

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landwirtschaft: Hohe Temperaturen 1/2

→ Zum Beitrag

ORF



CHRONIK

Hohe Temperaturen kommen Landwirtschaft zugute

ORF

Nach den großen Regenmengen kommt das warme und sonnige Wetter der Landwirtschaft nun teils sehr zugute, vor allem die Grünlandbewirtschaftung und der Obstbau profitieren – für das Getreide kommt das schöne Wetter jedoch zu spät.

Online seit gestern, 6.11 Uhr

Teilen



Das momentane Sommerwetter sei für die heimische Landwirtschaft enorm wichtig, sagte Arno Mayer, Leiter der Pflanzenbauabteilung der Landwirtschaftskammer. Vor allem für den Mais- und Sojaanbau seien diese Bedingungen essenziell, um Erträge zu bilden, die Ernte werde sich aufgrund des schlechten Wetters der vergangenen Wochen allerdings um 14 Tage verzögern.

Ideale Bedingung für Obst und Grünland

Die aktuelle Hitze ist laut Mayer außerdem ideal für die Grünlandbewirtschaftung und auch für eine gute Entwicklung von Obst, so Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferats: „Die Wärme begünstigt einerseits das Fruchtwachstum, andererseits fördert sie den Aufbau von Zucker, von Mineralstoffen, von Vitaminen. Das heißt, die Äpfel, die jetzt kurz vor der Reife stehen, werden dadurch knackiger, fruchtiger im Geschmack und letztendlich auch schöner in der Ausfärbung“, erklärte Muster.

Landwirtschaft: Hohe Temperaturen 2/2



Hohe Temperaturen teilweise zu spät

Viele Äcker können nach dem Hochwasser hingegen immer noch nicht bewirtschaftet werden, da auf ihnen nach wie vor Wasser steht. „Für das Getreide kommt dieses schöne Wetter leider zu spät. Wenn es noch nicht geerntet ist, dann ist es meistens auf den Feldern verdorben. Diese Flächen können mit den Erntemaschinen jetzt noch nicht befahren werden“, so Mayer. Ähnliches gilt für den Gemüseanbau.

Die Klimaerwärmung könnte den steirischen Pflanzenanbau künftig aber generell verändern, so Muster. Versuche gäbe es beispielsweise schon mit dem Anbau von Mandeln. „Es wird in verschiedene Richtungen gedacht, zum Beispiel an Olivenanbau. Ob das dann wirklich funktioniert, das wird man erst sehen“, sagte Muster. Knackpunkt seien aber die noch immer recht strengen Winter, so Muster, den diese Pflanzen oft nicht überstehen würden.

red, steiermark.ORF.at

Links:

- [Landwirtschaftskammer Steiermark](#)
- [Obstbaureferat](#)

ORF Landwirt schafft: Pferdewirtschaft in der Steiermark



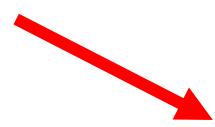
St HEUTE



Zum Beitrag



Marktbericht: Melanzani-Vielfalt



[Zum Beitrag](#)



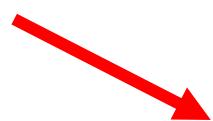
MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO
14	15	16	17	18	19	20	21

08:12 **Marktbummel: Melanzani-Vielfalt** ||||| ...

♫ Opus
Made My Day

♫ Alvaro Soler
Sofia

Sommerküche: Bunte Hirselaibchen



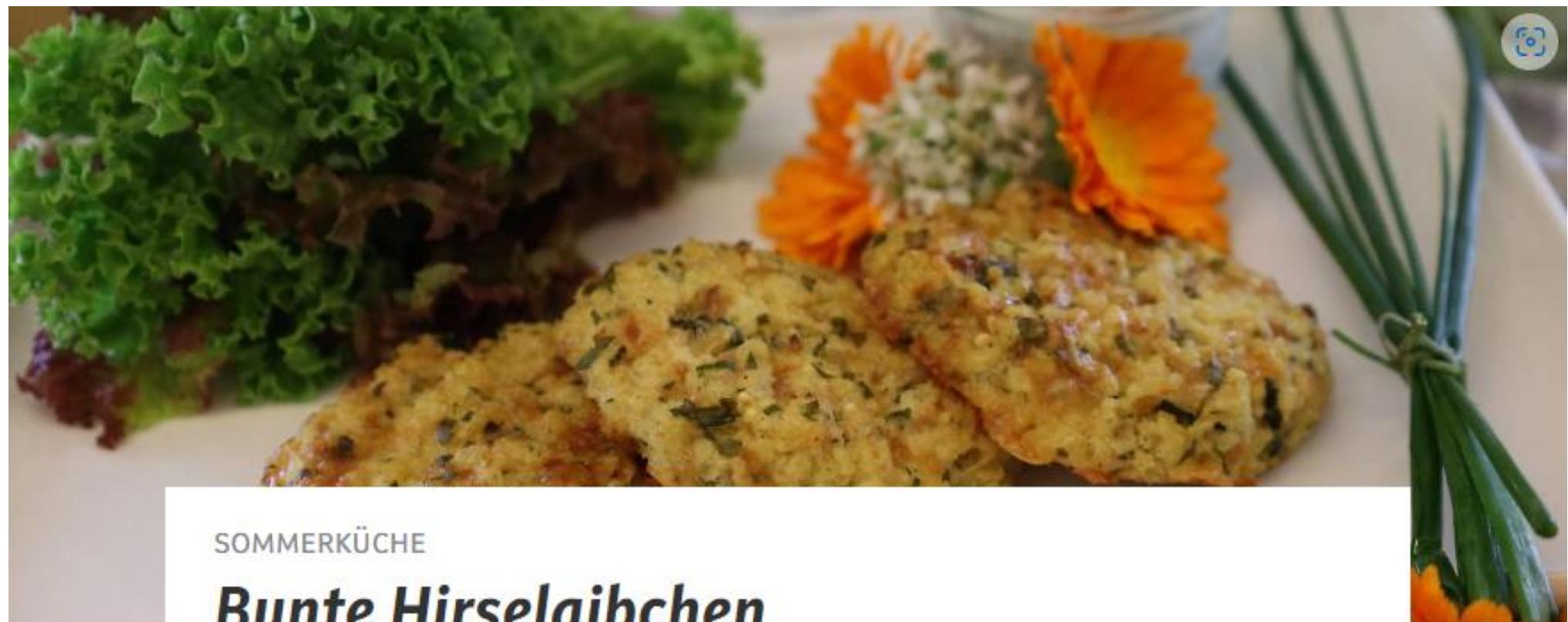
[Zum Beitrag](#)



