

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Unwetterschäden

St HEUTE → Zum Beitrag



Tag der Paradeiser



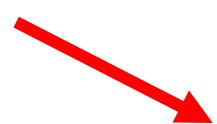
St HEUTE



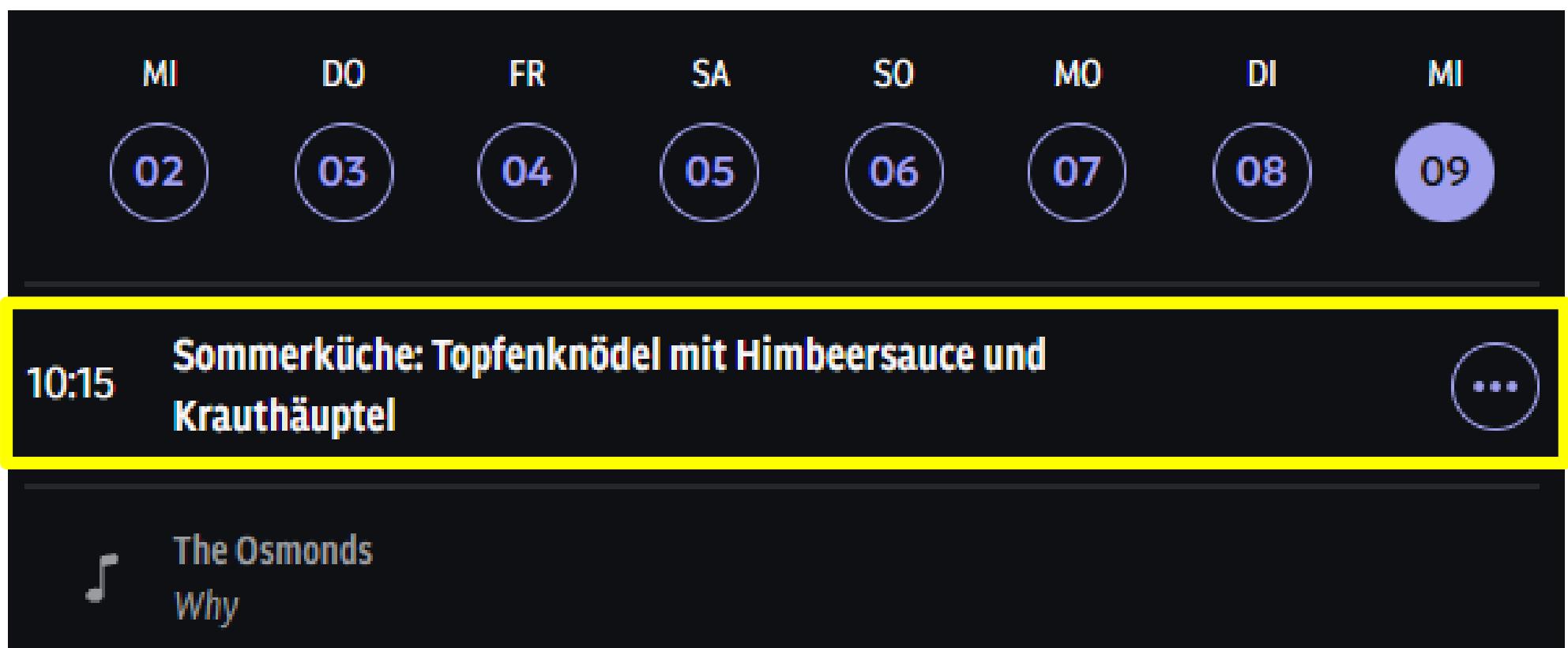
Zum Beitrag



Sommerküche: Topfenknödel mit Himbeersauce und Krauthäuptel



[Zum Beitrag](#)



Sommerküche: Topfenknödel mit Himbeersauce und Krauthäuptel 1/2

→ Zum Beitrag

ORF



SOMMERKÜCHE

Topfenknödel mit Krauthäuptel und Soße

Wer hätte gedacht, dass man den knackigen Grazer Krauthäuptel auch süß genießen kann?
Das Rezept dazu gibt es vom Landesverband der steirischen Gemüsebauern.

Teilen



Seminarbäuerinnen

Die Zutaten:

- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 80 g getrocknete Vollkornbrösel
- 500 g Topfen
- Vanillezucker, Orange, Zitrone, Rum
- Butter und Vollkornbrösel zum Wälzen
- für die **Himbeersauce:**
- 1 Tasse Himbeeren
- 1/8 Weißwein
- 50 g Zucker
- Maizena
- Zitrone
- eine Handvoll geschnittener Grazer Krauthäuptel für das Topping

Sommerküche: Topfenknödel mit Himbeersauce und Krauthäuptel 2/2

ORF



Die Zubereitung:

Für die Topfenknödel die Butter schaumig rühren, mit Ei und Dotter zu einem Abtrieb verrühren. Restliche Zutaten beimengen. Knödel formen (ca. 25 g pro Stück), Wasser salzen und zum Kochen bringen, Knödel einlegen und für zehn Minuten darin ziehen lassen.

Sendungshinweis

„Radio Steiermark-Sommerzeit“, 9.8.2023

Butter in einer Pfanne zerlassen, Brösel zufügen und unter Rühren goldbraun rösten. Für die Himbeersoße Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, Himbeeren beigeben, etwa fünf Minuten köcheln lassen. Zwei cl Zitronensaft zugeben und mit Maizena leicht binden.

