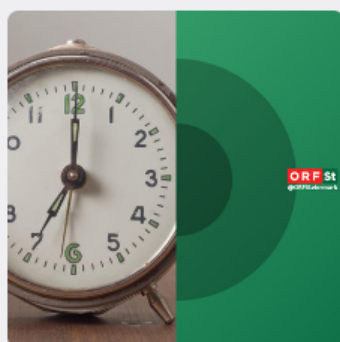




RADIO, FERNSEHEN



→ [Zum Beitrag](#)



SENDUNG

Guten Morgen Steiermark

Gut informiert und gut unterhalten in den Tag

ST • 5.00 Uhr • ⌚ 30 Tg. • 4 Std. • *Sendung*



Beitrag weiterhören

07:30 **Früher Almauftrieb: Umbruch in der Almwirtschaft**

07:35 **Wetter**

07:36 **Verkehrsservice**



LANDWIRTSCHAFT

Almauftrieb so früh wie noch nie

So früh wie noch nie haben heuer schon einige Bauern südlich von Mur und Mürz ihre Tiere auf die Almen aufgetrieben. Auch die erste Mahd ist schon erfolgt. Die Bauern passen sich dem Klima an, was für die Betriebe aber auch große Umstellungen bedeutet.

Online seit heute, 7.42 Uhr

Teilen 

Auch die Tiere spüren, dass es früher losgeht – heuer um 14 Tage früher, bestätigt Rudolf Grabner, Geschäftsführer des steirischen Almwirtschaftsvereines. Südlich von Mur und Mürz sind die Weideflächen schon jetzt so gut gewachsen, dass die Tiere hinauf getrieben werden.

Wachstum hat schon begonnen

Das steirische Almgebiet umfasst rund 1.600 Almen – von den nordöstlichen Kalkalpen im Ennstal bis in das oststeirische Hügelland. „Auf unserer südlichsten Alm, der Remschniggalm, sind bereits seit gut einer Woche die Tiere aufgetrieben und weiden oben – auch auf einigen Almen Richtung Pöllau und Wechselgebiet, wo die Temperatur das zulässt, dass das Wachstum schon begonnen hat“, so Grabner. Almen in mittlerer Höhenlage und Niederalmen machen mehr als 80 Prozent der steirischen Almen aus.

ORF



Almauftriebstermine verschieben sich

Der Almauftrieb habe sich in den letzten Jahren immer wieder nach vorne verschoben. Traditionelle Almauftriebstermine, die oft seit über 100 Jahren gelten, können nicht mehr eingehalten werden, so Grabner: „Das ist heuer ein besonders frühes Jahr, durch den warmen März und die Niederschläge im April. Und so sind die Tiere schon ausgetrieben, die Wiesen sind zum Teil schon gemäht und auf den Almen finden wir schon Rinder.“

Herausforderung für Landwirte

Der frühere Start habe die Bauern gefordert, so Grabner, denn die Tiere müssen für die Almhaltung auch vorbereitet werden, das brauche einige Tage: „Und vor allem ist es für die Bauern schwierig abzuschätzen, ob das Jahr dann so weitergeht mit dem Wachstum, oder ob sie im Sommer mit Trockenheit rechnen müssen, wo die Tiere dann früher von den Almen herunterkommen müssen.“

Hochalmen folgen später

Bei einem trockenen Sommer stellt sich das Wachstum auf den Weiden sehr früh ein und die Tiere sind dann schon früher auf das Winterfutter angewiesen. Apropos Winter: Da dieser in höheren Lagen noch zurückkommen kann, wird auf den Hochalmen, also zum Beispiel im Ennstal, noch nicht aufgetrieben. Die Rinder seien laut Grabner nicht kälteempfindlich, bei einem halben Meter Neuschnee würden die Tiere aber kein Futter mehr finden.

red, steiermark.ORF.at

Erdbeeren

→ [Zum Beitrag](#)





LANDESWEITE MEDIEN



Erdbeerbauern haben heuer schon um die drei Wochen früher ihre Haupterntezeit

Besonders süße Frü(h)chtchen

Erdbeerernte. Wegen der frühlingshaften Temperaturen begann die Ernte von Erdbeeren in Österreich heuer schon so früh wie noch nie zuvor. Frost im April hat den Bauern aber auch Sorgen bereitet

VON BIRGIT SEISER

Sie gehören zum kulinarischen Frühjahr wie Spargel und Bärlauch – und so wie mit diesen beiden Köstlichkeiten ist es heuer auch mit den Erdbeeren, die sehr früh geerntet werden. „Noch nie startete die Erdbeersaison schon am 10. Mai“, sagt die Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer Maria Pein.

