



# Radio / Fernsehen

# Marktbummel: Die Apfelernte hat begonnen



→ [Zum Beitrag](#)



SENDUNG

## Guten Morgen Steiermark

Bestens informiert und unterhalten ins Wochenende

ST • Sa., 27.7. • ⌚ 28 Tg. • 4 Std. • *Sendung*

▶ Beitrag anhören

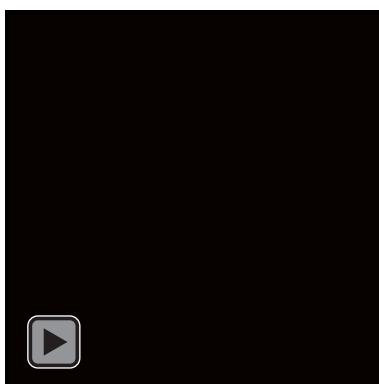
🎵 Rainhard Fendrich  
*Zwa Schlaf'n Und A Sonnenbrü'n*

08:12 **Marktbummel: Die Apfelernte hat begonnen**

🎵 Wham  
*Wake Me Up Before You Go Go*

🎵 Chicago  
*Baby What A Big Surprise*

# Woche der Land- und Forstwirtschaft



Hier klicken und nachhören!



# Landesweite Medien



Ausgezeichnete Milchproduzenten  
Martina und  
Walter Rudorfer

LK  
STEIERMARK /  
KRISTOFERITSCH 60

## KATEGORIE MILCH: PERWEIN BIO-MILCH

### Wohlfühlen ist wichtig

Bei Perwein Bio-Milch setzte man schon Ende der 80er-Jahre auf Bio-Landwirtschaft, als das anderswo noch ein Fremdwort war. Seit 2009 bewirtschaften Walter und Martina Rudorfer den Betrieb mit insgesamt 25 Kühen. Ausgezeichnet wurden sie für ihren Joghurt und Topfen. Das Geheimnis? Ganz klar, die Qualität der Milch!

„Natürlich ist die richtige Fütterung wichtig, aber die Kühe müssen sich einfach wohlfühlen“, ist das Ehepaar überzeugt. Auch auf Zusatzstoffe wird in der Produktion verzichtet. Lange Haltbarkeiten könnten so nicht erreicht werden. Aber es sei zum Glück auch gar nicht nötig. „da alles immer ganz schnell weggeht“.

# Steirische Spezialitäten sind ihre Leidenschaft

Bei der Spezialitätenprämierung der steirischen Landwirtschaftskammer räumten heuer gleich vier von rund 150 teilnehmenden Betrieben in zwei Kategorien ab. Sie alle eint die Leidenschaft für regionale Lebensmittel.

Von Helena Pichler und Florian Eder



### BROT: BÄCKEREI TENGG

## Brot mit Zeit und Liebe

Was ist ihr Geheimrezept? „Beständigkeit“, lacht Ivonne Tengg. Seit Jahren heimst die Brotbäcker-Familie Tengg aus Lieboch Preise ein. Heuer holte man sich in den Kategorien Dinkel-Roggen- und Vollkornbrot den Sieg. Beständig ist auch der Familienbetrieb. Seit 1917 backen die Tenggs Brot. In der vierten Generation haben Ivonne und Christian 1989 die Direktvermarktung gestartet. Dabei setzt man, heute wie damals, auf regionale Produkte und beste Qualität – ohne Zusatzmittel. „Es braucht Zeit und Liebe.“ Zusatz: „Dafür schmeckt unser traditioneller Sauerteig wie zu Omas Zeiten.“

Brotbäcker Ivonne und Florian Tengg haben ein Geheimrezept

### FLEISCH UND WURST: LFS HATZENDORF

## Schule der Feinschmecker mit 200 Gewinnern

Viele Köche verderben den Brei? Für Fleischprodukte kann das nicht gelten, denn mit der Verleihung des Doppelländessieges an die Fachschule der LFS Hatzendorf gab es insgesamt über 200 Gewinner. Ausgezeichnet wurden Schüler und Lehrer einerseits für den luftgetrockneten Bauchspeck und andererseits für die „weiße Edle“. „Von der Haltung der Tiere bis zum



Jasmin Kulmer (Schülerin), Jonas Pail (Lehrling), Direktor Rupert Spöck und David Konrad (Schüler)

fertigen Produkt sind die Jugendlichen bei allen Schritten dabei“, erzählt Direktor Rupert Spöck. Ab Ende August wer-

den die prämierten Produkte und vieles mehr jeden Freitag im Hofladen zum Verkauf angeboten.

### FLEISCH UND WURST: BUSCHENSCHANK SCHNEEBERGER

## Allerlei Köstlichkeiten

In der jahrhundertalten Geschichte des Buschenschanks Schneeberger hat es schon viele Köstlichkeiten gegeben, doch an den Anblick der Urkunde zum Doppelländessieger muss sich Magret Reinprecht erst noch gewöhnen. Am Wettbewerb schätze sie vor allem den Austausch untereinander, sagt sie, „man kann viel Wertvolles voneinander lernen“. Sie

gebe ihr Wissen ebenso gerne weiter.

Die Philosophie ihres Betriebs: „Wir arbeiten nach dem Nose-to-tail-Prinzip. So gibt es bei uns allerlei Köstlichkeiten“, informiert Reinprecht. Die Siegerprodukte, darunter ein Kräuterkarreespeck, können immer von Dienstag bis Sonntag in der Buschenschank verkostet werden.



Magret Reinprecht Buschenschank Schneeberger



# Regionale Medien



Landessieg: Daniela (3. v. r.) und Markus (4. v. r.) Holzer KRISTOFERITSCH

## HARTBERG-FÜRSTENFELD

### Prämiertes Brot und Fleisch

Landwirtschaftskammer zeichnete erneut die besten Brote und Fleischspezialitäten des Landes aus.

Mit geschulten Augen prüfte die 23-köpfige Expertenjury gemeinsam mit zahlreichen Brotsommeliers bei der Brot-Landesprämierung die eingereichten Proben. Und hier konnten gleich zwei Familien aus Hartberg-Fürstenfeld überzeugen. Sowohl Daniela und Markus Holzer aus Vorau in der Kategorie „Bauernbrot vom Holzofen“ als auch Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena in der Kategorie „Ölsaatenbrot“ konnten sich einen Landesleg sichern. Für die Familie Holzer gab es zu-

sätzlich noch eine goldene Medaille und eine weitere Auszeichnung.

Bei der Prämierung der besten Schinken-, Speck- und Wurst-Spezialitäten wurden der Hofladen Fiedler und Franz Pichler aus Bad Waltersdorf jeweils mit zwei Goldmedaillen ausgezeichnet. Ebenfalls ausgezeichnet wurden die Familie Höfler aus Unterrohr und Ingrid Lederer aus Dechantskirchen. Zudem gingen sieben Auszeichnungen in den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld.

Livia Steiner



Auszeichnungen für Schinken-, Speck- und Wurst

SUPPAN

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS BEZIRK LOEBEN

### Fünf Auszeichnungen für Fleisch und Wurst

Bei der Landesprämierung von Fleischspezialitäten haben 66 steirische Direktvermarkter 308 traditionsreiche Produkte sowie Neukreationen ins Rennen geschickt – sie wurden von einer 26-köpfigen Experten-Jury getestet. Im Bezirk Leoben dürfen sich die Genussbauern Birgit und Rainer Bleyer aus Trofaiach gleich über fünf Auszeichnungen freuen: Ihr ungeräucherter Speck, ihr Geselchtes, ihr Karreerose und auch ihr Pfefferkarree wurde mit Gold prämiert. Die Käsekrainer der Familie Bleyer wurden ebenfalls ausgezeichnet.

Die Ausgezeichneten: Birgit (3.v.l.), mit Rainer (4.v.l.) sowie Lukas (2.v.r.) Bleyer mit Kammerpräsident Franz Titschenbacher (re.), Martin Rogenhofer (li.) und Bezirksbäuerin Johanna Hafellner

KRISTOFERITSCH



## **FLEISCHPRÄMIERUNG**

### **Fünfmal Gold und viermal Silber**

Die Landwirtschaftskammer zeichnete beim Landeswettbewerb Fleischspezialitäten aus. Der Bezirk Weiz erzielte fünf goldene und vier silberne Auszeichnungen. Zwei Betriebe im Bezirk Weiz durften sich über Auszeichnungen freuen: Der Direktvermarkterhof Martina und Andreas Perhofer aus Waisenegg in Birkfeld und Georg Schwai-

gers Betrieb aus Mortantsch. Ausgezeichnet wurden die Perhofers mit Silber für das Frikandea, geseicht und gekocht. Mit den Hauswürsteln und den Osterkrainern haben sie Gold geholt. Georg Schwalger erhielt dreimal Gold und dreimal Silber für Selchwürstel, Bauchspeck, Kochschinken, Schinkenspeck, Salami und Krainer.

