

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Erdäpfel Knappheit



**Hier klicken und
den Beitrag nachhören**

Direktvermarkter: geringere Kaufkraft



[Zum Beitrag](#)



FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR
28	29	30	31	01	02	03	04
07:30 Journal							...
07:31 Update Dauerregen Süden							...
07:36 Wetter							...

Alle reden über Tierwohl, wenige kaufen Tierwohlfleisch



[Zum Beitrag](#)



Sommerküche: Zucchini-gulasch im Polentaring 1/2

→ [Zum Beitrag](#)



SOMMERKÜCHE

Zucchini-gulasch im Polentaring

Christina Grammelhofer hat diesmal eine sommerlich-leichte und pflanzenbasierte Variante eines Gulaschs anzubieten. Polenta beinhaltet Kohlenhydrate und Käse Eiweiß, somit ergänzt es sich zu einem vollwertigen Gericht.

Teilen



Seminarbäuerinnen

Die Zutaten (für sechs Personen):

- 2 Stk. Zucchini á 300g
- 2 Stk. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Stk. Erdäpfel
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Paradeisermark
- 1 EL Paprikapulver
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 EL Mehl
- 125 ml Wasser
- 2 EL Sauerrahm
-
- für den **Polentaring**:
- 200 g feinen Maisgries
- 1 l Wasser
- etwas Salz
- 80 g Bergkäse fein gerieben
- 40 g Butter
- Petersilie zum Garnieren

Sommerküche: Zucchini-gulasch im Polentaring 2/2



Christina Grammelhofer

Die Zubereitung:

Zuerst Erdäpfel schälen und würfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen und fein schneiden. Zucchini waschen und würfelig schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin rösten, bis sie glasig erscheinen, dann Knoblauch dazu rühren, mit Paradeisermark und Paprikapulver verrühren und sofort mit Wasser aufgießen. Die Erdäpfel dazugeben und für fünf Minuten köcheln lassen, Zucchiniwürfel dazu mengen und weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Sendungshinweis

„Radio Steiermark-Sommerzeit“, 2.8.2023

Einen Esslöffel Mehl mit etwas kaltem Wasser klumpenfrei verrühren und zum Gulasch gießen, nochmals für eine Minute aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sauerrahm verfeinern.

Für den Polentaring den Maisgries ins kochende Salzwasser geben und gut durchrühren. Die Masse unter Rühren 20 bis 30 Minuten ziehen lassen, bis der Gries gequollen ist. Dann den Topf vom Herd nehmen, Käse und Butter in den Brei rühren und die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Ringform geben. Etwa drei Minuten ruhen lassen und dann auf eine vorgewärmte Servierplatte stürzen und das Gulasch darin anrichten. Mit frisch geschnittener Petersilie garnieren und genießen.

Sommerküche: Zucchinigulasch im Polentaring



[Zum Beitrag](#)



DO

FR

SA

SO

MO

DI

MI

DO

27

28

29

30

31

01

02

03

11:14

Sommerküche: Zucchingulasch im Polentaring

...

SchikK

Amoi Fuat

Simon Lewis

If You Want It

Marktbericht: Sommerobst – Pfirsich und die ersten Birnen



[Zum Beitrag](#)



MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

MO

24

25

26

27

28

29

30

31

08:16

Marktbummel: Sommerobst: Pfirsiche und die ersten Birnen

...

Ohio Express
Yummy Yummy

Andrea Berg/Giovanni Zarrella
Ich Liebe Das Leben

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark



© Fritz Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern, mit Paradeisern zu Besuch in der Redaktion der „Steirerkrone“.



Foto: Alexander Danner

Ein Paradies für Paradeiser

Zwei Wochen später als geplant startet in der Steiermark die Hochsaison für Tomaten.

Viele heimische Bauern produzieren mit Leidenschaft, aber kämpfen auch mit Problemen.

Richtig viel zu tun haben derzeit die rund 180 Paradeisbauern in der Steiermark: „Die Saison hat heuer 14 Tage später als gewohnt begonnen, weil die kühle Witterung im Frühling das Wachstum verzögert hat“, weiß Fritz Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern. Aber jetzt gibt es beste Qualität aus heimischem Anbau – produziert wird ressourcenschonend und großteils ohne chemischen Pflanzenschutz: „Das ist bei uns seit vielen Jahren Standard“, erklärt Rauer.