Den Salat fein schneiden und in heißem Öl knusprig herausbacken. Mit Staubzucker bestreuen. Die Knödel mit der Himbeersoße anrichten und mit dem Salat toppen und genießen.

red, steiermark.ORF.at

ORF Landwirt schafft: Methan – Rinder sind keine Klimakiller



St HEUTE



Zum Beitrag



St HEUTE

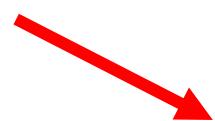


St Gerti Freudnerger
Arbeitskreis Milch / Landwirtschaftskammer

Steiermark heute, 7. August, 19 Uhr

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Marktbericht: Bunte Paradeiservielfalt



[Zum Beitrag](#)



MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO
31	01	02	03	04	05	06	07

08:13 **Marktbummel: Bunte Paradeiservielfalt**  

 Sheryl Crow
All I Wanna Do

08:20 **Weckruf** 

Landesweite-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

RUND UM DIE TOMATE

Gut für die Gesundheit

Paradeiser enthalten die Vitamine A, B, C und E sowie Serotonin und Fruchtsäuren und siebzehn Mineralstoffe. Der natürliche Farbstoff Lycopin der Tomate entfaltet zudem eine antioxidative Wirkung auch in unserem Körper. Unter anderem schützt er nachweislich vor Prostatakrebs.

Heute ist Tag der Tomate: Der Pro-Kopf-Verzehr hat sich in den letzten 20 Jahren verdoppelt. Nach den Unwettern könnten auch bei Paradeisern Ernteausfälle drohen.

Von Verena Schaupp

Du wirst ja rot wie eine Tomate! Das könnte man dieser Tage höchstens zu dem Fruchtgemüse selbst sagen, denn es hätte allen Grund, vor Freude zu erroteten: In der Steiermark sowie in Österreich führt das Gemüse die Beliebtheitsliste an. In den letzten 20 Jahren hat sich der Konsum sogar verdoppelt: Pro Jahr isst jede Österreicherin und jeder Österreicher im Schnitt rund 35 Kilogramm Tomaten.

Friedrich Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern, erklärt sich das so: „Wir haben in der Steiermark über 50 Sorten im Sortiment, von der Snack- bis zur Kirsch-, Cocktail-, Salat- oder Fleischtomate. Der Trend zur Sortenvielfalt ist ungebrochen. Und es hat sich auch in der Geschmacksvielfalt einiges getan.“ Die Ernte begann zwar schon im Juni, nun aber hat sie Hochsaison - eigentlich.

Denn schon im Juni wurde witterungsbedingt 14 Tage verzögert mit der Ernte gestartet. „Natürlich ist es bei dem regnerischen Wetter eine größere Herausforderung, die Pflänzchen gesund zu halten“, sagte Fritz Rauer noch vergangene Woche und zeigte sich mit der Ernte trotz des geringen Ertragsausfalls zu-

frieden.

Doch wenige Tage nach dem Gespräch mit der Kleinen Zeitung liegen verheerende Unwetter hinter der Südsteiermark. Ganze Gebiete wurden überschwemmt, großflächig Katastrophen ausgerufen, Bäche gingen über, Straßen und Äcker standen unter Wasser, die Aufräumarbeiten dauern noch an (siehe Seiten 2 bis 5).

Gestern meinte Rauer etwas niedergeschlagen auf neuerliche Nachfrage: „Es hat einige Paradeisbauern im Süden sehr

Rezept-Tipp: Sommersalat

1 rote Zwiebel klein hacken und in Weißweinessig ziehen lassen, eine Handvoll geschnittenes Basilikum beimischen, 5 bis 6 mittelgroße Paradeiser und 2 reife Pfirsiche klein schneiden, 250 Gramm steirische Käferbohnen dazugeben, alles mit Olivenöl abschmecken. Burrata auf dem Salat verteilen, salzen, pfeffern und servieren.

Richtig lagern

Frische Paradeiser sollten nicht unter zwölf Grad im Kühlschrank gelagert werden, da sie sonst Geschmack einbüßen. Am besten legt man sie in Küche oder Speis unter eine Obstabdeckhaube.

fast zu einem Totalausfall. Grund waren der Frost zu Ostern und der warme Winter. Bei dem Steinobst müssen in der Steiermark seit Jahren Rückschläge eingesteckt werden. Auch Zwetschken und Kirschen gibt es kaum. Beim Kürbis führten Dauerregen und tiefe Temperaturen im Mai zu verlorenen Anbauflächen. Auch beim Apfel wird ein geringerer Ertrag als im Vorjahr erwartet. Das Klima spielt nicht mit: Frostnächte und Unwetter zerstörten viele Kulturen. Die Folgen der jüngsten Unwetter vom Wochenende sind dabei noch gar nicht inbegriffen.

Gemüseobmann Rauer appelliert daher umso stärker: „Es muss regionale Ware gekauft werden. Heimische Produzenten arbeiten ressourcenschonend, die Paradeiser werden mit viel Handarbeit in kleinstrukturierten Betrieben gezogen.“

60 Bäuerinnen und Bauern im Raum Graz, Graz-Umgebung und (der von den Überschwemmungen stark betroffenen Region) Südoststeiermark kultivieren steirische Sommer-Paradeiser in Folienhäusern. Auf insgesamt rund 41 Hektar wird angebaut, österreichweit beträgt die Fläche für den Paradeiseranbau 197 Hektar. Nach Zwiebeln und Karotten liegt die Herstellung von Paradeisern damit mengenmäßig auf Platz drei. In der vergangenen Saison wurden in der Steiermark 6600 Tonnen geerntet, in Österreich wurden 56.975 Tonnen produziert.

