



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

Hühnerfleischverkostung

→ [Zum Beitrag](#)



Hundekot und Müll



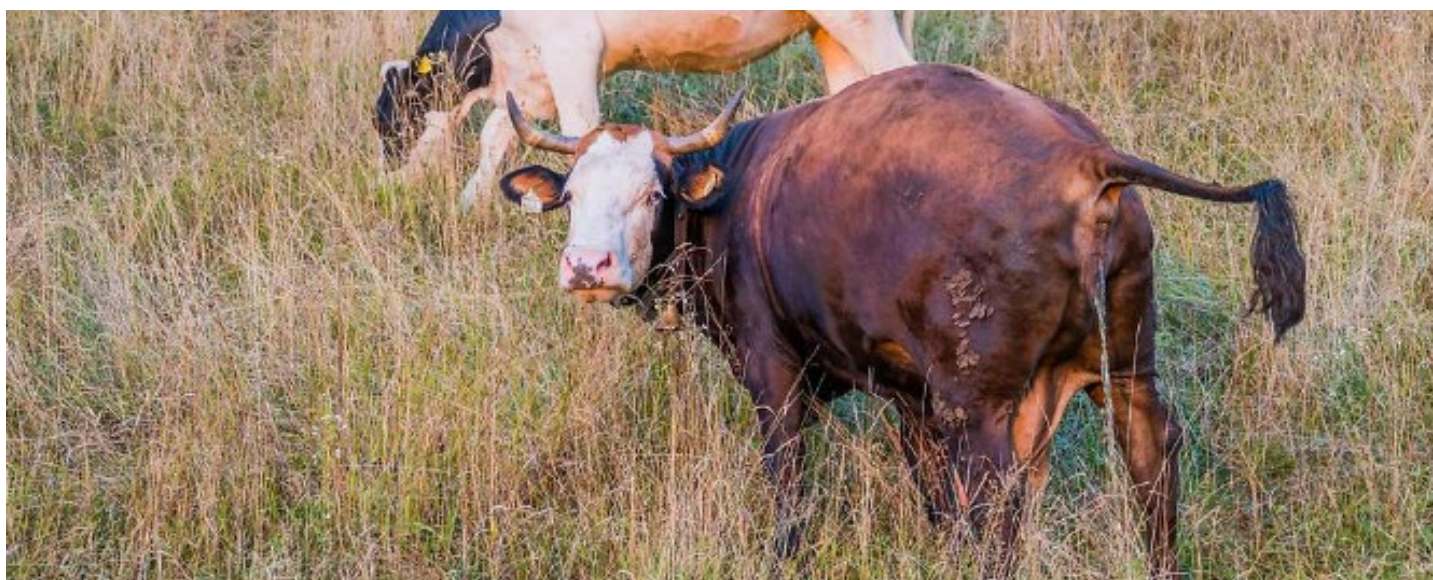
 [Zum Beitrag](#)

08:29 Journal

08:31 Müll auf Weiden und Wiesen als Gefahr für Tiere

08:32 Wetter

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Abfälle auf Wiese: Große Gefahr für Tiere

Zigarettenstummel, Plastikflaschen oder auch Hundekot: Vor allem bei Wanderungen und Spaziergängen wird Müll oftmals nicht ordnungsgemäß entsorgt. Für Weidetiere stellt dies eine tödliche Gefahr dar, weshalb die steirische Landwirtschaftskammer eine Info-Kampagne gestartet hat.

16. April 2024, 19:13 Uhr

Besonders groß sei das Problem auf Wiesen, Weiden und Äckern entlang von Spazier- und Wanderwegen sowie Straßen, sagt Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein: „Immer mehr Bäuerinnen und Bauern klagen, dass Müll wie Plastikabfälle, Alu- und Getränkedosen oder Glasflaschen weggeworfen werden.“ Dieser achtlos weggeworfene Müll verunreinige das Futter, womit eine große Gesundheitsgefahr für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen verbunden sei.



Ehrenkodex mit sieben Regeln

Daraus resultieren schwerwiegende gesundheitliche Folgen für Tiere und erheblicher wirtschaftlicher Schaden für die Landwirtschaft. Deshalb stellte die Landwirtschaftskammer Steiermark am Dienstag einen Ehrenkodex für ein gutes Miteinander von Mensch, Hund und Weidetieren vor. Ein zentraler Aspekt dabei: Das Gras der Wiesen und Weiden ist das wichtigste Futter für die Weidetiere und dürfe nicht durch Hundekot und Müll verunreinigt werden. Weiters wird etwa darauf hingewiesen, dass Hundekotbeutel zu benutzen sind.

Hundekot für Rinder sehr gefährlich

Das schütze vor allem die weiblichen Rinder, wie Landesveterinärdirektor Peter Eckhardt zu bedenken gibt. Hunde würden die Eier des mikroskopisch kleinen Erregers massenhaft mit dem Kot ausscheiden. Die Konsequenz sei, dass der Erreger bei trächtigen, weiblichen Rindern zum Fruchttod und zu einem vorzeitigen Ausstoßen des ungeborenen Kalbes führe: „Weltweit wird die so verursachte Krankheit Neosporose für 20 Prozent aller Verwerfensfälle verantwortlich gemacht“.

red, steiermark.orf.at

Hundekot und Müll



→ [Zum Beitrag](#)

Nachrichten

03:59 EU-Außenminister zu Nahost: Neue Sanktionen gegen Iran
STMK: Müll auf Weiden und Wiesen als Gefahr für Tiere

04:02 **Wetter**

Nachrichten

08:59 Spionage-Affäre beschäftigt auch Nationalrats-Plenum
Stromnetzausbau: Plan für Haushalte und Gemeinden fehlt
STMK: Müll auf Weiden und Wiesen als Gefahr für Tiere

09:03 **Wetter**



Landesweite Medien

Hundekot und Müll gefährden Rinder

Plastik, Alu, Kot: Müll auf den Futterwiesen der steirischen Landwirte sorgt für Ärger und schadet den Rindern. Helfen sollen jetzt Hinweisschilder.

