

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Thomas Lerchbaum: ORF Sendung Thema, österreichweit

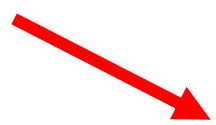


[Zum Beitrag](#)



ORF Sendung Thema, 17. Juli, 21 Uhr

Sommerküche: Beerige „Overnight Oats“





[Zum Beitrag](#)



MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI
12	13	14	15	16	17	18	19

10:15 Sommerküche: Beerige Overnight Oats

 Bellamy Brothers
Let Your Love Flow

 Charlien
Einfach So

Sommerküche: Beerige „Overnight Oats“ 1/2



[Zum Beitrag](#)



SOMMERKÜCHE

Beerige „Overnight Oats“

Seminarbäuerin Christina Grammelhofer hat ein Frühstücksrezept, das zur Hälfte aus Obst, zu einem Viertel aus Eiweiß sowie Kohlenhydrate besteht und durch Fette und Öle ergänzt wird. Es lässt sich wunderbar saisonal abwandeln sowie mit unterschiedlichen Nüssen und Samen variieren.

Seminarbäuerinnen

Teilen



Die Zutaten (für zwei Portionen):

- 100 g zarte Haferflocken
- 300 ml Milch oder Joghurt (oder Pflanzendrink)
- 1 EL geschrotete Leinsamen
- 100 g frische Erdbeeren
- 100 g frische Himbeeren
- 100 g frische Heidelbeeren
- 2 EL gehackte Nüsse

Sommerküche: Beerige „Overnight Oats“ 2/2

ORF



Christina Grammelhofer

Sendungshinweis

„Radio Steiermark-
Sommerzeit“, 19.7.2023

Die Zubereitung:

Am Vorabend Haferflocken mit Milch oder Joghurt verrühren und nach Belieben geschrotete Leinsamen unterrühren. Die Portion abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Am nächsten Morgen die Beeren abwaschen, abbrausen, ablesen und putzen. Die Erdbeeren vierteln und auf diese mit den „Overnight Oats“ anrichten. Zum Schluss mit gehackten Nüssen bestreuen und genießen.

Sommerküche



KULINARIUM

Die leichte Sommerküche

Leicht soll sie sein, frisch nach Möglichkeit auch und aus saisonalen Lebensmitteln sowieso: die Sommerküche. Die steirischen Seminarbäuerinnen wissen, wie's geht, und verraten den ganzen Sommer über gschmackige Rezepte, die schnell und leicht zuzubereiten sind.

Teilen



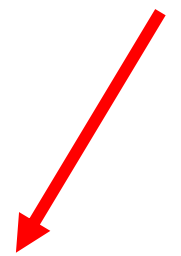
Ob frische Paradeiser, grüner Salat oder frische Früchte: Die leichte Sommerküche garantiert gesunden Genuss für jedermann – und die Zubereitung ist ebenso leicht.



Gurkensuppe mit Kürbiskern-
Topfen-Nockerl



Beerige „Overnight Oats“



[Zum Beitrag](#)

Vegane und vegetarische Rezepte

Von süß bis pikant, von der Suppe bis zum Dessert – alles ist dabei bei den Tipps der steirischen Seminarbäuerinnen. Und für alle Rezepte gilt: Sie sind vegetarisch und vegan.

red, steiermark.ORF.at

Link:

- [Die steirischen Seminarbäuerinnen](#)

Serie – Seminarbäuerinnen: Gurkensuppe



[Zum Beitrag](#)



MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

MO

10

11

12

13

14

15

16

17

09:15

Vegetarische und vegane Sommerküche

...

Erwin R.
Kalender

10:40

Sommerküche: Kalte Gurkensuppe

...

Nancy Sinatra
These Boots Are Made For Walkin'

Sommerküche: Gurkensuppe 1/2



[Zum Beitrag](#)



SOMMERKÜCHE

Gurkensuppe mit Kürbiskern-Topfen-Nockerl

Heute bleibt die Küche kalt – es gibt aber trotzdem etwas Gesundes und Gschmackiges. Seminarbäuerin Michaela Mauerhofer Wolfgrub in Greinbach bei Hartberg bereitet eine kalte Gurkensuppe mit Kürbiskern-Topfen-Nockerl zu.

