



# KLEINE ZEITUNG

Samstag, 22. Juni 2024

# Genuss auf steirisch

# GENUSS *auf steirisch*

Samstag,  
22. Juni 2024  
www.stmk.lko.at



## Das Weingut des Jahres 2024

Doppellandessieg und Titel  
„Weingut des Jahres“  
für Familie Weber  
in St. Stefan  
ob Stainz.  
Seiten 6/7



### GRILLEN MIT SCHULTER

Spezielle Schnitte aus der Schweinschulter sorgen für ganz neue Genuss-erlebnisse beim Grillen. **Seiten 2/3**



### REGENBOGEN AM TELLER

Wie es uns der Körper dankt, wenn er täglich eine bunte Vielfalt von regionalem Gemüse bekommt. **Seite 9**



### PROST MIT MOST

Steirische Moste sind das In-Getränk in diesem Sommer – leichter Trinkgenuss in verschiedenen Spielarten. **Seite 11**

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

EDITORIAL



**Franz Titschenbacher,**  
Präsident der steirischen  
Landwirtschaftskammer  
BERGMANN

## Natur lässt sich nicht nachbauen

Denken wir an unser geliebtes Sonntagsschnitzel, an ein steirisches Backhendl oder an Gegrilltes, in geselliger Runde genossen - Hand auf's Herz, wer will da in künstlich hergestelltes Fleisch beißen? Fleisch ist eines der natürlichsten und wertvollsten Lebensmittel. Kunstfleisch aus dem Reaktor kann und darf da keine Alternative sein. Tatsache ist aber, dass daran weltweit intensivst experimentiert wird - oftmals hinter dem vorgeschobenen Argument von Tierwohl und Klimaschutz. In den USA und in Ostasien ist Laborfleisch sogar schon auf dem Markt. Globale Monopolisten wittern dahinter das große Geschäft. Ein völliger Widerspruch zu unserer kleinstrukturierten Familienlandwirtschaft. Abgesehen davon gibt es rund um dieses Kunstfleisch noch viele Unklarheiten. So fehlen Informationen darüber, wie der menschliche Körper auf Laborfleisch reagiert. Auch Tierwohl und Klimaschutz sind wohl eher eine Mär. Fakt ist vielmehr, dass die Laborfleisch-Herstellung mindestens zwanzig Mal mehr CO<sub>2</sub> erzeugt, als jene von Fleisch aus natürlicher Tierhaltung. Daher: Nein zu Laborfleisch! Lassen wir uns weiterhin unser natürliches Schnitzel schmecken! Mahlzeit!

## Es darf auch mal die Schulter sein

Der Grillgenuss soll wieder einmal neu befeuert werden? Dann herzhaft Stücke von der Schweinsschulter - rauf auf den Rost.

Die Schulter kann einfach weitaus mehr, als man landläufig glaubt", schwärmt Fleischermeister, Fleischsommelier und Grilltrainer Robert Buchberger von diesem speziellen Teil vom Schwein. Und empfiehlt: „Es lohnt sich absolut, Schulterfleisch abseits der traditionellen Verwendung für Geschnetzeltes oder Gulasch, auch einmal zum kulinarischen Höhepunkt eines Grillfestes zu machen.

Damit das gelingt, sind zwei grundlegende Faktoren ausschlaggebend - hochwertige Fleischqualität und spezielle Schnitte; so erhält man aus dem interessanten, etwas bissfesteren, Schulterfleisch ganz individuell schmeckende Teile.“

In Sachen **Fleischqualität** sind die steirischen Schweinebauern natürlich eine absolut verlässliche Quelle. „Unsere Bäuerinnen und



Bauern halten und füttern die Schweine nach höchsten Standards - damit landet absolut hochwertiges und frisches Fleisch beim Konsumenten“, macht Styriabrid-Chef Kurt Tauschmann Gusto auf den Griff zu steirischem Qualitätsschwein. Und ergänzt: „Bei heimischer Qualität hat man zudem die volle Gewissheit über die Herkunft - im Idealfall kennt man den Betrieb sogar selbst. Und auch die tägliche Verfügbar-

**Auch Starkoch Christof Widakovich** sagt Nein zu Laborfleisch **DANNER**



## Fleisch aus dem Labor ist nicht ehrlich

In der Herstellung von Laborfleisch wittern internationale Firmen ein riesiges Geschäft - oft hinter vorgeschobenen Argumenten wie Tierwohl und Klimaschutz. In der Steiermark wird gegen die Zulassung für derartiges „Kunstfleisch“ mobil gemacht. Die

Petition der Landwirtschaftskammer Steiermark wird dabei auch von Persönlichkeiten wie Starkoch Christof Widakovich unterstützt: „Fleisch ist eines der wertvollsten und natürlichsten Lebensmittel. Filet aus dem Labor ist nicht natürlich - und nicht ehrlich.“

### UNTERSCHREIBEN AUCH SIE DIE PETITION - NEIN ZU LABORFLEISCH WEIL:

- bei der Laborfleisch-Produktion mindestens **20-mal mehr CO<sub>2</sub>** entsteht als bei natürlichem Fleisch
- die Produktion von Laborfleisch zu **100 Prozent in der Hand von Konzernen** liegt
- Laborfleisch heimische Bauernhöfe bedroht und unsere schöne **Kulturlandschaft gefährdet**
- niemand weiß, wie sich Laborfleisch langfristig auf unsere **Gesundheit** auswirkt
- **Natur nicht nachgebaut** werden kann

QR-Code scannen und online unterzeichnen (E-Mail-Bestätigung nicht vergessen!)  
Online unterzeichnen auf [www.stmk.lko.at/laborfleisch-petition](http://www.stmk.lko.at/laborfleisch-petition)  
Unterschriftenliste herunterladen unter [stmk.lko.at/unterschriftenliste](http://stmk.lko.at/unterschriftenliste)



# Genuss auf steirisch 3/12

Samstag, 22. Juni 2024

GENUSS auf steirisch | 3



**Styriabrid-Vorsitzender Kurt Tauschmann, Landesrätin Simone Schmiedtbauer und Fleischermeister Robert Buchberger (v.l.)** haben die besten Stücke der Schweinsschulter gegrillt

SCHERIAU (7)

keit ist garantiert, was gerade beim Grillen, wo es oft um einzelne spezielle Stücke geht, besonders wichtig ist."

**Agrarlandesrätin** Simone Schmiedtbauer, eine bekennende Grillfreundin, bricht deshalb ebenfalls eine Lanze für die heimischen Schweinefleisch-Produzenten und den Mut zu Neuem beim Grillen: „Ein Steak geht natürlich immer –, ich selber bin aber ein großer Fan von Schweinebauch und Käsekrainer. Aber man darf beim Grillen durchaus auch etwas Mut beweisen und einmal ein anderes Fleischstück – wie eben die Schulter, aus der sich ja ganz besondere Stücke zubereiten lassen –, probieren.“

Damit die hohe Fleischqualität dann aber auch tatsächlich am Teller landet, gilt es beim Grillen einiges zu beachten. „Denn“, so Tauschmann: „man kann bei zehn Minuten Zubereitung mehr kaputt machen, als bei einem Jahr füttern.“

**Grillprofi** Buchberger hat daher speziell in Bezug auf die Schweinsschulter einige Tipps parat: „Der erste und wichtigste Schritt ist einmal, beim regionalen Fleischer oder Direktvermarkter ein hochwertiges Stück Schulterfleisch zu besorgen. Wer spezielle Schnitte haben möchte, bestellt diese am besten beim Fleischer vor. Diese braucht man dann nur mehr etwas

salzen, nach Lust und Laune mit Kräutern würzen, medium grillen und – ganz wichtig – nachrasten lassen (Tipps siehe rechts oben).

**Pulled Pork** ist übrigens die wohl berühmteste Zubereitungsart von Schulterfleisch. Buchberger: „Dafür ein Stück im Ganzen bei 120 bis 130 Grad in den Kugelgriller oder Smoker geben und 12 Stunden grillen – die Kerntemperatur sollte bei 95 Grad liegen.“ Also: hoch die Schulter und ran an den Grill!

**Robert Buchberger** nimmt nichts auf die leichte Schulter, wenn es ums Grillen geht



## DIE STARKEN STEIRISCHEN SCHWEINEFLEISCHMARKEN

### styriabrid.at

100 Prozent steirisch, gentechnikfrei, Auslauf ins Freie, nachhaltige Wirtschaftsweise u. v. m.



### absolut-steirisch.at

Top-Qualität, Mast vorwiegend mit heimischem Mais, kurze Transportwege u. v. m.



### vulkanland-schwein.at

Geboren in der Steiermark, gemästet, geschlachtet, verarbeitet im Vulkanland.



### steirerglück.at

100 Prozent Steiermark – keine langen Transportwege, AMA-Gütesiegel-Qualität.



## GRILLEN MIT SCHULTER

**Heimisches Schweinefleisch** kaufen – es ist frisch, immer verfügbar, die Tiere werden nach höchsten Standards gehalten und gefüttert.

**Mehr Temperatur.** Für die etwas bissfesteren Schulterstücke den Grill auf 250 bis 280 Grad vorheizen, das ergibt ein schönes Branding, dann bis zu einer Kerntemperatur von 58 bis 60 Grad grillen. Rasten lassen.

## Was die Schulter alles hergibt

### Flaches Schulterstück.

Landläufig als „Schulterwudl“ bekannt, ideal zum kurz braten. Wichtig: ausgiebig rasten lassen.



### Falsches Filet.

Gut marmoriertes Fleisch, das unterhalb des Schulterblattes liegt. Wird in der Grillsprache Chingolo genannt.



### Dicker Bug.

Dieses schmackhafte große Stück eignet sich ideal zum Braten und Smoken im Ganzen.



### Kette.

In der Grillsprache „Chain“ genannt – ein schönes längliches Stück, bestens geeignet zum kurz Anbraten.