Auch die AMA-Marketing ruft anlässlich des Tags der Pa-



Tag der Paradeiser 2/2

KLEINE
ZEITUNG

35

41

Kilogramm Paradeiser essen Österreicherinnen und Österreicher im Schnitt pro Kopf im Jahr. Diese Zahl hat sich in den letzten 20 Jahren verdoppelt. Paradeiser sind die Nummer eins beim gekauften Gemüse. In der Steiermark wurden in der vergangenen Saison 6600 Tonnen Paradeiser geerntet.



Hektar beträgt die Gesamtfläche im steirischen Paradeiseranbau. Damit liegt die Steiermark im Bundesländervergleich an dritter Stelle.

Fritz Rauer
ist Obmann
der steiri-
schen
Gemüse-
bauern
SCHAUFF/ADOBÉ

radeiser zu regionalem Einkauf auf und verweist auf das Agrarmarkt-Austria-Gütesiegel. „Es verspricht, dass Anbau, Ernte, Sortierung und Verpackung ausschließlich regional erfolgen“, heißt es.

Der in Österreich geläufige Name Paradeiser leitet sich übrigens vom Paradiesapfel ab. Ursprünglich stammen Tomaten aus Südamerika (Peru und Ecuador) und wurden in Mexiko erstmals kultiviert. Die Azteken nannten sie „Tomatl“. Nach Europa kamen sie mit Seefahrer

und Entdecker Christoph Kolumbus um 1500. Die Tomate enthält außerdem ein starkes Antioxidantium. Die Farbe Rot bekommt sie durch das Carotinoid Lycopin. „Lycopin hemmt die Gefäßneubildung, schützt vor Schäden der Erbsubstanz und nachweislich vor Prostatakrebs“, sagt Mediziner und Biologe Martin Grassberger.

Regional-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Regen

Hochwasser und Hangrutschungen hinterließen auch in der Landwirtschaft Verwüstungen. Besonders betroffen sind Obst- und Weinbauern, deren jahrelange Arbeit nun mit einem Mal zerstört ist.

Von Stefan Kohlmann

Die Landwirtschaft ist von den starken Regenfällen in der vergangenen Woche schwer gezeichnet. Hangrutschungen und Überflutungen sorgen bei Bauern für Kopfschmerzen. „Ich weiß gar nicht, wo ich anfangen soll. Die Katastrophen werden erst jetzt sichtbar“, so Franz Uller, Obmann der südoststeirischen Landwirtschaftskammer.

Teilweise bedeuten die Regenfälle komplett Ernteeinbußen. „Ein verschlammter Soja- oder Kürbisacker bedeutet einen hundertprozentigen Ernteausfall. Dazu steht noch sehr viel Weizen, der noch nicht gedroschen wurde, da ist die Qualität auch dahin“, so Uller. Auch wenn er beteuert, dass jeder Schaden ein Schaden zu viel sei, sieht er bei den Dauerkulturen das größte Problem: „Wir bekommen im Stundentakt Mel-

bedeutet schlaflose Nächte



Stefan und Karl Haberl in ihrem zerstörten Obstgarten
STEFAN KOHLMANN

dungen, dass bei Wein- und Obstgärten Hänge wegrutschen. Will man das sanieren, muss man den ganzen Bestand wegtun und neu ansetzen.“

So hat es die Landwirte Karl und Stefan Haberl - Vater und Sohn - mit ihren Apfelbäumen in Oberweißenbach (Gemeinde Feldbach) erwischt. Der Hang ist abgerutscht, an den Bäumen entstand teilweise erheblicher Schaden. „Manche Bäume wurden ausgerissen und hängen am Hagelnetz in der Luft“, so Karl Haberl.

Die Ernte startet in fünf bis sechs Wochen, durch die Hang-

rutschungen ist die Apfelplantage für Maschinen nicht befahrbar, die Äpfel müssen händisch gepflückt werden. „Nach

reifen und danach neu ansetzen, damit wir schaffen, erst kurz vor den Reiden Hang reparieren können. Dann dauert es drei Jahre, bis die Bäume wieder richtig tragen“, sagt Stefan Haberl.

Euro kostet, bekommen wir davon 40 Cent, wir haben aber mittlerweile schon Produktionskosten im Höhe von 60 Cent“, erklären die beiden Südoststeirer.

Der Schaden, den die Hangrutschung verursacht hat, sei noch nicht beziffert, die beiden Apfelbauern rechnen aber mit 80.000 bis 100.000 Euro. „Alleine das Wegräumen der Bäume kostet 5000 Euro“, so Stefan Haberl. Dazu kommt noch die Angst und Ungewissheit vor weiteren Schäden. „Bei jedem Regen hat man schlaflose Nächte und hofft, dass nicht noch mehr passiert“, sagt Karl Haberl.

fließen kann, aber auch das hat nichts gebracht“, erklären Vater und Sohn.

