

Radio/Fernsehen

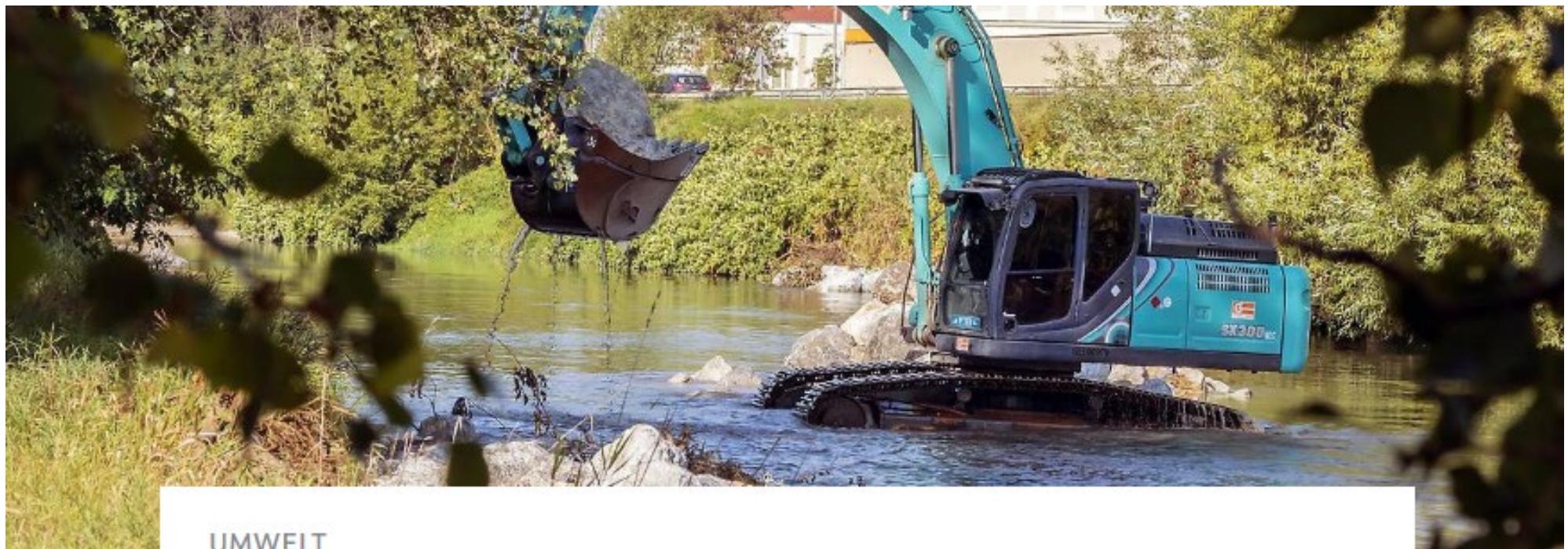
IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

EU für Renaturierung 1/2



Zum Beitrag

ORF



UMWELT

EU für Renaturierung: Mehr Raum für die Natur

Kern

Die EU-Abgeordneten haben am Mittwoch in Straßburg für die Umsetzung des Renaturierungsgesetzes gestimmt. Es geht dabei um die Wiederherstellung der Natur. Auch steirische Befürworter atmen durch, es gibt aber auch Kritik.

12. Juli 2023, 16.32 Uhr

Teilen



Mit knapper Mehrheit stimmten die Abgeordneten für den Gesetzesvorschlag der EU-Kommission – 336 EU-Abgeordnete waren dafür, 300 dagegen. Der Plan der EU sieht vor, Flüsse teilweise wieder in ihre ursprüngliche Form zu bringen oder trockengelegte Feuchtgebiete wieder zu bewässern – mehr dazu in [EU-Parlament für Renaturierungsgesetz](#) (news.ORF.at).

EU für Renaturierung 2/2

ORF

Umsetzung wird noch dauern

Das grüne Licht für das Renaturierungsgesetz sei ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung, betont Andreas Lackner, Biobauer und Agrarsprecher der steirischen Grünen: „Wenn das negativ ausgegangen wäre, würde uns das um viele Jahre zurückwerfen. Und es ist im Moment einfach total wichtig – wir müssen der Natur mehr Raum geben.“

Spätestens im Frühjahr soll das Renaturierungsgesetz formuliert sein – bis zur tatsächlichen Umsetzung werde es noch dauern, so Lackner: „Das hängt dann auch immer davon ab, wie schnell Österreich selbst ist. Unter Umständen können das Mitgliedsstaaten auch selbst hinauszögern. Aber es ist klar, wohin die Richtung geht; und das ist das Wichtige an der heutigen Entscheidung.“