## **BUSINESS-SZENE**

### **Ausgezeichnet: Fünf Goldene für Brote aus Bruck-Mürzzuschlag**

Jahr für Jahr zeichnet die steirische Landwirtschaftskammer die besten Brot- und Gebäckspezialitäten des Landes aus. Auch 2024 stellten sich 73 Brotbäckerinnen und -bäcker mit insgesamt 212 handgemachten Broten und süßen Backwaren mit Originalrezept der 23-köpfigen Expertenjury. Insgesamt wurden in unterschiedlichen Kategorien acht Landessieger gekürt, ei-

nige Auszeichnungen gab es auch für den Bezirk Bruck-Mürzzuschlag.

So konnten von den teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern fünf Goldmedaillen und zwei Auszeichnungen errungen werden. Am meisten abgeräumt hat **Familie Schaffer** aus Bruck/Oberalch, die sich neben zwei Goldenen über die beiden Auszeichnungen freuen durfte. Zweimal Gold gab es auch für

**Lisa Wiederer** aus St. Marein zu bejubeln, während sich **Daniela Hofbauer** aus Langenwang über eine Goldmedaille freuen durfte.

Die Brote unserer ausgezeichneten Bäuerinnen und Bauern sind wahre Kraftpakete und werden mit größter Sorgfalt und nach traditionellen Rezepten gebacken“, erklärte Landesbäuerin **Viktoria Bandner** bei der Prämierung. Dank des

Verzichts auf künstliche Zusatzstoffe und der Verwendung von Vollkornmehl, frischen Körnern und Saaten, seien die Brote wertvoll für eine gesunde und ausgewogene Ernährung, betonte sie.

Gemeinsam mit den 70 anderen Backstuben dürfen die prämierten Betriebe aus dem Bezirk ab sofort ihre Spezialitäten mit eigenen Aufklebern kennzeichnen.

# Spezialitätenprämierung 2024 2/2

**KLEINE  
ZEITUNG**



**Mit zwei Goldmedaillen und zwei weiteren Auszeichnungen hat Familie Schaffer aus Oberaich am meisten abgeräumt U: Lisa Wiederer (links) und Daniela Hofbauer**

KRISTOFERITSCH,  
SUPPAN



## **BEZIRK WEIZ**

# **Für ihr gutes Brot prämiert**

Landessieg für Familie Nigitz aus St. Margarethen.

Neun Landessieger und -siegerinnen zeichnete die Landwirtschaftskammer Steiermark heuer im Rahmen der steirischen Spezialitätenprämierung für Brot- und Backwaren aus. Natürlich darf da die Familie Nigitz aus St. Margarethen/Raab nicht fehlen. Mit ihrem Bauernbrot überzeugte Maria Nigitz die Jury. Auch Nigitz' Tochter Romana erhielt eine Gold-Auszeichnung – es ist nicht das erste Mal, dass ihre Backkünste geehrt werden.

Neben Nigitz wurden auch viele weitere aus dem Bezirk Weiz ausgezeichnet: Jutta Doppelhofer aus Strallegg, Rosemarie Ederer aus Mortantsch, Doris Hyden aus Fladnitz/Teichalm, Johanna Rieger aus St. Ruprecht/Raab, Bio Obstbau Rosenberger aus Weiz, Anna Schwarzenberger aus Puch/Weiz, Gabriele Strobl aus Pischelsdorf am Kulm und Monika Winter aus Passail.

Steiermarkweit gab es 73 Auszeichnungen.

## **Zwei Goldene für die FS Großlobming**

MURTAL. Die Steirische Spezialitätenprämierung Brot und Backwaren 2024 war auch dieses Jahr ein voller Erfolg. Im Fokus der Veranstaltung stand das wertvolle Brot, das in der Steiermark und den umliegenden Regionen produziert wird. Bei der Prämierung konnten sich neun Landessieger hervortun, die in verschiedenen Kategorien mit ihren handgemachten Broten und Backwaren überzeugen konnten. Etablierte Brotbäcker stellten sich mit 212 handgemachten Broten und süßen Backwaren mit Originalrezept diesem Qualitätswettbewerb. 73 Brotbackstuben wurden prämiert. Für die Konsumente sind sie eindeutig am Auszeichnungsaufkleber und an der Hoftafel erkennbar. Bei der Landesprämierung der Brotspezialitäten durfte sich auch die Fachschule Großlobming über zwei goldene Auszeichnungen freuen.



Christina Thir (M.) mit Präsident Franz Titschenbacher, Bezirksbäuerin Marla Matzhold, Sekretär Johann Kaufmann und Martin Rogenhofer (v.r.). Kristoferitsch

## Steirischer Landessieg für Kornspitz von Christina Thir

SÜDOSTSTEIERMARK. Im Rahmen der Steirischen Spezialitätenprämierung werden die wertvollsten Brote der Steiermark ausgezeichnet – gesundes, vollwertiges und wertvolles Brot ist voll im Trend. Die Landwirtschaftskammer Steiermark holte neun Landessieger vor den Vorhang – darunter Christina Thir aus Neustift bei Riegersburg. In den Bezirk gingen neben dem Landessieg auch acht Goldene

und weitere drei Auszeichnungen. Gold holten Gabriele Hakl aus Sichauf bei St. Anna am Aigen, der Brothof Monschein in Merkendorf bei Bad Gleichenberg (4 x), die Fachschule Schloss Stein in Petzelsdorf bei Fehring (2 x) und Landessiegerin Christina Thir. Auszeichnungen erhielten die Familie Theißl in Berndorf bei Kirchberg an der Raab (2 x) und der Brothof Monschein in Merkendorf.

## Die besten Brote der Steiermark

Die Landwirtschaftskammer würdigte die besten Brotbäcker, bewertet wurden 212 eingereichte Backwaren.

Sieger aus dem Bezirk: Direktvermarktung Bscheider aus St. Martin i.S.: 1 Gold, 3 Ausgezeichnet; Fachschule Burgstall-St. Martin aus Wies: 1 Ausgezeichnet; Karin Ulz aus Stainz: 1 Gold, 1 Ausgezeichnet; Susi Weber aus St. Stefan ob Stainz: 3 Gold, 1 Ausgezeichnet



**Diese Brotbäcker aus dem Bezirk Deutschlandsberg konnten unter Teilnehmern aus der Steiermark, aus Oberösterreich und Burgenland punkten.** Suppan



Die strahlenden Ausgezeichneten Lisa Wiederer mit zwei Mal Gold aus St. Marein (II.) und Daniela Hofbauer mit einmal Gold aus Langenwang. Foto: Suppan

## Brotprämierung: fünf Mal Gold für unseren Bezirk

Gesundes, vollwertiges und wertvolles Brot ist voll im Trend. Das weiß auch die Steirische Landwirtschaftskammer und zeichnet jedes Jahr die besten Brote aus. Neun Landessieger wurden bei der Steirischen Spezialitätenprämierung Brot und Backwaren heuer ausgezeichnet. Insgesamt 73 neue als auch etablierte Brotbäckerinnen aus der Steiermark, Oberösterreich und aus dem Burgenland stellten sich mit 212 Broten und

Backwaren diesem Qualitätswettbewerb. Der Bezirk Bruck-Mürzschlag ist ebenfalls unter den prämierten Bauern: Fünf Goldene und zwei weitere Auszeichnungen wurden „erbacken“. Zwei Mal Gold holte sich Lisa Wiederer aus St. Marein; zwei Mal Gold und zwei weitere Auszeichnungen gab es für Familie Schaffer vlg. Utschmorar aus Oberaich, einmal Gold holte sich Daniela Hofbauer aus Langenwang.



Johanna Hafellner, Franz Bihusch (m.)  
und Franz Titschenbacher Kristoferitsch

## Franz Bihusch zeigte seine Backkünste

BEZIRK LEOBEN. Dass gesundes, vollwertiges und wertvolles Brot im Trend liegt, weiß auch die Steirische Landwirtschaftskammer, die Jahr für Jahr die besten Brote des Landes prämiert. Insgesamt 73 neue als auch etablierte Brotbäcker stellten sich in diesem Jahr mit 212 handgemachten Broten und süßen Backwaren der Jury. Darunter auch der Leobener Franz Bihusch, der die Jury mit seinem steirischen Toskanabrot aus dem Holzofen überzeugte. Es ist dies nicht die erste Auszeichnung. Bereits in den vergangenen Jahren konnte der Hobbybäcker immer wieder mit seinen Backkreationen überzeugen.



