Radio / Fernsehen

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Heimische Eier

[Zum Beitrag](#)

Steiermark heute – 25. März, 19 Uhr

Biogasproduzenten

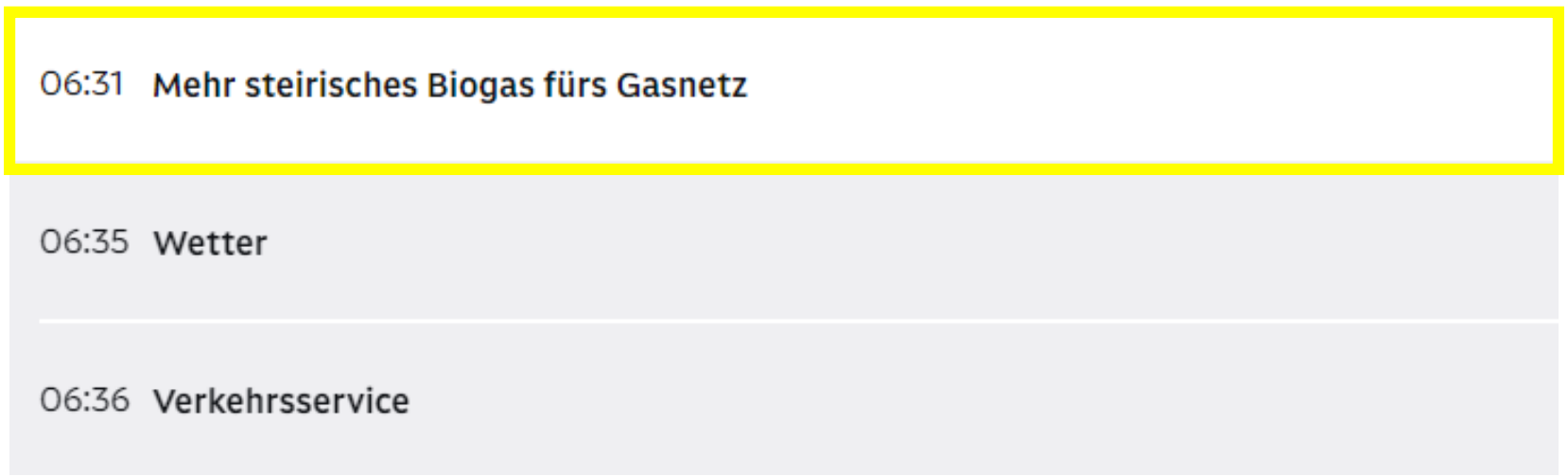
[Zum Beitrag](#)

Steiermark heute – 26. März, 19 Uhr

Biogasgesetz

ORF Steiermark
RADIO STEIERMARK

→ Zum Beitrag



Radio Steiermark – 27. März, 6.30 Uhr und 7.30 Uhr

Biogasgesetz 1/2

WIRTSCHAFT

Mehr Biogas durch heimische Anlagen

Bis 2030 soll der Gasverbrauch in Österreich durch Biogas ersetzt werden. Die steirische Landwirtschaft sieht darin großes Potenzial, denn bis zu 25 Prozent des Biogas-Bedarfs könnten heimische Anlagen decken.

ORF

Online seit gestern, 6.29 Uhr

Teilen

Nach der Ankündigung der Ukraine mit 2025 den Transit von russischem Gas einzustellen, ist die Angst vor einer neuerlichen Gas-Krise und damit verbundenen horrenden Gaspreisen groß. Das bereits vom Ministerrat abgesegnete „Erneuerbares-Gas-Gesetz (EGG)“ soll dafür sorgen, dass bis 2030 zehn Prozent des Gesamt-Gasverbrauchs von Biogas abgedeckt werden soll – mehr dazu in **Biogas-Verordnung: Regierung einig über Gesetz** (news.ORF.at; 21.2.2024).

Bis zu 25 Prozent Biogas aus der Landwirtschaft

Als E-Control-Vorstand geht auch der Steirer Wolfgang Urbantschitsch davon aus, dass ab Jänner 2025 tatsächlich kein Gas mehr über die Ukraine nach Österreich fließen wird. Einmal mehr geht von ihm ein Appell an die heimischen Gas-Versorger, sich dringend Alternativen zu suchen. Da könnte nun die heimische Landwirtschaft ins Spiel kommen. Zwar nicht das gesamte russische Gas, aber zumindest einen Teil davon könnte künftig heimisches, klimaneutrales Biogas aus Biomasse ersetzen.

Der Blumauer Hannes Hauptmann betreibt selbst eine Biogas-Anlage, mit der Strom für 1.200 Haushalte erzeugt wird. Als Sprecher der aktuell 37 steirischen Anlagenbetreiber sieht er ein großes Potential: „Da hat es schon Studien gegeben über die Machbarkeit und da ist man auf bis zu 25 Prozent vom Erdgasbedarf gekommen.“

Zum Beitrag

ORF, online – 27. März

Biogasgesetz 2/2

Gesetzliche Lieferverpflichtung vorgesehen

Das „Erneuerbares-Gas-Gesetz“ muss im Parlament noch eine 2/3 Mehrheit erzielen. Sobald das erfolgt ist, werden Biogas-Großanlagen zu einer fixen Lieferung ins Gasnetz verpflichtet. „Meine Anlage ist von dieser Umstellung auch betroffen, weil ich näher als zehn Kilometer vom Gasnetz entfernt und mehr als 250KW Leistung habe. Somit müsste ich ab August 2026 Biomethan in das Erdgasnetz einspeisen. Diese gesetzliche Lieferverpflichtung und damit Fixabnahme könnte aber für den Bau neuer Anlagen sorgen“, erklärt Hauptmann.

Das Gesetz sei ökologisch wie auch ökonomisch sinnvoll, ist der Produzent überzeugt. „Auf der einen Seite haben wir eine heimische Produktion mit einer Wertschöpfung im Land und auch eine hundertprozentige Liefergarantie.“ Da allein die technische Umstellung für den Anschluss ans öffentliche Gasnetz sehr aufwendig sei, müssten die gesetzlichen Rahmenbedingungen bald geschaffen werden. Bis 2025 gehe sich das sicher noch nicht aus, so Hannes Hauptmann.

ORF, online – 27. März

Heimische Eier

→ Zum Beitrag

Radio Steiermark – 25. März, 17.31 Uhr

Heimische Eier 1/2

Zum Beitrag

LANDWIRTSCHAFT

Starker Anstieg bei ausländischen Eiern

Kurz vor Ostern macht die Landwirtschaftskammer Steiermark auch heuer wieder darauf aufmerksam, dass die Zahl der aus dem Ausland importierten Eier steigt. Meist sind die Eier in Lebensmitteln verarbeitet oder werden in der Gastronomie eingesetzt. Die Kammer fordert mehr Kennzeichnung.

25. März 2024, 15.54 Uhr

Teilen

„Wir wissen nicht, welche Eier in Mayonnaise, Nudeln, verschiedenen Kuchen drinnen sind“, erklärt die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, Maria Pein. Bei Eiern, wie man sie im Handel kaufen kann, zeigt die Kennzeichnung Herkunft und Hühnerhaltung an. Bei bereits verarbeiteten Produkten fehle allerdings die Transparenz. Oft wird auf billigere Eier aus dem EU-Ausland oder aus Drittstaaten – beispielsweise Ukraine und Polen – zurückgegriffen, was aber bisher für die Konsumentinnen und Konsumenten noch selten ersichtlich ist.

In Österreich seien die Tierwohlstandards höher als in anderen Ländern – etwa die gentechnikfreie Fütterung mit Donausoja oder ein höherer Anteil in der Bio- und Freilandhaltung im EU-Vergleich. „Wir müssen bei diesen Standards bleiben“, sagt der Sprecher der steirischen Legehennenhalter, Hans-Peter Schlegl bei einem Pressetermin am Montag. Trotz Verbots kommen laut Daten der Kammer immer noch knapp 40 Prozent der Eier in der EU aus Käfighaltung.

ORF, online – 25. März

Heimische Eier 2/2

Großküchen zur Kennzeichnung verpflichtet

Auch von Gastronomiebetrieben fordert die Landwirtschaftskammer, offener mit der Herkunft der Eier umzugehen – auch bei bereits verarbeiteter Ware in Form von Flüssigei. Einige gingen bereits mit gutem Beispiel voran. Das gelte auch für Kantinen: „Immer mehr Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungen entscheiden sich dazu, die Herkunft zu kennzeichnen“, sagt Pein. Durch das „Gut zu wissen“-Siegel der Landwirtschaftskammer können Großküchen für Schulen, Krankenhäuser oder Betriebskantinen offenlegen, woher sie Fleisch, Milch und Eier beziehen. Seit 1. September 2023 gilt für Großküchen die Verordnung zur verpflichtenden Kennzeichnung.

Sprunghafter Anstieg eingeführter Eier

Heimische Legehennenbetriebe seien derzeit mit großer Unsicherheit konfrontiert, vor allem kleinstrukturierte. „Viele Landwirte sagen: Ich lass meinen Stall lieber leer“, erklärt Schlegl, der selbst in der Weststeiermark Hühner hält. Grund dafür seien gestiegene Kosten bei Futter, Energie und Logistik sowie der Preisdruck durch Importe. Laut LWK sei die Zahl eingeführter Eier nach einem kontinuierlichen Rückgang österreichweit von 62 Millionen im Jahr 2022 auf 300 Millionen Eier im Vorjahr drastisch gestiegen. In der Folge wurden um 322.000 weniger Legehennen eingestallt.

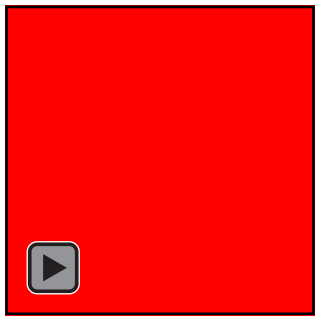
Jeder konsumiert 248 Eier pro Jahr

Laut Daten der Landwirtschaftskammer werden derzeit in Österreich 7,2 Millionen Legehennen in 2.471 Betrieben gehalten; 2,5 Millionen davon in der Steiermark – das macht 36 Prozent aus. Bundesweit entfallen 55,6 Prozent auf Boden-, 31,2 Prozent auf Freiland- sowie 13,2 Prozent auf Biohaltung. 94 Prozent des Bedarfs können im Inland gedeckt werden, in der Steiermark beträgt der Selbstversorgungsgrad 222 Prozent. Pro Kopf werden in Österreich 248 Eier jährlich konsumiert. Eine Henne legt im Durchschnitt 275 verkaufsfähige Eier.

Die Landwirtschaftskammer geht davon aus, dass zu Ostern in Österreich pro Person acht gefärbte Eier gegessen werden. Es gebe heuer ausreichend heimische Eier, man habe vorgesorgt. „Die Ostereier im Lebensmittelhandel sind zu 100 Prozent aus Österreich“, garantiert Schlegl.