Grund für den frühen Verkaufsstart sind die warmen Temperaturen, die schon im März über 25 Grad erreichten. Im April folgte für die Bauern dann ein kurzer Schock, denn der Frost führte zu Schäden an vielen Blüten.

Weil diese Wetterphase aber nur kurz anhielt, bevor die Wärme wieder ins Land zog, dürfte die Ernte heuer dennoch recht ergiebig aus-

fallen. Und das Wetter hat noch eine Besonderheit zu den heurigen Erdbeeren beigetragen: Den extra Zucker kann man sich vermutlich sparen, wie Pein sagt: „Viele Sonnenstunden und warme Temperaturen haben zu hohen Zuckerwerten geführt, die gute Wasserversorgung ließ besonders große Früchte heranreifen.“

Saison bis Mitte Juni

Auch im Burgenland hat die Ernte gestartet. „Heuer sind wir drei Wochen früher dran, als in den letzten Jahren. Mit der Qualität und Größe der Früchte sind wir sehr zufrieden“, sagt Christoph Ramhofer, Erdbeerbauer und Vizebürgermeister aus Wiesen, der inoffiziellen burgenländischen „Erdbeer-Hauptstadt“.

Sollte es in den nächsten Tagen und Wochen keine

Erdbeersalat mit grünem Spargel

Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 5 min
Portionen: 4

- 1 kg grüner Spargel
- 500 g Erdbeeren
- 200 g Feta
- 4 Frühlingszwiebel
- 100 g Rucola
- Olivenöl
- Balsamico Essig
- Senf

Holzige Enden des Spargels abschneiden und die Stangen in gesalzenem Wasser drei Minuten kochen. Dann Spargel, Erdbeeren, Zwiebeln Rucola und Feta in mundgerechte Stücke schneiden. Für das Dressing Öl, Essig und Senf verrühren und mit Salz würzen

Wetterextreme wie Hitze, starken Regen oder Hagel geben, dann könnte die Saison laut Ramhofer bis Mitte Juni dauern.



In Niederösterreich sind die Erdbeeren heuer auch schon deutlich früher reif, wie Erdbeerbauer Lukas Lehner aus Haag im Bezirk Amstetten dem KURIER sagt: „Wir sind in der Haupternte angekommen. Die kalten Wochen haben uns zwar ein bisschen ausgebremst, aber die Produktqualität ist gut.“

Deshalb hat bei Erdbeerbauer Lehner auch schon das „Pflücken ohne Bücken“ gestartet. Da kann man den Erdbeeren sozusagen auf Augenhöhe begegnen und sie selbst vom Hochbeet

Das Wetter sorgte heuer für besonders süße, große Früchte

ernten – ohne Risiko von Rückenschmerzen.

Preisunterschiede

Macht man sich selbst an die Ernte, macht das auch einen massiven Preisunterschied aus, denn dann kostet es meist nur halb so viel, als wenn man die Erdbeeren in der Schale am Stand kauft.

Zwischen 4,50 und 9 Euro bezahlt man derzeit für ein halbes Kilo Erdbeeren – je nach Region.

Die Preise sind am Anfang der Saison aber noch deutlich höher, weil die Früchte da noch aus Gewächshäusern kommen, die natürlich auch Kosten verursachen. Das wachsende Angebot während der Saison drückt die Preise zusätzlich. Für die gesunde Vitamin C-Bombe lohnt es sich aber, ein paar Euro mehr auszugeben.

„BESONDERS AROMATISCH UND SÜSS“

Erdbeeren legen historischen Frühstart hin

Leuchtend rot strahlen die steirischen Erdbeeren bereits von den Feldern. „Noch nie startete die Saison schon am 10. Mai, zehn Tage früher als im Durchschnitt der vergangenen Jahre“, betont Maria Pein, Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskam-

mer. Die April-Fröste haben bei vielen Betrieben zu leichten Schäden geführt, ein Teil der Blüten ist abgefroren.