LK Steiermark

Teilen



Die Zutaten:

• **für die Suppe:**

- 2 Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ TL gemahlener Kümmel
- 500 ml klare Gemüsesuppe
- 250 ml Sauerrahm
- 125 g Gervais
- Salz, Pfeffer

• **für die Nockerl:**

- 1 Becher Topfen
- 3 EL Kürbiskernöl
- 2 EL geriebener Hartkäse
- Kräuter der Saison

Sommerküche: Gurkensuppe 2/2

ORF



Michaela Mauerhofer Wolfgrub

Sendungshinweis:

„Radio Steiermark-
Sommerzeit“, 12.7.2023

Die Zubereitung:

Die Gurken waschen, die Hälfte der Schale entfernen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte davon noch kleiner würfeln und zur Seite stellen. Den Rest in einen Mixer geben und mit den restlichen Zutaten fein pürieren, würzig abschmecken und kaltstellen.

Für die Nockerl alle Zutaten vermengen. Mit zwei Löffeln Nockerl ausstechen und im Kühlschrank ebenso kaltstellen. Die Suppe vor dem Anrichten noch einmal schaumig aufmixen, in Teller gießen, mit den Nockerln servieren und den beiseite gestellten Gurkenwürfeln toppen.

red, steiermark.ORF.at

Link:

- [Die steirischen Seminarbäuerinnen](#)

Sommerküche: Gurkensuppe

 [Zum Beitrag](#)



MI

DO

FR

SA

SO

MO

DI

MI

12

13

14

15

16

17

18

19

09:15

Vegetarische und vegane Sommerküche

|||

...



Erwin R.
Kalender

10:31

Gurkensuppe Sommerküche

|||

...



Lucio Dalla
N Somupro - Canzone

Marktbericht: Grillfleisch



[Zum Beitrag](#)



MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

MO

10

11

12

13

14

15

16

17

08:11

Marktbummel: Grillfleisch

...

ELO
Confusion

Dionne Warwick
I'll Never Fall In Love Again

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Almschwendtag 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Die Bauern machen Stimmung gegen den erklärten Feind: den Wolf. 300 Transparente und Plakate wurden in der gesamten Steiermark aufgehängt. EDER (40)



Die Alm gerät zunehmend in die Bredouille

REPORTAGE. Klimawandel, hoher Tierbedarf und der Wolf setzen den 1642 steirischen Almen zu. Heute lädt man zum Schwendtag.

Von Florian Eder

Auf der Alm, da ist die Welt noch in Ordnung. Möchte man meinen, wenn man in die auf 1352 Metern Seehöhe gelegene Hofbaueralm der Familie Pichler einkehrt. Zwischen Hochschlag und dem Eibeggsattel in der Gemeinde Breitenau am Hochlantsch (auf den man von der Alm aus blicken kann) wird hier noch das urige Hüttenleben zelebriert. Ein gemütliches Chalet mit rustikalem Interieur, ohne Strom, dafür mit Holzofen und Wassertrug, gefüllt mit eiskaltem Bergwasser. Rundherum grasen Rinder – Fleckvieh und Murbodner trifft man hier an.

Insgesamt 170 Tiere der Weidenossenschaft genießen auf 80 Hektar Weidefläche ihre Sommerfrische und grasen die besten Almkräuter. Betreut werden sie von Martin Pichler. Er ist Hüttenwirt, Almwächter, Gemeindemitarbeiter, Musiker und Familienvater in einem. „Die Alm ist für mich der perfekte Ausgleich zum Leben im Tal“, sagt der 41-Jährige, der die

Hütte seit zehn Jahren führt. Seine Frau Martina kümmert sich um die Bewirtung der Gäste. Nicht selten wird der Wunsch nach einem Caffè Latte oder einem gemischten Eis laut. Beides Wünsche, die sich nicht erfüllen lassen. „Im ersten Moment sind die Menschen überrascht, da sie es gewohnt sind, überall alles zu bekommen, dann akzeptieren sie es.“ Selbst nach dem Verbleib der lila Kuh wurde Pichler bereits gefragt.