ORF, online – 25. März

Heimische Eier

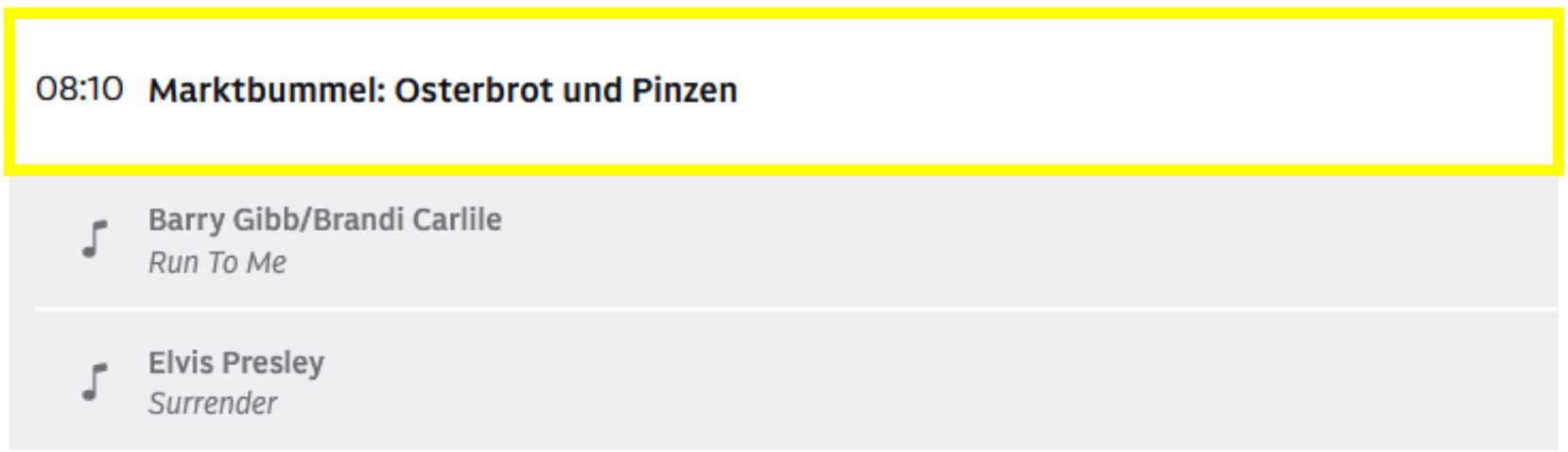


Hier klicken und den Beitrag nachhören!

Radio Soundportal – 26. März, 12.30 und 15.30 Uhr

Marktbericht:
Osterbrot und Pinzen

→ Zum Beitrag



Radio Steiermark – 23. März, 8.10 Uhr

Landesweite Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Steirischer Kren 1/2

KLEINE ZEITUNG

Thomas Gasper NEUES LAND

Philipp Hörrlein JULIA SCHUSTER

Steirischer Kren wird knapp

Die Hiobsbotschaft kommt just zur österlichen Hochsaison: Die Krenernte ist binnen eines Jahres um 20 Prozent gesunken. 2025 droht eine weitere Verknappung.

Von Michael Kloiber und Simone Rendl

Zweimal noch schlafen, dann strömen Zehntausende Steirer wieder zu den Osterspeisesegnungen im ganzen Land. In ihren Körberln liegen neben Schinken und Osterbrot in der Regel auch bunte Eier und Kren. Um letzteren ist es künftig schlecht bestellt, zumindest wenn die Ware aus heimischer Produktion stammen soll.

Denn: Thomas Gasper, Sprecher der Krenbauern, beziffert den Ausfall beim steirischen Kren in dieser Saison mit über 20 Prozent gegenüber dem Jahr davor. „Es war im Frühjahr und Sommer sehr feucht, im Herbst allerdings trocken – genau umgekehrt, wie es der Kren benötigen würde." Durch die Unwetter im Sommer 2023 sei es zudem teils zu Ver- und Überschwemmungen gekommen: „Auf einzelnen Flächen verzeichnen wir Totalausfälle", so der Experte. Grundsätzlich seien die Betriebe unterschiedlich stark vom Ernterückgang betroffen.

Das Klima setze dem Kren ohnehin zu: „Ein bis zwei Wochen mit Temperaturen nahe an 40 Grad, das ist wirklich schwierig." Ein Bewässerungssystem komme für viele Bauern nicht infrage – Lage und Kosten sprechen oft dagegen. Nicht zuletzt deshalb ging die Ernte in den letzten Jahren kontinuierlich zurück: von etwa zehn Tonnen vor noch zehn Jahren auf nun 7,3 Tonnen. Viele Landwirte setzen jetzt auf eine Verknappung der Flächen. So will man sich dem verbliebenen Kren intensiver widmen können. Das ist wichtig, decken die Steirer doch 99 Prozent des Bedarfs von ganz Österreich ab.

Nebenaspekt dieser Maßnahme sind die Löhne: „Sie sind wie die Produktionskosten massiv gestiegen", so Gasper. Die Ausga-

Kleine Zeitung, 28. März

Steirischer Kren 2/2

KLEINE ZEITUNG

Schinken, Würstel, Eier und Kren – so sieht die steirische Osterjause traditionell aus ADOBE STOCK/LUMIXERA

ben für Maschinen seien seit Corona um 20 bis 30 Prozent höher, der Treibstoff um rund 80 Prozent. Aus diesem Grund fordern die Landwirte eine faire Bezahlung vom Handel: „Es wird zu oft mit den Preisen internationaler Ware verglichen", sagt der Steirer. Lob findet Gasper jedenfalls für die Bezahlung durch die Verarbeiter: „Sie sind wirklich bemüht, das merken wir."

Dabei ist die Situation auch für sie angespannt. Das zeigt ein Blick zur österreichweit im Lebensmittelhandel erhältlichen Marke „Steirerkren" mit Sitz in Feldbach: „Ja, es ist schwierig", bestätigt Geschäftsführer Philipp Hörrlein. Man kaufe den Vertragslandwirten mittlerweile die gesamte Ernte ab, die seit Jahren deutlich zurückgehe. Nun suche man weitere Partner: „Wir versuchen den Landwirten preislich, aber auch mit Anbauberatern entgegenzukommen".

Die gute Nachricht: Für das aktuelle Osterfest gibt es noch ausreichend Kren. Aber: Der schlechte Ertrag habe in weiterer Folge auch Auswirkungen auf die Zukunft. Schließlich werden die Seitenwurzeln, die sogenannten „Fechserln", des geernteten Krens für die nächste Saison eingesetzt. Weniger Ernte bedeutet für die Bauern also eine schwierigere Ausgangssituation. „In Zukunft kann es durchaus zu einer Verknappung kommen", sagt Hemma Loibnegger, Leiterin des Gartenbaureferats der Landwirtschaftskammer. Alternativen aus dem Ausland gibt es freilich, aber: Steirischer Kren, der für seine Schärfe bekannt ist, darf im Supermarkt nur als solcher bezeichnet werden, wenn er bestimmte Kriterien erfüllt, informiert die Expertin. Der Zusatz „g.g.A." für „geschützte geografische Angabe" unterstreicht die Herkunft.

Spargel und Kren 1/2

Kronen Zeitung

Foto: Christa Bürmel

Frisch am Markt: Knackiger Grazer Krauthäuptel ist der Liebling vieler Steirer

Spargel sprießt bereits, Kren heuer Mangelware

Spargel, Kohlrabi, Radieschen – laues Wetter beschert Steirern bereits reiche Ernte! Nur ein Fixbestandteil der Osterjause ist rar

Foto: Oberer

Foto: Christa Bürmel

Foto: Sepp Pail

Die Osterjause kann angerichtet werden: Der „junge Wilde" Richard Oberer punktet bereits mit Spargel, am Markt gibt es schon viel Grünes.

Es fühlt sich ein bisschen an wie Urlaub, wenn man über den Bauernmarkt schlendern kann und überall schon herrliche, frischen Genüsse locken! Knackige Salate wie der Grazer Krauthäuptel sind heuer schon viel früher zu finden als sonst, 100 Betriebe lassen in der Steiermark gesamt 15 Millionen Stück des beliebten Salates sprießen.

Für den roten Klecks im grünen Salat sorgen Radieschen, die ebenfalls schon geerntet werden. „Nie ist der Salat so gut wie jetzt!", schwärmt bei unserem Lokalaugenschein auf dem Grazer Kaiser-Josef-Markt eine Besucherin – und lässt sich schwungvoll bunte Schnittsalate, Rucola und Bärlauch in den Einkaufskorb befördern.

Auch darüber hinaus sind die Bauernmärkte jetzt voller kulinarischer Verlockungen aus steirischer Hand. Karotten wollen mit in die Salatschüssel, der Kohlrabi ist so gut, dass wir gleich einen rohen kosten müssen... Und Bärlauch gibt es auch bereits, was für eine Krönung auf der Eierspeis oder dem Butterbrot!

Eine besondere Überraschung: Es gibt bereits heurigen Spargel! Bei Richard Oberer in Markt Hartmannsdorf zum Beispiel, er ist einer von den „jungen, wilden Gemüsebauern" – den ersten kann er bereits ernten, im Hofladen und der „Vitaminhütt'n" in Nestelbach im Ilztal anbieten: „Sicher zwei Wochen früher als sonst", freut sich der innova-

Spargel und Kren 2/2

Foto: Christa Blümel

Unsere fesche Fotodame freut sich auf Salat mit Bärlauch

tive Jungbauer. „Er schmeckt auch richtig gut, wir sind mit der Qualität sehr zufrieden." Auch sein heller Kompagnon sollte nicht mehr lange auf sich warten lassen: „Wir erwarten den weißen Spargel ab Mittel April."

Immer mehr Kren-Bauern müssen aufgeben

Aber es fallen leider auch Schatten auf die bunt gedeckten Verkaufstische am Bauernmarkt: Dem Kren, der ja untrennbar zu Ostern gehört, hat das Wetter stark zugesetzt. „Der Sommer war zu feucht, der Herbst zu trocken – der Kren braucht es genau umgekehrt", sagt Thomas Gasper, Sprecher der steirischen Krenbauern. Das Resultat: Was es an Ernte gab, war qualitativ zwar sehr gut, aber alles in allem ist die Ausbeute viel zu gering.

Und dann gibt es noch ein weiteres Dilemma: der Preis, den die steirischen Produzenten vom Handel für den Kren bekommen. „Um das Geld, das der Handel uns anbietet, können wir nicht produzieren. Wir bekommen pro Kilo zwei Euro – verkauft wird ein Kilo, gerieben und im Glas dann um 27 Euro!"