### Kleines Teilstück.

Wird vom Schulterblattdeckel geschnitten und von Grillprofis Cuscino genannt. Das perfekte Teil für den so genannten Lady's Cut – also das portionsmäßig weniger große Stück



**AMA-Grilltrainer**  
und Fleischer-  
meister Josef  
Mosshammer  
MOSSHAMMER,  
SCHERIAU,  
AMA

## Grillen kann jeder – wenn die Fleischqualität passt

Sommer, Sonne, Grillspaß! AMA-Grilltrainer Josef Mosshammer erklärt, worauf es ankommt



**1 Was heißt grillen eigentlich?**  
Allen voran Geselligkeit, Spaß und Genuss. Konkret versteht man unter dem Begriff Grillgut die Zubereitung von Fleisch am Rost oder Gitter – die ursprünglichste und natürlichste Form des Bratens.

Die Hauptfrage betrifft die Temperatur. Und: Wie lange braucht Fleisch, bis es genussfertig ist? Für Bratenstücke gibt es da eine einfache Regel: pro Kilo eine Stunde. Generell geht man aber mit einem Stichthermometer auf Nummer sicher – da kann auf den individuell gewünschten Punkt hingegrillt werden. Ein Schweinsteak, medium und rosa, liegt etwa bei 64 Grad, ein „well done“

**2 Mit welchen Fragen sind Sie als AMA-Grilltrainer am häufigsten konfrontiert?**

### GEWUSST, DASS ...

... **der richtige Zeitpunkt** zum Wenden des Grillguts dann gekommen ist, wenn sich auf der Oberseite des Fleisches Tröpfchen bilden?

... **man ein schönes Gittermuster** bekommt, wenn man das Fleisch nach einiger Zeit – auf der gleichen Seite – um etwa 60 Grad dreht?  
Info unter: **AMA GRILLCLUB.at**

### Steirisches Kürbiskernöl g.g.A – der ultimative Genuss beim Grillen

## Beim Grillen: am Schluss ein Schuss steirisches **Kürbiskernöl**

**A**uf dem Salat ist Steirisches Kürbiskernöl g.g.A ja nicht mehr wegzudenken.

Mittlerweile nützt die kreative Küche das „Grüne Gold“ jedoch immer öfter auch für die Verfeinerung von Suppen, für süßes und pikantes Gebäck oder Desserts. Aber: Gewusst, dass Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auch beim Grillen das Tüpfchen am „i“ sein kann?

**Kurzes Erhitzen** ist nämlich entgegen landläufiger Meinungen überhaupt kein Problem – also nicht schädlich. Was man allerdings nicht sollte, ist mit steirischem Kürbiskernöl braten oder

frittieren. Beim Grillen kommt Kürbiskernöl aber ohnehin vorrangig als abschließende, genussvolle Würze zum Einsatz. Also: Steak oder Fisch zart auf die gewünschte Kerntemperatur hin grillen und vor dem Servieren mit Kürbiskernöl würzen – für ein besonderes Geschmackserlebnis!

**Wichtig:** Kürbiskernöl beim Grillen nicht in der Sonne stehen lassen! UV-Strahlen beschleunigen nämlich den Fettverderb und lassen das Öl bitter schmecken. Kürbiskernöl grundsätzlich immer stehend, gut verschlossen, bei Raumtemperatur – also nicht im Kühlschrank – lagern.



Viele weitere köstliche und kreative Grillrezepte mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. gibt es auf: [steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://steirisches-kuerbiskernoel.eu)

# Genuss auf steirisch 5/12



## IM AMA-GRILLCLUB DAS EINMALEINS DES GRILLENS LERNEN

Mit Jenny und Patrick vom Kenner zum Könner werden.

Grillen will gelernt sein! Und dafür ist der AMA-Grillclub mit den Grillprofis Jenny Gruber und Patrick Bayer perfekt. Kein Wunder, dass mittlerweile mehr als 10.000 Mitglieder die Vorteile des AMA-Grillclubs nützen. Es gibt Rezepte, Tipps, Videos und Produkttests, man erfährt neueste Trends und kann sich an Grillkursen beteiligen. Jedes Mitglied erhält auch eine digitale Ausgabe des Magazins „Grillzeit“.

Anmeldung unter [amagrillclub.at/abo](http://amagrillclub.at/abo) kostenfrei und unverbindlich



bei 70 Grad plus. Rindfleisch auf den Punkt gegrillt hat eine Kerntemperatur von maximal 60 Grad.

### 3 Was sind beim Grillen die häufigsten Anfängerfehler?

Zu viel Hitze! Wenn der Griller auf 250 bis 350 Grad vorgeheizt wird, darf man sich kein saftiges Steak mehr erwarten. Grundregel: Steaks oder Koteletts auf beiden Seiten scharf angrillen, dann bei mäßiger Hitze auf die gewünschte Garstufe bringen. Etwas rasten lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt.

### 4 Das Um und Auf beim Fleischkauf?

Fleischkauf ist eine absolute Vertrauenssache. Da lohnt es sich wirklich, einen Fleischer seines Vertrauens zu haben. Und: Das Fleisch muss einen natürlich auch ansprechen. Schweinernes muss zart rosa sein, eine feine Marmorierung haben. Beim Rind ist ein schönes dunkles Rot ideal. Aber auch Huhn, Lamm und Wild eignen sich ideal zum Grillen. Wir in der Steiermark sind in der



glücklichen Lage, dahingehend auf die hervorragende Qualität unserer Bäuerinnen und Bauern zurückgreifen zu können.

### 5 Was sind aktuell die Trends beim Grillen?

Es lässt sich gerade eine interessante Rückbewegung zum sehr Einfachen beobachten. Also: weniger mehrgängige Zeremonien, sondern einfach ein paar Würstel oder ein Steak grillen – Hauptsache von bester Qualität.

Ganz groß im Trend liegen Feuerschalen – das Magische des Feuers, die Gemeinsamkeit und Geselligkeit gewinnen an Bedeutung.

### 6 Ihr Tipp für alle, die etwas Neues probieren möchten?

Da kann ich ein Burger-Buffer empfehlen! Buffet mit unterschiedlichsten Zutaten – Fleisch, Gemüse, Soßen, Buns – herrichten. Die Gäste grillen selber und stellen ihren Burger nach eigenem Geschmack zusammen. Macht großen Spaß und der Gastgeber ist entlastet.



Mit dem Kauf regionaler Lebensmittel sichern Sie 500.000 Arbeitsplätze und schützen das Klima!





**Weinhof Tomaschitz,**  
Klöch, Kategorie Traminer/  
Gewürztraminer:  
Gelber Traminer  
Klöch DAC



**Familienweingut Trabos,**  
Gamitz, Kategorie Sekt:  
Gelber Muskateller Sekt



**Weinhof Riegelnegg Stammhaus,**  
Gamitz, Kategorie Blauer Zweigelt: Zweigelt Klassik



**Weingut Adam Amandus,**  
Leutschach, Kategorie Rotwein Vielfalt: Blauer Wildbacher Barrique



**WEINGUT DES JAHRES**  
**Doppellandeslegler: Weingut Weber,**  
St. Stefan ob Stainz, Kategorie Muskateller:  
Gelber Muskateller, Kategorie Schilcher: Schilcher Klassik DAC

Viel Frucht und ausgeprägte Fülle – der 2023er spielt in der obersten Weinliga.

## Ausgezeichnete Weine der Steiermark



### BROSCHÜRE

**Viele Infos und alle Adressen.**  
„Die besten Weine der Steiermark 2024“ nennt sich die Begleitbroschüre zur Landesweinbewertung. Mit Informationen zur Veranstaltung und allen Namen und Adressen der Semifinalisten und Finalisten. Bestellt werden kann die Broschüre – maximal drei Stück pro Person – unter: [weln@ik-stmk.at](mailto:weln@ik-stmk.at).

QR-Code scannen und Broschüre runterladen



Die 77. Landesweinbewertung ist geschlagen – und die Weinfreunde haben allen Grund zum Jubeln: Unter den Semifinalisten, Finalisten und Siegern ist die Qualitätsdichte heuer nämlich besonders groß.

„Und das, obwohl 2023 ein sehr herausforderndes Jahr für die Winzer war und ein sehr strenges Auswahlverfahren es überaus schwierig gemacht hat, mit seinem Wein das Semifinale, Finale oder gar einen Landessieg zu erreichen“, verweist Weinbaudirektor Werner Luttenberger auf das hohe Niveau und freut sich, dass ganze 332 der eingereichten Weine das Semifinale erreicht haben: „Das spricht natürlich für die herausragende Qualität der steirischen Weine.“

Zur Freude Luttenbergers kristallisierten sich da vor allem die sogenannten ortstypischen Weine besonders heraus: „Diese zukunftsweisenden Ortsweine stellten bei der diesjährigen Landes-

weinbewertung ja erstmals eine eigene Kategorie dar – mit den Sorten ‚Burgunder‘ und ‚Sauvignon‘, die trocken ausgebaut sein müssen. Gleich 226 Weine wurden da auf Anhieb eingereicht.“

„Ein Jahrgang mit viel Frucht und Fülle am Gaumen.“

**Werner Luttenberger**  
Weinbaudirektor

Ganz besonders beliebt ist die Landesweinprämierung allerdings seit jeher für Riedenweine; in dieser Kategorie gingen gleich 277 Tröpferl ins Rennen.

Fruchtigkeit und Fülle zeichnen den Jahrgang 2023 aus: „Zur Frucht kommt jetzt vermehrt Dichte und Struktur hinzu. Das schafft eine schöne Harmonie und sorgt für anhaltenden Genuss am Gaumen“, gibt Luttenberger Einblick in aktuelle Trends und Ent-



wicklungen. Dazu gehören auch die Alternativ- und PIWI-Weine, denen bei der Landesweinbewertung wieder eigener Raum gegeben wurde. Insgesamt wurden 18 Landessieger gekürt – da-



**Weingut Schmötzer,**  
St. Andrä-Höch, Kategorie Riesling: Riesling Ried Gaisriegl DAC



**Weinhof-Winzerhaus Oswald,**  
Großklein, Kategorie Scheurebe: Sämling 88



**Weingut Pfeifer Annaberg,**  
St. Anna/Aigen, Kategorie Burgunder Ortstypisch: Chardonnay DAC



**Weingut Strauss,**  
Gamitz, Kategorie Prädikatswein: Trockenbeerenauslese

# Genuss auf steirisch 7/12

Samstag, 22. Juni 2024

GENUSS auf steirisch | 7



**Weingut Teitscher,**  
Leutschach, Kategorie  
Welschriesling:  
Welschriesling  
DAC





**Weingut Rudolf und Petra  
Schuster, Klöch, Kategorie  
Morillon: Chardon-  
nay  
Klassik  
DAC**





**Weingut Adam-Lieleg,**  
Leutschach, Kategorie  
Sauvignon  
blanc:  
Sauvignon  
blanc



**DOPPELANDESSIEGER**




**Weingut Grabin, Labuttendorf,**  
Kategorie Weißburgunder: Weiß-  
burgunder DAC,  
Kategorie Riedenwein  
Burgunder: Chardon-  
nay Ried Stermetz-  
berg DAC



## t: Die besten iermark

### INTERVIEW

## Qualität ohne Kompromisse



**Werner Luttenberger**  
Weinbaudirektor  
Landwirtschaftskammer  
ANNA STÖCHER

### Ihr Resümee zur Landeswein- bewertung 2024?

**WERNER LUTTENBERGER:**  
Perfekte Qualität, tolle Be-  
triebe, enorme Vielfalt – mehr  
als würdige Landessieger.  
Besonders erfreulich ist, dass  
sich das System mit den DAC-  
Weinen so gut bewährt – diese  
Ortsweine haben Zukunft.