Bei den Kunden sind die Tomaten beliebt: Rund 35 Kilo essen Steirer im Schnitt pro Jahr – mehr als von jedem anderen Gemüse. Dennoch ist die Situation für die Paradeisbauern derzeit nicht einfach: „Die Kunden greifen beim Gemüse immer öfter zu billigen Produkten, die oft nicht aus heimischer Produktion und von Bio-Betrieben sind“, weiß er. Der Bio-Markt, so Rauer, sei um rund 30 Prozent eingebro-



Foto: Wolfgang Spekner

35

KILO TOMATEN
essen die Steirer im Schnitt pro Jahr – mehr als von jedem anderen Gemüse.

chen. Grund ist vor allem die Teuerung – die aber nicht bei den Bauern ankommt: „Meine Mitarbeiter haben eine Lohnerhöhung von sieben Prozent bekommen, ich kriege für meine Paradeiser aber bis zu zwanzig Prozent weniger“, rechnet Rauer vor.

Jeder Gemüsebauer sorgt für Versorgungssicherheit

Gerade deshalb ist es ihm wichtig, auf die Bedeutung der heimischen Produktion hinzuweisen: „Gerade in herausfordernden Zeiten wie diesen ist es wichtig, dass wir jeden Betrieb in der Region erhalten, um die Versorgungssicherheit gewährleisten zu können“, sagt er.

Und auch für die Gesundheit sei es wichtig, dass das Gemüse in der Erde wachse: „Dann sind auch all die vielen guten Inhaltsstoffe drinnen, die Paradeiser für uns Menschen zu einem Bündel an positiver Energie machen.“ Dafür lohne es sich auch, ein paar Cent mehr auszugeben. Ch. Hartner

Graz

Donnerstag, 3. August 2023



Normaler Verkaufspreis: 2,49 €
+ Klima 0,84 €
+ Wasser 0,12 €
+ Boden 0,76 €
+ Gesundheit 0,63 €
Wahrer Verkaufspreis: 4,84 €

Beispiel für Penny-Aktion bei Käse

Von wahren Kosten und „Notlügen“

Von Michael Saria

Es ist der jüngste süßsaure Beitrag in einer Dauerschleife, die unser tägliches Brot seit Jahren gefangen hält. Denn auf die oft seufzend vorgetragene Frage, was man noch ohne (moralische) Bedenken essen kann, lautet die Antwort: immer weniger.

Nun legt der Lebensmitteldiskonter Penny nach: Wie berichtet, schildert man in deutschen Filialen ausgesuchte Produkte vorübergehend mit „wahren Preisen“ aus, welche die Folgen der Lebensmittelproduktion für die Umwelt miteinkalkulieren – und für die Gesundheit, etwa durch Pestizide.

Also kostet ein Fruchtojoghurt (400 g) 1,56 Euro, ein Maasdammer-Käse (300 g) 4,84 Euro und die Packung Frankfurter Würstel („Wiener“) 6,01 Euro. Das sei mitten in der Inflation kein Honigschlecken, „aber wir müssen auch an morgen denken“, be-

tont Penny. Dabei ist das nur eine von zwei vermeintlichen Kostenwahrheiten, die nicht überall auf den Tisch kommen. Parallel greifen auch Grazer Gastronomen oft zu „Notlügen“, weil sie jene Kosten, die eine Speise für sie selbst verursacht (Einkauf der massiv teurer gewordenen Rohstoffe bis Personal- und Energiekosten), einfach nicht eins zu eins an den Gast weitergeben können.

Georg Leitner von der Welscher Stub'n in der Grazer Schmiedgasse entschied sich im Vorjahr für einen ungewöhnlichen Weg, den er bis heute beschreitet:

