

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Marktbericht: Die süßen Früchte des Sommers



[Zum Beitrag](#)



MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

MO

07

08

09

10

11

12

13

14

08:12

Marktbummel: Die süßen Früchte des Sommers

...

MisSiss
Because Of Love

Sommerküche: Gefüllte Paprika



[Zum Beitrag](#)



DOFRSASOMODI MI DO

10

11

12

13

14

15

16

17

10:14 Sommerküche: Gefüllte Paprika

Wham

Wake Me Up Before You Go Go

Sommerküche: Gefüllte Paprika 1/2

ORF

→ [Zum Beitrag](#)



SOMMERKÜCHE

Gefüllte Paprika

Dieses Rezept beinhaltet Gemüse, Dinkelreis und Schafkäse und ergibt somit ein vollwertiges Gericht. Es könnte auch mit Haferreis zubereitet werden – das verkürzt die Zubereitungszeit und ergibt auch als vegane Variante ohne Käse eine cremige Konsistenz.

Teilen



Seminarbäuerinnen

Die Zutaten:

- 100 g Dinkelreis
- 8 Paprikaschoten à ca. 150 g
- 20 g Rapsöl
- 100 g Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Handvoll Gemüse der Saison (z. B. Karotten, Fenchel, Zucchini, ...)
- 150 g Schafskäse
- Petersilie, Oregano, Majoran
- Salz und Pfeffer
- etwas Suppe
- 30 g Butter
- für die Paradeisersoße:
 - **1 kg reife Fleischparadeiser**
 - 100 g Zwiebel
 - 20 g Rapsöl
 - 10 g Zucker
 - 20 g Mehl
 - 125 ml Weißwein
 - Salz und Oregano

Sommerküche: Gefüllte Paprika 2/2



Die Zubereitung:

Zuerst den Dinkelreis in 400 ml Wasser weich dünsten; wenn er gar ist, restliches Wasser abgießen bzw. als Flüssigkeit für die Paradeisersauce aufheben. Die Kappen mit Stiel von den Paprikaschoten knapp abschneiden und beiseitelegen, Kerne und weiße Adern entfernen und die Paprikaschoten auswaschen.

Sendungshinweis

„Radio Steiermark-
Sommerzeit“, 16.8.2023

Öl in einer Pfanne erhitzen und klein geschnittene Zwiebel darin anrösten, klein geschnittenes Gemüse und Knoblauch, gekochten Dinkelreis, gewürfelten Schafskäse, Gewürze und eventuell etwas Suppe dazugeben und sehr pikant abschmecken.

Paprikaschoten mit der Masse gut füllen, Deckel daraufsetzen und nebeneinander in eine befettete Auflaufform stellen, mit etwas Suppe aufgießen und im Backofen bei 170 Grad etwa 45 Minuten dünsten.

Für die Soße Paradeiser grob schneiden und so lange in einem Topf langsam im eigenen Saft dünsten, bis sie weich sind, danach durch die flotte Lote passieren. Zwiebel fein schneiden und in Öl goldgelb anrösten, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen; mit Mehl stauben, mit Wein aufgießen, Paradeisermus zugießen und würzen, etwas köcheln lassen, abschmecken und zu den gefüllten Paprika servieren und genießen.

[red, steiermark.ORF.at](https://red.steiermark.orf.at)

Link:

- [Die steirischen Seminarbäuerinnen](#)

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

DAS THEMA

Honig-Ernte-Bilanz und die
Umfrage der Uni Graz zu Imkerei

Heurige Honig-Ernte: Wenig, aber vollmundig

Rund um die Hälfte weniger Honig ernten die steirischen Imker heuer.
Umfrage untersucht Bewusstsein für Qualitätsprodukt Honig.