### Wohin geht die Reise für den steirischen Wein?

Kompromisslos in Richtung  
Qualität – mit dem Ziel, den  
typisch steirischen Wein,  
geprägt von Frucht, aber  
vermehrt auch von Struktur,  
Fülle und Harmonie, in die  
Flasche zu bringen.

### Wie steht es um den Weinmarkt?

Der ist glücklicherweise stabil.  
Bei den Kunden punktet vor  
allem der typische fruchtig-  
leichte „Steirer“, Rotweine  
stagnieren etwa – das ist eine  
internationale Entwicklung  
– Rosé liegt im Trend. Eine  
Flächen-Aufstockung, derzeit  
liegen wir in der Steiermark bei  
5100 Hektar, ist kein Thema.



### Große Bühne für die steirischen Landessieger!

In der Grazer  
Seifenfabrik  
wurden die  
besten Weine  
der Steiermark  
ausgezeichnet –  
eine Gala für  
den steirischen  
Wein und seine  
Produzenten.

SCHNEEBALDER,  
ADOLBE STOCK

runter zwei Doppellandessiege  
und ein „Weingut des Jahres“.  
(siehe Fotos!) Wer jetzt Gusto auf  
die Tröpferl bekommen hat: Alle  
Siegerweine können in der „Vino-  
thek Steiermark“ in St. Anna ver-

kostet werden. „Ein besonderes  
Erlebnis ist es aber sicher, den  
erfolgreichen Betrieben einen  
persönlichen Besuch abzustatten  
und die Tropfen vor Ort zu ver-  
kosten“, empfiehlt Luttenberger.

Übrigens: Alle Finalistenweine  
gibt es auch im Onlineshop,  
Sortenpakete können unter fol-  
gender Adresse bestellt werden:

[shop.buschenschank.at](http://shop.buschenschank.at)



**posch. Wein gut zum Lesen,**  
Pischelsdorf, Kategorie Sauvig-  
non blanc  
Ortstypisch:  
Sauvignon  
blanc Ost-  
steiermark DAC





**Weingut Jauk-Wieser,**  
Deutschlandsberg, Kategorie  
Schilcher  
Orts- und  
Riedenwein:  
Schilcher Ried  
Burgegg DAC





**Weingut Riegelelegg  
Owitschhof, Gamlitz, Kategorie  
Riedenwein  
Sauvignon blanc:  
Sauvignon blanc  
Ried Sernauberg  
DAC**





# Genuss auf steirisch 8/12

Den Sommer auf den Gaumen holen - mit Köstlichkeiten von steirischen Bäuerinnen und Bauern.

Die Steiermark ist ein kulinarisches Schlaraffenland - nicht zuletzt dank der vielen Bäuerinnen und Bauern, die mit Liebe, Leidenschaft und fachlichem Know-how Lebensmittel in höchster Qualität herstellen. Gerade jetzt im Sommer ist das weiß-grüne Angebot phänomenal - frisches Obst und Gemüse direkt vom Garten auf den Teller. Fruchtbige Weine und Säfte - für den sommerlichen Trinkgenuss; am besten gleich mit einer Jause in einer gemütlichen Buschenschank kombiniert. Da kann man nur sagen: Das Leben ist schön, bei uns in der Steiermark!



### URIG UND KÖSTLICH

**Urige Gemütlichkeit im 360 Jahre alten Winzerhaus am Weingut Hack-Gebell.** Wirtin Brigitte legt größten Wert auf regionale Lieferanten und veredelt alle Fleischspezialitäten vom Tierwohl-Kräuterschwein für die traditionelle Brettjause selbst! Eine große Käseauswahl, vegetarische und vegane Gerichte, ein „Picknick im Weingarten“ sowie die hervorragenden Weine von Winzer Philipp Hack machen einen Besuch am Familienbetrieb zu einem Rundum-Erlebnis!  
[hack-gebell.at](http://hack-gebell.at)



## Lass dir den Sommer schmecken!



### NATÜRLICH UND SÖFFIG

**Most ist das ursprüngliche Getränk** der Oststeirer! Perfekt gekühlt bietet ein Holzermost-Spritzer einen erfrischenden und natürlichen Genuss an heißen Tagen. Holzermost gibt's übrigens in acht verschiedenen Streuobst-Sorten, von fein herb bis leicht süß!  
[holzermost.com](http://holzermost.com)



### GEMÜTLICH UND VIELSEITIG

**Wein und Unterhaltung.** Der Familienbetrieb Resch liegt idyllisch in die Landschaft von Leutschach eingebettet - der größten Weinbaugemeinde der Weinstraße. Dort dreht sich fast alles rund um den Wein, aber: es gibt auch feine Säfte, Schnäpse und Produkte aus der eigenen Landwirtschaft. Außerdem ein Gästehaus, eine originale Loambudelkegelbahn und viele schöne Wander- und Radwege, von denen man gerne wieder auf einen erfrischenden Schluck zum Resch zurückkommt.  
[weingutresch.at](http://weingutresch.at)



### ÖKOLOGISCH UND NACHHALTIG

**Fruchtbige Erfrischung.** Natürliche regionale Säfte, eine Geschmacks-explosion! Gespritzt oder mit Leitungswasser sind die Säfte und Nektare vom Obsthof Singer die idealen Durstlöcher. Ein Schuss Fruchtnektar wertet jeden Cocktail auf - auch in den Sekt passt er hervorragend.  
[singer-obsthof.at](http://singer-obsthof.at)



### EHRlich UND ECHT

**Steirisches Kürbiskernöl für Salat und Seele.** Weil es jeden Salat dunkelgrün färbt und ihm einen steirischen Herzstempel aufdrückt. Weil es den cremigen Geschmack von Vanilleeis hervorragend unterstreicht und jeder Eierspeis' den Ritterschlag verleiht ...  
[hamlitsch.at](http://hamlitsch.at)



Warum wir jeden Tag einen farbenfrohen Regenbogen in unseren Speiseplan einbauen sollen.

## Hol den Regenbogen auf den Teller

Steirisches Gemüse ist eine absolute Bereicherung für den Speiseplan und ein kreativer Tausendsassa in der Küche. Ob als Aufwertung für das Jausenbrot, als knackiger Snack, cremige Suppe oder leichte Hauptmahlzeit – Gemüse ist vielfältig einsetzbar und hat immer Saison! Zudem steckt in heimischem Gemüse enorme Kraft für unsere Gesundheit.



„Die bunte, heimische Gemüsevielfalt ist voller Kraft für unsere Gesundheit.“

**Sandra Holasek**  
Ernährungswissenschaftlerin MedUni Graz

**Bunt** heißt dahingehend das Zauberwort! Wer also die gesamte gesundheitliche Palette von Salat, Paradeisern, Roten und Gelben Rüben, Kraut und Co. nützen will, holt sich am besten jeden Tag den Regenbogen auf den Teller. In dieser farbenfrohen Vielfalt steckt nämlich enormes Gesundheitspotenzial. „Ausschlaggebend dafür sind die so genannten sekundären Pflanzenstoffe, von denen mittlerweile rund 100.000 bekannt sind. Die wichtigsten, häufigsten und für die Gesundheit relevantesten sind die Carotinoide und Polyphenole“, gibt Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni

Graz, Einblick in die gesunde Kraft von Gemüse. Sie weist dabei vor allem auf die Bedeutung für den Zellstoffwechsel hin: „Diese Pflanzenstoffe schützen unsere Zellen, halten sie jung. Sie helfen, Bakterien zu bekämpfen, reduzieren Entzündungen im Körper und stärken das Immunsystem.“ Holasek betont zudem die günstige Wirkung bei der Fettablagerung: „Je mehr buntes Gemüse, um so weniger Fett wird gespeichert.“

In unserer Nahrung – also in Paradeisern, Karotten, Brokkoli, Salat, Kraut, Paprika etc. – kommen übrigens rund 50 verschiedene Carotinoide vor, die

von der Stärkung der Abwehrkraft über die Augengesundheit bis zur Senkung des Arteriosklerose-Risikos eine Fülle an gesunden Wirkungen entfalten. Das übrigens auch dann, wenn das Gemüse erhitzt oder tiefgefroren wird. Ein weiterer Vorteil: Durch den hohen Ballaststoffanteil sorgt Gemüse für eine gute Sättigung und für eine gute Verdauung – und versorgt ideal mit Vitaminen und Mineralstoffen.

**Wichtig**, um vom gesundheitlichen Wert voll zu profitieren: zu hochwertigem, heimischem und saisonal verfügbarem Gemüse greifen – am besten fünf Mal am Tag.

