

# Radio/Fernsehen

**IK** Landwirtschaftskammer  
Steiermark



# ORF Landwirt schafft: Murbodner Rinder



[Zum Beitrag](#)



**Radio Steiermark – 4. September, 19 Uhr**



# Marktbericht: Brot und Mehlspeisen



[Zum Beitrag](#)



DI

MI

DO

FR

SA

SO

MO

DI

29

30

31

01

02

03

04

05

08:41

Marktbummel: Brot und Mehlspeisen

|||

...

🎵

Cher

Walking In Memphis

🎵

Andrea Berg

Mosaik

# Sommerküche: Shakshuka

 [Zum Beitrag](#)



FR

SA

SO

MO

DI

MI

DO

FR

01

02

03

04

05

06

07

08

10:12

Sommerküche: Shakshuka

...

Chicago

Baby What A Big Surprise

Natalie Holzner/Norman Langen

Besser Ohne Dich

# Sommerküche: Shakshuka 1/2



[Zum Beitrag](#)



SOMMERKÜCHE

## Shakshuka

Auch internationale Gerichte lassen sich ganz einfach mit regionalen Zutaten nachkochen: Mit einem Stück herzhaftem Sauerteigbrot ergibt das israelische Nationalgericht Shakshuka einen perfekten und vollwertigen Start in den Tag.

Teilen



Seminarbäuerinnen

### Die Zutaten (für vier Portionen):

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Chilipulver
- 800 g sehr reife, steirische Sommerparadeiser
- Salz und Pfeffer
- 4 Eier



# Sommerküche: Shakshuka 2/2



## Die Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Dann Öl in einer ofenfesten Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin anschwitzen. Paprika entkernen und klein würfeln, zu Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Gewürze beifügen und kurz mitrösten.

### Sendungshinweis

„Radio Steiermark-  
Sommerzeit“, 6.9.2023

Anschließend geviertelte Paradeiser unter das Gemüse rühren und etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Löffel vier Mulden in die dicke Sauce drücken, Eier einzeln aufschlagen und vorsichtig in die Mulden gleiten lassen.

Pfanne in den heißen Ofen geben und etwa zehn Minuten backen bis das Eiweiß gestockt, die Dotter aber noch möglichst flüssig sind. Das Gericht servieren und genießen.

# Landesweite-Medien

**IK** Landwirtschaftskammer  
Steiermark



## ERNTE

# Obstbauern in Sorge

Die österreichische Bevölkerung wird auch heuer ausreichend mit heimischen Äpfeln versorgt sein. Dennoch verunsichern Klimawandel, Ertragseinbußen und Preisdruck die Obstbauern stark.

Mit geschätzten 111.000 Tonnen müssen die steirischen Obstbauern heuer mit einer um 25 Prozent geringeren Apfelernte rechnen als im Vorjahr. Dennoch könne man damit die Bevölkerung „ausreichend gut und sicher“ mit Äpfeln versorgen, versichert der Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark Franz Titschenbacher. Verantwortlich für das Ernteterminus seien die Spätfröste mit bis zu minus sieben Grad Celsius sowie das ungünstige, verregnete Blühwetter. Jedoch haben die Apfelbäume die gute Wasserversorgung durch die anhaltenden Niederschläge und die hohen Temperaturen in der zweiten Augushälfte gut vertragen. Besonders positiv haben sich die vielen Sonnenstunden auf den Geschmack und auf die Inhaltsstoffe ausgewirkt. So sind die Äpfel heuer besonders saftig und süß. Geerntet werden bereits die Sorten Gala und Elstar, die Haupternte erfolgt in den nächsten vier Wochen.

Generell trägt der Klimawandel stark zur Verunsicherung der Obstbauern bei. So gab es in den vergangenen acht Jahren aufgrund von Wetterextremen wie Spätfröste oder Hitze lediglich zwei Normalernten. Ebenso begünstigt der Klimawandel die Vermehrung von eingeschleppten Schädlingen und bisher unbekannten Pflanzenkrankheiten. Im Lichte der von der EU-Kommission geplanten Verordnung zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, spricht sich Maria Pein, Vizepräsidentin der LK Steiermark, zwar für ein Weniger an Pflanzenschutz aus, fordert aber weiterhin moderne Möglichkeiten für die Obstbauern, Krankheiten und Schädlinge regulieren zu können.

## Erhöhter Preisdruck

Ebenso haben heimische Obstbauern mit vergleichsweise geringen Gewinnen zu kämpfen. Mit 23,7 Prozent haben sie den geringsten Anteil in der Wertschöpfungskette der Branche. Die aktuelle Juni-Erhebung der Landwirtschaftskammer zeigt, dass die Obstbauern im Schnitt 45 Cent pro Kilo bezahlt bekommen, während die Produktionskosten bei mindestens 60 Cent liegen. Problematisch ist dabei ebenso, dass die Erzeugerpreise für die Obstbauern für die Ernte 2022 gegenüber 2021 trotz erheblich gestiegener Produktionskosten – einer Steigerung von im Schnitt 35,2 Prozent seit 2020



LK STEIERMARK/FOTO FISCHER

*Die Obstbauern gehen bereits mit diversen Maßnahmen gegen die multiplen Herausforderungen vor.*

– sogar um 5 Cent gefallen sind. Nicht zuletzt aufgrund des Preisdrucks sind die Obstbauflächen in der Steiermark seit 2010 um etwa ein Viertel (23,5 Prozent), von 6.262 auf 4.790 Hektar, zurückgegangen.

„Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen und somit betriebswirtschaftlich vertretbare Auszahlungspreise. Ein Drittelanteil an der Wertschöpfungskette für die Bauern oder zumindest 60 Cent pro Kilo sind dringend erforderlich“, appelliert Titschenbacher und warnt: „Wird den Obstbauern dieser faire Erlösanteil nicht zugestanden, steht sogar die für unser Land so wichtige Eigenversorgung auf dem Spiel“.