Die erfolgreichen Teilnehmer aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld, an der Spitze die Landessieger Daniela und Markus Holzer aus Riegersbach sowie Monika und Bernhard Sommer aus Jungberg.

Suppan

## Zwei Landessiege für den Bezirk

Brote aus Hartberg-Fürstenfeld zählen zu den Besten der Steiermark.

**ALFRED MAYER**

GRAZ. Insgesamt neun Landessieger zeichnete die Landwirtschaftskammer Steiermark bei der Steirischen Spezialitätenprämierung Brot und Backwaren 2024 aus. Mit Daniela und Markus Holzer aus Riegersbach bei Vorau (Holzofen-Bauernbrot) sowie Monika und Bernhard Sommer aus Jungberg in Buch-St. Magdalena (Ölsaatenbrot) kommen zwei von ihnen aus dem Bezirk.

### 27 Gold-Auszeichnungen

Dazu gingen weitere 27 Goldene und 8 Auszeichnungen nach Hartberg Fürstenfeld. Prämiert wurden Edith Glatz aus Stögersbach, die Fachschule Hartberg-St. Martin, der Buschenschank Familie Höfler aus Mitterberg, Karin Kohl aus Großwilferdorf, Mostgut Kuchlbauer aus Riegersbach bei Vorau, Ingrid Lederer aus Dechantskirchen, Martin Mosba-

cher aus Vornholz, Franz Pichler aus Leitersdorfberg, das Bio-Natur-Resort Retter aus Pöllauberg, die Fachschule Vorau-St. Martin und Brigitte Zinggl-Putz aus Hohenau bei Dechantskirchen. 73 Brotbäckerinnen stellten sich heuer mit 212 handgemachten Broten und süßen Backwaren mit Originalrezept diesem Qualitätswettbewerb. „Die handgemachten Brote bieten nicht nur einen unvergleichlichen Geschmack, sondern auch zahlreiche gesundheitliche Vorteile. Hergestellt aus natürlichen und regionalen Zutaten, sind sie eine wahre Bereicherung für jede Mahlzeit“, freut sich die steirische Landesbäuerin Viktoria Brandner.

### Qualität mit jedem Bissen

„Die Brote werden mit größter Sorgfalt und nach traditionellen Rezepten gebacken. Dank der Verwendung von Vollkornmehl, frischen Körnern und Saaten

sind sie reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Auf künstliche Zusatzstoffe wird dabei konsequent verzichtet, was die Brote besonders wertvoll für die gesunde und ausgewogene Ernährung macht“, betont Bandner.

### Strenger Test der Experten

Nach umfangreichen Kriterien prüft die 23-köpfige Expertenjury mit zahlreichen Brotsommeliers die eingereichten Proben. „Bei der Beurteilung geht es um das optische Erscheinungsbild des ganzen Brotes, die Oberfläche und Kruste, Lockerung und Kautbarkeit sowie Geruch und den Geschmack, der in der Bewertung den höchsten Gewichtungsfaktor hat“, so Verkostungsleiter Martin Rogenhofer. Die Landessiegerbrote sowie die ausgezeichneten Produkte sind für die Konsumenten eindeutig am Auszeichnungsaufkleber und an der Hoftafel erkennbar.



Hannes und Nicole freuen sich auf Ihren Marktbesuch. Lenz/Lindner

## Lammfleisch und Geselchtes am Markt

HÖNIGTAL. In Kainbach bei Graz beginnt das Wochenende mit einem Besuch des Bauernmarkts im Ortsteil Hönigtal, immer freitags von 14 Uhr bis 17.30 Uhr am Marktplatz. Die prämierten Produkte vom Lämmerhof Lenz und Bauernhof Lindner kann man bei Hannes und Nici vor Ort finden. Zudem gibt es eine große Gemüsevielfalt sowie selbstgemachten GingerGin von Reitzer's Gemüsehof. Übrigens: den Lämmerhof Lenz findet man auch auf den Bauernmärkten in Liebenau, St. Peter, Deutschlandsberg und Leibnitz. WERBUNG

## Beste Spezialitäten aus dem Bezirk

Landwirtschaftliche Spezialitäten erhielten wieder zahlreiche Prämierungen.

Die Steirer sind echte Feinschmecker. Nach der Brot- sowie Käse- und Joghurt-Prämierung wurden kürzlich auch die besten Fleischspezialitäten des Landes unter die Lupe genommen.

### Ausgezeichnete Qualität

Es zeigt, dass es sich lohnt, auf regionale Spezialitäten zu setzen und den Gaumen mit hochwertigen Produkten zu verwöhnen. Die Vielfalt an Fleisch-, Käse- oder Brotspezialitäten aus der Region lässt keine Wünsche offen und beweist das hohe Maß an Handwerkskunst und Leidenschaft, das hinter jedem Produkt steckt. Die prämierten Spezialitäten aus dem Bezirk Graz-Umgebung spiegeln die Genussregion wider und zeigen, dass hier echte Schätze hergestellt werden. Von delikatem Schinken über wilden Rohschinken bis hin zu ausgezeichneten



Landessieg auch für Rosemarie Brodschneider aus Wundschuh



Zweifache Landessieger: Familie Tengg aus Lieboch Kristofentsch (2)

Milch- und Käsespezialitäten sowie speziellen Brotsorten - die Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Aromen ist beeindruckend. Der Bezirk Graz-Umgebung als Genussregion schlechthin, konnte sich auch bei den jüngsten Prämierungen, die von der Landwirtschaftskammer Steiermark abgewickelt werden, hervorragend behaupten. So erhielten in der Kategorie Brot elf Spezialitäten

den Stempel „Ausgezeichnet“, 36 sogar die Gold-Auszeichnung und vier den Landessieg, während es in der Kategorie Milch und Käse, zwei Landessieger, zehnmal „Gold“ und achtmal „Ausgezeichnet“ gab. In der Kategorie Fleisch- und Wurstwaren konnten drei Spezialitäten aus dem Bezirk einen Landessieger erringen, weiters gab es 24 Gold-Auszeichnungen und 16 „ausgezeichnete“ Spezialitäten.

## Die Prämierungen aus dem Bezirk Graz-Umgebung

### Käse- und Milchprodukte:

- MilchHofer - Stefan Hofer, St. Radegund - 1 Landessieg, 1 Gold, 3 Ausgezeichnet
- Aichstern - Käse aus Melsterhand, Hitzendorf - 1 Landessieg, 2 Gold
- Hofmolkerei Walcher, Kumberg - 3 Gold, 1 Ausgezeichnet

### Brot und Backwaren:

- Familie Aichinger, Hitzendorf - 2 Gold, 1 Ausgezeichnet
- Rosemarie Brodschneider, Wundschuh - 1 Landessieg, 1 Gold
- Familie Felgitscher, Eggersdorf - 1 Ausgezeichnet
- Gertrude Ganster, Nestelbach - 1 Gold, 1 Ausgezeichnet
- Bauernhof Familie Hierzer, Nestelbach - 3 Gold, 1 Ausgezeichnet
- Hofladen Marianne Kurz, Dobl-Zwaring - 4 Gold, 1 Ausgezeichnet
- Bauernhof-Heuriger-Reiß, Eggersdorf - 1 Landessieg, 12

### Gold, 3 Ausgezeichnet

- Familie Tengg, Lieboch - 2 Landessieg, 2 Gold
- Familie Walcher, Kumberg - 1 Gold, 1 Ausgezeichnet
- Doris Wartbichler, Weinitzen - 1 Gold

### Fleisch und Wurstwaren:

- Familie Aichinger, Hitzendorf - 2 Gold, 1 Ausgezeichnet
- Familie Glawogger, Stiwooll - 1 Landessieg, 1 Gold
- Familie Hatzl, Feldkirchen - 1 Gold, 2 Ausgezeichnet
- Familie Konrad, Lieboch - 1 Gold, 5 Ausgezeichnet
- Gut Jägerhof, Semriach - 1 Gold
- Nicole Lindner, Kainbach - 3 Gold, 1 Ausgezeichnet
- Pentscher OG, Hitzendorf - 1 Landessieg, 2 Gold, 3 Ausgezeichnet
- Bauernhof-Heuriger-Reiß, Eggersdorf - 1 Landessieg, 5 Gold, 4 Ausgezeichnet
- Familie Scherr, Fernitz-Mellach - 4 Gold