Von Sonja Krause

Mit einem „Totalausfall“ hatten die steirischen Imker schon im Frühjahr zu kämpfen: Durch das nasse und kalte Wetter konnten die Honigbienen die in voller Blüte stehenden Obstbäume nicht anfliegen – damit gab es auch keinen

Blütenhonig. Besser lief es dann bei der zweiten Ernte für den Waldhonig: Dafür sammeln die Honigbienen den Honigtau, den andere Insekten an Fichten, Eichen oder Tannen produzieren, und bringen ihn in den Stock ein. „Beim Waldhonig gibt es große regionale Unterschiede“, erklärt Werner Kurz vom steirischen Landesverband für Bienenzucht. Während es in der Obersteiermark sehr gute Ernten gegeben habe, gibt es in der Südsteiermark auch beim Waldhonig Ausfälle zu beklagen. „Solche regionalen Unterschiede sind üblich und hän-

gen unter anderem mit den Witterungsbedingungen zusammen“, erklärt Kurz. Doch auch wenn die Waldhonig-Ernte heuer mengenmäßig unterdurchschnittlich ausfalle, sei die Qualität hervorragend: „Besonders vollmundig, schön dickflüssig, leicht harzig“, gerät Kurz ins Schwärmen.

Die rund 50.000 Bienenvölker in der Steiermark sind eigentlich mit rund 1000 Tonnen für ein Viertel der österreichischen Honigproduktion zuständig – doch heuer wird es wohl deutlich weniger sein. Kurz geht davon aus, dass die steirischen Imker heuer rund um die Hälfte weniger Honig ernten.

Auch in guten Jahren deckt die heimische Honigproduktion nur rund 40 Prozent des Bedarfs, der größere Teil werde importiert – und hier wird fleißig gepanscht, wie eine von der EU-Kommission in Auftrag gegebene Analyse bereits im Frühjahr ergeben hatte. Von 320 Honig-Proben aus 15 EU-Ländern war fast die Hälfte „verdächtig“ – der Honig wurde mit Reis- oder Getreidesirup gestreckt. Tatsächlich gehört Honig zu jenen Lebensmitteln in Europa, die am häufigsten gefälscht werden – so wie zum Beispiel auch Olivenöl oder Milch. „Wenn ich Qualitätshonig direkt beim Imker oder am Bauernmarkt kaufe, weiß ich,



„Im Frühjahr hatten wir einen Totalausfall beim Blütenhonig, das können wir nicht aufholen.“

Werner Kurz,
steirischer Landesverband
für Bienenzucht

“



Beim Blütenhonig gab es heuer einen Totalausfall

ADOBE STOCK GZ, KK

Die Umfrage

Die Uni Graz führt im Rahmen eines EU-Forschungsprojekts zur Steigerung von Nachhaltigkeit in der Imkerei eine Umfrage durch. Das Ausfüllen dauert nur zehn Minuten: QR-Code scannen und mitmachen.



dass ich ein hochwertiges, regionales Naturprodukt bekomme", sagt Robert Brodschneider, Biologe an der Uni Graz.

Wie es um dieses Bewusstsein bei den Konsumenten bestellt ist, wo und nach welchen Kriterien Honig gekauft und wie er verwendet wird: Das will eine Umfrage der Uni Graz nun herausfinden. „Wir führen diese Befragung in 15 europäischen Ländern durch. Die Daten sind ein wichtiger Anhaltspunkt, um die ökologische Bienenhaltung zu verbessern“, erklärt Biologe Brodschneider.

Denn: Bienen liefern nicht nur Honig, sondern führen auch die Bestäubung in der heimischen Natur durch – daher sei

Regionalität und Nachhaltigkeit in der Imkerei besonders wichtig. Auch Imkerprofi Kurz unterstreicht: „Wer den Honig direkt beim Imker bezieht, ist am besten beraten.“

Das klassische Bienenjahr sei jetzt jedenfalls vorbei, der Honig für heuer abgeerntet. Jetzt werden die Bienenstöcke gegen die Varroamilbe behandelt – und der gewonnene Honig wird genossen. Und zwar wie am besten? Hier sind sich Kurz und Brodschneider einig: „Auf einem frischen Butterbrot!“

Mythos aufgeklärt

Laut Werner Kurz halte sich noch immer der Irrglaube, dass ein Kristallisieren des Honigs ein Zeichen dafür sei, dass Zucker zugesetzt wurde. Das Gegenteil sei wahr: „Kristallisieren ist ein Zeichen der Echtheit. Jeder Honig, der nicht erhitzt wurde, kristallisiert nach einer gewissen Zeit“, klärt Kurz auf.