Und das bei einem der arbeitsintensivsten Produkte, die im heimischen Boden gedeihen. Gaspar: „Auf einem Hektar wachsen circa 30.000 Stück, jedes muss man 26 Mal angreifen, bevor man ernten kann. Das macht den Kren zu einem sehr aufwändigen Produkt." Die viele Arbeit, die miserablen Preise und die Wetterkapriolen lassen viele Bauern aufgeben. Gaspar: „Im letzten Jahr haben noch 52 Landwirte auf 300 Hektar angebaut, heuer sind es 45 auf 280 Hektar – und es werden noch weniger."

Fazit: „Für die heurige Osterjause ist noch genügend steirischer Kren da – aber schon nächstes Jahr wird's eine knappe Geschichte."

Christa Blümel

Kronen Zeitung, 27. März

Heimische Eier 1/2

Eierimport steigt - Steirische Landwirtschaftskammer will Transparenz

(APA - Austria Presse Agentur)

Heimische Betriebe durch Kosten unter Druck, mehr Eier aus dem Ausland - bei verarbeiteten Lebensmitteln, Gastronomie und Gemeinschaftsküchen fordert die Kammer mehr Kennzeichnung

Graz (APA) - Wegen schwankender Preise und gestiegener Produktionskosten bleiben einige heimische Ställe für Legehennen derzeit leer, hieß es am Montag bei einem vorösterlichen Pressetreffen in der Landwirtschaftskammer Steiermark. Gleichzeitig nehme der Import von ausländischen Eiern stark zu. Daher fordert die Kammer mehr Transparenz bei verarbeiteten Lebensmitteln und in der Gastronomie sowie mehr heimische Eier in der Gemeinschaftsverpflegung.

"Wir wissen nicht, welche Eier in Mayonnaise, Nudeln, verschiedenen Kuchen drinnen sind", erklärte die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, Maria Pein. Bei Eiern, wie man sie im Handel kaufen kann, zeigt die Kennzeichnung Herkunft und Hühnerhaltung an. Bei bereits verarbeiteten Produkten fehle allerdings die Transparenz. Oft wird auf billigere Eier aus dem EU-Ausland oder Drittstaaten - beispielsweise Ukraine und Polen - zurückgegriffen, was aber bisher für die Konsumentinnen und Konsumenten noch selten ersichtlich ist. In Österreich seien die Tierwohlstandards höher als in anderen Ländern - etwa die gentechnikerfreie Fütterung mit Donausoja oder ein höherer Anteil in der Bio- und Freilandhaltung im EU-Vergleich. "Wir müssen bei diesen Standards bleiben", sagte der Sprecher der steirischen Legehennenhalter, Hans-Peter Schlegl. Trotz Verbots kommen laut Daten der Kammer immer noch knapp 40 Prozent der Eier in der EU aus Käfighaltung.

Auch von Gastronomiebetrieben fordert die Landwirtschaftskammer, offener mit der Herkunft der Eier umzugehen - auch bei bereits verarbeiteter Ware in Form von Flüssigei. Einige gingen bereits mit gutem Beispiel voran. Das gelte auch für Kantinen: "Immer mehr Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungen entscheiden sich dazu, die Herkunft zu kennzeichnen", sagte Pein. Durch das "Gut zu wissen"-Siegel der Landwirtschaftskammer können Großküchen für Schulen, Krankenhäuser oder Betriebskantinen offenlegen, woher sie Fleisch, Milch und Eier beziehen. Seit 1. September 2023 gilt für Großküchen die Verordnung zur verpflichtenden Kennzeichnung.

APA – Austria Presseagentur, österreichweit, 25. März

Heimische Eier 2/2

Heimische Legehennenbetriebe seien derzeit mit großer Unsicherheit konfrontiert, vor allem kleinstrukturierte. "Viele Landwirte sagen: Ich lass meinen Stall lieber leer", erklärte Schlegl, der selbst in der Weststeiermark Hühner hält. Grund dafür seien gestiegene Kosten bei Futter, Energie und Logistik sowie der Preisdruck durch Importe. Laut Landwirtschaftskammer sei die Zahl eingeführter Eier nach einem kontinuierlichen Rückgang österreichweit von 62 Mio. im Jahr 2022 auf 300 Mio. Eier im Vorjahr drastisch gestiegen. In der Folge wurden um 322.000 weniger Legehennen eingestallt.

Laut Daten der Landwirtschaftskammer werden derzeit in Österreich 7,2 Millionen Legehennen in 2.471 Betrieben gehalten; 2,5 Millionen davon in der Steiermark, das macht 36 Prozent aus. Bundesweit entfallen 55,6 Prozent auf Boden-, 31,2 Prozent auf Freiland- sowie 13,2 Prozent auf Biohaltung. 94 Prozent des Bedarfs können im Inland gedeckt werden, in der Steiermark beträgt der Selbstversorgungsgrad 222 Prozent. Pro Kopf werden in Österreich 248 Eier jährlich konsumiert. Eine Henne legt im Durchschnitt 275 verkaufsfähige Eier.

Die Landwirtschaftskammer geht davon aus, dass zu Ostern in Österreich pro Person acht gefärbte Eier gegessen werden. Es gebe heuer ausreichend heimische Eier, man habe vorgesorgt. "Die Ostereier im Lebensmittelhandel sind zu 100 Prozent aus Österreich", garantierte Schlegl.

APA – Austria Presseagentur, österreichweit, 25. März

Heimische Eier 1/2

Kronen Zeitung

STEIERMARK
THEMA DES TAGES

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA
Eier und Ostern gehören hierzulande einfach zusammen. Stolze acht Stück lässt sich jeder Steirer im Schnitt zur traditionellen Jause schmecken. Doch die heimischen Betriebe stehen unter enormen Druck: Billig-Importe aus fragwürdiger Herkunft zwingen unsere Bauern immer öfter in die Knie.

steirer@kronenzeitung.at

„Qualeier"-Import zwingt Steirerbetriebe in die Knie

Heimische Eier aus guten Haltungsformen sind heiß begehrt, dennoch: Der Zukauf hat gigantische Dimensionen angenommen

Längst ist auch EU-weit verboten, was bei uns zum Glück seit jeher kein Thema mehr ist: „Qualeier", also von Hühnern, die ihr Leben in engste Käfige gepfercht fristen müssen. Trotzdem stammen 40 Prozent der Eier laut Landwirtschaftskammer EU-weit eben aus solchen Bedingungen! Wie ist sowas möglich? „Wo kein Kläger, bekanntlich auch kein Richter", analysiert Vizepräsidentin Maria Pein. Und: „Selbst, wenn es Anzeigen gibt, nehmen die Unternehmer lieber die Strafzahlungen in Kauf, als ihre Anlagen langfristig umzustellen."

Dabei ist es gerade dem Steirer wichtig, unter welchen Umständen ihre „Eierproduzentinnen" gehalten werden – das ist laut Erhebungen das Top-Kaufkriterium (63 Prozent), noch vor der Herkunft (57) und sogar der Frische (47). Dennoch werden den Konsumenten Eier aus tristesten Haltungsformen so untergejubelt, dass man sie gar nicht gezielt vermeiden kann, hauptsächlich über Flüssigei oder Eipulver, infolge auch in Kuchen oder Mayonnaise und sogar Nudeln, die man auch im Supermarkt kauft.

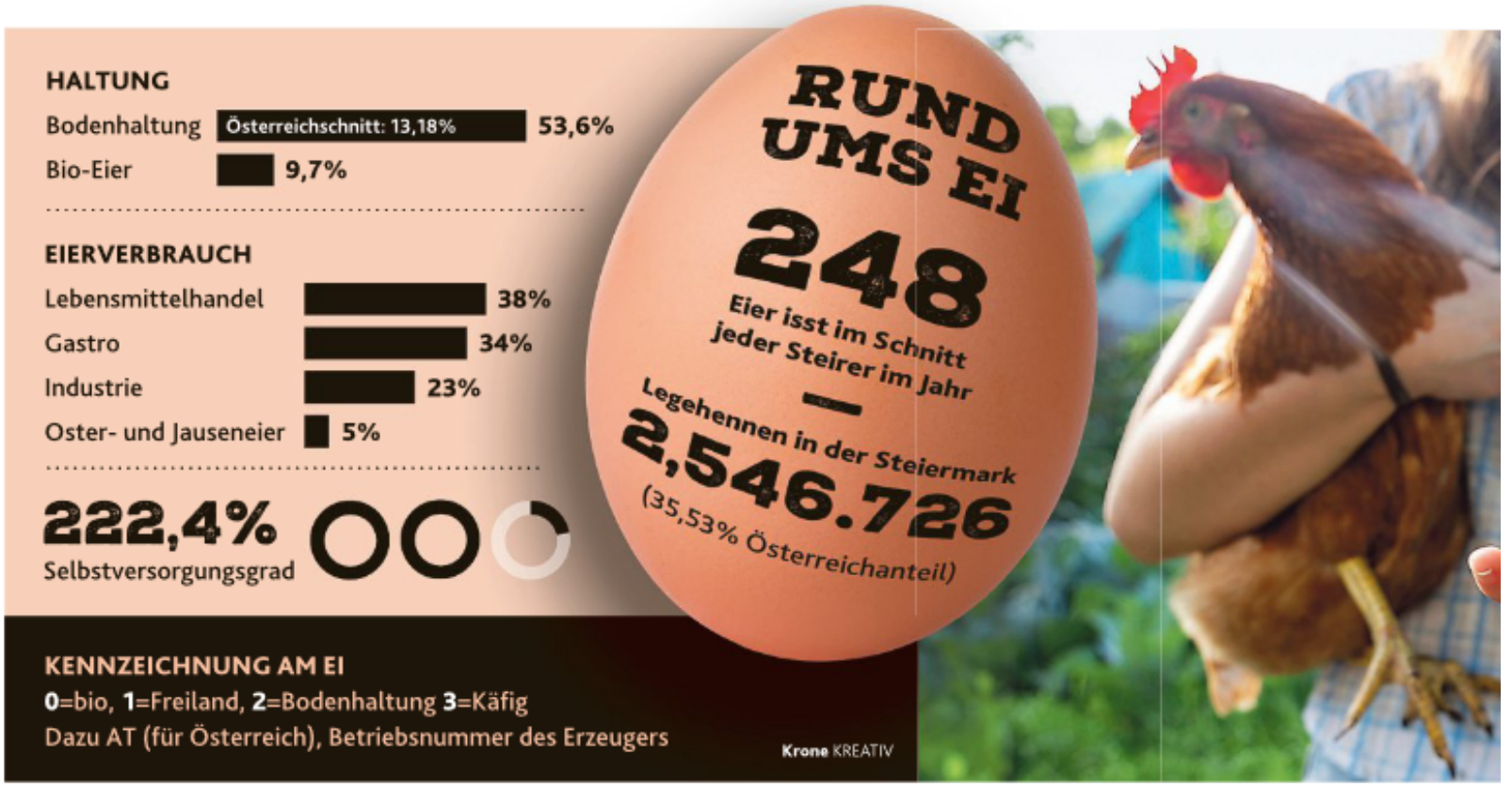
Und das in gigantischen Dimensionen. Maria Pein: „Die Mengen haben sich in den letzten zwei Jahren sogar verfünffacht! 2022 waren es, nachdem die Zahlen jahrelang zurückgegangen sind, noch 62 Millionen. 2023 waren es 300 Millionen Eier!" Und: Die Haltungsform oder woher das Ei außerhalb seiner natürlichen Form kommt, muss nicht einmal gekennzeichnet sein ...

