

Radio/Fernsehen

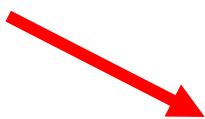
IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Herausforderung Apfelproduktion

→ Zum Beitrag



Herausforderung Apfelproduktion



[Zum Beitrag](#)



FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR
25	26	27	28	29	30	31	01
12:31 Apfelbauern unter Preisdruck-viele hören auf							...
16:14 Apfelernte in der Steiermark							...
16:30 Apfelbauern unter Preisdruck-viele hören auf							...

Herausforderung Apfelproduktion 1/2

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Viele Apfelbauern hören auf

Durch Frost und Hagel erwarten die steirischen Apfelbauern heuer um ein Viertel weniger Ernte. Es gibt in Summe aber auch immer weniger Äpfel, weil die Anbauflächen schrumpfen – denn immer weniger junge Landwirte finden als Obstbauern ihr Auslangen.

Online seit heute, 12.33 Uhr

Teilen



Wenn die Apfelbauern derzeit ernten, wissen sie noch nicht, wie viel sie pro Kilo erwirtschaften werden. Der Preis muss mit dem Lebensmittelhandel vereinbart werden. Die Äpfel aus dem Ausland sind billiger.

In den letzten acht Jahren habe es nur zwei normale Ernten ohne größere Ausfälle durch Frost oder Hagel gegeben. Die Investitionen sind parallel dazu laut dem Präsidenten des österreichischen Obstbauverbandes, Manfred Kohlfürst, durchschnittlich um 35 Prozent gestiegen. „Wir haben bei Pflanzenschutz eine Steigerung von über 20 Prozent gehabt; wir haben in anderen Bereichen Treibstoffkosten bei 50 Prozent plus. Wir haben den Wettbewerb mit dem Preis. Man schaut natürlich als Handel auch über die Grenzen und schaut, was Äpfel woanders kosten. Dementsprechend bekommen wir auch für unser Produkt nicht wesentlich höhere Preise.“

Herausforderung Apfelproduktion2/2



„Betriebe brauchen mehr für jedes Kilo“

Die steirische Landwirtschaftskammer rechnet vor, dass nicht einmal ein Viertel als Wertschöpfung am Hof bleibt. Den großen Preisanteil, den der Konsument zu berappen hat, mache die Vermarktung und der Handel aus, sagt der Präsident der Landwirtschaftskammer, Franz Titschenbacher: „Wir haben derzeit einen Anteil von 23,7 Prozent; insgesamt wäre auf jeden Fall ein Drittel notwendig. Das heißt, 60 Cent pro Kilo wären für die Betriebe unbedingt notwendig.“

Neue Sorten könnten Entspannung bringen

Auch im Obstbau spüre man ein Bauernsterben: Waren es in den 1990er Jahren noch 1.500 Betriebe in der Steiermark, zählt man jetzt nur mehr knapp 1.000 Betriebe. Diese sind auch in der Anbaufläche nicht größer geworden. Die Anbaufläche habe sich um ein Viertel verkleinert, sagt die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer, Maria Pein: „Vor 20 Jahren hatten wir quasi eine Anbaufläche von 6.000 Hektar; und wir haben jetzt mit 2023 eine Fläche von 4.800 Hektar. Und vor allem aufgrund dessen, weil es sehr starke Wetterkapriolen gibt.“

Die Lösung sei der Anbau von neuen Sorten, die dann höhere Preise erzielen würden. Vor allem die jüngere Generation der Apfelbauern investiert hier. Auch durch Veredelung am Hof versucht man, die Wertschöpfung am Hof zu steigern, indem Most oder Apfelsaft produziert wird.

Sommerküche: Grazer Krauthäuptel – Tascherl



[Zum Beitrag](#)



DO

FR

SA

SO

MO

DI

MI

DO

24

25

26

27

28

29

30


31


10:13

Sommerküche: Grazer Krauthäupteltascherl mit Gemüse-Tartar

||||

...

 Paul Simon
Late In The Evening

 Juli
Gehen Oder Bleiben

Sommerküche: Grazer Krauthäuptel – Tascherl 1/2

→ [Zum Beitrag](#)



SOMMERKÜCHE

Grazer Krauthäuptel-Tascherl mit Gemüse-Tatar

Die Tascherl machen sich sehr gut als „gmiasiges Highlight“ auf einer steirischen Antipasti-Platte. Pilze sind kalorienarme Eiweißlieferanten, und Kulturspeisepilze gibt es inzwischen in großer regionaler Vielfalt.

Seminarbäuerinnen

Teilen



Die Zutaten:

- 1 Kopf Grazer Krauthäuptel
- 6 Stück Champignons
- 2 Stk. Zucchini
- 2 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Melanzani
- 4 Stk. Essiggurken
- 100 ml Essiggurken-Saft
- 70 ml Rapsöl
- Salz und Cayenne Pfeffer

Sommerküche: Grazer Krauthäuptel – Tascherl 2/2



Sendungshinweis

„Radio Steiermark-
Sommerzeit“, 30.8.2023

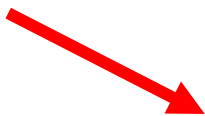
Die Zubereitung:

Zuerst vier Blätter des Häuptelsalates kurz in Salzwasser blanchieren und danach gleich in Eiswasser abschrecken.

Für das Tatar das Gemüse kleinwürfelig schneiden und sortenweise in dem Öl anrösten. Die Essiggurken ebenfalls klein würfelig schneiden.

Dann alles zusammen mit dem Essiggurken-Saft und dem Öl abschmecken. Das Tatar in die blanchierten Salatblätter füllen und zu kleinen Tascherln verschließen.

Marktbericht: Rindersteak



[Zum Beitrag](#)



MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

MO

21

22

23

24

25

26

27

28

08:42

Marktbummel: Rindersteak

...

Gianni Morandi

Occhi Di Ragazza

Kim Wilde

Cambodia

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Saisonstart Apfelernte 2023 – Titelseite

RETTER IN DER NOT

Patrick Trifan holte Nachbarin bei Brand ins Freie.

Steiermark, Seite 20/21



AUSNAHMESPORTLERIN

Star-Fechterin Olha Charlan über ihre gepeinigten Ukraine.

International, Seite 10/11



KLEINE ZEITUNG

1. SEPTEMBER 2023
FREITAG
GRAZ
PRINT | WEB | APP

Ist

Handel
41,0 %
(78 Cent)

Bauer
23,7 %
(45 Cent)

Vermarktung
35,3 %
(67 Cent)

Um ein Viertel geringer fällt die Apfelernte heuer in der Steiermark aus. Die Wetterextreme machen den Apfelbauern zu schaffen. 45 Cent pro Kilogramm bekommen die Bauern derzeit vom Handel – viel zu wenig, sagen sie.

Steiermark, Seite 14/15

Der Streit um das Apfelstück

Soll

Bauer
33,3 %
(63,3 Cent)

Errechnet bei durchschnittlich 1,90 Euro netto pro Kilo Apfel im Geschäft.
Quelle: LK Steiermark

MESSNER, IMAGO, MONTAGE: ADOBESTOCK

CITYPARK

Heute, 14:30 – 17:00 Uhr

Kinder Spielzeug Flohmarkt

In der Markthalle

citypark.at

Park City

SPORT

Salzburg trifft in der Champions League auf Benfica, Inter Mailand und Real Sociedad.

Seite 56/57

SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 28/29 • Horoskop Seite 38 • Impressum Seite 36 • Kino ab Seite 22
Leserbriefe Seite 34/35 • Notdienste ab Seite 22 • Rätsel Seite 36/37
Regionen ab Seite 22 • Sport ab Seite 56 • Todesfälle ab Seite 53
TV-Programme Seite 70/71 • Wirtschaft ab Seite 30 • Wetter Seite 26

Jackpot

1,5 Mio. €

LOTTO

playsponsible.at

Steiermark

Freitag, 1. September 2023

STEIRER DES TAGES

Sichtbar und präsent sein

Der gebürtige Grazer Ewald Pristavec wird heute als
Dompfarrer und Pfarrer der Stadtpfarrkirche in Graz eingeführt.

Von Norbert Swoboda

„Ich freue mich schon sehr auf meine neue Aufgabe“, betont Ewald Pristavec gleich zu Beginn des Gesprächs. Der gebürtige Grazer (52) wird heute im Dom von Bischof Wilhelm Krautwaschl sogar in eine Doppelaufgabe eingeführt: Um 18 Uhr im Grazer Dom tritt er seine Stelle als Pfarrer der Grazer Dompfarre zum Hl. Ägidius an als auch seine Stelle als Propst und Pfarrer der Propstei-, Haupt- und Stadtpfarre zum Hl. Blut in Graz.

Er folgt damit Dompfarrer Prälat Heinrich Schnuderl einerseits und Monsignore Christian Leibnitz als Stadtpfarrer andererseits. Prista-

vec, der zuletzt Vikar im Seelsorgeraum Bruck und Provisor in Kindberg war, wird auch Mitglied des Domkapitels in Graz.

Pristavec erinnert sich an kein bestimmtes Schlüsselerlebnis am Weg zum Priester, als Ministrant und aktiver Jugendlicher in der Pfarre Liebenau „wuchs ich in das hinein, und ich wusste sehr früh, dass ich das machen will“.

Eine einzigartige Besonderheit ist wohl, dass auch sein Zwillingbruder Wolfgang Priester wurde und Pfarrer in Mooskirchen ist. Ein Zwilling-Schicksal? „Nein, eigentlich nicht. Wir sind sehr verschieden, wir sind auch keine eineiigen Zwillinge.“

Nach dem Studium in Graz (und kurz in Wien) feierte Pristavec 1998 seine Priesterweihe, und in den darauffolgenden 25 Jahren war Pristavec ausschließlich in der Obersteiermark als Pfarrer tätig: Kaplan in Judenburg und Schladming, dann Pfarrer in Zeltweg und im Pfarrverband Stadl/Mur, ehe er 2017 nach Bruck an der Mur wechselte. Der Musik-

und Opernliebhaber, der zu dem Zweck auch gerne reist, ist aber auch auf überregionaler Ebene tätig. Pristavec ist geschäftsführender Vorsitzender des Priesterrates der Diözese Graz-Seckau. Das ist ein bedeutendes Beratungsgremium für den Bischof; in einigen Fragen muss der Bischof auch die Meinung des Priesterrates einholen.

„Ich freue mich auf die unterschiedlichsten Begegnungen“, sagt Pristavec. Der 51-Jährige will „lebendiges Christsein sichtbar machen, die Kirche mit Leben erfüllen, kirchliches und gesellschaftliches Leben gestalten und hilfreich für die Menschen sein“.