4200

Imkerinnen und Imker gibt es in der Steiermark. Sie sind „mit einem blauen Auge“ davongekommen, sagt Werner Kurz. Es gebe noch Honig-Reserven aus dem Vorjahr, in den Imkereien werde der Honig nicht knapp.

14

bis 18 Euro: So viel werde das Kilogramm Honig heuer wohl kosten, schätzt Imkerprofi Werner Kurz die Marktsituation ein. Damit werde der Honig etwas teurer werden.

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark



Von Michael Saria, Julia Schuster
und Thomas Wieser

Was kann man ohne moralische Bedenken essen? Polemische Antwort: „Immer weniger.“. Nun wird diese Diskussion durch einen neuen Beitrag aus Deutschland geführt. Denn der Lebensmitteldiskonter Penny schildert in deutschen Filialen ausgesuchte Produkte vorübergehend mit „wahren Preisen“ aus, welche die Folgen der Lebensmittelproduktion für die Umwelt und die Gesundheit (Pestizide) miteinkalkulieren.

So kostet ein Fruchtjoghurt (400 g) 1,56 Euro, ein Maasdammer-Käse (300 g) 4,84 Euro und die Packung Frankfurter Würstel 6,01 Euro. Das sei kein Honigschlecken, „aber wir müssen auch an morgen denken“, betont Penny. Dabei ist das nur eine von zwei Kostenwahrheiten. Parallel greifen auch Gas-

Von wahren Kosten und „Notlügen“

Wie viel sind Lebensmittel wert? Und wie teuer müssten sie eigentlich sein? Die Aktion „Wahre Kosten“ von Penny in Deutschland lässt Debatte auch zu uns überschwappen.

tronomen oft zu „Notlügen“, weil sie jene Kosten, die eine Speise verursacht (Einkauf der Rohstoffe bis Personal- und Energiekosten), nicht eins zu eins an den Gast weitergeben können.

Jörg Oberer, Fleischermeister und Gastwirt aus Mureck, sieht die Aktion von Penny skeptisch:

„Auch wenn das angeblich ein sehr renommiertes Institut gemacht haben soll, weiß ich nicht, ob man die Preise so herauf- oder herunterrechnen kann. Ich weiß nicht, ob der Differenzbetrag wirklich so groß ist wie Penny ausweist.“ Oberer würde nicht auf so hohe Preisaufschläge kommen, „weil wir so gut wie alles regional bezie-



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

Nicole Berkmann, Spar

“

„Stimmt die Leistung, schmeckt das Produkt, hat man kein Problem zu verlangen, was man verlangen sollte.“

Jörg Oberer, Fleischer und Wirt

“



Lebensmittelpreise 2/2



hen“. Woher Fleisch, Erdäpfel und Co. kommen, schreibt er in die Speisekarte. Das Schnitzel vom Schwein oder von der Pute kosten 11,90 Euro. Für ein Krügerl Bier verlangt er 4,30 Euro.

Georg Leitner von der Welscher Stub'n in Graz entschied sich für einen ungewöhnlichen Weg: „Ein Schnitzel müsste ja 25 Euro kosten“, meinte er. Stattdessen bietet Leitner die Beilagen und das Schnitzel separat an, „damit jeder weiß, was Fleisch kostet. Das kommt gut an! Es will auch nicht jeder eine Beilage dazu“.

13,90 Euro kostet das Schweinsschnitzel bei Gastwirt Karl Rennhofer in Birkfeld. „Billiger geht's nicht“, betont er. Teurer auch nicht: „Wir sind im Feistritztal, da haben nicht alle so viel Geld. Und wir müssen auf alle Gäste schauen.“ So könne man auch das Krügerl Bier nicht um sieben Euro verkaufen – selbst wenn die Ausgaben stark stiegen.