> *Wir haben die Eierproduktion transparent gemacht, der Kunde nimmt das auch an. Aber auch alles andere muss transparent werden!*
>
> Maria Pein, Landwirtschaftskammer

Was das bedeutet: 70.000 Legehühner weniger wurden damit in der Steiermark eingestallt – 20 Betriebe haben zugemacht!

Vor allem die Gastronomie ist großer Abnehmer von Flüssigkeit und Eipulver – hier entscheidet eben oftmals der Preis. Und: Speziell kleinere Betriebe mit ihrer Premium-Qualität bei Eiern und Hühnern bringt diese Entwicklung um.

„Bleibt nur zu hoffen, dass hier bald ein Wandel stattfindet." Und eine verpflichtende Kennzeichnung. Nur ein



Kronen Zeitung, 26. März

Heimische Eier 2/2

Kronen Zeitung

275

STÜCK

So viele Eier produziert jede Legehenne pro Jahr. Freilich sind das viel mehr, als „alte" Rassen legen, deren Lebensdauer dafür deutlich länger ist . . .

WER BEIM EIERPECKEN GEWINNT

Kleine Eier, die zumeist von jüngeren Hühnern gelegt werden, sind generell robuster und haben eine dickere Schale als die größeren. Wer auf der sicheren Seite sein will, sollte zum Trick mit Gips- oder Holzeiern greifen und sich nicht erwischen lassen.

informierter Konsument kann Entscheidungen treffen.

Hohe Tierwohlstandards, höhere Preise

Für die heimischen Bauern waren die letzten Jahre wegen steigenden Preise bei Treibstoffen oder Verpackungen keine leichten. Gefordert wird daher ein Fairnesspaket mit drei Säulen:

- Volle Transparenz bei verarbeiteten Lebensmitteln mit Ei-Anteil, wie Nudeln, Kuchen, Mayonnaisen
- Kennzeichnung in der Gastro, bislang machen das Vorzeige-Wirte, die stolz auf regionale Herkunft sind, auf freiwilliger Basis
- Mehr heimische Eier in Kantinen und Großküchen, beispielgebende, wie etwa Franz Gerngroß von der Küche Graz – immerhin verantwortlich für 9000 Essen am Tag, – zeigen vor, dass und wie es geht!

Christa Blümel

Foto: September - stock.adobe.com

Foto: HS

Foto: Sepp Pail

Keine Osterjause ohne Ei – bei der Zubereitung sollte man aber einige Tipps beachten

Mythen und Tipps rund ums Osterei

Wie man ein frisches Ei erkennt und wie man es dann richtig zubereitet

Allein zu Ostern verzehren wir mehr zehn Millionen bunte Eier! Aber wie macht man's richtig? Wir haben vor allem die Landwirtschaftskammer um Tipps und Tricks gebeten:

Wie frisch ist ein Ei? Bei Eiern, die ohnehin verpackt sind, steht die Mindesthaltbarkeit auf dem Karton; das sind 28 Tage ab dem Legetag. Ansonsten: rohe Eier in kaltes Wasser legen. Schwimmen sie hinauf, sollte man sie nur noch nach dem Erhitzen genießen, denn die Luftblase im Inneren wird größer, je älter das Produkt ist.

Fürs Osterei eignen sich am besten nicht ganz frische, sondern solche, die ein bis zwei Wochen alt sind. Denn: Dann ist die Luftkammer im Inneren vergrößert, was Druckunterschiede beim Kochen ausgleicht, das Schälen dann erleichtert.

Ein rohes Ei hat eine natürliche Schutzschicht, die das Eindringen von Keimen verhindert. Allerdings kann diese durch Waschen oder unterschiedliche Temperaturen zerstört werden.

Ein Ei sollte man kühl aufbewahren, ist es einmal im Kühlschrank sollte es nicht mehr ohne Kühlung gelagert werden.

Eier nicht neben Lebensmittel lagern, die stark riechen, da sie sich beim Duft gerne an die Nachbarn anpassen.

Beim Kochen aufgeplatzte Eier sind ein Ärgernis. Manche schwören dagegen auf einen Schuss Essig ins Kochwasser. Die Kammer empfiehlt, die Eier vorher auf Zimmertemperatur anzuwärmen. Wie es die Oma noch gemacht hat: Weiche Eier gehören im heißen Wasser zugestellt, harte im kalten.

Eier abschrecken? Bei Frühstückseiern ja, um ein weiteres Köcheln rapid zu unterbinden. Bei harten Eiern nicht. Sehr interessant: Abgeschreckte Eier sind nach wenigen Tagen verdorben, nicht abgeschreckte halten bis zu einem Monat.

Sind Eier echt solche Cholesterinbomben, wie es immer heißt? Das ist ein Mythos, der nicht umzubringen ist. In Wirklichkeit erhöht das Ei sogar den Wert des „guten Cholesterins" und ist gesund.

Heimische Eier

KLEINE ZEITUNG

STEIRISCHE BAUERN SCHLAGEN ALARM

20 Millionen Eier weniger

35 Prozent aller österreichischen Legehennen leben in der Steiermark. Doch die Zahl sinkt seit zwei Jahren.

Die Legehennen-Halter in der Steiermark stehen vor großen Herausforderungen. Denn in der Steiermark als jahrelanges Eierproduktionsland Nummer eins in Österreich stehen mittlerweile Legehennen-Ställe leer: „Die hohen Kosten und der massive Importdruck durch Billigware mit viel, viel geringeren Tierschutzstandards aus Drittstaaten sowie anderen EU-Ländern haben die heimischen Legehennen-Halter enorm verunsichert", erklärt Kammer-Vizepräsidentin Maria Pein.

Und so sind es heute um die 70.000 steirische Hennen oder rund 20 Millionen Eier weniger als noch vor zwei Jahren. Im selben Zeitraum haben sich die Ei-Importe verfünffacht. Nach Jahren des Rückgangs kamen 2022 rund 62 Millionen Eier (täglich rund 170.000) in Form von Schaleneiern, Flüssig-Ei oder Eipulver ins Land. Im Vorjahr waren es mehr als 300 Millionen – also täglich 823.149 Stück. „Für die heimischen Legehennen-Halter, die sich schon lange der Alternativ-Haltung verschrieben haben, ist das ein schwerer Schlag", so Hans-Peter Schlegl, Obmann der Legehennen-Halter.

Um die heimischen Legehennen-Halter zu schützen, fordert die Kammer nun ein Fairness-Paket. Dieses soll Transparenz für die Konsumenten gewährleisten – etwa die Herkunftsbezeichnung in Gastro und Handel bei Lebensmitteln mit hohem Ei-Anteil. Zudem pocht man auf die Bevorzugung heimischer Eier in Gemeinschaftsküchen und Kantinen. Wichtig wären diese Punkte vor allem für die Steiermark, wo 35 Prozent aller Legehennen Österreichs leben. Pein und Schlegl verweisen daher auf die höchsten Tierschutz- und Umweltstandards heimischer Eier. Erkennbar sind diese durch den Stempel mit Aufschrift „AT" am Ei und entsprechende Siegel auf der Verpackung.

Die gute Nachricht kommt jedenfalls zum Schluss: Für heuer gibt es ausreichend Ostereier! „Wir haben vorgesorgt. Die heimischen Legehennen-Halter können eine sichere Versorgung garantieren", so Pein. Rund um Ostern isst jede Steirerin und jeder Steirer im Durchschnitt acht Stück gefärbte Ostereier.

Michael Kloiber

ADOBESTOCK

Kleine Zeitung, 26. März

KURIER

Eier-Import gestiegen: Weniger heimische Hühnerhaltung

Steiermark. Landwirte fordern mehr Kennzeichnung verarbeiteter Ware

Wegen schwankender Preise und gestiegener Produktionskosten bleiben einige heimische Ställe für Legehennen derzeit leer, bedauerten Vertreter der Landwirtschaftskammer Steiermark am Montag. Gleichzeitig nehme der Import von Eiern aus dem Ausland stark zu. Daher fordert die Kammer mehr Transparenz bei verarbeiteten Lebensmitteln und in der Gastronomie.

„Wir wissen nicht, welche Eier in Mayonnaise, Nudeln, verschiedenen Kuchen drinnen sind", mahnt Vizepräsidentin Maria Pein. Denn im Gegensatz zu Ware, die Konsumentinnen und Konsumenten im Handel oder auf dem Bauernmarkt kaufen können, gäbe es bei verarbeiteten Produkte keine Kennzeichnung: Somit sei nicht klar, woher das darin verwendete Ei stammt.

Oft würden für diese Waren billigere Eier aus anderen EU-Ländern oder Drittstaaten verwendet, beschreibt Pein: Das sei aber für die Konsumenten nur selten ersichtlich.

GERHARD DEUTSCH

Die Anzahl der Legehennen ist 2023 österreichweit um mehr als 300.000 geschrumpft

Immer noch aus Käfigen

In Österreich seien aber die Tierwohlstandards höher als in anderen Ländern, etwa durch gentechnikfreie Fütterung oder einen höheren Anteil in der Bio-Haltung der Hennen im EU-Vergleich. Trotz Verbots kämen laut Landwirtschaftskammer außerdem immer noch knapp 40 Prozent aller Eier in der EU aus Käfighaltung.

Der Preisdruck durch diese Importe sei einer der Gründe für österreichische Betriebe, weniger Legehennen zu halten. „Viele Landwirte sagen: Ich lass' meinen Stall lieber leer", berichtet Hans-Peter Schlegl, Sprecher der Legehennenhalter in der Kammer. Auch gestiegene Kosten bei Futter, Energie und Logistik würden dazu führen, dass weniger Hühner gehalten werden: Im Vorjahr wurden mehr als 300 Millionen Eier – eingerechnet sind hier auch Eipulver und Flüssigei – nach Österreich importiert, 2022 waren es dagegen nur 62 Millionen.

„Hohe Kosten und massiver Importdruck verunsichern. Viele Ställe unserer Betriebe bleiben daher leer"

Maria Pein
Landwirtschaftskammer

Das führte zu einem spürbaren Rückgang in den heimischen Betrieben: Österreichweit sank die Anzahl der Legehennen um 322.000 auf nunmehr 7,2 Millionen. 2,5 Millionen Hennen, das sind 36 Prozent, leben in der Steiermark. Bundesweit entfallen dabei 55,6 Prozent auf Boden-, 31,2 Prozent auf Freiland sowie 13,2 Prozent auf Bio-Haltung. Laut Statistik verzehrt übrigens jeder Österreicher 248 Eier pro Jahr, allein zu Ostern sind es acht Stück.