„Die schwierige Preissituation, die dramatisch gestiegenen Produktionskosten, die Klimakrise und der unfaire Wettbewerb in der EU bei den Arbeitskräften – Österreich hat die höchsten Lohn- und Sozialstandards – bewirken bei den Obstbauern eine große Verunsicherung und bringen sie in Bedrängnis“, so auch Manfred Kohlfürst, Präsident des steirischen und österreichischen Obstbauverbandes. Aktuell steuern Obstbauern aber bereits mit zahlreichen Resilienz-Maßnahmen aktiv gegen diese multiplen Herausforderungen. So werden neue Sorten mit geringerer Krankheitsanfälligkeit, guter Frostwiderstandsfähigkeit und hoher Marktakzeptanz angebaut, es wird in Hagelschutz- und Kulturschutznetze investiert sowie Pflanzenstärkung und Obstveredelung vorgenommen. red





# HÜTERIN

*der Pilze*

In ihrer Manufaktur „GutBehütet“ im steirischen Vulkanland widmet sich Michaela Friedl ganz den Pilzen. Im Mai dieses Jahres wurde sie dafür mit dem STEIRERIN AWARD in der Kategorie „Die Macherin“ ausgezeichnet. Im Interview erzählt die Steirerin, warum es ihr gerade die Pilze angetan haben.

REDAKTION: Betina Petschauer | FOTOS: Harald Eisenberger, Shutterstock



**Wie kam es dazu, dass Sie auf dem Gelände Ihres elterlichen Bauernhofs 2020 eine Pilzmanufaktur gegründet haben?**

Nach der Schulzeit folgte bei mir eine Ausbildung zur Diätologin in Graz, nach der ich zuerst in Wien und dann in den USA arbeitete. Mit meiner eigenen Familie kam ich dann in die Steiermark zurück. Meine Eltern sind in Pension gegangen und meine Geschwister haben sich beruflich anders entschieden. Da die beruflichen

Herausforderungen und meine Ansprüche an gute Arbeit immer schwieriger in Einklang zu bringen waren, habe ich mich mit meiner Familie entschieden, den Hof zu übernehmen. Dazu habe ich berufsbegleitend den landwirtschaftlichen Facharbeiter und anschließend das Masterstudium „Lebensmittel: Produkt- und Prozessentwicklung“ abgeschlossen. Währenddessen hat sich die Idee der Pilzmanufaktur manifestiert und wir haben den Umbau vom Schweinestall zum Pilzstall gestartet.



### Wie gestalten Sie die Kreislaufwirtschaft in Ihrem Betrieb?

Der Betrieb hat neben der Pilzmanufaktur noch Ackerbau und Forstwirtschaft als Betriebszweige. Somit war es von Anfang an klar, dass wir die Pilze auf Stroh züchten werden. Am Ende der Pilzzucht kann das „Altsubstrat“ als Dünger auf die Ackerflächen aufgebracht werden und dient somit den nächsten Ackerfrüchten als Grundlage. Pilze verbrauchen zudem viel weniger Wasser und Ressourcen als Tiere.

### Welche nachhaltigen Energien verwenden Sie dabei?

Der hofeigene Wald liefert uns die Hackschnitzel für die Wärme im Winter, die notwendig ist, um Pilze zum Wachsen zu bringen. Ein Luftwärmtauscher wärmt die Frischluft an, so dass die Heizlast gering gehalten wird. Im Sommer wird das Wasser, das zum Befeuchten der Räume notwendig ist, gleichzeitig als Kühlung verwendet. Wir haben keine Klimaanlage in unseren Zuchträumen installiert, daher gibt es bei uns im Sommer keine Pilze. Eine Photovoltaikanlage liefert mehr Strom als benötigt, der Überschuss wird eingespeist.

### Wieso ist Ihnen ein achtsamer Umgang mit der Umwelt wichtig?

Ich bin in und mit der Landwirtschaft aufgewachsen, bei uns wurde kaum bis gar nichts weggeworfen und es wurde immer schon in Kreisläufen gedacht. In den ersten Berufsjahren als Diätologin war mir das nicht so bewusst, obwohl ich immer einen sorgsamen Umgang mit der Natur hatte. Verstärkt kam die Natur als Kraftort, dann wieder mit den Kindern und einer Arbeitstelle als Diätologin in einer Großküche, wo die Wertigkeit der Umwelt und der Lebensmittel wieder mehr an Bedeutung gewonnen hat.

### Warum sind Pilze so ein besonderes Lebensmittel?

Pilze sind ein Produkt, dass durch ein „feines Netz an Kommunikation und Miteinander“ entsteht. Sie haben Inhaltsstoffe, die für unseren Organismus und unser Mikrobiom im Darm besonders wertvoll sind. Ballaststoffe, Mineralstoffe, Spurenelemente und ausgeprägte Aromen kommen reichlich vor. Sie sind energiearm und mit hochwertigem Eiweiß ausgestattet – eiweißreich sind sie nicht, dafür haben sie einen hohen Wasseranteil.

### Was kann man bei den Pilzführungen auf Ihrem Hof lernen?

Jede Person, die an einer Führung teilnimmt, kann in die magische, faszinierende Welt der Pilze eintauchen. Es wird erklärt, wie die Pilzzucht funktioniert, es darf in die Zuchträume geschaut werden, es gibt Informationen zu den einzelnen Pilzen mit ihren Besonderheiten (Geruch, Geschmack, Konsistenz, Inhaltsstoffe, Wirkstoffe, Einsatzmöglichkeiten), welche Pilze zu den Vitalpilzen zählen, was aus Pilzen alles gefertigt wird, und es dürfen Pilzprodukte verkostet werden, ob Aufstrich, Sugo oder Schokolade mit Pilzen.

### Wie war es für Sie, den STEIRERIN AWARD in der Kategorie „Die Macherin“ zu gewinnen?

Es fühlt sich immer noch ein bisschen unwirklich an. Ich bin zur Verleihung in der Seifenfabrik gegangen, um den Abend zu genießen. Niemals hätte ich gedacht, dass ich in der Kategorie gewinnen werde – gab es doch prominente Mitnominierte in meiner Kategorie. Ich war unendlich dankbar für und überwältigt von der enormen Unterstützung und dem entgegengebrachten Wohlwollen von so vielen da draußen. All jenen, denen ich noch nicht dafür gedankt habe – ein herzliches DANKE an euch alle!