**Familie Werner und Petra Scherr**  
Kürbiskernöl • Selchwaren • Wurstspezialitäten

Murbergstraße 69, 8072 Fernitz  
Tel. 03135/57907, Mobil 0664/8677271  
e-mail: werner.scherr@aon.at

und täglich beim Bauernmarkt am Kaiser-Josef-Platz, 8010 Graz  
und Freitag von 13:00 bis 17:00 Uhr Liebenauer Bauernmarkt

Frischeprodukte direkt vom Bauernhof

**Pentscher's 24h Shop**  
mit regionalen Produkten

8151 Attendorf 4  
8151 Hitzendorf 58  
0664 / 11 41 223  
[www.pentscher-hofladen.at](http://www.pentscher-hofladen.at)

# Spezialitätenprämierung 2024



Maria und Franz Nigitz (Mitte) führen mit ihrem „Bauernbrot“ einen steirischen Landessieg ein. Kristoferitsch

WOCHE

## Mit vollem Geschmack und knuspriger Kruste zum Sieg

Die Steirische Spezialitätenprämierung Brot und Backwaren 2024 war auch dieses Jahr ein voller Erfolg. Im Fokus der Veranstaltung stand das wertvolle Brot, das in der Steiermark und den umliegenden Regionen produziert wird. Bei der Prämierung konnten sich neun Landessieger hervortun, die in verschiedenen Kategorien mit ihren handgemachten Broten und Backwaren überzeugen konnten. Einer davon ist die Familie Nigitz aus St. Margarethen an der Raab.

Die Landwirtschaftskammer Steiermark würdigte die Brotbäcker, die aus insgesamt 212 eingereichten Broten und Backwaren die Besten der Besten hervorgebracht haben. Neben der Steiermark beteiligten sich auch Bäcker aus Oberösterreich und dem Burgenland an dem Wettbewerb. Die ausgezeichneten Brote zeichnen sich durch die Verwendung natürlicher und regionaler Zutaten aus, die sowohl geschmacklich als auch gesundheitlich überzeugen. Sie sind reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Auf künstliche Zusatzstoffe wird ver-

zichtet, was sie besonders wertvoll für eine gesunde Ernährung macht. Die Brote eignen sich für jede Mahlzeit und sind bei Jung und Alt beliebt.

### Strenge Kriterien

Die Qualität der Brote wurde von einer 23-köpfigen Expertenjury geprüft, die auf Aspekte wie Geschmack, Aussehen und Konsistenz achtete. Nur die besten Brote erreichten die maximale Punktzahl und wurden zu Landessiegern gekürt. Diese Brote sind durch spezielle Auszeichnungsaufkleber und Hoftafeln für Konsumenten erkennbar. Insgesamt dürfen 73 Brotbackstuben ihre Spezialitäten mit den begehrten Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ und „Ausgezeichnet“ schmücken. Die Steirische Spezialitätenprämierung 2024 zeigt eindrucksvoll, dass traditionelle Handwerkskunst und regionale Zutaten die Grundlage für exzellentes Brot schaffen. Die prämierten Brote sind ein Beweis für die hohe Qualität und den einzigartigen Geschmack der steirischen Backkultur.

### DIE GEWINNER AUS DEM BEZIRK WEIZ

- |   |  |  |
|---|--|--|
| • <b>Jutta Doppelhofer,</b><br>Strallegg 1 Gold,<br>1 Ausgezeichnet | • <b>Familie Nigitz,</b><br>St. Margarethen/R.,<br>1 LS, 13 Gold, 1 Aus-<br>gezeichnet | • <b>Anna<br/>Schwarzenberger,</b><br>Puch/Weiz, 1 Gold                          |
| • <b>Rosemarie Ederer,</b><br>Mortantsch, 1 Gold                    | • <b>Johanna Rieger,</b><br>St. Ruprecht/R., 1<br>Ausgezeichnet                        | • <b>Gabriele Strobl,</b><br>Pischelsdorf am<br>Kulm, 1 Gold,<br>2 Ausgezeichnet |
| • <b>Doris Hyden,</b><br>Fladnitz/T., 1 Gold                        | • <b>Bio-Obstbau<br/>Rosenberger,</b><br>Weiz, 1 Gold                                  | • <b>Monika Winter,</b><br>Passail, 1 Gold<br>Herzliche Gratulation              |
| • <b>Romana Nigitz,</b><br>St. Margarethen/R.,<br>1 Gold            |  |  |

# Spezialitäten aus

**Landessieger: Großer Erfolg und Selbstbestätigung für den Hofladen „Groß Koglbauer“ aus Stiwoll.**

NICO DEUTSCHER

Die Landwirtschaftskammer Steiermark lud auch dieses Jahr wieder zur bereits etablierten steirischen Spezialitätenprämierung ein. Bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe hatten die Möglichkeit, ihre Produkte von einer unabhängigen Fachjury verkosten und bewerten zu lassen. Die geschmackliche Testung der anonym eingereichten Produkte fand in der Bezirkskammer Weststeiermark in Lieboch statt. Zu jedem eingereichten Produkt erhielten die Teilnehmer eine Rückmeldung über

die sensorische Beurteilung. Dieses Jahr gab es einen großen Abräumer aus dem Bezirk Graz-Umgebung und das mit zwei Produkten aus dem eigenen Sortiment: der Hofladen „Groß Koglbauer“ der Familie Glawogger aus Stiwoll.

### Evaluierung der Produkte

Zu den Köstlichkeiten, die im Zuge der Spezialitätenprämierung eingesendet werden konnten, zählten unter anderem Käse und Milchprodukte, Fleischprodukte und Wurstwaren sowie Brot und Backwaren. Die Teilnahme an der Prämierung bot eine ideale Gelegenheit zur Evaluierung der Produktqualität. Die Fachjury bewertete objektiv nach einem standardisierten Beurteilungsschema. Jeder Betrieb erhielt für jedes Produkt eine Rückmeldung der Jury, für ein überdurchschnittlich



**Rinderschinken und Hauswürstel brachten den Erfolg.** Fam. Glawogger

köstliches Produkt konnte auch eine Medaille sowie eine Urkunde mit der Auflistung aller prämierten Produkte errungen werden. Dabei, wie erwähnt, der Hofladen „Groß Koglbauer“ aus Stiwoll. Die Familie Glawogger bewirtschaftet eine Landwirtschaft mit einer Direktvermarktung. Die regionalen Fleischspezialitäten

## Die besten Brote der Steiermark

Teigwaren aus Kumberg und Weinitzen konnten die Jury überzeugen.

Die Landwirtschaftskammer Steiermark würdigte ebenso die Brotbäcker, die aus insgesamt 212 eingereichten Broten und Backwaren die besten der Besten hervorgebracht haben. Die ausgezeichneten Brote zeichnen sich durch die Verwendung natürlicher und regionaler Zutaten aus, die sowohl geschmacklich als auch gesundheitlich überzeugen. Besondere Aufmerksamkeit erregte die Familie Tengg aus Lieboch, die gleich in zwei Kategorien, Dinkelbrot und Vollkornbrot, den Landessieg für sich entscheiden konnte. „Brotbacken ist unsere Leidenschaft und Ausdruck bäuerlicher Handwerkskunst“, so die Familie, die großen Wert auf regionale Zutaten legt. Die Qualität der Brote wurde von einer 23-köpfigen Expertenjury geprüft, die auf Aspekte wie Geschmack, Aussehen und Konsistenz achtete. Nur die besten Brote erreichten die maximale Punktzahl und wurden zu Landes-



**Die besten Brot- und Teigwaren wurden ausgezeichnet.** proabay

siegern gekürt. Diese Brote sind durch spezielle Auszeichnungsaufkleber und Hofafeln für Konsumenten erkennbar. Insgesamt dürfen 73 Brotbackstuben ihre Spezialitäten mit den begehrten Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ und „Ausgezeichnet“ schmücken. Auch im Bezirk Graz-Umgebung Nord konnten Preise abgeräumt werden. Familie Walcher aus Kumberg sicherte sich einmal Gold und eine Auszeichnung,



**Die strahlenden Sieger mit ihren Gratulanten.** Suppan

aber auch Doris Wartbichler aus Weinitzen konnte mit ihren Teigwaren aufzeigen und sich eine Goldmedaille sichern. Die Steirische Spezialitätenprämierung 2024 zeigt eindrucksvoll, dass traditionelle Handwerkskunst und regionale Zutaten die Grundlage für exzellentes Brot schaffen. Die prämierten Brote sind ein Beweis für die hohe Qualität und den einzigartigen Geschmack der steirischen Backkultur.