Seit einigen Jahren hält der E-Bike-Boom Einzug und lockt mehr Gäste auf die Alm. Man ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor im Tourismus. Doch ein sicheres Geschäft für die Ewigkeit ist all das nicht. Unter den 5400



steirischen Almbäuerinnen und -bauern sowie Almauftreibern herrscht angespannte Stimmung. Der Klimawandel bringt die Almwirtschaft aus dem Gleichgewicht: Wetterkapriolen, Vegetationsveränderungen und längere Bewirtschaftungsperioden machen den Bauern zu schaffen. Letzteres führt

Almschwendtag 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Franz Titschenbacher spricht sich für eine Wolfsverordnung aus

Stauden und Gehölzen zu befreien und sie vor Verbuschung und Verwaldung zu schützen. Als Dankeschön gibt es eine traditionelle steirische Almjause. Wo man mithelfen kann und wer die Ansprechpartner sind, erfährt man auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Und ein Prädator verursacht, vor allem den steirischen Schafbauern, schlaflose Nächte: Beim Thema Wolf gibt es nur eine Meinung bei den bäuerlichen Diskutanten: Kommt der Wolf, geht die Alm. Genauso lautet auch eine neue und breitflächige Kampagne der Landwirtschaftskammer, die die Almwirtschaft durch den Isegrim in Gefahr sieht. „Almen lassen sich nicht schützen und die Nutztiere sind den Wölfen ausgeliefert“, sagt Hafellner. Herdenschutz sehen die Landwirtschaftsvertreter in der Praxis als beinahe unmöglich. Hafellner: „Ein Hirte kann nicht 24/7 alles im Auge haben und ein Schutzzaun kann von Wölfen überwunden oder untergraben werden.“

Daher fordert die Landwirtschaftskammer nach dem Vorbild anderer Bundesländer wie Kärnten und Tirol eine Wolfsverordnung. Diese wird von EU-Rechtlern aber bereits heftig kritisiert und auch als Rechtsbruch gesehen. Zusätzlich wünscht man sich noch eine Aufhebung der FFH-Schutzrechtlinie, die die als bedroht gegoltene Wolfspopulation nach wie vor schützt. 300 Transparente und Plakate wurden dazu steiermarkweit aufgehängt. Sie sollen die Diskussion weiter anregen.

Oben: Martin Pichler mit einem Murbodner Rind. Links: Beim Schwenden werden Almflächen von Sträuchern und Jungbäumen gesäubert, damit sie nicht verwildern

dazu, dass der Bedarf an Tieren auf der Alm höher wäre, doch der Personalmangel erschwert das wiederum. „Bei größerem Futterangebot können die Tiere die Almen nicht mehr abgrasen. Die Konsequenz ist, dass die Almen zuwachsen“, sagt Anton Hafellner, Obmann des steirischen Almwirtschaftsvereins.

Die Waldgrenze steige jährlich an, einzelne Lärchen oder Lat-schen findet man bereits auf 2100 Metern Seehöhe. Daher sind die Almbauern zur vermehrten Pflege aufgerufen. „Ohne die Almpflege würden jährlich allein in der Steiermark rund 1000 Hektar Almflächen verbuschen und verwalden“, sagt der steirische Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher. Und er rechnet aus: „Würden die Almbauern, die für den steirischen Tourismus so wichtigen Almen nicht pflegen, würde das der öffentlichen Hand jährlich rund 60 Millionen Euro kosten.“

Daher ruft man heute, am 15. Juli, zum jährlichen Schwendtag aus. Freiwillige Helfer sind eingeladen, 14 steirische Almen von Farnen,