Sommerküche: Bunte Hirselaibchen 1/2

→ [Zum Beitrag](#)

ORF



Zu diesem Rezept von Seminarbäuerin Petra Wippel passt ein frischer Salat mit buntem Gemüse der Saison. Das Eisen aus der Hirse wird durch das Vitamin C aus dem Gemüse wesentlich besser aufgenommen, und ein Joghurt-Kräuter-Tipp ergänzt das Ganze um eine Eiweiß-Komponente.

SeminarbäuerInnen

Teilen 

Die Zutaten:

- 100 g Hirse
- Salz
- 1 Zwiebel
- 150 g Gemüse der Saison (Zucchini, Paprika, Erbsen, Karotten...)
- 2 EL Rapsöl
- 100 g würziger Käse
- Schnittlauch
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei
- 1-2 EL Vollkornmehl

Sommerküche: Bunte Hirselaibchen 2/2



Die Zubereitung:

Zuerst Hirse in der doppelten Menge Wasser mit etwas Salz weich dünsten. Danach in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel fein würfelig schneiden und in einer Pfanne mit Öl hell anschwitzen.

Sendungshinweis

„Radio Steiermark-Sommerzeit“, 23.8.2023

Gemüse reiben oder fein würfeln und in der Pfanne kurz mitrösten. Käse fein reiben, Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Hirse, Gemüse, Käse und Kräuter gut miteinander vermischen und abschmecken. Mit Ei und Mehl binden.

Kleine Laibchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Danach servieren und genießen.

red, steiermark.ORF.at

Link:

- [Die steirischen Seminarbäuerinnen](#)

Landesweite-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landwirtschaft: Hohe Temperaturen 1/2

KLEINE
ZEITUNG

► DAS THEMA

Welche Auswirkungen die
letzten heißen Tage haben.



Trockene
Perioden und
viel Regen auf
einmal: Bauern
hatten es nicht
leicht
A000ESTOCK, TRAUSSNIG
APK, TEUBL-LAFER



Von Anna Stockhammer

Donnergrollen, Blitz, Wind und Regen haben gestern keine Abkühlung gebracht: Die Hitze hat die Steiermark weiterhin fest im Griff. Heute sollen die Temperaturen wieder auf bis zu 34 Grad Celsius auf dem Thermometer klettern. Immer länger und häufiger werden die Hitzewellen in der Steiermark und in ganz Österreich, wissen die Expertinnen und Experten der Geosphere Austria. Der Klimawandel zeigt sich deutlich: „Die durchschnittliche Dauer von Hitzewellen hat sich in den letzten Jahrzehnten fast verdoppelt“,

sagt Meteorologe Hannes Rieder. Dauerte eine Hitzewelle im Schnitt in der Zeit von 1961 bis 1990 noch 4,5 Tage, waren es von 1991 bis 2020 schon 8,4 Tage. In der Steiermark ist es jetzt schon vier Tage lang heiß. Rekord ist das aber noch lange keiner. Im Jahr 2003 dauerte eine Hitzewelle 27 Tage lang.

Dieser Sommer dürfte dennoch einer der heißeren gewesen sein, schätzt Rieder. Für endgültige Schlüsse sei es zu früh, dafür fehlen noch Daten. Wahrscheinlich hat es auch zu viel geregnet. Jedenfalls war das Hochwasser Anfang August laut dem Meteorologen „sehr außergewöhnlich“. An-

AKTUELL QR-Code
scannen und
aktuelle Infos
rundum Wetter
und Hitzepole
entdecken.