Von Gastronomiebetrieben fordert die Landwirtschaftskammer, offener mit der Herkunft der Eier umzugehen, auch bei bereits verarbeiteter Ware in Form von Flüssigei. Einige gingen bereits mit gutem Beispiel voran, das gelte auch für Kantinen: „Immer mehr Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungen entscheiden sich dazu, die Herkunft zu kennzeichnen", freut sich Vizepräsidentin Pein.

Durch das „Gut-zu-wissen"-Siegel der Landwirtschaftskammer können Großküchen für Schulen, Krankenhäuser oder Betriebskantinen offenlegen, woher sie Fleisch, Milch oder eben Eier beziehen. Seit 1. September 2023 gilt für Großküchen eine Verordnung zur verpflichtenden Kennzeichnung.

Früher Saisonstart: Gartenbau 1/2

KLEINE ZEITUNG

DAS THEMA

Nachtfrost beschert Gartenfreunden derzeit vielfach böses Erwachen.

Wer beim Garteln kalt erwischt wird

Frühstarts in die Gartensaison können sich rächen. Gärtnereien kommen durch vorzeitige branchenfremde Angebote unter Druck.

Von Marie Miedl-Rissner

Tomaten, Paprika und Erdbeeren zieren in den Supermärkten mittlerweile ganzjährig die Regale. Wann das Obst und Gemüse hierzulande tatsächlich Saison hat, rückt daher bei vielen Menschen in den Hintergrund. Das merken auch die steirischen Gärtnereien. Denn während die Temperaturen in der Nacht nach wie vor unter null Grad fallen können, ist die Nachfrage nach Gemüsejungpflanzen bereits hoch. Während etwa Salate diesen niedrigeren Temperaturen problemlos standhalten, werden sie Gurken, Tomaten und Paprika zum Verhängnis.

Während die meisten steirischen Gärtner die Pflanzen daher noch gar nicht zum Verkauf anbieten, stehen die Pflänzchen im branchenfremden Handel schon bereit. Ein Problem für heimische Gärtner. Denn: „Wenn wir den Kunden sagen, dass wir die Pflanzen noch nicht verkaufen, gehen sie eben woanders hin", so Ferdinand Lienhart, Obmann der steirischen Gärtner und Baumschulen. Denn viele Kunden seien einfach zu wenig bereit, auf die Natur zu hören und würden sich dann wundern, wenn sie einen miesen Erfolg haben. Daher setzten Gärtnereien vor allem auf Aufklärung und langsame Aufzucht. „Die Tomatenpflanzen sind gerade noch echte Babys, die werden gerade erst umgetopft", meint Lienhart.

Auch in den Bellaflora-Filialen gibt es laut der Geschäftsführerin Susanne Eidenberger häufig Nachfragen nach Pflanzen, die aktuell keine Saison haben. Gerade bei Gemüse- und Obstpflanzen sowie bei Kräutern achte man dennoch darauf, dass die Pflanzen in ihrer natürlichen Wachstumszeit angeboten werden. „Tomatenpflanzen und die meisten anderen Gemüsepflanzen verkaufen wir erst ab Anfang April", so Eidenberger. Um den Kundinnen und Kunden das Garteln dennoch bereits früher zu ermöglichen, setzt man hier auf Anzuchtsets sowie Gemüsesamen.

Zudem versuchen Gärtnereien, Pflanzen, die etwas Kälte vertragen, abzuhärten. Konkret heißt das für die Pflanzen, raus aus dem Gewächshaus. „Vor dem Verkauf werden die Pflanzen kalt gestellt, damit sie sich an die niedrigeren Temperaturen und das Klima gewöhnen können", erklärt Lienhart. Darin sieht er auch den größten Vorteil gegenüber Pflanzen aus dem branchenfremden Handel. „Diese Pflanzen werden oft erst später gezogen, um Zeit zu sparen, allerdings unter viel wärmen Bedingungen. Wenn die dann rauskommen und es ein blödes Wetter gibt, kann das durchaus Probleme geben", sagt Lienhart.

Daher ist er kein Freund von festen Daten. Denn bereits ein einziger Nachtfrost kann die Pflanzen zerstören. Bis Ende April sollte man mit Tomaten und Co allerdings allemal warten und auch dann heißt es: Augen auf den Wetterbericht.

Hemma Loibnegger, Leiterin des Gartenbaureferats der Landwirtschaftskammer

LK/DANNER

> „Kunden suchen zunehmend Pflanzen, die nicht in der Saison liegen."
>
> **Susanne Eidenberger, Bellaflora**

lk

Kleine Zeitung, 26. März

Früher Saisonstart: Gartenbau 2/2

KLEINE ZEITUNG

GARTEN-TIPPS
QR-Code scannen für Garten-Tipps von Karl Ploberger.

STEIRISCHES FRÜHLINGSGEMÜSE

Früher Saisonstart für Spargel und Co

Den heimischen Gemüsebauern spielte das warme Wetter in die Karten.

Der Frühling hält am Teller Einzug, das warme Wetter der letzten Wochen war ein Segen für steirische Gemüsebauern. So wurde das Grazer Krauthäuptel bereits in der sechsten Kalenderwoche ausgepflanzt, wie Hemma Loibnegger, Leiterin des Gartenbaureferats der Landwirtschaftskammer, weiß. „Die Bauern konnten das gute Wetter nutzen, normalerweise beginnt die Saison für das Krauthäuptel erst Mitte bis Ende April, heuer gibt es den Salat schon nach Ostern frisch am Bauernmarkt."

> „Normalerweise beginnt die Saison für das Krauthäuptel erst Mitte bis Ende April.
>
> **Hemma Loibnegger**
> LWK-Gartenbaureferat

Krauthäuptel, der im Folientunnel aufgezogen wurde, ist jetzt schon verfügbar, im Freiland wurden die Setzlinge mit Vlies vor dem Wetter geschützt. Über die gesamte Saison produzieren 100 steirische Betriebe 15 Millionen Stück der Grazer Spezialität.

Radieschen und Jungzwiebeln sind als typisches Frühlingsgemüse ebenfalls schon verfügbar, auch die Spargelsaison hat sich nach vorne verschoben. „Die kommende Woche soll warm werden, bleibt das so, steht dem Spargelkauf nach Ostern nichts mehr im Weg", freut sich Loibnegger. Die Prognosen der Geosphere Austria sind vielversprechend. „Am Mittwoch kann es im Süden bereits um die 19 Grad haben, auch in der Obersteiermark bleibt es mild. Zwar ist am Donnerstag ein kleiner Einbruch zu erwarten, am Osterwochenende kann das Thermometer aber durchaus Werte bis 24 Grad anzeigen", so Meteorologe Friedrich Wölfelmaier.

Flächenmäßig kann die Steiermark nicht mit Anbaugebieten wie dem Marchfeld mithalten, die Frische beeinflusse die Qualität aber maßgeblich. „Deswegen ist es so wichtig, im Supermarkt darauf zu achten, wo das Gemüse herkommt. Bei kurzen Transportwegen muss das Gemüse nicht lange gelagert werden und das merkt man auch am Geschmack", so die Referatsleiterin.

Simone Rendl

Gemüsepflanzen ziehen

Salatpflanzen können bereits problemlos ausgepflanzt werden. Die meisten anderen Gemüsesorten sollten noch im Gewächshaus bleiben. Denn für sie kann ein Temperatursturz unter null Grad schnell das Aus bedeuten. **Wer dennoch** bereits garteln möchte, kann auf der Fensterbank bereits eigene Jungpflanzen ziehen.

„Vor dem Verkauf werden die Pflanzen kalt gestellt": Ferdinand Lienhart

KLZ/HANSCHITZ/PAJMAN; BELLAFLORA

Symbiose zwischen Fisch und Gemüse soll heimische Produktion steigern

Aquaponik ist spezielle Form der Kreislaufanlage - Selbstversorgungsgrad bei Fisch in Österreich nur bei acht Prozent

Aquakultur/Agrar/Fischerei/Steiermark/Bez. Leoben/Traboch/Wirtschaft und Finanzen/Branchen

Utl.: Aquaponik ist spezielle Form der Kreislaufanlage - Selbstversorgungsgrad bei Fisch in Österreich nur bei acht Prozent =

Traboch (APA) - Nur acht Prozent des jährlich in Österreich konsumierten Speisefisches werden im Inland produziert. Diesen Selbstversorgungsgrad will das Landwirtschaftsministerium deutlich erhöhen. Den größten Zuwachs erhofft man sich vor allem durch die Zucht in geschlossenen Kreislaufanlagen. Eine spezielle Form ist die wenig verbreitete Aquaponik - dabei nutzen Fische und Gemüse dasselbe Wasser. Der Obersteirer Martin Temmel nahm 2021 seine eigene Aquaponik-Anlage in Betrieb.

30 Jahre lang sei der Bauernhof seiner Eltern stillgelegen, schilderte Temmel im Gespräch mit der APA. In der Corona-Zeit reaktivierte er den Hof im Zentrum der obersteirischen Ortschaft Timmersdorf bei Traboch im Bezirk Leoben. "Ein guter Freund hat mir vom Wasserkreislauf-System erzählt, ich war sofort Feuer und Flamme dafür", erinnert sich Temmel, den die Faszination für Fische schon in der Kindheit packte.

Die finale Entscheidung, im Rahmen der Aquaponik zusätzlich zur Fischzucht auch Gemüse anzubauen, fällte er nach Besuch eines Kurses. Es sei eine "Symbiose in einer energie- und ressourcenschonenden Anlage", so Temmel. In einem Teil des 200 Quadratmeter großen Tunnels wachsen grätenarme "Liesingtaler Edelwelse" heran, wie sie Temmel taufte, im anderen warten Paradeiser, Gurken, Salat, Basilikum oder Stangensellerie auf die Ernte. "Das Basilikum schmeckt durch den hohen Nährstoffgehalt extrem intensiv", zeigte sich der ehemalige Global Kryner-Posaunist und Song-Contest-Teilnehmer überzeugt.

Bei der Aquaponik wird Aquakultur (kontrollierte Fischzucht, Anm.) mit Hydroponik verbunden. Das heißt statt in Erde wurzeln Nutzpflanzen in einer Wasser-Nährstoff-Mischung. Die Pflanzen nutzen die Abfallprodukte der Fische als Düngemittel. Im Gegenzug profitieren die Fische von der Reinigung durch die Pflanzen und biologische Filter.