Das Jahr war für die Familie der Ernte müssen wir alles ab- machen ihnen Frostnächte zu genfallen zerstörte der Hagel einige Äpfel. „Dann kommt noch die Inflation. Wenn ein Kilo Äpfel im Supermarkt 2,49

Franz Uller hofft dabei auf schnelle Hilfe seitens der Politik: „Die Sanierungen der Hänge kann man nicht mit 30 Prozent Katastrophenschutz wieder gutmachen, da ist die Politik gefragt.“ Besonders nachdenklich machen ihn die Prognosen für die nächsten Jahre. „Das Traurige ist, dass prophezeit wird, dass solche Ereignisse jährlich kommen werden.“



Kammerob-
mann Franz
Uller

STEINER

Die Plantage der Obstbauern war erst vier Jahre alt, heuer können sie zum zweiten Mal was ernten. „Wir haben 2018 extra eine Drainage gelegt und noch ein Jahr mit dem Ansetzen gewartet, damit das Wasser ab-

Spezialitätenprämierung

LEIBNITZ AKTUELL



Leibnitz holte sich beeindruckende 7 Landessiege –
Goldregen für Deutschlandsberg:

Die Besten des Landes!

Urlaubszeit, Wanderzeit, Jausenzeit! Die besten kulinarischen Empfehlungen dafür kommen von der jüngsten Brot-, Milch- und Fleischspezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Zehn Landessieger wurden bei der Brotpämierung gekürt. Der Doppellandessieg fürs beste Bauernbrot und die köstlichsten Buchteln gingen an Siegbert & Siegmar Reiß. Der Kitzstecker Buschenschank Koller sowie Christina & Josef Neuhold holten Landessiege in den Bezirk Leibnitz.

Milchspezialitäten ausgezeichnet
Die Hofmilkerie Thaller aus Leitersdorf stach mit frischem Marillen-Joghurt und feiner Kürbiskernroulade als Doppellandessieger bei der Spezialitätenprämierung für Käse, Butter und Joghurt hervor. Barbara & Josef Fischer aus Kitzeck beeindruckten mit ihrem Schwar-

zen Diamanten die Jury und gewannen für den Bezirk Leibnitz.

Die besten Schinkenspezialitäten
Unter den zehn besten steirischen Schinkenspezialitäten kleiner bürgerlicher Manufakturen dürfen sich drei Betriebe aus dem Bezirk Leibnitz über vier Landessiege freuen.

Gottfried, Rosina und Annemarie Grabin aus Labuendorf holten sich einen beeindruckenden Doppellandessieg. Bettina & Franz Handl sowie Maria & Bernhard Bergbold haben sich bei der Fleischspezialitätenprämierung von 312 köstlichen Schinken & herzhaften Würstl als Single-Landessieger durchgesetzt.

Brot

Siegbert & Siegmar Reiß, Eggersdorf:
Klassisches Bauernbrot, Buchteln

Daniela & Markus Holzer, Voral:
Hofzofen Bauernbrot

Monika Sommer, Buch-St. Magdalena:
Vollkornbrot

Friedrich Dunst, Neustift bei Graz:
Einkornkruste

Buschenschank Koller, Kitzeck:
Pfugstrudel

Christina & Josef Neuhold (Jagd's Steinach),
St. Veit in der Südsteiermark:
Dinkel-Sonnenbrot

Fachschule Gröbming
Steirerkäse-Stangl

Fachschule Maria Lankowitz:
Marille trifft Maria

Familie Niglitz, St. Margarethen an der Raab:
Waldauerbrot

Die Landessieger der Spezialitäten- prämierungen

Milch

Hannes Thaller & Barbara Wurzinger
(Hofmilkerie Thaller), Leitersdorf:
Marille-Joghurt, Kürbiskernroulade

Katharina & Andreas Seitinger,
St. Marein im Mürztal:
Bio-Topfen

Andreas Pollhammer
(Zieglerl Meier, Weißbacher):
Weichkäse-Würfeln in Öl

Barbara & Josef Fischer
(Käse Fischer, Kitzeck):
Schwarzer Diamant

Martin Pötsch, Aggen im Ennstal:
Grimminger

Sabine Rinnhofer, Hängberg:
Handgemachte Landbutter

Waltraud & Hubert Schläffer, Kremsfeld:
Bio-Murrtaler-Steirerkäse

Fleisch

Gottfried & Rosina Annemarie Grabin
(Wengg's & Buschenschank Grabin), Labuendorf:
Kochschinken, Karreespeck

Pentscher OG – Evelyn Weber, Hitzendorf:
Schinkenspeck

Maria & Bernhard Bergbold
(Buschenschank Bergbold), Empersdorf:
Bergbolds Wildrulschinken

Bettina & Franz Handl (Handl), Altenmarkt:
Kräuter Lardo vom Weideschwein

Andrea & Josef Grabin (Edelholz Grabin, Pisching a.T.):
Krainerwürstln

Waltraud & August Hüttner, Knastad:
Weide-Eintopfleber

Margit & Martin Pechtgam, Mettersdorf/Salbach:
Salami

Maria & Andreas Pötzl
(Pötzl's Blaumühendorf, St. Peter am Ossiach):
Braschspeck

Florian Zach, (Zach Gourmet) Mooskirchen:
Mageres Karree

Interview – Maria Nigitz

Landesbrotprämierung 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**



„Landwirtschaft hat enorm viel Potenzial“

Frau Nigitz, Ihr Brot gehört zur Landesbrotprämierung wie das Amen im Gedenk. Hätten Sie je gedacht, dass Sie so erfolgreich werden?

MARIA NIGITZ: Nein. Mich fasziniert das Backen und es macht Spaß. Der Geruch von ofenfrischem Brot ist für mich der himmlischste aller Gerüche. Dass ich einmal so viel backen werde und es so toll läuft, hätte ich nie gedacht. Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht.

Wie kam es dazu?