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark



**Für beste Schinkenspezialitäten: Sieger und Gold-Träger aus den Bezirken
Leibnitz und Deutschlandsberg.**

LK Steiermark/Franz Suppan

Elf Mal Gold für Schinken aus unserem Bezirk

Bei der Prämierung der Schinkenspezialitäten durch die Landwirtschaftskammer sind die Landessieger ausgezeichnet worden. Die zehn besten Schinkenspezialitäten – allesamt von kleinen bäuerlichen Manufakturen – tragen den Titel Landessieger. Der bäuerliche Familienbetrieb von Gottfried und Rosina Grabin, unterstützt von Annemarie Grabin vom Weingut und Buschenschank Grabin aus Labuttendorf,

erzielte gar einen Doppellandes-sieg. Einen wahren Goldregen gab es für den Bezirk Deutschlandsberg: Andrea Jauk-Wieser, Familie Kainacher und die Familie Lenz erhielten je eine Auszeichnung in Gold während Anita und Gerhard Michelitsch zwei Mal Gold für ihre Schinkenprodukte schafften. Ein „Doppel-Hattrick“ gelang der Qualitätsfleischerei Kollar aus Deutschlandsberg mit insgesamt sechs Goldenen.

Landesfleischprämierung

WOCHEN

Bezirk Weiz holt sich acht „Goldene“ ab

Die besten Schinkenspezialitäten des Landes wurden wieder von der Landwirtschaftskammer Steiermark gewählt. Auf dem Prüfstand standen 312 köstliche Schinken und Würsteln. Die Weizer Qualitätsfleischerei Feiertag holte sich fünf Goldene. Ebenso einmal Gold für Roswitha und Herbert Schaberreiter aus St. Kathrein/H. bzw. zwei Goldene für Georg und Renate Schwaiger aus Mortantsch.



Roman Feiertag und sein Team holten fünf Goldmedaillen. RMSt/Hofmüller



Fünf Goldene und acht Prämierungs-Auszeichnungen erreichte Christoph Steiner (2. Reihe links) von der Qualitätsfleischerei Feiertag. LK Steiermark/Franz Suppan

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt 1/2

WOCHEN

Sieg mit Joghurt

Doppelsieg bei der Landesprämierung für die Hofmolkerei Thaller in Leitersdorf bei Bad Waltersdorf.

ALFRED MAYER

BAD WALTERSDORF. Die Hofmolkerei Thaller in Leitersdorf bei Bad Waltersdorf ist auch nach Übernahme durch Sohn Hannes mit Lebenspartnerin Barbara Wurzing weiter auf der Siegerstraße.

Koryphäen ihres Faches

Sie katapultierten sich bei der Käse- und Joghurt-Prämierung 2023 der Landwirtschaftskammer gleich mit einem Doppel-Landessieg an die absolute Spitze dieses kulinarischen Qualitätswettbewerbs. Das Paar Thaller/

Wurzing überzeugte die Jury mit seinem frischen Marillen-Joghurt und der feinen Kürbiskernroulade. Hannes Thaller und Barbara Wurzing sind Koryphäen beim Herstellen von cremigen Naturjogurts und feinen, raffiniert-kunstvollen Frischkäse-Variationen. In Leitersdorf bei Bad Waltersdorf betreiben sie eine bäuerliche Hofmolkerei und beliefern auch zahlreiche Hotels und Restaurants in der Region. Seit vielen Jahren zählen sie zu den Spitzen-Käsemachern der Grünen Mark mit vielen großen Auszeichnungen.

101 Produkte eingereicht

Eine 16-köpfige Expertenjury prüfte insgesamt 101 Produkte von 35 steirischen Käse- und Joghurtmachern und krönte die acht besten zu Landessiegern. Prämierungen für den



H. Lebitsch und V. Brandner gratulierten M. Schützenhöfer (v.l.).

Bezirk im Detail: Hofmolkerei Thaller, Leitersdorf (2 Landessieger, 5 Gold, 1 Prämierung); Sylvia und Markus Schützenhöfer, Stambach (3 Gold, 1 Prämierung); LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf (1 Gold, 1 Prämierung).

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt 2/2

WOCHEN

und Käse



Das eigene Joghurt schmeckt am besten: Große Freude bei den Doppel-Landessiegern Barbara Wurzing und Hannes Thaller. LK Steiermark/Franz Suppan (2)

Erkennbar sind die prämierten Produkte am Auszeichnungsaufkleber und an der Hoftafel. 101 ausgezeichnete Betriebe dürfen ab sofort auf ihren Spezialitäten eine der drei runden Aufkleber führen: „Landessieger“, „Gold“

oder „Prämiert bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2023“. Alle Landessieger erhalten die Hoftafel „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2023“ sowie Medaillen entsprechend ihrer Auszeichnungen.