Ein Blick in die Supermärkte. Da soll sich vorerst nichts ändern: Die „Wahre Kosten“-Aktion sei „in Österreich kein Thema“, heißt es bei Rewe. Auch Nicole Berkmann (Spar) schüttelt den Kopf. Sie betont, dass man nicht das Miteinbeziehen von Umweltfolgen mit dem Einrechnen gestiegener Rohstoffkosten vergleichen soll. Die Preise im Regal würden gestiegene Rohstoffkosten enthalten: „Das macht sonst betriebswirtschaftlich ja keinen Sinn. Darüber hinaus aber obliegt die Gestaltung der Gewinnspanne jedem Unternehmen, auch mit Blick auf die Konkurrenz“.

Diese Konkurrenz sieht den Vorstoß kritisch. „Man kann Diskonter nicht mit eingesessenen Fleischern vergleichen“, erklärt Jürgen Höfler, Inhaber der gleichnamigen Fleischerei in Gleisdorf. „Ein Diskonter verkauft sich nie unter seinem Wert. Die Margen sind fix, Pro-

dukte und Marken werden am Reißbrett entworfen.“

Schwierig für regionale Anbieter, ein Problem auch für Direktvermarkter. „Grill-Sommelier“ Höfler setzt auf Qualität, Produkte aus der Region („Vulkanlandschweine und Vulkanlandrinder“), treue Kunden und Grillseminare. Übrigens: Ein Kilogramm Frankfurter kostet beim ihm um etwa drei Euro mehr als bei Penny.

Und die Landwirtschaft? Da fordert Kammerpräsident Franz Titschenbacher „eine ehrliche Debatte“ und lehnt „marketinggetriebenen Populismus“ ab. „Viele landwirtschaftliche Betriebe haben mit Kostenunterdeckung zu kämpfen“. Viele müssten zusperren. Daher sollen Bäuerinnen und Bauern „betriebswirtschaftlich vertretbare Preise“ erhalten. Zudem ergreifen laut Titschenbacher 70 Prozent der Betriebe freiwillig Umweltmaßnahmen.



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

Franz Titschenbacher, LK

“



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

1,56 €

Von Michael Saria und
Thomas Wieser

Was kann man ohne moralische Bedenken essen? Polemische Antwort: „Immer weniger.“. Nun wird diese Diskussion durch einen neuen Beitrag aus Deutschland gefüttert. Denn der Lebensmitteldiskonter Penny schildert in deutschen Filialen ausgesuchte Produkte vorübergehend mit „wahren Preisen“ aus, welche die Folgen der Lebensmittelproduktion für die Umwelt und die Gesundheit (Pestizide) miteinkalkulieren.

So kostet ein Fruchtojoghurt (400 g) 1,56 Euro, ein Maasdammer-Käse (300 g) 4,84 Euro und die Packung Frankfurter Würstchen 6,01 Euro. Das sei kein Honigschlecken, „aber wir müssen auch an morgen denken“, betont Penny. Dabei ist das nur eine von zwei Kostenwahrheiten. Parallel greifen auch Gas-

Von wahren Kosten und „Notlügen“

Wie viel sind Lebensmittel wert? Und wie teuer müssten sie eigentlich sein? Die Aktion „Wahre Kosten“ von Penny in Deutschland lässt Debatte auch zu uns überschwappen.

tronomen oft zu „Notlügen“, weil sie jene Kosten, die eine Speise für sie selbst verursacht (Einkauf der massiv teurer gewordenen Rohstoffe bis Personal- und Energiekosten), nicht eins zu eins an den Gast weitergeben können.

Georg Leitner von der Welscher Stub'n in Graz entschied sich

für einen ungewöhnlichen Weg: „Ein Schnitzel müsste ja 25 Euro kosten“, meinte er mit Verweis auf explodierte Fleisch- und Speiseölkosten. Stattdessen bietet Leitner die Beilagen und das Schnitzel separat an, „damit jeder weiß, was Fleisch wirklich kostet. Das kommt bei den Gästen gut an! Es will auch nicht jeder eine Beilage dazu oder man-



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

Nicole Berkmann, Spar

“



„Die Leute kaufen Griller um 2500 Euro und mehr und knallen dann Billig-Brüsti vom Aldi drauf.“