Mehlspeisen habe ich immer schon gern gebacken, vom Brotbacken hatte ich aber keine Ahnung, bis ich am Hof meines Mannes damit in Berührung gekommen bin. Von meiner Schwiegermutter habe ich die Grundkenntnisse erlernt. 1998 habe ich dann erstmals bei der Prämierung mitgemacht, nur um zu sehen, wie die Qualität

“ Niemand muss in meine Fußstapfen treten. Nur weil es für mich gepasst hat, muss es noch lange nicht für meine Kinder passen.

Maria Nigitz

INTERVIEW. Seit 25 Jahren hat sie mit ihrem Brot bei Prämierungen die Nase vorne: Maria Nigitz aus St. Margarethen/Raab ist Landwirtin aus Leidenschaft.

Von Veronika Teubl-Lafer

von unserem Brot ist. Es wurde tatsächlich gleich prämiert.

Ihr Medaillenreigen bestätigt die Qualität, was ist Ihr Geheimnis?

Geheimnis gibt es keines. Aber eine Rinde wird im Holzofen einfach besser als im Elektroherd. Und unser Bauernbrotrezept wurde hier am Hof über Generationen weitergegeben und ist noch immer dasselbe.

Trotzdem probieren Sie sich an neuen Rezepten. Auf Ihren Lorbeerren ruhen Sie sich nicht aus ... Weiterbildung ist mir sehr wichtig. Ich habe viele Winter im LFI (Anm. Landwirtschaftliches Fortbildungsinstitut) verbracht. Ich lerne gern und brauche das als Ausgleich zu meiner

körperlichen Arbeit, um geistig gefordert zu sein. Vor einigen Jahren habe ich den Konditor auf dem zweiten Bildungsweg gemacht. Jetzt bin ich schon wieder auf der Suche.

In welche Richtung geht es? Es gibt da - allerdings nur in Deutschland - eine Ausbildung zum Gewürzomelier. Das würde mich total faszinieren.

Sie selbst haben nie daran gedacht, einmal Kurse zu geben?

Ich habe immer wieder Anfragen, auch von der Landwirtschaftskammer, aber ich traue mich da nicht drüber, weil mir das Reden vor vielen Leuten nicht liegt.

Sie stehen mehrere Stunden pro

Woche in der Backstube. Wird privat noch gebacken, etwa zu Weihnachten?

Weihnachtskekse backen gemeinsam mit meinen drei Töchtern und meiner Schwiegertochter gehört zu Weihnachten dazu, darauf freue ich mich schon Monate davor. Backen ist meine Leidenschaft und Süßes liebe ich. Ich könnte auch von Kaffee und Mehlspeisen allein leben (lacht).

Was macht ein gutes Brot aus? Es soll eine runde Geschichte sein und harmonieren, es darf nicht überwürzt und der Sauerstoff nicht zu sauer sein.

Im Discounter bekommt man Backware schon für ein paar Cent. Ist die Wertschätzung gegenüber Grundnahrungsmitteln, wie etwa Brot, verloren gegangen?

Das glaube ich schon, aber die Leute, die bei mir Brot holen, sind sehr dankbar. Das Strahlen in den Augen und das Lob, dass es gut schmeckt, sind für mich viel mehr wert als Geld. Ich backe nur für Endkunden und nach Vorbestellung; ich weiß, wer die Menschen sind, die mein Brot essen. Der Großteil kommt aus der Region, aber ich habe auch Kunden, die weit fahren für mein Brot. Leute, die seit 20 Jahren aus Knittelfeld kom-

Interview – Maria Nigitz Landesbrotprämierung 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



men, oder einen Mann aus Köflach. Das ist für mich eine große Wertschätzung.

Preisdruck, Klimawandel, Nachfolgeprobleme... War es früher einfacher, eine Landwirtschaft zu führen?

Früher war es anders, aber nicht einfacher. Natürlich hat es eine Zeit gegeben, wo Bauern mehr für ihre Produkte bekommen haben. Wenn wir nur die Milch gehabt hätten, ohne das Brot als zweites Standbein, hätten wir

uns schwer getan. Ich glaube, wenn man Nischen sucht, gibt es enorm viel Potenzial für die Landwirtschaft, auch heute.

Würden Sie sich wünschen, dass eines Ihrer vier Kinder die Landwirtschaft weiterführt?

Es schaut im Moment nicht danach aus. Wenn es ein Kind freiwillig machen will, ist es gut, aber es muss niemand in meine Fußstapfen treten. Nur weil es für mich gepasst hat, muss es nicht für meine Kinder passen.

Die Leidenschaft fürs Backen konnten Sie aber weitergeben. Ihre Tochter Romana hat selbst schon Gold abgeräumt.

Ja, die Freude am Backen haben alle meine Töchter. Zwei haben sogar wie ich den Brot sommeliert gemacht und an Prämierungen teilgenommen. Das macht schon stolz.

Wo trifft man Sie, wenn Sie nicht in der Backstube stehen?

Im Garten oder bei meinen Hühnern. Die Hühner sind mir

Zur Person

Maria Nigitz (56) aus St. Margarethen/R., verheiratet, vier Kinder. Zahnarztassistentin, danach Ausbildung zur Lohnverrechnerin, Landwirtin und Brotbäckerin, ausgebildete Konditorin. Mit ihrem Mann betreibt sie einen Milchviehbetrieb. Ende der 90er schuf sie sich mit ihren hundertfach ausgezeichneten Brotten noch ein Standbein.

heilig und haben bei mir auch sämtliche Freiheiten (lacht).