Die Prämierungen 2023 aus dem Bezirk Leibnitz



Christine Neuhold (l.) und Ilse Koller (r.) sind Landessieger „Brot“.



Familie Fischer ist zurecht stolz auf ihren Landessieg. LK Stmk./Franz Suppan (2)

Brot

- Jaga's Steirerei
St. Veit i. d. Südsteiermark
- Bscheider Hermann
Gleinstätten
- Hofladen Stoisser
Lebring

Fleischspezialitäten

- Bscheider Hermann
Gleinstätten
- Handlhof
Allerheiligen bei Wildon
- Kicker's Hofladen
Leitring-Wagna

- Jaga's Steirerei
St. Veit i. d. Südsteiermark
- Weingut und Buschenschank
Schneeberger Heimschuh
- Weingut Stoff
Kitzeck im Sausal
- Hofladen Stoisser
Lebring

Milchspezialitäten

- Milchhof Schautzer
Gamlitz
- Käserei Fischer
Kitzeck im Sausal

Das Beste aus

Zahlreiche landwirtschaftliche Spezialitäten aus dem Bezirk Leibnitz heimsten Prämierungen ein.

WALTRAUD FISCHER

Die Steirer sind echte Feinschmecker. Nach der Brot- sowie Käse- und Joghurt-Prämierung wurden kürzlich auch die besten Fleischspezialitäten des Landes unter die Lupe genommen.

Der Lohn für die Arbeit

Herz, was willst du mehr: Beim Essen und Reden kommen die Leute liebend gerne zusammen und wenn dann auch noch regionale Spezialitäten serviert werden, dann bleiben so gut wie keine Wünsche offen. Der Bezirk Leibnitz als Genussregion schlechthin, kann-

te sich auch bei den jüngsten Prämierungen, die von der Landwirtschaftskammer Steiermark abgewickelt werden, hervorragend behaupten.

Genussreicher Bezirk

Bei der Spezialitätenprämierung für Käse, Butter und Joghurt ging ein Landessieg in den Bezirk Leibnitz. Barbara und Josef Fischer aus Kitz-eck beeindruckten mit ihrem „Schwarzen Diamanten“ und holten sich einen Landessieg und zwei Goldene sowie eine Prämierungs-Auszeichnung. Zwei Goldene und eine Prämierungs-Auszeichnung gingen zum Milchhof von Christina Schautzer in Gamlitz.

Ein Blick zur Brotprämierung 2023: Das beste Dinkelbrot und der beste Strudel des Landes kommen auch aus dem Bezirk Leibnitz. Am besten schmeckte der Jury das „Dinkel-Sonnen-

dem Steirerland



Im Bezirk werden hervorragende Spezialitäten produziert, das zeigen auch die zahlreichen Auszeichnungen bei der Schinkenprämierung. LK Stmk./Franz Suppan

brot“ von Jaga's Steirerei Christina und Josef Neuhold aus St. Veit in der Südsteiermark. Den Landessieg in der Kategorie „Brauchtumsgebäck“ holte der Buschenschank Koller aus Kitz-eck mit hauseigenem „Pfingst-strudel“.

Weiters gingen 21 Goldene und 14 Prämierungsauszeichnun-

gen in den Bezirk Leibnitz. Erkennbar sind die prämierten Brote und Backwaren am Auszeichnungsaufkleber und an der Hoftafel.

Doppellandessieger

Bei der jüngsten Schinkenprämierung setzten Rosina, Gottfried und Annemarie Grabin

der Jause die Krone auf: Delikate Schinken brachten ihnen einen Doppellandessieg – für den Kochschinken und den zarten Karreespeck. Die siegreichen Südsteirerinnen und Südsteirer zählen zu den Routiniers in der Branche und beeindrucken immer mit Topqualitäten sowie großen Auszeichnungen.

Wildrohschinken und Lardo

Weitere Landessieger aus dem Bezirk Leibnitz: Maria und Bernhard Berghold vom Buschenschank Berghold aus Empersdorf erreichten erstmals mit Bergholds Wildrohschinken den Landessieg.