Termine für Führungen unter:  
[www.gutbehuetet.at/fuehrungen](http://www.gutbehuetet.at/fuehrungen)



AUSTERNSEITLING



IGELSTACHELBART



KRAUTERSEITLING



SHIITAKE-PILZE



ROSENSEITLING



# *Regional-Medien*

**IK** Landwirtschaftskammer  
Steiermark

# Obstveredler des Jahres 2023

**KLEINE  
ZEITUNG**

Unter den 200 Obstveredlern mit insgesamt knapp 1000 Produkten wurden auch heuer wieder die Besten von der Landwirtschaftskammer prämiert. Und „Saftproduzent des Jahres 2023“ wurden zum bereits zweiten Mal **Jennifer und Gottfried Trummer** vom Obstbau Trummer aus Gnas. „Viel Glück und extrem



**Sieger** A. DANNER

hohe Qualität beim Obst“, nennen die beiden ihr Erfolgsrezept. Und sie verraten: „Wir setzen zudem auch auf einen ganz speziellen Sortenmix, das bewährt sich sehr.“



## Trummers holen mit ihrem Saft die Krone

Bei Landesprämierung sichert sich Betrieb aus Gnas den begehrten Gesamtsieg in Reihen der Saftproduzenten.

Die Steiermark ist in jeder Hinsicht ein Genussland. Und das wurde auch bei der jüngsten Landesprämierung wiederholt bestätigt, bei der die besten Natursäfte, Moste und Edelbrände von einer strengen Jury auf Herz und Nieren geprüft wurden. Die Konkurrenz war groß und bis zuletzt wurden die Sieger mit großer Spannung erwartet: Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas dürfen sich den Titel „Saftproduzenten des Jahres 2023“ auf ihre Fahnen heften. Und das schon zum zweiten Mal in Folge.



**Gottfried und Jennifer Trummer (3. u. 4.v.l) aus Gnas holten wieder eine große Auszeichnung in unseren Bezirk.**

LK Steiermark/Danner

Günter Brunner aus Dambach wurde zum „Mostproduzenten des Jahres 2023“ gekürt. Das Leitinger Brüderpaar Günter und Robert Peer sicherte sich die Auszeichnung „Edelbrenner des Jahres 2023“.

„Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und katapultierten sich von 200 Betrieben mit ins-

gesamt 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“, gratulierte Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher zum Sieg in dieser Königsklasse.



# Obstveredler des Jahres 2023

WOCHEN

## Obstveredler-Superstars gekürt

Günter Brunner aus Dambach bei Ilz ist Mostproduzent des Jahres 2023.

DAMBACH. Mostproduzent des Jahres 2023 ist Günter Brunner aus Dambach bei Ilz. Sein Erfolgsrezept: „Neben bester Ausgangsware braucht es bei jedem einzelnen Schritt immer auch den Qualitätsgedanken. Vom Anfang bis zum Ende müssen 100 Prozent gegeben werden. Umso schöner, wenn die Arbeit mit einer solchen Auszeichnung geehrt wird – denn trotz höchsten Einsatzes hat man ja immer auch so seine Selbstzweifel. Die Auszeichnung ist auch Ansporn, weiterhin kompromisslos konsequent zu bleiben.“

### Zukunft Obstveredelung

„Immer mehr steirische Obstbauern sehen ihre Zukunft in der Herstellung von modernen Obstweinen, naturbelassenen Säften und feinen Bränden“, gratuliert der Obmann der Steirischen Erwerbsobstbau-



**Mostproduzent Günter Brunner (2.v.r.) mit den Gratulanten Franz Titschenbacher (r.), Georg Thünauer (l.) und Manfred Kohlfürst.**

LK Steiermark/Danner

ern 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 haben die professionelle Herstellung von Obstweinen (Mosten), Säften oder Edelbränden in den vergangenen Jahren als Haupt-

produktionssparte entwickelt. „Perfekte Qualität sowie höchste Professionalität und das Entwickeln von Innovationen sind das Credo der heimischen Obstveredler“, freut sich Georg Thünauer, Referent für bäuerliche Obstverarbeitung und Leiter der Landesbewertungen Saft, Most und Edelbrand in der Landwirtschaftskammer.



# Sorgenfalten noch

Immer weniger Obst-Betriebe können noch wirtschaftlich überleben. Wetterkapriolen tragen auch dazu bei.

JOSEF HOFMÜLLER

Etwas Positives gleich vorweg: Die Qualität der heimischen Äpfel wird wieder hervorragend, die Versorgung mit den Vitaminbomben ist auch heuer gesichert. Die Apfelernte hat jetzt begonnen. Immer weniger Anbaufläche, zu wenig Geld für die Erzeuger stoßen den Obstbaubetrieben jedoch in den letzten Tagen sauer auf. Die Bilanz zur heurigen Apfelernte ist durchwachsen, aber gut: Mit geschätzten 111.000 Tonnen werden sie aber eine um 25 Prozent geringere Ernte einfahren als im vergangenen Jahr. „Damit können wir die Bevölkerung ausreichend gut und sicher mit saf-

tigen, vitaminreichen steirischen Äpfeln versorgen“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher.

### Spätfrost mit Folgen

Die Spätfrost mit bis zu minus sieben Grad Celsius und das ungünstige, verregnete Blühwetter sind für das Ernteterminus verantwortlich. Die gute Wasserversorgung durch die anhaltenden Niederschläge sowie die hohen



*Die Wertschöpfung bei den Äpfeln liegt derzeit bei 23 Prozent, nötig wären aber ein Drittel.*

RMSt/Hofmüller

FRANZ TITSCHENBACHER

Temperaturen in der zweiten Augushälfte haben die Apfelbäume wiederum gut vertragen. Die vielen Sonnenstunden haben sich besonders gut auf Geschmack und Inhaltsstoffe ausgewirkt – sie

sind saftig und süß. Geerntet werden bereits die Sorten Gala und Elstar.

### Harte Arbeit, weniger Lohn

Obwohl die heimischen Obstbauern beste Qualität anbieten, maximale Produktionsstandards erfüllen und ein enormes Risiko tragen, haben sie mit mageren 23,7 Prozent den mit Abstand geringsten Anteil in der Wertschöpfungskette der Branche. Am meisten verdient der Handel, gefolgt von der Vermarktung.

Die aktuelle Juni-Erhebung der Landwirtschaftskammer zeigt, dass den Bauern im Schnitt rund 45 Cent pro Kilo bezahlt werden, obwohl die Produktionskosten bei 60 Cent liegen. Nicht zuletzt durch diesen enormen Preisdruck sind seit 2010 die Obstbauflächen in der Steiermark um etwa ein Viertel – 23,5 Prozent – von 6.262 auf 4.790 Hektar zurückgegangen. Viele junge Obstbauern sehen da-



# Sorgenfalten der Obstbauern 2023 2/2

WOCHEN

## vor der Apfelernte



Heuer wird beste Qualität erwartet, jedoch weniger Äpfel als 2022.