Von **Marie Miedl-Rissner**

14 der insgesamt 30 Rinder des steirischen Landwirts Johann Altmann sind mit der Neosporose, einem Parasiten, der über Hundekot verbreitet wird, befallen. Ihr Schicksal ist besiegelt, sie müssen zum Schlachter. Eine Weiterzucht mit diesen Tieren ist nicht möglich. Denn der Parasit sorgt dafür, dass tragende Rinder ihre Kälber in vielen Fällen entweder tot oder mit starken gesundheitlichen Einschränkungen gebären. „Das ist ein riesiges Problem, die Tiere sind außer für die Schlachtung damit unverkäuflich“, meint Altmann, der letzte Milchbauer in Graz-Andritz.

Das Problem kennt nicht nur der Grazer Landwirt. In Österreich sind laut Landesveterinärdirektor Peter Eckhardt rund drei Prozent der Rinder betroffen. Genaue Zahlen aus der Steiermark gibt es nicht. Zudem würden viele der Fälle unentdeckt bleiben, da die Rinder keine äußerlichen Symptome zeigen. „Dieser Parasit ist für 20 Prozent aller Fehlgeburten bei Rindern verantwortlich und damit die häufigste Ursache dafür“, sagt Eckhardt. Altmann bestätigt: „Ich verliere durch den Parasiten fünf bis sechs Kälber pro Jahr.“ Keine leichte Situation für den Grazer Landwirt.

Neben dem Parasiten wird für steirische Landwirte aber auch zunehmend Müll auf ihren Fut-

Hundekot und Müll 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



**Karl Obenaus,
Maria Pein,
Peter Eckardt
und Johann
Altmann prä-
sentierten die
Tafeln** A. DANNER

terwiesen zum Problem. Denn wird dieser nicht gefunden, bevor die Wiese gemäht wird, werden Plastikflaschen und Aludosen kurzerhand mit dem Gras zerstückelt. Was übrig bleibt, sind messerscharfe Bruchstücke, die für Rinder eine große Gefahr darstellen. „Ich habe schon Rinder gesehen, die verblutet sind, weil ihnen ein Alustück die Speiseröhre aufgeschnitten hat“, erzählt Eckhardt.

Daher möchte man nun einen Appell an alle Spaziergänger – egal ob mit oder ohne Vierbeiner – richten. „Obwohl sich viele Menschen korrekt verhalten, fehlt es auch vielen am Verständnis und Respekt für die Landwirtschaft“, meint der Sprecher der Grazer Bauern, Karl Obenaus. Denn verletzte oder tote Rinder könnten von niemandem das Ziel sein. Die Landwirtschaftskammer Steiermark

setzt nun auf neue Schilder, die an Wiesen auf die Gefahr durch Hundekot und Müll aufmerksam machen.

Ein Ehrenkodex weist zudem darauf hin, Hunde an der Leine zu führen und die Exkremente aufzusammeln. „Wir brauchen ein besseres Miteinander zwischen Hundehaltern und Landwirten in der Steiermark“, appelliert Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein.

“
Ich habe schon Rinder gesehen, die verblutet sind, weil ihnen ein Alustück die gesamte Speiseröhre aufgeschnitten hat.

Peter Eckhardt,
Landesveterinärdirektor

“

Müll und Kot als Gefahr

Oft ist es Unwissenheit,
vielfach wohl Ignoranz
– immer aber enormes
Risiko für Weidetiere:
Hundekot und Abfall.

Johann Altmann hat einen Bauernhof mit Kühen in Graz-Andritz – und kann gar nicht glauben, was er im Heu oder auf seinen Kontrollgängen auf der Weide alles finden muss. „Plastik, Aludosen, Spielzeug, Tennisbälle, Flaschen, einmal sogar Damen-Unterwäsche.“ Und Hundekot. In rauen Mengen.

Erschütternd, wie sich das achtlose Wegschmeißen niederschlägt – sogar im Tod der Tiere! Aludosenenteile etwa können sich wie ein Skalpell den Weg vom Maul in den Magen schneiden; einen qualvollen Fall, den Landesveterinär Peter Eckhardt schon hatte. Genauso wie



Johann Altmann, Maria Pein, Karl Obenaus (v. re.) mahnen.

die Schraube, die sich ins Herz bohrte.

Und dann wäre da noch Neospora Caninum – ein so kleiner wie teuflischer Erreger, den Hunde mittels

Kot ausscheiden und den Weidetiere über Futter oder Wasser aufnehmen.

Mit fatalen Folgen. Eckhardt: „Das löst vielfach das Absterben des Kalbes

für Weidetiere



Foto: Sepp Pail

schäft in die Wiesen machen lassen. Die „Salat-schüssel“ der Weidetiere nicht meiden oder zumindest Hinterlassenschaften wegräumen. Von seinen 70 Rindern sind 15 Prozent vom Virus befallen.

Keine Verbote oder Besitzstörungsklagen

Gespräche mit Haltern nutzen oft wenig: „Das hält man nervlich gar nicht aus, was da an Antworten zurückkommt.“

An Wochenenden mögen weder Altmann noch Karl Obenaus, Sprecher der Grazer Bauern, auf ihre eigenen Wiesen gehen! Mit Verboten oder Besitzstörungsklagen will man (zunächst) nicht reagieren. „Es geht ja um ein Miteinander“, sagen sie.

Bewusstseinsbildung sei am wichtigsten. Obenaus: „Wir brauchen darüber hinaus gerade auch am Stadtrand mehr Hundewiesen.“

Christa Blümel

im Mutterleib aus.“ Fünf bis sechs (!) Kälber verliert allein Johann Altmann im Jahr durch den Erreger; und das nur, weil die Besitzer ihre Hunde ihr Ge-



Spargelbauer Gregor Reicher freut sich über einen früheren Saisonstart KLZ / STEFAN PAJMAN

VIDEO
QR-Code scannen und mehr über die Arbeit am Feld erfahren.