„Ein Schnitzel müsste ja eigentlich 25 Euro kosten“, meinte er mit Verweis auf explodierte Fleisch- und Speiseölkosten. Stattdessen bietet Leitner nun die Beilagen und das Schnitzel separat an, „damit auch so jeder weiß, was so ein Fleisch wirklich kostet. Das kommt bei den Gästen gut an! Und es will auch nicht jeder eine Beilage dazu oder mancher nur einen Salat“. Leitner verweist auch auf die gängige „Mischkalkulation“ in der Gastronomie, also auf jene Spielräume nach oben und nach unten, die man bei einzelnen Produkten hat. „Aber generell sind die Kosten im Einkauf ge-

stiegen und das spiegelt sich entsprechend der Qualität in den Preisen wider.“

In unseren Supermärkten wird sich vorerst nichts ändern: Die „Wahre Kosten“-Aktion werde nur bei Penny in Deutschland durchgeführt, „in Österreich ist sie kein Thema“, heißt es bei Rewe. Auch Nicole Berkmann von Spar schüttelt den Kopf – zugleich betont sie, dass man nicht Äpfel mit Birnen und nicht das vermeintliche Miteinbeziehen von Umweltfolgen mit dem Einrechnen gestiegener Rohstoffkosten vergleichen soll. Die Preise im Spar-Regal

Kleine Zeitung
Donnerstag, 3. August

Graz | 21



würden gestiegene Rohstoffkosten „selbstverständlich schon enthalten, das macht sonst betriebswirtschaftlich ja keinen Sinn. Darüber hinaus aber obliegt die Gestaltung der Gewinnspanne jedem einzelnen Unternehmen, auch mit Blick auf die Konkurrenz“.

Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, fordert „eine ehrliche Debatte“ und lehnt „marketinggetriebenen Populismus“ ab. Denn in Wahrheit „haben viele landwirtschaftliche Betriebe bei aktuellen Preisen mit Kostenunterdeckung zu kämpfen“. Viele müssten zusperrn. Daher sollen Bäuerinnen und Bauern „betriebswirtschaftlich vertretbare Preise“ erhalten. Zudem ergreifen laut Titschenbacher 70 Prozent der Betriebe freiwillig Umweltmaßnahmen. „Und als Bio-Europameister bewirtschaften unsere Biobauern 25 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche.“



„Selbstverständlich sind etwa gestiegene Rohstoffkosten in den ausgeschilderten Preisen enthalten.“

Nicole Berkmann, Spar

„Ein Schnitzel müsste 25 Euro kosten, würde ich die Teuerung im Einkauf bei Fleisch und Öl weitergeben.“

Georg Leitner, Welscher Stub'n



„Bei einer Semmel um 32 Cent erhält der Bauer magere zwei Cent, um hochwertigen Mahlweizen herzustellen.“

Franz Titschenbacher, LK

KOMMENTAR



Michael Saria
michael.saria@kleinezeitung.at

Wo steckt der Hausverstand?

Geht es nur mir so oder traut sich kaum wer noch unbefangen zu Messer und Gabel greifen, weil man unter dem Generalverdacht steht, fußabdruckstechnisch bei den Zutaten alles falsch gemacht zu haben? Wer stolz seine jüngste Kreation am Herd im Netz postet, dem fliegt ein Wie-kann-man-so-was-nur-genießen-wenn-dafür-drei-Trilliarden-Liter-Wasser-verbraucht-wurden-Geschrei um die Ohren.

Früher war alles einfacher? Ja, weil es keine asozialen Medien und kein Schwarz-Weiß-Denken gab. Und weil die Menschen einen Bezug zu Lebensmitteln hatten: Zu den Tomaten, die nicht im Februar im Garten warteten, und zu Tieren, die sie selbst töteten, um sie zu essen.

Eine Handelskette warb einst mit dem Hausverstand. Hab ihn lang nicht mehr gesehen, dabei würde er einem viel über wahre Kosten sagen. Über Tomaten aus Spanien im Winter. Und dass bei quasi 49 Cent für fünf Kilo Fleisch bestimmt viele schmerzlich draufzahlen.

OBSTBAU

Frostige Aussichten

Heimische Obstbauern haben heuer mit großflächigen Ausfällen aufgrund von Frostschäden zu kämpfen. Steinobstkulturen waren dabei besonders betroffen.



Jahr für Jahr lässt das Frostrisiko die heimische Landwirtschaft zittern. Während die Erderwärmung dafür sorgt, dass die Blütezeit immer früher beginnt, steigt ebenso die Schadensanfälligkeit durch Frost. So hat auch im heurigen Jahr aufgrund eines überdurchschnittlich warmen März die Vegetation schon um 14 Tage früher begonnen als im Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Darauf folgten jedoch besonders kalte Nächte im April, wodurch vor allem im Burgenland, in Niederösterreich und in der Steiermark schwere Frostschäden verursacht wurden.