Auch für Obstbauer Martin Gschweidl hat die Ernte begonnen.



Apfelprinzessin Helene I. weiß, woran man beim heimischen Apfel ist.

her keine Zukunft für ihre Betriebe um sie weiterzuführen oder zu übernehmen und wandern in andere Branchen aus.

„Ein „weiter wie bisher“ geht nicht. Die Obstbauern brauchen Luft zum Atmen und betriebswirtschaftlich vertretbare Auszahlungspreise, zumindest 60 Cent pro Kilo sind dringendst erforderlich.“, mahnt Titschenbacher.



Franz Titschenbacher, Maria Pein, Apfelprinzessin Helene I., Obstbauer Martin Gschweidl und Manfred Kohlfürst (v.l.) in Arndorf.

RMSt/Hofmüller (4x)



# Sorgenfalten der Obstbauern 2023

WOCHEN



Präsident Franz Titschenbacher (r.) und Obstbaupräsident Manfred Kohlfürst (l.) fordern einen Drittel-Anteil in der Wertschöpfungskette.

LK

## Die steirische Apfelernte startet mit vielen Sorgen

„An Apple a Day keeps the Doctor away“ – ist zwar Englisch, sollte aber eher Steirisch sein, denn wir Steirerinnen und Steirer lieben diese Frucht. Die Bilanz zur heurigen Apfelernte ist durchwachsen, aber gut: Mit geschätzten 111.000 Tonnen werden sie aber eine um 25 Prozent geringere Ernte einfahren als im vergangenen Jahr. „Damit können wir die Bevölkerung ausreichend gut und sicher mit saftigen, vitaminreichen steirischen

Äpfeln versorgen“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Schlecht schaut es hingegen damit aus, wie viel die Obstbäuerinnen und -bauern für ihre harte Arbeit in Wirklichkeit verdienen. Obwohl sie beste Qualität anbieten, maximale Produktionsstandards erfüllen und ein enormes Risiko tragen, haben sie mit mageren 23,7 Prozent den mit Abstand geringsten Anteil in der Wertschöpfungskette der Branche.



# Vifzack 2023: Nina Sifkovits und Cheyenne Ochsenknecht 1/2

GRAZ

Sonntag, 3. September 2023

KLEINE  
ZEITUNG



## „Viele denken, dass ich hier gar nichts mache“

Cheyenne Ochsenknecht und Nino Sifkovits über Vorurteile, das Image von Landwirtschaft und ein Luxus-Ressort für Rinder.

Von Nina Müller

**A**uf der Homepage des Chianinahofs steht der Satz „Wir sind so richtige Bauern.“ Und dann: „Gut, das ist wohl gelogen.“ Wie jetzt? NINO SIFKOVITS: Von unseren Werten her sind wir natürlich so richtige Bauern. Aber das Image ist ein bisschen in die Jahre gekommen – Bauer wird sogar als Schimpfwort verwendet, was sehr schade ist – der Beruf ist sehr wichtig. Vielleicht bringen wir junge Leute wieder dazu, Bauern zu sein. CHEYENNE OCHSENKNECHT: Wir sind in zwei Welten zu Hause. Wir gehen auch gerne einmal feiern, auf Konzerte oder schick essen, wenn es die Zeit erlaubt, und wenn wir jemanden haben, der auf die Tiere schaut.

Nino, du bist am Hof aufgewachsen – aber wie ist es dir mit diesem ganz anderen Leben am Anfang gegangen, Cheyenne? CHEYENNE: Was viele nicht wissen, ist, dass wir eigentlich wegen mir hier sind – ohne mich wäre Nino vermutlich noch immer in Berlin. Als ich mit Mavie hochschwanger war, hat er mir die Entscheidung überlassen: Entweder bleiben wir in der Wohnung in Berlin bei meinen Eltern oder wir ziehen auf den

Hof, wo das Kind schön mit Garten und Haus und Tieren groß wird. Da hab ich gesagt, ich will sofort nach Dobl. Wir sind Hals über Kopf hierher gezogen, ich bin direkt ins kalte Wasser geworfen worden. Ich habe aber nie gesagt, dass ich wieder zurückwill.

NINO: Sie hat sich extrem schnell eingewöhnt. Der große Unterschied ist halt, dass es immer etwas zu tun gibt. Du könntest endlos arbeiten.

**Wie wurde die Entscheidung, hierher zu ziehen, in deiner Familie aufgenommen?**

CHEYENNE: Da wir eigentlich schon immer alle getrennt gewohnt haben und ich schon mit 15 ausgezogen bin, war das eigentlich gar kein Thema. Für meine Mama war es bisschen blöd – wir haben zuerst mehr als ein Jahr lang beide mit ihr zusammen gewohnt, dann eine Straße weiter. Jetzt ist sie mindestens einmal im Monat hier. Sie hat gerade jetzt beruflich ihre beste Zeit und will deshalb nicht aus Berlin weg, aber sie hat hier schon ihren Supermarkt, ihren Bäcker – irgendwann kommt sie bestimmt ganz hierher.

Helfen Cheyennes Bekanntheit

oder die Sky-Serie dabel, den Hof und die Marke zu entwickeln?

NINO: Durch die Serie haben wir keinen Umsatzboost. Auf Instagram haben wir durch Cheyenne natürlich schon eine große Reichweite bekommen, für die Vermarktung hat das aber keine großen Auswirkungen. Das wollten wir auch nie – wir wollten das nie auf den Namen aufbauen, die Qualität sollte für sich sprechen. Deshalb sind wir auch froh, dass vor allem Leute kommen, die eine gewisse Qualität suchen. Das ist auch nachhaltiger.

**Und der Cheyenne-Faktor?**

NINO: Wir hatten schon Leute da, die offenbar nur Fleisch gekauft haben, damit sie die Cheyenne sehen – das merke ich von vorneherein, da ist sie dann zufällig nicht da. Das mag ich nicht, schließlich sterben Lebewesen für das Fleisch.