Landwirtschaft: Hohe Temperaturen 2/2

KLEINE
ZEITUNG

Hitzewelle rettet noch so manche Ernte

Bis zu 34 Grad werden für heute wieder prognostiziert. Was die heißen letzten Sommertage für die Landwirtschaft bedeuten.

fang nächster Woche dürfen sich die Steierinnen und Steirer auf kühlere Temperaturen einstellen. Die anhaltende Hitzewelle ist mit ziemlicher Sicherheit die letzte des meteorologischen Sommers, er endet am 1. September.

Eine äußerst turbulente Zeit geht damit auch für die steirischen Landwirtinnen und Landwirte zu Ende. Wobei die Arbeit teils erst beginnt. „Wegen dem Dauerregen war einiges an Getreide zu feucht, viele Flächen konnten noch nicht geerntet werden“, sagt Arno Mayer von der Pflanzenabteilung der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Ein Teil des Getreides werde sicher als Futter für Tiere fehlen, meint der Experte. Damit haben die Bauern mehr Kosten,

weil sie Futtermittel zukaufen müssen.

Gute Nachrichten gibt es, was Mais, Sojabohne und Heu angeht: Den Regen konnten die Pflanzen gut nutzen, die Sonne tut ihnen jetzt besonders gut. Beim Kürbis hingegen scheint es nicht allzu viel Hoffnung auf eine gute Ernte zu geben. Das

Definition

Von einer Hitzewelle sprechen Meteorologen bei einer Serie von zumindest drei aufeinanderfolgenden Tagen über 30 Grad. Die Serie kann aber auch von Tagen zwischen 25 und 30 Grad unterbrochen werden, solange die mittlere Maximaltemperatur in der gesamten Periode zumindest 30 Grad beträgt.

unterkühlte und verregnete Frühjahr setzte den Pflanzen zu, jetzt haben sie mit Unkraut zu kämpfen. Da können die warmen Temperaturen nicht viel wettmachen, sagt Mayer.

Schon beim Steinobst gab es wegen des kalten Frühjahrs Totalausfälle. Auch beim Apfel dürfte es etwas weniger Ertrag geben. Aber: „Dort können das Wasser und die Sonne jetzt gut verwertet werden“, sagt Mayer. Er rechnet mit „g'schmackigem Obst mit schöner Ausfärbung“.

Was die Landwirtinnen und Landwirte noch länger beschäftigen wird, sind die Hangrutschungen als Folgen des Hochwassers. Von mehr als 500 betroffenen Hängen war die Rede. „Das dauert Monate, bis man da alles saniert hat“, sagt Mayer.

Ernteausfälle durch Frost

**KLEINE
ZEITUNG**

LANDWIRTSCHAFT

Ernteausfälle durch Frost

Die Walnussfliege ist heuer nicht für den geringen Ertrag verantwortlich.

Herbert Muster von der Landwirtschaftskammer Steiermark bestätigt, dass in diesem Jahr der Frost und nicht die Walnussfliege – ein Schädling, der seit etwa 20 Jahren in Österreich bekannt ist – zu Ernteausfällen bei Nussbäumen führt. Praktisch alle Nussbäume, die Muster gesehen hat, seien ohne Früchte. Für nächstes Jahr sollte

das zumindest eine noch geringere Zahl dieser Fliegenart zur Folge haben. Meistens komme es nach Ernteausfällen zu einem Einbruch, bevor sich der lästige Schädling wieder kontinuierlich vermehrt.

Die Walnussfliege befällt die grünen Früchte der Nüsse und legt ihre Eier darin ab. Die Larven kleben in weiterer Folge

an der Nuss fest, wodurch die Nuss nicht mehr verkehrsfähig und auch deutlich kleiner in ihrer Entwicklung ist. Die Bekämpfung ist schwierig und erfolgt in Nussgroßanbaugebieten außerhalb Österreichs mechanisch. Hierzulande gebe es außerdem kein zugelassenes Pflanzenschutzmittel.

Sarah Steinhöfler

Steirische Roas: Donnersbachtal 1/2

KLEINE
ZEITUNG

DIE STEIRISCHE
ROAS 2023



Wann & Wo: 27. August in Irdning-Donnersbachtal: Musikalische Wanderung durch Europas schönstes Blumendorf

Was:

9.10 Uhr: Gemeinsamer Abmarsch vom Rüsthaus zur Pfarrkirche

9.30 Uhr: Festmesse in der Pfarrkirche Donnersbach

10.20 Uhr: Feierliche Eröffnung im Schlosshof des Schlosses Donnersbach

10.50 Uhr: Geführte literarische Wanderung

11-17 Uhr: Volkskulturprogramm und Kunsthandwerksmarkt an allen Stationen

Nähere Informationen: www.steirische-roas.at

Weitere Termine:
3. September Sankt Radegund bei Graz |
9. September Eisenerz |
30. September Kapfenberg

Anmeldungen für Akteure, Tourismusverbände & Gemeinden: info@steirische-roas.at



Das Land
Steiermark
Kultur
VOLKSKULTUR
STEIERMARK



Blumen und
Volksmusik!
Herz, was
willst du
mehr?

MCD IRDNING-
DONNERSBACHTAL

Auf zur Roas ins Donnersbachtal!

Nach der Sommerpause legt die Steirische Roas gleich mit einem Höhepunkt los. Es geht ins schönste Blumendorf Europas.