Sie kommen ursprünglich aus Sulzbach und haben dann nach Großgier (beides in der Gemeinde St. Margarethen) geheiratet. Was schätzen Sie an der Region?

Dass man bei uns alles anbauen kann. Ich habe 18 verschiedene Arten Knoblauch und sogar Feigen wachsen hier. Man kann Selbstversorger sein. Ich baue gern selber an, obwohl es viel Arbeit ist, aber mir ist das wichtig, so weiß ich, was auf den Tisch kommt.

Wie regional halten Sie es bei Ihren Brotten?

Der Roggen kommt von unseren Feldern, das Mehl aus der Pichler Mühle in Weiz, ebenso wie die Leinsamen und Sonnenblumenkerne. Kürbiskerne bekomme ich von einer Bäuerin im Dorf und die Himbeeren für die Himbeer-Dirndl-Marmelade vom Nachbarn, die Dirndl sind meine eigenen.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Dass ich bis zu meinem Lebensende arbeiten kann und gesund bleibe. Mit 56 Jahren noch keine Wehwehchen zu haben, ist ein echter Segen und für mich keine Selbstverständlichkeit.



Ist Maria Nigitz nicht in der Backstube, trifft man sie in ihrem Garten



Hunderte Preise, etwa 20 Landessiege, 13 Brotkaiser und viele weitere hat sie erzielt

Agrar-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Existenzen sind jetzt gefährdet

■ Karl Brodeschneider, Karlheinz Lind

Lokalaugenschein mit der LK-Spitze in den drei von den Unwettern hauptbetroffenen Bezirken.

Bei dem Lokalaugenschein mit LK-Präsident Franz Titschenbacher und Vizepräsidentin Maria Pein fällt immer wieder der Satz: „Es ist ein Wahnsinn, was in den vergangenen Tagen passiert ist!“. Gemeint sind damit nicht nur die Auswirkungen des Hochwassers in den südlichen Teilen der Bezirke Leibnitz und Südoststeiermark, sondern auch die massiven Hangrutschungen. Beim Weingut Wechitsch vulgo Zuser in Obergrenzenbach ist gleich ein 16 Hektar großer Hang ins Rutschen gekommen. „Dabei sind bis zu zwei Meter hohe Geländestufen entstanden. Schollen im Ausmaß von zwei bis drei Hektar drohen weiter abzurutschen“, erklärt der Großkleiner Bürgermeister Christoph Zirngast, der auch Kammerobmann des Bezirk Leibnitz ist. „Kommen in den nächsten Tagen weitere Niederschläge dazu, so wäre das ein Wahnsinn!“

Innerhalb von 48 Stunden hat es in der Marktgemeinde Großklein 200 Liter pro Quadratmeter geregnet. „Zuerst war das Hochwasser. Das Wasser kam sehr schnell und riss alles mit. Viele Kürbisäcker sind jetzt leer. Das Soja hat es komplett umgelegt“, berichtet Zirngast. „Auch viele Maisfelder sind überschwemmt. Das Problem, das sich hier anbahnt, sind der mitgeschwemmte Müll und Metallteile. Meine Sorge ist groß, dass da beim Dreschen etwas passieren könnte.“

Die Situation hat sich weiter zugespitzt, als die ersten Hangrutschungen aufgetreten sind. „In vielen Weingärten haben wir Probleme mit Rutschungen.

Noch lässt sich gar nicht genau sagen, wo überall Risse entstanden sind“, fährt der Bürgermeister fort. Dramatisch sind auch die Hangrutschungen in der Gemeinde St. Johann im Saggautal. Gebäude wurden zerstört, die Hauptwasserleitung brach. In Heimschuh mussten am Betrieb von Martin und Kathrin Posch 500 Schweine aus dem überfluteten Stall gerettet werden.

Entsädigungen

„Immer wieder stellt sich die Frage, was jetzt eigentlich durch die Versicherungen gedeckt ist und was aus dem Katastrophenfonds beglichen wird“, sagt Zirngast. „Es geht um Existenz. Wenn hier nicht im großen Ausmaß unterstützt wird, sind manche Betriebe nicht mehr zu halten.“

Die Kammerobmann setzt ihren Lokalaugenschein im Bezirk Südoststeiermark fort. Auch hier sind die Folgen von Hangrutschungen dramatisch. Das zeigen auch die Begehungen bei den Weinbauern Rauch in St. Peter am Ottersbach und Frauwallner in Gnas. Präsident Titschenbacher ist erschüttert. „Das, was wir jetzt wieder erlebt haben, sind die Folgen des Klimawandels. Das bestätigt, dass die Land- und Forstwirtschaft zu den Hauptbetroffenen der immer häufiger auftretenden Wetterextreme zählt“, sagt Titschenbacher. Er verspricht, dass die Landeskammer alles Mögliche tun wird, um die heimgesuchten bäuerlichen Betriebe bestmöglich zu unterstützen.