Nach dem Ernten wird der Spargel gewaschen, zugeschnitten und sortiert KLZ / STEFAN PAJMAN



Auf fast 16 Hektar kultiviert die Familie Reicher ihren Spargel KLZ / STEFAN PAJMAN

Steirischer Spargel

Derzeit gibt es in der Steiermark etwa 15 bis 20 Spargel-Produzenten, die auf rund 40 Hektar das Edel-Gemüse kultivieren.

Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Österreich bei etwa 0,5 Kilogramm pro Jahr und hat noch Potenzial auf den heimischen Speiseplänen.

Von Florian Eder

Die Erde ist trocken. Die vergangenen Tage knapp unter 30 Grad haben im Pachtfeld der Familie Reicher in Fehring ihre Spuren hinterlassen. Doch in den vorgefertigten Hügeln, den sogenannten Dämmen, gibt es Risse, es schauen kleine und größere grüne Köpfe mit unterschiedlich langen Stängeln heraus, die mit ihrer Kraft die Erde aufbrechen. „Der Spargel kam heuer zu unserer Überraschung zwei Wochen früher“, erzählt Spargelbauer Gregor Reicher, der gemeinsam mit seinem Bruder Joachim den elterlichen Spargelbetrieb im steirischen Vulkanland in der Südoststeiermark übernommen hat. Mit einer Gesamtfläche von rund 16 Hektar haben sie einen beträchtlichen Anteil der insgesamt rund 40 Hektar, auf denen Spargel in der Steiermark angebaut wird.

„Normalerweise beginnt die Ernte Mitte April. Durch die hohen Temperaturen, die auch die Erde schneller erwärmen, konnten wir heuer bereits kurz nach Ostern zu ernten beginnen“, erzählt Reicher. Das sei einerseits erfreulich, da man im Konkur-

renzkampf um den ersten Spargel im Handel gegenüber der Importware heuer nicht viel schlechter gestellt war und die Saison, die üblicherweise bis Mitte Juni geht, somit verlängert wird. Auf der anderen Seite stellte der Frühstart die Familie aber vor ein organisatorisches Problem. „Es war nicht so leicht, so früh Erntehelfer zu bekommen“, erklärt Gregor Reicher. Mittlerweile ist die Ernte aber im vollen Gange, mit Hilfe aus den umliegenden Nachbarländern Ungarn und Slowenien.

„Gestochen“ werden grüne und weiße Stängel mit Kopf. Doch worin liegt der Unterschied?

„Der Spargel ist eine Diva“

Der Spargel hatte heuer Frühstart. Zu Besuch bei Familie Reicher im Vulkanland.

Grundsätzlich handelt es sich um dasselbe Gemüse, allerdings wird es unterschiedlich kultiviert. Während der grüne Spargel pflegeleicht gut 20 bis 30 Zentimeter aus der Erde wächst, dort abgeschnitten wird und durch die Sonneneinstrahlung den erst violetten, dann grünen Pflanzenfarbstoff Chlorophyll entwickelt, wird der „bleiche“ weiße Spargel vor direkter Sonne mittels Folie geschützt und geerntet, sobald der Kopf leicht aus der Erde schaut. Dabei muss man mit dem Spargelstecher „blind“ in die Erde stechen. Und warum macht man das? „Der grüne Spargel ist intensiver und gemüsigter, geht in Richtung

Erbsen und der weiße ist der typische Spargelgeschmack mit den Bitterstoffen“, erklärt Joachim Reicher. Dabei sind die Geschmäcker unterschiedlich. Während Joachim lieber den weißen Spargel isst, setzt sein Bruder auf den grünen. Der Trend im Verkauf gehe mittlerweile in Richtung grün. „Das hat wahrscheinlich damit zu tun, weil man nicht so viel schälen muss“, lacht Joachim Reicher.

Doch, ob grün oder weiß – für beide hat der Spargelbauer Joachim Reicher dieselbe Beschreibung parat: „Der Spargel ist eine Diva“. Denn der Spargel ist sehr witterungsempfindlich: Ist es wärmer, wächst er mehr, ist es kälter, stoppt das Wachstum und der Ertrag fällt niedriger aus. Daher blickt man den Wetterprognosen mit einigen Sorgenfalten entgegen: In der zweiten Aprilhälfte kündigt sich eine Wetterabkühlung an, möglicherweise sogar mit Frost. „Für den weißen Spargel wäre das nicht allzu schlimm, aber beim grünen könnte alles absterben, was über der Erde ist“, erklärt Reicher, der hofft, dass die Saison bis Mitte Juni verläuft. Denn eine alte Bauernregel besagt: Kirschen rot, Spargel tot.

Vom Markt

Der Aristokrat unter den Salaten

Den Grazer Krauthauptel gibt es heuer früher als sonst. Und: größer.

Er gilt manchen als der Aristokrat unter den Salaten: der Grazer Krauthauptel, ein hellgrüner Salatkopf mit zartrot gefärbten Blatträndern, knackig und ohne Bitterkeit. Wie der Spargel kommt auch der Salat heuer deutlich früher auf den Markt - und er ist laut der steirischen Landwirtschaftskammer auch noch besonders groß. Insgesamt erwarten die 100 steirischen Krauthauptel-Bauern heuer eine gute Ernte: rund 15 Millionen Krauthauptel-Köpfe. **BEBA**




Warum Landwirtschaft innovative Ideen braucht

10 WIRTSCHAFTSNACHRICHTEN SÜD 4/2021

Interview Titschenbacher 2/3

WIRTSCHAFTS
NACHRICHTEN



Interview von Stefan Rothbart Wie kaum ein anderer Wirtschaftszweig wird die Landwirtschaft eher mit Tradition als mit Innovation in Verbindung gebracht. Den zahlreichen Herausforderungen, mit denen die Bäuerinnen und Bauern konfrontiert sind - vom Klimawandel über die zunehmende Bürokratie bis hin zu Preisdruck und steigenden Kosten - kann nur mit innovativen Ideen begegnet werden. Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, spricht im Interview über den innovativen Wandel in der Landwirtschaft, mangelnden Bodenschutz und warum Bauernproteste hierzulande bisher ausgeblieben sind.