Tipps und Infos:  
[stelrergemuese.at](http://stelrergemuese.at)

### SO SCHMECKT SOMMER



### Sommersalat aus Steirischen Käferbohnen, Paradeisern und Pflirsichen

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Handvoll Basilikum
- 5 mittelgroße Sommerparadeiser
- 250 g Steirische Käferbohnen g.U.
- 2 reife Pflirsiche
- 3 EL Olivenöl
- 125 g Burrata
- 1 kleine Handvoll Basilikumbblätter
- Salz, Pfeffer

1. Zwiebel klein hacken, ca. zehn Minuten im Essig ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Basilikum fein schneiden, zu den Zwiebeln und dem Essig geben und gut vermengen.
3. Danach die Paradeiser grob und unregelmäßig schneiden. Die geschnittenen Paradeiser, die abgetropften Steirischen Käferbohnen sowie die in Spalten geschnittenen Pflirsiche zu den anderen Zutaten geben und alles mit dem Olivenöl vermengen.
4. Salat auf einer Servierplatte anrichten. Burrata mit den Händen zerreißen und auf dem Salat verteilen. Basilikumbblätter darüberstreuen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
5. Dazu passt frisches Weißbrot.

### WARUM FARBE DEM KÖRPER SO GUT TUT

**Lycopin lässt Gemüse rot werden.** Rotes Gemüse ist nicht nur ein Knaller für das Auge – auch für die Gesundheit steckt viel Gutes drinnen. Das ist dem sekundären Pflanzenstoff Lycopin geschuldet, der antioxidativ wirkt, das Immunsystem stärkt und die Gefäße schützt. Beim Erhitzen verstärkt sich die Wirkung sogar.

**Carotinoide – die gelbe Kraft.** Carotinoide sind sekundäre Pflanzenstoffe, die auch in rotem und grünem Gemüse stecken. Es gibt rund 600 verschiedene; sie haben eine Reihe gesundheitsfördernder Wirkungen – halten Zellen jung, sorgen für gesunde Magenschleimhaut und beugen Arteriosklerose vor.

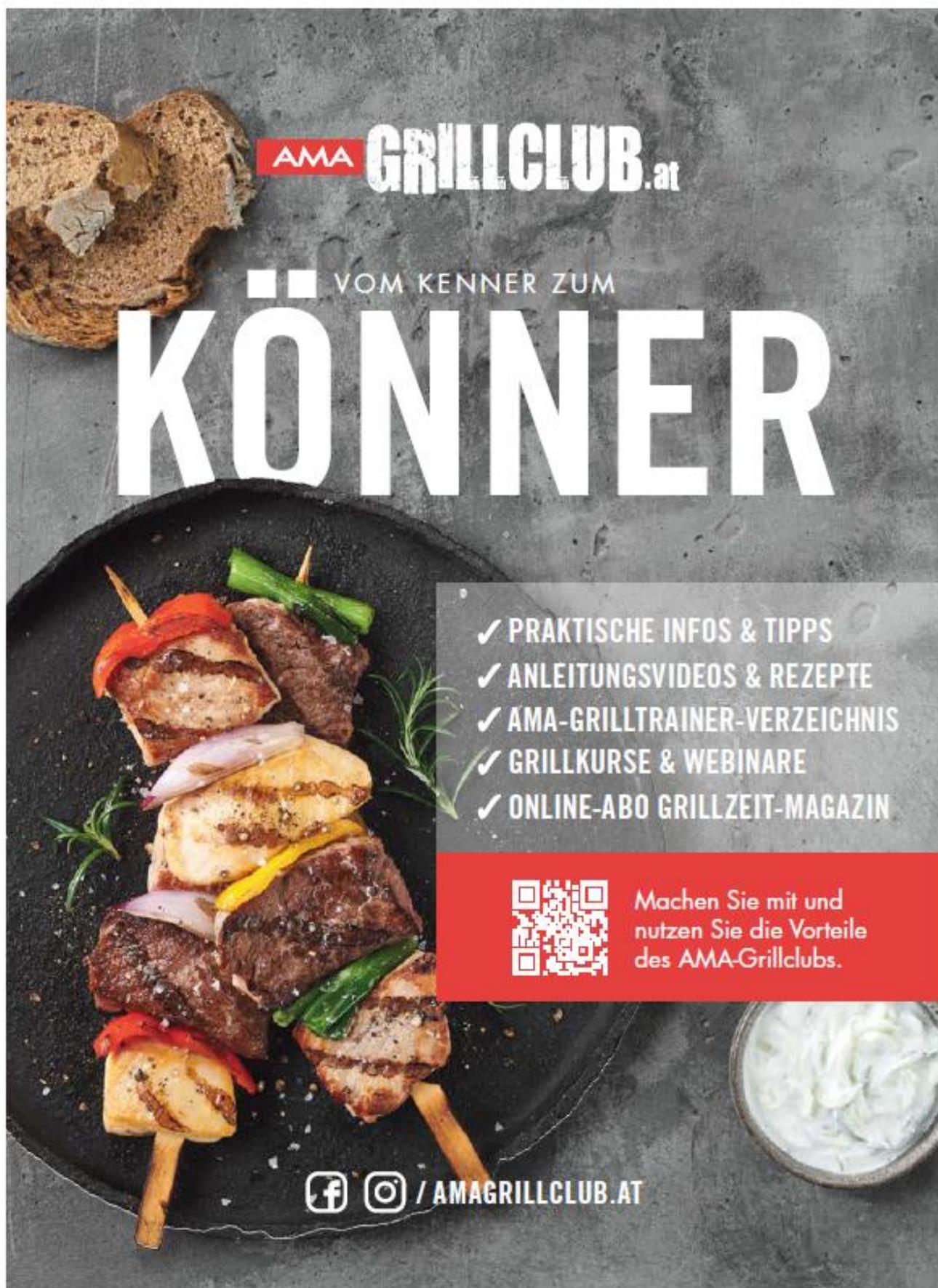
**Chlorophyll – der grüne Wunderstoff.** Chlorophyll verleiht Gemüse das lebendige Grün und spielt eine Schlüsselrolle für die Gesundheit. Es schützt vor oxidativem Stress und freien Radikalen, hilft somit das Risiko für chronische Erkrankungen zu senken. Es unterstützt bei der Energieproduktion und der Entgiftung.



ACQUE E TOCCO, BARBARA MALCUN, HARRY'S CHEFFER



# Genuss auf steirisch 10/12



**AMA GRILLCLUB.at**

VOM KENNER ZUM

# KÖNNER

- ✓ PRAKTISCHE INFOS & TIPPS
- ✓ ANLEITUNGSVIDEOS & REZEPTE
- ✓ AMA-GRILLTRAINER-VERZEICHNIS
- ✓ GRILLKURSE & WEBINARE
- ✓ ONLINE-ABO GRILLZEIT-MAGAZIN

 Machen Sie mit und nutzen Sie die Vorteile des AMA-Grillclubs.

  / AMAGRILLCLUB.AT



**Besonders bei der jungen Generation** gilt es als hip, ein Glaserl steirischen Most zu genießen – ganz stilvoll im edlen Glas.  
DANNER

**MOST IST HIP**

**In-Getränk.** Das steirische Traditionsgetränk ist wieder voll angesagt – hohe Qualität, moderater Alkohol und damit leichter Trinkgenuss machen Most zum neuen Lifestyle-Getränk.

**Viele Spielarten.** Zum Renner entwickeln sich vor allem die diversen Mostvarianten wie Cider oder prickelnder Mostfrizzante.

**STAATLICH GEPRÜFT**

**Qualitäts-Siegel.** Die staatliche Prüfnummer garantiert, dass hundertprozentig steirische Spitzenqualität in der Mostflasche ist.



## Most – Trendgetränk der jungen Generation

Ob edler reinsortiger Speisenbegleiter, spritziger Durstlöcher beim Grillen oder prickelnde Erfrischung bei der Sommerparty – steirischer Most hat sich zum Lifestylegetränk der jungen Generation entwickelt. Das hat allem voran mit der hochwertigen Qualität zu tun, die steirische Mostproduzenten mittlerweile in die Flasche bringen. „Wir sind da in einer Liga angelangt, die dem Wein um nichts mehr nachsteht“, freut sich Georg Thünauer, Obstbaureferent der Landwirtschaftskammer Steiermark, über die erfolgreiche Entwicklung des steirischen Traditionsgetränks. Warum dieses gerade bei der jungen Generation so punk-



„Der hohe Qualitätslevel macht Most bei Insidern zum absoluten In-Getränk.“

**Georg Thünauer,**  
LK-Obstbaureferent

tet? „Weil ältere Menschen mit Most noch häufig eine Qualität verbinden, die weit entfernt von dem war, was die steirischen Mostproduzenten heute herstellen – reinsortige Moste aus hochwertigstem Obst. Die Entwicklung geht da übrigens gerade zwei interessante Wege. Zum einen wird auf alte Apfelsorten wie Maschanzker gesetzt, der sehr säure- und gerbstoffbetonten Most ergibt, die andere Linie verfolgt neue Apfelsorten wie Braeburn – mit einzigartiger Sortenaromatik“, gibt Thünauer Einblick.

sich einiges. Thünauer: „Auch bei Most wird auf Edelstahltanks gesetzt – die Zeit der Holzfässer ist vorbei, was durchaus mit Vorteilen verbunden ist; speziell was Reinigung, Temperatursteuerung oder reduktives Arbeiten, das sehr fruchtige Aromen bedingt, angeht.“

**Bei der Landesprämierung** der Landwirtschaftskammer Steiermark wurde die hohe Qualität der steirischen Moste einmal mehr sichtbar. Aus den 99 eingereichten Produkten gingen der „Mostproduzent des Jahres“ und sechs Landessieger hervor. Dazu wurde 40 Mal Gold und 40 Mal Silber verliehen.

**Auch was die Ausbautechniken** angeht, tut



**DIE BESTEN MOSTMACHER DES LANDES**

**Mostproduzent des Jahres und Landessieger:**

- 1 Markus und Daniela **Holzer**, Vorau, „Eisperle“
- Landessieger: 2 Sonja und Günter **Brunner**, Ilz, „Apfellini“ | 3 Hanna und Martin **Mausser**, Hitzendorf, „Apfelmost Jonagold“ | 4 Cornelia **Jansel**, Breitenfeld, „Schafnase STM“ | 5 Julia und Michael **Kuchibauer**, Vorau, „Apfelmost Braeburn“ | 6 Daniela und Stefan **Weissenbacher**, Allerheiligen im Mürztal, „Cider RED“



Unvergessliches Erlebnis für Kinder: Im Holzzirkus der Hauptdarsteller sein und mit Holz werken.

## Hereinspaziert! Der Holzzirkus ist da

Das war der schönste Tag in meinem Leben", sagt Simon, 6, und strahlt vor Stolz und Freude. In den Händen hält er sein Holz-Flugzeug - er hat es gerade selbst hergestellt. Ganz alleine!