Für hunderte Musiker:innen und viele treue Gäste der Steirischen Roas, Steiermarks beliebtester Volkskulturveranstaltung, hat das Warten nach der Sommerpause ein Ende. Am 27. August startet die Roas gleich mit einer landschaftlichen Schönheit. Es geht in die Gemeinde Irdning-Donnersbachtal am Fuße der bekannten Schigebiete Riesner- und Planneralm. Abertausende Blüten verzieren in Donnersbach alles, was nur irgendwie Platz bietet. Und dieses Bemühen der Bevölkerung wurde vielfach mit dem Titel

„Schönstes Blumendorf der Steiermark, Österreichs und Europas“ ausgezeichnet. Klar, dass sich da die über 300 Musiker:innen, Sänger:innen, Volkstänzer:innen, Mundartliterat:innen und die vielen Gäste besonders wohl fühlen werden. Hervorragende Gastwirtschaften und bäuerliche Direktvermarkter werden dafür sorgen, dass es auch kulinarisch an nichts fehlt. Essen mit Köpfchen ist die Antwort von Präsident Franz Titschenbacher auf die Frage, was wir angesichts ständiger öffentlicher Panikmache überhaupt noch essen kön-

nen. Der Präsident: „Wer regional und saisonal einkauft sowie ausgewogen isst, tut sich selbst, dem Klima und der Umwelt etwas Gutes. Nachhaltiges Konsumverhalten ist erlernbar“. Dazu bieten die „Frischen Kochschulen“ der Landwirtschaftskammer im Steiermarkhof in Graz, in Feldbach und Leoben mit den Seminarbäuerinnen erstklassige Kochkurse an. Bei Schulworkshops, der Initiative „Schule am Bauernhof“ sowie bei einem Urlaub am Bauernhof lernen Jung und Alt viel über gesunde, regionale Lebensmittel.



Bereit für das Fest der Volkskultur

HOLZMÜLLER



Erster Bot-
schafter für
regionale
Kulinarik, Franz
Titschenbacher
LK-Präsident
FOTO FISCHER

Wein
Steiermark

Regional-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

ABSCHUSSFRAGE

Jäger und Bauern machen Jagd auf 7700 steirische Krähen

Der Großteil dieser Tiere lebt im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld. Wie man an die Vögel nun rankommen möchte.

Tixo-Rolle und Messer gehören zur Standardausrüstung von Landwirt Hermann Putz. Gerade in den Sommermonaten muss der Rinderbauer beinahe täglich durchlöcherte Folien von seinen Siloballen verkleben. „Ein kleines Loch und der Ballen wird vom Schimmel durchwachsen“, erklärt der Oststeirer. Verursacht wurden die Risse durch Krähen. 2022 betrugen die Schäden mehrere 10.000 Euro.

Nach immer mehr Klagen aus der Landwirtschaft ist seit vergangenen Montag die „Ausnahme vom Verbot der absichtlichen Tötung von Nebel- und Rabenkrähen“ in Kraft. Wie berichtet werden jährlich 7700 Krähen zum Abschuss freigegeben. Gültig für 2023, 2024 und 2025.

Die Regelung zur „offiziellen Entnahme“ ist für Putz gerechtfertigt. Auch viele Berufskollegen atmen auf. „Mais ist heuer zum Teil schon dreimal ausgesät worden, weil Krähenschwärme die jungen Pflanzen wieder ausreißen“, erklärt der Landwirt, doch hegt erste Zweifel, wie man Herr über so viele Tiere werden wolle. „Krähen sind bekanntlich keine dummen Tiere. Da bedarf es einer guten Strategie“.



INAGO IMAGES



Bezirkssägermeister Franz Gruber

meint Putz weiter: In den nächsten Wochen möchte man gezielt Schlafstätten der Tiere aufsuchen und bei Dämmerung zuschlagen. „Weil der Bestand immens gewachsen ist, kann man nur mit Schrotflinten vorgehen“, so Bezirkssägermeister Herbert Lebitsch.

Der Osten des Landes zählt zum am dichtesten besiedelten Lebensraum sämtlicher Krähenarten, wie Bezirkssägermeister Franz Gruber erzählt: „Das Futterangebot in Hartberg-Fürstenfeld, Weiz und Südoststeiermark ist groß und das Klima optimal für die Tiere“, erklärt Gruber weiter.

Kritisiert wird das Vorgehen von Vogelschutzorganisation „Birdlife Österreich“. Es werde laufend von Schäden in der Landwirtschaft gesprochen, nie aber wirklich einer beifert. „Was uns fehlt, ist Begleitmonitoring, wie sich Schadensmeldungen während einer Bejagung entwickeln“, so Vogelkundler Johannes Hohenegger. „Hätte man Belege, dass es weniger Schäden gibt, wäre die Aktion gerechtfertigt.“

Weil die Aaskrähe keine gefährdete Vogelart ist, könne man bei Birdlife vorerst nichts gegen die Bejagung der Tiere tun. „Ein echter Jäger weiß aber, dass diese Tiere auch natürliche Feinde haben, etwa den Habicht. Würde man diesen Beutegreifer nicht auch ständig jagen, würde sich wohl vieles stabilisieren“, so Hohenegger. **Ewald Wurzinger**

KLEINE ZEITUNG

Bauern und Jäger gehen auf Krähenjagd

Das Land Steiermark gibt 7700 Krähen zum Abschuss frei – der Großteil der Tiere lebt im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld.

