

Genuss auf Steirisch

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Genuss auf Steirisch: September 1/12

GENUSS auf steirisch

Samstag,
23. September 2023
www.stmk.lko.at



Ein Hoch den Jungen!

Steiermärkische Sparkasse zeichnet engagierte Jungwinzerinnen und Jungwinzer aus

MARGIT KUND KRÄBER



GENUSS VON BAUERNHAND

Spezialitätenprämierung: ausgezeichnete bäuerliche Produzenten rund um Milch- und Fleischprodukte **Seiten 6/7**

Wein aus junger Meisterhand – das ist flüssig gewordenenes Lebensgefühl

Wein ist für die Steiermark viel mehr als ein hervorragendes Getränk. Wein ist Tradition. Wein ist essentiell für die Wirtschaft. Wein ist flüssig gewordenenes Lebensgefühl. Die heimischen Jungwinzerinnen und Jungwinzer beweisen mit ihrer Arbeit, dass ihnen die Förderung all dieser Aspekte am Herzen liegt. Mit Können und Mut setzen sie geschmackliche und unternehmerische Akzente. Mit der Aus-

zeichnung „Jungwinzer:in 2023“ holt die Steiermärkische Sparkasse in alter Verbundenheit zum steirischen Wein jedes Jahr junge Talente vor den Vorhang. Im Bild die diesjährigen Sieger (von links): Florian Lieleg, (Muskateller), Michael Kothgasser (Welschriesling und Weißburgunder), Michael Pieber (Sauvignon Blanc), Elias Koch (Schilcher) und Fabian Narat-Zitz (Rotwein) mit den steirischen Weinhoheiten.

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

Genuss auf Steirisch: September 2/12

2 | **GENUSS** auf steirisch

Samstag, 23. September 2023

DIE LUST DER JUGEND AM JUNGEN WEIN

Leicht, frisch, spritzig: Die Jugend hat Spaß am Junker

Junker-Boom bei der Jugend – wie kommt das?

WERNER LUTTENBERGER:

Ja, der Junker ist tatsächlich auf dem besten Weg, das neue Trendgetränk der jungen Generation zu werden. Das hat wohl auch mit der generellen Entwicklung der jungen Leute hin zu Tradition, zu Tracht, zu Volksmusik zu tun.

Was schmeckt den Jungen am Junker?

Er passt ganz einfach hervorragend zum Lebensgefühl junger Menschen – jugendlich, frisch, leicht, unkompliziert, macht Spaß beim Trinken. Der Junker steht einfach für ein gutes Lebensgefühl – für den

genussvollen, geselligen Moment.

Purer Trinkgenuss also?

Absolut! Der Junker ist aber auch der Vorbote des jeweiligen Jahrgangs. Wer also später in die Tiefe gehen möchte, kann vom Junker schon einiges auf den 2023er schließen.

Der Junker ist sozusagen die erste Liebe?

So ist es! Und bei Präsentationen hat man noch dazu eine große Auswahl und kann auch die Winzer kennenlernen. Der Junker kann also durchaus der Beginn einer großen Liebe zum steirischen Wein sein.



**Weinbau-
direktor
Luttenberger**

ANNA STÖCKER

Alles wartet a

Junge und Junggebliebene haben ein neues Trendgetränk: den Junker! Wenig verwunderlich, entspricht doch nichts mehr dem momentanen Lebensgefühl als dieser Vorbote des neuen Jahrgangs: er ist leicht, frisch, jugendlich, spritzig, unkompliziert – purer Genuss für den Moment.

Alle, die schon gespannt auf den jungen 2023er warten, dürfen sich freuen. „Die Ernte ist voll im Gange und was sich da auf den ersten Blick sehen lässt, ist durchaus vielversprechend. Die Winzer werden wieder sehr gute Tröpferl in die Flaschen bringen“, gibt Weinbaudirektor Werner Luttenberger einen ersten Vorgeschmack. Ohne jedoch zu verhehlen, dass es die Weinbauern heuer mit einem durchaus durchwachsenen Jahr zu tun hatten: „Der Jänner war zu

frühlingshaft – mit viel Sonne und extremer Trockenheit. Dann kam ein recht kühler Frühling und die Phase bis zur Reblüte war relativ feucht. Der schöne Sommer hat den Rückstand zum Glück wieder aufholen lassen. Die letzten Wochen waren für den Wein ideal – kühle Nächte und viel Sonne am Tag. Das bringt wunderbares Aroma“, macht Luttenberger Gusto. Der Junker wird in der Menge zwar etwas weniger ausfallen, in der Qualität aber mit den vorangegangenen Jahren mithalten.

Offizieller Verkaufsstart ist übrigens am 25. Oktober – da ist der Junker bei den Winzern ab Hof, bei den Buschenschänken, online sowie in der Gastronomie und im gut sortierten Handel erhältlich. In seiner ganzen Vielfalt präsentiert sich der Vorbote des neuen Jahr-

Bei den Raiffeisen Oktober-Gesprächen erhalten Bankkund:innen Antworten auf ihre Fragen zur Finanzsituation.

Die Sparzinsen steigen. Erwarten Sie eine verstärkte Rückkehr der Sparkunden?

Martin Schaller: Ja, denn das Sparen wird durch die Anhebung des Zinsniveaus durch die Europäische Zentralbank wieder attraktiver. Wir haben das schon lange gefordert und rechnen damit, dass die Leitzinsen in den nächsten Monaten weiter steigen könnten. Raiffeisen ist bereits im Vorjahr mit höher verzinsten Veranlagungsprodukten auf den Markt gegangen, dieses Angebot wurde heuer ausgeweitet. Außerdem laden wir alle Kund:innen in einer großen Offensive zum Beratungsgespräch in ihre Raiffeisenbank ein, um über die passenden Sparprodukte zu sprechen. Der gesamte Oktober steht bei Raiffeisen im

Das Comeback der Zinsen sorgt für Gesprächsstoff



RLB STEIERMARK/KANIZAJ

„Es gibt viele Möglichkeiten, von den steigenden Sparzinsen zu profitieren. Daher laden wir im Rahmen unserer großen Beratungs-Offensive alle Steirer:innen in die Raiffeisenbanken ein.“

Martin Schaller, Generaldirektor Raiffeisen-Landesbank Steiermark

Zeichen der Raiffeisen Oktober-Gespräche.

Erfährt das gute alte Sparbuch eine Renaissance?

Zum Teil ja und wir sehen gleichzeitig einen Zulauf zum Online-Sparen, weil der Zugriff auf das Geld über das Online-Banking auch außerhalb der Banköffnungszeiten möglich ist. Wichtig ist nun, Gelder nicht auf dem Girokonto liegenzulassen, sondern in höher verzinsten Sparformen zu gehen. Gebremst

wird dieser Trend allerdings durch die hohe Inflation, somit bleibt weniger Geld fürs Sparen. Umso wichtiger ist es, auch über andere Formen der Geldanlage nachzudenken.

Wie sieht eine optimale Geldanlage aus?

Eine Streuung auf unterschiedliche Spar- und Anlageprodukte ist sinnvoll, weil damit verschiedene Laufzeiten und finanzielle Möglichkeiten berücksichtigt werden können. Für den kurz-

fristigen Liquiditätsbedarf und als eiserne Reserve sollten zwei bis drei Monatsgehälter auf einem Sparbuch oder Online-Sparkonto verfügbar sein.

Ist Beratung gleich Beratung?

Es gibt große Unterschiede in der Finanzberatung. Bei Raiffeisen Steiermark sind 1.500 bestens ausgebildete und kompetente Berater im Einsatz. Das gewährleistet für die Kundinnen und Kunden individuell passende Lösungen.

Genuss auf Steirisch: September 3/12

Samstag, 23. September 2023

GENUSS auf steirisch | 3

uf den Junker

Das Leben im Hier und Jetzt genießen! Nichts passt dazu besser als ein Junker. Die heurigen Tröpferl lassen nicht mehr lange auf sich warten.

gangs dann bei der großen Junkerpräsentation in der Grazer Stadthalle – ganz traditionsgemäß am letzten Mittwoch vor Martini. Heuer also am 8. November. Da gibt's Junker klassisch als reinen Müller Thurgau, als Cuvée – beispielsweise aus Welschriesling und Sauvignon – und mittlerweile auch immer wieder als hundertprozentigen Muskateller.

Insgesamt stehen den Weinliebhabern rund 400.000 Flaschen von rund 150 Junker-Winzern zur Verfügung – alles natürlich Originale. Denn ein Jungwein, der zum steirischen Junker ernannt

werden will, muss sowohl im Labor wie auch vor einer sechsköpfigen Kostkommission als Qualitätswein bestehen. Die Kostkommission prüft, ob der junge Wein auch tatsächlich die Junker-Kriterien erfüllt.

Originalen steirischen Junker erkennt man übrigens daran, dass er auf dem Flaschenetikett und der Kapsel das Junkerzeichen mit dem Steirerhut, dem Gamsbart und dem „®“ als registrierte Marke trägt.

Informationen zum steirischen Junker sowie alle Junker-Winzer 2023 gibt es auf steirischerjunker.at

WEINFESTE 2023

Wein, Sturm, Kastanien

Herbstzeit ist Lesezeit! Und die ist in den steirischen Weinbauregionen immer wieder auch mit traditionellen Festen, kulinarischen Genüssen und einem bunten Programm rund um den steirischen Wein verbunden.

Infos: www.steiermark.wine/veranstaltungen

Junkerpräsentation.

Den Höhepunkt stellt die Junkerpräsentation am 8. November in der Grazer Stadthalle dar. Unter dem Motto „Der Junker ist da!“ präsentieren Winzerinnen und Winzer den neuen Wein. Ein beliebter Treff auch für die Jugend, die bei einem Junker oftmals ihre Liebe zum Wein entdeckt. Start: 17 Uhr

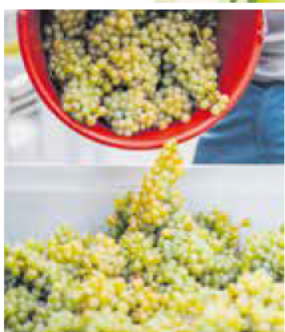


Hier geht's zu den Tickets und Infos rund um die Junkerpräsentation am 8. November



Es ist angerichtet für die Junkerfreunde: die Lese läuft, die Winzer keltern, die Hoheiten freuen sich auf die Präsentationen.