Diese Freude teilt Simon mit vielen Kindern, die den Holzzirkus besuchen. Dass es dieses österreichweit einzigartige Angebot gibt, ist dem Weststeirer Sigmund Reitbauer zu verdanken. „Ich hatte beim Fensterbauen immer sehr viel hochwertigen Holzabfall. Da ist mir eines Tages die Idee gekommen, etwas mit Kindern zu machen, um ihn sinnvoll zu verwerten.“ Dieses Etwas hat rasch Form angenommen und sorgt heute als Holzzirkus bei Kindern quer durch die Steiermark und mittlerweile sogar darüber hinaus für Begeisterung.

Dafür hat Reitbauer in den vergangenen Jahren aber einiges an Entwicklungsarbeit geleistet. Denn: „Es hat sich



**Edmund Reitbauer** (o.) bietet mit dem Holzzirkus eine österreichweit einzigartige Möglichkeit, den Werkstoff Holz kennenzulernen, zu begreifen und seine Vielfalt zu nutzen - für Kinder aber auch für Erwachsene.

HOLZZIRKUS

rasch gezeigt, dass es eigenes Werkzeug und einen eigenen pädagogischen Ansatz braucht, um die Kinder für die Arbeit mit Holz zu begeistern. So wurden intelligente Maschinen und ein motivierendes Vermittlungssystem entwickelt", erzählt der Holzzirkus-Erfinder. Heißt: Es gibt kindgerechte Sägen, Bohrer und Co., um Fehlerquellen auszumerzen und Verletzungen zu verhindern. Das nimmt Angst, die Kinder können völlig eigenständig arbeiten und aus einem Holzrohling selbstständig ihr ausgewähltes Stück - Auto, Flugzeug, Schatztruhe - herstellen. Nach nur zwei Stunden hat jedes Kind sein fertiges Werkstück und damit ein Erfolgserlebnis in Händen, das es mit nach Hause nehmen kann.

Der Holzzirkus kommt im Rahmen des Pro Holz-Projektes „Holz macht Schule“ in Schulen, kann aber auch für Kindergärten und Kindergeburtstage gebucht werden. Im Center West in Graz gibt es zudem eine fix installierte Holzwerkstatt (links unten!)

Weitere Infos: [holz-zirkus.at](http://holz-zirkus.at)

### HOLZZIRKUS IM CENTER WEST

**Handwerken mit Holz - Spaß und Erfolgsgarantie**  
Jedes Kind ist im Holzzirkus willkommen - Gruppen ab zehn Kindern bitte vorher anmelden! Workshops für Kindergärten und Schulen dauern zwei Stunden. Die Betreuung ist kostenlos, es fällt nur ein kleiner Materialkostenbeitrag an. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 9 bis 19 Uhr, Samstag, 9 bis 18 Uhr. Auch in den Sommerferien! Info: [holz-zirkus.at](http://holz-zirkus.at)



### Qualitätssiegel.

Nachhaltigkeit ist bei Holz- und Papierprodukten ein Gebot der Stunde. Deshalb auf das PEFC-Siegel schauen! Es garantiert, dass der Rohstoff aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und ökologische sowie soziale Anforderungen eingehalten wurden.



IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hammerlinggasse 3, 8011 Graz, Mag. Rosemarie Wilham. Redaktion: Mag. Johanna Vucak. Layout: Ronald Pflögl (LK).  
Artdirektion: Styria Media Design GmbH & Co KG. Hersteller: Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz. Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge. (WERBUNG)



# Radio / Fernsehen

→ [Zum Beitrag](#)



BIOGAS-GESETZ

## Ungewöhnliche Allianz appelliert an Parlament

Das Parlament möge sich noch vor der Sommerpause auf das Erneuerbares Gas-Gesetz einigen – dieser gemeinsame Appell erging am Mittwoch in Graz von der Landwirtschaftskammer, den Anlagenbetreibern, der Umweltschutzorganisation Global 2000 und der Austrian Gas Grid Management.

Online seit gestern, 16.31 Uhr

Teilen

Für den steirischen Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher sprächen alle Fakten für das Gesetz: „Es müsste normalerweise schon längst unter Dach und Fach sein. Doch seit Monaten spießt es sich an einer Einigung der Parlamentsparteien, zumal der Regierungsentwurf eine Zweidrittelmehrheit erfordert“.

### „Müsste längst unter Dach und Fach sein“

Es gehe unter anderem um das Einspeisen von aufbereitetem Biogas ins öffentliche Gasnetz. „Drohende jährliche Strafzahlungen von bis zu 8 Mrd. Euro, möglicher wirtschaftlicher Ruin der österreichweit mehr als 200 Anlagenbetreiber sowie die nach wie vor gigantische Abhängigkeit von russischem Gas dürften die Parlamentsfraktionen nicht kalt lassen“, so Titschenbacher – dies vor dem Hintergrund, da ja auch ein Durchleitungsverbot von russischem Gas durch die Ukraine im Raum stünde.

Der Regierungsentwurf sei auch verbraucherfreundlich – ein im Gesetzesentwurf implementiertes Marktunterstützungssystem Sorge laut dem Präsidenten bei den Endverbrauchern für höchstmögliche Preisstabilität. Zudem werde die „hochriskante Abhängigkeit von russischem Gas bedeutsam vermindert“. Diese lag im April bei 81 Prozent (Wintermonate bis zu 95 Prozent). Österreich zähle damit neben der Slowakei und Ungarn zu den Top drei-Ländern mit dem höchsten Abhängigkeitsgrad. Zum Vergleich: In Dänemark seien bereits 80 Prozent Biomethan im Gasnetz.

## **Biomethan für 250.000 Haushalte im ersten Schritt**

Die heimische Biogas-Branche könne in einem ersten Schritt mit 80 Anlagen Biomethan für rund 250.000 Haushalte ins Netz bringen. Damit könnte man etwa den Bedarf der Städte Graz und Linz zusammen abdecken, etwa zwei TWh. Mittelfristig könnten die rund 200 dafür vorgesehenen Biogasanlagen in Kombination mit anderen Technologien und Energieträgern etwa 15 Prozent des Fossilgases durch Grüngas ersetzen.

### **„Spitz auf Kopf“**

Für Hannes Hauptmann, Sprecher der steirischen Biogas-Anlagenbetreiber, ist Klimaschutz und sichere Gasversorgung nur mit Biogas möglich. „Am 26. Juni findet der alles entscheidende Wirtschaftsausschuss im Parlament statt, der am 3. oder 4. Juli den Weg für einen Beschluss im Parlament freimachen kann. Uns wurde bereits 2021 das Erneuerbare Gas-Gesetz versprochen. Gleichzeitig wurden Anlagenbetreiber mit einer Entfernung von weniger als zehn Kilometer zum Gasnetz verpflichtet, ab Anfang 2026 Biomethan ins öffentliche Gasnetz einzuspeisen. Nach langem Warten steht in letzter Sekunde wieder alles Spitz auf Knopf.“

Auch Johannes Wahlmüller, Klima- und Energiesprecher bei Global 2000, sagte, ein Beschluss wäre noch in dieser Legislaturperiode möglich. Komme das Gesetz nicht mehr, bliebe man stark abhängig von russischen Gaslieferungen und würde die Klimakrise weiter anheizen. „Wir rufen die VertreterInnen von ÖVP, SPÖ und Grünen auf, vor den Wahlen zu zeigen, dass ihnen eine unabhängige, erneuerbare Energiezukunft für Österreich wichtig ist“.

### **„Anreizsystem rasch implementieren“**

Der Vorstand der Austrian Gas Grid Management (AGGM), Bernhard Painz, sprach davon, dass die Gasnetzbetreiber bereitstünden, Biomethananlagen an das Netz anzuschließen. Die überwiegende Zahl der aktuell verstromenden Biogasanlagen sei im Nahbereich von bestehenden Gasnetzen. Das Potenzial für die Energiewende in der Pipeline verbunden mit den damit erzielbaren regionalen Wertschöpfungseffekten müsse genutzt werden. Entsprechende Anreize für die Einspeisung von Biomethan seien notwendig, um mit fossilem Gas konkurrenzfähig zu sein. „Dieses Anreizsystem darf nicht länger diskutiert, sondern es muss rasch implementiert werden“, forderte Painz.



→ [Zum Beitrag](#)

DIE RADIO STEIERMARK-JOURNALE  
**19. Juni – 17.30 Uhr**

ST • Mi., 19.6. • ⌚ 6 Tg. • 05:43 Min. • Podcast

⏸ Beitrag pausieren

The image shows a podcast player interface. On the left is a cover image of a microphone. The main area contains the title 'DIE RADIO STEIERMARK-JOURNALE' and the specific episode '19. Juni – 17.30 Uhr'. Below this, it shows the station 'ST', the date 'Mi., 19.6.', a refresh icon, '6 Tg.', the duration '05:43 Min.', and the word 'Podcast'. At the bottom, there is a pause button and the text 'Beitrag pausieren'.

# PK Biogas

→ [Zum Beitrag](#)



# PK Biogas



Beiträge: 19. Juni,  
13.25 Uhr und 15.25 Uhr

# Endlich Sommer

→ [Zum Beitrag](#)

ORF

St HEUTE



# ORF Landwirt schafft: Pferdewirtschaft

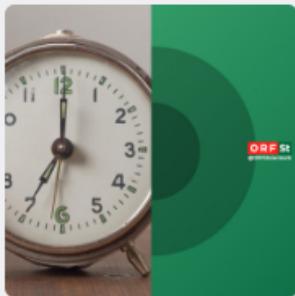
→ [Zum Beitrag](#)



# Marktbummel: Stör



→ [Zum Beitrag](#)



SENDUNG

## Guten Morgen Steiermark

Bestens informiert und unterhalten ins Wochenende

ST • Sa., 15.6. • 28 Tg. • 4 Std. • *Sendung*

...