## unserer Region

WOCHE



Hinter den Erfolgsprodukten steckt der motivierte Familienbetrieb Glawogger, der großen Wert auf Zufriedenheit und Qualität legt. Fam. Glawogger

Ein Blick auf die Produkte des Familienbetriebes. Fam. Glawogger

ten, Wurstwaren, Brotsorten und Backwaren, für die der „Groß Koglbauer“ bekannt ist, werden auch in den umliegenden Gemeinden wie Gratwein-Straßengel, Deutschfeistritz, Peggau und St. Bartholomä vertrieben. Bei der diesjährigen Fleischprämierung konnte der Familienbetrieb gleich doppelt abräumen: Der Groß

Koglbauer Rinderschinken hat den Landessieg errungen und die Hauswürstel wurden mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Im Zuge der Auszeichnung konnte **Mein-Bezirk** den Mann hinter der Auszeichnung, Johannes Glawogger, zu seiner Einstellung zum Preis befragen: „Die Spezialitätenprämierung gibt es

einmal im Jahr, jeder kann seine Produkte einschicken, es ist freiwillig, wir machen gerne mit, damit wir eine professionelle Bestätigung über die Qualität unserer Produkte haben“, schildert Glawogger und ergänzt: „Eine hervorragende Qualität ist für unseren Betrieb neben unseren zufriedenen Kunden das Wichtigste“.

# Weinhoheit aus

Lea Kneissl auf Löffelbach wurde zu einer der drei neuen steirischen Weinhoheiten gewählt.

---

ALFRED MAYER

---

**HARTBERG UMGEBUNG.** Die offizielle Krönung erfolgt am 23. August bei der Eröffnung der 54. Steirischen Weinwoche in Leibnitz. Zwei Jahre wird sie dann engagierte und fachkundige Botschafterin für den steirischen Wein sein.

## Übergabe des Zepters

Das steirische Weinland bekommt neue gekrönte Häupter. Für die regierende Weinkönigin **Sophie I.** und ihren Hoheiten **Katrin** und **Marlene** endet die Regentschaft bald. Die neu gewählten Majestäten **Magdalena**



**Gekrönte Häupter: Weinhoheit Lea Kneissl (z.v.l.) im Kreis ihrer Kolleginnen und mit prominenten Gratulanten.**

LK Steiermark/Foto Fischer

**I., Antonia** und **Lea** übernehmen bald das Zepter. Und nach vielen Jahren des Interregnums ist auch der Bezirk Hartberg-Fürstenfeld wieder unter den Weinhoheiten vertreten. Weinhoheit Lea (Kneissl) kommt aus Löffelbach in der Gemeinde Hart-

berg Umgebung. Sie ist die Nichte von Top-Winzer **Wolfgang Kneissl** vom Weingut Retter-Kneissl in Löffelbach. **Lea Kneissl** hat nach dem Gymnasium in Hartberg eine Weinbaufachausbildung absolviert – konkret hat sie die Höhere Bundeslehran-

# dem Bezirk

stalt für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg mit der Matura erfolgreich abgeschlossen. Bei einigen Auslandspraktika sammelte sie internationale Erfahrung im Weinbau. Was ihr als Weinhoheit wichtig ist?

## Leidenschaft für Wein

Weinhoheit Lea, deren Lieblingswein ebenso der Sauvignon blanc ist: „Durch mein Engagement und meine Leidenschaft für die Weinwelt möchte ich junge Frauen ermutigen, ihre eigenen Träume zu verfolgen, um selbstbewusst den eigenen Weg gehen zu können. Weiters will ich die einzigartige Qualität und Tradition des steirischen Weins in den Regionen und über die Grenzen hinaus bekannt machen.“

Gekrönt werden die neuen steirischen Weinhoheiten

am Freitag, 23. August, bei der steirischen Weinwoche in Leibnitz. Unter den ersten Gratulantinnen waren Agrarlandesrätin **Simone Schmiedtbauer** und Landwirtschaftskammerpräsidentin **Maria Pein**.

## Wein-BotschafterInnen

Unsere neuen Weinhoheiten werden in den nächsten beiden Jahren im ganzen Land als sympathische Botschafterinnen unserer steirischen Weinkultur unterwegs sein. Damit stärken sie das Image der Steiermark als besonders gastfreundliches Genussland und machen Lust auf die Erzeugnisse unserer steirischen Spitzenwinzer. Ich wünsche ihnen viel Erfolg und vor allem Freude bei ihrer neuen Aufgabe“, so Landesrätin Schmiedtbauer in einer ersten Reaktion.

# Woche der Land- und Forstwirtschaft Bezirk: Oststeiermark

**KLEINE  
ZEITUNG**



Manfred Oberer,  
Michaela Mauerhofer,  
Wolfgang Kowald,  
Herbert Lebitsch,  
Christine Sommersguter-Maierhofer

JOHANN ZUGSCHWERT

**HARTBERG-FÜRSTENFELD**

## Die vielen Seiten der regionalen Landwirtschaft

In der Woche der Landwirtschaft boten innovative Betriebe Einblick in ihre Leistungskraft.

**W**ir säen deine Zukunft – deine steirischen Bäuerinnen und Bauern“ ist das Motto dieser Informationsinitiative der Landwirtschaftskammer Steiermark, in der sie mit einem Blick hinter die Kulissen über die vielfältige Leistungskraft der bäuerlichen Betriebe informiert.

Eine Vinothek in den eigenen Weingärten hat Wolfgang Kowald in Bad Löttersdorf. In seiner modern gestalteten VINO-TAKE sprachen Bezirkskammerobmann Herbert Lebitsch, Kammersekretär Manfred Oberer, Bezirksbäuerin Michaela Mauerhofer und Fachberaterin Christine Sommersguter-Maierhofer über die Wirtschaftskraft der steirischen Landwirtschaft, den Einsatz digitaler

Werkzeuge und die Unersetzbarkeit des land- und forstwirtschaftlichen Wissens.

**Die steirische** Landwirtschaft deckt den Tisch der Bevölkerung, ist Wirtschaftsmotor und sichert Arbeitsplätze. „33.605 land- und forstwirtschaftliche Betriebe produzierten Güter und Dienstleistungen im Wert von 2,78 Milliarden Euro und sicherten 84.000 Arbeitsplätze, trotz Rückgang der Betriebe sind Leistung und Produktivität gestiegen“, sagte Christine Sommersguter-Maierhofer.

Die Technik hat in weiten Teilen der Landwirtschaft Einzug gehalten, im Stall wie auch in der Flächenbewirtschaftung, mit der satellitengesteuerten Spurführung bei der Bodenbe-

arbeitung, dazu die dynamische Waldtypisierung. Sie wird bei der Durchforstung verwendet, um stabile Waldbestände zu entwickeln. „Fütterungsroboter übernehmen die Fütterung der Rinder, Melkroboter übernehmen das Melken und liefern wichtige Daten über die Milchqualität und Tiergesundheit und sind eine Arbeitserleichterung für Bäuerinnen und Bauern“, so Kammerobmann Lebitsch.

Dennoch sei es wichtig, erklärten die Kammervertreter, das solide land- und forstwirtschaftliche Wissen für die klein strukturierte Land- und Forstwirtschaft zu erhalten und mit Weiterbildung wettbewerbsfähig zu bleiben.

Johann Zugschwert

## Mit Digitalisierung zu nachhaltigem Ackerbau

Die Woche der Land- und Forstwirtschaft bot wieder faszinierende Einblicke in die Arbeit der heimischen Bauern.

**BARBARA VORRABER**

Die Landwirtschaft steht vor großen Herausforderungen: Der Klimawandel, ein Mangel an Ressourcen und der Bedarf an nachhaltigen Produktionsmethoden erfordern neue Ansätze. Doch statt vor diesen Herausforderungen zurückzuschrecken, setzen immer mehr Bauern auf innovative Technologien, um die Zukunft der Lebensmittelproduktion zu sichern. Die diesjährige „Woche der Land- und Forstwirtschaft“ bot faszinierende Einblicke in diesen digitalen Wandel. So auch in Leska, Gemeinde Mortantsch im Bezirk Weiz.

### Mit RTK auf den Acker

Einen Einblick gab es bei Familie Weissenbacher, die eine Landwirtschaft in Leska (Gemeinde Mortantsch) betreibt. Es wurde vorgestellt, wie die RTK-Technik in der Praxis angewendet wird. Mit dem einprägsamen Slogan: „Einmal fahren, 3 bis 5 Schritte mit Hilfe der RTK Technik getan“ wurde das Potenzial der Technologie zusammengefasst.