WIRTSCHAFTSNACHRICHTEN SÖD 4/2024 11

Die Landwirtschaft wird eher mehr mit Tradition als mit Innovation verbunden. Mit dem Vifzack Award werden z.z.B. innovative Konzepte in der Landwirtschaft vor den Vorhang geholt. Wie wichtig ist es heute, dass landwirtschaftliche Betriebe sich auch mit innovativen Konzepten und Geschäftsmodellen beschäftigen und wie kann die LK dies fördern?

Franz Titschenbacher: Die Landwirtschaft ist ein Hort der Innovationen, diese passieren direkt auf den Höfen und haben für den Fortschritt in der Landwirtschaft eine entscheidende Bedeutung. Durch Innovationen machen sich die landwirtschaftlichen Betriebe zukunftsfit. Erfolgreiche Innovationen fallen aber nicht vom Himmel, sie müs-

Erfolgreiche Innovationen fallen aber nicht vom Himmel. Dazu braucht es neben guten Ideen, Mut und Risikobereitschaft auch Durchhaltevermögen.



Franz Titschenbacher,
Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark

Foto: Foto-Tischer

Im Unterschied zu anderen europäischen Ländern sitzen die Bauern in Österreich mit am Verhandlungstisch und werden gehört

sen zielgerichtet entwickelt werden. Dazu braucht es neben guten Ideen, Mut und Risikobereitschaft auch Durchhaltevermögen. Daher bietet die Landwirtschaftskammer den Bäuerinnen und Bauern als besonderes Service auch eine profunde Innovationsberatung an.

Die Herausforderungen für die Landwirtschaft werden auch hinsichtlich neuer EU-Vorgaben zur Renaturierung etc. nicht kleiner, was in einigen EU-Ländern zu Bauernprotesten geführt hat. Wie ist die wirtschaftliche Lage der steirischen Bauern aktuell zu beurteilen? Und warum sind hierzulande Proteste noch ausgeblieben?

Franz Titschenbacher: Die wirtschaftliche Lage in der Landwirtschaft ist herausfordernd. Das ist auch an den Stundenlöhnen abzulesen. Der durchschnittliche Stundenlohn für eine Familienarbeitskraft beträgt gemäß Grünem Bericht 2023 in der steirischen Land- und Forstwirtschaft nach Abzug der Sozialversicherung lediglich 11,90 Euro. Gleichzeitig haben die Bäuerinnen und Bauern ein hohes Risiko zu stemmen. Zu den Protesten: Im Unterschied zu anderen europäischen Ländern sitzen die Bauern in Österreich mit am Verhandlungstisch und werden gehört. Während in anderen Ländern Budgets gekürzt werden, greift Österreich den Bauern unter die Arme, wie beispielsweise mit dem europaweit einzigartigen Impulsprogramm. Aktuell machen wir uns für eine Kurskorrektur bei der EU-Agrarpolitik stark und treten für einen spürbaren Bürokratieabbau ein.

Ein besonderes Problem für die Landwirtschaft ist der Bodenverbrauch in Ö.

Die Steiermark ist hier Spitzenreiter bei der Versiegelung. Warum plädiert die LK für die Einhaltung des 2,5-Hektar-Ziels und wie viel landwirtschaftliche Wertschöpfung geht durch zunehmende Bodenversiegelung in der Steier-

mark verloren? Lässt sich das in etwa beziffern?

Franz Titschenbacher: Mit jedem Hektar verbauten Bodens erhöht sich die Gefahr der Importabhängigkeit von Lebensmitteln. So gilt es auch landwirtschaftliche Vorrangflächen festzulegen, die für andere Zwecke nicht genutzt werden dürfen. Des Weiteren sollen Gewerbe-, Einkaufs- und Parkflächen nicht mehr auf unbebautem Land entstehen. Bei Gewerbeflächen sollten außerdem nach Möglichkeit mehrere Geschosse genutzt oder aktiv gefördert werden. Gleichzeitig ist eine Stärkung der Orts- und Dorfkerne erforderlich. Photovoltaik-Anlagen sollten primär auf Dächern und verbauten Flächen errichtet werden.

Welche Forderungen haben Sie im Wahljahr an die steirische Politik, um Versorgungssicherheit einerseits und landwirtschaftliche Flächen andererseits in der Steiermark besser zu schützen?

Franz Titschenbacher: Ein wichtiger Teil unseres Zukunftsprogrammes ist die

Mit jedem Hektar verbauten Bodens erhöht sich die Gefahr der Importabhängigkeit von Lebensmitteln

Kurskorrektur in der EU-Agrarpolitik. Deshalb haben wir der EU-Kommission ein Grundsatzpapier vorgeschlagen, das zahlreiche Maßnahmen enthält, um faire Einkommen auf den Höfen zu sichern und bürokratische Hürden abzubauen. Der Bürokratiewildwuchs muss zurechtgestutzt und eingedämmt werden. Weiters treten wir entschieden gegen Erbschafts- und Vermögenssteuern sowie für den Schutz des Eigentums ein, erlangen einfachere Bauverfahren und unsere Erzeugnisse müssen vor Importen minderwertiger Qualitäten geschützt werden. Eine lückenlose Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln sowie eine Regionalitäts-Offensive für heimische Produkte in Gemeinschaftsküchen und in der Gastronomie stehen ebenfalls ganz oben auf der Agenda. ■

Der Bürokratiewildwuchs muss zurechtgestutzt und eingedämmt werden. Weiters treten wir entschieden gegen Erbschafts- und Vermögenssteuern sowie für den Schutz des Eigentums ein.



Regionale Medien

Obstveredler des Jahres 2024

**KLEINE
ZEITUNG**



Familie Haspl vulgo Kuchlbauer
LANDWIRTSCHAFTSKAMMER/FOTO FISCHER

VORAU

Preise für Saft und Most

Zwei der drei Landes-
sieger aus dem Bezirk.