▶ Beitrag anhören

08:20 **Marktbummel: Stör jetzt auch in der Steiermark**

🎵 Tony Christie  
*Is This The Way To Amarillo*

🎵 Eddy Grant  
*Gimme Hope Jo'anna*

08:30 **Journal**

# Kirschen

→ [Zum Beitrag](#)





# Landesweite Medien

APA0226 5 WI 0554 II Mi, 19.Jun 2024

Mi, 19.Jun 2024

Gas/Steiermark

## **Biogas-Gesetz - Ungewöhnliche Allianz appelliert an Parlament**

(APA-Basisdienst)

**Vor Ausschusssitzung im Parlament Ende Juni - Beschluss könnte noch in dieser Legislaturperiode möglich sein**

Graz (APA) - Eine ungewöhnliche Allianz aus der Biogas-Branche drängte am Mittwoch in Graz darauf, dass sich die Parlamentsparteien vor der Sommerpause noch auf das Erneuerbares Gas-Gesetz einigen mögen. Der Appell wurde von der steirischen Landwirtschaftskammer, den Anlagenbetreibern, der Umweltschutzorganisation Global 2000 und der Austrian Gas Grid Management an die Parteien gerichtet, den "ausgewogenen Gesetzesentwurf der Bundesregierung endlich zu beschließen".

Für den steirischen Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher sprächen alle Fakten für das Gesetz. "Es müsste normalerweise schon längst unter Dach und Fach sein. Doch seit Monaten spießt es sich an einer Einigung der Parlamentsparteien, zumal der Regierungsentwurf eine Zweidrittelmehrheit erfordert". Es gehe u. a. um das Einspeisen von aufbereitetem Biogas ins öffentliche Gasnetz. "Drohende jährliche Strafzahlungen von bis zu 8 Mrd. Euro, möglicher wirtschaftlicher Ruin der österreichweit mehr als 200 Anlagenbetreiber sowie die nach wie vor gigantische Abhängigkeit von russischem Gas dürften die Parlamentsfraktionen nicht kalt lassen", sagte der Präsident - dies vor dem Hintergrund, da ja auch ein Durchleitungsverbot von russischem Gas durch die Ukraine im Raum stünde.

Der Regierungsentwurf sei auch verbraucherfreundlich - ein im Gesetzesentwurf implementiertes Marktunterstützungssystem Sorge laut dem Präsidenten bei den Endverbrauchern für höchstmögliche Preisstabilität. Zudem werde die "hochriskante Abhängigkeit von russischem Gas bedeutsam vermindert". Diese lag im April bei 81 Prozent (Wintermonate bis zu 95 Prozent). Österreich zähle damit neben der Slowakei und Ungarn zu den Top 3-Ländern mit dem höchsten Abhängigkeitsgrad. Zum Vergleich: in Dänemark seien bereits 80 Prozent Biomethan im Gasnetz.

Die heimische Biogas-Branche könne in einem ersten Schritt mit 80 Anlagen Biomethan für rund 250.000 Haushalte ins Netz bringen. Damit könnte man etwa den Bedarf der Städte Graz und Linz zusammen abdecken, etwa zwei TWh. Mittelfristig könnten die rund 200 dafür vorgesehenen Biogasanlagen in Kombination mit anderen Technologien und Energieträgern etwa 15 Prozent des Fossilgases durch Grüngas ersetzen.

Für Hannes Hauptmann, Sprecher der steirischen Biogas-Anlagenbetreiber, ist Klimaschutz und sichere Gasversorgung nur mit Biogas möglich. "Am 26. Juni findet der alles entscheidende Wirtschaftsausschuss im Parlament statt, der am 3. oder 4. Juli den Weg für einen Beschluss im Parlament freimachen kann. Uns wurde bereits 2021 das Erneuerbare Gas-Gesetz versprochen. Gleichzeitig wurden Anlagenbetreiber mit einer Entfernung von weniger als zehn Kilometer zum Gasnetz verpflichtet, ab Anfang 2026 Biomethan ins öffentliche Gasnetz einzuspeisen. Nach langem Warten steht in letzter Sekunde wieder alles Spitz auf Knopf."

Auch Johannes Wahlmüller der Klima- und Energiesprecher bei GLOBAL 2000, sagte, ein Beschluss wäre noch in dieser Legislaturperiode möglich. Komme das Gesetz nicht mehr, bliebe man stark abhängig von russischen Gaslieferungen und würde die Klimakrise weiter anheizen. "Wir rufen die VertreterInnen von ÖVP, SPÖ und Grünen auf, vor den Wahlen zu zeigen, dass ihnen eine unabhängige, erneuerbare Energiezukunft für Österreich wichtig ist".

Der Vorstand der Austrian Gas Grid Management (AGGM), Bernhard Painz, sprach davon, dass die Gasnetzbetreiber bereitstünden, Biomethananlagen an das Netz anzuschließen. Die überwiegende Zahl der aktuell verstromenden Biogasanlagen sei im Nahbereich von bestehenden Gasnetzen. Das Potenzial für die Energiewende in der Pipeline verbunden mit den damit erzielbaren regionalen Wertschöpfungseffekten müsse genutzt werden. Entsprechende Anreize für die Einspeisung von Biomethan seien notwendig, um mit fossilem Gas konkurrenzfähig zu sein. "Dieses Anreizsystem darf nicht länger diskutiert, sondern es muss rasch implementiert werden", forderte Painz.

GRAZ

## Schulterschluss für Grüngas-Gesetz

Allianz aus Bauern-, Biogas-, Gasnetz- und Umweltvertretern appelliert an Politik.

Die jüngsten Turbulenzen in der türkis-grünen Bundesregierung haben die Sache nicht gerade vereinfacht, doch das Anliegen ist dringlich. Gemeinsam mit der Gasinfrastrukturgesellschaft AGGM und der Umweltorganisation Global 2000 appellierten steirische Bauern- und Biogasvertreter gestern öffentlich „an die Bundesregierung und alle Parlamentsparteien“, sich im letzten Abdruck einen Ruck zu geben und das Erneuerbare-Gas-Gesetz (EGG) zu beschließen. Wie berichtet, drängt die Zeit. Das Gesetz, das zwischen ÖVP und Grünen bereits akkordiert ist, im Parlament aber eine Zweidrittelmehrheit sucht, würde die Grundlage dafür bilden, Österreichs Gasnetz grüner zu machen. Vorgesehen wäre, dass mehr als 200 der bundesweit 280 Biogasanlagen künftig nicht mehr Strom produzieren, sondern das erzeugte Biomethan reinigen und ins Gasnetz speisen. Rund zehn Prozent des heimischen Erdgasverbrauchs sollen so in Summe ersetzt werden.

Die letzte Möglichkeit, das Vorhaben noch vor den Wahlen umzusetzen, bietet der parlamentarische Wirtschaftsausschuss am 26. Juni. Dort könnte der Weg für einen Parlamentsbeschluss mit der SPÖ am 3. oder 4. Juli freigemacht werden. Doch bisher bewegt sich wenig. Die SPÖ verlangt Detailänderungen, bei denen dem Vernehmen nach wiederum die ÖVP nicht mitspielt. „Es steht Spitz auf Knopf“, formuliert es der steirische Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher. Das Problem: „22 der 37 steirischen Biogasanlagen sollen umstellen, doch dafür braucht es ein- bis eineinhalb Jahre Vorlauf“, sagt Biogas-Sprecher Hannes Hauptmann. „2026 enden aber bei mehreren Anlagen bereits die Tarifverträge, sie würden dann abgeschaltet.“ AGGM-Vorstand Bernhard Painz warnt vor einer vergeblichen Chance, Global-2000-Klimasprecher Johannes Wahlmüller ruft die Parteien dazu auf, „über den eigenen Schatten zu springen“.

Günter Pilch



Gemeinsamer Appell: Wahlmüller (Global 2000), Titschenbacher (LWK), Hauptmann (Biogasbetreiber) und Painz (AGGM) LK/DANNER

# Fehlendes Gesetz lässt Biogas-Betreiber zittern

Letzter Termin für rechtzeitigen Beschluss naht: Chance auf mehr grünes Gas schwindet, steirischen Anlagen droht Aus

**S**teirische Biogas-Betreiber wären bereit, Millionen in die Umrüstung ihrer Anlagen zu investieren, um künftig Methan ins Gasnetz einzuspeisen, statt wie bisher Strom zu produzieren. Das wurde ihnen schon 2021 in Aussicht gestellt.

Das Erneuerbare-Gas-Gesetz hingegen, das die Einspeisung und entsprechende Förderung regeln soll, hängt seit Monaten im Nationalrat fest. Es braucht eine Zwei-Drittel-Mehrheit, die bislang nicht zustande gebracht wurde – die „Krone“ hat Anfang Juni berichtet.

Gestern haben die steirische Biogas-Branche und die Landwirtschaftskammer erneut einen dringenden Appell an die Politik gerichtet, das Gesetz endlich zu beschließen. Am 26. Juni wäre im Wirtschaftsausschuss die letzte Chance, das Vorhaben doch noch rechtzeitig auf Schiene zu bringen. Ansonsten



22 Biogasanlagen sind in der Steiermark vom neuen Gesetz betroffen.

Foto: Landwirtschaftskammer Steiermark

droht vielen Anlagen mangels Rechtssicherheit und wegen auslaufender Stromverträge schon ab dem Jahr 2026 das Aus.

„Wir sind die Branche, die als erste und am schnellsten Bio-Methan ins Gasnetz einspeisen kann“, sagt Hannes Hauptmann, Sprecher der steirischen Biogas-Produzenten. „Kommt das Gesetz nicht mehr, bleiben wir stark abhängig von russischen Gaslieferungen und heizen die Klimakrise weiter an“, bringt es Johannes Wahl-

müller von der Umweltorganisation Global 2000 auf den Punkt.

Die schwarz-grüne Bundesregierung verhandelt mit der SPÖ, um die nötige Mehrheit finden. Vom SPÖ-Parlamentsklub heißt es auf „Krone“-Anfrage, bei der Gesetzesvorlage seien noch viele Fragen offen. Vor allem, was die höheren Kosten des Biogases angeht. „Was für uns nicht infrage kommt, ist, dass zusätzliche Kosten einseitig auf Haushalte abgewälzt werden.“

Hannes Baumgartner

700 SCHÜLER

### Bauernhof statt Schule

Gibt es lila Kühe? Wachsen Erdäpfel auf Bäumen? Was bedeuten die vielen Gütesiegel? 700 Grazer Volksschülerinnen und -schüler tauschten Schulbank gegen Feld, Matheaufgabe gegen Melktraining und gingen diesen Fragen beim Bauernhoferlebnistag im Grazer Grottenhof auf den Grund. Auf vier Stationen lernten die Schülerinnen und Schüler die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft kennen und durften ihr Können beim Melken (am Trainingsgerät), beim Brotbacken oder beim Erdäpfelgraben probieren.