Pein gibt aber Entwarnung: „Wir können unsere Kunden dennoch gut versorgen.“ Abgesehen von den Frösten war der Witterungsverlauf laut Kam-

mer bisher sehr gut: Viele Sonnenstunden und höhere Temperaturen haben zu hohen Zuckerwerten geführt. Die gute Wasserversorgung ließ große Früchte heranreifen. Und der Geschmack? Pein: „Besonders aromatisch und süß.“

STEIERMARK THEMA DES TAGES

steier@kronenzeitung.at

WARUM WIR ES ZUM THEMA MACHEN

Die Asiatische Hornisse jagt bevorzugt Bienen, um ihre Brut zu versorgen. Sie lauert ihnen vor den Stöcken im Schwebflug auf. Bei hoher Dichte der Hornisse kann es zur Schwächung der Völker und sogar zu Bienenvölkerverlusten kommen. Wir haben Experten gefragt, wie groß die Gefahr tatsächlich ist.

Asiatische Hornisse bedroht die steirischen Honigbienen

Die *Vespa velutina* wurde erstmals in heimischen Gefilden gesichtet. Experten sind in Alarmbereitschaft, denn nicht nur unser Honig, auch die Biodiversität ist in großer Gefahr.

Es herrscht große Aufregung um ein schwarz-gelbes Insekt: die Asiatische Hornisse, exakt *Vespa velutina* genannt. Denn sie wurde erstmals in Österreich gesichtet. Ende April ist in Salzburg eine der Killer-Hornissen durch ein offenes Fenster in das Labor einer Klinik geflogen. Sie konnte lebend gefangen werden. In der Nähe befand sich auch ein Standplatz für Wohnmobile. Da nicht ausgeschlossen werden kann, dass sich in diesem Bereich noch weitere Asiatische Hornissen aufhalten, wurden Locktöpfe aufgestellt. Bei dem gefundenen Exemplar handle es sich aber nach Experten-Einschätzung aufgrund der Jahreszeit um einen Einzelfund, vermutlich einer Königin ohne Nest.

Wie sie überhaupt nach Europa kam? „2004 mit dem Schiff aus Frankreich“, weiß Robert Brodschneider vom Institut für Biologie an der Uni Graz. Der Zoologe kennt sich mit Hornissen gut aus. „22 Arten gibt es weltweit, und bis auf die



Foto: AG/ES/Dirk Loius Scherckopf



Foto: AG/ES/Dirk Loius Scherckopf

Die Nester sind meist gut in den Baumkronen versteckt. Die Bienen sind in Gefahr, aber auch die Biodiversität.

Europäische sind alle in Asien heimisch.“ Für ihn war es nur eine Frage der Zeit, bis die *Vespa velutina* bei uns auftaucht.

Hornissen lauern den Bienen am Flugloch auf

„Das Ganze ist für uns auch neu“, sagt Horst Jauschnegg von der Landwirtschaftskammer Steiermark. „Wir versuchen, uns darauf vorzubereiten, wenn es auch bei

uns in der Steiermark zu einem Fund käme.“ Die Imker seien jedenfalls aufgerufen, wachsam zu sein und ihre Stöcke zu beobachten. Denn das invasive Insekt hat es auf die Honigbienen abgesehen. „Es lauert den Arbeiterbienen an den Fluglöchern auf“, weiß Biologe Brodschneider. „Grundsätzlich frisst die Hornisse alles, was sie kriegen kann. Im Gegensatz zur Biene, die Ve-

getarier ist und das Eiweiß aus den Pollen bezieht, sind Hornissen nämlich räuberische Fleischfresser. Gleich wie die Wespen brauchen sie das Protein, also das Eiweiß für die Aufzucht.“ Die Bienen werden an die Larven verfüttert.

Aus Angst vor dieser Hornisse, die sie nicht kennen, stellen die Bienen dann ihre Arbeit ein. Das führt dazu, dass sie keine Pollen mehr

22

HORNISSENARTEN

Hornissen kommen in tropischen bis gemäßigten Zonen vor, wobei der Verbreitungsschwerpunkt der Gattung in Ostasien liegt. 22 Arten existieren.

FÜR MENSCHEN GRUNDSÄTZLICH UNGEFÄHRLICH

Die Asiatische Hornisse ist für gesunde Menschen genauso ungefährlich wie die heimische. Allergische Reaktionen sind aber möglich. Beide Arten greifen Menschen nur bei Bedrohung an. Besonders beunruhigend wirkt der geräuschvolle Flug.



Die raffinierte Hornisse passt die fleißigen Arbeiterblenen vor dem Stock ab.