**Im November startet nach „Die Ochsenknechts“ auf Sky noch eure eigene Serie „Unser Hof – mit Cheyenne und Nino“. Was wird man da zu sehen bekommen?**

NINO: Der Sender hat uns gefragt, ob wir das machen wollen – Landwirtschaft-Formate sind gerade sehr gefragt. Es wird unterhaltsam, aber es war mir sehr

„Ich will Nino zeigen, dass ich das Leben hier auch wirklich will“, sagt Cheyenne Ochsenknecht: Sie macht die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin  
SKY/PHILIP GÄTZ



wichtig, dass es nicht nur eine Gaudi wird, sondern auch informativ. Wir besuchen auch andere Bauern und zeigen viele coole Sachen, die man als innovativer Landwirt machen kann.

**Cheyenne, du hast auf Instagram erwähnt, dass du die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin machst?**

CHEYENNE: Ja, ab November. Ich will noch mehr über Tierhaltung und Zucht lernen, dazu kommt in der Ausbildung noch Ackerbau und Gemüse. Schon weil der Nino diese Ausbildung nicht hat, will ich das machen – und ihm zeigen, dass ich das Leben hier auch wirklich will.



# Vifzack 2023: Nina Sifkovits und Cheyenne Ochsenknecht 2/2

Sonntag, 3. September 2023

GRAZ | 31

KLEINE  
ZEITUNG

## Information

**Cheyenne Ochsenknecht** (22) stammt aus einer Promi-Familie: Ihr Vater ist Schauspieler Uwe, die Mutter Model Natascha, die Brüder Wilson Gonzalez und Jimi Blue sind Schauspieler und Musiker. **Nino Sifkovits** (27) führt die von seinen Eltern begründete Rinderzucht (Chianinahof Dobl) weiter. **Die beiden** sind verheiratet und haben zwei Kinder (Mavie, 2, und Matteo, vier Monate). chianinahof.at

**Und die österreichische Staatsbürgerschaft möchtest du auch noch bekommen, richtig?**

**CHEYENNE:** Ja, dafür muss ich aber sechs Jahre hier leben – egal ob verheiratet und mit Kindern oder nicht. Die Hälfte ist schon geschafft. Ich fühle mich hier wie im Urlaub, es ist alles so entspannt – und unser gelbes Haus erinnert mich sehr an die Toskana. Das war auch das Ziel von Gerald, meinem Schwiegervater, die Rinder kommen ja auch aus der Toskana.

**Ihr habt eine große Baustelle am Hof, um welches Projekt handelt es sich da?**

**NINO:** Ein neuer, modernerer Stall für die Rinder – auch als Arbeitserleichterung für uns. **CHEYENNE:** Wir sagen immer, wir bauen Luxushotels für die Tiere. Noch wohnen sie in großen Apartments, jetzt ziehen sie in ein Luxusressort.

**Geht es dabei auch um eine Vergrößerung des Hofes?**

**NINO:** Wir haben ja erst vor zweieinhalb Jahren begonnen und da sehr viel erreicht für eine Branche, die stillsteht und

nicht weiterkommt. Egal wo du hinschaust im Supermarkt – Fleisch ist immer das Billigste. Deshalb alles Schritt für Schritt. **CHEYENNE:** Wir hätten nicht gedacht, dass wir als Marke so schnell wachsen. Ich bin seit drei Jahren hier – und dann schon einen Stall gebaut, das hätte ich mir nie erträumt. Das ist schon richtig cool, dass es so schnell gewachsen ist.

**NINO:** Wir werden schon respektiert, aber manchmal auch belächelt, weil alle aufhören und wir jetzt neu bauen. Im Ort hier sind wir zum Beispiel die Letzten, die noch Weidehaltung betreiben.

**Was möchtet ihr euren Kindern fürs Leben mitgeben?**

**CHEYENNE:** Dinge wie gute Manieren, oder dass jeder Mensch gleich viel wert ist – das habe ich auch von meinen Eltern mitbekommen. Und natürlich auch die Hof-Werte, den Stellenwert der Tiere. Natürlich würden wir uns wünschen, dass eines der Kinder das auch später mal weiterführt. Aber wenn sie nicht wollen, zwingen wir sie bestimmt nicht.

**Auch, um als Landwirtin ernst genommen zu werden?**

**CHEYENNE:** Ich weiß schon viel, aber ich will noch mehr wissen. Am Anfang hat es mich ein bisschen genervt, dass alle das Bild von mir haben, dass ich ge-

schminkt und mit gemachten Nägeln in den Stall gehe. Viele denken immer noch, dass ich hier gar nichts mache. Oder dass ich den Nino durchfüttere und wir alle ohnehin nur von mir leben.



## Eine bunte Mischung Sommergespräche

Alle Sommergespräche aus unseren steirischen Regionen finden Sie unter: [www.kleinezeitung.at/sommergespraeche](http://www.kleinezeitung.at/sommergespraeche)

### Heute im Gespräch

Brigitte Annerl (TSV Hartberg), Jochen Lengger (Herberstein), Abdulah Ibrakovic (KSV), Erich Wolf (Red Bull Ring), Familie Kölbl (NP Gesäuse), Soziologe Carlos Watzka, Künstler Gernot Passath sowie die Musiker Anja Zalar und Julian le Play.



# Schwieriges Jahr für die Landwirtschaft 1/2



Überschwemmungen, Pilze, Sturm, Hangrutschungen – die Probleme, mit denen sich die Landwirte heuer herumschlagen mussten, sind vielfältig. „Vieles davon sind bereits Auswirkungen des Klimawandels“, ist sich Franz Uller, Obmann der Landwirtschaftskammer Südoststeiermark, sicher. Doch wie das Jahr für Landwirte verlief, sei recht unterschiedlich und hänge ganz von Standort, Bewirtschaftungsform und Kulturen ab.

Die Probleme begannen bereits im Frühling, der – teilweise genau in den Anbauphasen – sehr feucht ausgefallen sei, so Markus Sundl, Berater bei Myhumus, dem Kompetenzzentrum für Acker, Humus und Erosionsschutz in Feldbach. Danach kamen vor allem im Raum Bad Radkersburg Sturmtage dazu und Anfang August setzte vielen Kulturen der Regen mit dem damit einhergehenden Hochwasser zu.

**Durch andauernde** Staunässe mussten beispielsweise Tausende Holunderbäume entfernt werden, weil diese die Feinwurzeln abwarfen und starben. Ähnliches passierte auch bei Tomaten. Weiters waren Gemüsesorten in Folientunneln betroffen, die normalerweise vor Wasser gut geschützt sind. „Der Grund dafür ist der hohe Grundwasserspiegel. Ein Betrieb in Salsach hat drei Hektar Folientunnel, wenn der dort gräbt, kommt nach 40 Zentimetern das Grundwasser, da ist alles hin“, so Uller.