Aber was ist RTK und wie kommt es zum Einsatz? RTK, oder Real Time Kinematic, ist eine fortschrittliche Technologie, die prä-



**Anton Weissenbacher zeigt den Einsatz neuer Möglichkeiten.** MeinBezirk/BV



**Bei der Woche der Land- und Forstwirtschaft stellten heimische Landwirte innovative Technologien vor. So wie bei Familie Weissenbacher.** MeinBezirk/BV

zise Feldarbeit ermöglicht. Dank der Korrektur von GPS-Signalen durch RTK-Basisstationen kann eine Genauigkeit von bis zu 1-2 cm erreicht werden. Dies führt zu einer Optimierung der Aussaat, der Düngung und des Pflanzenschutzes und reduziert somit den Einsatz sämtlicher Betriebsmittel. Patrick Monschein, RTK-Experte beim Maschinenring Steiermark, erläuterte, dass diese Technologie für alle landwirtschaftlichen Sparten geeignet ist und erheblich zur Verbesserung der Ökobilanz beiträgt. Thomas Weissenbacher und seine Familie setzen die RTK-Technik betriebsübergreifend auf über 180 Hektar Ackerland ein und betonten die Vorteile: Bodenschonung, Arbeitszeiteinsparungen und Kosteneffizienz.

Ein Beispiel für die Bewirtschaftung mittels RTK ist der Maisacker von Barbara und Georg Rockenbauer in Leska. Hier wurden auf Grünland mittels Streifensaat in einem Bearbeitungsvorgang Bodenbearbeitung, Saatbettbereitung, Düngung und Aussaat auf einmal erledigt. Möglich macht das ein Traktor, der selbst lenkend und mit dem RTK-Modul ausgestattet ist. Das Besondere daran ist die Innovationskraft und das Know-how der Weissenbachers. Die am Traktor montierten Arbeitsgeräte wurden selbst so zusammengestellt, dass mehrere Arbeitsschritte auf einmal umgesetzt werden können.

### Wettbewerbsfähigkeit stärken

Neben der direkten Wirtschaftsleistung der Land- und Forstwirtschaft sind auch die vor- und nachgelagerten Bereiche von großer Bedeutung. Die steirische Landwirtschaft ist ein entscheidender Wirtschaftsmotor, der regionale Wirtschaftskreisläufe ankurbelt und stärkt.

Auch wenn die Anzahl der Betriebe sinkt, steigt die Produktivität kontinuierlich an – im Jahr 2020 versorgte ein Betrieb bereits 100 Personen. Im Jahr 2000 waren es noch 61 Menschen.

### Zukunftsperspektiven

Die „Woche der Land- und Forstwirtschaft“ zeigte einmal mehr, dass moderne Technologien und nachhaltige Praktiken Hand in Hand gehen können. Die Landwirtschaft steht an einem Wendepunkt, an dem Innovationen nicht nur die Effizienz steigern, sondern auch die Umwelt schonen und die Ernährungssicherheit gewährleisten.

Unsere heimischen Landwirte setzen auf Fortschritt, um den Anforderungen der Zukunft gerecht zu werden. Dies ist ein ermutigendes Zeichen für die Branche und ein positives Signal für die Gesellschaft. Die Zukunft der Landwirtschaft ist digital und nachhaltig – und sie hat gerade erst begonnen. Die Kreativität und das Know-how unserer Bauern ist dabei von zentraler Bedeutung.

# Dieser Hof ist nun

Anlässlich der Woche der Landwirtschaft lud die Bezirkskammer zum Hof der Familie Fladl in Thörl.

VON ANGELIKA KERN

Einen Einblick in eine der modernsten Stallungen der Gegend bot die Woche der Landwirtschaft. Diese Aktionswoche läuft von 21. bis 28. Juli und steht heuer unter dem Motto „Wir säen deine Zukunft – deine steirischen Bäuerinnen und Bauern“ (siehe auch links); im Fokus steht dabei die vielfältige Leistungskraft im Einklang mit der Natur. Die Bezirkskammer Bruck-Mürzzuschlag/Leoben lud aus diesem Grund auf den Hof von Familie Fladl in Thörl. Die Familie hat in den vergangenen Jahren in den Bau eines hochmodernen Stallgebäudes investiert. Der Betrieb wurde bereits



Anlässlich der Woche der Landwirtschaft gab Familie Fladl in Thörl einen Blick hinter die Kulissen bzw. die Stalltür.

Foto: Kern

in der Vorgängergeneration auf produktive Milchviehhaltung ausgerichtet. Dieser Weg sollte beibehalten werden, deshalb fiel die Entscheidung, den Milchviehstall neu zu bauen.

### Neubau und Vergrößerung

Begonnen wurde im März 2021, bereits im Dezember konnten die Tiere ihr neues Heim beziehen –

wobei auch die Zahl der Kühe von zuvor 60 auf jetzt 85 erhöht wurde. „Wir haben hier vieles automatisiert, bspw. die Fütterung oder die Einstreu, nicht aber das Melken“, betont Armin Fladl. Es war dies eine ganz bewusste Entscheidung, denn ihm und seiner Frau ist es wichtig, den täglichen Kontakt zu den Tieren aufrechtzuerhalten. „Das bedeutet zwar mehr

# zukunftsfit

Arbeit als mit einem Melkroboter, aber wir sind überzeugt, dass der Bezug zu den Tieren wichtig für deren Wohlergehen und letztlich für deren Leistung ist.“

Das Ehepaar Fladl bewirtschaftet auf dem Hof, auf dem es gemeinsam mit den Eltern und den Kindern lebt, ca. 65 Hektar Grünland und ca. 75 Hektar Waldfläche. Mit diesen beiden Standbeinen möchten die Familie den Hof zukunftsfit, nämlich für die nächste Generation, halten. Und das ist das Um und Auf auf einem Bauernhof, wie auch Bezirksbäuerin Elisabeth Hörmann betonte: „Ihr habt mit eurer Investition den Keim für die Zukunft gelegt und eure Kinder mit dem Virus Landwirtschaft infiziert. Nur so kann ein Fortbestand gesichert sein.“

Das sehen auch Kammerobmann Johann Eder-Schützenhofer und sein Stellvertreter Florian Pretterhofer so und ergänzen: „Man muss der Jugend eine wirtschaft-

liche Perspektive geben und sie für die Zukunft gut vorbereiten. Dazu gehören eine dementsprechende Ausbildung und natürlich Investitionen wie diese hier“, so Pretterhofer. Ergänzend dazu wäre es auch wichtig, die Preise für landwirtschaftliche Produkte zukunftsfit zu machen. „Wir haben noch immer Milchpreise wie in den 70er-Jahren. Das gehört dringend angepasst“, fordert Eder-Schützenhofer.

### **Unterstützung der Kammer**

Und damit solche Investitionen und Umbauten auch sicher gelingen und gut durchdacht werden, steht die Kammer mit Rat und Tat zur Seite, hilft bei Förderansuchen und bei diversen Berechnungen. Gut beraten sind Landwirte auch, wenn sie sich ein zweites Standbein aufbauen, wie die Familie Fladl mit ihrem Wald. Jährlich werden hier etwa 550 m<sup>3</sup> Holz nachhaltig produziert.

# Mit Technik zurück

Dass Melkroboter und Tierwohl kein Widerspruch sind, sondern notwendiger Fortschritt, zeigte Familie Reichel.

**ANITA GALLER**

MURTAL/MURAU. Die Landwirtschaftskammer hat sich für die diesjährige Infokampagne „Woche der Landwirtschaft“ ein für die Bauern wichtiges Thema zum Inhalt gemacht: Wie ist der Einsatz von Technik bei der Stallarbeit mit Tierwohl vereinbar und wie kann man dies der breiten Gesellschaft näherbringen? Dazu wurde zu Infoveranstaltungen auf Bauernhöfen geladen. Die Bezirke Murau und Murtal sind am Zuchtbetrieb von Christina und Wolfram Reichel in Perchau (Gemeinde Neumarkt) gemeinsam aufgetreten, um ihre Vorstellungen und Anliegen zu präsentieren. Bei einem



Die Vertreter der Landwirtschaftskammer besuchten Christina und Wolfram Reichel in Perchau.

Foto: Galler

Rundgang am Bauernhof der Familie Reichel wurde der Einsatz der Technik zur Erleichterung der täglichen Stallarbeit inklusive Melkarbeit vorgestellt. Die große Anzahl der Milchkühe wird von einem Melkroboter gemolken. „Wir sehen hier, wie moderne Technik mit Tierwohl bestens in Einklang zu bringen ist. Die Kühe fühlen sich wohl und kommen bis zu dreimal am Tag zum Melkroboter“, schildert Christina Rei-

chel. Für die Bäuerin ist der Melkroboter eine große Hilfe, weil sie morgens so ihre Kinder versorgen oder das Ehepaar einmal ein paar Tage Freizeit nehmen kann.