Jürgen Höfler, Fleischer

“

Lebensmittelpreise 2/2



cher nur einen Salat“. Leitner betont die Spielräume, die man in der Gastronomie habe. „Aber generell sind die Kosten im Einkauf gestiegen, das spiegelt sich in den Preisen wider.“

13,90 Euro kostet das Schweinsschnitzel beim Wirtshaus Gallbrunner in Waisenegg bei Birkfeld. „Billiger geht's nicht“, betont Gastwirt Karl Rennhofer. Teurer auch nicht: „Wir sind im Feistritztal, da haben nicht alle so viel Geld. Und wir müssen auf alle Gäste schauen.“ So könne man auch das Krügerl Bier nicht um sieben Euro verkaufen – selbst wenn die Ausgaben stark stiegen. Ein Glück: „Wir sind ein Familienbetrieb, tun uns leichter als andere.“

Ein Blick in die Supermärkte. Da soll sich vorerst nichts ändern: Die „Wahre Kosten“-Aktion sei „in Österreich kein Thema“, heißt es bei Rewe. Auch Nicole Berkmann von Spar schüttelt

den Kopf. Sie betont, dass man nicht das vermeintliche Miteinbeziehen von Umweltfolgen mit dem Einrechnen gestiegener Rohstoffkosten vergleichen soll. Die Preise im Regal würden gestiegene Rohstoffkosten „enthalten, das macht sonst betriebswirtschaftlich ja keinen Sinn. Darüber hinaus aber obliegt die Gestaltung der Gewinnspanne jedem Unternehmen, auch mit Blick auf die Konkurrenz“.

Diese Konkurrenz sieht den Vorstoß kritisch. „Man kann Discounter nicht mit eingesessenen Fleischern vergleichen“, erklärt Jürgen Höfler, Inhaber der gleichnamigen Fleischerei in Gleisdorf. „Ein Discounter verkauft sich nie unter seinem Wert. Die Margen sind fix, Produkte und Marken werden am Reißbrett entworfen.“

Schwierig für regionale Anbieter, ein Problem auch für Direktvermarkter. „Fleisch-Som-

melier“ Höfler setzt auf Qualität, Produkte aus der Region („Vulkanlandschweine und Vulkanlandrinder“), treue Kunden sowie Grillseminare und Events. Übrigens: Ein Kilogramm Frankfurter kostet bei ihm hochgerechnet um etwa drei Euro mehr als bei Penny.

Und die Landwirtschaft? Da fordert Kammerpräsident Franz Titschenbacher „eine ehrliche Debatte“ und lehnt „marketinggetriebenen Populismus“ ab. „Viele landwirtschaftliche Betriebe haben bei aktuellen Preisen mit Kostenunterdeckung zu kämpfen“. Viele müssten zusperren. 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.“



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

Franz Titschenbacher, LK

“



„Würden wir sieben Euro für das Krügerl Bier verlangen, hätten wir keine Stammgäste mehr.“

Karl Rennhofer, Gastwirt

“



„Aufgeben war für mich nie ein Thema“

INTERVIEW. Ewald Fröhlich aus Halbenrain ist Pionier im Reisanbau. Warum er sich nie aufhalten ließ, wo die Region noch Luft nach oben hat und was ihm Energie gibt.

Von Julia Schuster

Wie fühlt es sich an, im Reisanbau in der Steiermark Pionierarbeit zu leisten?

EWALD FRÖHLICH: Die ersten zwei Jahre waren sehr lehrreich, da waren die Erträge noch dürftig. Ich bin auch belächelt worden von Berufskollegen, die gemeint haben, dass das bei uns einfach nicht funktioniert. Im dritten Jahr ist dann der Durchbruch gelungen, da haben wir schon drei Tonnen pro Hektar geerntet. 2019 bin ich dann zum Bauer des Jahres gewählt worden, das war schon eine ganz tolle Anerkennung.

Gab es einmal einen Moment, an dem Sie aufgeben wollten?