Bei einem Lokalausgang in der Steiermark informierte nun die Österreichische Hagelversicherung über das tatsächliche Ausmaß der Schäden. Allein im steirischen Obstbau wurde ein Gesamtschaden von 23 Mio. Euro durch Frost verursacht, fasst Josef Kurz, Landesdirektor der Österreichischen Hagelversicherung in der Steiermark, zusammen. Vor allem Steinobstkulturen wie Marillen, Zwetschken und Kirschen, die in der Entwicklung schon weiter vorangeschritten waren, waren stark betroffen. Das gleiche Bild zeige sich bei der Birne, während beim Apfel ein Ernteterminus von

Bei Steinobst wie Marillen, Zwetschken und Kirschen kam es heuer zu regionalen Totalausfällen.

VON MARLENE SCHEUCH

20 bis 25 Prozent prognostiziert wird und man somit noch „mit einem blauen Auge davongekommen“ ist, erklärte Manfred Kohlfürst, Präsident des Bundesobstbauverbandes. Ebenso rechnet man beim Apfel mit guten Qualitäten und da normalerweise rund die Hälfte der Äpfel ohnehin exportiert werden, habe man auch mit einem Viertel weniger noch genug Ertrag, um die Versorgungssicherheit in Österreich weiterhin zu gewährleisten.

Entsprechend absichern

„Zwei von drei Apfelbauern sind bereits gegen das Risiko Frost versichert, denn derartige Schäden sind oftmals existenzbedrohend für die Betriebe. Man muss sich vorstellen, kein Ertrag bedeutet keine Ernte, keine Ernte kein Einkommen“, gab Kurz zu bedenken. So können bei Obstbäuerin Elisabeth Vukits in der heurigen Saison nicht einmal die Hälfte der

Äpfel eines normalen Ertragsjahres geerntet werden.

Neben Ertragseinbußen verursacht Frost zudem einen deutlichen Mehraufwand für Landwirte. Beispielsweise wurde auch heuer wieder auf Frostberegung oder das Heizen mit Frostkerzen bzw. speziellen Öfen zurückgegriffen, um zumindest Teile der Ernte zu retten.

„Die Auswirkungen des Klimawandels sind zunehmend spürbar und ein entsprechendes Risikomanagement, um die Sicherheit zu gewährleisten, ist notwendig“, hebt auch Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, die Wichtigkeit von Versicherungslösungen für bäuerliche Betriebe hervor und empfiehlt, sich gegen Naturkatastrophen entsprechend abzusichern. An die Konsumenten wurde zudem appelliert, vermehrt auf die Herkunft der gekauften Produkte zu achten, denn „Landwirte arbeiten 365 Tage im Jahr, um ausreichend regionale und frische Lebensmittel bereitzustellen“, heißt es seitens der Experten. Zudem wird mit dem Kauf heimischer Produkte nicht nur die Wirtschaft gestärkt, sondern auch ein Beitrag für die Umwelt und das Klima geleistet.

Verhagelte Ernte

Laut der Hagelversicherung übertrafen die Ernteaufälle bis Juli jene des gesamten letzten Jahres. Doch nicht alle Agrarprodukte sind gleich stark betroffen. Bei Getreide, Kernobst und Weintrauben werden gute Erträge erwartet.

Jakob Pflügl

Dürre und trockene Böden, gleichzeitig verwüstete Landstriche, abgedeckte Dächer und überflutete Keller: Das Jahr 2023 gilt schon jetzt als ein Jahr der Wetterextreme – und das wirkt sich auch auf die Landwirtschaft aus.

Laut der Österreichischen Hagelversicherung lagen die Schäden in der Landwirtschaft bis Juli bei 215 Millionen Euro. 150 Millionen davon entfallen auf Dürreschäden, 35 Millionen auf Frost und der Rest auf Hagel, Sturm und Überschwemmung. Zum Vergleich: Im Gesamtjahr 2022 lag der Schaden bei 170 Millionen, im Jahr 2021 bei 220 Millionen Euro. Zwar entstehen die größten Schäden meist im ersten Halbjahr, die Versicherung geht aber davon aus, dass der Wert noch deutlich steigt.