Skepsis bei den Landwirten

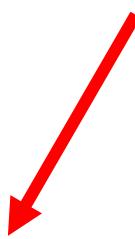
Eine Entscheidung, die die Grünen, NEOS und die SPÖ mittragen. Für das Renaturierungsgesetz stimmte auch Othmar Karas von der ÖVP – alle anderen seiner Parteimitglieder waren dagegen, genauso wie die FPÖ im EU-Parlament. Kritik kommt auch aus der steirischen Landwirtschaftskammer: Präsident Franz Titschenbacher befürchtet, „dass damit die Gefahr für die Sicherstellung der Ernährung durchaus gegeben ist, mit Flächen-Außernutzungsstellung. Gleichzeitig ist es eine fehlende Einbindung der Grundbesitzer, und insofern ist eine gewisse Skepsis gegeben.“

ORF Landwirt schafft: Tierwohl-Schweinestall



ORF

St HEUTE



Zum Beitrag



Steiermark heute – 10. Juli, 19 Uhr

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Marktbericht: Marillen



Zum Beitrag



MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO
03	04	05	06	07	08	09	10

08:11 Marktbummel: Schafmilchspezialitäten

...

♪ Facelift
A Cup Of Coffee

♪ Jose Feliciano
Chico And The Man

Landesweite-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesfleischprämierung – Titelseite

MARIE GROOTHOF, EMKE IDEMA

Künstlerinnen laden bei La Strada zur Wald-Expedition.

Kultur, Seite 58



KLEINE ZEITUNG

SPEZIALITÄTENPRÄMIERUNG

Doppel-Sieg für Annemarie und Rosina Grabin.

Steiermark, Seite 15



12.

JULI 2023
MITTWOCH
GRAZ
PRINT | WEB | APP



**Wie Sie
kühlen Kopf
bewahren**

37,7 Grad wurden am Montag in Bludenz gemessen, steirischer Hitzopol war Mooslandl im Bezirk Liezen mit 33,4 Grad Celsius. Fünf heiße Tipps, wie man mit der Hitze umgeht.

Thema, Seite 2/3

ADOBESTOCK.COM, LK STEIERMARK/FRANZ SUPPAN, LA STRADA GRAZ / NIKOLA MILATOVIC

POLITIK

Bundeskanzler Karl Nehammer schließt eine Koalition mit der FPÖ aus und stuft Herbert Kickl als „Sicherheitsrisiko“ ein.

Seite 6/7

STEIERMARK

Öko-Jäger fordern mit einem Volksbegehren neue Regeln für Wald und Wild – etwa ein bundeseinheitliches Jagdgesetz.

Seite 16/17

MEDIEN

Medienmanager Michael Grabner über die Nachteile für private Medien durch das neue ORF-Gesetz.

Seite 60/61

**4-fach
Jackpot
4,5 Mio. €**



ANZEIGE
spiele-mit-verantwortung.at

Aviso Seite 36 • Horoskop Seite 37 • Impressum Seite 38 • Kino im Regionalteil • Leserbriefe Seite 34/35 • Notdienste im Regionalteil • Rätsel Seite 38/39
Regionen ab Seite 24 • Sport ab Seite 52 • Todesfälle ab Seite 46 • TV-Programme Seite 62/63 • Wirtschaft ab Seite 28 • Wetter Seite 14/15

Landesfleischprämierung

KLEINE
ZEITUNG

STEIRER DES TAGES

Speck-takulär!

Bei der Spezialitätenprämierung feierten die Grabins einen Doppellandessieg für Kochschinken und Karreespeck.

Von Georg Hoffelner

Allles, was man gerne macht, wird auch gut“, freuen sich Rosina und Gottfried Grabin bescheiden über die jüngsten Auszeichnungen. Doch die Bescheidenheit ist unangebracht, denn der Buschenschank Grabin erreichte bei der heurigen landesweiten Spezialitätenprämierung mit Schinken in der Königsklasse „Kochschinken“ und zartem Karreespeck einen Doppellandessieg. „Es ist für uns eine große Auszeichnung, über die wir uns sehr freuen. Sie ist eine Bestätigung für unsere Arbeit und unser Bemühen.“

Das Weingut mit angeschlossenem Buschenschank befindet sich in der südsteirischen Ortschaft Labuttendorf. Alle kulinari- schen Angebote, von Fleischprodukten und Aufstrichen zu Mehlspeisen und Weinen, stammen aus der eigenen landwirtschaftlichen Pro- duktion. „Jedes Fa-

milienmitglied hat seinen Aufgabenbereich, in dem es seine Stärken einbringen und entfalten kann. Für die Fleischveredlung ist aber hauptsächlich Annemarie verantwortlich. Sie bemüht sich mit großem Einsatz, dem nötigen Wissen und jahrzehntelanger Erfahrung um perfekte Qualität in unseren Fleischprodukten“, zeigt sich Gottfried Grabin stolz auf die Arbeit seiner Frau.