Foto: ntag/Fotos: Marcel Pail

HORNISSEN VERGLEICH

	ASIATISCHE HORNISSE <i>Vespa velutina</i>	EUROPÄISCHE HORNISSE <i>Vespa crabro</i>
welblich: 17 – 24 mm		welblich: 18 – 25 mm
	schwarz	KOPF-OBERSEITE rotbraun
	schwarz	BRUST-ABSCHNITT rotbraun-schwarz
	größtenteils schwarz mit orangem Band	HINTERLEIB gelb-schwarze Musterung
	schwarz mit gelben Spitzen	BEINE rotbraun

Krone KREATIV | Quelle: Agos | Fotos: stock.adobe.com



Foto: IK Steiermark

Horst Jauschnegg leitet die Abteilung Tiere in der Landwirtschaftskammer.



Foto: Uni Graz/Wildau/Wunderbar

Der Experte in Sachen Bienen: Robert Brodschneider von der Uni Graz.

sammeln, aber dennoch Nektar, also Nahrung brauchen. Durch die vor allem im Spätsommer befürchteten Angriffe (jetzt ist noch die Gründungsphase der Völker) kann es also passieren, dass zig Bienenvölker verhungern, weil sie sich nicht mehr hinauswagen.

So ist natürlich auch der Honig in Gefahr. „Aus Frankreich, wo die *Vespa velutina* seit zehn Jahren ak-

tiv ist, wissen wir von Honig-Einbußen bis zu 70 Prozent“, zeichnet Horst Jauschnegg ein düsteres Bild. Im Herbst, wenn die Stärke anderer Insektenpopulationen zurückgeht, können 75 Bienen pro Tag erbeutet werden. Charakteristisch sind Nester mit einem Durchmesser von 40 bis 60 Zentimetern mit seitlichem Ausgang in hohen Bäumen. Das Hornissen-

volk besteht aus durchschnittlich 6000 Tieren, nur die Königin überwintert. Das große Problem: Sie hat keine natürliche Feinde. Sichtungen bitte bei „Biene Österreich“ melden.

„Eines steht fest: Sie wird sich bei uns etablieren. Aber wie gut es ihr gefallen wird, müssen wir abwarten. Alles andere wäre Spekulation“, schließt Experte Robert Brodschneider. Eva Stockner



REGIONALE MEDIEN

Grazer Krauthauptel



SONNTAGSFRÜHSTÜCK MIT ...

... Johanna Maier

Die Spitzenköchin erzählt von ihrer besonderen Verbindung zu Graz und verrät, was sie von Gourmetbewertungen und veganer Küche hält.



Einfache, regionale Produkte gibt es bei Starköchin Johanna Maier schon zum Frühstück. Zum Grazer Krauthauptel hat sie eine besondere Beziehung.

Was isst eine Spitzenköchin zum Frühstück?
Eine Bäuerin bringt mir immer Ziegenfrischkäse, den esse ich mit Leinöl und selbstgemachtem Walnusskartoffelbrot - dazu Kaffee und danach Kräutertee. Nach dem Frühstück komme ich selbst ja meistens gar nicht mehr dazu zu essen, wenn ich in der Küche stehe.

Sie sind jetzt Botschafterin des Grazer Krauthauptels. Wie kam's dazu?
Angefangen hat es eigentlich vor ungefähr 60 Jahren. Als Kind durfte ich nämlich zu Tante und Onkel nach Graz fahren. Das war immer etwas ganz Besonderes, wir lebten ja in einfachen Verhältnissen in einem Bauernhaus in Radstadt. Mein Onkel war Oberleutnant, meine Tante eine feine Dame, sie lebten in einer tollen Altbauwohnung in der Neutorgasse. Das war eine andere Welt für mich! Und dort hat es immer auch Grazer Krauthauptel mit Kernöl gegeben. Am Anfang war das nichts für mich - schwarzes Öl! Aber ich hab es bald lieben gelernt, und jetzt warte ich immer schon, bis es den Grazer Krauthauptel auch in Salzburg am Markt gibt.

Was verbinden Sie sonst mit Graz?
Wir waren am Schloßberg beim Uhrturm, am Hilmteich und im Schloss Eggenberg. Das sind sehr schöne Erinnerungen. Jetzt bin ich nur noch selten hier, habe mir aber jetzt auch die Zeit genommen, alleine ein bisschen spazieren zu gehen und Erinnerungen aufleben zu lassen.