Dass er zwei Pfarren im Grazer Zentrum betreut, sei dem Priestermangel geschuldet. Die Stadtpfarrkirche – wo er auch im Pfarrhof wohnen wird – sei die Kirche für die Grazer Bevölkerung und dort gelegen, wo sich das Leben abspiele.

Der Dom sei die Kathedrale und Bischofskirche für die ganze Steiermark. Unterstützt wird er nicht nur von seinen Vorgängern, sondern auch von Andrea Scheikl, die ebenfalls heute ihren Dienst als Pastoralassistentin in beiden Pfarren antreten wird.

Am Sonntag, zum Patrozinium (Fest für den Dompatron, den Hl. Ägidius), stellt Pristavec sich der Pfarrgemeinde im Dom vor, eine Woche darauf, am 10. September, dann der Gemeinde in der Stadtpfarre.



Ewald Pristavec,
neuer Dom- und
Stadtpfarrer
in Graz

FOTOFROSCH WESIAK

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at



4790

Hektar groß ist die Anbaufläche
für den Apfel in der Steiermark
heuer. Im Jahr 2010 waren es laut
Landwirtschaftskammer
aber noch 6262 Hektar.

VIDEO



QR-Code

scannen und
Interview mit
Apfelbauer,
-prinzessin und
den LK-Spitzen
ansehen.



Von Julia Kammerer

Dunkle Wolken über den Obstgärten, die steirischen Apfelbäuerinnen und -bauern haben erneut zu kämpfen. Spätfrost (bei bis zu minus sieben Grad) und verregnetes Blühwetter bedeuten ein Ernteminus: 111.000 Tonnen werden erwartet, um rund 25 Prozent weniger als im Vorjahr (151.000 Tonnen). Lichtblick aus Konsumentensicht: „Die Versorgung ist gesichert“, beruhigt Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer (LK). Auch die Qualität stimme. Die hohen Temperaturen in der zweiten Augusthälfte gepaart mit Niederschlägen hätten sich gut auf den Geschmack ausgewirkt.

Aber: Der Druck auf die Obstbauern ist hoch. „Der Wertschöpfungsanteil für den Bauern liegt bei 23,7 Prozent. Um die Betriebe erhalten zu können, brauchen wir ein Drittel“, so Titschenbacher in Richtung Handelspartner. 45 Cent be-



Martin Gschweidl, Obstbauer aus St. Ruprecht an der Raab
KLZ/KAMMERER



Apfelbauern befürchten saftiges Minus

Wetterextreme und hohe Produktionskosten machen steirischen Apfelbauern zu schaffen. Ernterückgang heuer bei rund 25 Prozent.

kommt der Bauer pro Kilo, die Produktionskosten liegen mittlerweile bei 60 Cent.

Manfred Kohlfürst, Chef der Erwerbsobstbauern, nimmt auch den Konsumenten an der Nase: „Regionalität war zur Coronazeit wichtig. Davon merken wir jetzt immer weniger.“ Der österreichische Konsument müsse auch zum österreichischen Apfel greifen.

Auszahlungspreise, Wetterextreme und hohe Produktions-

kosten schlagen auch auf die Anbaufläche und Anzahl an Obstbauern nieder. Seit 2010 ist die Apfelanbaufläche in der Steiermark um ein Viertel geschrumpft. „Ich verstehe jeden, der sagt, mit dem Apfelanbau will er nichts mehr zu tun haben“, erzählt Martin Gschweidl. Gemeinsam mit seinem Bruder Andreas bewirtschaftet er eine rund 20 Hektar große Fläche in der Gemeinde St. Ruprecht an der Raab (Bezirk Weiz). Er sei gerne Obstbauer – und bleibt

optimistisch: „Wie heißt es so schön? Was man gerne macht, macht man gut!“ Er hofft auf die Vernunft der Lebensmittelbranche und auf die Jungbauern. „Die wenigen, die es gibt, sind sehr engagiert. Das gibt einem Perspektiven.“

Eine aus der „nächsten Generation“ ist die



Apfelprinzessin – Helene Fattinger aus Stübing: Die 21-Jährige will nächstes Jahr den Familienbetrieb übernehmen: „Wir haben eine Buschenschank, machen Säfte und Most.“ Sie will den Betrieb touristischer machen. „Landwirtschaft ist kein Beruf, es ist eine Berufung“, freut sie sich auf ihre neue Aufgabe. Solche Hofübernahmen sind Lichtblicke, die Gesamtzahl der Apfelbauern sinkt: Rund 1030 Betriebe zählt man heute, in den 1990er-Jahren waren es 1500.

Franz Titschenbacher hofft auf eine Erhöhung der Preise: „Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen. Mit einer Erhöhung wird die Versorgung in Österreich weiterhin gesichert und wir können dieses Kulturland erhalten.“



Saisonstart Apfelernte 2023 – Titelseite

Brutaler Übergriff von **Steirer schockiert:**

Nur Mini-Strafe für Vergewaltiger

GERICHT, SEITE 33

Freitag, 1. September 2023 € 1,70

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG

Steirerkrone

krone.at Ausgabe Nr. 22.766
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:
☎ 05 7060-56040, Abo: ☎ 05 7060-600

WOHNUNGSBRAND

**Steirer wurde schon
zweimal Lebensretter**

SEITEN 26/27

IN GRAZER GEFÄNGNIS

**IS-Terrorist plante
Anschlag aus Zelle**

GERICHT, SEITEN 32/33

AUCH WÜTHRICH BLEIBT

**Bei Sturm Graz platzt
2. Millionen-Transfer**

SPORT



**Apfelernte
fällt heuer
kleiner aus**

Foto: Jürgen Radschauer

DIE QUALITÄT STIMMT, doch die Menge fällt um ein Viertel geringer aus als im Vorjahr: Die steirischen Obstbauern stecken in einer schwierigen Lage. Auch bei Wein und Kürbis wird der Ernteertrag in diesem Herbst weit weg von Rekordwerten sein. THEMA DES TAGES, S. 20/21

GROSSE UNTERSUCHUNG IN GRAZ

**Gastro-Preise steigen saftig:
Bis zu 5,20 Euro für ein Bier**

Getränke kosten in den Lokalen deutlich mehr:
Wo es am teuersten und wo es am günstigsten ist

SEITEN 28/29



ANZEIGE



Ein Viertel weniger Äpfel

Der Herbst naht – und nach viel Müh' und Arbeit ist es Zeit, die Ernten einzufahren. Teils durchwachsen, teils verheerend, ungewiss: So lauten die Bilanzen unserer Landwirte.

Zu Beginn der Apfelernte haben sich die Spitzen der Landwirtschaftskammer einen Überblick beim oststeirischen Betrieb Gschweitl verschafft: Bauern, die immer noch mit Leib und Seele und ganz viel Engagement Äpfel auf ihren Bäumen wachsen lassen – obwohl auch sie zu kämpfen haben und sich viele andere die Mühe und Probleme nicht mehr antun wollen oder können.

Von 1500 Obst-Betrieben vor noch gar nicht allzu langer Zeit (90er-Jahre) ist die Zahl auf mittlerweile 1030 geschrumpft, von 6262 Hektar vor 13 Jahren auf heute 4790. Und während die Steirer fleißige Apfelesser sind (an die 19 Kilogramm pro



Foto: Jürgen Radspieler

Kopf und Jahr), vergessen viele doch, was uns in Coronazeiten so wichtig war: auf die Herkunft zu schauen.

Genau das fordern die Bauern aber ein. Aber auch andere Bereiche sorgen für

Sorgenfalten auf der Stirn. Der Preis ist einmal mehr ein Problem. „Die Wertschöpfung liegt bei 23,7 Prozent“, rechnet Kammerchef Franz Titschenbacher vor. „Nötig wäre zumindest ein

Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen! Im Moment liegt der Ertrag weit unter den Produktionskosten.

Franz Titschenbacher, LK-Präsident

F. Titschenbacher, Maria Pein (Kammer), Apfelprinzessin Helene I., Martin Gschweitl, Manfred Kohlfürst (v. li.).

Drittel.“ Die Zahlungen, die Kunden leisten, erreichen nur zu einem geringen Teil die Bauern. Im Moment bekommen sie für das Kilo laut Kammer 45 Cent. Doch allein die Produktionskosten



Foto: Sepp Pail

☺ Auch der Mais hat heuer schon viel durchgemacht – und es ist noch nicht vorbei: Durch die Nässe im Frühjahr ist die Wurzelbildung zurückgeblieben, Hochwasser könnte ihn zu früh abreifen lassen.

Laut Experte Gerhard Wohlmuth hat es heuer „zu viel in die Blüte geregnet“, was zu normal großen, aber weniger Beeren, jedoch bester Qualität geführt hat. Die Lese beginnt Ende September. ☺



Foto: Birgit Mächtinger

Saisonstart Apfelernte 2023 2/2

**Kronen
Zeitung**

bezziffern die Anbieter mit 60 Cent!

„So kann es nicht weitergehen“, ist der allgemeine Tenor. Zumal die Kosten nicht die einzige Riesen-Herausforderung sind. Auch die Wetterkapriolen sind es, sie werden immer stärker. Heuer erstickte der Spätfrost einmal mehr auch bei Äpfeln viele Blüten und Knospen im Keim. Daher liegt der prognostizierte Ertrag bei 111.000 Tonnen – womit sich ein Minus von einem Viertel im Vergleich zum Vorjahr auftut.

„Aber die Qualität ist herausragend“, versichert Titschenbacher. Und: „Die Versorgung ist gesichert.“

Vermehrt müsse man in Zukunft, was aber ein langwieriger Prozess ist, auf Sorten umsteigen, die resistenter gegenüber Krankheiten und Frost sind. Wie Kanzi, Jazz, Sweet Tango, Natyra. Des Steirers liebste Äpfel sind immer noch Gala, Golden Delicious und Evelina.

Christa Blümel



Foto: Jürgen Radspieler

Weniger Äpfel, höhere Kosten – die momentane Lage bereitet den Obstbauern Sorgenfalten

FISCH



Foto: Molnar Attila

Es gibt, sagt Helfried Reimoser vom Teichwirteverband, „Gewinner und Verlierer, auch in der Fischwelt“: Karpfen etwa hätten von der Hitze profitiert, für Arten, die viel Sauerstoff brauchen, kann sie Todesurteil sein.