Und das kann er zu Recht sein. Auf dem Prüfstand dieses Food-Qualitätswettbewerbes standen

nämlich 312 Schinken und herzhafte Würsteln. Die zehn besten Schinkenspezialitäten der Grünen Mark dürfen jetzt sogar den Titel „Landessieger“ tragen.

Ob die Nahversorger aus Labuttendorf jetzt aber mit einem großen Ansturm rechnen, beantworten sie ganz entspannt: „Unser Reiferaum ist gut gefüllt, der Kochschinken wartet nur mehr darauf, aufgeschnitten zu werden, und wir freuen uns auf den großen Ansturm ab nächster Woche. Diese Woche haben wir nämlich noch Betriebsurlaub!“



Annemarie
und Rosina
Grabin
LK STEIERMARK/
FRANZ SUPPAN

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at

Regional-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesfleischprämierung

KLEINE
ZEITUNG

BEZIRKE LEIBNITZ UND DEUTSCHLANDSBERG

Vergoldete Direktvermarkter

312 Schinken und Würstel standen zur Auswahl. Jetzt stehen sie fest, die besten Schinken- spezialitäten

der Steiermark. Gemeint sind jene der bäuerlichen und gewerblichen Handwerksbetriebe des Landes, die am jährlichen Food-Qualitätswettbewerb der steirischen Landwirtschaftskammer teilgenommen haben.

Dieses Jahr besonders erfolgreich: der Bezirk Leibnitz. Insgesamt vier der zehn möglichen Landessiege gingen an Betriebe im Bezirk. Das Weingut Grabin aus Labuttendorf in St. Veit in der Südsteiermark unter Gottfried, Rosina und Annemarie Grabin holte sich mit seinem Kochschinken und



Vergoldete Familien Berghold, Handl und Grabin

LK STMK/SUPPAN

Karreespeck sogar den Doppel-landessieg. Einen weiteren Landessieg konnten sich Maria und Bern-

hard Berghold vom Buschenschank Berghold aus Empersdorf mit ihrem „Bergholds Wildrohschinken“ sichern. Mit ihrem Kräuter Lardo vom Weideschwein ergatterten auch Bettina und Franz Handl aus Allerheiligen bei Wildon einen Landessieg.

33 weitere Produkte von Betrieben aus Leibnitz wurden zudem mit Gold prämiert. Elf Goldene gab es zusätzlich für teilnehmende Betriebe im Bezirk Deutschlandsberg, sie dürfen zukünftig den offiziellen „Gold“-Aufkleber auf den prämierten Produkten tragen.

Landesfleischprämierung

**KLEINE
ZEITUNG**

**Christina Lang
holte die Aus-
zeichnung in
Vertretung von
Franz Pichler
ab**
LK STEIERMARK



HARTBERG-FÜRSTENFELD

Preise für oststeirische Bauern

Oststeirer räumen wieder bei Landesprämierungen ab.

Mehrmals im Jahr lädt die Landwirtschaftskammer Steiermark heimische Direktvermarkter dazu ein, ihre Produkte in den Wettkampf um den Landessieg zu schicken. Auf dem Prüfstand des jährlichen Qualitätswettbewerbes standen jetzt Schinken und Würstel. Die zehn besten Schinkenspezialitäten der Grünen Mark wurden von einer unab-

hängigen Jury sensorisch bewertet. Landwirt Franz Pichler aus Leitersdorf bei Bad Waltersdorf freute sich dabei über eine Goldmedaille und drei Prämierungs-Auszeichnungen. Auch Monika und Philipp Kainz aus der Gemeinde Buch-St. Magdalena räumten für ihre Produkte ab und holten sich zwei Goldmedaillen und zwei Prämierungen.

Landesfleischprämierung

**KLEINE
ZEITUNG**

BEZIRK WEIZ

Mulbratl, Würstel und Speck

Weizerinnen und Weizer
holten Auszeichnungen bei
Spezialitäten-Prämierung.