FOTO FISCHER



Foto: Foto Fischer



## **ERLEBNISTAGE AM BAUERNHOF**

Was frisst eigentlich die Kuh? Was bedeuten die vielen Gütesiegel? Fragen wie diese wurden auch heuer wieder rund 700 Grazer Volksschülern bei den Bauernhof-Erlebnistagen der steirischen Landwirtschaftskammer beantwortet. An der Fachschule Grottenhof erfuhren sie in vier Stationen über die Vielfalt der Landwirtschaft.

## Höhenflug für steirischen Wein

**Grandiose Vielfalt – seit 1948 kürt die Landesweinbewertung die besten Weine der Steiermark. Der Showdown bei der diesjährigen Siegerehrung war diesmal extrem spannend und voller Überraschungen.**

**D**ie steirischen Winzerinnen und Winzer bewegen sich schon lange selbstbewusst auf dem nationalen wie internationalen Weinparkett. Der Weg dorthin ist ein mühsamer und nur über die hohe Weinqualität zu erreichen. Als wirkungsvolles Sprungbrett fungiert dabei gerne die steirische Landesweinbewertung. 1947 Qualitätsweine wurden dieses Jahr zunächst für das Semifinale von den amtlich geprüften Fachexperten blind verkostet und bewertet, 108 Weine davon ins Grande Finale geschickt. Unter den Besten der Besten wurden dann die zu vergebenden Landessieger-Titel in 18 Kategorien gekürt. Das Weingut Grabin gewann davon zwei Champion-Titel. Die große Überraschung lieferte der Newcomer Mathias Weber aus Stainz. Der kürzlich als Österreichs „Weintalent 2024“ ausgezeichnete Jungwinzer eroberte ebenfalls zwei Landessieger-Titel, zusätzlich durfte der Weststeirer die Trophäe „Weingut des Jahres 2024“ mit nach Hause nehmen.

Infos: [www.landessieger.at](http://www.landessieger.at)



*Gewinner:innen und Ehrengäste genossen in der Grazer Seifenfabrik ausgiebig die festliche Gala für die 77. steirische Landesweinbewertung*

SCHNEEBAUER

### LANDESSIEGER 2024 IM ÜBERBLICK

**Muskateller, Schilcher und Weingut des Jahres:**

Weingut Weber, Stainz

**Weißburgunder und Riede Burgunder:**

Weingut Grabin, Labuttendorf

**Welschriesling:**

Weingut Teltscher, Leutschach

**Sauvignon Blanc:**

Weingut Adam-Lieleg, Leutschach

**Sauvignon Ortswein:**

Posch, Pischelsdorf

**Sauvignon Riede:**

Weingut Olwitschhof, Gamlitz

**Morillon:**

Rudolf & Petra Schuster, Klöch

**Burgunder Ortswein:**

Weingut Pfeifer, Annaberg

**Riesling:**

Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch

**Scheurebe:**

Winzerhaus Oswald, Großklein

**Traminer:**

Weinhof Tomaschitz, Klöch

**Schilcher Riede:**

Jauk-Wieser, Deutschlandsberg

**Prädikatswein:**

Weingut Strauss, Gamlitz

**Blauer Zweigelt:**

Riegel-negg Stammhaus, Gamlitz

**Rotwein Vielfalt:**

Adam Amandus, Leutschach

**Sekt:**

Familienweingut Trabos, Gamlitz



*Mathias Weber: Landes-sieger mit Muskateller, Schilcher und Weingut des Jahres 2024*



## Steirische Buschenschenken

Belegte Brote bekommt man hierzulande vielerorts serviert – in Kombination mit House-Musik oder Lesungen allerdings nur selten. Das sind die Geheimtipps für alle, die etwas Neues probieren wollen.

**E**in genüssliches Wochenende verbringen viele Steirer am liebsten mit einem Glas Wein in der

Hand und einer Brettjause vor der Nase. Und am besten geht das auf einer der Terrassen der mehr als 800 Bu-

schenschenken im Land. Sie alle punkten mit regionalen Schmankerln, die stets kalt serviert werden.

Eine Buschenschank der besonderen Art findet sich etwa am frisch gekrönten Weingut Weber. Erst vor

Foto: Klara Tischler Fotografie



Im Boho gibt es lockeres Flair und eine entstaubte Jause

### BOHO BUSCHENSCHANK

#### Sitzkissen und House-Musik: Wo sich auch Hipster wohlfühlen

„Bunt, schrill und ungewohnt“: Was im ersten Moment etwas untypisch klingt, ist in der Boho Buschenschank in Fötschach Programm. „Bei uns läuft House-Musik für eine chillige Atmosphäre. Und wir haben die Brettjause entstaubt und modernisiert“, erzählt Markus Legat, der den Betrieb leitet.

Serviert wird Melanzani-Tatar oder Cheesecake mit Süßkartoffeln. Eine relativ kleine, ständig wechselnde Karte – wenn auch nicht zu

den günstigsten Preisen. Zu den vielen hippen, vegetarischen/veganen Speisen kommt ein Ambiente nach „Bohemian Style“: Traumfänger, Sitzkissen, bunte Teppiche und Schirme.

Vor vier Jahren entstand durch Zufall die Idee zu dieser Buschenschank der anderen Art. „Mittlerweile haben wir unseren Namen und unsere Stammgäste“, sagt Legat. Draußen können bis zu 80 Personen sitzen, im Inneren ist Platz für maximal 40 Gäste.

Foto: Rene Strasser



In Pischelsdorf werden Trinken, Essen und Literatur vereint

### WEINGUT POSCH

#### Alles dreht sich um Literatur: Weinlese wörtlich genommen

„Alice im Muskatland“ und „Sauvignons Reisen“: Am Weingut Posch in Pischelsdorf dreht sich vieles um Bücher. „Wir haben alles aufs Lesen aufgebaut. Ich bin Weinbauer und Verleger“, sagt Andreas Posch. Der Ursprung des ungewöhnlichen Konzepts? Die Liebe seiner Frau Andrea zur Literatur, woraus die Idee entstand, jedem Wein ein Buch zu widmen. So liest sich auch die Karte ganz anders als gewohnt. Herausstechend

ist, dass es zu jeder Jause auch eine Weinempfehlung gibt. Beliebt sind unter anderem Roastbeef und die Trüffeljause.

An den nächsten beiden Dienstagen gibt es ein ganz besonderes Angebot: Lesungen im Weingarten auf einem Picknickplatz. Geladen ist unter anderem die Grazer Autorin Astrid Schilcher. Gäste können sich zum Literaturvergnügen einen Picknickkorb mit ausgewählter Jause der 50-jährigen Schank bestellen.

# bieten mehr als nur Brettljause

einer Woche wurde der Betrieb von der Landwirtschaftskammer zum besten Weingut des Jahres gekürt. „Wir haben das noch gar nicht realisiert“, sagt Susanne Weber. Sie leitet die Buschenschank, während ihr Mann und ihr Sohn mit dem

Wein betraut sind. Sie sagt: „Mir war es immer wichtig, anders zu sein.“ So landen bei ihnen keine klassischen belegten Brote auf dem Tisch. Stattdessen gibt es einen Schmankerlteller und selbstgemachtes Brot im Körbchen dazu.

Auch Räucherforellen aus den hauseigenen Teichen bekommen Gäste in ihrer Schank zu essen. Zudem gibt es alle Schmankerln im Ab-Hof-Laden zum Mitnehmen. Für Gäste, die sich hinsetzen wollen, bietet man

ten Terrassen der Steiermark“ mit Blick bis nach Slowenien. Allerdings: „Wir waren immer schon gut besucht, aber jetzt geht viel mehr fast nicht mehr. Heuer sind wir wirklich sehr erfolgsverwöhnt.“

Fanny Gasser



Fein angerichtet werden die Spesen am Weingut Malli

## WEINGUT & SCHANK MALLI

### In Kitzack liegt die steilste Buschenschank Österreichs

„Wir haben etwa 49 Grad Hangneigung. Das verschafft uns wegen der Sonne einen Vorteil – wir können weitaus früher mit der Lese beginnen“, erklärt Bernhard Malli vom Weingut und Buschenschank Malli in Kitzack im Sausal. Mithilfe eines 35 Jahre alten Traktors samt Seilwinde werden die Trauben geerntet, die dann in flüssiger Form aufgetischt werden.

Auffallend ist auch die vielfältige Speisekarte – fast 60 verschiedene Ge-

richte sind es an der Zahl. Besonders noble Menüs werden in der hauseigenen Edeldestillerie serviert, etwa eine Buttermilchsuppe mit gebratenem Schweinefilet. Der Beweis dafür, dass auch Sechs-Gänge-Menüs auf kalter Basis gekocht werden können.

Die Buschenschank, die es seit 1873 gibt, bietet Platz für 70 bis 90 Personen auf der Terrasse, 30 im Innenraum und seit letztem Jahr nochmals knapp 30 Plätze in der Destillerie.



„Wilde Schwestern“: Elisabeth Gindl und Roswitha Fauster

## BAD GLEICHENBERG

### „Wilde Schwestern“ führen die Familien-Traditionen fort

Im „Genusslokal der Wilden Schwestern“ in Bad Gleichenberg werden Welten vereint: Die eine Schwester ist Gastronomin, die andere Landwirtin und Kräuterpädagogin – da entstehen besonders regionale und saisonale Köstlichkeiten. „Wir schauen in erster Linie, was wir selbst zur Verfügung haben“, erklärt Roswitha Fauster. Denn auf ihrer eigenen Landwirtschaft gedeihen Wildkräuter genauso wie Obstraritäten. So werden

zum Beispiel Äpfel zu Edelbrand, Chutney oder Marmelade verarbeitet.

„Beide Omas haben das schon gemacht. Unsere Familie führt die Landwirtschaft in siebenter Generation und das Lokal seit 1989“, sagt Fauster. Aufgetischt wird großteils Kaltes mit ein paar Ausnahmen wie Omas Ofenfleck. Buschenschank-Flair bieten die alten Gemäuer. Im „kleinen, aber feinen“ Innenbereich der Stube haben 40 Gäste Platz.