Bei den Steinobstbauern sei sowieso seit dem Frühling klar gewesen, dass die Ernte schlecht werde und auch alle anderen Obstsorten seien durch die Hangrutschungen Anfang August in Mitleidenschaft gezogen worden. Beim Apfel kommt es durch Hagel, Frost und Regen zu rund 25 Pro-



# Schwieriges Jahr für die Landwirtschaft 2/2

## Ein schwieriges Jahr für die Landwirtschaft

**KLEINE  
ZEITUNG**

Die Wetterkapriolen in Frühjahr und Sommer führten zu einem durchwachsenen Jahr für die Landwirtschaft – ein Blick auf die Ernte.



**Franz Uller ist Kammerobmann in der Südoststeiermark** HELMUT STEINER



**Markus Sundl ist Berater bei Myhumus** ALEXANDER DANNER

zent Ernteeinbußen, dafür habe die Augustwärme sich positiv auf den Geschmack ausgewirkt. Doch das größte Problem sei hier der Preis: zu hoch die Produktionskosten, zu gering der Preis, den der Landwirt für den Apfel bekommt, so Uller.

In Bezug auf den Preis machen sich zudem viele Landwirte in der Region Sorgen, weil Mais und Getreide aus der Ukraine den Preis drücken würden. „Da gehört aber auch dazu gesagt, dass heuer viele auf Mais gesetzt haben, weil voriges Jahr der Preis so gut war“, sagt Uller. Die Maisanbaufläche in der Südoststeiermark stieg 2023 um rund tausend Hektar.

Zudem gebe es beim Getreide große Ausfälle, weil genau zur besten Erntezeit Äcker überschwemmt oder so feucht waren, dass man nicht mit den Erntemaschinen hineinfahren konnte, ohne den Boden nachhaltig zu beschädigen. „Wir mussten das Getreide vom Acker stehlen“, sagt Markus Sundl. Überhaupt brauche der Boden jetzt Erholung in Form einer flächendeckenden Acker-

begrünung. Diese helfe, Nährstoffe im und Humus auf dem Acker zu behalten, Wasser zu speichern und die Befahrbarkeit zu erhöhen, so der Myhumus-Berater: „Beim Wetter heuer sieht man ganz klar Bewirtschaftungsfehler, auch der letzten Jahre. Und bei solchen Starkregenereignissen wie im August waren die Flächen mit Erosionsschutz klar im Vorteil.“

**Dennoch** gebe es heuer Kulturen, die gut funktionieren, um den Mais stehe es gut und die Weinernte solle zwar geringer, aber dafür qualitativ gut ausfallen, so Uller. Beim Kürbis ist man in der Landwirtschaftskammer vorsichtig. Im Frühling führten teils schlechte Chargen und Nässe in Verbindung mit einem fehlenden Beizmittel zu schlechtem Wachstum und die Blütezeit wird noch ihre Auswirkungen auf die Menge der Kürbiskerne zeigen. Der Kürbis, der noch übrig ist, sehe allerdings recht schön aus, sagt Uller. „Die Kernölversorgung ist gesichert“, schmunzelt er.

**Jonas Rettenegger**

# Agrar-Medien

**IK** Landwirtschaftskammer  
Steiermark



# Große Sorgen im Apfelland

■ Karl Brodschneider

Die Zahl der Apfelbauern und Apfelanbaufläche in der Steiermark sinkt dramatisch. Die Auszahlungspreise müssen dringend steigen.

**M**it dem Pflücken der Sorten Gala und Elstar hat die Apfelernte in der Steiermark begonnen. Die ersten Prognosen verheißen etwa 110.000 Tonnen. Das ist eine um 25 Prozent geringere Ernte als im Vorjahr. Schuld daran sind die Spätfröste mit bis zu minus sieben Grad Celsius Anfang April und das ungünstige, verregnete Blühwetter.

An den Beginn einer Pressekonferenz mitten in der Obstanlage der Familie Gschweidl in St. Ruprecht an der Raab stellt Präsident Franz Titschenbacher die Botschaft: „Wir können die Bevölkerung ausreichend gut und sicher mit saftigen, vitaminreichen steirischen Äpfeln versorgen.“ Sogleich kommt er aber auf eine krasse Schieflage zu sprechen. Obwohl die heimischen Obstbauern beste Qualität anbieten, maximale Produktionsstandards erfüllen und ein enormes Risiko tragen, haben sie mit mageren 23,7 Prozent den mit Abstand geringsten Anteil in der Wertschöpfungskette der Branche. Die aktuelle Juni-Erhebung der Landwirtschaftskammer zeigt, dass die Obstbauern im Schnitt nur 45 Cent pro Kilo für beste Qualität bezahlt bekommen, obwohl die Produktionskosten bei mindestens 60 Cent liegen.

### Ein Viertel weniger

Besonders problematisch ist, dass die Erzeugerpreise für die Obstbauern für die Ernte 2022 gegenüber 2021 trotz erheblich gestiegener Produktionskosten –

seit 2020 sind diese im Schnitt um 35,2 Prozent hinaufgeschossen – sogar um fünf Cent gefallen sind. Nicht zuletzt durch diesen enormen Preisdruck sind die Obstbauflächen in der Steiermark laut Daten aus dem Mehrfachantrag seit dem Jahr 2010 um etwa ein Viertel von 6262 auf 4790 Hektar zurückgegangen.

Mit dem anstehenden Generationenwechsel könnten sogar noch mehr Obstbaubetriebe die Weichen in Richtung Aussteigen stellen. Derzeit gibt es in der Steiermark nur mehr 1030 Apfelbauern, Anfang der 1990er-Jahre waren es noch 1500 Landwirte.