Das Aufgeben war für mich nie Thema. Ich bin nach wie vor so fasziniert vom Reis. Ich schaue täglich aufs Feld raus. Es ist immer wieder interessant. Beim

„Es war sicher ein Vorteil für die Region, dass sich die Köpfe in der Landwirtschaft hier ein bisschen mehr anstrengen haben müssen.

Ewald Fröhlich

Reis lernt man nicht aus. So bin ich auch in die Direktvermarktung gestoßen. Ich mache das Produkt fix fertig für den Handel oder den Konsumenten. Das habe ich vorher nicht gekannt.

Wie würden Sie die kulinarische Entwicklung in der Region beschreiben?

Die Entwicklung ist sicher einzigartig. So viele kulinarische Highlights findet man österreichweit sonst nirgends in dieser Vielfalt. Es gibt viel geballte Innovation auf engstem Raum.

Wie erklären Sie sich das?

Wenn ich das rein von der Landwirtschaft her betrachte, ist die Südoststeiermark produktions-technisch eigentlich benachtei-

ligt, weil die Hügel kleinbäuerlich bewirtschaftet werden. Dadurch haben sich die Ausgleichszahlungen, die nach dem EU-Beitritt ausgezahlt wurden, nicht wirklich auf das Einkommen niedergeschlagen, weil sie sich auf den Hektar beziehen und die Betriebe eben viel zu klein sind. Da hat man innovativ weiterarbeiten müssen, damit man lebensfähig war. Es war sicher ein Vorteil, dass sich die Köpfe ein bisschen mehr anstrengen haben müssen.

Wo muss die Region noch besser werden?

Sicher in der Infrastruktur, insbesondere beim öffentlichen Verkehrsnetz, und beim Glasfaserausbau. Auch die Arbeits-

plätze bei uns in der Region sind dünn gesät, deshalb gibt es eine ganz starke Abwanderung in die Ballungszentren. Und junge Leute, die sich entscheiden, am Land zu bleiben, müssen pendeln. Da müsste man Anreize schaffen, dass sich größere innovative Betriebe bei uns ansiedeln. Ein Vorteil bei uns ist das starke Vereinsleben, das macht unsere Region sehr lebenswert. Man wird auch von der Kommunalpolitik stark unterstützt. Und das Vulkanland ist eine super Sache. Dadurch ist es viel leichter, sich zu etablieren und erfolgreich zu sein.

Wie beeinflusst der Klimawandel den Reis?

Der Klimawandel ist ausschlaggebend dafür, dass der Reis bei uns gedeiht. Die höheren Temperaturen bringen eine Wärmesumme zusammen, die der Reis über das Jahr benötigt. 2021 war der Mai extrem kühl, da war die Vegetation drei, vier Wochen im Rückstand. Sie hat im Juni und Juli aber durch die Hitze einiges aufholen können. Beim Gießen darf man den Zeitpunkt nicht versäumen. Wenn der Reis leidet, gibt es keine Entwicklung mehr.

Interview: Ewald Fröhlich 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Zur Person

Ewald Fröhlich, 1971 in Bad Radkersburg geboren und in Halbenrain aufgewachsen. Der gelernte Ackerbauer ist verheiratet mit Elisabeth Fröhlich und hat drei Töchter. 2016 hat er erstmals steirischen Reis geerntet. Mittlerweile sind seine „So-Fröhlich“-Produkte österreichweit in mehr als 200 Geschäften gelistet. 2019 „Bauer des Jahres“.

Auflagen, speziell im Ackerbau, aber auch in der Tierhaltung. Sie kommen in immer kürzeren Abständen und schärfer. Viele können nicht mehr schritthalten und hören dann auf.

Im Berufsalltag eines Herrn Fröhlich wird es auch Stresssituationen geben. Wie schöpfen Sie neue Energie?

Ich gehe mit meiner Frau einmal in der Woche tanzen. Wir sind bei einem Hobbyclub dabei. Da geht es um Spaß und das gesellschaftliche Miteinander. Aber die besten Momente sind die, wo wir den Tag einmal ein bisschen früher beenden und für zwei, drei, vier Stunden am Abend eine Runde Radfahren. Im Hügeligen muss man sich auch ein bisschen anstrengen. Da kann man abschalten.