### Hoher Versorgungsgrad

„Wir säen deine Zukunft - die steirischen Bäuerinnen und Bauern“, lautet das Motto für die diesjährige Informationswoche. Kammerobmann Martin Hebenstreit (Murau) verwies auf die markan-

# zu Lebensqualität

ten Veränderungen in den Strukturen der landwirtschaftlichen Betriebe. So versorgte vor 20 Jahren jeder steirische Bauer 61 Personen mit Lebensmitteln, gegenwärtig sind es schon 100 - mit steigender Tendenz. Die Technologisierung in der Landwirtschaft bringe mehr Lebensqualität für die bäuerlichen Familien. Damit würde ein wichtiger Beitrag geleistet, dass es auch in Zukunft viele bäuerliche Betriebe in den Regionen gibt. Wichtig ist auch, dass sich die Investitionen mit den Einnahmen finanzieren lassen.

Bezirksbäuerin Erika Güttersberger hält es für notwendig, dass bei immer weniger Arbeitskräften am Hof und oftmals gleichzeitig fortschreitender Vergrößerung der Betriebe Technik eingesetzt wird, um die Arbeitsabläufe zu erleichtern. Den Familien würde es zustehen, mehr Zeit für die Kinder und Freizeit zu haben und den Arbeitsdruck zu verringern.

Laut Kammerobmann Michael Puster (Murtal) sei eine bestimmte Betriebsgröße wichtig, um den Betrieb wirtschaftlich gut führen zu können. Wie notwendig Technik und Tierwohl sehr wohl im Einklang stehen, würde der Betrieb Reichel eindrucksvoll bestätigen. Für Johanna Gruber, Bezirksbäuerin im Murtal, ist es eine Tatsache, dass Veränderungen in der Landwirtschaft notwendig sind: „Man kann heute nicht mehr so wirtschaften wie früher. Mit der Vergrößerung der Betriebe und dem Anspruch auf Freizeit ist der Einsatz der Technik zur Arbeitserleichterung notwendig.“

### Forderungen

Für Michael Puster ist es eine Notwendigkeit, dass die bäuerlichen Produkte einen gerechten Preis bekommen. Die Landwirtschaft könne langfristig nur funktionieren, wenn die Einkommen für die Familien stimmen. Bezirksbäue-

rin Johanna Gruber appellierte an die Konsumenten, regionale Produkte zu kaufen. „Wir Bäuerinnen und Bauern müssen für die Gesellschaft beim Einkaufsverhalten auch ein Vorbild sein und selbst unsere Produkte in den Geschäften kaufen.“ Das viel diskutierte EU-Renaturierungsgesetz werde sich in seinen Auswirkungen erst zeigen, ist Kammersekretär Christian Schopf überzeugt: „Wir in Österreich sind in vielerlei Hinsicht ohnehin schon Vorreiter.“

---

### UMFRAGE DER WOCHE

 **Kaufen Sie Produkte von regionalen Bauern? Jetzt online abstimmen!**



# Mit Hightech und

Möglichkeiten und Grenzen von Digitalisierung und künstlicher Intelligenz in der heimischen Landwirtschaft.

**MARGOT JEITLER**

Eins zu Hundert – dieses Verhältnis beschreibt die aktuelle Versorgungsleistung steirischer Landwirte. Während eine landwirtschaftliche Arbeitskraft anno 2000 noch 61 Steirerinnen und Steirer mit Lebensmitteln versorgte, ist diese Zahl laut Daten der Statistik Austria mittlerweile auf 100 Personen gestiegen. Für Prozentrechner: das entspricht einem satten Plus von fast 63,9 Prozent. Immer mehr Betriebe setzen dabei auf digitale Werkzeuge, die dabei mithelfen, trotz weniger Arbeitskräften eine sichere Lebensmittelversorgung zu gewährleisten. Die Möglichkeiten,



**Am Weingut Kowald zeigte das Team der Landwirtschaftskammer Hartberg-Fürstenfeld die Leistung heimischer Bauern auf.**

Jeitler

die neue Technologien und KI gestützte Systeme bieten, sind dabei in der Tat beeindruckend. So liefern etwa Sensoren an Halsbändern, Ohren oder als Magenbolus in der Rinderhaltung Daten über Körpertemperatur, Bewegungs- und Fressverhalten und zeigen bereits minimale Veränderungen an. Landwirte können damit dem Ausbruch einer Krankheit ent-

gegenwirken, noch bevor für sie selbst klinische Symptome wahrnehmbar werden. Dies wiederum fördert nicht nur langfristig die Gesundheit der Tiere, sondern senkt auch den Einsatz von Medikamenten, allen voran von Antibiotika. Doch auch auf den Feldern ist die Landwirtschaft 4.0 bereits im Einsatz: satellitengestützte Spurführungen und sogenannte

## viel Bauchgefühl



**Mit RTK-Systemen gelingt die Aussaat auf Zentimeter genau.** Vorraber

„Real Time Kinematik“ (RTK)-Systeme erlauben eine zentimetergenaue Führung von Traktoren bei der Bodenbearbeitung, Aussaat und Pflege am Acker. Kombiniert mit Sensoren, die Daten über die Gesundheit von Pflanzen und Boden ermitteln, können sogar Düngemittel und Pflanzenschutzmittel punktgenau und in der für die Pflanze und den Boden richtigen

Dosierung aufgebracht werden, was deren Verbrauch wiederum dramatisch senkt. Doch auch in der Landwirtschaft 4.0 bleibt der Mensch der entscheidende Faktor, wie Herbert Lebitsch, Obmann der Landwirtschaftskammer Hartberg-Fürstenfeld anlässlich der „Woche der Landwirtschaft“ unterstrich: „Das fundierte Wissen der Bäuerinnen und Bauern ist durch die digitale Technik nicht ersetzbar.“ Ganz im Gegenteil sei dieses Wissen „die entscheidende Voraussetzung“, um überhaupt Vorteile aus den neuen Technologien ziehen zu können.

### **Das richtige Gespür**

Das auf diesem Wissen basierende Bauchgefühl ist auch für Wolfgang Kowald der essenziell. Gemeinsam mit seiner Frau Ursula betreibt er mit der Vino.Take in Bad Loipersdorf einen für seine Innovationen ausgezeichneten Weinbaubetrieb. Auch wenn er

dank modernster Kellertechnik sämtliche Daten immer auf dem Smartphone mitträgt, geht es für ihn täglich auf eine Runde durch den Weinkeller, um an den Behältern den Blubbergeräuschen der Gärung zu lauschen. „Der Weinbau ist ein Handwerk und da darf man Gefühl und Bauchgefühl nicht unterschätzen. Wenn ich etwa der Gärung des Weines zuhöre, dann merke ich immer im richtigen Moment: jetzt benötigt er mich.“

### **MEINUNG GEFRAGT**

 **Teilen Sie online Ihre Gedanken zur Digitalisierung in der Landwirtschaft.**



# Im Wald braucht es

Fichte ist nicht gleich Fichte: Im Zuge der Woche der Landwirtschaft wurde in St. Michael über Genetik diskutiert.

VON SARAH KONRAD

ST. MICHAEL. „Geht man 50 Meter in eine Richtung, hat man gleich einmal acht verschiedene Baumarten – von der Fichte über die Buche, Hasel bis Lärche“, erklärt Christian Haberl. Doch das ist nicht alles, was dem Land- und Forstwirt beim aufmerksamen Blick durch seinen Wald in der Vorderlainsach in St. Michael auffällt. „Bei den Fichten da drüben sieht man, dass es da einen sehr hohen Dürholzanteil gibt, auch die Kronen sind nicht schön – so schaut eine gesunde Fichte nicht aus“, stellt er kritisch fest. Haberls Schlussfolgerung: „Diese Sorte passt auf diesen Standort anschei-



„Wir säen deine Zukunft“: In St. Michael wurde darüber diskutiert, wie die Forstgenetik helfen kann, unsere Wälder zukunftsfit zu machen. Foto: MeinBezirk

nend nicht her.“ Doch welcher Baum wäre für den trockenen Boden besser geeignet? Womit die von Windwurf getroffenen Flächen aufforsten? „Was mich stört, ist, dass ich als Forstwirt eigentlich nicht genau weiß, was ich setzen soll“, so Haberls Kritik. Er habe das Gefühl, dass zu wenig über die

Genetik der Bäume bekannt sei. „Wir bewirtschaften unseren Wald nach PEFC Standards und legen großes Augenmerk auf Artenvielfalt, brauchen aber im Klimawandel mehr Unterstützung von der Forschung, damit wir zukünftig die notwendigen Leistungen für die Gesellschaft erbringen und

# mehr Innovation

unseren Betrieb in die nächste Generation führen können.“ Es ist eine Forderung, mit der Haberl nicht allein dasteht. Tatsächlich sei die Genotypisierung zwar in der landwirtschaftlichen Arbeit bereits selbstverständlich, erläutert Kammerobmann Andreas Steinegger, in der Forstwirtschaft hinke man aber noch hinterher.