FOTOKUCHL,
JOHANNA LAMPRECHT



INTERVIEW



Franz Titschenbacher,
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

MELBINGER

Sie sind uns viel wert

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern stellen mit Einsatz, Hingabe und Know-how Lebensmittel in höchster Qualität her – weil Sie als Kunde ihnen sehr viel wert sind!

Aber nicht jeder hat einen Bauernhof um die Ecke oder eine so enge Beziehung zur Landwirtschaft, um wissen zu können, welcher Wert eigentlich hinter diesen Produkten steckt – abseits des Preises. Und wie viel Aufwand es braucht, bis diese auf die Teller kommen. Wer denkt beim Einkauf schon daran, dass heimische Lebensmittel für Kreislaufwirtschaft, Erhalt der Artenvielfalt und verbessertes Tierwohl stehen? Genauso beispielsweise wie für kurze Transportwege – Ihr Kauf wird damit zu einem wichtigen Beitrag für den Klimaschutz. Nicht zu vergessen die wirtschaftliche Aufwertung der Regionen und damit die Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen. Ganz wesentlich: Die sichere Versorgung – auch in Krisenzeiten, wie Corona gezeigt hat – und der Erhalt der charakteristischen steirischen Landschaft. Allen voran steht aber die tiefe Verbundenheit unserer Bäuerinnen und Bauern mit ihren Höfen und ihrer Arbeit, die man mit offenen Augen sieht, spürt und schmeckt – ein unschätzbarer Wert!

Genuss auf Steirisch: September 4/12

4 | **GENUSS** auf steirisch

Samstag, 23. September 2023



Regionale Lebensmittel sind von unschätzbarem Wert

Ohne Lebensmittel gibt es kein Leben. In Österreich ist das Überleben abgesichert, denn Obst, Gemüse, Fleisch, Milch und Getränke sind in Hülle und Fülle verfügbar. Konsumentinnen und Konsumenten können jeden Tag auswählen, was ihnen schmeckt und was am besten zu ihrem Lebensstil passt. Während dabei der Preis der Lebensmittel sofort ersichtlich ist, sind es die dahinterstehenden

Bäuerinnen und Bauern sowie Produzentinnen und Produzenten zu verdanken. Sie tragen wesentlich zur Versorgung der Bevölkerung bei und sind damit ein

Diskussionen geführt, was Lebensmittel kosten dürfen. Die Werte-Frage bleibt dabei jedoch auf der Strecke.

Mehr Wertschöpfung durch Wertschätzung

essentieller Teil der Wertschöpfungskette. Sie wissen, wie bedeutend Lebensmittel sind, was hinter der täglichen Arbeit steckt und dass der Wert nicht nur an Inhaltsstoffen, Geschmack oder Preis gemessen werden kann.

Die Agrarmarkt Austria Marketing startete deshalb Mitte September eine produktübergreifende Kampagne – Motto: „Das hat einen Wert“. Damit will man die Leistungen der Landwirtschaft greifbarer machen – und das nicht nur betreffend die Lebensmittelproduktion, sondern auch hinsichtlich Natur- und Kulturlandschaft. Es gilt zudem Verständnis dafür zu wecken, dass Landwirte und Produzenten von ihrer Arbeit leben können müssen.

„Unser Ziel ist es, mehr Wertschätzung für Qualitätsprodukte zu generieren und das Bewusstsein für Kreislaufwirtschaft, Art- und Sortenvielfalt sowie verbesserte Tierhaltung zu erhöhen“, erklärt Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing. Und betont: Auch Nachhaltigkeit spielt im Zusammenhang mit dem Wert von Lebensmitteln eine ganz wichtige Rolle: Kurze Transportwege und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind dabei nicht zu unterschätzende Parameter.“

Immerhin werfen österreichische Haushalte im Jahr bis zu

Regional kaufen schafft Jobs

Leistungen jedoch nicht. Um den Wert von Lebensmitteln stärker ins Bewusstsein zu rufen, hat die AMA-Marketing nun eine neue Kampagne gestartet.

Jederzeit ausreichend Lebensmittel in Supermärkten vorzufinden, ist für viele eine Selbstverständlichkeit. Durch Ereignisse wie die Corona-Pandemie oder den Krieg in der Ukraine wurde unsere Versorgungssicherheit jedoch in Frage gestellt. Dass die Tische dennoch reichhaltig gedeckt werden konnten und ein breit gefächertes Angebot an Produkten zur Verfügung stand, das ist zu einem großen Teil den

Laut einer Umfrage des Marktforschungsinstituts KeyQUEST ist der Beruf „LandwirtIn“ grundsätzlich sehr hoch geschätzt. Auf die Frage nach zukunftssträchtigen Berufen landet er sogar auf Platz zwei, nur Ärztinnen und Ärz-

Keine Lebensmittel verschwenden

te schneiden noch besser ab. Legt man diese Wertschätzung jedoch auf Lebensmittel um, zeigt sich ein anderes Bild: In Zeiten der hohen Inflation werden lautstarke



157.000 Tonnen an Speisen und Getränken weg.

Allein bei den Wienerinnen und Wienern entspricht das rund 40 Kilogramm pro Jahr. Damit landen pro Haushalt und Jahr Speisen im Wert von 300 bis 400 Euro in der Tonne. Mutenthaler-Sipek: „Mit einer verstärkten Bewusstseinsbildung wollen wir der Lebensmit-

Nachhaltigkeit leben

Genuss auf Steirisch: September 5/12

Samstag, 23. September 2023

GENUSS auf steirisch | 5



ADOBE STOCK, UNSPLASH, WERNER KRUG

Die Lebensmittel unserer BäuerInnen und Bauern sind es wert, geschätzt zu werden. Und jeder Mensch sollte sich selbst so viel wert sein, zu diesen hochwertigen Produkten zu greifen. Ein Blick hinter die aktuelle AMA-Kampagne: Das hat einen Wert – die auch etwas mit Preis zu tun hat.

So werden regionale Lebensmittel gemacht

Wer zu regionalen Lebensmitteln greift, genießt höchste Qualität und Sicherheit. Wie aber entstehen unsere bäuerlichen Produkte und was braucht es dazu alles? Welches Know-how ist dafür notwendig und wie viel Anstrengung unserer Bäuerinnen und Bauern steckt da eigentlich drinnen? Wenig bekannt, kaum bewusst und für viele wohl nicht einmal einschätzbar!



Die AMA-Marketing macht daher zurzeit im Rahmen einer großen multimedialen Kampagne einen Blick hinter die Kulissen der Lebensmittel-Produktion möglich. Im Mittelpunkt steht die Herstellung von Lebensmitteln aus den Bereichen Milch, Fleisch, Getreide sowie Obst und Gemüse. Via Fernsehen, Radio, Kino, Online usw. wird aufgezeigt, was es alles für die Produktion braucht, bis den Konsumenten ein hochwertiges Produkt zur Verfügung steht. Gedreht wurde für die Kampagne auf landwirtschaftlichen Familienbetrieben, so sind viele authentische Bilder entstanden. Die Kampagne läuft bis zum Ende des heurigen Jahres.

Was gibt es wertvolleres? In geselliger Runde hochwertige Produkte regionaler Bäuerinnen und Bauern zu einem feinen Mahl zu verarbeiten. Das tut Körper und Seele gut.

WERNER KRUG

Preis ist nicht gleich Wert

hinterstehende Arbeit ist dabei jedoch nicht ersichtlich und vielen auch nicht bewusst. „Lebensmittel müssen uns einfach mehr wert sein“, appelliert Mutenthaler-Sipek. Und sie hält fest: „Zu regionalen Qualitätsprodukten aus kleinstrukturierter Produktion zu greifen, hat viel mit Haltung und der bewussten Entscheidung zu tun, in welcher Umwelt wir leben wollen.“

telverschwendung im Allgemeinen entgegenwirken und insbesondere auf den Wert regional erzeugter Nahrungsmittel hinweisen.“

Ohne Lebensmittel kein Leben

Regional einzukaufen kann übrigens auch in wirtschaftlicher Hinsicht ein Kurswechsel sein. Denn Berechnungen ergaben, dass Österreicherinnen und Österrei-

cher mit dem bewussten täglichen Einkauf sogar Jobs schaffen können. Wenn rund 20 Prozent mehr regionale Lebensmittel gekauft werden, ergibt das ein Plus von 46.000 neuen Arbeitsplätzen.

Landwirtinnen und Landwirte müssen von ihrem Beruf auch leben können. Das heißt, es braucht entsprechend angemessene Preise für ihre Produkte. Natürlich sehen die Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkaufen sofort die Kosten, die da-

Genuss auf Steirisch: September 6/12

6 | **GENUSS** auf steirisch

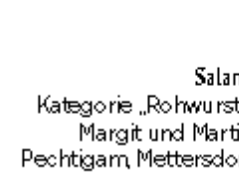
Samstag, 23. September 2023

LANDESSIEG FLEISCHPRODUKTE



Tel. 03184/2324

Kochschinken und Karreespeck
Doppellandessieg mit
„Kochschinken“ und „Karreespeck“, Annemarie und Rosina Grabin, Labuttendorf



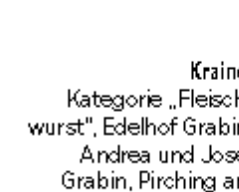
Tel. 0676/7362458

Salami
Kategorie „Rohwurst“,
Margit und Martin
Pechtigam, Mettersdorf
am Saßbach



Tel. 03473/8642

Weide-Entenfilet
Kategorie „Kochpökel-
ware andere Tierarten“,
Waltraud und August
Hütter, Straden



Tel. 0664/2235525

Krainer
Kategorie „Fleisch-
wurst“, Edelhof Grabin,
Andrea und Josef
Grabin, Pirching am
Traubenberg



Tel. 0664/4593110

Bauchspeck
Kategorie „Bauch-
speck“, Pölzl's Bauernla-
den, Maria und Andreas
Pölzl, St. Peter/Otters-
bach



Tel. 0664/2073197

Bergholds
Wildrohrschen
Kategorie „Rohpökel-
ware andere Tierarten“,
Buschenschank Berg-
hold, Maria und Bernhard
Berghold, Empersdorf



Tel. 0664/5052703

Kräuter Lardo vom
Weideschwein
Kategorie „Ungeräucherte,
luftgetrocknete Rohpökel-
ware“, Handlhof Allerhei-
ligen, Bettina und Franz
Handl, Allerheiligen/Wildon



Tel. 0664/3015636

Lendbratl
Kategorie „Karree“,
Zach Gourmet, Jasmin
Maier und Florian Zach,
Mooskirchen



Tel. 0664/1141223

Schinken getrocknet
Kategorie „Schinken-
speck“, Pentscher OG,
Eveline Weber
und Karl Pentscher,
Hitzendorf



Das Beste direkt

Ausgezeichnet!
Das sind die bes-
ten bäuerlichen
Direktvermarkter
rund um Fleisch-
und Milchprodukte.