"Das System per se ist ausgereift", schilderte Thomas Friedrich vom Institut für Hydrobiologie und Gewässermanagement der BOKU Wien auf APA-Nachfrage: "Wenn es funktioniert, finde ich es sehr gut." Im Gegensatz zur klassischen Fischzucht sei Aquaponik überall möglich - das sei wichtig für die regionale Produktion und zur Erhöhung des Selbstversorgungsgrads. Zum einen könne so Wasser doppelt genutzt und gespart werden, zum anderen würden die Fische den Pflanzen "organischen Dünger der besten Art" bereitstellen, sagte Friedrich. "Die romantische Vorstellung von Fischen in

APA – Austria Presseagentur, österreichweit, 24. März

glasklarem Gebirgswasser" sei aber ein falsches Bild, sagte der Experte für Bodenkultur, Kreislaufanlagen seien natürlich industriell und hochtechnisch.

Ein Nachteil der Aquaponik sei laut Friedrich, dass die Betreiber sich viel Wissen aneignen müssten - "man ist zum Teil auch Anlagentechniker". Die "ständige persönliche Lernkurve" bestätigte Temmel - die Instandhaltung der Anlage sowie Schlachtung und Verarbeitung der Fische seien "körperliche Arbeit". Die "Liesingtaler Edelwelse" verkauft Temmel ab Hof auf Vorbestellung, in Läden in der Region sowie an die gehobene Gastronomie.

Die Afrikanischen Raubwelse, wie sie Biologen bezeichnen, seien in der Haltung sehr robust und daher "Vorzeigefische für Kreislaufanlagen und auch Aquaponik", sagte Matthias Lentsch von der Abteilung Tierische Produkte des Landwirtschaftsministeriums. Er leitete die Erstellung des "Nationalen Strategieplan Österreichs für die Aquakultur und Fischerei", der für den Zeitraum 2021 bis 2027 eine Erhöhung der heimischen Speisefischproduktion von 50 Prozent vorsieht. "Bei Kreislaufanlagen erwarten wir uns die meiste Steigerung", so Lentsch - im Strategieplan sind in dieser Produktionssparte 150 Prozent Anstieg angedacht. In den übrigen beiden - Forellenerzeugung und Karpfenteichwirtschaft - sei das Potenzial nicht mehr so groß. Betriebe können über den Fischereifonds "EMFAF" Förderungen beantragen.

Genaue Zahlen, wie viele Betriebe Aquaponik anwenden, würden nicht vorliegen, teilte die Landwirtschaftskammer Österreich mit. Man kenne "eine Handvoll", circa fünf, wobei viele Aquaponik nur für den Eigenbedarf nutzten. Insgesamt wachse die Speisefischproduktion in Österreich "kontinuierlich, aber behutsam" - 2012 waren es noch 449, 2022 544 Betriebe. Der Pro-Kopf-Konsum sinke leicht, 2021 aßen die Österreicherinnen und Österreicher im Schnitt 7,3 Kilogramm Fisch pro Jahr, vor zehn Jahren waren es noch rund acht Kilogramm. Der Selbstversorgungsgrad betrug 2022 acht Prozent - zum Vergleich: 2012 lag er bei nur fünf Prozent.

In der Steiermark gibt es laut Landwirtschaftskammer sechs registrierte Kreislaufanlagen, wobei vor allem in der Oststeiermark weitere geplant seien. Vier der Sechs produzieren Afrikanischen Wels, er sei "sehr beliebt unter den Quereinsteigern". Die Chancen würden in der Direktvermarktung liegen. Temmel sagte, bei ihm sei der Verkauf "noch in den Kinderschuhen". Laut eigenen Angaben stellt er 4,5 bis fünf Tonnen Fisch pro Jahr her. Das sei zu wenig für den Vollerwerb, daher unterrichtet Temmel auch Posaune, Tuba und Tenorhorn in Bruck an der Mur. Die Kapazität seiner Anlage sei aber noch nicht ausgeschöpft.

Friedrich bestätigte, dass Aquaponik primär in Kleinbetrieben vorkomme, als zweites Standbein. Das könnte auch daran liegen, dass Aquaponik wenig bekannt ist - bei einer Studie der BOKU Wien aus dem Jahr 2020 gaben nur 12,4 Prozent der Befragten an, von Aquaponik bereits gehört zu haben. "Kleinere Anlagen leisten einen Beitrag, aber Aquaponik wird in Österreich nicht zu boomen beginnen", so Lentsch. Neo-Fischzüchter Temmel wünscht sich, dass die Bevölkerung auf regionalen Fisch zurückgreift und "die, die sich mit Fisch beschäftigen, mit der Botschaft nach außen gehen".

APA – Austria Presseagentur, österreichweit, 24. März

Vifzack – Susanne Rauch

Kronen Zeitung

Mit vielen „PS“ zu kunterbunten Eiern

Weiß, rot, braun, olivgrün, gefleckt: Eier-Produzentin setzt auf Vielfalt

Kein Ei gleicht dem anderen in der kunterbunten Box, in der die Nebenerwerbslandwirtin Susanne Rauch am „Sepplhof“ ihre Produkte anbietet. „Alle sind unterschiedlich bestückt, es sind größere und kleinere drin. Damit hab ich auch keinen Ausschuss“, sagt die Oststeirerin. Sie verkauft zu je einem Kilo, das sind etwa 16 bis 17 Eier. Ihr unkonventionelles Konzept kommt gut an.

Und was ihre 100 Hühner produzieren, ist von der Vielfalt her außergewöhnlich: reinweiße, braune, aber auch bläuliche, olivgrüne und schokobraune Eier gibt es. „Kein reinrassiges Huhn bringt solche außergewöhnlichen Farben zusammen. Ich experimentiere gerne“, erzählt die 36-Jährige. Und: „Meinen Hühnern muss es gut gehen! Das ist mir ganz wichtig, der Ertrag kann auch nur so stimmen.“

Dabei hat die Landwirtin ein weiteres tierisches Ass im Ärmel: Sie hält acht Pferde. „Diese Kombination ist ein Hit. Die Hühner leben mit den Pferden zusammen, gehen mit ihnen gemeinsam auf die Weide. Dadurch trauen sie sich auch weiter raus, fühlen sich von den großen Tieren vor Raubvögeln geschützt.“ Auch herzige Wachteleier hat die zweifache Mama im Angebot!

Christa Blümel

Eier gibt es ab Hof (Grabersdorf 5, 8342 Gnas, beim Spar in Gnas, im Restaurant „Die Mühle“.

Fotos: Sepp Pail

Susanne Rauch punktet mit ihren kunterbunten Eiern, die Pferde „helfen“ dabei.

Regionale Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesprämierung Saft

WOCHE

Andrea Gangl holte sich einen Landessieg bei der Saftprämierung. Gangl

Der Williamsnektar brachte den Sieg ein

Bei der Saft-Landesprämierung 2024 wurden nun wieder die steirischen Meister ihres Fachs gekürt. Vor allem Rudolf Gantschnigg und sein Sohn Ulrich vom Obstbau Grillbauer in Voitsberg hatten jede Menge Grund zum Jubeln – kein Wunder, holten sich sich doch einen Doppellandessieg.

Aber auch für den Bezirk Südoststeiermark gibt es Grund zur Freude. Zu den 15 weiteren Landessiegern zählt mit Andrea Gangl eine Produzentin aus Deutsch Goritz. Sie konnte die Jury mit ihrem Williamsnektar überzeugen.

Woche, Südoststeiermark – 27. März

lk

Landesprämierung Osterbrot 1/2

WOCHE

Mit Siegern

Bei der steirischen Landesprämierung Osterpinze und Osterbrot war der Bezirk Graz-Umgebung sehr erfolgreich.

Für die Jury der diesjährigen Landesprämierung der Osterpinzen und Osterbrote war die Qual der Wahl vor allem ein Genuss. Und eines stand fest: Die Landessieger setzen einen Gegentrend zu industriellem Einheitsgeschmack. Keine Osterjause ohne Osterbrot oder Osterpinze. G'schmackig müssen sie sein, fluffig, handgemacht und mit viel Liebe zum Brauchtum, dann sind sie genau richtig. Geschmackliche Vielfalt in feinen Nuancen mit regionalen, unverfälschten Zutaten – das ist das große Plus der Backkunst der steirischen Bäuerinnen und Bauern. Bei der Landesprämierung „Osterbrot 2023/24" zeigten sie ihr Können, die Expertenjury zeichnete die Besten mit den begehrten Landessiegen aus: Jasmin Maier und Florian Zach aus Mooskirchen und Siegbert und Siegmar Reiß aus Eggersdorf bei Graz überzeugten.

Klasse statt Masse

Nicht nur die Backstube, sondern der ganze Ort duftet, wenn die Landesssieger Maier und Reiß ihre Osterspezialitäten backen: Ganz viel Liebe und Leidenschaft sind dabei ebenso wichtige Zutaten wie Mehl, Milch, Eier, Butter und Co., stammen diese doch ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung. „Es stecken keine künstlichen Farb- und Armomastoffe im Osterbrot, dafür aber ganz viel Zeit", erklären Maier und Zach. „Unser Ostergebäck schmeckt nach ‚Dahoam'. Unser Erfolgsgeheimnis ist tatsächlich ein Geheimnis – wir brennen für unser Handwerk und backen unser ganzes Fachwissen mit", be-

Woche, Graz-Umgebung – 27. März

lk

Landesprämierung Osterbrot 2/2

WOCHE

ist Ostern gesichert

Top-Platzierung: Gertrude Ganster (3.v.r.) aus Nestelbach bei Graz erzielte für ihr Osterbrot auch Gold. LK Steiermark/Franz Suppan (2)

Siegmar und Siegbert Reiß freuen sich über ihren Landessieg.

tonen die Osterpinzen-Landessieger Reiß. Während industriell hergestellte Osterbrote bis zu 30 Zutaten haben, darunter Konservierungsstoffe und Geschmacksverbesserer, bereiten Bäuerinnen und Bauern diese aus sechs – ungesüßtes Osterbrot – bis acht naturbelassen Zutaten – gesüßtes Osterbrot – aus der Region zu. Grundlage für die Osterjause ist das saftige Osterbrot, auch Weihbrot genannt. Es ist ein gesüßtes oder ungesüßtes Germgebäck, das je nach Geschmack mit oder ohne Rosinen in Laibform gebacken wird und mit geselchtem Osterschinken, hartgekochten Eiern und reichlich steirischem Kren im Osterkorb bei der Speisensegnung oder Fleischweihe nicht fehlen darf.

SIEGER AUS BEZIRK

- Landessieger für Osterpinze, Gold für leichtes Osterbrot und prämiert für Weihbrot: Siegbert und Siegmar Reiß aus Eggersdorf bei Graz
- Gold für Osterbrot: Maria Wagner aus Übelbach und Gertrude Ganster aus Nestelbach bei Graz

Landesprämierung Osterbrot

Kronen Zeitung

GRAZ & UMGEBUNG
STEIERMARK

BESTE OSTERPINZE
Der ganze Ort duftet, wenn Jasmin Maier und Siegbert Reiß in Eggersdorf bei Graz ihre Osterspezialitäten backen: Ganz viele Liebe und Leidenschaft sind dabei ebenso wichtige Zutaten wie Mehl, Milch, Eier, Butter und Co, ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung: „Unser Ostergebäck schmeckt nach ‚Dahoam'. Unser Erfolgsgeheimnis ist tatsächlich ein Geheimnis – wir brennen für unser Handwerk." Dafür gab es von der Landwirtschaftskammer den Landessieg für Osterpinze, Gold für leichtes Osterbrot und eine Prämierung für Weihbrot.