Vizepräsidentin Pein fügt ergänzend hinzu: „Die ganze Dramatik in den vergangenen Ta-



gen hat aber auch gezeigt, dass wir alle dankbar sind, dass es die Feuerwehren gibt. Wir haben gesehen, dass wir jede einzelne Feuerwehr dringend brauchen.“

Kammerobmann Franz Uller befürchtet, dass die Hangrutschungen im Bezirk Südoststeiermark, der ebenso wie der Bezirk Leibnitz zum Katastrophengebiet erklärt worden ist, noch einige Tage anhalten werden. „Mit Stand Dienstag haben wir schon über 200 Rutschungen. Wichtig ist, dass keine Menschen zu

Schaden gekommen sind, aber es sind viele Gebäude betroffen.“ Als Beispiel führt er das Wirtschaftsgebäude der Familie Schiefermayer in Oberstorcha an. „Eine Katastrophe“, merkt er traurig an. Zudem weist er darauf hin, dass noch viele Weizenfelder gerntet werden müssen. „Da ergibt sich ein großes Problem bezüglich Qualität, zuweilen die Ackerböden noch längere Zeit nicht befahrbar sein werden.“

Auch der Deutschlandsberger Kammerobmann Christian Polz



Eine Hangrutschung zerstörte das Wirtschaftsgebäude der Familie Schiefermayer in Oberstorcha.

Foto: Schmidt

Unwetterschäden 2/2



LK-Präsident Franz Titschenbacher, LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Vizebürgermeisterin Elisabeth Triebel und Kammerobmann Franz Uller besichtigen die Rutschungen im Weingarten von Bernhard Frauwallner in Ebersdorf.
Foto: lk

hat sich ein Bild von der Situation nach den Starkniederschlägen gemacht. „Wir sind im Bezirk trotz der enormen Regenmengen mit einem blauen Auge davongekommen. Neben einigen überfluteten Kellern und Hangrutschungen halten sich die Schäden in Grenzen“, so Polz. Vier Gemeinden – Eibiswald, Wies, St. Peter im Sulmtal und Bad Schwanberg – mussten aber im Bezirk Deutschlandsberg zum Katastrophengebiet erklärt werden.

Pflanzenschutz

Problematisch sieht der Kammerobmann die Situation bei Dauerkulturen wie Obst und Wein. „Aufgrund der hohen Niederschlagsmengen ist auch der Krankheitsdruck in den Kulturen sehr hoch. Oft kann jedoch nicht rechtzeitig Pflanzenschutz ausgebracht werden, da die Böden schlecht bis gar nicht befahrbar sind“, so Polz. Gerade der Biobereich ist besonders betroffen. Was die Ackerkulturen betrifft, fasst er kurz zusammen: „Bei Getreide waren die Erträge aufgrund der hohen Niederschlagsmengen im Laufe des Jahres nicht zufriedenstellend. Auch bei Mais wird es Abschläge geben und beim Kürbis wird es zu Totalausfällen kommen.“



Kammerobmann Christoph Zirngast: „Zuerst kam das Wasser!“



Kammerobmann Christian Polz: „Großer Krankheitsdruck.“

Was im Schadensfall zu beachten ist

Der Bund und das Land Steiermark stellen eine Entschädigung aus dem Katastrophenfonds für Maßnahmen zur Beseitigung von außergewöhnlichen Schäden zur Verfügung. Anspruchsberechtigt sind natürliche und juristische Personen. Die Schadensmeldung (Privatschadensausweis) erfolgt beim zuständigen Gemeindeamt oder online über das E-Governmentportal. Danach werden die einzelnen Fälle, entsprechend der Schadensart, von den zuständigen Abteilungen geprüft.

1. Vor den Aufräumarbeiten ist eine selbstständige fotografische Dokumentation zur Be-

wahrung anufertigen.

2. Schäden an Gebäuden, baulichen Anlagen, Inventar müssen innerhalb von zwei Monaten ab Eintritt des Schadens gemeldet werden.

3. Alle anderen Schäden müssen innerhalb von sechs Monaten ab Eintritt des Schadens gemeldet werden.

Der Katastrophenfonds wirkt subsidiär. Das heißt, Mittel aus dem Katastrophenfonds können für Schäden anteilig gewahrt werden, deren Kosten nicht von Versicherungen übernommen werden. Informationen zum Katastrophenfonds finden Sie im Internet unter www.agrar.steiermark.at.

Online Plattformen

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Facebook: Landwirtschaftskammer Steiermark und Steirische Lebensmittel
Instagram: Steirische Landwirtschaft

Post der Woche Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

1 Tage ·

...

Auszeichnung für besonders tierfreundliche Haltung 🏆

Für Familie Fruhmann ist eines klar: Tierwohl steht an erster Stelle! 🐄 Jungbauer Franz Fruhmann von Ottersbach integrierte erfolgreich seinen Milchkuhstall in ein neues Stallkonzept. Ihm war wichtig, dass der Stall auf lange Sicht mögliche Tierwohlanforderungen erfüllt, weshalb er sich gegen einen Spaltenboden entschied. 🐄 Befestigte Laufgänge, eingestreute Tiefliegeboxen, Kratzbürsten für Komfortverhalten und ein Zugang zu Auslauf und Weide überzeugten die Jury. Herzliche Gratulation! 🌟