Mit besonders guten Ergebnissen bei den Landesprämierungen Natursaft, Most und Edelbrand können Produzenten aus dem Bezirk aufwarten. So geht der Titel „Saftproduzent des Jahres 2024“ an Julia und Michael Haspl (vulgo Kuchlbauer) aus Vorau. „Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und katapultierten sich von 230 Betrieben mit insgesamt 957 eingereichten Produkten an die absolute Spitze. Schon zuvor haben sie – und das war Voraussetzung – die jeweilige Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert“, gratulierte Kammerpräsident Franz Titschenbacher. Auch der Titel „Mostproduzenten des Jahres 2024“ ging nach Vorau, an Daniela und Markus Holzer.



Daniela und Markus Holzer
LANDWIRTSCHAFTSKAMMER/FOTO FISCHER

Doppellandessieg für Mausser

Der Hitzendorfer Familienbetrieb zählt wieder zu den besten Obstveredlern.

Die Obstveredler-Superstars sind gekürt – vergeben wird diese Auszeichnung jedes Jahr von der Landwirtschaftskammer Steiermark. Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat die besten Obstveredlerinnen und Obstveredler 2024, die „Produzentinnen und Produzenten des Jahres“, ausgezeichnet. Julia und Michael Kuchlbauer aus Vornau im Bezirk Hartberg-Fürstfeld sind die Saftproduzenten des Jahres, Daniela und Markus Holzer, ebenfalls aus Vornau, die Mostproduzenten des Jahres 2024. Günter Peer aus Leitring in Wagna im Bezirk Leibnitz holte sich den Titel „Edelbrenner des Jahres 2024“. „Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und



Die strahlenden spartenübergreifenden Sieger in den Kategorien Edelbrand und Most: Familie Mausser mit Verkostungschef Georg Thünauer (l.) LK/Danner

katapultierten sich von 230 Betrieben mit insgesamt 957 eingereichten Produkten an die absolute Spitze. Schon zuvor haben sie – und das war Voraussetzung – die jeweilige Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert“, gratuliert Landwirtschaftskammer-

Präsident Franz Titschenbacher zum Sieg in dieser Königsklasse. Großer Erfolg auch für Mausser Most in Hitzendorf. Als Obstproduzenten und Buschenschänker erzielten sie zwei Landessiege – spartenübergreifend und für ihren Edelbrand (Williamsbirne) und ihren Most.

Mit Obstveredelung zum Landessieg im Doppelpack

Vor fünf Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Daniel und Jasmin Resch aus Kraubath in Groß St. Florian, nämlich mit der Pachtung der väterlichen Landwirtschaft mit vielen Äpfel-, Birnen- und Zwetschkenbäumen. Zunächst wurden daraus Fruchtsäfte hergestellt, Schritt für Schritt gesellten sich aber Edelbrände dazu. „Ich habe etliche Kurse absolviert“, erzählt Daniel Resch, der sich zum Edelbrandsommelier ausgebildet hat. Zur heurigen Edelbrandprämierung reichte das Duo Proben ihrer destillierten Produkte ein.

Auf zur Blindverkostung

An der Weinbauschule Silberberg fand der Grunddurchgang in Form einer Blindverkostung statt. Die besten Brände schafften es in das Landesfinale, in dem die Jury wiederum neutral verkostete. Dabei streiften Daniel und Jasmin Resch gleich zwei Landessiege in den Sparten Zwetschken- und Jo-



Stolz auf ihre Landessiege: Daniel und Jasmin Resch.

KK

hannisbeerbrand ein verbunden mit der Zuerkennung, die Prämierungssiegel auf den Flaschen anzubringen. Die Ehrung fand bei einer Gala der Landwirtschaftskammer im Festsaal Fernitz statt. Übrigens: Bei der Kür der Obstveredler-Superstars haben Jasmin und Louis Kiefer spartenübergreifende Landessiege mit ihrem Edelbrand „Muscato“ und ihrem „Schilchertraubensaft“ eingefahren.

Obstveredler des Jahres 2024

**Kronen
Zeitung**



**SÜD & WEST
STEIERMARK**

DIE SUPERSTARS UNTER DEN OBSTVEREDLERN

Die allerbesten Obstveredler 2024 wurden kürzlich von der Landwirtschaftskammer Steiermark ausgezeichnet. Darunter befindet sich auch ein Spitzenstar aus dem Bezirk Leibnitz. Günter Peer aus Leitring (4.v.l.) erreichte den Titel „Edelbrenner des Jahres 2024“. Hier gab es heuer 548 Einreichungen, in 24 Kategorien wurden die Landessieger bestimmt. Peer schaffte es erst unter die besten fünf und nun zum Sieg.

Krauthäuptel so

**Das gab es noch nie:
Der Grazer Krauthäuptel
wird heuer etwa zwei
Wochen früher geerntet
als sonst.**

Die sommerlichen Temperaturen der vergangenen Tage zeigen ihre Wirkung auch beim beliebten Grazer Krauthäuptel. Um etwa zwei Wochen früher können ihn die Krauthäuptel-Produzenten heuer ernten.

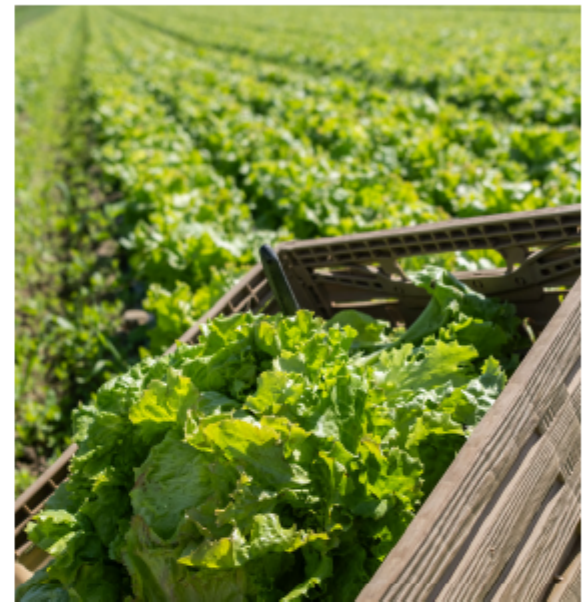
Energiesparender Salat

„Noch nie gab es Grazer Krauthäuptel vom Freiland Anfang April. Durch die außergewöhnliche Wärme tagsüber, die kühlen Nächte und die vorhandene Feuchtigkeit hatte Freilandsalat sehr gute Wachstumsbedingungen“, so Sprecher Markus Hillebrand aus Premstätten. „Unser Gra-

zer Krauthäuptel ist sehr knackig und die Salatköpfe sind nicht nur von exzellenter Qualität, sondern auch außergewöhnlich groß.“