KÄFERBOHNE

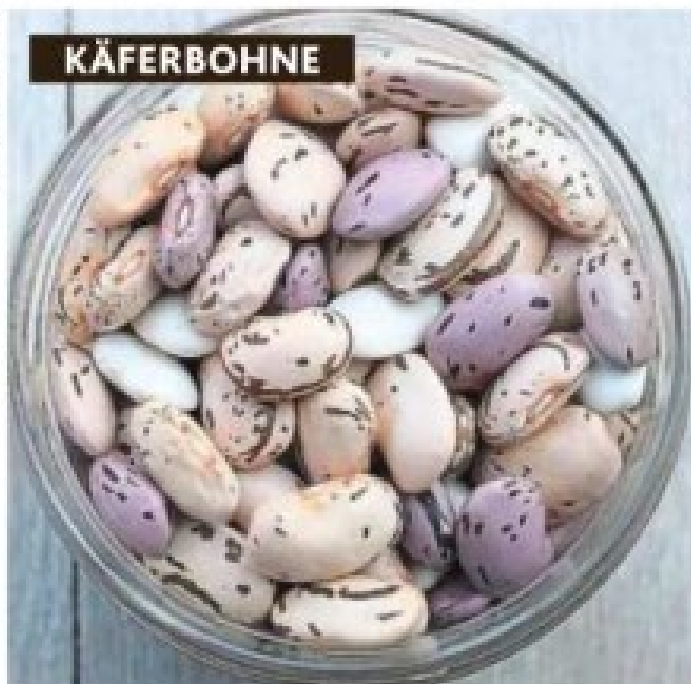


Foto: Reinhard Judt

Die Käferbohne wird erst nach dem ersten Frost geerntet. Die Prognosen ergeben eine Zweiteilung: Wegen der Nässe im Frühling sind viele Pflanzen nicht aufgegangen – aber wo sie das getan haben, ist beste Ernte in Sicht.

KÜRBIS



Foto: Sepp Pall

Der fehlenden Beize (wir haben berichtet) fallen heuer wohl 1000 (!) Hektar Kürbis zum Opfer. Als wäre das nicht genug, kamen teils Hagel und Hochwasser dazu. Fazit: gute Kerne – aber auffallend weniger Ertrag.

Saisonstart Apfelernte 2023

KURIER

Der Apfel fällt nicht mehr so oft vom Stamm

Steiermark. Die Ernte fällt heuer um ein Viertel niedriger aus als im Vorjahr, wo der Ertrag ebenfalls nur durchschnittlich war. Die Anzahl der Obstbauern sinkt stetig, auch die Anbaufläche schrumpft

VON ELISABETH HOLZER-OTTAWA

45 Cent für ein Kilogramm heimischer Äpfel. Ein Schnäppchen? Nicht für die Obstbauern: Diese Summe bekämen sie derzeit vom Großhandel für ihre Ware bezahlt, Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer, am Donnerstag vor. Viel zu wenig, es müssten zumindest 60 Cent sein, um betriebswirtschaftlich arbeiten zu können, fordert der Interessensvertreter.

60 Cent wäre ein Drittel der Wertschöpfungskette, derzeit lägen die Produzenten bei knapp einem Viertel. „Weiter wie bisher geht nicht“, mahnt Titschenbacher. „Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen.“ Auch in der Milchwirtschaft sei es gelungen, der Landwirtschaft dieses Drittel der Wertschöpfung zu sichern. „Wird den Obstbauern dieser faire Erlösanteil nicht zugestanden, steht sogar die Eigenversorgung auf dem Spiel“, warnt Titschenbacher.

Magere Bilanz

Doch noch sind genug frische Äpfel vorhanden, auch wenn die Menge geringer ausfallen wird. In dieser Woche starteten die Landwirtinnen und Landwirte in der Steiermark mit der Ernte der bereits reifen Sorten, Gala und Elstar, die Haupternte folgt in den kommenden Wochen. Der Ertrag dürfte mager sein: Die Landwirtschaftskammer rechnet mit bloß 111.000 Tonnen.

Der Ertrag wäre um 25 Prozent geringer als jener des Vorjahres, wobei die Ernte 2022 mit rund 150.000 Tonnen ebenfalls nur als durchschnittlich eingestuft wurde. Wie zuletzt so oft, schildert Vizepräsidentin Maria Pein: In den vergangenen acht Jahren wurden bloß zwei Ernten



Weniger Anbaufläche, weniger Apfelbauern, doch Schäden durch Frost: Die steirische Ernte fällt heuer deutlich niedriger aus



„Weiter wie bisher geht nicht. Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen und einen fairen Erlösanteil“

Franz Titschenbacher
Präsident LW-Kammer

mit Normalertrag von rund 180.000 Tonnen klassifiziert, alle anderen waren darunter.

Frost, Hagel, Unwetter, neue Schädlingsarten – all das reduziert den Ertrag der Betriebe, die ebenfalls schrumpfen: Gab es in den 1990-er Jahren noch 1.500 Apfelbauern in der Steiermark, sind es jetzt nur noch rund 1.000. Entsprechend gesunken ist auch die Anbaufläche, statt knapp 6.300 Hektar sind es nun nur noch 4.800.

Heuer setzten den Apfelbäumen der Spätfrost im Frühjahr ebenso zu wie der zu viel Regen während der Blütezeit. Immerhin, die Sonne und Hitze in den vergangenen Wochen hätten sich posi-

tiv auf Geschmack und Inhaltsstoffe der Früchte ausgewirkt, sie seien dadurch besonders süß und saftig, freuen sich die Kammervertreter. Auch der Starkregen der vergangenen Tage konnte den ausgereiften Äpfeln nichts mehr anhaben.

Neue Sorten

Die Kostensituation für die Landwirte ist allerdings eine andere Sache. Manfred Kohlfürst, selbst Obstbauer und Präsident des Obstbauverbandes Österreich, erinnert an die Teuerung, die auch die Landwirtschaft hart treffe: Treibstoffkosten – ein Kostenplus von 50 Prozent, Pflanzenschutz – plus 20 Prozent.

Dazu der Handel, der natürlich auch auf den Preis und über die Grenze schauen müsse. Doch die „schwierige Preissituation, die dramatisch gestiegenen Produktionskosten und die Klimakrise bewirken bei den Obstbauern eine große Verunsicherung“.

Tatsächlich sei das Marktumfeld schwierig, überlegt Martin Gschweidl, der mit seinem Bruder im oststeirischen St. Ruprecht einen Betrieb mit 20 Hektar Anbaufläche führt. „Wir sind aber Zukunftsoptimisten“, versichert der Steirer: So investiere man die Kultivierung neuer Sorten, die widerstandsfähiger gegen Frost oder weniger krankheitsanfällig sein sollen.

Dazu zählen Sorten wie Sweetango, Jazz oder Natyra. Gschweidl ist mit der Strategie nicht allein: Auf zehn Prozent der Anbauflächen in der Steiermark werden diese Äpfel bereits gezüchtet, weitere Sorten befinden sich laut Landwirtschaftskammer „in Erprobung“. Die Umstellung sei aber ein langwieriger Prozess.

Außerdem setzen nun auch immer mehr Landwirte darauf, ihre Früchte selbst zu veredeln: 500 Obstbauern haben die professionelle Herstellung von Obstwein (Most), Säften und Edelbränden für sich entdeckt, 200 von ihnen haben diese sparte schon zu Hauptproduktions-schiene gemacht.

Fakten

Verteilung

Die Steiermark gilt als Apfelland: Etwa 70 Prozent der österreichischen Ernte stammt aus diesem Bundesland

111

Tausend Tonnen

Die heurige Ernte fällt mit erwarteten 110.000 Tonnen extrem gering aus. Sie ist um ein Viertel niedriger als jene 2022, die aber nur als durchschnittlich eingestuft wurde

Anbaufläche

Die Anbaufläche in der Steiermark ist in den vergangenen Jahren geschrumpft: Waren es 2010 noch rund 6.300 Hektar, sind es nun nur noch 4.800

Saisonstart Apfelernte 2023



Apfelernte ist auch heuer unterdurchschnittlich

Klimakrise, gestiegene Produktionskosten und geringe Gewinne belasten die steirischen Apfelbauern. Auch dieses Jahr sorgten Spätfrost und verregnetes Blühwetter mit rund 25 Prozent weniger Ertrag als im Vorjahr für eine unterdurchschnittliche Ernte von geschätzten 111.000 Tonnen Äpfel. Im Vorjahr hatte die Ernte rund 150.000 Tonnen betragen. In der Steiermark befinden sich 70 Prozent der österreichischen Apfelanbaufläche. Begonnen wird nun mit der Ernte der Sorten Gala und Elstar – die Haupterntezeit ist in den nächsten vier Wochen. Viel Gewinn bleibt den Bauern von der Ernte nicht: Laut einer Erhebung der Landwirtschaftskammer Steiermark im Juni bekommen Obstbauern aktuell im Schnitt 45 Cent pro Kilo Äpfel, wobei die Produktionskosten derzeit bei mindestens 60 Cent pro Kilo liegen.



Bei den steirischen Apfelbauern ist die Ernte losgegangen – und die wird ihnen einen Ertragsrückgang auf 111.000 Tonnen bescheren.

Foto: Jule_Kitano – stock.adobe.com

Herausforderung Apfelproduktion 1/2



AUSTRIAPRESSEAGENTUR

Ertrag der steirischen Äpfelernte um ein Viertel geringer als 2022

(APA - Austria Presse Agentur)

Spätfrost und verregnetes Blühwetter brachten mit rund 111.000 Tonnen Äpfel rund 25 Prozent weniger Ertrag - Derzeit geringe Gewinne für Obstbauern - Anbauflächen gehen weiter zurück

St. Ruprecht an der Raab (APA) - Klimakrise, gestiegene Produktionskosten und geringe Gewinne belasten auch die steirischen Apfelbauern. Auch dieses Jahr sorgten Spätfrost und verregnetes Blühwetter mit rund 25 Prozent weniger Ertrag als im Vorjahr für eine unterdurchschnittliche Ernte. Die geschätzten 111.000 Tonnen Äpfel werden dennoch ausreichen, um die Bevölkerung zu versorgen, so der steirische Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher bei einer Pressekonferenz am Donnerstag.

Regen, hohe Temperaturen und Sonne in der zweiten Augushälfte hätten "die Apfelbäume gut vertragen". Dies habe sich positiv auf Geschmack und Inhaltsstoffe der Äpfel ausgewirkt. Begonnen werde nun bereits mit der Ernte der Sorten Gala und Elstar - die Haupterntezeit sei in den nächsten vier Wochen. Im Vorjahr hatte die Ernte rund 150.000 Tonnen betragen und war als "Durchschnittsernte" bezeichnet worden.