Bettina und Franz Handl vom Handlhof aus Allerheiligen beeindruckten mit dem ausgezeichneten Kräuter-Lardo vom Weideschwein.

Der Konsument hat es ganz alleine in der Hand, was auf dem Teller landet.

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt

WOCHEN



Prämiert-Auszeichnung für Peter Schöggls Safranmanufaktur.

KK

Prämierung mit honiggelbem Safran

Der Bezirk Leibnitz fährt bei der Spezialitätenprämierung für Käse, Butter und Joghurt einen Landessieg ein. Barbara und Josef Fischer aus Kitzack beeindruckten mit ihrem „Schwarzen Diamanten“ und holten sich einen Landessieg und zwei Goldene sowie eine Prämierungs-Auszeichnung. Zwei Goldene und eine Prämierungs-Auszeichnung gingen zum Milchhof von Christina Schautzer in Gamlitz. Eine Prämiert-Auszeichnung holte sich die 1. Weststeirische Safranmanufaktur von Peter Schöggls, der im Vorjahr mit dem „Vifzack“ der Landwirtschaftskammer nominiert worden ist.

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt

WOCHEN

Wieder unter den Siegern!

Für die **Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer** hatte die 16-köpfige Expertenjury eine schwierige Aufgabe zu bewältigen. Sie hatte 101 Produkte von 35 Käsemachern zu bewerten und die besten Produkte zu prämiieren.

Auch die **1. Weststeirische Safranmanufaktur von Peter Schögg** aus Wetmannstätten wurde ausgezeichnet. Es gratulier-

Foto: LK Steiermark / Franz Suppan



ten u. a. Vizepräsidentin Maria Pein, Verkostungsleiter Martin Rogenhofer, Landesbäuerin Viktoria Brandner, Christian Polz (Kammerobmann Deutschlandsberg) und Markus Hillebrand (Sprecher der steirischen Direktvermarkter).

Das Lendbratl von Florian Zach schmeckte den Juroren

Florian Zach aus Mooskirchen holte bei der Spezialitätenprämierung den Titel „Landessieger“.

Bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer wurden die besten Schmankerl ausgezeichnet. In der Kategorie „Schinkenspezialitäten“ schaffte es der bekannte Direktvermarkter Florian Zach aus Mooskirchen unter die zehn besten und fuhr mit seinem Lendbratl einen Landes-sieg ein. Er holte sich weitere vier Goldene und fünf Prämierungs-Auszeichnungen. Seit dem Frühjahr erstrahlt auch der Genussladen von Zach in Ligist in neuem Glanz und bie-

tet neben eigenen Erzeugnissen auch regionale Produkte aus der Region an.

Eine „Goldene“ holte sich auch Christian Stocker aus Söding. Er betreibt mit seiner Familie einen Weinhof mit Buschenschank in Neudorf. Zum Doppellandessieger krönten sich Rosina, Gottfried und Annemarie Grabin aus Labutendorf. Dort betreibt die Familie einen Buschenschank und tischt unter anderem den prämierten Kochschinken und zarten Karreespeck auf.

Jakob Kriegl

Wo prämierter Käse mit Asche veredelt wird

In der Käserei Fischer in Kitzreck im Sausal geht es cremig, würzig und ausgefallen zu. Josef Fischer erklärt, was Asche und Diamanten mit Käse zu tun haben.

Von Johanna Messner

Auf den ersten Blick ist es ein gewöhnlicher Bauernhof, zu dem man über die kurvigen, weingesäumten Straßen in Kitzreck im Sausal gelangt. Auf den zweiten Blick ist es jedoch viel mehr: Hinter einer rot umrahmten Glastür befindet sich ein Verkostungsraum mit Kühlvitrine, gleich um die Ecke stehen ein Stall mit Milchkühen und ein kleines Produktionsgebäude. Es ist der Sitz der südsteirischen Käserei Fischer.