Zusätzliche Sorgen bereitet der Klimawandel. Wetterextreme wie die Spätfröste – in den vergangenen acht Jahren gab es nur zwei Normalernten – oder



Hitze und Trockenheit treten immer häufiger auf. Gleichzeitig begünstigt der Klimawandel, dass sich eingeschleppte Schädlinge stark vermehren. Im Lichte der von der EU-Kommission geplanten Verordnung zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (SUR) fordert Vizepräsidentin Maria Pein: „Wir sind für ein Weniger beim Pflanzenschutz, aber künftige Vorschriften müssen sich am Notwendigen orientieren. Die heimischen Obstbauern – ob



Franz Titschenbacher, Maria Pein, Apfelprinzessin Helene I., Martin Gschweidl und Manfred Kohlfürst.  
Foto: LK/Fischer



# Sorgenfalten der Obstbauern 2023 2/2

NEUES  
LAND



Die steirische Apfelernte dürfte heuer etwa 110.000 Tonnen betragen. Das ist ein Minus von 25 Prozent gegenüber der Ernte im Jahr 2022.  
Foto: agrarfoto.com

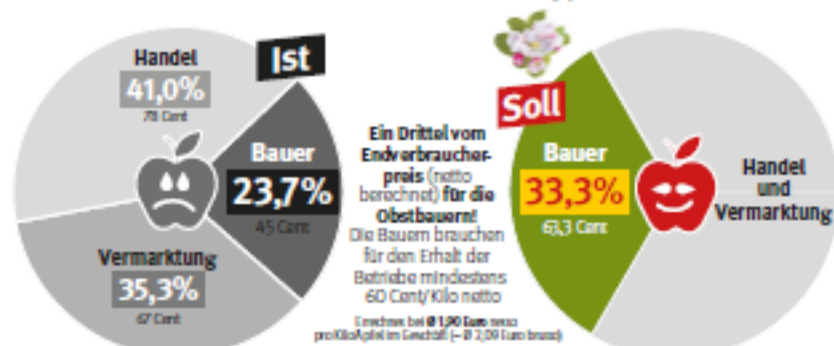
konventionell oder bio – benötigen weiterhin moderne Werkzeuge, um Krankheiten und Schädlinge ausreichend regulieren zu können.“

Manfred Kohlfürst, Präsident des steirischen und österreichischen Obstbauverbands, bestätigt die extrem schwierige Lage der Obstbauern: „Die Apfelproduktion ist eine 10- bis 15-jährige kapitalintensive Langzeit-Investition mit besonders hohem Risiko. Die schwierige Preissituation, die dramatisch ge-

stiegenen Produktionskosten, die Klimakrise und der unfaire Wettbewerb in der EU bei den Arbeitskräften – Österreich hat die höchsten Lohn- und Sozialstandards – bewirken bei den Obstbauern eine große Verunsicherung und bringen sie in arge Bedrängnis.“ Er betont aber insbesondere, dass die Obstbauern trotz der äußerst angespannten Lage mit zahlreichen Resilienzmaßnahmen aktiv gegen die multiplen Herausforderungen steuern.

## OBSTBAUERN BRAUCHEN LUFT ZUM ATMEN

Markante Schieflage in der Wertschöpfungskette: Obstbauern haben seit Jahren den mit Abstand geringsten Anteil. Sie brauchen **betriebswirtschaftlich vertretbare** Auszahlungspreise – ein Drittel ist erforderlich



lk Landwirtschaftskammer  
Steiermark



# Online-Medien

**IK** Landwirtschaftskammer  
Steiermark

# Kernölversorgung 1/3

→ [Zum Beitrag](#)



➤ SCHWIERIGES JAHR FÜR LANDWIRTE

## Kammerobmann Franz Uller: "Die Kernölversorgung ist gesichert"

Die Wetterkapriolen in Frühjahr und Sommer führten zu einem durchwachsenen Jahr für die Landwirtschaft. Wie gut die Ernte in der Südoststeiermark ausfiel und noch ausfallen wird, scheint sehr unterschiedlich zu sein.



Kammerobmann Franz Uller spricht von einem durchwachsenen, aber auch sehr unterschiedlich schwierigem Jahr für die Landwirtschaft in der Südoststeiermark

Überschwemmungen, Pilze, Sturm, Hangrutschungen – die Probleme, mit denen sich die Landwirte heuer herumschlagen mussten, sind vielfältig. "Vieles davon sind bereits Auswirkungen des Klimawandels", ist sich Franz Uller, Obmann der Landwirtschaftskammer Südoststeiermark, sicher. Doch wie das Jahr für Landwirte verlief, sei recht unterschiedlich und hänge ganz von Standort, Bewirtschaftungsform und Kulturen ab.



# Kernölversorgung 2/3

## Um Obst und Gemüse stand es heuer schlecht

Die Probleme begannen bereits im Frühling, der, teilweise genau in den Anbauphasen, sehr feucht ausgefallen sei, so Markus Sundl, Berater bei Myhumus, dem Kompetenzzentrum für Acker, Humus und Erosionsschutz in Feldbach. Danach kamen vor allem im Raum Bad Radkersburg Sturmtage dazu und Anfang August setzte vielen Kulturen der Regen mit dem damit einhergehenden Hochwasser zu.

Durch andauernde Staunässe mussten beispielsweise tausende Holunderbäume entfernt werden, weil diese die Feinwurzelhaare abwarfen und starben. Ähnliches passierte auch bei Tomaten. Weiters waren Gemüsesorten in Folientunneln betroffen, die normalerweise vor Wasser gut geschützt sind. "Der Grund dafür ist der hohe Grundwasserspiegel. Ein Betrieb in Salsach hat drei Hektar Folientunnel, wenn der dort gräbt, kommt nach 40 Zentimeter das Grundwasser, da ist alles hin", so Uller.



Markus Sundl ist Berater bei Myhumus sowie in der Umweltberatung der Landwirtschaftskammer tätig  
© Alexander Danner

Bei den Steinobstbauern sei sowieso seit Frühling klar, dass die Ernte schlecht werde und auch alle anderen Obstsorten seien durch die Hangrutschungen Anfang August in Mitleidenschaft gezogen worden. Beim Apfel kommt es durch Hagel, Frost und Regen zu rund 25 Prozent Ernteeinbußen, dafür habe die Augustwärme sich positiv auf den Geschmack ausgewirkt. Doch das größte Problem sei hier der Preis: Zu hoch die Produktionskosten, zu gering der Preis, den der Landwirt für den Apfel bekommt, so Uller.