Viel Gewinn bleibt den Bauern von der Ernte allerdings nicht: Laut einer Erhebung der Landwirtschaftskammer Steiermark im Juni bekommen Obstbauern aktuell im Schnitt lediglich 45 Cent pro Kilo Äpfel, wobei die Produktionskosten derzeit bei mindestens 60 Cent pro Kilo liegen. Damit ist der Gewinn deutlich unter den Produktionskosten. Vom Endverbraucherpreis landen derzeit nur knapp 23,7 Prozent beim heimischen Bauern, während 41 Prozent auf Handel und 35,3 Prozent auf Vermarktung entfallen.

"Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen und somit betriebswirtschaftlich vertretbare Auszahlungspreise", forderte der Landwirtschaftskammer-Präsident. Insgesamt liege das Problem an der Struktur: "Landwirte müssen sich mit dem begnügen, was überbleibt", erklärte Herbert Muster, Referatsleiter Obstbau von der Landwirtschaftskammer Steiermark im Gespräch mit der APA. "In guten Jahren" würden Bauern rund 40 Prozent vom Endverbraucherpreis erhalten.

Herausforderung Apfelproduktion 2/2



AUSTRIAPRESSEAGENTUR

Unter anderem führen geringe Gewinne und hohe Produktionskosten auch zu geringeren Apfelanbauflächen. Diese seien in der Steiermark laut Landwirtschaftskammer von 6.262 Hektar auf 4.790 Hektar seit 2010 geschrumpft. Die Steiermark sei mit ihren rund 70 Prozent der Apfelanbauflächen österreichweit der größte Produzent. Neben der Fläche sei aber auch die Zahl der Apfelbauern rückläufig: Gab es Mitte der 1990er-Jahre noch rund 1.500 Betriebe, sind es 2023 nur noch rund 1.030, so Muster.

Zusätzlich verschärfe der Klimawandel die Situation der Apfelbauern: In den vergangenen acht Jahren habe es nur noch zwei Normalernten gegeben. Wetterextreme, eingeschleppte Schädlinge und unbekannte Pflanzenkrankheiten erhöhen das Risiko für weniger Ernteerträge. Deshalb setzen Obstbauern auf Maßnahmen wie den Anbau neuer Sorten: Kanzi, Evelina, Jazz, Tessa, SweeTango und Natyra sollen weniger krankheitsanfällig und frostwiderstandsfähiger sein. Auch werde neben Hagelschutznetzen auch in Kulturschutznetze, Bewässerungssysteme sowie in Pflanzenstärkungsmaßnahmen und Obstveredelung investiert.

Das Marktumfeld sei momentan schwierig, sagte Martin Gschweidl, der im oststeirischen St. Ruprecht an der Raab rund 20 Hektar bewirtschaftet. Der Betrieb zahle sich für ihn aber dennoch aus: "Wir sind Zukunftsoptimisten", so der Apfelbauer, der nun in den Anbau neuer Sorten investiere. Er wisse aber, dass viele Obstbauern "preistechnisch unter Druck" stehen.

Obstveredler der Jahres 2023

**KLEINE
ZEITUNG**

STEIRER DES TAGES

Ein obstreiches Leben

Gottfried Trummer aus Gnas wurde als Saftproduzent des Jahres 2023 ausgezeichnet.

Von Catherina May

Der Gnaser Gottfried Trummer wurde heuer zum Saftproduzenten des Jahres 2023 gekürt und das bereits zum zweiten Mal in Folge. Trummer übernahm im Jahr 2008 den Familienbetrieb vom Vater. Mit 30 Jahren hat sich der heute 45-Jährige in den Obstbau reingebissen und trotz Startschwierigkeiten weitergemacht. Was ihn sehr freut, denn er hat „gewisse Dinge verbessert, intensiviert und den Bau erweitert“. Im Betrieb arbeitet Gottfried Trummer zusammen mit seiner Frau Jennifer und mit seiner Mutter.

Bereits im ersten Jahr nach der Übernahme wurde er ausgezeichnet. Seine Wand ist mit so einigen Landessieger-Urkunden geschmückt. Besonders beliebt sind der klare Apfelsaft, der Apfel-Weichselsaft sowie der Marillen- und Pfirsichnektar. Letztes Jahr wurde er

zum ersten Mal zum Saftproduzenten des Jahres gekürt, heuer verteidigte er seinen Titel. „Das ist für mich die volle Bestätigung, dass die Qualität bei meinen Säften stimmt. Das taugt mir und der ganzen Familie extrem“, strahlt Trummer.

Was noch fehlt, ist ein Onlineshop – an dem wird aktuell gefeilt. Die Obst-Köstlichkeiten werden per Direktvermarktung, ab Hof, verkauft. Das funk-

tiert sehr gut: „Wir sind ein kleiner Betrieb und ich stecke echt wenig Geld in Werbung. Wenn ich einen neuen Saft ausprobiere, kriegen das die Leute zum Probieren, und das spricht sich dann rum.“

So wie bei allen landwirtschaftlichen Betrieben spielt auch bei Trummer das Wetter eine große Rolle. „Letztes Jahr war es sehr trocken, da bin ich mit einem blauen Auge davongekommen, es war eine super Ernte. Heuer gab es ein bisserl Frost.“ Große Bedenken aufgrund des Klimawandels hat Trummer dennoch.

Bezüglich der Teuerung kann er durchschauen, er musste zwar die Preise etwas angleichen, „aber die Leute kommen zum Glück trotzdem, ich bin weit weg von Jammern.“

Seit Anfang August läuft wieder die Ernte. „Jetzt geht's dann ab zur Saftmacherei, da geht's einige Wochen rund. Jo ... is' schon arbeitsintensiv, der Obstbau.“



Jennifer und Gottfried Trummer

LK STEIERMARK/DANNER

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at

DAS THEMA

Am Freitag startet die Kennzeichnungspflicht der Lebensmittelherkunft in Großküchen.

KENNZEICHNUNGSPFLICHT

Über das Für und Wider

Das sagen steirische Wirte zur Diskussion.

Die Debatte um eine Kennzeichnungspflicht in der gesamten Gastronomie beschäftigt auch die steirischen Wirte: Walter Triebel vom Gasthaus Lilli in Fehring ist kein Freund von dieser Idee: „Ich glaube, die Leute wissen, wo sie essen gehen und da weiß ich nicht, ob es notwendig ist, noch mehr Bürokratie einzuführen.“ Triebel greift großteils auf regionale Ware zurück: „Ich finde, es ist wichtig, dass man mit Leuten aus der Region zusammenarbeitet, weil aus schlechten Produkten kann man kein gutes Essen machen.“

Für eine Kennzeichnungspflicht ist hingegen Reinhard Ederer vom Restaurant Der Ederer in Weiz: „Ich begrüße jede Form von so einer Pflicht. Ich kaufe sehr viel regional ein und ich finde, da muss man transparent sein.“ In seinen Augen wäre die Kennzeichnung auch kein logistischer Mehraufwand.

Ähnlich sieht das Fritz Wassermann vom Brauhaus zu Murau: „Eine Herkunftskennzeichnung, auch für Fleisch, Milch und Eier, ist für uns selbstverständlich, wir machen das schon lange.“ Er beziehe seine Produkte zu 100 Prozent aus Österreich. „Eine Kennzeichnung halte ich für vernünftig, man merkt auch, dass sich immer mehr Leute dafür interessieren.“ Durch diesen Schritt würde der Einkauf von Billigfleisch erschwert werden.

Michaela Egger,
Stefan Kohlmann



Von Michael Kloiber

Mit diesem Freitag, 1. September, startet die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln bei deren Verwendung in Großküchen und Kantinen. Österreichweit geht es dabei um täglich 2,2 Millionen Speisen, wie das Landwirtschaftsministerium dieser Tage vorrechnete. Wobei das entsprechende Bundesgesetz längst nicht auf alle Produkte abzielt: Woher die Betreiber beispielsweise ihr Gemüse oder den Fisch beziehen, muss weiterhin nicht angegeben werden.

Die Verpflichtung trifft konkret Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Geflügel oder Wild sowie Ei und Eiprodukte (wie Trocken- und Flüssigei), aber auch Milch und Milchprodukte inklusive Butter, Sauerrahm, Topfen, Joghurt und Käse. Für die Unternehmen war die Umsetzung der neuen Regeln kein Problem, sagt Klaus Friedl, Obmann der

Kammer-Zwist um Essen in der Gastronomie

Nächste Runde im Streit zwischen Landwirtschafts- und Wirtschaftskammer über die Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln.

Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Steiermark: „Viele Betriebe haben die Herkunft schon bisher freiwillig angegeben.“ Man habe keine Geheimnisse und stehe Gästen stets mit Auskunft zur Seite.

Für die Bauern-Vertretung auf der anderen Seite sind die neuen gesetzlichen Vorgaben deutlich zu wenig: „Ein wichtiger Schritt, dem jedoch weitere folgen müssen“, sagt Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Sie spricht sich insgesamt für das

Schweizer Modell aus: „Dort funktioniert die Herkunftskennzeichnung in der gesamten Gastronomie seit vielen Jahren tadellos.“

Dabei steht wiederum die Wirtschaftskammer auf der Bremse: „Für Großküchen ist eine Kennzeichnung leichter umzusetzen als für Kleinbetriebe“, erklärt Christian Kolbl, Fachgruppengeschäftsführer für Gastronomie, Kantinen und Co. hätten ein konstanteres Speiseprogramm, als es bei À-la-carte-Bestellungen möglich sei. Eine Kennzeichnung in der

Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**

AUFWECKER



Michael Kloiber
michael.kloiber@kleinezeitung.at

Mogelpackung in Gesetzesform

W eit mehr als die Hälfte der Österreicher achten beim Einkauf auf die Herkunft der Lebensmittel – das haben diverse Studien in der Vergangenheit ergeben. 2020 kam eine Erhebung des Marktforschungsinstitutes Spectra sogar zu dem Ergebnis, dass hierzulande mehr als 70 Prozent beim Kauf von Obst und Gemüse, Fleisch und Wurst sowie Eiern besonderen Wert auf regionale Erzeugung legen.

Das wiederum lässt den Schluss zu, dass den Gästen auch in der Gastronomie wichtig sein dürfte, was genau auf ihre Teller kommt. Bloß die Kennzeichnung ist in diesen Bereichen bisher freiwillig. Dabei täten die Wirte gut daran, ihre Lieferanten auszuschildern – Betriebe können sich gerade regionale Ware durchaus auf ihre Fahnen heften.