90

24 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

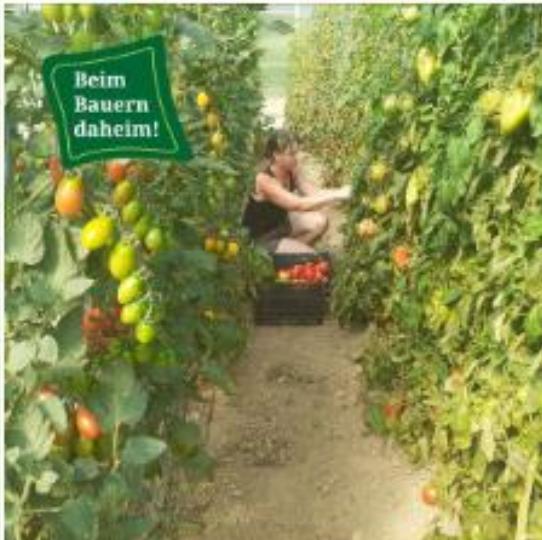
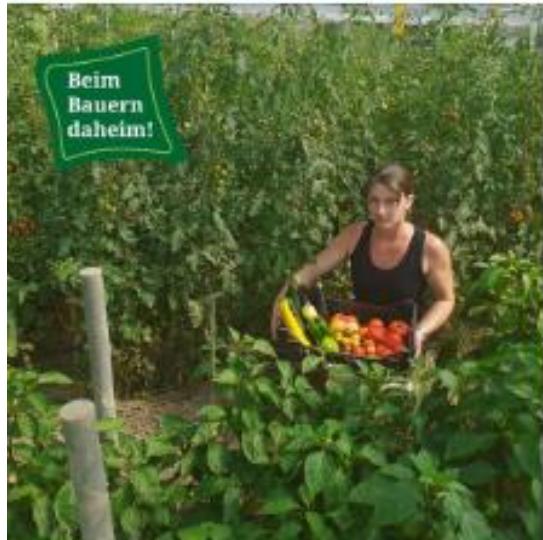
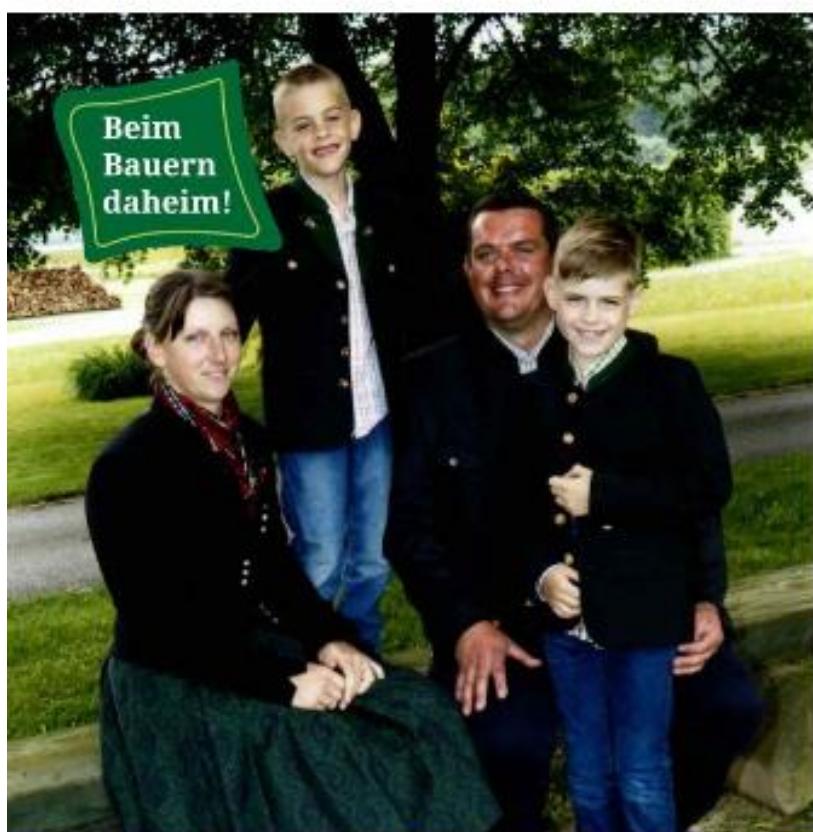
3 Tage ·

...

#BeimBauernDaheim:

Seit über 30! Jahren wird am Hof von Familie Pfeiffer in St. Ruprecht an der Raab selbst angebautes Gemüse verkauft. 🥀 Das ist eine lange Zeit! Im Sommer gibt es fruchtige Tomaten, 🍅 knackige Paprika und Pfefferoni 🍅 und intensiv schmeckende Melanzani und Zucchini. 🍆 Auch im Herbst und Winter bietet die Familie Gemüse wie Radicchio, Chinakohl, 🥬 schwarzen Rettich und Zwiebel 🍅 an.

Seit ca. 5 Jahren verkauft Familie Pfeiffer ihr Gemüse ebenfalls auf Bauer... Mehr anzeigen



1 Like Julia Strohmeier und 39 weitere Personen

10 Kommentare 21 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft Wir stellen vor: Kuh Alice – Mitglied der Golden Girls. 🐄 Sie ist eine von insgesamt 16 Kühen von Thomas Grabenbauer aus Fischbach. 🤝 Jährlich gibt es Zuwachs im elitären Kreis der Golden Girls, welche mehr als 100.000 kg Lebensleistung haben. Der Grund dafür ist ein verbessertes Management in der Haltung und Fütterung. 🌟 Bei der Zuchtarbeit wird auf Fitness, Gesundheit und Leistung geachtet. Insgesamt gibt es bisher 22 steirische Zuchtbetriebe, welche mit dem Rinderzucht Austria Lebensleistungsaward ausgezeichnet wurden. 🐄 Voraussetzung dafür ist, mindestens 10 Golden Girls am Betrieb zu haben. Diese Zahl kann sich sehen lassen. Wir gratulieren ganz herzlich! 🥂

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

3 Tage



Gefällt Ifshatzendorf und 90 weitere Personen

VOR 3 TAGEN