Kaum Marillen, genug Äpfel

Im Obstbau ist die Ursache für die Ernteaufälle vor allem Spätfrost. Betroffen waren dieses Jahr hauptsächlich Steinobstsorten wie Marillen, Zwetschken und Kirschen. Bei Wachauer Marillen beträgt das Minus laut Branchenvertretern insgesamt zwischen 85 und 90 Prozent, wobei die Ernteaufälle regional stark variieren. Ähnlich ist die Situation beim Steinobst in der Steiermark, erklärt Herbert Muster von der Landwirtschaftskammer.

Besser sieht es dagegen bei der Apfelernte aus: Die steirischen Landwirtinnen und Landwirte rechnen heuer zwar mit einem Viertel weniger Ertrag als im vorangegangenen Jahr, die Ernte fiel 2022 aber verhältnismäßig gut aus. „Wir sind guter Dinge, dass es eine einigermaßen gute Ernte wird“, sagt Muster. „Wir werden den Inlandsmarkt versorgen können, deshalb gibt es keinen Grund für Alarmstimmung.“

Wenig Wasser für Erdäpfel

Für die Erdäpfelernte gibt es zwar noch keine Zahlen, die Ernte gestaltet sich aber aus mehreren Gründen schwierig, sagt Lorenz Mayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich. „Durch die anhaltende Hitze und Trockenheit gibt es zum einen aktuell keine Zuwächse. Zum anderen ist die Erdäpfelernte aufgrund des harten Bodens nicht möglich, die Knollen würden dabei beschädigt.“

Das Jahr 2023 habe außerdem schon schwierig begonnen: Die Landwirtinnen und Landwirte im

Weinviertel und Waldviertel konnten sie erst später setzen, weil es zu kühl war. Und danach war es zu heiß: „Bei Temperaturen über 25 Grad verlangsamt sich das Knollenwachstum, ab 30 Grad stellt die Erdäpfelpflanze das Wachstum ein“, erklärt Mayr. Dazu kommt, dass insgesamt weniger Erdäpfel angebaut werden. Der Grund dafür sei, dass man gegen Schädlinge wie den Drahtwurm keine wirksamen Mittel mehr zur Verfügung habe. Für die Landwirte erhöht sich damit das wirtschaftliche Risiko. Zudem gebe es in den Anbaugebieten derzeit keine großflächigen Bewässerungssysteme, um Zeiten ohne Regen zu überbrücken.

Für den Weinbau gibt es die erste Schätzung Ende August oder Anfang September. Der Wein, der im Juni blüht, ist vom Spätfrost nicht betroffen. Problematisch kann eher Wassermangel sein – und Hagel, der aber meist nicht großflächig auftritt, sondern eher lokal.

Silberiodid gegen Hagel

In Weinbauregionen in der Steiermark oder der Wachau sind deshalb schon seit Jahrzehnten sogenannte Hagelflieger unterwegs. Bilden sich Gewitterzellen, schwirren die Flugzeuge aus und versprühen Silberiodid in die Wolken, das die Hagelbildung verhindern soll.



Lange hat der Landwirtschaft das Wasser gefehlt, jetzt haben Unwetter und Stürme ganze Landstriche verwüstet.

Foto: Getty Images / iStockphoto

WISSEN

Warum Hagel häufiger wird

Der zu Ende gehende Juli hat nicht nur weltweit für Temperaturrekorde gesorgt. Auch was Hagel angeht, wurden in Europa Rekorde gebrochen: Am 19. Juli wurde in Norditalien eine Hagelkugel mit einem Durchmesser von 16 Zentimetern gefunden. Doch nur wenige Tage später musste das Europäische Unwetterinstitut (ESSL) schon den nächsten Hagelrekord bekanntgeben: Mit einem Durchmesser von 19 Zentimetern stammt der neue Rekordhalter aus dem norditalienischen Azzano Decimo.

Der treibende Faktor für Hagel ist ein hoher Anteil an Wasserdampf in den unteren Schichten der Atmosphäre. „Genau das scheint durch den Klimawandel zuzunehmen“, sagt ESSL-Direktor Pieter Groenemeijer. Zuletzt haben auch die hohen Wassertemperaturen im Mittelmeer zu mehr Wasserdampf in der Atmosphäre geführt. Dazu kommen Instabilitäten in der Atmosphäre, die durch den Klimawandel zunehmen. All das sind ideale Bedingungen für häufigeren und heftigeren Hagel.