Die strahlenden Landessieger mit ihren Gratulanten

LK STEIERMARK/SCHNEEBERGER

## Die Seifenfabrik war Bühne für den steirischen Wein

18 Landessieger und zwei Doppellandessieger bei der Landesweinbewertung. Das Weingut Weber ist „Weingut des Jahres 2024“.

Die Spannung in der Grazer Seifenfabrik war groß. Rund 500 Weinbauern reichten 1947 steirische Qualitätsweine ein. Diese Zahlen verdeutlichen, dass die Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark ist. „An der Bewertung können alle geprüften steirischen Qualitätsweine teilnehmen. Um aber ins Finale zu kommen, muss eine Mindestweinmenge vorhanden sein“, so Weinbauchef Werner Luttenberger. Außerdem muss in den meisten Sortengruppen der klassisch-steirische, extra trockene Weinausbau mit weniger als 13 Volumenprozent Alkohol eingehalten werden. Damit soll der fruchtig steirische Wein ins Schaufenster gestellt werden.

„Unser strenges Auswahlverfahren zeigt, wie schwierig es ist, mit einem Wein das Semifinale sowie das Finale zu erreichen oder gar Landessieger zu werden“, sagt Luttenberger. Die Finalverkostungen werden nach der Platziffernmethode durchgeführt. Hier stehen sämt-

### Landessieger

#### Welschriesling:

Weingut Teitscher

**Morillon:** Weingut Rudolf & Petra Schuster

#### Sauvignon blanc:

Weingut Adam-Lieleg

**Riesling:** Weingut Schmörlzer

#### Scheurebe:

Weinhof-Winzerhaus Oswald

**Schilcher Orts- und Riedenwein:**

Weingut Jauk-Wieser

**Sauvignon blanc Ortstypisch:**

Weingut Posch

#### Burgunder Ortstypisch:

Pfeifer Annaberg

**Traminer/Gewürztraminer:**

Weinhof Tomaschitz

#### Prädikatswein:

Weingut Strauss Gamlitz

**Riedenwein Sauvignon blanc:**

Weingut Riegelnegg Ölwitschhof

**Sekt:** Familienweingut Trabos

**Blauer Zweigelt:** Weinhof

Riegelnegg Stammhaus

**Rotwein Vielfalt:**

Weingut Adam Amandus

liche Finalweine Glas an Glas und müssen direkt verglichen und beurteilt werden.

Die erfolgreichsten Teilnehmer der Landesweinkost zeichnet die Landwirtschaftskammer mit dem Titel „Weingut des Jahres“ aus. Sechs steirische Weingüter kamen ins Finale: Adam-Lieleg, Felberjörgl, Posch, Riegelnegg, Schmörlzer, Weber.

Den Titel holen konnte das Weingut Weber aus St. Stefan ob Stainz. Die Weststeiermark mit ihren steilen Hängen ist nicht nur die Heimat der Blauen Wild-

bacher Rebe, aus welcher der Schilcher erzeugt wird, sondern auch seit fast 100 Jahren das Zuhause der Familie Weber.

Das Weingut des Jahres darf sich aber noch über eine weitere Auszeichnung freuen. Da das Weingut Weber die Kategorien Schilcher und Muskateller für sich entscheiden konnte, sind sie zusammen mit dem Weingut Grabin aus Labuttendorf auch Doppellandessieger. In den Kategorien Weißburgunder und Riedenwein Burgunder konnten die Grabins den Sieg holen.



# Regionale Medien



**Sieg: Alfred und Sebastian Pfeifer (2.u.3.v.l.) jubeln.** LK Steiermark/Schneeberger

## **Drei Landessiege für die Südoststeiermark**

SÜDOSTSTEIERMARK. Unter den 18 Landessiegern der Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer sind mit dem Weingut Pfeifer in Annaberg in der Gemeinde St. Anna, dem Weingut von Rudolf und Petra Schuster in Klöch und dem Weinhof Tomaschitz in Gruisla bei Klöch drei südoststeirische Betriebe.

In der Kategorie „Burgunder Ortstypisch“ landete Pfeifer einen Landessieg mit dem Chardonnay DAC. Tomaschitz triumphierte in der Kategorie Traminer/Gewürztraminer mit dem Gelben Traminer Klöch DAC. Und in der Morillon-Konkurrenz setzte sich das Weingut Schuster mit dem Chardonnay Klassik DAC durch.



**Doppellandes-  
sieger und  
„Weingut des  
Jahres“: Eduard,  
Susanne und  
Mathias Weber  
aus St. Stefan  
ob Stainz**

KLZ/GEORG HOFFELNER

## LANDESWEINKOST 2024

# Regionale Winzer räumten groß ab

14 von 18 Siegerweinen stammen von  
Winzern aus Leibnitz und Deutschlandsberg.

**G**roß abgeräumt haben die Winzer aus der Süd- und Weststeiermark bei der Landesweinkost 2024. Auf sie entfallen gleich 14 und insgesamt 18 Siegerweinen beim größten und wichtigsten Weinwettbewerb der Steiermark. Davon reiften elf im Bezirk Leibnitz und drei im Bezirk Deutschlandsberg heran.

Angeführt wird die Riege der erfolgreichen Betriebe vom Weingut Weber aus St. Stefan ob Stainz. Eduard, Susanne und Mathias Weber holten sich nicht nur zwei Landessiege (Muskateller & Schilcher), sondern auch den begehrten Titel „Weingut des Jahres“. Ein weiterer Doppellandesleger kommt aus der Südsteiermark:

Gottfried Grabin räumte die Trophäe in den Kategorien „Weißburgunder“ und „Riedenwein Burgunder“ ab.

Je einen Landessieg holten sich die Weingüter Teltscher in Leutschach (Welschriesling), Adam-Lieleg in Leutschach (Sauvignon Blanc), Schmölzer in St. Andrä-Höch (Riesling), Jauk-Wieser in Deutschlandsberg (Schilcher Orts- und Riedenwein), Strauss in Gamlitz (Prädikatswein), Reigelnegg Olwitschhof in Gamlitz (Riedenwein Sauvignon Blanc), Trabos in Gamlitz (Sekt), Reigelnegg Stammhaus in Gamlitz (Blauer Zweigelt), Adam Amandus in Leutschach (Rotwein Vielfalt) sowie Oswald in Großklein (Scheurebe).



**Doppellandesleger Weißburgunder & Riedenwein Burgunder:  
Gottfried Grabin (3. von rechts)**

LK STEIERMARK/SCHNEEBERGER



# Online Medien

## **PK Biogas:**

- Kronen Zeitung, 19. Juni: [zum Beitrag](#)
- Kleine Zeitung, 19. Juni: [zum Beitrag](#)
- ORF, 19. Juni: [zum Beitrag](#)
- Klipp Magazin, 20. Juni: [zum Beitrag](#)
- OTS, 19. Juni: [zum Beitrag](#)

## **Bauernhoferlebnistage:**

- Kleine Zeitung, 19. Juni: [zum Beitrag](#)
- Leibnitz Aktuell, 20. Juni: [zum Beitrag](#)



# Online Plattformen



# Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

21 Std. · 🌐



Was frisst die Kuh? Was bedeuten die vielen Gütesiegel? Wie ist das Getreidekorn aufgebaut? Wer findet die größten Erdäpfel? Bei den Bauernhoferlebnistagen 2024 in der Fachschule Grottenhof erfuhren rund 700 Grazer Volksschulkinder an vier spannenden Stationen viel über den Bauernhof und die Herkunft der Lebensmittel. 🤗

Durch die Bauernhoferlebnistage leistet die Landwirtschaftskammer, das [LFI Steiermark](#), die [Stadt Graz](#), das [Land Steiermark](#) sowie die [LFS Grottenhof](#) und [Bio Ernte Steiermark](#) einen wertvollen Beitrag zur Ernährungs- und Lebensmittelbildung der steirischen Schülerinnen und Schüler.



Bauernhoferlebnistage 2024  
Erdäpfel graben und Weckel backen



## Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

**4.731**

Beitragsreichweite ⓘ

**4.724**

Interaktionen ⓘ

**392**

👍 GschuaHof, LFI Steiermark und 26 weitere Personen

1 Kommentar 11 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

# Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage · 🌐



Bio-Backwaren aus der Region – Familie Bisail aus Graz-Umgebung! 🍞

Seit 2015 beliefern Gerlinde und Josef Bisail den [Bio Bauernmarkt Grottenhof](#) mit frischer Bio-Backware. Das Getreide wird nicht nur selbst angebaut, sondern auch am eigenen Hof vermahlen. Die Vollkornbrote von Familie Bisail sind durch den Natursauerteig besonders bekömmlich. 🌱



## Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

**2.654**

Beitragsreichweite ⓘ

**2.654**

Interaktionen ⓘ

**162**

👍❤️ 18

3 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

# Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



**Bauernhoferlebnistage 2024**  
Erdäpfel graben und Weckerl backen

© LK Steiermark/Foto Fischer



steirische\_landwirtschaft Heimische Landwirtschaft auf vier Stationen – Bauernhoferlebnistage in Graz! ❤️

Was frisst die Kuh? Was bedeuten die vielen Gütesiegel? Wie ist das Getreidekorn aufgebaut? Wer findet die größten Erdäpfel? Bei den Bauernhoferlebnistagen 2024 in der Fachschule Grottenhof erfuhren rund 700 Grazer Volksschulkinder an vier spannenden Stationen viel über den Bauernhof und die Herkunft der Lebensmittel. 😊

Durch die Bauernhoferlebnistage leistet die Landwirtschaftskammer, das @lfi\_steiermark, die @stadtgraz, das @land\_steiermark sowie die @lfs\_grottenhof und @bioerntesteiermark einen wertvollen Beitrag zur Ernährungs- und Lebensmittelbildung der steirischen Schülerinnen und Schüler! 🙌

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer  
#regional #saisonal #lksteiermark

21 Std.



Gefällt forforestinnovation und 55 weitere Personen

Vor 21 Stunden

## Reichweite ⓘ

Erreichte Konten 1.337

Follower 39.3 %

Nicht-Follower 60.7 %