Auf den Bund sollte man bezüglich offizieller Regeln ohnehin nicht warten. Seine Paragraphen zur Kennzeichnungspflicht der Lebensmittelherkunft in Großküchen und Kantinen, die diesen Freitag in Kraft treten, sind nicht mehr als eine Mogelpackung in Gesetzesform. Anders lässt sich nicht erklären, dass man zwar Vorgaben niederschreibt, aber Verallgemeinerungen zulässt: So räumt man die Möglichkeit der Herkunftsangabe von „EU“ und „Nicht-EU“ ein – offiziell nur in Ausnahmefällen, die der Einfachheit halber zur Regel werden könnten. Und das führt den Sinn des Gesetzes ad absurdum.

ADO BESTOCK/PHOTOBEPS, LK ST MK DANNER, WK ST MK



”

Ich bin kein Freund der verpflichtenden Angaben in der ganzen Gastro. Der Gast kann durch die Nähe ja direkt nachfragen.

Christian Kolbl, WK Steiermark

“

gesamten Branche sei daher „schwierig“. Nicht zuletzt, weil jeder Wirt neue Speisekarten benötigen würde, wenn er einzeln auf andere Lieferanten ausweichen müsse.

Daher gilt: „Wir unterstützen unsere Mitglieder darin, möglichst viele Herkunftsangaben freiwillig zu machen“, so Kolbl, „aber ich bin kein Freund der verpflichtenden Angaben in der ganzen Gastronomie.“ Der Gesetzgeber dürfte dafür auch keine Notwendigkeit erkannt haben, meint der Kammer-Funktionär.

Über das Gesetz

Konsumenten sollen über das Herkunftsland informiert werden, auch Bundesland oder Region sind als Kennzeichnung zulässig.

Im Detail gibt das Landwirtschaftsministerium an, dass bei nicht nachvollziehbarer Herkunft auch die Angaben „EU“, „Nicht-EU“ und „unbekannt“ ausreichend sind.

Bei Fleisch geht es um das Land, in dem das Tier geboren, gemästet und geschlachtet wurde. Bei Milch um jenes, in dem gemolken wurde bzw. bei Eiern um das Land, in dem das Ei gelegt wurde.

„Schließlich kann der Gast durch die Nähe zu den Mitarbeitern in jedem Gasthaus nach der Herkunft fragen. Man kann ja unmittelbar miteinander reden.“

Die Landwirte-Vertreter hingegen kontern mit einem aktuellen Beispiel: „Der jüngste Kebab-Skandal zeigt in aller Dramatik, dass die Herkunft auch eine wesentliche Information über die Qualität der Produkte liefert, auch wenn führende Gastronomievertreter dies kleinreden wollen“, kritisiert Pein. Nicht ohne den Vorteil



”

Der jüngste Kebab-Skandal zeigt in aller Dramatik, dass die Herkunft eine wesentliche Rolle spielt.

Maria Pein, LK Steiermark

“

heimischer Produkte zu unterstreichen: „Lebensmittel aus Österreich punkten nicht nur mit kurzen Transportwegen und Frische, sondern stehen auch für höhere Produktionsstandards und Sicherheit, mehr Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz.“ Auch Gastronomen, die bereits freiwillig auf Kennzeichnung setzen, würden die Vorteile bestätigen, meint Pein.

Sie will dennoch ein Missverständnis aufklären: „Eine Verpflichtung bedeutet nicht, dass nur heimische Produkte verkocht werden dürfen.“

Vifzack 2023: Familie Janisch 1/2

**Kronen
Zeitung**

„Bohne am

Edamame: Viele haben noch nie von dieser gesunden, an Vitaminreichen und Kalorienarmen Sojabohne aus Japan gehört. Steirer haben sie im Angebot.

Denise und Matthias Janisch aus Kroisbach an der Feistritz haben eine Historie als Gemüsebauern, sind gleichzeitig innovativ und neuen Ideen aufgeschlossen. Ihr aktueller Coup brachte ihnen sogar die begehrte „Vifzack“-Auszeichnung der Landwirtschaftskammer. Und der heißt: Edamame. „Das ist japanisch und bedeutet ‚Bohne am Zweig‘“, erklärt Denise Janisch, die heuer mit ihrem Mann die zweite große Ernte einfährt. „Wir hatten davon gehört, Edamame gekostet, für ausgesprochen gut und gesund empfunden, uns ausgiebig damit befasst und schließlich beschlossen, uns darauf zu spezialisieren. In unserem Klima wächst diese Art der Sojabohne auch gut!“

Und gerade ist – arbeitsintensive – Erntezeit. Per Hand werden die Pflanzen, die sich aus der April-Saat prächtig entwickelt haben, abgeschnitten, „die Wurzeln verbleiben im Boden, weil sie bester Dünger sind“. Eine Erntemaschine trennt die „Spreu vom Weizen“, in dem Fall die Hülse von den Zweigen. Zum Vifzack macht die Familie Janisch auch, dass sie zeitversetzt auf 1,5 Hektar angebaut hat, „damit läuft auch bei der Ernte nicht alles zugleich ab, das täten wir gar nicht schaffen“.

Und dann kann Edamame auch schon genutzt werden. Viel wird ab Hof



1 So sieht Edamame nach dem Ernten aus.

2 Die Pflanzen werden jetzt, im August, per Hand abgeschnitten.

3 Töchterl Helena mit einer Auswahl an Edamame-Snacks: schmeckt Ihr!

4 Denise Janisch.

5 Vor Ort im Selbstbedienungsladen ist Edamame gekühlt 24 Stunden am Tag erhältlich.

6 Denise und Matthias an der Erntemaschine; viel Arbeit ist es schon...

direkt an steirische Gourmets verkauft, geschält ist die Hülsefrucht zudem immer mehr in der Gastronomie beliebt, ein Teil wandert in die Tiefkühltruhen. Und auch in Krankenhäuser, welche den gesun-

„Zweig“ erobert die Steiermark



den Rohstoff vermehrt in die Speisepläne für Patienten und Mitarbeiter aufnehmen.

Veredelt wird von der Familie Janisch selbst auch: geröstet als Knabbersnack, mit Schoko überzogen, als vegane Variante, sogar als

Nudeln und Humus! Nachgefragt wird Edamame, weil gesund, kalorienarm, vitaminreich und dabei noch köstlich, immer mehr.

Jetzt brauchen wir bitte noch einen Profi-Tipp, wie man Edamame zubereitet!

„Da gibt es eine ganz einfache Variante, die eine gute Vorspeise ist, mit der man aber auch Gäste beeindrucken kann“, schmunzelt Janisch. „Man kocht Edamame zirka sieben Minuten lang in Salzwasser, sieht sie

dann ab. Veredelt sie je nach Geschmack, nur mit Meersalz oder vielleicht mit Chili, Knoblauch, Sojasoße. Die Hülsen isst man nie! Man ‚zutzelt‘ die Bohnen dann einfach heraus.“ Guten Appetit! Christa Blümel

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Obstveredler der Jahres 2023

**KLEINE
ZEITUNG**



Strahlende Sieger: Günter (l.) und Robert Peer (r.)

LK STM/DANNER

WAGNA

Hochprozentiges ist ihre Leidenschaft

Günter und Robert Peer aus Wagna sind die „Edelbrenner des Jahres 2023“.

Zuerst die Früchte ernten, waschen und zerkleinern, dann Hefe hinzufügen, gären lassen, dabei stets die Temperatur überwachen, und zum Schluss folgt schließlich: das Brennen. Heraus kommt ein Edelbrand, und im Falle von Günter und Robert Peer aus Leitring in der Gemeinde Wagna ein preisgekrönter. Denn: Sie wurden von der Landwirtschaftskammer Steiermark nun als „Edelbrenner des Jahres 2023“ ausgezeichnet.

Gemeinsam mit Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas, Saftproduzenten des Jahres, und Günter Brunner aus Dambach, Mostproduzent des Jahres, setzten sie sich mit ihren Produkten gegen 200 Betriebe und rund 1000 Einreichungen durch. Ihre wich-

tigste Grundlage für den Erfolg: sauberes Obst. „Als kleiner Betrieb kann ich mir da wirklich jeden Apfel, jede Birne und jede Zwetschke selber anschauen“, erzählt Günter Peer.

Dazu kommt noch eine große Portion Leidenschaft: „Vor dem Brennen schlafe ich schon unruhig, weil ich so gespannt bin, was rauskommt“. Um unter den vielen Mitstreitern der Beste zu sein, brauche es aber natürlich auch Glück.

Zuvor nahm die Edelbrennerei Peer bereits erfolgreich an der Edelbrand-Landesprämierung 2023 teil, damals konnten sich Günter und Robert Peer mit ihrem Mispelbrand, Quittenbrand, Himbeerbrand und Kriecherlbrand den Vierfach-Landesieg holen.

Obstveredler der Jahres 2023

**KLEINE
ZEITUNG**

GÜNTER BRUNNER

Ilzer ist Mostproduzent des Jahres

Alle Jahre wieder prämiert die steirische Landwirtschaftskammer die besten Fruchtsäfte, Obstweine und Mostprodukte des Landes. In der Kategorie „Most“ überzeugten diesmal Sonja und Günter Brunner aus Dambach bei Ilz und sorgten für Begeisterung in der Jury. Sie wurden zu den Mostproduzenten des Jahres 2023 gekürt. Sonja und Günter Brunner katapultierten sich bei der Bewertung von 200 Be-

trieben mit insgesamt knapp eintausend eingereichten Produkten an die Spitze. Schon zuvor haben sie – und das war Voraussetzung für die Teilnahme – die jeweilige Landesprämierung für Saft, Most und Edelbrand gemeistert. Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher gratulierte zum Sieg und freut sich über die stetig wachsenden Innovationen in der Mostbranche.

Superheldin Käferbohne

WOCHEN

Käferbohne diente als Modell

Erfolge für den Bezirk beim Wettbewerb der Landwirtschaftskammer.

GRAZ/BEZIRK. 419 steirische Schüler von der Volksschule bis zur Oberstufe ließen die Superheldin Käferbohne hochleben und beteiligten sich am Kreativ- und Wissenswettbewerb der Landwirtschaftskammer und der Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“.