Eine große Schwierigkeit bei der Prognose von Hagel besteht darin, vorherzusagen, in welche Richtung sich Stürme genau bewegen werden. Besser ist hingegen immer die Analyse der meteorologischen Bedingungen auf großen Skalen, wodurch Vorhersagen präziser werden. (dare, trat)

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Spezialitätenprämierung 2023



■ Landessieg



Foto: KK

Für den Bezirk Graz-Umgebung fuhr **Evelyn Weber** (2.v.r.) vom Direktvermarktungshof Pentscher in Hitzendorf mit ihrem Schinkenspeck einen Landessieg bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer ein

und erhielt weiters zwei Gold und zwei Prämierungen. Gold und vier Prämierungen gab es weiters für **Familie Aichinger**, ebenfalls aus Hitzendorf, und eine Prämierung für das **Gut Jägerhof** aus Semriach.

Online-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Lebensmittelpreise 1/3

PREISWAHRHEIT

Warum ein Schnitzel eigentlich 25 Euro kosten müsste

Wie viel sind unsere Lebensmittel wert? Und wie teuer müssten sie eigentlich sein? "Wahre Kosten"-Aktion von Penny in Deutschland lässt diese kostbare Debatte auch zu uns überschwappen.

**KLEINE
ZEITUNG**



Nicht immer spiegelt der Preis in der Speisekarte auch die Kosten für Wirte wider

Es ist der jüngste süß-saure Beitrag in einer Dauerschleife, die unser tägliches Brot seit Jahren gefangen hält. Denn auf die von vielen seufzend vorgetragene Frage, was man überhaupt noch ohne (moralische) Bedenken essen kann, lautet die Antwort: immer weniger. Nun legt der Lebensmitteldiskonter "Penny" nach: Wie berichtet, schildert man in deutschen Filialen ausgesuchte Produkte vorübergehend mit "wahren Preisen" aus, welche die Folgen der Lebensmittelproduktion für die Umwelt miteinkalkulieren. Also kostet ein Fruchtjoghurt (400 g) 1,56 Euro, ein Maasdammer-Käse 4,84 Euro und die Packung Frankfurterwürstel ("Wiener") 6,01 Euro. Man sei sich bewusst, dass dies mitten in der Inflation kein Honigschlecken sei – "aber wir müssen auch an morgen denken", betont Penny.

Dabei ist das nur eine von zwei vermeintlichen Kostenwahrheiten, die nicht überall auf den Tisch kommen: Parallel greifen auch Grazer Gastronomen oft zu "Notlügen", weil sie jene Kosten, die eine Speise für sie selbst verursacht – vom Einkauf der massiv teurer gewordenen Rohstoffe bis zu Personal- und Energiekosten –, einfach nicht eins zu eins an den Gast weitergeben können.



[Zum Beitrag](#)

Lebensmittelpreise 2/3

Georg Leitner von der Welscher Stubn in der Grazer Schmiedgasse entschied sich da im Vorjahr für einen ungewöhnlichen Weg, den er bis heute beschreitet: "Ein Schnitzel müsste ja eigentlich 25 Euro kosten", meinte er mit Verweis auf gleichsam explodierte Fleisch- und Speiseölkosten. Stattdessen bietet Leitner nun die Beilagen und das Schnitzel separat an, "damit auch so jeder weiß, was so ein Fleisch wirklich kostet. Das kommt bei den Gästen gut an! Und es will auch nicht jeder eine Beilage dazu oder mancher nur einen Salat." Leitner verweist auch auf die gängige "Mischkalkulation" in der Gastronomie, also auf jene Spielräume nach oben und nach unten, die man bei einzelnen Produkten hat. "Aber generell sind die Kosten im Einkauf gestiegen und das spiegelt sich entsprechend der Qualität in den Preisen wider".