Unter 312 köstlichen Schinken und herzhaften Würsteln kürte eine Jury bei der Spezialitäten-Prämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark auch die besten aus dem Bezirk Weiz. Diese Auszeichnungen sahnten die Weizerinnen und Weizer ab: Die Weizer Qualitätsfleischerei Feiertag holte sich fünf Goldene für ihren Kernölschinken, ihr Mulbratl, ihr Bio-Turopolje Hauswürstel, den luftgetrockneten Hamburger und ihr Bio-Lardo sowie acht Prämierungs-Auszeichnungen. Roswitha und Herbert Schaberreiter aus St. Kathrein am Hauenstein bekamen Gold für ihr Karree und weitere sechs Prämierungs-Auszeichnungen. Georg und Renate Schwaiger aus Mortantsch ergatterten zwei Goldene für ihr Mulbratl und ihre Selchwurst sowie vier Prämierungs-Auszeichnungen.



Die Ausgezeichneten aus dem Bezirk Weiz

LK STEIERMARK/FRANZ SUPIAN

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt

WOCHE

St. Peterer Bio-Joghurt holt sich vier Goldene

Bei der diesjährigen Spezialitätenprämierung für Käse, Butter und Joghurt konnte Familie Konrad überzeugen.

ST. PETER-FREIENSTEIN. Die Landwirtschaftskammer Steiermark, genauer gesagt eine 16-köpfige Expertenjury, machte sich einmal mehr auf die Suche nach den köstlichsten Spezialitäten. Käse, Butter und Joghurt – verkostet wurden insgesamt 101 Produkte von 35 bäuerlichen Hofkäsereien. Neben acht Landessieger-Titeln wurde auch die Auszeichnung „Gold“ sowie zahlreiche Prämierungen vergeben.

Erfrischende Joghurts

Grund zur Freude gab es dabei auch im Bezirk Leoben: Sandra



Vier Goldene gab es für Sandra und Erhard Konrad. LK Steiermark/Franz Suppan

und Erhard Konrad aus dem Tollinggraben in St. Peter-Freienstein konnten die Jury mit ihren köstlichen Bio-Joghurt-Variationen begeistern. Für ihr Bio-Erdbeerjoghurt, das Bio-Kaffee-Joghurt, das stichfeste Bio-Naturjoghurt sowie das Bio-Pfirsich-Marillen-Joghurt

erhielten sie jeweils die Gold-Auszeichnung. Die Auszeichnung der Spezialitäten von Familie Konrad spiegelt einen klaren Sommertrend wider: Erfrischende Joghurts sind gefragter denn je. Sie beleben, kühlen ab und sind leicht: Naturjoghurts gemischt mit frischen Früchten, als Salatdressing, Dip mit Kräutern aus dem Garten oder Frozen Joghurts quasi als Eis-Variation. In diesem Sommer ist Joghurt mit seiner cremigen Konsistenz und seinem leichten, frischen Geschmack besonders beliebt.

Für Kunden sichtbar

Für Familie Konrad bedeutet die Auszeichnung, dass sie ihre prämierten Joghurt-Spezialitäten von nun an mit dem runden Aufkleber „Gold“ führen, so dass die Qualität auch für Kunden sichtbar ist.

Landesbrotprämierung

WOCHE

Zwei Brot-Landessiege gingen in den Bezirk

Bauernbrot vom Holzofen und Vollkornbrot schmecken nirgends so gut, wie in Hartberg-Fürstenfeld.

HARTBERG-FÜRSTENFELD. Großartige Ergebnisse gab es für die Teilnehmer aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld an der Brotprämierung der Landeskammer Steiermark.

Über je einen Landessieg dürfen sich Daniela und Markus Holzer aus Riegersbach bei Vorau (Bauernbrot vom Holzofen) und Monika Sommer aus Jungberg, Gemeinde Buch-St. Magdalena (Vollkornbrot) freuen. Die Erfolge im Detail: Andrea Harb, Pöllauberg (4 Gold); Mostgut Kuchlbauer – Theresia Haspl, Riegersbach bei Vorau (3



Die Freude über die Auszeichnungen war bei den Teilnehmern aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld riesengroß.

LK Steiermark/Franz Suppan

Gold, 1 Prämierung); Buschenschank Höfler, Mitterberg (4 Gold, 2 Prämierungen); Daniela und Markus Holzer, Riegersbach bei Vorau (1 Landessieg, 1 Gold); LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf (7 Gold, 1 Prämierung); Biogut Retter, Pöllauberg

(2 Gold, 1 Prämierung); Monika Sommer, Buch-St. Magdalena (1 Landessieg, 5 Gold); Wolfgang Zemanek, Pöllau (2 Prämierungen). Insgesamt ritterten 67 bäuerliche Brotbackstuben mit 206 Proben um die zehn begehrten Landessiege.