Die Speisekammer Steiermark ist ja mittlerweile weit über die weiß-grüne Grenze hinaus gefragt. Kein Wunder, denn was die heimischen Produzenten an Qualität und Vielfalt hervorbringen, ist mehr als beachtlich – und vor allem ein Hochgenuss. Neben den vielen sehr sehr guten gibt es dann immer wieder auch die ganz hervorragenden – und die wurden im Bereich Fleisch- und Milchspezialitäten wieder vor den Vorhang geholt. Vom würzigen Speck bis zum kräftigen Käse standen bei der steirischen Spe-

zialitätenprämierung heuer mehr als 420 Produkte auf dem Prüfstand. Die allerbesten handgemachten Spezialitäten von bäuerlichen Direktvermarktern wurden von einer Expertenjury ermittelt und zu den Landessiegern 2023 gekürt!

Die Fleisch- und Milchprodukte wurden dabei von geschulten Sensorikern nach streng festgelegten Kriterien verkostet. Aussehen, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack wurden genauestens unter die Lupe genommen. Nach Begutachtung und Verkostung erfolgt schließlich

eine Punktevergabe, die dann über die Auszeichnungen „Gold“ und „Prämiert“ entschieden hat. 102 Direktvermarktungsbetriebe haben sich heuer dieser Leistungsbeurteilung gestellt, 18 von ihnen gingen als Landessieger hervor. (Siehe links und rechts außen!)

Zwei von ihnen konnten sogar einen Doppellandessieg einfahren: das Weingut und Buschenschank Grabin in Labuttendorf punktete sowohl mit seinem Kochschinken wie auch mit dem Karreespeck. Hochwertige Rohstoffe, fachliches Wissen, Erfahrung und Konsequenz nennt Annemarie Grabin als ihre Erfolgsrezepte. Und betont: „Die Basis für den Erfolg ist jedoch unsere Familie, die mit Freude und Leidenschaft bei der Arbeit steht.“



ALLE AUSGEZEICHNETEN AUF EINEN BLICK



QR-Code scannen und die steirischen Top-Produzenten von herzhaftem Geselchten und anderen herausragenden Fleischspezialitäten ausfindig machen.

Der QR-Code führt zu den besten bäuerlichen Produzenten, die aus eigener Milch eine Vielfalt an Joghurt, Butter oder Käse kreieren.



DIE QUALITÄTS-MARKE

Gutes vom Bauernhof. Die Geschäfts-kammer Österreich (L... nne Di... Kons... prak... sie fi... Herk... steht -



Genuss auf Steirisch: September 7/12

Samstag, 23. September 2023

GENUSS auf steirisch | 7



So sehen Siegerinnen und Sieger aus – und jene, die ausgezeichnete steirische Qualitätsprodukte rund um Fleisch und Milch erzeugen. Für den hochwertigen kulinarischen Genuss.

FRANZ SUPPAN

vom Bauern



Weil's einfach besser schmeckt und ein gutes Gefühl gibt: Regional Steirisches, hergestellt von Bauernhand aus besten Grundprodukten.

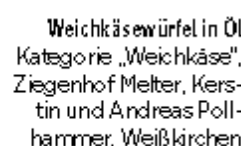
ADDOE, KRUG

LANDESSIEG MILCHPRODUKTE



Marillenjoghurt und Kürbiskernroulade
Doppellandessieger mit „Joghurt“ und „Frischkäsezubereitungen“, Barbara Wurzing und Hannes Thaller, Bad Waltersdorf

Tel. 0664/11 64 142



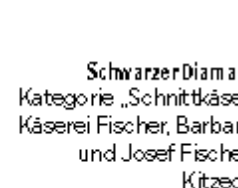
Weichkäsewürfel in Öl
Kategorie „Weichkäse“, Ziegenhof Melter, Kerstin und Andreas Pollhammer, Weißkirchen

Tel. 0664/21 20 306



Bio Topfen
Kategorie „Frischkäse“, Katharina und Andreas Seiting, St. Marein im Mürztal

Tel. 0664/850 36 64



Schwarzer Diamant
Kategorie „Schnittkäse“, Käserei Fischer, Barbara und Josef Fischer, Kitzeck

Tel. 0664/54 513 65



Grimminger
Kategorie „Hartkäse“, Martin Pötsch, Aigen im Ennstal

Tel. 0676/72 082 47



Landbutter
Kategorie „Butter“, Sabine und Manfred Rinnhofer, Hönigsberg

Tel. 0664/404 229



Bio-Murtaler
Steirerkäse
Kategorie „Regionale Spezialitäten“, Waltraud Schlaffer, St. Margarethen bei Knittelfeld

Tel. 0664/96 77 84



Und da schlägt Hannes Thaller aus Bad Waltersdorf, der mit Marillen-Joghurt und Kürbiskernroulade zum Doppellandessieger wurde, ganz in die selbe Kerbe: „Unsere Zwei-Generationen-Familie arbeitet bestens zusammen.“ Handarbeit ist in der Hofmolkerei Thaller übrigens

genauso ein Qualitätsmerkmal wie beste Milchqualität und höchster technischer Standard.

„Die Landesprämierungen sind ein besonderer Höhepunkt für die steirischen Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter – eine ideale Gelegenheit, ihren

hochwertigen Produkten eine Bühne zu geben und der breiten Öffentlichkeit bekanntzumachen“, betont Marianne Reinegger, Leiterin des Referats Direktvermarktung in der steirischen Landwirtschaftskammer. Die Konsumenten freut's, weil sie so wissen, wo's am besten schmeckt und dass der Wert hoch ist!

REGIONAL IST GENIAL

Gesund, sicher, klimafreundlich. Wer regional kauft, kauft genial! Denn in Produkten, die direkt bei steirischen Bäuerinnen und Bauern in der Region bezogen werden, steckt ein ganzes Bündel an Vorteilen: Sie sind frisch, saisonal und daher für den Körper ideal, sie werden nach höchsten Standards und Qualitätskriterien hergestellt, sie haben minimale Transportwege hinter sich usw. Lebensmittel mit viel Liebe erzeugt – das schmeckt man!

Qualitätsmarke der Landwirtschaft (Ö) steht für eine professionell vermarktete Qualität. Für den Konsumenten ist sie eine Orientierungshilfe, weil sie Sicherheit rund um die Herstellung und Qualität darauf ist Verlass.

Genuss auf Steirisch: September 8/12

8 | **GENUSS** auf steirisch

Samstag, 23. September 2023



KH DER ELISABETHINEN/RENDERINGS



Gesundes Krankenhaus: Holz hilft heilen



Krankenhaus der Elisabethinen setzt auf die Heilkraft von Holz - und baut damit für das Wohl der Menschen und für das Klima.

Holz tut Körper und Seele gut – das ist erwiesen. Damit ist dieser Baustoff für die Errichtung von Krankenhäusern natürlich ideal geeignet. Und deshalb setzt auch das Krankenhaus der Elisabethinen in Graz im Rahmen seiner laufenden Erweiterungsbauten auf Holz. „Der neue Gebäudeteil bietet ein zeitgemäßes Umfeld, in dem die optimale Versorgung von Patientinnen und Patienten langfristig sichergestellt ist. Die dabei verwendete elisabethinische Bauweise verbindet klösterliche Tradition mit den Bedürfnissen des heutigen Menschen im urbanen Lebensraum. Holz spielt da eine zentrale Rolle, weil sich dieser Baustoff nachweislich positiv auf die Regeneration der Patientinnen und Patienten auswirkt. Speziell im psychiatrischen Bereich kann die durch Holz erzielte Raumatmosphäre einen wesentlichen therapeutischen Mehrwert schaffen,“ gibt



Elisabethinen-Geschäftsführer Christian Lagger Einblick.

Mit Holz als Baustoff wird außerdem dazu beigetragen, dass die Gebäude mit regional produzierten und fair hergestellten Rohstoffen errichtet werden.

Laggar: „Wirtschaftliche Effizienz und Nachhaltigkeit gehen so Hand in Hand, um heute und in den kommenden Generationen einen humanen und vitalen Ort für Patienten und Mitarbeiter zu schaffen.“

Bauen mit Holz bedeutet also bauen für Menschen – und für das Klima. Das macht Holz zum Baustoff schlechthin für die Zukunft.

„Holz macht neuen Gebäudeteil zu einem vitalen Ort für Mitarbeiter und Patienten.“

Christian Laggar, Geschäftsführer Krankenhaus der Elisabethinen

Kein Wunder also, dass man schnell ins Schwärmen gerät, wenn man sich mit dem Baustoff Holz befasst: Holz ist leicht. Holz ist stabil. Holz verfügt über hervorragende Dämmeigenschaften. Holz ist in der Architektur enorm flexibel einsetzbar – vom Einfamilienhaus über den mehrgeschossigen Wohnbau bis hin zu Gewerbe- und Industriebauten. Wer mit Holz baut, entscheidet sich zudem ganz bewusst für

regionale Wertschöpfung und aktiven Klimaschutz. Denn: In nur vier Minuten wächst in der Steiermark Holz für ein ganzes Einfamilienhaus nach, das durchschnittlich 40 Tonnen CO₂ bindet. Das wirkt sich positiv auf die Ökobilanz aus und schafft dank regionaler Verarbeitung Arbeitsplätze.

Um wieder beim Krankenhaus der Elisabethinen anzuknüpfen: Bauen mit Holz ist auch eine bewusste Entscheidung für Wohlbefinden und Gesundheit. „Gerade öffentliche Holzbauprojekte haben dahingehend Signal- und Vorbildwirkung“, weiß Christian Hammer, Geschäftsführer von proHolz Steiermark.

PEFC-Qualitätsiegel – Garant für nachhaltige Waldbewirtschaftung und nachhaltige Produktion von Holzprodukten



HOLZ IST GESUND, WEIL ES...

Puls verlangsamt.

Vor allem bei psychisch kranken Menschen trägt der Einsatz von Holz zur Beruhigung und Entspannung bei.



Herzschlag verringert.