Kronen Zeitung, Graz-Umgebung – 28. März

Landesprämierung Osterbrot

Kronen Zeitung

SÜD & WEST
STEIERMARK

GROßE TATTOO CONVENTION

Bereits zum elften Mal findet am 6. (10 bis 24 Uhr) und 7. April (10 bis 20 Uhr) Österreichs größte Tattoo Convention on tour in Deutschlandsberg statt. Die Koralmhalle bietet den Besuchern dabei die perfekte Möglichkeit Österreichs größte Tattoo-Messe zu erleben. Mit einem nationalen und internationalen Angebot an Tattoo-Künstlern, Piercern, Ausstellern, Gastromeile, US Car & US Bike Exhibition sowie einem top Showprogramm ist für Unterhaltung gesorgt. Ein vielfältiges Erlebnis für alle Besucher! Alle Infos dazu findet man auf www.grazconvention.com/ oder auf www.facebook.com/TattooConventionGraz/.

Kronen Zeitung, Süd & Weststeiermark – 28. März

Agrar Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Ostereier

RAIFFEISEN ZEITUNG

Faire Ostereier

Die Eiersuche am heimischen Markt wird schwieriger – ein Drei-Punkte-Paket soll helfen.

Zur Osterzeit läuft die Eierproduktion in Österreich auf Hochtouren. Die genaue Herkunft der über 2,2 Milliarden Eier, die im Laufe eines Jahres in Österreich verarbeitet und verzehrt werden, ist jedoch nicht immer problemlos nachvollziehbar.

Damit der Bedarf hierzulande gedeckt werden kann, müssen jährlich über 300 Millionen Eier in Form von Schaleneiern, Flüssigei oder Eipulver

VON MICHAEL FORSTER

importiert werden. Zwar gelten in der gesamten EU hohe Standards für Legehennenbetriebe, dennoch stammen, trotz des Verbotes von Käfighaltung, immer noch 40 Prozent der importierten Eier aus dieser Haltungsform.

Und wie die Motivanalyse der AMA zeigt, stellt die Haltungsform für 63 Prozent der Konsumenten das zentrale Kaufkriterium dar. Hier hat besonders die Corona-Pandemie für einen Wandel gesorgt. Denn es war zu erkennen, dass von den insgesamt 2.471 Legehennenbetrieben in Österreich die 600 Bio-zertifizierten Betriebe in dieser Zeit besonders profitiert haben.

(E)i am from Austria

Nach der Haltungsform achten die Konsumenten besonders darauf, dass die Herkunft aus Österreich gesichert ist. Bei Frischeiern im österreichischen Einzelhandel ist das auch gegeben, wie Hans-Peter Schlegl, Obmann der steirischen Legehennen-Halter, versichert. Denn diese unterliegen einer strengen Herkunftskennzeichnung. Daher kann durch das Eingeben des auf das Ei gedruckten Codes in die österreichische Eierdatenbank der Weg des Ostereis bis zum Betrieb zurückverfolgt werden. Nicht so eindeutig ist das im verarbeiteten Zustand. Hier greifen viele Betriebe der verarbeitenden Industrie und Gastronomie zu günstigeren Produkten, die nicht den hohen Tierwohlstandards unterliegen, denen heimische Halter nachkommen müssen.

Um dem entgegenzuwirken, nutzt die Landwirtschaftskammer Steiermark die Ei-reiche Osterzeit, um auf faire Bedingungen für die heimischen Legehennenbetriebe hinzuweisen. Das unterstreicht Maria Pein, die Vize-Präsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, anlässlich der Forderung nach einem Fairness-Paket: „Die hohen Kosten und der massive Importdruck durch Billigware mit viel, viel geringeren Tierschutzstandards aus Drittländern sowie anderen EU-Ländern haben die heimischen Legehennen-Halter enorm verunsichert – viele Ställe unserer kleinstrukturierten Betriebe bleiben daher auch weiterhin leer. Wir hoffen, dass sich das Blatt wieder wendet und verlangen ein

LK STEIERMARK/DANNER

Drei-Punkte-Fairness-Paket für die Legehennen-Halter."

Drei-Punkte-Fairness-Paket

Auf das Problem der Intransparenz bei verarbeiteten Lebensmitteln verweist Punkt eins dieses Pakets. Zwar muss bei Schalen- und Flüssigei sowie Eipulver die Herkunft auf der Verpackung vermerkt werden, bei weiter verarbeiteten Produkten mit Ei-Anteil entfällt aber diese Angabe. So können beispielsweise Mayonnaise und Nudeln Eier aus nicht-österreichischer Herkunft enthalten, ohne dass das für den Konsumenten ersichtlich ist. Eine weitere Herkunftsangabe (Punkt 2) fordert die Landwirtschaftskammer für die Gastronomie. Hier gehen einzelne Betriebe bereits den Weg der freiwilligen Kennzeichnung. Für diese Vorreiter hat man mit dem „Gut zu Wissen"-Zertifikat ein unabhängiges Zertifizierungssystem geschaffen.

Schließlich sollen auch Kantinen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen die Herkunft ihrer Produkte nachvollziehbar ausweisen (Punkt 3). Franz Gerngroß, der Leiter der Küche Graz, spricht dazu aus eigener Erfahrung. Sein Betrieb versorgt in Graz Kindergärten und Schulen, aber auch das Vinzidorf und das Vinzinest. „Wer unser Essen isst, weiß, was er auf dem Teller hat. Das wird den Menschen übrigens grundsätzlich immer wichtiger." In der Küche Graz sind aber nicht nur Eier und Ei-Produkte zertifiziert, sondern auch Fleisch, Milch und Wild. Denn: „Wir wollen natürlich, dass unsere Gäste mit bester Qualität versorgt werden. Es ist uns aber auch wichtig, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen."

Aus der Summe der Unsicherheitsfaktoren auf dem heimischen Eiermarkt und dem internationalen Konkurrenzdruck ergeben sich schwierige Bedingungen für die österreichischen Legehennenbetriebe. Aber sowohl Hans-Peter Schlegl als auch Maria Pein versichern, dass auch in diesem Jahr genug Eier aus Österreich für alle Osternester bereitstehen.

Heimische Eier 1/2

NEUES LAND

Herausforderung

Gestiegene Produktionskosten und der Importdruck durch ausländische Ware bringen die Legehennenhalter massiv unter Druck.

Sie dürfen gerade zu Ostern nicht fehlen, die heimischen Eier. Über 700 steirische Legehennenhalter sorgen dafür, dass der Frischmarkt ausreichend mit Ware bester Qualität versorgt wird. Doch derzeit ziehen dunkle Wolken über den Geflügelsektor. Hans-Peter Schlegl, Obmann und Sprecher der steirischen Legehennenhalter, im Zuge einer Pressekonferenz in Graz dazu: „Erstmals stehen heimische Legehennenställe wieder leer. Das sorgt für große Verunsicherung in der ganzen Branche." Und er erklärt auch warum: „Hohe Produktionskosten im Bereich Futter, Energie, Logistik und Verpackung haben die Eierproduktion für viele Betriebe unwirtschaftlich gemacht." Derzeit steht auch das steirische Eiaufschlagwerk still, weil die erzeugten Eier für den Lebensmitteleinzelhandel im Ostergeschäft dringend benötig werden.

Diese hohen Kosten in Kombination mit massiv gestiegenen Eierimporten aus fragwürdiger Haltung – Stichwort Käfighaltung – lassen die Branche nicht gerade optimistisch in die Zukunft blicken. Deshalb fordert Schlegl volle Transparenz bei der Herkunftskennzeichnung: „Im Lebensmittelhandel, also im Frischeibereich, können Konsumenten sicher sein, ein steirisches beziehungsweise österreichisches Ei von bester Qualität zu bekommen. In der Gastronomie sowie bei verarbeiteten Produkten sieht es jedoch ganz anders aus." Dies beweisen auch die aktuell erhobenen Importzahlen: Haben im Jahr 2022 nach einem kontinuierlichen jährlichen Rückgang nur mehr rund 62 Millionen Eier, das sind täglich rund 170.000 Eier, in Form von Schaleneiern, Flüssig-Ei oder Eipulver mit niedrigen Tierschutzstandards die österreichische Grenze passiert, waren es im Vorjahr über 300 Millionen, also täglich mehr als 820.000 Stück.

Dieser Forderung nach einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung schließt sich auch LK-Vizepräsidentin Maria Pein an: „Die hohen Kosten und der

Küchenleiter Franz Gerngroß, LK-Vizepräsidentin Maria Pein sowie Legehennen-Obmann Hans-Peter Schlegl. Foto: LK Steiermark/Danner

Neues Land – 28. März

Heimische Eier 2/2

In der Steiermark produzieren die Hühner der über 700 Legehennenhalter über sieben Millionen Eier pro Jahr. Mehr als ein Drittel stammt aus Freilandhaltung.
Foto: agrarfoto.com

NEUES LAND

ist groß

massive Importdruck durch Billigware mit viel geringeren Tierschutzstandards aus Drittstaaten sowie anderen EU-Ländern haben die heimischen Legehennen-Halter enorm verunsichert – viele Ställe unserer kleinstrukturierten Betriebe bleiben daher auch weiterhin leer. Wir hoffen, dass sich das Blatt wieder wendet und verlangen ein Drei-Punkte-Fairness-Paket für die Legehennen-Halter." Damit spricht Pein die Forderung nach voller Transparenz bei der Herkunftskennzeichnung von Eiern in verarbeiteten Produkten wie etwa Nudeln, Kuchen oder Mayonnaisen an. Diese Transparenz sei aber auch in der Gastronomie sowie in Großküchen und Kantine gefordert.

Dass es auch anders gehen kann, bestätigt Franz Gerngroß. Der Küchenleiter der Küche Graz ist für die tägliche Zubereitung von rund 9000 Essen verantwortlich und setzt bereits seit vielen Jahren auf regionale und saisonale Produkte, natürlich auch beim Ei. „Bei unserer Speisenplanung achten wir genau darauf, großteils heimische Produkte einzukaufen. Seit drei Jahren sind wir auch Mitglied der Initiative ‚gut zu wissen'. Darauf sind wir besonders stolz", so Gerngroß abschließend.