Landesbrotprämierung

WOCHE

Die heimische Brotkultur in der Auslage



IK Steiermark/Franz Suppan

REGION. Die besten Bauernbrot-spezialitäten und Germmehl-speisen der Grünen Mark sind im Mittelpunkt der Brotprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark gestanden. Monika Buchgraber aus Wetzelsdorf nahm drei Mal Gold

mit nach Hause. Zwei Mal Gold gab es für die Fachschule Schloss Stein-St. Martin, je einmal Gold für Christa Neubauer aus Ödgraben bei Fehring und Christina Thir aus Neustift. Eine Prämierung erhielt Birgit Theissl aus Berndorf.

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt



BUSINESS-KÖPFE DER WOCHE

Goldmedaillen für Butter und Topfen

Sabine Rinnhofer aus Hönigsberg gewann mit ihrer Landbutter. Ehepaar Seitinger aus Frauenberg holte Goldene – für Bio-Topfen.

Manfred und
Sabine Rinnhofer (li.) sowie
Katharina und
Andreas Seitinger holten je-
weils Landessiege

LK STMK/SUPPAN



Der Bezirk Bruck-Mürzzuschlag stellte bei der Spezialitäten-Prämierung für Käse, Butter und Joghurt zwei von acht Landessiegern. Für ihren Bio-Topfen ging eine Goldene an Katharina und Andreas Seitinger aus Frauenberg bei St. Marein im Mürztal. Auch die Landbutter von Sabine Rinnhofer aus Hönigsberg begeisterte die Jury und wurde mit einem Landessieg ausgezeichnet.

Sabine Rinnhofer bewirtschaftet mit ihrem Mann Manfred den „Pichlbauernhof“ in Hönigsberg. Seit Jahrzehnten werden Produkte auf dem Bauernmarkt verkauft, im Jahr 2019 wurde „Pichi's Hofladen“ eröffnet, und jetzt können die Kunden nicht nur Fleisch- und Milchprodukte sowie Aufstriche ab Hof kaufen, sie sehen auch, wie die Tiere leben und wie die Familie produziert.

Die Freude über den Landessieg ist groß, wie Sabine Rinnhofer sagt: „Unsere Butter ist eine Rohmilch-Butter, da wird nichts abgekocht, alle wertvollen Stoffe in der Milch bleiben erhalten.“ Hat sie ein

Geheimnis, warum ihre Butter so besonders ist? „Nein, es spielen viele Faktoren mit, vom Futter der Kühe bis zum Wetter. Vor allem aber muss man immer genau und sauber arbeiten.“ Pro Woche erzeugt sie etwa 30 Kilo Butter.

Katharina Seitinger ist nicht nur Bäuerin und Topfenproduzentin, sondern auch Tierärztin. Gemeinsam mit ihrem Mann Andreas läuft gerade die Hofübernahme auf dem Frauenberg bei St. Marein im Mürztal. Erst vor zwei Jahren begann die Ab-Hof-Vermarktung der Produkte, die eine grundlegende wirtschaftliche Umstellung bedeutet.

Warum der Bio-Topfen Landessieger wurde, liegt laut Andreas Seitinger erstens an der Tierhaltung: „Unsere Kühe sind den ganzen Sommer auf der Weide und kriegen nur Heu und Grünfutter.“ Und zweitens? Seitinger lacht: „Ein Geheimnis kann ich nicht verraten, aber wir haben sehr viel an den Details getüftelt. Und wir tüfteln noch immer, beim Biotopfen wie beim Naturjoghurt.“ **Franz Pototschnig**

KLEINE
ZEITUNG

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt

**KLEINE
ZEITUNG**

Schlager vom Feinsten beim Rosentaler Event Sommer (links). Kerstin und Karl Klug holten sich drei Goldene und weitere Preise (rechts)

ROBERT CESCUTTI



Seriensieger

Mit Chillikäse, Pfefferkäse und Gießenbergkäse holten sich die Mooskirchner

3 **Kerstin und Karl Klug** drei Goldmedaillen und zwei Prämierungen bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer.



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Die drei Stockerplätze beim Gault Millau: Reinhold Zötsch (Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl), Ulrich Kiendl, Franz und Johann Schelch sowie Andreas Cretnik (Estyria Naturprodukte GmbH) (v. l. n. r.)