Studien zeigen, dass sich die Herzschlag-Frequenz in einem stark durch Holz geprägten Umfeld auf Dauer sehr deutlich herabsetzen kann.

Stressabbau gefördert.

Angenehmer Geruch und behagliche Atmosphäre tragen zur Stressreduktion und zu einem ruhigen Puls bei – das hilft auch dem Personal.



Schlaf verbessert.

Vor allem Tiefschlafphasen können durch den Einfluss von Holz, etwa ein Holzbett, verlängert werden – das steigert den Erholungsfaktor.

Stimmung aufgehellt.

Es besänftigt negative Gemütszustände wie Gereiztheit und Anspannung. Forschungen gehen sogar davon aus, dass im Umfeld von Holz mehr Harmonie herrscht.

Genuss auf Steirisch: September 9/12

Samstag, 23. September 2023

GENUSS auf steirisch | 9

Erntezeit bei Steirerkraft

Ein Blick hinter die Kulissen der Kürbiskernernte, ein Stück steirischer Herbsttradition. Und: Worauf es bei der Kernölproduktion ankommt.

Es ist ein Ritual von großer Bedeutung: die Ernte von Kürbiskernen und die Produktion von erstklassigem Kürbiskernöl. Sie ist auch eine Feier der Region, ihrer Natur und ihres Handwerks. Mit rund 1000 Vertragslandwirten erntet Steirerkraft partnerschaftlich Kürbiskerne. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (geschützte geografische Angabe) wird nur aus Kürbissen produziert, die im g.g.A.-Gebiet gewachsen sind (geschützt durch die EU).

Kreislauf. Geerntet wird mit eigens entwickelten Hightech-Maschinen. Diese trennen auch den Kern vom Fruchtfleisch. Die ungenießbaren Schalen bleiben im Dienste der Kreislauf-Landwirtschaft als natürlicher Dünger auf dem Feld zurück. Gerade weil Böden und Ressourcen zur Herstellung der Produkte genutzt und verbraucht werden, achtet Steirerkraft auf natürliche Fruchtfolgen, kurze Transportwege und

möglichst wenig CO₂-Ausstoß. Unvermeidbare Emissionen werden durch zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen.

Vielfalt. Die Kerne werden gewaschen und getrocknet. Ein Teil wird geröstet, gesalzen, gerieben oder in Schokolade getaucht – sie gehören wie regionale Käferbohnen, Apfelchips, Polenta und Popcornmais zur Steirerkraft-Familie.

Bestes Kernöl. Die anderen Kerne werden in der Ölmühle gemahlen, mit Salz und Wasser verrührt und von erfahrenen Ölmüllern geröstet. Im Stempelpressverfahren wird bestes Steirerkraft Kürbiskernöl gewonnen.

Bevor es abgefüllt wird, lagert es eine Woche im gekühlten Tank. Das Qualitätsmanagement testet es auf Reinheit, Geschmack, Geruch, Konsistenz, Farbe und Rösnote, damit dem Genuss nichts im Wege steht.

GESCHENKE-SPEZIALIST STEIRERKRAFT

Wer schon jetzt an Weihnachtsgeschenke denkt, kann sich entspannt auf das Fest freuen.

Steirerkraft macht Präsente zu etwas Besonderem: Gestalten Sie Ihre Verpackung individuell schon ab einem Stück, Einzelstück-Versand auch für große Geschäftskunden und ein speziell nach Kundenwünschen ausgewählter Inhalt. Mehr dazu in der Kernothek (Tel. 03178/2525270) und unter www.steirerkraft.com



Herbstliches
Dessert-
Rezept:
Malabi mit
Kürbiskernöl.
Der kultige
Creme-
Pudding auf
Steirer-Art.
Mit QR-Code
zum Rezept:



Vor der Ernte werden die Kürbisse auf Reihen zusammengeschoben. Das „Zusammenschwaden“ ist nötig, damit die Erntemaschine die Kürbisse gut aufnehmen kann.

ESTYRIA

Genuss auf Steirisch: September 10/12

10 | **GENUSS** auf steirisch

Samstag, 23. September 2023



Reinhold Zötsch, GF Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, mit den Siegern: Klendler, Franz und Johann Schelch, Cretnik (v. l.)

GEMEINSCHAFT STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

Gault-Millau: Sieg geht nach Dobl

Kürbiskernöl von Familie Schelch von führendem Gourmetguide ausgezeichnet.

Bereits zum 18. Mal hat der renommierte Gourmetguide Gault-Millau im Juli die besten Steirischen Kürbiskernöle gekürt. Eine hochkarätige Jury ermittelte aus 20 Top-Kürbiskernölen die diesjährigen Sieger – unter den Testern waren Sensorikerin Romana Fertl und mit Max Stiegl (Gut Purbach), Marcel Ruhm (Dining Ruhm) und Alexander Posch (Zur Goldenen Birn) auch gleich mehrere Haubenköche.

Zehn Öle von bäuerlichen Betrieben und zehn von Ölmöhlen wurden im direkten Vergleich anhand folgender Kriterien bewertet: Farbe (Kürbiskernöl ist tiefgrün mit roten Reflexen), Viskosität (Mundgefühl), Reintönigkeit, Frische (Kürbiskernöl wird

stets in kleinen Mengen frisch gepresst) und Röstnote.

Martina Hohenlohe, Herausgeberin des Gault-Millau, betonte dabei die herausragende Qualität der eingereichten Produkte: „Die Öle, die bei unserer Verkostung antreten, sind alle ausgezeichnet – trotzdem sticht dann eben eines immer besonders heraus.“ Und das war heuer jenes von Familie Schelch in Dobl. Mit der Gault-Millau-Auszeichnung bekommt das Steirische Kernöl jedenfalls eine Bühne, die sich dieses hochwertige Produkt mehr als verdient.

DIE SIEGER

1. Familie Schelch, Dobl
2. Klendler GmbH, St. Georgen an der Stiefing
3. Estyria Naturprodukte GmbH, St. Ruprecht an der Raab
4. Haindl Mühle, Kalsdorf bei Graz
5. Betrieb Haidwagner, Hartberg
6. Ölmühle Schneckner, Güssing
7. Ölmühle Höfler, Kaindorf bei Hartberg
8. Ölmühle Pronnegg GmbH, Deutschlandsberg
9. Pelzmann GmbH, Wagna
10. Betrieb Spirk, Königsdorf

Plätze 11-20 (alphabetisch): EMK Handel Moser Peter e.U. Ölmühle Esterer GmbH | Floriani Ölmühle | Betrieb Hohl | Ölmühle Schmuck | Betrieb Schöllnast | Betrieb Tropper | Betrieb Wenzl | Betrieb Wilfinger | Betrieb Wönisch

Alle Gewinner finden Sie auf: www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Es wird ein

... und es wird ein sehr gutes sein! Freunde des „grünen Goldes“ dürfen sich also freuen! Noch ist die Ernte aber voll im Gange!

Es herrscht reges Treiben auf den steirischen Kürbisfeldern – die Bauern stecken mitten in der Ernte. Was sie heuer hervorbringt, vor welchen künftigen Herausforderungen die steirischen Kürbiskernölbauern stehen und worauf sich die Freunde des „grünen Goldes“ freuen dürfen, das erzählt Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Die Kürbiskernernte ist voll im Gange. Wie läuft sie heuer?

FRANZ LABUGGER: Die Bauern sind noch mitten in der Arbeit, noch lässt sich nicht konkret sagen, wie erfolgreich die Ernte heuer sein wird. Was sich aber bereits abzeichnet: Die Erntemenge wird heuer geringer als in den vorangegangenen Jahren ausfallen.

Warum? Was waren in diesem Jahr die großen Herausforderungen für die steirischen Kürbisbauern?

Allen voran haben natürlich die extremen Witterungsbedingungen zu schaffen gemacht. Es war zum Start im Frühjahr zu nass und zu kalt. Das hat zu Wachstumsverzögerungen geführt, die sich dann im Laufe der Monate einfach nicht mehr aufholen haben lassen.

Was bedeutet das für die Liebhaber von steirischem Kürbiskernöl?

Zum Glück weder Nachteile, was die Kernölmenge am Markt noch die hohe Qualität angeht. Die Kernöllager sind ja noch aus dem Vorjahr gut gefüllt. Gemeinsam mit der heurigen Ernte kann der Bedarf an hochwertigem steirischem Kürbiskernöl also weiterhin sehr gut abgedeckt werden.

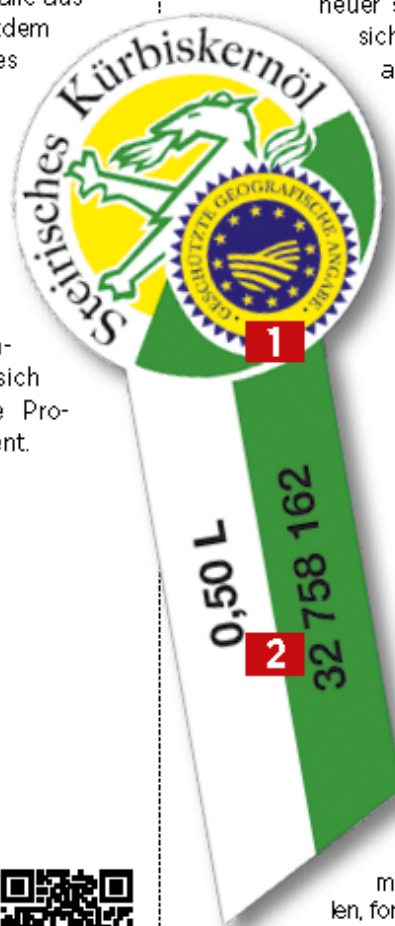
Werden sich die mäßige Erntemenge und die allgemeine Teuerung auf den Preis niederschlagen?

Da geht es den Kernölproduzenten leider so wie vielen anderen Branchen auch: Wir bekommen die allgemeine Teuerung ganz stark zu spüren – ob bei der Energie oder beim Glas, alles wird auch für uns teurer. Eine moderate Preisanhebung wird daher unumgänglich sein.

Lässt sich das etwas konkretisieren?

Ab Hof liegen wir zwischen 20 und 23 Euro für den Liter – im Handel zum Teil bei bis zu 28 und 30 Euro.

Ein wahrer Kernölliebhaber wird aber dennoch allemal zu echtem steirischem Kürbiskernöl g.g.A.