Spätfrost wäre fatal

„Der Grazer Krauthäuptel ist ein genialer Energiesparer. Schon Anfang Februar wurden die jetzt frisch geernteten Salatköpfe als kleine Pflänzchen auf den Feldern gesetzt. Kein weiterer Energieeinsatz wie beispielsweise eine Heizung, sonstige Wärmequellen oder Beleuchtungen sind für die Kultivierung des Lieblingssalates der Steirerinnen und Steirer im Freiland notwendig“, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Und Landesrätin Simone Schmiedtbauer ergänzt: „Der Grazer Krauthäuptel ist ein Aushängeschild für unsere



Der Aristokrat unter den Salaten ist ein genialer Energiesparer.

hochqualitativen, regionalen und saisonalen steirischen Produkte. Seine Ernte markiert den Frühling.“ Was sich die Salatbauern in puncto Witterung wünschen? „Keinen Kaltlufteinbruch mit fatalen Spätfrösten und endlich ganz normale, der Jahreszeit angepassten Temperaturen“, so Hillebrand. Die 100 steiri-

früh wie nie



Noch nie gab es den Grazer Krauthäuptel vom Freiland in den ersten Apriltagen. Markus Hillebrand erntet in Premstätten bereits. LK Stmk-Danner (2)

schon Krauthäuptel-Bauern erwarten heuer eine Ernte von rund 15 Millionen Krauthäuptel-Köpfen. Hauptanbaugebiete sind das Grazer Feld sowie die Südoststeiermark. Der knackige Grazer Krauthäuptel mit seinem typisch violett-roten Randerl hat bis Ende Oktober Saison. Sein zart-knackiger, leicht süßli-

cher, bitterfreier Geschmack ist bei Kennern besonders beliebt. Wichtig zu wissen sei außerdem, dass der Vitamin-C-Gehalt im Salat von außen nach innen hin abnimmt. Deshalb sollten nicht nur die besonders zarten inneren Herzblätter, sondern auch die äußeren, dunkelgrünen Blätter Verwendung finden.

Ein Stockerlplatz für Claudia und Franz Tropper

Den hervorragenden zweiten Platz belegten **Claudia** und **Franz Tropper** aus St. Veit in der Südsteiermark bei der Wahl zum „Bauernhof des Jahres“. Ihre vielfältigen Domänen sind neben Weinbau und Buschenschank auch Direktvermarktung, Ackerbau, Schweinehaltung und Forstwirtschaft.

„Diese Vielfalt ist zwar besonders arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil“, betonen Claudia und Franz Tropper. Zudem setzen sie auch auf grüne Energie: Mit der klimafreundlichen Hackgutheizung stellen sie für ihren Betrieb Wärme aus dem nachwachsenden Rohstoff Holz vom eigenen Wald her. Und seit November des Vor-



Spontane Feier am Bauernhof von Claudia & Franz Tropper LK Stmk-Danner

jahres liefert die Photovoltaik-Anlage Sonnenstrom – auch ein Stromspeicher ist installiert. Im Buschenschank serviert der Weinbau- und Kellermeister höchstpersönlich ebenfalls eine große Weinvielfalt.



Agrar Medien

Versteckte Gefahren

Durch Müll und Hundekot verschmutztes Grundfutter verursacht Schäden bei Tieren. Flächen in Stadtnähe sind besonders betroffen.

Bei Landwirt Johann Altmann ist die Verbitterung groß. Gemeinsam mit seiner Familie bewirtschaftet er einen Milchviehbetrieb mit 30 Milchkühen in Graz-Andritz und muss jährlich den Verlust von fünf bis sechs Kälbern hinnehmen. Der Grund dafür ist die Infektion der trächtigen Kühe durch einen gefährlichen Parasiten namens *Neospora caninum*. Dieser wird von den Rindern über das Grundfutter aufgenommen. Doch wo kommt dieser her? Landesveterinärdirektor Peter Eckhardt hat die Antwort darauf: „Hunde scheiden die Eier des mikroskopisch kleinen Erregers massenhaft mit dem Kot aus. Im Freien werden diese Eier dann nach wenigen Tagen ansteckend und können auf Weiden bis zu zwei Jahre lang überleben und somit auch infektiös bleiben.“ Hauptsächlich Rinder, aber auch Schafe, Ziegen und Pferde infizieren sich durch die Aufnahme von erregerehaltigem Futter und Wasser. Eckhardt weiter: „Beim trächtigen, weiblichen Rind führt der Erreger hauptsächlich zum Fruchtod und zu einem vorzeitigen Ausstoßen des ungeborenen Kalbes, in der Fachsprache Abort oder Verwerfen genannt.“ Für Landwirt Altmann zusätzlich

tragisch: „Infizierte Kühe werden fast nicht mehr trächtig und müssen als Fleischkühe verkauft werden.“ Ein herber Rückschlag in der Zuchtarbeit.

Auch achtlos weggeworfener Müll wird zu einem immer größeren Problem. LK-Vizepräsidentin Maria Pein: „Immer mehr Bauern klagen, dass Müll wie Plastikabfälle, Alu- und Getränkedosen, sogar Glasflaschen weggeworfen werden. Achtlos weggeworfener Müll verunreinigt die Wiesen und somit das Futter. Dies bedeutet eine große Gesundheitsgefahr.“ Scharfkantiger und spitzer Unrat landet im Verdauungstrakt der Tiere, das kann zu schweren Verdauungsstörungen und bei Metallteilen zu inneren Verletzungen, im Extremfall sogar bis zum Tod der Tiere führen.