„Als ich den Betrieb übernommen habe, war er für den Haupterwerb zu klein, für den

Nebenerwerb aber zu groß“, schildert Josef Fischer. Er spricht von der familieneigenen Landwirtschaft, damals betrieb man noch Ackerbau, bewirtschaftete Grünland und hielt Schweine, Rinder und Hühner. Um wirtschaftlich arbeiten zu können, beschließt er einen Kurswechsel: „Für mich war klar, dass es in Richtung Veredelung gehen muss. Egal in welche Richtung.“

2012 war sie schließlich gefunden. Für Rinder konnte sich



Fischer schon immer begeistern, mit der Käserei wollte er aus den Fleischvermarktern der Region hervorstechen. „Außerdem ist die Arbeit mit Milchprodukten so vielfältig“, erklärt Fischer weiter. Damit meint er sowohl die unterschiedliche Vorgehensweise im Herstellungsprozess, als auch die Produktvielfalt selbst.

Dementsprechend breit ist auch das Angebot, das Kundinnen und Kunden des südsteirischen Handwerksbetriebs zur

Verfügung steht. Vom Frischkäse für den Salat über Aufstrich und Früchtejoghurt bis hin zum würzigen Schnitt- oder Hartkäse ist alles vorhanden. Sogar Grillkäse findet sich im Sortiment wieder: „Das ist sicher unser sommerliches Highlight. Da sind wir in der Produktion fast an unsere Grenzen gestoßen, weil er sich so gut verkauft“, erzählt Fischer.

Beim Blick in die hauseigene Reifekammer zeigt sich jedoch eine weitere Besonderheit. Dort ist der sogenannte „Schwarze Diamant“ zu finden, ein Schnittkäse mit schwarzer Marmorierung. Erst kürzlich holte sich die Käserei damit bei der

Landesprämierung: Käse, Butter und Joghurt 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Josef Fischer leitet
den landwirtschaftli-
chen Familienbetrieb
in fünfter Generation
WESNER 2

Steirischen Spezialitätenprämiierung den Landessieg. Interessantes Detail: Die schwarze Farbe entsteht durch das Beimengen von Lebensmittelasche.

„Die Asche selbst ist eigentlich geschmacksneutral. Man nimmt sie eher über die Struktur des Käses wahr. Er ist vielleicht nicht ganz so sämig“, erklärt Fischer dazu. Den Geschmack erhalte der Käse vor allem über die spezielle Art der Reifung. „Die nennt man Rotkultureifung. Da arbeiten Bakterien, die das Pikant-Würzige im Käse besser hervorholen.“

Der Rohstoff für die gebotenen Käsesorten – die Milch – kommt übrigens von den haus-eigenen Milchkühen. Sie liefern 160.000 bis 180.000 Liter Milch pro Jahr. „Seit 2015 sind wir ein Heumilchbetrieb. Unsere Rinder erleben größtenteils Heufütterung und haben jederzeit freien Zugang zur Weide“, erklärt Fi-

scher. Davon kann man sich sogar persönlich überzeugen. So sind eigene Betriebsführungen in der Käserei möglich, bei denen Besucherinnen und Besucher die Philosophie des Betriebs zu spüren bekommen. „Dadurch wird transparent, welche Arbeit hinter so einem Käseteller steckt“, betont Fischer. Ein Highlight: Am Ende darf man sich durch das „käsi-ge“ Angebot kosten. Auf Wunsch auch mit Begleitung.

Zur Käserei

Familiärer Handwerksbetrieb
in Kitzack im Sausal.

Weitere Zahlen, Daten und Fakten: fünf Mitarbeiter, Absatz/Jahr: 5000 Kilogramm Käse, Verkauf der Produkte ab Hof und im ausgewählten Einzelhandel, bei Direktvermarktern oder Selbstbedienungsläden rund um Kitzack (im Umkreis von 40 Kilometern).



**34 Helferinnen
und Helfer
halfen beim
Schwenden auf
der Gsollalm
mit** PRIVAT

EISENERZ/GSOLLALM

Beim Almputztag wurde wieder kräftig in die Hände gespuckt

34 Helferinnen und Helfer befreiten am Samstag beim Almputztag die Gsollalm in Eisenerz von Stauden, Gehölz und Farnen.

Um 8 Uhr war am Samstag Treffpunkt beim Parkplatz Gsollkurve in Eisenerz. Und Isabella Nömayr, die seit 16 Jahren immer von Mitte Juni bis Mitte September ihre Sommer als Sennerin auf der Gsollalm verbringt, traute ihren Augen nicht, als sie die vielen Helferinnen und Helfer sah.