**KLEINE
ZEITUNG**



Georg Leitner von der Welscher Stubn: Dass er sein Schnitzel auch ohne Beilagen verkauft, "kommt bei den Gästen gut an"

© Ripix

Lebensmittelpreise 3/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Keine Änderung in unseren Supermärkten

In unseren Supermärkten wird sich vorerst jedenfalls nichts ändern: Die "Wahre Kosten"-Aktion werde nur bei Penny in Deutschland durchgeführt, "in Österreich ist sie kein Thema", heißt es bei der Rewe-Group. Auch Nicole Berkmann von Spar schüttelt den Kopf – zugleich betont sie, dass man nicht Äpfel mit Birnen und nicht das vermeintliche Miteinbeziehen von Umweltfolgen mit dem Einrechnen gestiegener Rohstoffe vergleichen soll. Die Preise am Spar-Regal würden gestiegene Rohstoffkosten "selbstverständlich schon enthalten, das macht sonst betriebswirtschaftlich ja keinen Sinn. Darüber hinaus aber obliegt die Gestaltung der Gewinnspanne jedem einzelnen Unternehmen, auch mit Blick auf die Konkurrenzsituation".

” Bei einer Semmel mit einem durchschnittlichen Verbraucherpreis von 32 Cent erhält der landwirtschaftliche Betrieb magere 2 Cent oder 6,1 Prozent, um hochwertigen Mahlweizen herzustellen.

Franz Titschenbacher, Landwirtschaftskammer Steiermark

Franz Titschenbacher als Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark fordert indes "eine ehrliche Debatte" und lehnt "marketinggetriebenen Populismus" ab. Denn dieser ignoriere, "dass viele landwirtschaftliche Betriebe bei den aktuellen Preisen mit Kostenunterdeckung zu kämpfen haben. Ein Hauptgrund, warum Betriebe leider oft zusperren müssen". Bei einer Semmel etwa, die 32 Cent koste, erhalte der Bauer "magere zwei Cent!", so Titschenbacher. Daher müssten Bäuerinnen und Bauern "betriebswirtschaftlich vertretbare Preise" erhalten. "Auch Tierwohl muss bezahlt werden."

Online Plattformen



Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Philomena Graf · 3 Tage ·



🌟 Steiermark - Heimat für Kühe mit hohen Lebensleistungen 🌟

👉 Das Tierwohl bei Familie Neuhold aus Wettmannstätten an erster Stelle steht, merkt man sofort: 🐄 16 ihrer Kühe, darunter Goldstar, Gillian, Mickey Mouse und Eleganza (Bild), zählen mit einer Lebensleistung von 100.000 Kilo Milch zu den „Golden Girls“. Mit dieser liebevollen Pflege und beachtlichen Leistung erhielt der Betrieb den Rinderzucht Austria Lebensleistungsaward. Denn sie haben bereits 16 Kühe mit einer 100.00 Kilo Lebensleistung. Wir gratulieren recht herzlich! 🏆



👍 261

7 Kommentare 18 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Philomena Graf · 3 Tage ·

...

#BeimBauernDaheim:

🌟 Einzigartig, erlebnisreich und nachhaltig! 🌟

👉 Der Betrieb von Familie Reinhart **Aronia Bauer** liegt in Petersdorf südöstlich von Graz. Sie kultivieren Aroniabeeren, Johannisbeeren und schwarzen Holunder. Ihre gesunde Produktpalette reicht vom klassischen Muttersaft oder Herzblutsaft der Sommerlinde bis zur Schokolade und Edelbränden! ❤️

📍 Die herrlichen Köstlichkeiten kann man im eigenen Hofladen erwerben oder sogar online bestellen: www.aronia-bauer.at 🛒



👍 31

7 Kommentare 20 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark

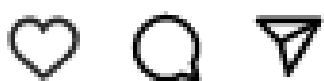


steirische_landwirtschaft 🌟 Steiermark - Heimat für Kühe mit hohen Lebensleistungen 🌟

👉 Das Tierwohl bei Familie Neuhold aus Wettmannstätten an erster Stelle steht, merkt man sofort: 🐮 16 ihrer Kühe, darunter Goldstar, Gillian, Mickey Mouse und Eleganza (Bild), zählen mit einer Lebensleistung von 100.000 Kilo Milch zu den „Golden Girls“. Mit dieser liebevollen Pflege und beachtlichen Leistung erhielt der Betrieb den Rinderzucht Austria Lebensleistungsaward. Denn sie haben bereits 16 Kühe mit einer 100.000 Kilo Lebensleistung. Wir gratulieren recht herzlich! 🍀

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

Bearbeitet - 3 Tage



Gefällt maria.pein13 und 113 weitere Personen

VOR 3 TAGEN