Von Ewald Wurzinger

Eine Tixo-Rolle und ein Messer gehören zur Standardausrüstung von Landwirt Hermann Putz. Gerade jetzt in den Sommermonaten muss der Rinderbauer aus Schäffern damit beinahe täglich durchlöcherte Folien von seinen Siloballen wieder verkleben. „Ein kleines Locherl und

der ganze Ballen wird vom Schimmel durchwachsen“, erklärt der Oststeirer. Verursacht wurden die Folienrisse durch Krähen, die sich sommers wie winters am Futter für seine Rinder bedienen. 2022 betrugen die Schäden mehrere 10.000 Euro.

Nach immer mehr Klagen aus der Landwirtschaft ist seit vergangenen Montag die „85. Verordnung: Ausnahme vom Ver-

bot der absichtlichen Tötung von Nebel- und Rabenkrähen“ in Kraft. Wie schon berichtet werden jährlich 7700 Krähen zum Abschuss freigegeben. Gültig für 2023, 2024 und 2025. „Parallel dazu läuft ein Monitoring, um die Entwicklung des Krähenbestandes zu verfolgen“, ergänzt man im Büro von Landesrätin Ursula Lackner.

Die neue Regelung zur „offiziellen Entnahme“ ist für Hermann Putz vollkommen gerechtfertigt. Auch viele seiner Berufskollegen atmen auf.

„Mais in unserer Region ist heuer zum Teil schon dreimal ausgesät worden, weil Krähenschwärme die jungen Pflanzen immer wieder ausreißen“, erklärt der Landwirt. Und weiter: „Krähen sind bekanntlich keine dummen Tiere. Da bedarf es einer guten Strategie.“

Eine Strategie, an der die hei-

Abschussfreigabe für Krähen
EISELEHNÖDLA



Krähen 2/2

und Wochen möchte man gezielt die Schlafstätten der Tiere aufsuchen und bei Dämmerung, wenn die Vögel nach Hause kommen, zuschlagen. „Weil der Bestand in den vergangenen Jahren immens gewachsen ist, kann man jetzt nur mit Schrotflinten vorgehen“, meint Bezirkskammerobmann Herbert Lebitsch, selbst Jäger. „Es war nicht mehr einfach zuzusehen, wie die Saat und Ernte unserer Bauern zunichte gemacht werden“, so Lebitsch. Der Osten des Landes zählt zum am dichtesten besiedelten Lebensraum sämtlicher Krähenarten, wie

Bezirksjägermeister Franz Gruber erzählt. Um heuer noch eine Bestandsminderung zu erreichen, werde ehestmöglich mit dem Abschuss begonnen. „Eine offizielle E-Mail dazu ist gestern an alle Jäger im Bezirk gegangen“, so Gruber.

Kritisiert wird das Vorgehen indes von Natur- und Vogelschutzorganisation „Birdlife Österreich“. Es werde laufend von Schäden in der Landwirtschaft gesprochen, nie aber wirklich beziffert. „Was uns fehlt, ist ein Begleitmonitoring und eine Beobachtung, wie sich die Schadensmeldungen während einer Bejagung entwickeln“, so Vogelkundler Johannes Hohenegger. „Hätte man Belege, dass es weniger Schäden gibt, wäre die Aktion auch gerechtfertigt.“ Weil die Aaskrähe keine gefährdete Vogelart ist, könne man bei Birdlife vorerst auch nichts gegen die landesweite Bejagung der Tiere tun. Hohenegger: „Ein echter Jäger weiß, dass Krähen auch natürliche Feinde haben, etwa den Habicht. Würde man diesen Beutegreifer nicht ständig jagen, würde sich auch in der Krähenthematik vieles stabilisieren.“

**KLEINE
ZEITUNG**

Superheldin Käferbohne



Bohnenstarke Leistungen

Der Bezirk Liezen holte sich beim Kreativ- und Wissenswettbewerb „Superheldin Käferbohne“ einen 2. und 3. Platz.

Rund 419 steirische Schüler von der Volksschule bis zur Oberstufe ließen die Steirische Käferbohne hochleben und beteiligten sich am Kreativ- und Wissenswettbewerb der Landwirtschaftskammer und Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“. Gefragt waren die schönsten bildnerischen Kunstwerke, herzhafte kulinarische Innovationen sowie wertvolles Alltagswissen rund um die pro-

teinreiche Bohne. In der Kategorie „Bildnerische Kunst“ ging der zweite Platz an Toni Josipović von der Volksschule Bad Aussee. Mit ihrer kreativen kulinarischen Innovation errang Lisa Baldauf von der Fachschule Gröbming mit ihren asiatisch beeinflussten WanTan-Taschen den dritten Platz. Eine Ehrenurkunde erhielt die Volksschule Bad Aussee für besondere, bohnenstarke Leistung.



Der 2. Platz in der Kategorie „Bildnerische Kunst“ ging an Toni Josipović (VS Bad Aussee), am Bild mit Vizepräsidentin Maria Pein.