**KLEINE  
ZEITUNG**



# Kernölversorgung 3/3

**KLEINE  
ZEITUNG**



Die Obstbauern Karl und Stefan Haberl bei ihren durch Hangrutschung zerstörten Apfelbäumen  
© Stefan Kohlmann

## Getreide aus der Ukraine

In Bezug auf den Preis machen sich zudem viele Landwirte in der Region Sorgen, weil Mais und Getreide aus der Ukraine den Preis drücken würden. "Da gehört aber auch dazu gesagt, dass heuer viele auf Mais gesetzt haben, weil voriges Jahr der Preis so gut war", sagt Uller. Die Maisanbaufläche in der Südoststeiermark stieg 2023 um rund tausend Hektar.

Zudem gebe es beim Getreide große Ausfälle, weil genau zur besten Erntezeit Äcker überschwemmt oder so feucht waren, dass man nicht mit den Erntemaschinen hineinfahren konnte, ohne den Boden nachhaltig zu beschädigen. "Wir mussten das Getreide vom Acker stehlen", sagt Markus Sundl.

## Urlaub für den Boden

Überhaupt der Boden, der in der Südoststeiermark einen hohen Stellenwert hat, brauche jetzt Erholung in Form einer flächendeckenden Ackerbegrünung. Diese helfe, Nährstoffe im und Humus am Acker zu behalten, Wasser zu speichern und die Befahrbarkeit zu erhöhen, so der Myhumus-Berater: "Beim Wetter heuer sieht man ganz klar Bewirtschaftungsfehler, auch der letzten Jahre. Und bei solchen Starkregenereignissen wie im August waren die Flächen mit Erosionsschutz klar im Vorteil."



# Online Plattformen



# Post der Woche

## Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

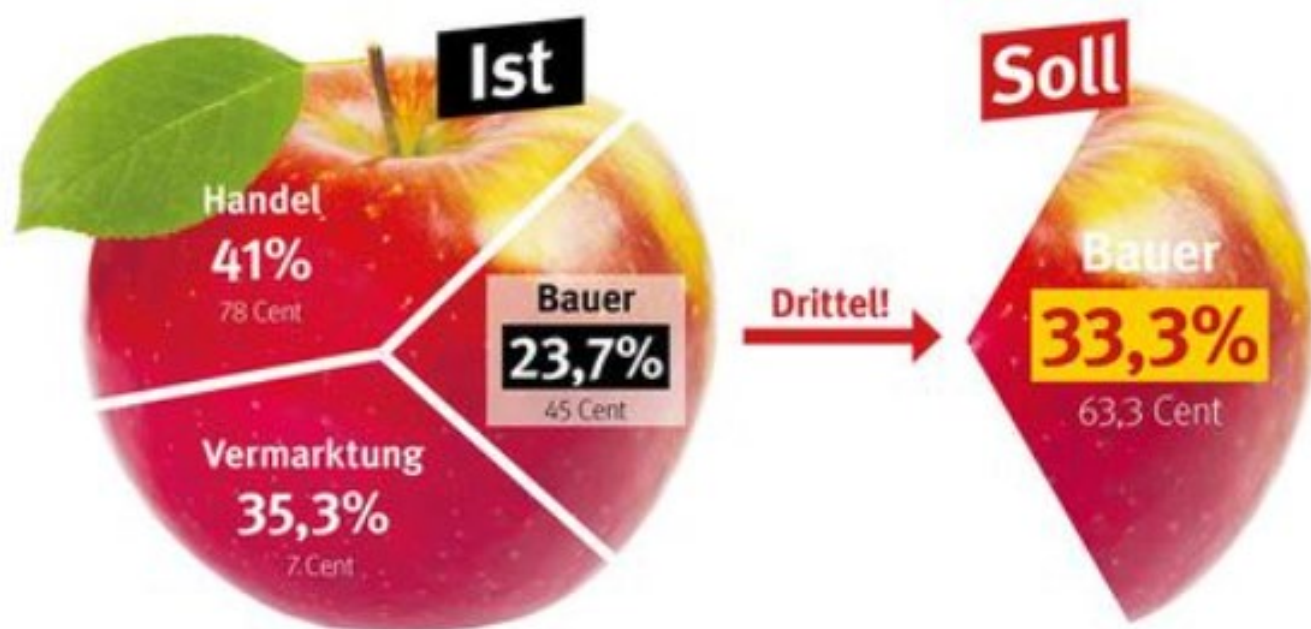
...

Unfassbar: heimische [#Obstbauern](#) erhalten – trotz Versorgung der Bevölkerung mit saftigen und vitaminreichen Äpfeln – mit nur 23,7 Prozent den geringsten Anteil in der Wertschöpfungskette. Das sind 45 Cent/Kilo – für den Erhalt der Betriebe braucht es aber mindestens 60 Cent/Kilo 🍏  
Daher fordern wir: mindestens ein Drittel des Endverbraucherpreises für die Obstbauern !

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

## Weiter wie bisher geht nicht!

Obstbauern brauchen  
Drittelanteil!



Sie bekommen nur  
magere 45 Cent...

...brauchen aber  
mindestens 60 Cent!



13

8 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen



# Post der Woche

## Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

...

#BeimBauernDaheim:

👉 Christian und Karin Weber produzieren seit Jahrzehnten an ihrem Betrieb in Klöch in der Südoststeiermark Kren, Ölkürbis, Käferbohnen. Neu seit 6 Jahren - die exotische Süßkartoffel. Ob als Pommes, gebraten, roh oder zur Suppe püriert, ist sie längst ein oft gesehener Gast auf den Speiseplan. Die Familie stellt aus ihren Süßkartoffeln sogar Nudeln, Vodka Sweet Roots und Chips her. ❤️

📍 Ihre Produkte werden im eigenen Hofladen sowie in regionale Bauernläde... Mehr anzeigen



👍 35

2 Kommentare 27 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen



# Post der Woche

## Instagram LWK Steiermark



steirische\_landwirtschaft Unsere neue Video-Serie „Klimajäger“ mit Klimaexperte Andreas Jäger ist jetzt online. ❤️

Wir präsentieren 6 Videos über landwirtschaftliche Betriebe, die auf dem Weg sind, energieunabhängig zu werden. 🌱

In Episode 1 stellt das junge Bauernhepaar Theresia und Christian Peter im Bregenzerwald ihre Ansätze zur eigenen Energieversorgung vor – Wärme aus Gülle und Milch! 🐄

Zum Video gehts über den Link in der Bio!

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

16 Std.



Gefällt maria.pein13 und 44 weitere Personen

VOR 16 STUNDEN