Deshalb appelliert die LK an alle Naturnutzer, die Verschmutzungen von Wiesen durch Hundekot und Müll zu vermeiden. Dazu wurde ein Sieben-Punkte-Vertrauensgrundsatz erstellt und auf den betroffenen Flächen werden spezielle Hinweistafeln aufgestellt.

Karl Obenaus als Sprecher der Grazer Bauern abschließend: „Wir wollen nichts verbieten, sondern bitten um ein respektvolles Miteinander.“



Landesveterinärdirektor Peter Eckhardt, LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Karl Obenaus und Landwirt Johann Altmann.

Aristokrat unter den Salaten



ZU GUTER
LETZT

redaktion@neuesland.at

Landesrätin Simone Schmiedtbauer: „Der Grazer Krauthauptel ist ein kulinarisches Aushängeschild der Steiermark.“

Fotos: LK

Um zwei Wochen früher als sonst begannen die Salatbauern mit der Ernte des Grazer Krauthauptel. Aber nach dem Wettersturz vom Dienstag beginnt das Zittern vor Frösten.

Die sommerlichen Temperaturen der vergangenen Tage zeigten auch beim beliebten Grazer Krauthauptel ihre Wirkung. Um etwa zwei Wochen früher als sonst können ihn die Krauthauptel-Produzenten heuer ernten. Dazu deren Sprecher Landeskammerrat Markus Hillebrand aus der Marktgemeinde Premstätten: „Noch nie zuvor gab es Grazer Krauthauptel vom Freiland schon Anfang April. Durch die außergewöhnliche Wärme tagsüber, die kühlen Nächte und die vorhandene Feuchtigkeit hatte der Freilandsalat sehr gute Wachstumsbedingungen.“ Das kann auch die Steirerinnen und Steirer freuen, deren Lieblingssalat der Grazer Krauthauptel ist. Dazu Hillebrand: „Unser Grazer Krauthauptel ist sehr knackig und die Salatköpfe sind nicht nur von exzellenter Qualität, sondern auch außergewöhnlich groß.“

Regionalitätskaiser

Vizepräsidentin Maria Pein beschreibt den Grazer Krauthauptel als genialen Energiesparer. „Schon Anfang Februar wurden die jetzt frisch geernteten Salat-

köpfe als kleine Pflänzchen auf den Feldern gesetzt. Kein weiterer Energieeinsatz wie beispielsweise eine Heizung, sonstige Wärmequellen oder Beleuchtungen sind für die Kultivierung des Lieblingssalates der Steirerinnen und Steirer im Freiland notwendig“, unterstreicht Vizepräsidentin Maria Pein. Das bedeutet: Der feine, zart-knackige Grazer Krauthauptel ist bestens an unser Klima angepasst und im Gegensatz zum international weitgereisten Eisbergsalat ein echter Regionalitätskaiser.

„Der Grazer Krauthauptel ist ein Aushängeschild für unse-

re hochqualitativen, regionalen und saisonalen steirischen Produkte“, betont Landesrätin Simone Schmiedtbauer. „Seine Ernte markiert den Frühling. Die Krauthauptel sind bei den Steirerinnen und Steirern und darüber hinaus äußerst beliebt. Ich danke allen Bäuerinnen und Bauern vom Grazer Feld bis in die Südoststeiermark, die uns Jahr für Jahr mit dieser für unsere Region typischen Spezialität versorgen.“

Die nächsten Tage werden allerdings für die Salatbauern eine Zitterpartie, denn Spätfröste würden sich fatal auswir-

ken. Die 100 steirischen Krauthauptel-Bauern erwarten heuer – sofern die Witterung einigermaßen mitspielt – eine Ernte von rund 15 Millionen Krauthauptel-Köpfen. Hauptanbaugebiete sind das Grazer Feld sowie die Südoststeiermark. Der knackige Grazer Krauthauptel mit seinem typisch violett-roten Randerl hat bis Ende Oktober Saison. Sein zart-knackiger, leicht süßlicher, bitterfreier Geschmack ist bei Kennern besonders beliebt.

Wertvolle Inhaltsstoffe

Der populärste Blattsalat Österreichs ist nicht nur ein wahrer kulinarischer Genuss, sondern hat auch ganz schön was im Köpfchen: reichlich Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe. Beachtenswert ist auch der Gehalt an Folsäure, deren Aufnahme in Österreich generell viel zu kurz kommt. Wichtig zu wissen ist außerdem, dass der Vitamin C-Gehalt im Salat von außen nach innen hin abnimmt. Deshalb sollten nicht nur die besonders zarten inneren Herzblätter, sondern auch die äußeren, dunkelgrünen Blätter Verwendung finden.



Vizepräsidentin Maria Pein: „Der Aristokrat unter den Salaten ist ein Energiesparer und Regionalitätskaiser.“



Georg Thünauer, Manfred Kohlfürst, Obsthoheit Ulrike I., Herbert Muster und Franz Titschenbacher gratulierten Günter Peer, Daniela und Markus Holzer sowie Julia und Michael Haspl.

Foto: LK/Foto Fischer

Obst in der Flasche

Die steirische Landwirtschaftskammer kürte die drei Top-Obstveredler. Zwei von ihnen kommen aus der Marktgemeinde Vorau.

Die Konkurrenz war groß, aber jetzt stehen die besten steirischen Obstveredler fest. Julia und Michael Haspl vulgo Kuchlbauer aus Vorau dürfen den Titel „Saftproduzent des Jahres“ tragen. Daniela und Markus Holzer aus Vorau sind mit dem Titel „Mostproduzent des Jahres 2024“ ausgezeichnet worden. Günter Peer aus Leitring ist der „Edelbrenner des Jahres 2024“.