Fahren Sie mit Strom?

Mit dem Blutdruckmotor (lacht). Solange wir noch so fit sind, wollen wir es ohne E-Bike schaffen.

Wie oft kommt bei Ihnen eigentlich Reis auf den Tisch?

Mindestens jeden zweiten Tag. Aber mein Lieblings-Reisgericht eigentlich gar nicht so oft, das ist ein Reisaufguss. Ich bin eher der süße Typ.

Reisbauer Ewald Fröhlich wurde anfangs für seine Idee, Reis in der Steiermark anzubauen, belächelt

JULIA SCHUSTER

Wie wirken sich Unwetter und die aktuellen Starkregenfälle auf den Reis aus?

Wir hatten nur leichte Hagelschäden. Die Überschwemmungen machen dem Reis überhaupt nichts aus, solange er aus dem Wasser rausspitzt und an Luft gelangt. Es macht auch nichts, wenn er dann eine Woche oder zehn Tage unter Wasser steht. Die Böden bei uns sind aber sehr wasserdurchlässig, das Wasser kann relativ schnell versickern.

Wenn Sie eine berühmte Person in die Region einladen könnten, welche wäre es?

Zum einen wäre es sicher ein Spitzenkoch, mit dem man Kochversuche mit dem Reis starten könnte. Das würde mir irrsinnig taugen. Zum anderen wäre es eine hohe politische Persönlichkeit im Agrar-Sektor, vielleicht auf EU-Ebene. Man

könnte ihr die Region zeigen und die Gegebenheiten, mit denen wir zu kämpfen haben. Dann würde vielleicht nicht immer nur über unsere Köpfe hinweg entschieden werden.

Fühlen Sie sich von der Politik nicht gehört?

Unter den Bauern ist ein Frust zu verspüren. Mich betrifft es nicht wirklich, weil ich mit der Selbstvermarktung unabhängig bin. Aber es gibt sehr viele neue

Vor Kurzem brachte Ewald Fröhlich seine erste Charge Reiswhiskey heraus

SCHUSTER



Online Plattformen



Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

3 Tage · 🌐

Wir suchen eure Meisterwerke! ✨

Zeig uns deinen Sommer am Bauernhof.

💚 #Zeichnet, #malt oder #bastelt eure schönsten Sommererlebnisse am Bauernhof!

👉 Einsendeschluss: 6. September 2023

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

👉 Name, Alter und Absender nicht vergessen!

Wir freuen uns auf eure gezeichneten Erlebnisse!



👍 49

8 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

1 Tage · 🌐

...



Wer kann dazu schon nein sagen? 🙄

👉 Heute steht auf dem Seminarbäuerinnen-Menüplan: Gefüllte Paprika mit Paradeisersoße! 🍅

In Kombination mit würzigem Schafskäse und karamellisierten Zwiebeln eignet sich das Gericht perfekt für einen lauen Sommerabend. 😋

Schnell, unkompliziert und einfach nur köstlich. ✨

📄 Zum Rezept: <https://bit.ly/gefuellte-Paprika> oder online nachhören unter: <https://bit.ly/Radio-Sommerzeit-gefuelltePaprika> (10.14)



👍👤 14

3 Kommentare 5 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft 🏆 Wir gratulieren herzlich zur Auszeichnung für besonders tierfreundliche Haltung! 🏆 Familie Pail erhielt den Tierschutzpreis des Landes bereits zum zweiten Mal: 2019 für ein Gemeinschaftsprojekt, nun für den Umbau ihres eigenen Schweinestalls. 📌 Die Trennwände zwischen je zwei Buchten wurden geöffnet und ein Tor zum Auslauf in die Betonmauer geschnitten. Die Jury überzeugte das verdoppelte Platzangebot, der Verzicht aufs Schwanz-Kupieren und die elektronische Überwachung des Stallklimas. 🍌 Das Wohlergehen der Tiere steht hier mit Sicherheit an erster Stelle! 🐷

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

1 Tag



Gefällt Ifshatzendorf und 72 weitere Personen

GESTERN