„Wir waren immer so 15 Leute“, erzählt sie. Dass es heuer gleich 34 Frauen und Männer sein würden, hat dann doch überrascht. „Alle waren mit so viel Einsatz und Freude dabei. Das war wirklich schön“, sagt Nömayr begeistert. Auch vier Kinder haben mit angepackt.

„Sie haben sich in der Natur so wohlgefühlt. Viel Freude hatten sie aber auch mit unserem jungen Hund“, meint Nömayr. Die Zeit sei verflogen, es wurde viel und konsequent gearbeitet, aber auch „viel getratscht und gelacht“, betont Nömayr.

Steiermarkweit wurden 14 Almen am Samstag von Farnen, Stauden und Gehölzen befreit, damit die Almböden nicht verwildern. Laut Landwirtschaftskammern verlängere der Klimawandel die Almsaison: Durch die zunehmende Hitze und die Verlängerung der Almsaison steige der Fut-

terertrag. Um das größere Futterangebot auch zu fressen, würden mehr Tiere auf den Almen gebraucht.

Der Leobener Anton Hafellner, Obmann des steirischen Almwirtschaftsvereins, erläutert: „Bei größerem Futterangebot können die Tiere die Almen nicht mehr abgrasen. Die Folgen: Das Naturjuwel Almen verbuscht beziehungsweise verwaldet.“ Die Gefahr drohe, dass viele Almweiden zuwachsen und die wunderschöne Almlandschaft nicht mehr offengehalten werden könnte. Das Motto laute also „Alm sucht Tier“. **Johanna Birnbaum**

Online Plattformen



Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark mit Steirischer Schaf und Ziegenzuchtverband und Steirischer Almwirtschaftsverein.

2 Tage · 🌐

Die Stimmung ist angespannt: „Werden die Tiere den Almsommer heil überstehen?“ 🤔

🐾 Die vermehrten Wolfrisse sorgen für jede Menge Sorgen und Druck bei den steirischen Almbäuerinnen und Almbauern! Darauf soll die Informationskampagne „Kommt der Wolf, geht die Alm“ aufmerksam machen. 300 Transparente und Plakate hängen bereits steiermarkweit auf und in Almhütten sowie im freien Almgelände.



👍 85

8 Kommentare 22 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

2 Tage · 🌐

...

#BeimBauernDaheim:

👉 So gut, so nah! Irene, Mitglied & Obfrau der [Die jungen wilden Gemüsebauerinnen Bauern](#), bewirtschaftet gemeinsam mit ihren Eltern den Betrieb Irene BeerenGemüsehof Gombotz. In der Südoststeiermark bauen sie neben Bio-Himbeeren und Heidelbeeren, frisches Gemüse wie auch köstliche Paradeiser an. 🍅 Ochsenherzparadeiser, runde und ovale Cherrytomaten und verschiedenste alte Sorten an Paradeiser werden zu Saft, Ketchup, Essig und Salsa weiterverarbeitet. Kaufen kann man die frischen Früchte und veredelten Produkte von Irene im Selbstbedienungsladen „die Box“, in ausgewählten Lebensmittelgeschäften sowie in Genuss- und Bauernläden. ✨

🌐 Mehr Infos: www.hof-gombotz.at ❤️



👍 27

17 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark




steirische_landwirtschaft Die Stimmung ist angespannt: „Werden die Tiere den Almsommer heil überstehen?“ 😞

🐺 Die vermehrten Wolfrisse sorgen für jede Menge Sorgen und Druck bei den steirischen Almbäuerinnen und Almbauern! Darauf soll die Informationskampagne „Kommt der Wolf, geht die Alm“ aufmerksam machen. 300 Transparente und Plakate hängen bereits steiermarkweit auf und in Almhütten sowie im freien Almgelände.

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

2 Tage



 Gefällt Ifshatzendorf und 113 weitere Personen
VOR 2 TAGEN