Die Banderole mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer 32 758 162 sichert ein kontrolliert echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Genuss auf Steirisch: September 11/12

Samstag, 23. September 2023

GENUSS auf steirisch | 11

Kernöl sein ...

greifen. Worin liegen die entscheidenden Vorzüge gegenüber „anderem“ Kernöl?

Die Geschmacksvorzüge sind natürlich unbestritten! Unser heimisches Kernöl ist ein Kulturgut – ein traditionelles, unverfälschtes Stück steirische Heimat. Das schmeckt man – und das erkennt man vor allem an der Banderole, die Topqualität garantiert.

Was gewährleistet die Banderole für den Kernöl-Konsumenten?

Dass in der Kernölflasche hundertprozentig kontrolliertes steirisches Kürbiskernöl steckt, das aus steirischen Kernen und nach höchsten Qualitäts-Standards in der Steiermark produziert wurde. Auf jeder Banderole findet der Konsument übrigens eine fortlau-



„Unser Kürbiskernöl ist ein unverfälschtes, hochwertiges Stück steirische Heimat.“

Franz Labugger, Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

fende Kontrollnummer. Mit diesem Qualitätsmerkmal sind auch das einzigartige Aroma und der Geschmack von steirischem Kürbiskernöl garantiert – nussig, reintonig, angenehme Noten von frisch gebackenem Brot.

Wie wichtig sind in diesem Zusammenhang Auszeichnungen und Prämierungen?

Sehr wichtig! Sie geben den Konsumentinnen und Konsumenten Orientierung beim Kernölkauf.

Für die Kernölbauern sind sie eine verdiente Würdigung ihrer Arbeit und vor allem auch Motivation.

Die unübersehbaren Auswirkungen des Klimawandels haben heuer also auch die Kernölbauern zu spüren bekommen. Wie werden sie sich künftig darauf einstellen?

Die Saatgutwirtschaft entwickelt resistenterer und den geänderten Witterungsbedingungen ange-

passte Sorten. Die Bauern selbst können, je nach Gegebenheit, an der Bodenbeschaffenheit arbeiten – aber eben auch nur bedingt. Letztlich ist der Bauer dem Wetter ausgeliefert.

Wird der große Kernöl-Boom auch in Zukunft anhalten?

Auf alle Fälle! Unser Kernöl ist und bleibt ein Stück steirische Heimat, es ist ein Touristenmagnet – ein ursteirisches Lebensmittel mit weiß-grüner Visitenkarte.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

 WIR leben Land



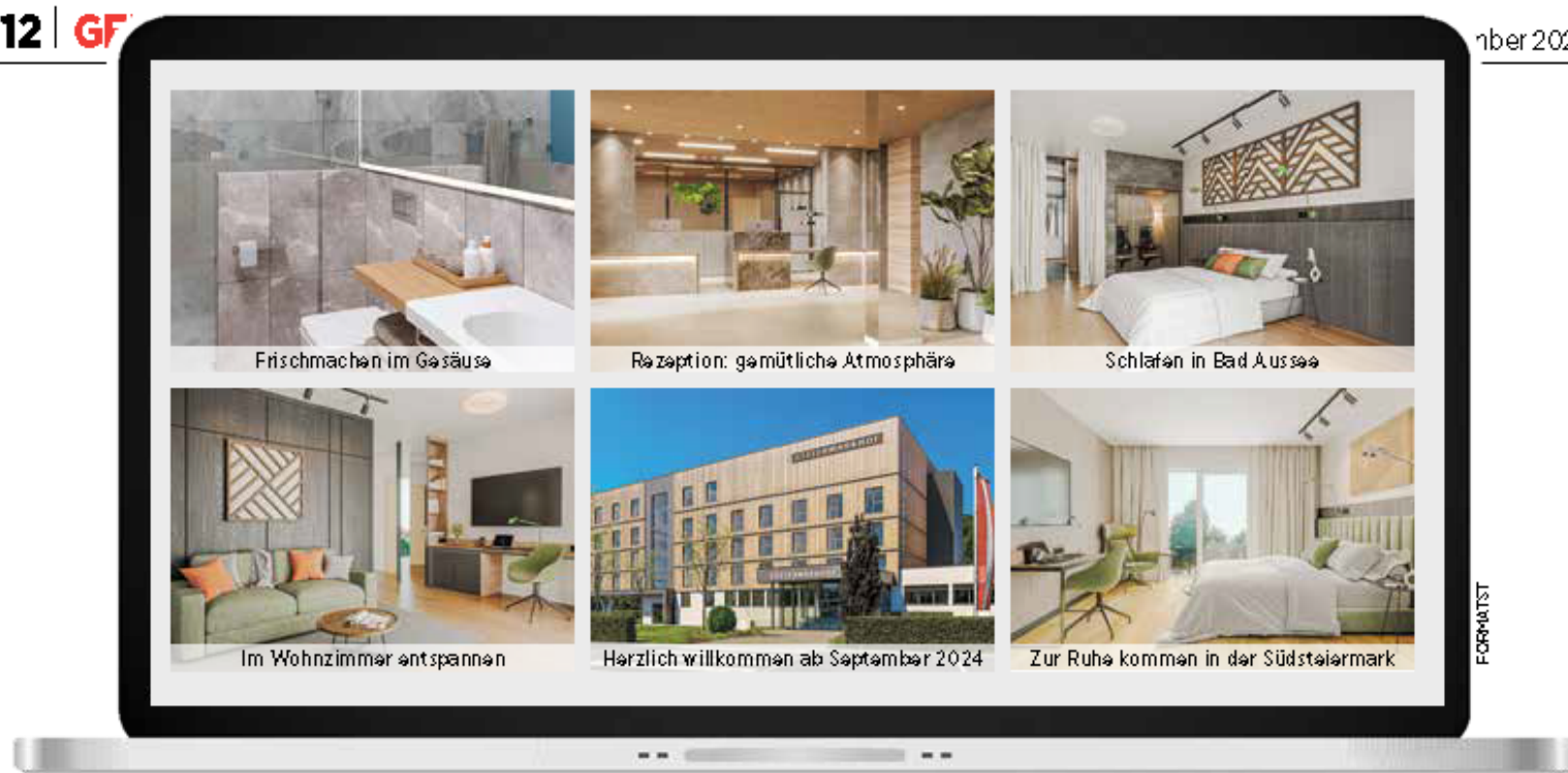
100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Genuss auf Steirisch: September 12/12

12 | GF

September 2023



**Neues Hotel im
Steiermarkhof – das
ganze Land unter
einem einzigen
Dach vereint.**

Hotel im Steiermarkhof: eine Reise in **weiß-grün**

Mit einem innovativen und breitgefächerten Weiterbildungsprogramm sowie laufenden zeitgemäßen Adaptierungen etwa im Bereich Technik oder Kulinarik hat sich der Steiermarkhof in Graz in den vergangenen Jahren zur mit Abstand größten Einrichtung innerhalb der ARGE der österreichischen Bildungshäuser entwickelt.

Mit dem neuen Hotel wird dem Haus jetzt noch das sprichwörtliche Tüpfchen auf das „i“ gesetzt. „Wir bekommen 66 neue und erlebnisreiche Hotelzimmer im Grünen“, macht Hans Baumgartner, Bildungs- und Kulturreferent,



Hotel-Chefin Svetlana Schaffler freut sich auf das moderne Haus – hier mit Johann Baumgartner (l.) und Dieter Frel.

schon jetzt Lust auf eine „Reise durch die Steiermark“. Denn: „Die einzelnen Zimmer sind nach den elf steirischen Tourismusregionen ausgerichtet – somit vereint sich das gesamte Land vom Gesäuse

bis in die Südsteiermark unter unserem Dach.“ Um hier auf größtmögliche Authentizität zu setzen, werden auch Materialien aus den jeweiligen Regionen in die neuen Zimmer integriert. So kann man, ob als Seminargast oder Grazurlauber, ab Mitte September 2024 vom Steiermarkhof aus quasi Sommerfrische in der Hochsteiermark machen oder das traditionelle Ausseerland „bereisen“. Jedes Zimmer ist ein Stück Heimat.

Belm Baustoff wird ganz auf hochwertiges heimisches Holz gesetzt. „Holz wirkt angenehm, beruhigend und garantiert einen hohen Wohlfühlfaktor – für den

Bildungsbereich wie für das Urlaubsgefühl gleichsam wichtig. Mit diesem Holzbau setzt der Steiermarkhof zeitgemäße Akzente, die sich bis in den Bereich der Seminar- und Speiseräume ziehen werden“, gibt Hotelchefin Svetlana Schaffler einen Einblick in das innovative Konzept.

„**Mehr Steiermark** geht nicht. Aber auch mehr innovatives Angebot für Seminargäste, Kultur-, Bildungshungrige und Grazurlauber geht nicht. Wir setzen als grünes Herzstück von Graz in jeder Hinsicht Maßstäbe“, macht Johann Baumgartner Gusto auf das neue Haus.

DAS IST DER STEIERMARKHOF

Ideal zum Feiern.

Geburtstage, Weihnachten, Jubiläen – es gibt Platz für 20 bis 240 Personen. Räume werden individuell dekoriert, Extras reichen von der Fotobox bis zur Feuershow.



Köstliche Küche.

Es wird höchster Wert auf Lebensmittel gelegt, die zu einem Drittel aus dem Umkreis von 30 Kilometern und zu einem Drittel aus der Steiermark bzw. aus Österreich stammen. Ein Drittel ist bio.



Modernste Technik

Hochwertig ausgestattete Räume – alle mit Hybridtechnik – bieten ideale Bedingungen. Gastveranstalter stehen 20 Seminarräume zur Verfügung – diese lassen sich vielseitig bespielen.



BUCHPRÄSENTATION

August Schmölzer,

Schauspieler und Autor, stellt sein Buch „Am Ende wird alles sichtbar“ vor – am 4. Oktober 2023, 19 Uhr, im Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, Graz. www.steiermarkhof.at



IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hameringgasse 3, 8011 Graz, Mag. Rosemarie Wilhelm. Redaktion: Mag. Johanna Yucak. Layout: Ronald Pfeiler (LJO). Antirektion: Styria Media Design GmbH & Co KG, Michele Duller. Hersteller: Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz. Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge. (WERBUNG)

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

ORF Landwirt schafft: Aufsteirern – Kulinarikfest



Zum Beitrag



ORF Landwirt schafft: Energiegenossenschaft



[Zum Beitrag](#)



Marktbericht: Obst (Äpfel, Birnen, Weintrauben ...)