Fluch oder Segen: Was sagen Sie zur Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich?
Ich finde es toll, weil das international gesehen DER Gourmetführer ist. Aber natürlich hat man auch jedes Jahr Sorge, wie man abschneiden wird. Ich war die einzige Frau, die in Europa so eine hohe Bewertung geschafft hat, aber trotzdem hab ich mit 66 Jahren dann gesagt, ich brauche kein Zeugnis mehr! Und das Restaurant ist trotzdem voll.

Was essen Sie persönlich am liebsten?
Ich finde die vegane Küche sehr interessant. Man muss sehr feinfühlig sein beim Abschmecken. Und es ist sehr wichtig in der heutigen Zeit, regionales Obst und Gemüse mehr in den Fokus zu rücken. Wir sind in Österreich oft zu wenig stolz auf unsere Produkte!

Wie oft essen Sie selbst Fleisch?
Einmal in der Woche, so wie früher. Schweinsbraten und faschierte Laberl sind etwas Feines, aber das braucht es gar nicht immer.

Kochen Sie auch privat noch?
Natürlich! Ich mache meinen eigenen Essig und auch Kefir, Sauerteig alles selbst. Vor kurzem hab ich mit meinen Enkelkindern Sushi gemacht. Das ist so einfach und sie hatten so eine Freude dabei! Und ich hab meinen Garten und meine Kräuter, dort experimentiere ich gerne.

Können Sie dort auch entspannen?
Ja, die Natur ist inzwischen das Wichtigste für mich. Wenn ich überfordert bin und in den Wald rausgehe, reicht eine Stunde und ich weiß, ich hab wieder Kraft und Energie, Neues schaffen zu können.

VERENA LEITOLD

Johanna Maier wurde am 23. August 1951 in Radstadt in Salzburg geboren. Dort absolvierte sie auch eine Koch- und Kellnerlehre. Nach dem Tod der Schwiegermutter übernahm sie die Küche im Familiengasthof Hubertus, später „Das Maier“. Sie ist die erste und bisher einzige Köchin, die mit vier Hauben und zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Seit letzter Woche ist sie Botschafterin des Grazer Krauthauptels.



ONLINE MEDIEN

Online Medien

Erdbeeren:

- Kronen Zeitung, 8. Mai: [zum Beitrag](#)
- Klipp, 8. Mai: [zum Beitrag](#)
- 5 Minuten, 8. Mai: [zum Beitrag](#)

Almauftrieb:

- ORF, 10. Mai: [zum Beitrag](#)



ONLINE PLATTFORMEN

Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·



Köstlicher Wein aus der Region bei Wein- und Obstbaubetrieb Knöbl! 🍷

Auf rund 5,5 Hektar baut Fritz Knöbl mit Unterstützung der ganzen Familie die gesamte steirische Weinpalette an. Neben Weinbau setzt die Familie auch auf Marillen, Äpfel sowie Kürbis. Die Kürbiskerne verarbeiten sie dann zu Steirischen Kürbiskernöl. Im neu eröffneten Buschenschank kommen die Gäste in den Genuss der vielen Köstlichkeiten des Wein- und Obstbaubetrieb Knöbl. 🍷

Ü... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

32.184

Beitragsreichweite ⓘ

30.948

Interaktionen ⓘ

761

👍 93

2 Kommentare 40 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

🔄 Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

#Küchengeheimnis:

Etwa 15 Millionen Stück pro Jahr werden vom Lieblingssalat der Steirerinnen und Steirer geerntet. Wir haben einige Tipps für die Zubereitung des vitaminreichen und kalorienarmen Salats:

- 👉 Grazer Krauthäuptel soll nur kurz und mit wenig Wasser gewaschen werden.
- 👉 Damit er länger frisch bleibt, soll der Salat zur Lagerung in Küchenpapier eingeschlagen und ins Gemüsefach gelegt werden.
- 👉 ... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

19.692

Beitragsreichweite ⓘ

19.227

Interaktionen ⓘ

137

👍 52

10 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



steirische_landwirtschaft



steirische_landwirtschaft Laborfleisch? Nein danke! 🍷
👉 Nutze deine Stimme und setze mit deiner Unterschrift ein Zeichen GEGEN Kunstfleisch: Link in der Bio

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

3 Tage



Gefällt forforestinnovation und 52 weitere Personen

Vor 3 Tagen

Reichweite ①