Käferbohnenkönigin Michaela Summer überreicht den 3. Preis in der Kategorie Kulinarik an Lisa Baldauf (FS Gröbming). Fotos: LK/Danner

Superheldin Käferbohne

KLEINE
ZEITUNG



„SUPERHELDIN KÄFERBOHNE“

Köflacher Künstlerin mit Käferbohne am Podest

419 steirische Schüler nahmen am Kreativ- und Wissenswettbewerb „Superheldin Käferbohne“ der Landwirtschaftskammer teil. In der Unterstufe (Kategorie Wissens-Quiz) holten sich Emma Benedikt (BG/BRG/BORG Köflach) und Khabib Ereschenko (MS 2 Leibnitz) den zweiten Platz. ALEXANDER DANNER

Superheldin Käferbohne



Maria Pein überreichte den Preis an
Greta Putz. LK Steiermark/Danner



Steirische Inspiration für junge Künstler

Der steirische Käferbohnenanbau hat sich seit den 1970er-Jahren von einem reinen Selbstversorgeranbau zu einer wirtschaftlich bedeutenden Kultur für die Landwirte entwickelt. Mit der Zuerkennung des EU-Herkunftsschutzes „Steirische Käferbohne g.U.“ werden jährlich auf 500 bis 650 Hektar steirische Käferbohnen angebaut. 200 landwirtschaftliche Betriebe, Verarbeiter und Händler sind Mitglieder der Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne und nehmen am Kontrollsysteem teil, das jährlich zertifiziert wird.

Kleine Bohne, große Wirkung
Nun stand die Bohne im Mittelpunkt eines steiermarkweiten Wettbewerbs, an dem sich 419 Schüler - von der Volksschule bis zur Oberstufe - beteiligten. Organisiert haben den kreativen Wettkampf die Landwirtschaftskammer und die Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“. Gesucht wurden dabei die schönsten bildnerischen Kunstwerke, innovative kulinarische Kreationen und wertvolles Alltagswissen rund um die proteinreiche Bohne.

Vizepräsidentin Maria Pein und Plattform-Obmann Fritz Rauer zeigten sich begeistert von der großen Teilnahme: „Als Königin der heimischen Bohnen ist die steirische Käferbohne nicht nur ein kulinarischer Hit, sondern übt auch besondere Anziehungskraft auf wissenshungrige und künstlerisch ambitionierte Schüler aus.“ In der Kategorie „Bildnerische Kunst“ überzeugte Greta Putz von der Volksschule Wies die Jury: Sie belegte den dritten Platz.

Spezialitätenprämierung

LEIBNITZ AKTUELL



Originalfoto: Eberharter | Foto: U. Dannerl/Foto: F. Sauer

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

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

Milchspezialitäten ausgezeichnet: Die Hofmolkerei 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.

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

Brot

Siegbert & Siegmar Reiß, Eggendorf:
Klassisches Bauernbrot, Buchtei

Daniela & Markus Holzer, Voral:
Holzofen Bauernbrot

Monika Sommer, Bock, St. Magdalena:
Vollkornbrot

Friedrich Durst, Neudorf bei Güssing:
Etschkarkruste

Buschenschank Koller, Kitzeck:
Pfingstraudel

Christina & Josef Neuhold (Jagd Steinegg),
St. Veit in der Südsteiermark:
Diakel-Sonnenbrot

Fachschule Gröbming:
Steirerkäse-Stangert

Fachschule Maria Lankowitz:
Martille trifft Mohn

Familie Niglitz, St. Margarethen an der Raab:
Walnussbrot

Die Landessieger der Spezialitäten- prämierungen

Milch

Hannes Thaller & Barbara Wurzinger
(Hofmolkerei Thaller), Leitersdorf:
Mariellen-Joghurt, Kürbiskernroulade

Katharina & Andreas Seitinger,
St. Martin im Mühlkreis:
Bio-Toffen

Andreas Pollhammer
(Döggel Mitter), Mitterkirchen:
Weichkäse-Würfeln in Öl

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

Martin Pötsch,agen im Ennstal:
Gritumteiger

Sabine Rinnhofer, Hönggberg:
Handgemachte Landbutter

Waltraud & Hubert Schläffer, Kaindorf:
Bio-Murtaler-Steirerkäse

Fleisch

Gottfried & Rosina Annemarie Grabin
(Winkl & Buschenschank Grabin), Labettendorf:
Kochkuchinken, Karreespeck

Pentscher OG – Evelyn Weber, Hitzendorf:
Schinkenspeck

Maria & Bernhard Berghold
(Buschenschank Berghold), Empersdorf:
Bergholds Wildrolschinken

Bettina & Franz Handl (Handl), Althofen:
Kräuter Lardo vom Weidelschwein

Andrea & Josef Grabin (Grabin, Pötzing a. L.):
Kratznerwürstlin

Waltraud & August Höller, Kaindorf:
Wetide-Entenfilet

Margit & Martin Pechtgam, Mitterdorf/Salbach:
Salami

Maria & Andreas Pötzl
(Pötzl Bauernkäse), St. Peter am Ossiach:
Bauchspeck

Florian Zach, (Zach Gourmet) Mooskirchen:
Mageres Karree

Superheldin Käferbohne

PÖLLAUBERG

Käferbohne als gemalte Superheldin

Jan Dornhofer gewann Kreativwettbewerb.