[Zum Beitrag](#)



MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO
11	12	13	14	15	16	17	18

08:11

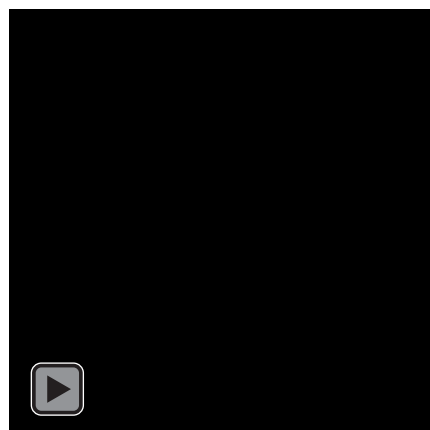
Marktbummel: Äpfel, Birnen, Weintrauben...

...

Don McLean
Castles In The Air

MisSiss
Because Of Love

Kürbis



Hier klicken und nachhören!

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Aufsteirern 2023 Titelseite

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG

STEIRERKRONE | krone.at

Montag, 18. September 2023 € 1,70

AUFSTEIRERN

Graz, Kaiserfeldgasse 1, ☎ 05 7060-56040 Abo: ☎ 05 7060-600

Ausgabe Nr. 22.782



Foto: Christian Jauschowitz

Das gab es noch nie: 175.000 Besucher stürmten Samstag und Sonntag die Grazer Innenstadt und erlebten ein unvergessliches Volkskulturfestival!



Oben: Die Landespolitik in (Ein-)tracht. **Rechts:** Die drei Narzissenhoheiten Sophia Hellwig, Michaela Ertischweiger und Celin Pichler (v. l. n. r.)
KLZ/NADJA FUCHS (9)



Landesrat Werner Amon mit Landesrätin Doris Kampus



Vize-Landespolizeichef Joachim Huber fühlte sich sichtlich wohl

Beim Bieranstich wurde heute einem besonders genau auf die Finger geschaut: Landeshauptmann **Christopher Drexler** hatte im Vorjahr nämlich sagenhafte 48 (!) Schläge gebraucht, um das Bier aus dem Fass zu locken. „Letztes Jahr war es ein bissl ein widerpenstiges Fassl“, konnte er diesmal darüber lachen – und mit neun Schlägen schon um einiges souveräner dafür sorgen, dass das „Aufsteirern“-Bier herausprudelt.

Für Bürgermeisterin **Elke Kahr** war der Bieranstich am Sonntag eine Premiere, in steirisch-grüner Bluse, mit Schürze und Zapfhahn bewaffnet, assistierte sie Drexler erfolgreich. Ihr

Dirndl hatte die Bürgermeisterin im Schrank hängen gelassen, die Stadtchefin sorgte unter dem Festdach am Hauptplatz gleich zu Beginn für Schmünzeln: „Mein Dirndl ist 20 Jahre alt und als ich es gestern anprobiert habe, hat es nicht mehr gepasst“, erklärte sie.

Nicht fehlen durfte beim Bieranstich auch **Hans Knauß**, die für ihren obersteirischen Schmäh bekannte Skilegende: Er berichtete, dass er etwas zu früh dran war und so ein bisschen durch Graz spazieren konnte. „Mir sind lauter gut gelaunte junge Leute entgegengekommen – und ich dachte, so früh schon so gut drauf!“ Dann habe er aber realisiert, „dass sie wahrscheinlich noch gar nicht nach Hause gegangen sind seit gestern“.

Im Garten des Heimatsaals im Volkskundemuseum lud Drexler am Nachmittag dann zum feierlichen Empfang. Die „Knöpferlstreich“ unterhielt die anwesenden Gäste aus Poli-

1000

Lebkuchenherzen verteilte LH Christopher Drexler beim Aufsteirern am Sonntag in der Innenstadt, wie er beim Empfang im Volkskundemuseum stolz erzählte.



Die britische Botschafterin Lindsay-Samantha Skoll kam mit Mann Richard standesgemäß im Dirndl



Martin Polaschek schnürte Spagatkrapfen

Sogar die Briten feierten beim Aufsteirern

Die Promis waren beim Aufsteirern nicht nur beim Empfang des Landeshauptmanns anzutreffen, sie schnürten auch Spagatkrapfen.

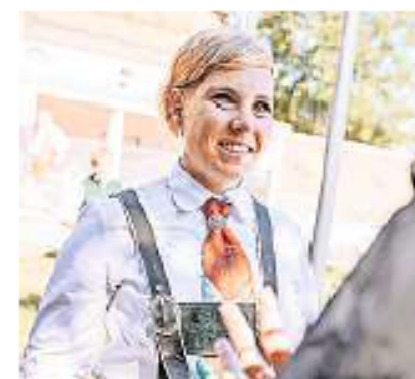
Von Simone Rendl

tik, Wirtschaft und Sport. „Die Stimmung in der Stadt ist unfassbar“, sagte Drexler eingangs in seiner Rede. Zum erfolgreichen Bieranstich hatte der Landeschef und -kulturreferent nur eines zu sagen: „Ich habe schon mehr Bieranstiche gemacht als die meisten hier, an fehlender Erfahrung kann es letztes Jahr nicht gelegen haben.“ Bildungsminister **Martin Polaschek** schaute vorbei, zu Mittag hatte er im Hof der Landwirtschaftskammer mit LK-Präsident **Franz Titschenba-**

cher, Vize **Maria Pein** und Ehrengästen noch Spagatkrapfen geschnürt. Das Aufsteirern ist inzwischen von internationaler Bedeutung“, meinte Drexler in seiner Rede zudem und begrüßte die britische Botschafterin **Lindsay-Samantha Skoll** im Volkskundemuseum. Die Vertreterin des Königreichs kam standesgemäß im Dirndl: „Das habe ich mir schon letztes Jahr gekauft.“ Drexler bezeichnete das Aufsteirern als Hochamt des Steirerstolzes, ehe er den Empfang mit einem Dank an die

Organisatorinnen und Organisatoren **Alexandra und Markus Lientscher, Astrid und Giuseppe Perna** offiziell eröffnete.

Den Empfang ließen sich auch andere Prominente nicht entgehen, so tummelten sich im Garten des Heimatsaals unter anderem Landtagspräsidentin **Manuela Khom**, der 3. Landtagspräsident **Gerald Deutschmann**, LH-Stellvertreter **Anton Lang**, Rektorin der Pädagogischen Hochschule Steiermark und ehemalige Bildungsministerin **Beatrix Karl**, die Klubobleute **Barbara Rieger (ÖVP)**, **Hannes Schwarz (SPÖ)**, **Sandra Krautwaschl (Grüne)**, **Niko Swatek (Neos)** und Klubobmann-Stellvertreter **Stefan Hermann (FPÖ)**. Auch Wirtschaftskammer-Präsident **Josef Herk**, Ex-Kicker **Mario Haas**, **Hans Roth** von der Saubermacher AG, **Charly Temmel** und Honorarkonsul **Rudi Roth** unter den Gästen. **Hermann Schützenhöfer** schaute als LH außer Dienst ebenfalls vorbei, so wie **Peter Urdl**, der ehemalige Chef des Schwarzenegger-Museums in Thal.



Die ehemalige Skirennläuferin Nicole Schmidhofer



Grawe-General Klaus Scheltegel mit Franz Harnoncourt-Unverzagt

MEHR 

QR-Code scannen und noch mehr Promi-Fotos und Videos sehen.



☺ So breit ist das kulinarische Angebot! Allein bei den Krapfen weiß man schon gar nicht, zu welchen man greifen soll. Und das aus der Pfanne sieht auch ziemlich einladend aus. ☺



Die Bäuerinnen legten kulinarisch ganz schön vor – Spagatkrapfen und Strauben etwa standen hoch im Kurs.



Ich hab schon ein Frühstück herinnen gegessen, nehm ein Schinkenbrot als leichte Jause, bevor ich irgendwas mit Wild zu Mittag esse. Ich bin nicht zum Fasten da!

Ein Gourmet, den wir gerade mit Straube in der Hand antreffen

1000 Genüsse

Vom „Chili con Kürbis“ über die „Brettljäusn to go“ bis zum Straubenzauber, von Maroni bis zum Eis – diese Kalorien sind einfach jede Sünde wert!

Wenn Tracht, Tradition, Musik und Handwerk in den Fokus rücken, die ganze Stadt im Zeichen unserer Kultur und der steirischen Mentalität stehen – dann gehört auch sie gefeiert: unsere Kulinarik, deren Ruf weit über die Landesgrenzen schallt.

Und diese wurde am Wochenende einmal mehr zum Aushängeschild für unsere Top-Gastronomie, für die Bauern, die Buschenschanken, die Standler, Wirte. Die

kulinarischen Verlockungen waren wie eine Speisekarte, die unser weiß-grünes Bundesland in seiner ganzen Vielfalt widerspiegelt!

Man konnte sich den ganzen Tag durchessen – allein schon im lässigen Ambiente der „Krone“-Alm, die vom bunten Frühstück über Wild bis hin zum herrlichen Riesenapfelstrudel den ganzen Tag über leere Mägen mit Genüssen auffüllte.

Doch auch sonst gab es viel zum Durchkosten, sogar

FAMILIENAUSFLUG

„Den Kindern unsere Traditionen zeigen“

Martina und Josef Pramer, Graz: „Wir sind jedes Jahr hier, heuer mit unserem vierjährigen Josef, Johann (3) und erstmals unserer fünf Wochen alten Lisbeth! Wir möchten unseren Kindern Traditionen weitergeben und mögen es auch, für diesen Event die Tracht aus dem Schrank zu holen.“



GRAZ-FANS

„Diese Stadt ist einfach schön“

Sabine und Herbert Ritter, Heiligenkreuz a. W.: „Wir sind seit 28 Jahren verheiratet und fahren zum Aufsteirern, wann immer es möglich ist. Speziell, wenn man, wie gerade jetzt, aus Indien zurückkommt, weiß man noch mehr zu schätzen, wie schön und sauber diese tolle Stadt ist.“





Wie immer mittendrin und mit seinen Köstlichkeiten dabei: der Grazer Gastronom Christof Widakovich.

in einer Stadt

so kreative Angebote wie „Brettlauns to go“, bei der Speck-, Käse und Kornspitzhäppchen in die Tüte kamen. Oder: „Chili con Kürbis“ – das muss den Steirern auch mal wer nachmachen. Die Liste ginge ewig weiter, Bratfettbrote, Grammel-

schmalz, Strauben, Steirerschnitzel, Backhendlsalat, Heidensterz, Kernölleierspeis, Lebkuchen, Buchteln, Schwammerlsuppe.