Gault Millau

Der Sieg geht nach Dobl

Familie Schelch aus Petzendorf bei Dobl kann sich über die Auszeichnung ihres Kürbiskernöls durch den führenden Gourmetguide freuen.

PLATZIERUNGSLISTE

1. Familie Schelch, Dobl
2. Kiendl GmbH, St. Georgen an der Stiefling
3. Estyria Naturprodukte GmbH, St. Ruprecht an der Raab
4. Haindl Mühle, Kalsdorf bei Graz
5. Betrieb Haidwagner, Hartberg
6. Ölmühle Schnecker, Güssing
7. Ölmühle Höfler, Kaindorf bei Hartberg
8. Ölmühle Pronnegg GmbH, Deutschlandsberg
9. Pelzmann GmbH, Wagna
10. Betrieb Spirk, Königsdorf

Plätze 11-20 (alphabetisch):
EMK Handel Moser Peter e.U.,
Ölmühle Esterer GmbH, Floriani-
Ölmühle, Betrieb Hohl, Ölmühle
Schmuck, Betrieb Schöllnast,
Betrieb Tropper, Betrieb Wenzl,
Betrieb Wilfinger, Betrieb Wonisch

Foto: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl

Anfang Juni war es wieder so weit: Bereits zum 18. Mal hat der renommierte Gourmetguide

Gault Millau die besten Steirischen Kürbiskernöle gekürt. Hochkarätig war auch die Fachjury, die aus den 20 vorselektierten Top-Kürbiskernölen die diesjährigen Sieger ermittelte – darunter Sensorikerin Romana Fertl, mit Max Stiegl (Gut Purbach), Marcel Ruhm (Dining Ruhm) und Alexander Posch (Zur Goldenen Birn) gleich mehrere Haubenköche sowie die Gourmet-Journalistinnen Anita Kattinger und Susanne Jelinek.

Zehn Öle von bäuerlichen Betrieben und zehn von Ölmühlen wurden im direkten Vergleich anhand folgender Kriterien bewertet: Farbe (Kürbiskernöl ist tiefgrün mit roten Reflexen), Viskosität

(Mundgefühl), Reintönigkeit, Frische (Kürbiskernöl wird stets in kleinen Mengen frisch gepresst) und Röstnote.

Martina Hohenlohe, Herausgeberin des Gault Millau, betonte die herausragende Qualität der eingebrachten Produkte: „Die Öle, die bei unserer Verkostung antreten, sind alle ausgezeichnet und trotzdem sticht eines immer besonders heraus.“

Höchste Kochkunst kann nur erreichen, wer auf höchste Produktqualität wertlegt. Der Gourmetguide gibt mit dieser Auszeichnung dem Kernöl die verdiente Bühne und trägt so dazu bei, das Bewusstsein für heimische Produkte zu stärken. •



Landesweinprämierung

**KOCHEN
& KÜCHE**



WEINGUT DES JAHRES

Andrea und Andreas Posch aus Pischelsdorf setzten sich mit ihrem „Wein gut zum Lesen“ gegen fünf andere Finalisten durch und freuen sich über den Titel „Weingut des Jahres“. Bereits zum zwölften Mal wird unter den erfolgreichsten Teilnehmern an der Landesweinbewertung (siehe S. 95) auch ein Weingut des Jahres gekürt.

Seit 1890 ist der Betrieb im Besitz der Familie, den ersten Wein pflanzte der Seniorchef 1968, mittlerweile gedeihen am Hollerberg elf verschiedene Rebsorten auf etwa 8,5 ha und liefern rund 30 Qualitätsweine.

Landesweinprämierung

**KOCHEN
& KÜCHE**



Landesweinbewertung 2023

Die strahlenden Landessieger
(v.l.n.r.): Peter Labanz mit Sohn Armin, Stefan Müller, Matthias Albrecher mit Vater Herbert, Katja Nell, Matthias Leitner, Mathias Prugmaier (Weingut Assigal), Andrea und Andreas Posch (Weingut des Jahres 2023 /vorne), Hans Peter Wippel (Weingut Stefan Potzinger), Andreas Müller (Weingut Wiedersilli), Martin Tinnauer, Florian Lieleg, Johann Reicher, Verena Langmann, David Marko, Franz Strablegg-Leitner, Gabriel Oswald, Robert Platzer, Sepp Eder (Künstler, hat Trophäe für Weingut des Jahres gestaltet), Kammerobmann Christoph Zirngast (2.v.r.), David Ulrich

Steirischer Wein

Das sind die Landessieger 2023

Mehr als 2000 steirische Qualitätsweine von rund 500 Weinbau-betrieben stellten sich der hochkarätigen Bewertung.