Sieger aus dem Bezirk

Gefragt waren die schönsten bildnerischen Kunstwerke, kulinarische Innovationen sowie wertvolles Alltagswissen rund um die proteinreiche Bohne. Und zwei Sieger kommen aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld: Jan Dornhofer von der Volksschule Pöllauberg holte sich in der Kategorie „Bildnerische Kunst“ mit seinem Werk „Superheldin Käferbohne in Ölkreide“ den ersten Platz. Platz zwei in der Kategorie „Kulinarik“ ging an Lena Bau-



Lena Bauernhofer mit Käferbohnenkönigin Michaela Summer.

ernhofer von der Fachschule Vorau für das selbst kreierte Käferbohnen-Dessert „Cookies und Bohnenkuchen“. Eine Ehrenurkunde für „bohnenstarke Leistungen“ ging an drei Schülerinnen der Fachschule Hartberg. Begeistert von der großen Beteiligung zeigten sich Vizepräsidentin Maria Pein und Plattform-Obmann Fritz Rauer aus Bad Blumau:



Maria Pein gratulierte Jan Dornhofer zum Sieg. LK Steiermark/Danner (3)

„Als Königin der heimischen Bohnen ist die steirische Käferbohne nicht nur ein kulinarischer Hit, sondern übt auch besondere Anziehungskraft auf wissenshungrige und künstlerisch ambitionierte Schülerinnen und Schüler aus.“ Käferbohnenkönigin Michaela Summer überreichte den Preisträgern die Urkunden und Sachpreise.

Köflacherin war zweite bei Käferbohnen-Quiz

Emma Benedikt vom BG/BRG Köflach holte sich bei einem Kreativ- und Wissensbewerb den zweiten Platz.

Ihre natürliche Schönheit macht die steirische Käferbohne zu einem begehrten Designobjekt und zu einer interessanten Wissensquelle. 419 steirische Schüler von der Volksschule bis zur Ober-

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

Platz zwei beim Quiz

Die Preise gingen quer durch die ganze Steiermark von der Volksschule Pöllauberg über die Fachschule Neudorf bis zur Fachschule Gröbming. Beim Wissen-Quiz holte Marlene Stampfl vom Gymnasium Ursulinen in Graz Rang eins vor der Köflacher Gymnasiastin Emma Benedikt, die von



Michaela Summer mit Emma Benedikt aus Köflach LK Steiermark/Danner

Käferbohnenkönigin Michaela Summer eine Urkunde und einen Sachpreis überreicht bekam. 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.

KARRIERE

stufe beteiligten sich am Kreativ- und Wissenswettbewerb von der Landwirtschaftskammer und Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“. Gefragt waren die schönsten Kunstwerke, herz-

Superheldin Käferbohne



Hannah Pirstinger und LK-Vizepräsidentin Maria Pein

„Superheldin Käferbohne“

419 steirische Schülerinnen und Schüler von der Volksschule bis zur Oberstufe ließen die Superheldin Käferbohne hochleben und beteiligten sich am Kreativ- und Wissenswettbewerb von Landwirtschaftskammer und Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“. Gefragt waren die schönsten bildnerischen Kunstwerke, herzhaft-kulinarische Innovationen sowie wertvolles Alltagswissen rund um die coole, proteinreiche Bohne. Begeistert von der großen Beteiligung zeigten sich LK-Vizepräsidentin **Maria Pein** und Plattform-Obmann **Fritz Rauer**: „Als Königin der heimischen Bohnen ist die steirische Käferbohne nicht nur ein kulinarischer Hit, sondern übt auch besondere Anziehungskraft für wissenshungrige und künstlerisch ambitionierte Schüler aus.“ Bei diesem Wettbewerb trumpten die Höhere Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung (HLA) Eggenberg sowie das Gymnasium der Ursulinen groß auf. In der Kategorie „Wissen – Quiz“-Unterstufe holte sich **Marlene Strampfl** von den Ursulinen den 1. Platz. Ebenfalls den ersten Platz in der Kategorie „Wissen – Quiz“-Oberstufe holte sich **Hannah Pirstinger** von der HLA Eggenberg. **David Fürntratt** und **Belinda Hofstätter** (beide HLA Eggenberg) erreichten ebenfalls in der Kategorie „Wissen – Quiz“-Oberstufe den 2. beziehungsweise 3. Platz.

Foto: LK Steiermark/Danner

Superheldin Käferbohne

**KLEINE
ZEITUNG**

SIEGER AUS DER REGION

Diese Schüler setzten die Käferbohne richtig in Szene

Dass die Steirische Käferbohne weit mehr kann, als im Buschenschank-Salat in Essig und Kürbiskernöl zu schwimmen, bewiesen 419 Schüler aus der Steiermark. Beim Kreativ- und Wissenswettbewerb „Superheldin Käferbohne“ der Landwirtschaftskammer und Plattform „Zum Schutz der Steirischen Käferbohne“ setzten sie die steirische Hülsenfrucht auf kreative Weise in Szene.

Gefragt waren künstlerische Inszenierungen (Kategorie Bildnerische Kunst) und die Einarbeitung der Bohne in innovative Gerichte (Kategorie Kulinarik). In der Kategorie Wissens-Quiz wurde zudem das Alltagswissen rund um die Steirische Käferbohne erprobt.

Auch Schüler aus Leibnitz und Deutschlandsberg betei-

ligten sich. Und das mit Erfolg: Kulinarisch konnte die Jury Lea Preglau überzeugen, die Schülerin der Fachschule Neudorf holte sich mit ihrer Käferbohnen-Bolognese den Sieg. Ebenso aus dem Bezirk Leibnitz trumpfte Khabib Erschenko von der MS 2 Leibnitz mit dem dritten Platz in der Kategorie „Wissens-Quiz“ auf.

Ein weiterer dritter Platz ging an die Schülerin Greta Putz von der Volksschule Wies. Sie konnte die Jury – sie bestand aus der Kinderbuchautorin Karin Ammerer, dem Kinderbuchillustrator Herwig Holzmann, den Pädagoginnen Karin Resch, Waltraud Sturm und Julia Öhlschläger und den Spitzenköchen Lorenz Kumpusch und Ferdinand Bauernhofer – mit ihrer kreativen Darstellung der Steirischen Käferbohne überzeugen.

Superheldin Käferbohne

**KLEINE
ZEITUNG**

BAD AUSSEE/GRÖBMING

Käferbohnen-Wettbewerb: Zwei Preise für den Bezirk

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, herzhaft-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



**Maria Pein überreicht den
2. Preis an Toni Josipovic** A. DANNER

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.



BUSINESS DER WOCHE

Vielfalt aus der Edamame-Bohne

Der Gemüsebaubetrieb Janisch aus Kroisbach an der Feistritz setzt seit einem Jahr erfolgreich auf Edamame: Jetzt geht es aufs Feld, es ist Haupterntezeit.

Mit viel Liebe hat Denise Janisch den neuen Selbstbedienungsladen für ihre Edamame-Produkte in Kroisbach an der Feistritz eingerichtet. „Schön, dass du da bist“, steht beim Eingang des kleinen 24-Stunden-Ladens direkt an der L 403 neben dem Gemüsebaubetrieb von ihrem Mann Matthias und ihr. Darin warten etwa Snack-Tipps und ein Video über Wissenswertes zu den Sojabohnen aus Ostasien. Und natürlich Edamame in allen erdenklichen Verarbeitungsweisen: von Hummus über Schoko-Mix bis zu eingelegten und frischen Edamame. Letztere werden derzeit in mühsamer Handarbeit von Denise und Matthias Janisch geerntet. Die Ernte sei aufgrund des Regens heuer verspätet. „Jetzt passt das Wetter aber, man merkt richtig, wie sie angeschoben haben“, erzählen die Landwirte, die im Vorjahr mit dem Anbau der eher unbekannten Hülsenfrucht begonnen haben.

Seitdem habe sich viel getan. Im Winter hat sich Denise

Janisch vor allem der Produktentwicklung gewidmet und die Edamame zu gluten- und laktosefreiem Mehl verarbeitet. Mit ihrer Freundin Stefanie Wächter hat sie ein Eis hergestellt. Vor wenigen Wochen folgte nun der Hofladen.

Auch in Krankenhäusern ist das Ehepaar mit seinen Edamame in aller Munde, etwa im LKH Graz. In der Gastro haben sie sowohl in der Region als auch in Graz und Wien Abnehmer, erzählen Denise und Matthias Janisch. Das bedeutet viel Arbeit für die beiden, denn Erntehelfer haben sie nicht. „Das geht nur mit der Unterstützung der Familie und unserer Eltern, etwa bei der Betreuung unserer Kinder“, sagt Denise Janisch. Wobei der Nachwuchs ebenfalls gerne tatkräftig mit anpackt, etwa beim Etikettieren oder Verkosten.

Alle Hände werden gebraucht. „Maschinell müssen wir investieren. Wir sind jetzt schon voll ausgelastet“, sagt Matthias Janisch.

Daniela Buchegger

Denise und Matthias Janisch mit Helena, Matthias und Luls sowie den Nachbarmädchen Milla und Diana (von rechts)
BUCHEGGER



**KLEINE
ZEITUNG**

Krähenverordnung 1/2

WOCHEN

Endlich Einhalt der

Mit der neuen Krähen-Verordnung ist die Entnahme von 7.700 Nebel- u. Rabenkrähen pro Jahr möglich.

SUSANNE VERONIK

Krähen kommen in Schwärmen, fressen das Saatgut aus den Ackerfurchen und zerstören die frisch gewickelten Siloballen als vorrätiges Futter für die Rinder. Der finanzielle Schaden für die Landwirte ist enorm.

„Nebel- und Rabenkrähen profitieren sowohl von der Art menschlicher Landbewirtschaftung als auch von Nahrungsquellen, die von der Kulturlandschaft ohne Absicht bereit gestellt werden“, erklärt Johann Silberschneider, Bezirksjägermeister in Deutschlandsberg. Außerdem gehören Eier, Jungvögel und Jungtiere zur bevorzugten Beute der äußerst

lernfähigen Rabenvögel und bewirken damit einen nachteiligen Einfluss auf den Bestand dieser Beutetiere. Die Erfolgsrate von Krähen ist dort besonders hoch, wo Beutetieren bzw. Gelegen in der Agrarlandschaft keine oder nur streifenweise Deckung zur Verfügung steht, also auch in besonderem Maße im Grünland.

Zur neuen Krähen-Verordnung

Zum Hintergrund: Im Juli 2022 ist jene Verordnung ausgelaufen, die in der Steiermark eine Jagd auf Krähen erlaubt hat. Basis für diese damalige Entscheidung war ein Endbericht einer Krähenzählung, die im Auftrag des Landes Steiermark von NGOs durchgeführt wurde. Die Landwirtschaftskammer und die Steirischen Landesjägerschaft haben daher eine Änderung bzw. eine neue und adaptierte Krähenverordnung über die Ausnahme vom Verbot der absichtlichen Tötung von Ne-



Krähen zerstören Siloballen, die sofort abzudichten sind.