Und, was jeder der Zigttausenden Aufsteirern-Besucher weiß: Jede einzelne Kalorie beim Aufsteirern ist eine Sünde wert...



Dieses herzige Duo ließ sich Süßes schmecken!



Aufsteirern ist auch das Fest der Genüsse.



AUCH SPASS MUSS SEIN

„Für uns ist das Fest etwas Besonderes“

Julia Weberhofer & Patrick Lamperter, Graz: „Das Aufsteirern ist einfach etwas Besonderes, uns gefällt alles hier, und das Wetter spielt auch noch mit. Rundum perfekt. Wir trinken gern einen Spritzer, ein Schnapserl und machen uns eine Gaude mit unseren Freunden.“



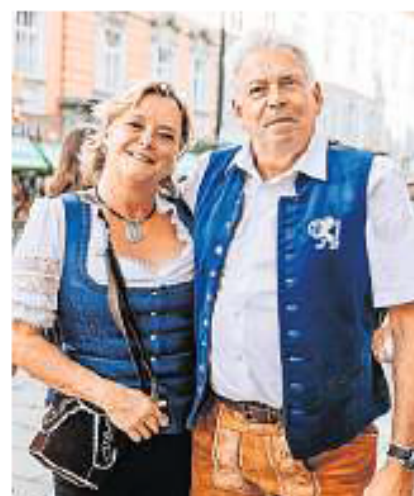
TRACHTENPÄRCHEN

„Das ist unser erstes gemeinsames Mal“

Sophia Bruckgraber & Marc Schwaiger, Schladming: „Wir sind diesmal zum ersten Mal zusammen beim Aufsteirern, waren am Samstag auch schon da, und es taugt uns voll! Weil man so viele Leute trifft und weil die Stimmung so gut ist, schon von in der Früh weg.“



Trachten-Quartett Sabrina, Sarah, Peter und Melissa. Familien Dully aus Kapellen und Gangl aus Graz NADJA FUCHS (8)



Stimmungsvolles Hoch auf alles Steirische

Zünftige Aufwärmrunde fürs Aufsteirern mit Volkstanz, Brauchtum und weiß-grünen Spezialitäten: Schon am Samstag herrschte gute Stimmung, heute strömen wieder Zehntausende Besucher zum Volkskulturfest.

Von Christian Penz

Das Fest lockt Besucher aus nah und fern an: „Wir kommen aus Osttirol. Hier sind wir, weil ein Kumpel in Graz ist. Aber eigentlich, weil wir die Besten sind“, schmunzelte einer von der Nikolsdorfer Sunseitn Musig. Gestern noch Zuhörer im Landhaushof, wechseln sie heute die Seiten – und werden beim Aufsteirern zeigen, was klassische Tanzmusi zu bieten hat.

Es war eine flotte Aufwärmrunde gestern in der Innenstadt. Dicht gedrängt ging es am Hauptplatz zu, abseits herrschte gemütlicheres Treiben. Genau das schätzen Erna und Johann Dully, mit dem Zug angereist aus Kapellen im Mürztal: „Der Samstag ist uns lieber, da ist nicht so eine Schieberei. Da kann man ganz in Ruhe durchspazieren und genießen“, bilanzierte man nach einer verputz-

ten Stelze. „Hirschragout mit Spätzle, sehr gut“, vergab andernorts Melissa kulinarische Höchstnoten. Zu viert, als feisches Trachten-Quartett aus Graz-Umgebung, zogen sie ihre Runden. Peter, der Hahn im Korb, sieht im Aufsteirern „einfach ein cooles Event. Es ist was Besonderes, wenn jeder in Tracht unterwegs ist“. Gefreut habe man sich am Nachmittag schon über den Schilchersturm,

Vorfreude herrschte auf den Auftritt und den Dialektgesang der Poxrucker Sisters.

Die Musik ist es auch, die den dreijährigen Matteo von Frohnleiten in die Murmetropole gezogen hat. „Ziehharmonika und Blasmusik, das taugt ihm voll“, verrieten die Eltern Julia und Florian, während der Kleine den Klängen der Blasmusikkapelle im Schatten des Uhrturms lauschte. Mama und Papa wa-



Nach dem flotten Auftakt wird die Grazer Innenstadt heute wieder zu

Gestern noch Gäste, heute spielen sie selbst auf: Die Nikolsdorfer Sunseitn Musig aus Osttirol



Aufsteirern - so geht's heute weiter

Mit zünftiger Musik, Speis und Trank geht's heute in der Grazer Innenstadt weiter. Hier eine kleine Auswahl aus dem vielfältigen Programm, alle Details auf www.aufsteirern.at.

Hauptplatz: 10 Uhr offizielle Eröffnung mit Gösser-Bieranstich

Schmiedgasse Nord: 10.30 – 12 Uhr Fohnsdorfer Geigenmusi

Landhaushof: 10.30 – 12.30 Uhr Knöpferlstreich

Grawe Innenhof: 12.45 – 14.45 Uhr Steirische Landmusi

Herrengasse: 10.30 – 12.15 Uhr Blasiuskapelle

Schmiedgasse Süd: 10.30 – 12.30 Uhr Bradlrunde Parz

Tummelplatz: 10.30 – 11.10 Uhr Musikverein St. Margarethen/Kf

Sonntag, 17. September 2023

STEIERMARK | 21



einem Trachtenmeer, Brauchtum und Handwerk kommen nicht zu kurz

ren schon mehrmals beim Fest, für den Dreijährigen ist es – gelungene – Premiere. Derweilen duftete es ums Eck nach Kasspotz'n und Kaiserschmarren, unweit davon stand Mariazeller Lebkuchen auf dem Menüplan. Ums Eck kam auch Familie Gangl, für die beiden Grazer ist es ein Heimspiel: „Die steirische Kulinarik ist super.“

Heute wird garantiert noch eins draufgesetzt, die Trachten-


quote (gestern gefühlt 50 Prozent) unter den Besuchern wird wohl weit, weit höher ausfallen. Im Beisein von Landeshauptmann Christopher Drexler erfolgt um 10 Uhr am Hauptplatz mit dem Bieranstich der offizielle Weckruf für alle Freunde der gelebten Volkskultur. Neben zünftiger Musik wird dann den ganzen Tag lang wiederum Gschmackiges aufgetischt. Beliebter Treffpunkt dabei die Ge-

nussmeile der steirischen Bäuerinnen im Stadtbauernhof der Landwirtschaftskammer (Hammerlinggasse). Serviert werden etwa Steirerschnitzel oder Steirerkasnocken. Um 12 Uhr stellen sich ebendort Prominente aus Politik, Wirtschaft und Landwirtschaft einem „Spagatkrapfen-Duell“, geht es doch um die schönsten und köstlichsten „Spogatkropfn“. Wohl bekomms!

Öffentlicher Verkehr

Der Straßenbahnverkehr in Graz ist heute eingeschränkt. Die Linien fahren nicht über Hauptplatz und Herrngasse. **Ab dem Jakominiplatz** fahren die Bus-Ersatzlinien E5 nach Andritz und retour sowie E zur Asperngasse.

Es gibt dichteren Öffi-Verkehr zur S-Bahn Murpark, Ostbahnhof, Puntigam und Don Bosco.

FOTOS 
QR-Code
scannen und
noch mehr
Fotos und
Videos vom
Aufsteirern
entdecken.



Matteo (3) kam zum ersten Mal und vor allem wegen der Blasmusik zum Aufsteirern, seine Eltern Julia und Florian sind schon Stammgäste



Zünftige Eröffnung beim Oberlandler Kirtag im Landhaushof am Vormittag

Nur noch
6 Tage bis
zum Start der

KLEINE ZEITUNG Auktion

Jetzt
schmökern!
auktion.
kleinezeitung.at

Almschwendtag

FAZIT

Freiwillige schützen Almen vor Verbuschung

Am 15. Juli haben heuer auf 14 steirischen Almen rund 500 freiwillige Helfer die Almen von Farnen, Stauden und Gehölzen befreit. Damit werden die Almflächen vor einer drohenden Verbuschung geschützt. Die Steiermark hat insgesamt eine Almweidefläche von rund 38.000 Hektar. „Ohne die wichtige Almpflege auch durch freiwillige Helfer würden jährlich allein in der Steiermark rund 1.000 Hektar wertvolle Almflächen verwalden“, gibt LK-Steiermark Präs. Franz Titschenbacher zu bedenken. Und er rechnet vor: „Würden die Almbauern die für den steirischen Tourismus so wichtigen Almen nicht pflegen, käme das der Allgemeinheit sehr teuer, denn die Almpflege würde der öffentlichen Hand jährlich rund 60 Millionen Euro kosten.“



Fotos: Land Steiermark, Saubermacher / Luef Light, Foto Fischer

Spezialitätenprämierung 2023



Landessieger bei Schinkenspezialitäten

Beim diesjährigen Qualitätswettbewerb der Landwirtschaftskammer traten 312 köstliche Schinken und herzhaften Würstel an. Die zehn besten Schinkenspezialitäten der Grünen Mark – alle von kleinen bäuerlichen Manufakturen – dürfen den Titel „Landessieger“ tragen. Der bäuerliche Familienbetrieb von Gottfried und Rosina Grabin erzielte sogar einen Doppellandessieg. „Dieser erstklassige Wettbewerb spornt die Direktvermarkter zu kulinarischen Höchstleistungen an“, ist Vizepräsidentin Maria Pein beeindruckt und gratuliert den Siegern, Ausgezeichneten sowie Teilnehmern. Und weiter: „Die steirischen Direktvermarkter tragen zu einer sicheren Lebensmittelversorgung mit hochwertigen regionalen Spezialitäten bei.“

Spezialitätenprämierung 2023



Doppelsieg für Hofmolkerei Thaller

Die Hofmolkerei Thaller in Leitersdorf/Bad Waltersdorf ist auch nach Übernahme durch Sohn Hannes mit Partnerin Barbara Wurzinger weiter auf der Siegerstraße: Sie katapultierten sich bei der Käse- und Joghurt-Prämierung 2023 der Landwirtschaftskammer mit einem Doppel-Landessieg an die absolute Spitze dieses kulinarischen Qualitätswettbewerbs. Sie überzeugten die Jury mit ihrem frischen Marillen-Joghurt und ihrer feinen Kürbiskernroulade. Auch die übrigen bäuerlichen Hofkäsereien aus der Steiermark zeigten bei der steirischen Spezialitätenprämierung groß auf und ritterten um die acht begehrten Landessieger-Titel. Die 16-köpfige Expertenjury prüfte 101 Produkte von 35 Käse-machern und krönte die acht besten zu Landessiegern.