Die Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer kann getrost als wichtigster und größter Weinwettbewerb der Steiermark bezeichnet werden. Geprüfte steirische Qualitätsweine rittern hier in 18 Kategorien um den jeweiligen Landessieg. In den meisten Sortengruppen muss der klassisch-steirische, extra-trockene Weinausbau mit weniger als 13 Vol.-% eingehalten werden.

DIE BESTEN DER BESTEN

Die Prüfung der Weine erfolgte verblindet und in einer anonymen Verkostung durch geprüfte und geschulte Verkoster anhand eines 20-Punkte-Schemas. Bei den Finalverkostungen schließlich wurden die Weine direkt verglichen und beurteilt – ein strenges Auswahlverfahren, das garantieren soll, dass wirklich die besten Weine zu den 18 Landessiegerweinen gekürt werden. Ermittelt wurden die Sie-

ger in folgenden Kategorien: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Sauvignon blanc, Muskateller, Riesling, Scheurebe, Schilcher, Schilcher Orts- und Riedenwein, Sauvignon blanc orts-/riedentypisch, Burgunder orts-/riedentypisch, Traminer/Gewürztraminer, Prädikatswein, Riedenwein Sauvignon blanc, Riedenwein Burgunder, Sekt, Blauer Zweigelt und Rotwein Vielfalt.

DAC-WEINE

Unter den Siegern waren auch viele DAC-Weine. Seit dem Weinjahr 2018 gibt es in der Steiermark das DAC-System, das kontrollierte und geschützte Herkunftsgebiete garantiert. Die gebietstypischen Weißweine (inkl. Schilcher) gibt es in den Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein.

Weitere Informationen zur Landesweinbewertung sowie die Siegerbroschüre finden Sie unter: steiermark.wine •

LANDESSIEGER

- Weingut Giessauf-Nell, Klöch
- Weingut Marko Ottenberg, Ehrenhausen
- Weingut H. u. R. Albrecher, Leutschach
- Weinhof-Winzerhaus Oswald, Großklein
- Weingut Adam-Lieleg, Leutschach
- Weingut Müller Klöch, Klöch
- Weinhof Leitner, Groß Pesendorf
- Weinhof Johann Reicher, St. Bartholomä
- Weingut Wiedersilli, Wies
- Weingut Buschenschank Tinnauer, Gamlitz
- Weinhof Platzer, Tieschen
- Panoramawinzerhof Strablegg-Leitner, Arnfels
- Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf
- Weingut Assigal, Leibnitz
- Posch. Wein gut zum Lesen, Pischeldorf
- Weingut Lex Langmann, St. Stefan/Stainz
- Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen
- Weinbau-Buschenschank Labanz, Oberhaag

Agrar-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt

**NEUES
LAND**

Prämierung

Bei der Spezialitätenprämierung der Landeskammer konnten Barbara Wurzinger und Hannes Thaller von der Hofmolkerei Thaller in Leitersdorf bei Bad Waltersdorf mit den Produkten frisches Marillen-Joghurt und feine Kürbiskernroulade einen Doppel-Landessieg einfahren.

Foto: LK/Suppan



Landesbrotprämierung

NEUES
LAND



Foto: LK Steiermark/Franz Suppan

ZU GUTER
LETZT
redaktion@neuesland.at

Siegbert und Siegmar Reiß aus Eggersdorf erzielten mit ihrem Bauernbrot und ihren coolen Wuchteln den einzigen Doppellandessieg bei der steirischen Brotprämierung.

Zehn Landessiege

Genau 67 bäuerliche Direktvermarkter reichten bei der Brotprämierung der Landwirtschaftskammer über 200 Köstlichkeiten ein.

Seit alljährlich ein Fixpunkt für die bäuerlichen Direktvermarkter: die Brotprämierung der Landeskammer Steiermark. Auch heuer reichten 67 bäuerliche Brotbäcker 206 Proben zur Verkostung ein. Bewertet wurden Bauernbrotspezialitäten in verschiedenen Kategorien sowie Germmehlspeisen. Somit hatte die 22-köpfige Fachjury alle Hände voll zu tun.

Ein Betrieb konnte dabei sogar einen Doppellandessieg erzielen – die bereits mehrfach aus-

gezeichneten Brotbäcker Siegbert und Siegmar Reiß aus Eggersdorf. Die beiden Routiniers, Vater und Sohn, überzeugten die Jury mit ihrem klassischen Bauernbrot und ihren Buchteln. „Viel Liebe, nur regionale Zutaten und jahrzehntelange Erfahrung sind unser Geheimnis. Wir servieren sie auch in unserem Bauernhof-Heurigen in Eggersdorf“, ließen Siegbert und Siegmar Reiß wissen.