LWK

bel- und Rabenkrähen gefordert. Diese ist nach einem Monitoring des aktuellen Bestandes jetzt seit 22. August in Kraft.

Zur Abwendung von Schäden ist in den Jahren 2023, 2024 und 2025 die Erlegung von 7.700 Nebel- und Rabenkrähen pro Jahr zulässig nämlich durch Jagdausübungsberechtigte oder von diesem beauftragte Inhaber einer gültigen

Krähenplage



Johann Silberschneider ist in diesem Jahr wieder zum Bezirksjägermeister für die neue Periode gewählt worden.

Christine Hofer-Lukic

Jagdkarte. Somit spricht sich die Steirische Landesjägerschaft als Körperschaft öffentlichen Rechts mit ihrer flächendeckenden Verantwortung für Wildtiere und deren Lebensräume für die klare Notwendigkeit für ein punktuelles und professionelles Eingreifen als wichtiges Instrument für Naturschutz mit Hausverstand aus.

KRÄHENENTNAHME

auf Ackerflächen, auf denen Krähen das Saatgut oder die frischen Keimlinge vernichten, zur gezielten Vergrämung in der Nähe von Weiden mit den Krähenattacken hilflos ausgelieferten Jungtieren und zur Fernhaltung der generalistischen Beutegreifer von Biotopen

Agrar-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Obstveredler des Jahres 2023

Trinken und genießen

NEUES
LAND

Die Landwirtschaftskammer zeichnete die besten Saft- und Mostproduzenten sowie den Edelbrenner des Jahres 2023 aus.

Die Konkurrenz war groß, doch jetzt führen sie die Bestenliste des Jahres 2023 unter allen steirischen Most-, Saft- und Edelbrand-Produzenten an. Die Landwirtschaftskammer verleiht jährlich die Auszeichnung „Produzent des Jahres“ in drei Produktgruppen. Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas wurden – so wie schon 2022 – zu den „Saftproduzenten des Jahres 2023“ gekürt. Günter Brunner aus Ilz ist „Mostproduzent des Jahres 2023“. Günter und Robert Peer aus Leitring dürfen sich über das Prädikat „Edelbrenner des Jahres 2023“ freuen.

„Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und katapultierten sich von 200 Betrieben mit insgesamt knapp 1000 eingereichten Produkten an die absolute Spitze. Schon zuvor haben sie – und das war Voraussetzung – die jeweilige Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert“, gratuliert Landwirtschaftskammer Präsident Franz Titschenbacher zum Sieg in dieser Königsklasse.

Auch Manfred Kohlfürst, Obmann der Steirischen Erwerbsobstbauern, freute sich mit den Geehrten und sagte: „Immer

mehr steirische Obstbauern sehen ihre Zukunft in der Herstellung von modernen Obstweinen, naturbelassenen Säften und feinen Bränden. Nur die besten, schönsten und vollreifsten Früchte sind gut genug für die Herstellung.“ Etwa 500 der rund 2.000 steirischen Obstbauern befassen sich bereits mit der Obstveredelung. Rund 200 Obstbauern (zehn Prozent) haben die professionelle Herstellung von Obstweinen (Mosten), Säften oder Edelbränden in den vergangenen Jahren als Hauptproduktions-sparte entwickelt.

Auch von Verkostungschef Georg Thünauer von der Landwirtschaftskammer kam viel Lob: „Perfekte Qualität sowie höchste Professionalität und das Entwickeln von Innovationen sind das Credo der heimischen Obstveredler. Dazu spornen wir sie an. Das sind die Hauptgründe für die gute Entwicklung dieser Sparte.“ Voll im Trend liegen, so Thünauer, neben den Klassikern derzeit vor allem gespritzte Säfte und Moste sowie spritzige Cider. Bei den Bränden gehe es momentan in Richtung Zigarrenbrände im Eichenfass gereift sowie alkoholärmeren fruchtigen Likören.



Die Obstveredler Günter Brunner, Jennifer und Gottfried Trummer sowie Günter und Robert Peer mit den Gratulanten.

Online-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Saisonstart Apfelernte 2023 – Video

**KLEINE
ZEITUNG**



[Zum Video](#)



Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln 1/2

→ [Zum Beitrag](#)



WIRTSCHAFT

Kennzeichnungspflicht für Großküchen in Kraft

Ab Freitag müssen Großküchen und Kantinen die Herkunft von Milch, Fleisch und Eiern kennzeichnen. Bereits im März wurde die Regelung angekündigt, mit September wird sie jetzt umgesetzt. Die Landwirtschaftskammer fordert das für die gesamte Gastronomie.

Online seit heute, 6.02 Uhr

Teilen



Rund 8.000 Portionen Essen werden täglich in der Küche Graz zubereitet, 7.000 Essen wiederum für das LKH Uniklinikum Graz. Für alle Großküchen und Kantinen gilt ab Freitag die verpflichtende Herkunftsbezeichnung für Milch- und Fleischprodukte sowie Eier.

MEHR ZUM THEMA



Großküchen müssen Zutaten kennzeichnen

Diese Kennzeichnungspflicht sei für die ganz großen Gemeinschaftsverpfleger kein großes Thema, so Klaus Friedl, Sprecher der Gastronomie in der Wirtschaftskammer Steiermark: „Im Grunde genommen haben diese Großküchen ihre Hausaufgaben schon gemacht, weil sie schon freiwillig viele Auszeichnungen, was Produkte anbelangt, erledigt haben. Eher ein Problem wird das für kleinere Betriebe, die dann auch die Speisekarten öfter wechseln müssen, weil regionale Produkte ja nicht immer gleich zur Verfügung stehen.“

Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln 2/2



Weitere Schritte gefordert

Bereits bislang hätten die Betriebe über die Herkunft der Produkte Auskunft gegeben, wenn man nachgefragt habe, sagte Friedl. Vonseiten der Landwirtschaftskammer Steiermark sieht man eine langjährige Forderung erfüllt, so Landwirtschaftskammer Steiermark-Vizepräsidentin Maria Pein: „Ich bin sehr dankbar dafür, dass jetzt ein erster wichtiger Schritt gelungen ist. Ich denke, es müssen weitere Schritte folgen.“

Laut Pein müsste die Kennzeichnungspflicht auf die gesamte Gastronomie ausgeweitet werden: „Wir würden uns natürlich auch wünschen, dass die Gastronomie diesen Schritt setzen würde. Ich denke einfach, es bringt auch der Gastronomie einen Mehrwert, wenn der Gast weiß, woher sein Schnitzel am Teller kommt.“

Freiwillige Kennzeichnung

Etwas anders sieht das Friedl. Er plädiert für die freiwillige Kennzeichnung der Herkunft im Bereich der Gastronomie. Das sei inzwischen sowieso üblich und werde auch bewusst von der Gastronomie so gemacht, um den Kunden und Kundinnen den Wunsch nach Regionalität zu erfüllen.

Saisonstart Apfelernte 2023 1/5

→ [Zum Beitrag](#)

**KLEINE
ZEITUNG**

DRUCK VOR DER APFELERNT

Apfelbauern befürchten ein saftiges Minus

MIT VIDEO. Wetterextreme, Preise und hohe Produktionskosten machen den steirischen Apfelbäuerinnen und Apfelbauern zu schaffen. Auch heuer sind die Sorgen groß, man rechnet mit 25 Prozent weniger Ernte als im Vorjahr.

Sorgenfalten, dunkle Wolken – man kann es nennen, wie man will – auch heuer haben die steirischen Apfelbäuerinnen und Apfelbauern mit ihrer Ernte zu kämpfen. Spätfrost (bis zu minus sieben Grad) und verregnetes Blühwetter lässt ein Ernteminus erahnen: Man erwartet 111.000 Tonnen, 25 Prozent weniger als im Vorjahr (2022: 151.000 Tonnen).

"Trotzdem, die Versorgung ist gesichert", beruhigt Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer. Und auch die Qualität stimmt. Die hohen Temperaturen in der zweiten Augushälfte gepaart mit Niederschlägen hätten sich gut auf den Geschmack ausgewirkt.



Saisonstart Apfelernte 2023 2/5

Dennoch sei der Druck auf den Schultern der Obstbauern hoch und die wirtschaftliche Schieflage enorm: "Der Wertschöpfungsanteil für den Bauern liegt bei 23,7 Prozent. Um die Betriebe erhalten zu können, brauchen wir ein Drittel", sagt Titschenbacher und appelliert an die Handelspartner. 45 Cent bekommt der Bauer pro Kilo, die Produktionskosten liegen mittlerweile bei 60 Cent.

**KLEINE
ZEITUNG**



Symbolisch – natürlich mit einem Apfel – stellen Kohlfürst und Titschenbacher den Wertschöpfungsanteil dar
© Julia Kammerer

Manfred Kohlfürst, Chef der Erwerbsobstbauern, nimmt auch den Konsumenten an der Nase: "Regionalität war zur Coronazeit wichtig. Davon merken wir jetzt immer weniger." Der österreichische Konsument müsse auch zum österreichischen Apfel greifen.

Anbaufläche um ein Viertel geschrumpft

Die Auszahlungspreise, Wetterextreme und hohen Produktionskosten sind Sorgen und Herausforderungen, die sich auch auf die Anbaufläche und die Anzahl an Obstbauern auswirken. Seit 2010 ist die Apfelanbaufläche in der Steiermark um ein Viertel geschrumpft. Waren es 2013 noch 6027 Hektar, sind es heuer lediglich 4790 Hektar.

Saisonstart Apfelernte 2023 3/5

**KLEINE
ZEITUNG**



Präsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin Maria Pein, Apfelprinzessin Helene I., Obstbauer Martin Gschweitl und Obstbaupräsident der steirischen und österreichischen Obstbauern Manfred Kohlfürst (v. l. n. r.)
© Julia Kammerer

"Ich verstehe jeden, der sagt, mit dem Apfelanbau will er nichts mehr zu tun haben", sagt Martin Gschweitl. Gemeinsam mit seinem Bruder Andreas bewirtschaftet er eine rund 20 Hektar große Fläche in der Gemeinde St. Ruprecht an der Raab (Bezirk Weiz).