Spezialitätenprämierung 2023

FAZIT



Mit Bauernbrot und Buchteln zum Doppel-Landessieg

Die besten Bauernbrotspezialitäten und Germmehlspeisen wurden auch heuer von der 22-köpfigen Fachjury als Landessieger auf das Podest gehoben. 206 Proben von 67 bäuerlichen Brotbackstuben ritterten um die zehn begehrten Landessiege. Herausragend: Der Doppellandessieg der mehrfach ausgezeichneten Brotbäcker Siegbert und Siegmars Reiß aus Eggersdorf. Die beiden Routiniers – Vater und Sohn – überzeugten die Jury mit ihrem klassischen Bauernbrot und ihren Buchteln. „Viel Liebe, nur regionale Zutaten und jahrzehntelange Erfahrung sind die wichtigsten Ingredienzien für unsere ausgezeichneten Brote und Germ Speisen. Wir servieren sie auch in unserem Bauernhof-Heurigen in Eggersdorf“, streichen Siegbert und Siegmars Reiß hervor.

Agrar-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Ansturm

Das „Aufsteirern“ in der Grazer Innenstadt verzeichnete mit 170.000 Gästen einen Rekordbesuch. Die Stimmung passte sich dem Wetter an und war prächtig.



Schon bei der „Aufsteirern“-Eröffnung, die Landeshauptmann Christopher Drexler bei strahlendem Herbstwetter mit dem traditionellen Bieranstich vornahm, war der Grazer Hauptplatz voller Gäste. Nach etwa 50.000 Besuchern am Samstag waren es am Sonntag rund 120.000 Gäste, die das „Aufsteirern“ damit zum größten Volkskulturfest des Landes machten. Dutzende Musikgruppen, Chöre, Musikkapellen und Volkstanzgruppen sorgten auf zahlreichen Bühnen in Innenstadthöfen, in der Herrengasse und auf dem Hauptplatz nicht nur für Unterhaltung, sondern luden auch oft zum Mitsingen und Mittanzen ein.

Zur Tradition beim „Aufsteirern“ gehört auch ein Empfang, zu dem der Landeshauptmann

gemeinsam mit dem Organisationsteam der Kulturagentur iVents einlädt. Unter den Gästen waren diesmal unter anderem Bundesminister Martin Polaschek, Alt-Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer, Landeshauptmannstellvertreter Anton Lang, die Landesregierungsmitglieder Doris Kampus, Barbara Eibinger-Miedl und Werner Amon sowie die Präsidenten Josef Herk von der Wirtschaftskammer und Franz Titschenbacher von der Landwirtschaftskammer. Besonders freute sich Drexler über den Besuch der Botschafterin des Vereinigten Königreiches, Lindsay Samantha Skoll. Drexler betonte: „Die Besonderheit der Steiermark zeigt sich nicht nur in unseren Bräuchen und Traditionen, sondern auch in der Landespolitik. Mit den Landtagsklubobleuten



Ein Selfie mit dem Landeshauptmann – diesen Wunsch erfüllte Christopher Drexler vielen „Aufsteirern“-Gästen gerne.

Fotos: Land Steiermark/Kanizaj

Kulinarikfest 2023 2/2

**NEUES
LAND**

auf Graz



Die Genussmeile im Stadtbauernhof und die Spagatkrapfen-Challenge waren der Beitrag der steirischen Bäuerinnen.

Foto: LK/Danner

von ÖVP, SPÖ, FPÖ, Grüne und NEOS sind fünf der sechs Landtagsfraktionen meiner Einladung zum Empfang gefolgt und mit Bürgermeisterin Elke Kahr von der KPÖ habe ich die Eröffnung vorgenommen.“

Den ganzen Tag rund ging es auch im Stadtbauernhof der Landwirtschaftskammer. Die steirischen Bäuerinnen kre-

denzten auf ihrer Genussmeile nicht nur Spagatkrapfen, sondern auch typische Speisen aus den steirischen Regionen – vom Steirerschnitzel über Steirerkasnocken bis hin zum vegetarischen Steirerburger. Und über die Mittagszeit machten Prominente aus Politik, Wirtschaft und Landwirtschaft bei der Spagatkrapfen-Challenge mit.



Die britische Botschafterin Lindsay Samantha Skoll war im Dirndlkleid zum „Aufsteirern“-Empfang von LH Drexler erschienen.

Online Medien



Grazer Krauthäuptel

Eis 1/3



[Zum Beitrag](#)

KLIPP

Mmmhhh ... so schmeckt Eis vom Grazer Krauthäuptel

22.09.2023 | Spots

Perfekte Überraschung: Erfrischender Schulstart für 200 Grazer Taferlklasser



Fotos: LK Steiermark / Danner

Da strahlten die 200 Taferlklassler der Grazer Volksschulen Sr. Klara Fietz, St. Andrä und Ferdinandeum. Bei ihnen lösten die Grazer Krauthäuptel-Bauern wahre Begeisterungstürme aus, überbrachten sie doch mit dem Lastenrat erfrischendes, köstliches Eis vom Grazer Krauthäuptel der Linie „Gelato for Future“. „Damit wünschen wir den Schulanfängern einen guten Start ins Schuljahr. Gleichzeitig schaffen wir bei den Jüngsten einen Bezug zum kostbaren Grazer Krauthäuptel“, ist Vizepräsidentin Maria Pein angetan von der Riesenfreude der Erstklassler.

Aber nicht nur durch das Eis ist der Grazer Krauthäuptel-Funke zu den Schüler:innen übergesprungen. Auch über die Küche Graz, die vom „Bäuerlichen Versorgungsnetzwerk“ mit Lebensmitteln steirischer Bäuerinnen und Bauern beliefert wird, werden zahlreiche Grazer Schulen mit regionalem Essen und eben auch mit dem Grazer Krauthäuptel versorgt. „Wir wollen zeigen, wo dieser Salat herkommt und wer ihn kultiviert. Mit diesem außergewöhnlichen Eis machen wir auf lokale Versorgung aus nachhaltigem Anbau aufmerksam“, so Markus Hillebrand, Obmann der Grazer Krauthäuptel-Bauern.

Grazer Krauthäuptel

Eis 2/3

KLIPP



Bildungsstadtrat Kurt Hohensinner, der auch für die Lebensmittelsicherheit und die Grazer Märkte zuständig ist, freut sich über das neue Produkt: „Der Grazer Krauthäuptel ist der Star auf unseren Grazer Bauernmärkten und ein Muss auf den Tischen der Steirerinnen und Steirer. Als Eis zeigt sich nun eine völlig neue Facette der schmackhaften Vitaminbombe der Grazer Küche. Die Kinder an unseren Grazer Volksschulen waren von ihrem ersten Krauthäuptel-Eis jedenfalls schwer begeistert, ich bin gespannt in wie vielen Eisvittrinen der Steiermark das Grazer Krauthäuptel Eis im Sommer 2024 zu finden sein wird.“

Saison auskosten

Durch den lokalen Anbau bedingt, hat der Grazer Krauthäuptel nicht immer Saison: „Wir gehen dem Winter mit großen Schritten entgegen. Die letzten Pflanzen im Freiland sind bereits gepflanzt,“ weiß Hillebrand zu berichten. „Aber keine Sorge: Bis in den November hinein wird auf den Feldern um Graz noch geerntet. Ob als Salat oder als Eis, ich empfehle unseren knackigen Aristokraten noch zu genießen, solange er Saison hat.“

Grazer Krauthäuptel Eis 3/3

KLIPP



Gelato for Future

„Regionalität, Nachhaltigkeit und Genuss schließen sich nicht aus,“ stimmt Eisproduzent Klaus Purkarthofer mit den Krauthäuptel-Betrieben überein. „Der Grazer Krauthäuptel stammt aus Premstätten, das Joghurt aus Mantscha, und der Balsamico aus Flamberg.“ Nur mit natürlichen Zutaten wird der Geschmack des Grazer Krauthäuptels im Eis sehr gut eingefangen: „Dafür ist ein Kilogramm Salat für fünf Liter Eis notwendig,“ verrät Purkarthofer. Neugierige können das Eis im Eispavillon in Fernitz-Mellach oder beim Genussbauernhof Hillebrand in Premstätten probieren.



Gelato for Future klimafreundlich zugestellt von den Grazer Krauthäuptel-Bauern und Vizepräsidentin Maria Pein (re.)

Online Plattformen



Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

3 Tage · 🌐

...

Aufsteirern: Bombenstimmung beim Kulinarikfest 2023 im Innenhof der Landwirtschaftskammer!



Die steirischen Bäuerinnen servierten tausenden Gästen saisonale und regionale Köstlichkeiten.

Hier einige Blitzlichter vom tollen Fest: bit.ly/bildergalerie-kulinarikfest-2023... Mehr anzeigen



👍 101

4 Kommentare 25 M

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

#BeimBauernDaheim:

Seit vielen Generationen baut Familie Gartner steirische Ölkürbisse an. Neben Kürbiskernöl gibt es bei Familie Gartner weitere Kürbisspezialitäten wie Kürbispesto, Kürbis-Pfirsich- und Kürbis-Zwetschken-Chutney und viele weitere kulinarische Köstlichkeiten. 🍂

Am Kürbishof Gartner kommt aber nicht nur der Feinschmecker auf seine Kosten – seit 20 Jahren kann man Urlaub am Kürbishof im Thermen- & Vulkanland Steiermark machen. ❤️

... Mehr anzeigen



21

9 Mal geteilt



Gefällt mir



Kommentieren



Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



Das war das **Kulinarikfest 2023**



steirische_landwirtschaft Aufsteirern: Bombenstimmung beim Kulinarikfest 2023 im Innenhof der Landwirtschaftskammer! ❤️

Die steirischen Bäuerinnen servierten tausenden Gästen saisonale und regionale Köstlichkeiten.

Hier einige Blitzlichter vom tollen Fest: Link in der Bio!



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

Bearbeitet · 3 Tage



Gefällt derradspieler und 60 weitere Personen

VOR 3 TAGEN