Neben dem Doppellandessieg vergab die Expertenjury in acht

weiteren Kategorien Landessiege: Bauernbrot vom Holzofen, Vollkornbrot, innovative und kreative Brote, Brauchtumsgebäcke, Dinkelbrot, pikante Jausengebäcke, süße Germgebäcke groß und Ölsaatenbrot (siehe rechts).

Erkennbar sind die prämierten Brote und anderen Backwaren übrigens am Auszeichnungsaufkleber und an einer speziellen Hoftafel mit der Aufschrift „Landessieger Brotprämierung 2023“.

Landessieger

Doppel-Landessieger

■ Bauernhof-Heuriger Reiß, Eggersdorf bei Graz, Bauernbrot und Buchteln

Landessieger

■ Daniela und Markus Holzer, Vora, Holzofen Bauernbrot

■ Monika Sommer, Buch - St. Magdalena, Vollkornbrot

■ Buschenschank Koller, Kitzeck, Pfingststrudel

■ Familie Nigitz, St. Margarethen an der Raab, Walnussbrot

■ JAGA's Steirerei – Christina und Josef Neuhold, St. Veit in der Südsteiermark, Dinkel-Sonnenbrot

■ Friedrich Dunst, Neustift bei Gossing (Burgenland), Einkornkruste

■ FS Gröbming, Gröbming, Steirerkas-Stangerl

■ FS Maria Lankowitz, Maria Lankowitz, „Marille trifft Mohn“ – Germgebäcke

Online Plattformen

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Facebook: Landwirtschaftskammer Steiermark und Steirische Lebensmittel
Instagram: Steirische Landwirtschaft

Post der Woche Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Victoria Weitenthaler 9 · 1 Tage ·

...

Die besten Schinkenspezialitäten des Landes sind gekürt.
HERZLICHE GRATULATION an die zehn Landessieger:innen! 🎉

- 🥇 Doppel-Landessieger Rosina, Gottfried und Annemarie Grabin
- 🥇 Pentscher OG – Eveline Weber
- ...
- [Mehr anzeigen](#)



Die besten Schinkenspezialitäten des Landes:
Doppel Landessiegerinnen Annemarie und Rosina Grabin



Die besten Schinkenspezialitäten des Landes:
Landessiegerinnen Evelyn Weber



Die besten Schinkenspezialitäten des Landes:
Landessieger Maria und Bernhard Berghold



Die besten Schinkenspezialitäten des Landes:
Doppel Landessiegerinnen Annemarie und Rosina Grabin



Die besten Schinkenspezialitäten des Landes:
Landessieger Bettina und Franz Handl

14

1 Kommentar 26 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Sandro Stattmann · 2 Tage ·

...

Am [Gemüsebauernhof Flucher-Plaschg](#) in 8345 Hof bei Straden wird seit den 1980er-Jahren Gemüse angebaut. 🥬

Die Junge Wilde Gemüsebäuerin Christa Wonisch hat sich ganz dem Feldgemüsebau verschrieben und beliefert Gastronomie & Hotellerie mit „Gemüse nach Maß“. Zudem hat ihr Selbstbedienungsladen, direkt an der B66 gelegen, täglich von 6 bis 22 Uhr geöffnet. ✨ Nachhaltigkeit wir bei Christa großgeschrieben und daher versorgt sie ihren Betrieb über eine eigene Photovoltaikanlage ... [Mehr anzeigen](#)



15

1 Kommentar 6 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft #Malwettbewerb: Zeig uns deinen Sommer am Bauernhof!

☀️ Was habt ihr diesen Sommer erlebt, entdeckt und erkundet?

🎨 Zeichnet, malt oder bastelt uns eure schönsten Sommererlebnisse am Bauernhof und schickt uns eure Kunstwerke per Post. 📬

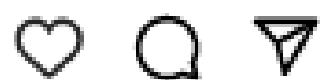
➡️ Einsendeschluss: 8. September 2023

➡️ Einsendung: Landwirtschaftliche Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Kennwort: „Malwettbewerb“

➡️ Name, Alter und Absender nicht vergessen!

#landwirtschaft #steiermark #styria #landwirtschaftskammer
#regional #saisonale #österreich #lksteiermark

2 Tage



Gefällt derradspieler und 54 weitere Personen

VOR 2 TAGEN