419 steirische Schülerinnen und Schüler von der Volks- schule bis zur Oberstufe ließen die Superheldin Käferbohne hochleben und beteiligten sich am Kreativ- und Wissenswettbewerb von Landwirtschaftskammer und Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“. Bei den Kleinsten überzeugte in der Kategorie „Bildnerische Kunst“ Jan Dornhofer von der Volksschule Pöllauberg mit seinem Werk „Superheldin Käferbohne in Ölkreide“.

Lena Bauernhofer von der Fachschule Vorau erreichte in der Kategorie „Kulinarik“ mit dem Käferbohnen-Des- sert und Bohnenkuchen den zweiten Platz. Weitere Ehrenurkunden gingen an die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Hartberg für besondere, bohnenstarke Leistungen. Der Jury gehörte unter anderen die Kaindorfer Kinderbuchautorin Karin Ammerer an.



Jan Dornhofer mit Vizepräsidentin Maria Pein | K STMK/DANNFR

KLEINE ZEITUNG

Online-Medien

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Superheldin Käferbohne 1/3

→ Zum Beitrag

KLEINE
ZEITUNG

Beim Käferbohnen-Wettbewerb erfolgreich

Hier liefern wir unseren Lesern aktuelle Nachrichten querbeet durch den Bezirk Liezen.



Vizepräsidentin Maria Pein
überreicht den 2. Preis in der
Kategorie Bildnerische Kunst
an Toni Josipovic

Aktuell und ganz kompakt wollen wir über die Region informieren: Wo öffnet ein Bauernmarkt seine Pforten? Bietet das Eltern-Kind-Zentrum einen neuen Kurs an oder hat es eine Straßensperre infolge eines Unfalles gegeben? Kurzum, **was tut sich im Bezirk Liezen?**

Hier liefern wir unseren Lesern Neuigkeiten von Ramsau am Dachstein bis Wildalpen, von Bad Aussee bis Donnersbachwald. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit bemühen wir uns um einen Überblick über die gesamte Region.

Superheldin Käferbohne 2/3

**KLEINE
ZEITUNG**

23. August: Beim Käferbohnen-Wettbewerb erfolgreich

Die "Superheldin Käferbohne" haben die Landwirtschaftskammer und die Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“ im Rahmen eines Kreativ- und Wissenswettbewerbs vor den Vorhang geholt. Gefragt waren dabei die schönsten bildnerischen Kunstwerke, herzhafte kulinarische Innovationen sowie wertvolles Alltagswissen rund um die proteinreiche Bohne. 419 Schülerinnen und Schüler - von der Volksschule bis zur Oberstufe - aus der ganzen Steiermark nahmen teil. Zwei Plätze unter den Top 3 gingen in den Bezirk Liezen.

In der Kategorie Bildnerische Kunst landeten Toni Josipovic von der Volksschule Bad Aussee und sein Werk auf dem zweiten Platz. Mit ihren asiatisch beeinflussten WanTan-Taschen holte sich Lisa Baldauf von der Fachschule Gröbming Rang drei in der Kategorie Kulinarik.



Vizepräsidentin Maria Pein überreicht den 2. Preis in der Kategorie Bildnerische Kunst an Toni Josipovic
© A. Danner

Superheldin Käferbohne 3/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein und Plattform-Obmann Fritz Rauer zeigten sich begeistert von der großen Beteiligung am Wettbewerb. „Als Königin der heimischen Bohnen ist die steirische Käferbohne nicht nur ein kulinarischer Hit, sondern übt auch besondere Anziehungskraft für wissenshungrige und künstlerisch ambitionierte Schülerinnen und Schüler aus“, waren sie sich einig.

Der Jury gehörten die Kinderbuchautorin Karin Ammerer, der Kinderbuchillustrator Herwig Holzmann, die Pädagoginnen Karin Resch, Waltraud Sturm und Julia Öhlschläger und die Spitzenköche Lorenz Kumpusch und Ferdinand Bauernhofer an.



Lisa Baldauf durfte ihren Preis aus den Händen von Käferbohnenkönigin Michaela Summer entgegennehmen

© A. Danner

Superheldin Käferbohne 1/3

→ Zum Beitrag

LEIBNITZ AKTUELL



Land & Leute Top-News Wirtschaft

Steirische Käferbohne stand Modell für junge Künstlerinnen

Von Heribert Kindermann - 21. August 2023

0

Ihre natürliche Schönheit macht die steirische Käferbohne zum begehrten Designobjekt und zur interessanten Inspirations- sowie Wissensquelle. Mit Lea Preglau von der Fachschule Neudorf stellt der Bezirk Leibnitz eine große Siegerin. Nach Leibnitz ging auch mit Khabib Ereschenko von der MS 2 Leibnitz ein 3. Platz in der Kategorie „Wissen – Quiz“. Der Bezirk Deutschlandsberg holte sich mit Greta Putz ebenfalls einen 3. Platz in der Kategorie „Bildnerische Kunst“.

Wettbewerb „Superheldin Käferbohne“

Am großen Erinnerungsfoto: Die Steirische Käferbohnenkönigin Michaela Summer mit Lea Preglau (FS Neudorf), der Siegerin der Kategorie „Kulinarik“.