Trotz der Umstände ist er gerne Obstbauer und bleibt optimistisch: "Wie heißt es so schön, was man gerne macht, macht man gut!" Er hofft auf die Vernunft der Lebensmittelbranche und auf die Jungbauern. "Die wenigen, die es gibt, sind sehr engagiert. Das gibt einem Perspektiven. Ich seh das nicht so düster."

Saisonstart Apfelernte 2023 4/5

**KLEINE
ZEITUNG**



Apfelprinzessin Helene Fattinger (21) übernimmt nächstes Jahr den Familienbetrieb
© Julia Kammerer

Eine der "nächsten Generation" steht schon in den Startlöchern. Apfelprinzessin Helene Fattinger aus Stübing will nächstes Jahr den Familienbetrieb übernehmen: "Wir haben einen Buschenschank, machen Säfte und Most." Sie will den Betrieb touristischer machen. "Die Landwirtschaft ist kein Beruf, es ist eine Berufung", freut sich die 21-Jährige auf ihre neue Aufgabe.

Solche Hofübernahmen sind Lichtblicke, auch wenn die Zahl der steirischen Apfelbauern sinkt: Rund 1030 Betriebe zählt man heute in der Steiermark, in den 90er-Jahren waren es 1500.

Das beliebteste Obst in Österreich

Trotzdem ist der Apfel nach wie vor das beliebteste Obst der Österreicherinnen und Österreicher. Zwischen 18 und 19 Kilogramm Äpfel ist der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch. Das entspricht rund 114 Stück, inklusive Getränke.

Die steirischen Hauptsorten reihen sich gleich wie im Vorjahr: Auf Platz eins thront der "Kinder- und Jausenapfel", die Sorte "Gala" (30 Prozent). Gefolgt von "Golden Delicious" (25 Prozent) und "Evelina" (10 Prozent).

Saisonstart Apfelernte 2023 5/5



Landwirtschaftskammer-Präsident Titschenbacher hofft auf eine Erhöhung der Preise: "Weiter wie bisher geht nicht. Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen. Mit einer Erhöhung wird die Versorgung in Österreich weiterhin gesichert und wir können dieses Kulturland erhalten."

Zahlen

Pro-Kopf-Verbrauch: Zwischen 18 und 19 Kilogramm Äpfel pro Jahr (114 Stück; inklusive Getränke). Somit ist der Apfel das beliebteste Obst in Österreich.

70 Prozent der österreichischen Apfelanbaufläche liegt in der Steiermark (4790 Hektar im Jahr 2023).

Die steirischen Hauptsorten: Gala (30 Prozent), Golden Delicious (25 Prozent), Evelina (10 Prozent), Braeburn (7 Prozent), Elstar (5 Prozent).

Obstveredler der Jahres 2023 1/4



[Zum Beitrag](#)



Kultur & Events Land & Leute Top-News Wirtschaft

Obstveredler-Superstars sind gekürt: Peer „Edelbrenner des Jahres 2023“

Von Heribert Kindermann - 30. August 2023

Großartiger Erfolg für den Bezirk Leibnitz! Günter und Robert Peer aus Leitring holten sich den begehrten Titel „Edelbrenner des Jahres 2023“ als einer von drei Top-Obstveredler des Jahres 2023, den die Landwirtschaftskammer Steiermark nun ausgezeichnet hat.

Die Landwirtschaftskammer zeichnet den preisgekrönten Edelbrenner Günter Peer gemeinsam mit seinem Bruder Robert Peer zum Edelbrennen des Jahres 2023 aus. Für Günter Peer ist vollkommen sauberes Obst die wichtigste Grundlage für seine Top-Brände: „Als kleiner Betrieb kann ich mir da wirklich jeden Apfel, jede Birne und jede Zwetschke selber anschauen. Dazu kommt dann auch noch eine große Portion Leidenschaft: „Vor dem Brennen schlafe ich schon unruhig, weil ich so gespannt bin, was rauskommt. Um unter den vielen Guten der Beste zu sein, braucht es dann natürlich auch Glück.“

Obstveredler der Jahres 2023 2/4



Günter und Robert Peer aus Leitring holten sich den begehrten Titel „Edelbrenner des Jahres 2023“.

Die drei allerbesten Obstveredler setzten sich durch

Sehr groß war die Konkurrenz, doch jetzt führen sie die Bestenliste des Jahres 2023 unter allen steirischen Most-, Saft- und Edelbrand-Produzenten an. Die Landwirtschaftskammer verleiht jährlich die hohe Auszeichnung „Produzent des Jahres“ die drei absoluten Superstars der Obstveredelung und gratuliert: Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas zur Auszeichnung Saftproduzenten des Jahres 2023, Günter Brunner aus Dambach zum Titel Mostproduzenten des Jahres 2023 sowie Günter und Robert Peer zur Auszeichnung Edelbrenner des Jahres 2023.

„Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und katapultierten sich von 200 Betrieben mit insgesamt knapp 1.000 eingereichten Produkten an die absolute Spitze. Schon zuvor haben sie – und das war Voraussetzung – die jeweilige Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert“, gratuliert Landwirtschaftskammer Präsident Franz Titschenbacher zum Sieg in der Königsklasse.

Obstveredler der Jahres 2023 3/4



Die strahlenden Sieger mit ihren Gratulanten: Mostproduzent des Jahres 2023 Günter Brunner (3.v.l.), Saftproduzenten des Jahres 2023 Jennifer und Gottfried Trummer (Mitte) und die Edelbrenner des Jahres 2023 Günter und Robert Peer (3. und 2.v.r.). Es gratulieren Präsident Franz Titschenbacher (rechts) sowie Verkostungschef Georg Thünauer (links) und der Präsident des österreichischen und steirischen Obstbauverbandes Manfred Kohlfürst (2.v.l.).

Zukunft Obstveredelung

„Immer mehr steirische Obstbauern sehen ihre Zukunft in der Herstellung von modernen Obstweinen, naturbelassenen Säften und feinen Bränden. Nur die besten, schönsten und vollreifsten Früchte sind gut genug für die Herstellung“, gratuliert der Obmann der Steirischen Erwerbsobstbauern Manfred Kohlfürst zu den Top-Leistungen und erstklassigen Qualitätsprodukten. Etwa 500 der rund 2.000 steirischen Obstbauern befassen sich bereits mit der Obstveredelung. Rund 200 Obstbauern (zehn Prozent) haben die professionelle Herstellung von Obstweinen (Mosten), Säften oder Edelbränden in den vergangenen Jahren als Hauptproduktionssparte entwickelt.

Obstveredler der Jahres 2023 4/4



Zukunft Obstveredelung

„Immer mehr steirische Obstbauern sehen ihre Zukunft in der Herstellung von modernen Obstweinen, naturbelassenen Säften und feinen Bränden. Nur die besten, schönsten und vollreifsten Früchte sind gut genug für die Herstellung“, gratuliert der Obmann der Steirischen Erwerbsobstbauern Manfred Kohlfürst zu den Top-Leistungen und erstklassigen Qualitätsprodukten. Etwa 500 der rund 2.000 steirischen Obstbauern befassen sich bereits mit der Obstveredelung. Rund 200 Obstbauern (zehn Prozent) haben die professionelle Herstellung von Obstweinen (Mosten), Säften oder Edelbränden in den vergangenen Jahren als Hauptproduktionssparte entwickelt.

Innovation und Qualität

„Perfekte Qualität sowie höchste Professionalität und das Entwickeln von Innovationen sind das Credo der heimischen Obstveredler. Dazu spornen wir sie an. Das sind die Hauptgründe für die gute Entwicklung dieser Sparte“, freut sich Georg Thünauer, Referent für bäuerliche Obstverarbeitung und Leiter der Landesbewertungen Saft, Most und Edelbrand in der Landwirtschaftskammer. Die heimischen Most-, Saft- und Edelbrand-Produzenten erhalten durch die Experten der Landwirtschaftskammer bestmögliche Unterstützung durch Top-Beratung sowie ein hervorragendes Aus- und Weiterbildungsangebot. Voll im Trend liegen, so Thünauer, neben den Klassikern derzeit vor allem gespritzte Säfte und Moste sowie spritzige Cider. Bei den Bränden gehe es momentan in Richtung Zigarrenbrände im Eichenfass gereift sowie alkoholärmeren fruchtigen Likören.

Online Plattformen



Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Michael Radspieler · 1 Tage ·

...



Die steirischen TOP-Obstveredler 2023 mit den besten Natursäften, Moste und Edelbränden wurden ausgezeichnet! 🏆

Wir gratulieren den Superstars der Obstveredelung:

- 👉 Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas zur Auszeichnung Saftproduzent des Jahres 2023,
- 👉 Günter Brunner aus Dambach zum Titel Mostproduzenten des Jahres 2023 sowie
- 👉 ... Mehr anzeigen



Das sind die Top-Obstveredler des Jahres 2023!



„Edelbrenner des Jahres 2023“:
Günter und Robert Peer



Mostproduzent des Jahres 2023:
Günter Brunner



Saftproduzent des Jahres
Jennifer und Gottfried Trummer



Top-Obstveredler des Jahres 2023:
Wir gratulieren allen Siegern!

👍 49

3 Kommentare 4 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Michael Radspieler · 2 Tage ·

#BeimBauernDaheim:

👉 Andrea und Alfred Neuherz aus Bad Blumau sind Landwirte aus Leidenschaft. Auf ihren vielfältigen Feld- und Ackerflächen am Safenhof wachsen verschiedenste Kartoffelsorten, Schalotten und Zwiebeln, Speisekürbisse, Käferbohnen, Lauch, Zuckermais und Knollenseller. ❤️

Dabei steht für die Familie Nachhaltigkeit und laufende Qualitätssteigerung an oberster Stelle. Ihr Hofladen hat rund um die Uhr für euch geöffnet und lädt zum regionalen Einkaufen ein! 🚜🍅



👍 30

1 Kommentar 40 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft 🤯 Krasse Schieflage in der Wertschöpfungskette: Die Apfelernte startet - aber mit tiefen Sorgenfalten bei den steirischen 🍏 Apfelbäuerinnen und Apfelbauern. Denn: Obwohl die heimischen #Obstbauern beste Qualität anbieten, haben sie - mit mageren 23,7 Prozent - den geringsten Anteil in der Wertschöpfungskette der Branche.

So geht es nicht weiter: Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen – ein Drittel-Anteil in der Wertschöpfungskette ist erforderlich!

Mehr: <https://bit.ly/start-apfelernte-2023>

#landwirtschaft #apfel #steiermark #styria #bauern #obstbauern
#landwirtschaftskammer

16 Std.



Gefällt maria.pein13 und 56 weitere Personen

VOR 16 STUNDEN