Aber wie kommt man zu diesem Titel? „Die fünf am besten bewerteten, bei der Landesprämierung eingereichten Produk-

te werden herangezogen. Für einen Landessieg gibt es Bonuspunkte. Bei Punktegleichheit entscheidet die Anzahl der unterschiedlichen Kategorien mit hohen Bewertungen. Sieger ist der mit den meisten erreichten Punkten.“

Bei den drei Landesprämierungen Natursaft, Most und Edelbrand im Jahr 2024 reichten die steirischen Obstveredler insgesamt 957 Produkte ein. Bei den Natursäften waren es 310, bei den Mosten 99 und bei den Edelbränden 548 Einreichungen. In jeder Sparte wurden da-

raus die Landessieger gekürt. Bei den Natursäften gab es in 17 unterschiedlichen Kategorien einen Landessieg, beim Most in sechs Kategorien, bei den Edelbränden in 24 Kategorien.

„Immer mehr steirische Obstbauern sehen ihre Zukunft in der Herstellung von modernen Obstweinen, naturbelassenen Säften und feinen Bränden. Nur die besten, schönsten und vollreifsten Früchte sind gut genug für die Herstellung“, gratulierte Präsident Franz Titschenbacher zu den Top-Leistungen.



Online Medien

Online Medien

Obstveredler-Superstars:

- Kleine Zeitung, 12. April: [zum Beitrag](#)
- Mein Bezirk, 12. April: [zum Beitrag](#)
- Mein Bezirk, 15. April: [zum Beitrag](#)

Hundekot und Müll

- Kleine Zeitung, 16. April: [zum Beitrag](#)
- Klipp Magazin, 16. April: [zum Beitrag](#)
- Kronen Zeitung, 16. April: [zum Beitrag](#)
- ORF Steiermark, 16. April: [zum Beitrag](#)

Spargel

- Kleine Zeitung, 17. April: [zum Beitrag](#)

Tagung im Schloss Feistritz

- Woche, 18. April: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 21 Std. ·

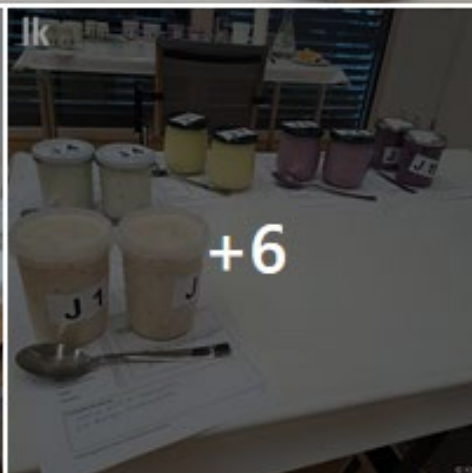
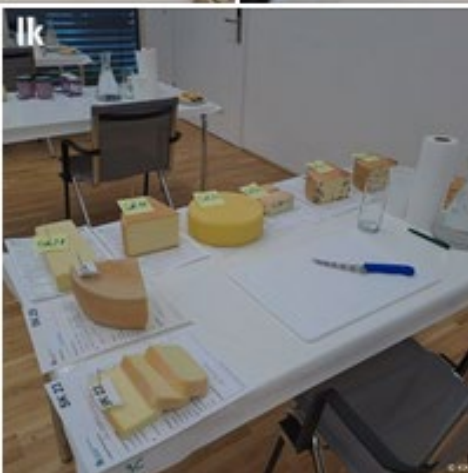


Auf dem Prüfstand bei der steirischen Spezialitätenprämierung standen:

🧀 Käse- und Milchprodukte

🍞 Brot und Backwaren

1... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ
7.761

Beitragsreichweite ⓘ
7.761

Interaktionen ⓘ
851

👍 65

7 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage

Frisches aus der Region am [Deutschlandsberger Bauernmarkt!](#) 🍌🍎

Jeden Freitag kann man die Vielfalt der Region von 8 bis 13 Uhr am Hauptplatz in Deutschlandsberg genießen. Alles, was das Herz begehrt: Obst und Gemüse, Eier, Nudeln, Brot, Käse, Kürbiskernöl, Honig, Fisch sowie Fleisch- und Wurstwaren. Auch Spezialitäten wie Ziegenkäse und Produkte aus Lammfleisch werden am Deutschlandsberger Bauernmarkt angeboten. 🍌🍎



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

1.348

Beitragsreichweite ⓘ

1.320

Interaktionen ⓘ

134

👍 Landwirtschaftskammer Steiermark und 27 weitere Personen

3 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Hundekot und Müll im Futter gefährden unsere Tiere!



steirische_landwirtschaft Problem auf Wiesen, Weiden und Äckern: Hundekot und Müll sind große Gefahr für Weidetiere!

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern sind besorgt: Hundekot ist kein Dünger, sondern enthält sehr häufig gefährliche Parasiten, die bei Kühen sogar zu Fehlgeburten führen! Und achtlos weggeworfener Müll wie Plastikabfälle, Alu- und Getränkedosen und sogar Glasflaschen finden sich immer wieder auf Weiden, vor allem in der Nähe von Spazier- und Wanderwegen. Auch sie bedeuten Gesundheitsgefahr!

Wird nämlich das Gras zur Futter- und Heugewinnung mit Erntemaschinen geschnitten, werden nicht nur Halme, sondern auch der Unrat sowie der feste Hundekot zerkleinert im Futter verteilt und somit verunreinigt. 🐾

🏠 Die Landwirtschaftskammer appelliert daher an die Spaziergänger und Wanderer, keinen Müll und Hundekot auf den Weiden, Wiesen und Äckern unserer Landwirte zu hinterlassen!

Die Tafeln "Hundekot und Müll im Futter gefährdenden die Weidetiere - Tierwohl braucht Mitverantwortung" weisen auf diese Problematik hin.

Mehr: Link in der Bio

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

2 Tage



Gefällt schweinzger_nudeln und 89 weitere Personen
Vor 2 Tagen

Reichweite ⓘ