Tag des Wassers

NEUES LAND

Begrünungen für Wasserschutz

Anlässlich des Weltwassertages zogen die steirischen Wasserschutzbauern Bilanz. Wie Markus Hillebrand, Obmann der steirischen Wasserschutzbauern, sagte, haben die jährlich auf bereits 300 Hektar angebauten Begrünungen der 60 Wasserschutzbauern in den Gemeinden Feldkirchen bei Graz, Gössendorf, Premstätten, Fernitz-Mellach, Lieboch und Kalsdorf bei Graz einen sehr positiven Effekt auf den Grundwasserschutz, Bodenschutz und Humusaufbau. Partner der Wasserschutzbauern sind auch die Wasserverbände Grazerfeld Südost und Umland Graz. Foto: LK/Foto Fischer

Neues Land – 28. März

Landesprämierung Saft 1/2

NEUES LAND

Vielfältig

Das Ergebnis der steirischen Natursäfte-Landesprämierung steht fest. Es gab einen Doppel-Landessieger und weitere 15 Landessieger.

In der Branche sind sie als Top-Betrieb und perfekte Safthersteller bekannt. Schon in den vergangenen Jahren haben sich Rudolf Gantschnigg und Sohn Ulrich vom Obstbau Grillbauer in Voitsberg mit ihrer Saftqualität zur Landesspitze hochgearbeitet. Bei der Saft-Landesprämierung 2024 legten sie die beste Qualitätsperformance hin und katapultierten sich mit einem Doppel-Landessieg an die absolute Landesspitze. „Das bestätigt unser Qualitätsbestreben“, strahlten Rudolf und Ulrich Gantschnigg. Schon 2021 konnten sie mit einem Dreifachsieg überzeugen und wurden mit dem Titel „Saftproduzenten des Jahres“ ausgezeichnet. Die sensorischen Tests der Fachjury bestanden ihre eingereichten Säfte „Apfelsaft klar“ und „Apfel-Ribiselsaft“ mit Bravour; das Urteil erfolgte im besonders herausfordernden Knockout-Verfahren.

Von Vorau bis Leutschach

Über einen Landessieg freuten sich auch Franz und Claudia Braunstein aus Fürstenfeld (Apfel-Ingwersaft), ebenso Philipp Purkarthofer aus Ilztal (Apfel-Karottensaft), Stefan Pöschl aus St. Marein bei Graz (Apfel-Himbeersaft), Josef und Victoria Singer aus Untertiefenbach (Apfelsaft Kronprinz gespritzt), Julia und Michael Kuchlbauer aus Vorau (Apfelsaft naturtrüb) sowie Elisabeth und Josef Knaller aus Puch bei Weiz (Apfelsaft Jonagold). Weiters Alois Kiefer aus Eibiswald (Schilchertraubensaft), das Weingut Tschermonegg aus Leutschach (Weißer Traubensaft), das Weingut Jöbstl aus Gamlitz (Traubensaft Rot) sowie Christa und Josef Radl aus Hartl (Birnensaft). Bei den Nektaren erfolgreich waren Familie Ertl vom Ilztaler Hofladen in Ilztal (Pfirsichnektar), Hannelore Wimmer aus Eggersdorf (Erdbeernektar) und Andrea Gangl aus Deutsch Goritz (Williamsnektar). In der Kategorie Sirup waren Tanja und Manfred Macher aus Leska (Himbeer-Sirup) sowie der Wein- und Obsthof

Neues Land – 28. März

lk

Landesprämierung Saft 2/2

NEUES LAND

und gesund

Peitler aus Leutschach (Erdbeer-Minze-Sirup) erfolgreich.

Insgesamt 96 bäuerliche Saft-Hersteller ritterten heuer bei der Landesprämierung mit 310 Säften, Nektaren, Sirupen und innovativen alkoholfreien Getränken um die begehrten Landessiege. Diese wurden unter dem strengen Auge einer 14-köpfigen Jury nach dem bewährten 20-Punkte-Schema und einem sensorischen Test im Knockout-Verfahren ermittelt. Erkennbar sind die ausgezeichneten Säfte am runden Flaschen-Aufkleber „Landessieger 2024". Die Gold-Betriebe führen die Plakette „Gold 2024", die Silber-Betriebe „Ausgezeichnet 2024".

Große Freude bei den Doppellandessiegern für Natursäfte: Rudolf Gantschnigg mit Sohn Ulrich. Foto: LK/Danner

Steirischer Kren

NEUES LAND

Scharf und sehr gesund

Zu Ostern hat steirischer Kren Hochsaison. Die heimischen Produzenten hatten mit großen Herausforderungen zu kämpfen.

Sie darf in keinem Weihkorb fehlen: die steirische Krenwurze. Sie gehört genauso zur Osterjause wie Geselchtes, Krainer, Eier und Osterbrot. Um die ausreichende Versorgung zu gewährleisten, wird in der Steiermark auf rund 280 Hektar Kren angebaut. Somit liegen weit über 90 Prozent der österreichischen Anbaufläche in der grünen Mark. Trotz dieser Erfolgsgeschichte haben die steirischen Krenbauern mit großen Herausforderungen zu kämpfen. So wie im Eierbereich haben gestiegene Produktionskosten in der Erzeugung und auch das Wetter im vergangenen Jahr Schwierigkeiten bereitet.

Dazu nimmt Krenbauer Thomas Gasper, gleichzeitig Obmann der steirischen Krenbauern, ausführlich Stellung: „Im Großen und Ganzen stehen wir vor einer schwierigen Situation, da unsere Erntemengen teilweise nicht zufriedenstellend sind. Die hohen Niederschlagsmengen im vergangenen Sommer haben regional zu Überschwemmungen und Verschlämmungen der Anbauflächen geführt. Leider war der trockene Herbst auch nicht förderlich." Durch diese, für den Kren sehr ungünstige Wettersituation rechnet Gasper mit Erntemengen, die teilweise rund 20 bis 25 Prozent unter dem Durchschnitt liegen. Gasper weiter: „Nach dem Erntestart im Februar geht diese nun ins Finale. Leider können wir noch nicht genau sagen, wie die Gesamtbilanz ausfällt." Voraussichtlich könne der heimische Markt zur Gänze gedeckt werden. Laut dem Obmann wird auch von den Verarbeitern alles unternommen, um die heimische Krenproduktion am Laufen zu halten. So werden etwa höhere Preise ausbezahlt, damit die Landwirte einen Teil der gestiegenen Produktionskosten auch decken können.

Insgesamt ist Kren eine sehr arbeitsintensive Kulturart. Die Krensetzlinge, Fechser genannt, werden Anfang April waagrecht in die Erde gelegt. Im Juni erfolgt die mühevolle Handarbeit des Krenhebens. Bis zu 30.000 Krenpflanzen pro Hektar müssen beim Krenheben im Juni händisch aus der Erde gezogen werden, um die Seitentriebe zu entfernt. Nur so kann sich die gerade, glatte Stange entwickeln. Die Krenernte ist zweigeteilt. Ein Teil der Felder wird im November, der Rest im Februar und März des Folgejahres, also rechtzeitig vor Ostern, geerntet.

Online Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Online Medien

Heimische Eier:
- ORF Steiermark, 22. März: zum Beitrag
- ORF Steiermark, 25. März: zum Beitrag
- Kleine Zeitung, 25. März: zum Beitrag

Gartenbaue, Kren:
- Kleine Zeitung, 26. März: zum Beitrag

Lebensmittelausgaben:
- Kleine Zeitung, 27. März: zum Beitrag

Biogas:
- ORF Steiermark, 27. März: zum Beitrag

Online Plattformen

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Post der Woche:
Facebook, LWK Steiermark

Landwirtschaftskammer Steiermark
Gepostet von Nina Schönherr · 19 Std. ·

Jung, gut ausgebildet und hoch motiviert – Jakob Karner startet mit voller Leidenschaft als Neo-Landwirt durch. 🤩

Der ehemalige Kfz-Mechaniker ist seit Oktober 2023 Betriebsführer am Hof seiner Eltern. 4.500 Legehennen, biologische Pilzzucht, Dinkelproduktion und Direktvermarktung sind die Standbeine des Betriebs. 🐓

👉Und die Direktvermarktung macht Jakob am liebsten. „Da habe ich unmittelbaren Kontakt mit den Menschen und bin so auch immer wieder mit Vorurteilen konfrontier... **Mehr anzeigen**

Gesamte Insights
Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen	Beitragsreichweite	Interaktionen
15.296	15.250	503

63 — 11 Mal geteilt

Gefällt mir — Kommentieren — Teilen

Post der Woche:
Facebook, Steirische Lebensmittel

Steirische Lebensmittel
Gepostet von Nina Schönherr · 19 Std. ·

Qualität vor Quantität – unter diesem Motto führt Familie Pollhammer ihren kleinen Ziegenhof Melter im Murtal. 🙌

Die beste Qualität der Produkte wird durch die artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere garantiert. Mit viel Liebe und Handarbeit wird die Milch der rund 50 Ziegen seit 2022 direkt am Hof in der eigenen erbauten Käserei zu Topfen und diversen Käsesorten verarbeitet. 🦙

👉In den Genuss der Produkte vom Ziegenhof Melter kommt man auf den Bauernmärkten Leoben und K... **Mehr anzeigen**

Gesamte Insights
Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen	Beitragsreichweite	Interaktionen
8.785	**8.583**	**731**

Reitzer's Gemüsehof Christine und Martin und 62 weitere Personen — 18 Mal geteilt

Gefällt mir | Kommentieren | Teilen

Facebook, Steirische Lebensmittel – KW 13

Post der Woche:
Instagram, Steirische Landwirtschaft

lk steirische_landwirtschaft Jung, gut ausgebildet und hoch motiviert – Jakob Karner startet mit voller Leidenschaft als Neo-Landwirt durch. 🤩

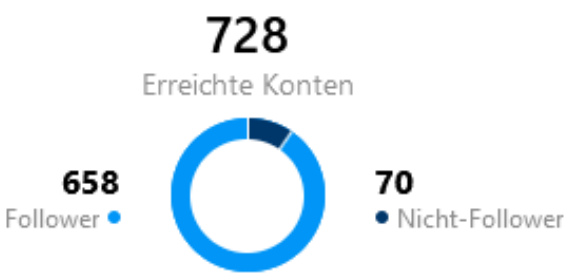
Der ehemalige Kfz-Mechaniker ist seit Oktober 2023 Betriebsführer am Hof seiner Eltern. 4.500 Legehennen, biologische Pilzzucht, Dinkelproduktion und Direktvermarktung sind die Standbeine des Betriebs. 🐓

👉Und die Direktvermarktung macht Jakob am liebsten. „Da habe ich unmittelbaren Kontakt mit den Menschen und bin so auch immer wieder mit Vorurteilen konfrontiert, was die Landwirtschaft angeht. Mir ist es wichtig, diese abzubauen und Fehlmeinungen gleich an Ort und Stelle richtigzustellen."

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

19 Std.

Gefällt **schweinzger_nudeln** und **59 weitere Personen**

Vor 19 Stunden

Reichweite