Superheldin Käferbohne 2/3



Insgesamt 419 steirische Schüler:innen von der Volksschule bis zur Oberstufe ließen die Superheldin Käferbohne hochleben und beteiligten sich an einem Kreativ- und Wissenswettbewerb von der Landwirtschaftskammer Steiermark und der Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“.

Gefragt waren die schönsten bildnerischen Kunstwerke, herzhafte kulinarische Innovationen sowie wertvolles Alltagswissen rund um die coole, proteinreiche Bohne. „Als Königin der heimischen Bohnen ist die steirische Käferbohne nicht nur ein kulinarischer Hit, sondern übt auch besondere Anziehungskraft für wissenshungrige und künstlerisch ambitionierte Schülerinnen und Schüler aus“, zeigten sich LWK-Vizepräsidentin Maria Pein und Plattform-Obmann Fritz Rauer von der großen Beteiligung begeistert.

Die ausgezeichneten Schülerinnen und Schüler

Bei den Kleinsten überzeugte in der Kategorie „Bildnerische Kunst“ Jan Dornhofer von der Volksschule Pöllauberg mit seinem Werk „Superheldin Käferbohne in Ölkreide“. Die Plätze 2 und 3 gingen an Toni Josipović von der VS Bad Aussee und Greta Putz von der Volksschule Wies.

Mit ihren kreativen kulinarischen Innovationen errangen in der Kategorie „Kulinarik“ Lea Preglau von der Fachschule Neudorf mit der Speise Käferbohnen-Bolognese den 1. Platz. Lena Bauernhofer von der Fachschule Vorau erreichte mit dem Käferbohnen-Dessert Cookies und Bohnenkuchen den großartigen zweiten Platz. Lisa Baldauf von der Fachschule Gröbming holte sich mit ihren asiatisch beeinflussten WanTan-Taschen den 3. Platz. Ihre selbstkreierten Speisen haben das Zeug künftig in der Steiermark lukullisch groß aufzutrompfen.

Kategorie „Wissen – Quiz“

In der Unterstufe gingen die Preise in der Kategorie „Wissen – Quiz“ an Marlene Stampfli vom Gymnasium Ursulinen, Emma Benedikt vom BG/BRG Köflach und Khabib Ereschenko von der MS 2 Leibnitz. Käferbohnenkönigin Michaela Summer überreichte den aufgeregten Preisträgerinnen und Preisträgern die Urkunden und Sachpreise.

Superheldin Käferbohne 3/3



Vizepräsidentin Maria Pein überreicht den 3. Preis in der Kategorie Bildnerische Kunst an Greta Putz (VS Wies)

Die Steirische Käferbohne

Der steirische Käferbohnenanbau entwickelte sich vom reinen Selbstversorgeranbau in den 1970-er Jahren zu einer wirtschaftlich bedeutsamen Kultur für Landwirte. Seit Zuerkennung des EU-Herkunftsschutzes „Steirische Käferbohne g.U.“ werden jährlich auf 500 bis 650 Hektar steirische Käferbohnen angebaut. Rund 200 landwirtschaftliche Betriebe, Verarbeiter und Händler sind Mitglied bei der Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne, nehmen am Kontrollsysteem teil und werden jährlich zertifiziert.

Online Plattformen

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Facebook: Landwirtschaftskammer Steiermark und Steirische Lebensmittel
Instagram: Steirische Landwirtschaft

Post der Woche Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

1 Tage ·

...

Schützen wir unsere Kinder vor Unfällen !!

Am Bauernhof lauern sehr viele Unfallgefahren. Daher ist auf die Sicherheit von Kindern besonders Acht zu geben!

Bei den Kindersicherheit-Familientagen im Mur- und Mürztal waren mehr als 200 Kinder mit ihren Eltern und Großeltern mögliche Gefahrenquellen auf der Spur. Ein Super-Lernerlebnis für Jung und Alt.



Sicherheit am Hof geht alle an!



21

4 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

2 Tage ·

...

#BeimBauernDaheim:

● Von A wie der klassische Apfel, über M wie saftige Marillen bis hin zu Z wie steirische Zwetschken. Familie Greimel aus dem steirischen Vulkanland 🍑 produziert eine große Vielfalt an verschiedenen Obstarten. Hier liegt der Fokus besonders auf geschmacksvolle Sorten. 🍓

● Ihre Produkte verkaufen sie auf den Bauernmärkten in Graz, Fürstenfeld und Knittelfeld.



1 Like Georg Tappauf und 28 weitere Personen

2 Kommentare 9 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft Schützen wir unsere Kinder vor
Unfällen!!

Am Bauernhof lauern sehr viele Unfallgefahren. Daher ist auf die
Sicherheit von Kindern besonders Acht zu geben! ⚠

Bei den Kindersicherheit-Familientagen im Mur- und Mürztal
waren mehr als 200 Kinder mit ihren Eltern und Großeltern
mögliche Gefahrenquellen auf der Spur. Ein Super-Lernerlebnis
für Jung und Alt. 🎉

#landwirtschaft #steiermark #styrnia #landwirtschaftskammer
#regional #saison #österreich #lksteiermark

1 Tag



Gefällt Ifshatzendorf und 41 weitere Personen

GESTERN