### Fichte ist nicht gleich Fichte

Was man bereits jetzt nutzen, sei die dynamische Waldtypisierung, stellt Philipp Hofer, Forstreferent der Bezirkskammer Obersteiermark, klar. Dieses Tool bietet steirischen Waldbesitzern konkrete Empfehlungen für Baumarten, die in Bezug auf den Klimawandel an den Standort angepasst sind. Das Problem: „Die dynamische Waldtypisierung geht noch nicht weit genug“, so Hofer. Denn es gebe nicht nur Unterschiede zwischen den einzelnen Baumarten, sondern auch zwischen den Baum-

sorten. In anderen Worten: Fichte ist nicht gleich Fichte, die Genetik ist entscheidend. „Die Reaktion von verschiedenen Pflanzenherkünften auf klimatische Änderungen hat massive Auswirkungen auf die Bewirtschaftung und kann hinsichtlich Trockenresistenz, dem Austriebsverhalten und der Kronenform massive Unterschiede aufweisen“, ergänzt Thomas Buchhäusl von der Firma Lieco.



*„Was mich stört, ist, dass ich eigentlich nicht genau weiß, was ich setzen soll.“*

Foto: MeinBezirk

**CHRISTIAN HABERL**

Wird eine Baumart gepflanzt, die für einen Standort ungeeignet ist, steht der Baum permanent unter Stress. „Und Stress ist Gift für die Bäume“, bestätigt Kurt Ramskogler, PEFC-Obmann und Präsident der Naturschutzplatt-

form Biossa - Biosphäre Austria. Bei Fichten etwa zerstöre Stress die Wasserleitungsverbindungen. Dies führe zu Nadelverlichtungen und einer eingeschränkten Produktivität, was sich wiederum negativ auf den Ertrag und damit auf den forstwirtschaftlichen Betrieb auswirke.

### Forschung intensivieren

„Wir müssen uns weiterentwickeln und dürfen nicht stehen bleiben“, lautet vor diesem Hintergrund der dringende Appell Ramskoglers. Und auch Christian Haberl hofft auf baldige Ergebnisse: „Wir brauchen Forschung, Forschung, Forschung. Denn eines steht fest: Der Wald steht länger als jede Wiese, jede Kultur. Wald kann ich nicht einfach jedes Jahr neu anbauen.“ Umso wichtiger ist die Wahl der richtigen Sorten, damit der Wald auch in Zukunft das Einkommen der Familie sichert.

## Landwirtschaft im technischen Wandel

Bei der Woche der Landwirtschaft wurde eine präzise Methode zur Bekämpfung des Borkenkäfers erläutert.

NICO DEUTSCHER

Vom 21. bis 28. Juli wurde in der gesamten Steiermark die Woche der Landwirtschaft veranstaltet. In den verschiedenen Bezirken öffneten innovative und vielseitige Betriebe ihre Türen und gewährten Einblicke in ihre Leistungsfähigkeit. Was trägt zur hohen Produktivität in der heimischen Land- und Forstwirtschaft bei? Welche Innovationen sind notwendig, um die Leistungsstärke der steirischen Betriebe auch zukünftig zu sichern? Diese Themen wurden beim land- und forstwirtschaftlichen Betriebsgelände von Hannes und Elfriede Pirstinger besprochen. Ein weiteres Thema im Mittelpunkt des Treffens war vor allem die aktuelle Lage der Schädlingsbedrohung in den hei-



**Borkenkäfer bohren sich durch die Rinde in unsere Bäume.** KK



**Auch in der Forstwirtschaft ist moderne Technologie im Vormarsch, hier aber mit einem revolutionären Hintergedanken.** MeinBezirk

mischen Wäldern. Ein Dorn im Auge ist vor allem der Borkenkäfer. Er bohrt sich durch die Rinde der Bäume und legt seine Eier im Holz ab. Die Larven fressen sich dann durch die wachstumsaktive Schicht des Baumes, was die Nährstoffversorgung unterbricht und den Baum absterben lässt.

### Technologische Fortschritte

Um jeden kranken Baum zu erkennen, war bisher ein erheblicher Zeitaufwand und finanzielle Ressourcen erforderlich. Eine Möglichkeit war der Einsatz speziell trainierter Hunde, die jedoch befallene Bäume erst in einem fortgeschrittenen Krankheitsstadium identifizieren konnten. Diese Methode hat nun Konkurrenz bekommen: Die Technologie hat sich in den letzten Jahren entscheidend verbessert, und immer

mehr Drohnen kommen zum Einsatz. Drohnen bieten einen erheblichen Vorteil: Ausgestattet mit Infrarotkameras können sie geschädigte Bäume in einem Bruchteil der bisherigen Zeit präzise per GPS markieren. Dies ermöglicht eine frühzeitige Identifikation und verhindert eine Ausbreitung des Schädlings. Im Rahmen der Woche der Landwirtschaft wurde eine solche Drohne vorgestellt und praktisch vorgeführt. Mittels hochauflösender Bilder, die durch Drohnenbefliegung oder Satellitenaufnahmen erstellt werden, kann eine Software geschwächte Bäume mithilfe künstlicher Intelligenz identifizieren. Diese werden auf einer digitalen Karte mit genauen Koordinaten markiert. Waldbesitzer können sie dann per GPS aufsuchen, überprüfen und rasch entfernen.

## Bauernhöfe als wichtige Player der Zukunft

In der „Woche der Landwirtschaft“ nahm man den Betrieb Muster in Großklein unter die Lupe.

**KATRIN LÖSCHNIG**

In der „Woche der Landwirtschaft“ besuchte die Landwirtschaftskammer Steiermark heuer den land- und forstwirtschaftlichen Betrieb Muster in Großklein. Besonders in Sachen Energieversorgung ist der Hof gut für die Zukunft gerüstet.

Michael Muster führt gemeinsam mit seinem Vater Josef einen Vollerwerbs-Rinderbetrieb mit über 100 Tieren in der Gemeinde Großklein. Natürlich funktionieren viele Arbeiten am Hof, die man früher noch mühsam mit Scheibtruhe und Schaufel bezwungen hat, heute per Knopfdruck. Dass der Betrieb Muster für die Zukunft gerüstet ist, sieht man aber auch schon von der Ferne: Die Dächer sind mit großen Photovoltaik-Anlagen bedeckt.

### Energiegemeinschaft

Den Strom für den eigenen Hof erzeugen die Musters mit einer kleinen PV-Anlage selbst. Im September des Vorjahres nahmen sie zusätzlich eine große, 250 kWp starke Anlage in Betrieb. Aktuell lohnt es sich nicht, die gewonnene Energie in das öffentliche Netz einzuspeisen, man bekommt mittlerweile nur mehr unter fünf Cent pro kWh. Auch der Stromeinkauf ist bei Fixtarifen mit 20 Cent/kWh weiterhin vergleichsweise teuer. Deshalb gründeten die Musters eine Energiegemeinschaft. Als Abnehmer wünscht man sich größere Betriebe, denn diese brauchen den Strom tagsüber - dafür



Zur „Woche der Landwirtschaft“ besuchte man heuer einen vorbildlichen Betrieb in der Gemeinde Großklein.

Fotos (3): Löschnig



Bei einer Hofführung konnte man sich ein gutes Bild machen.



Der Rinderbetrieb in Großklein ist zukunftsfit.

wären Buschenschänken und Weinbauern ideal. Außerdem spielt nicht alleine die Sonnenenergie eine große Rolle beim Betrieb Muster: Denn die Landwirtschaft beliefert auch das Biomasse-Heizwerk in Großklein. „In Zukunft werden Bauernhöfe mehr denn je regionale, erneuerbare Energiezentralen sein“, sind sich die Kammerobmänner Christoph Zirngast und Christian Polz einig.

### Wichtig für die Zukunft

„Bereits jetzt ist die Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark das Rückgrat der erneuerbaren Energieversorgung“, weiß der Klaus Engelmann,

Referent für Energie, Klima und Bioressourcen in der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark. „Die steirischen Bauern beweisen mit ihren zukunftsweisenden Wegen auf allen Ebenen Mut. Ein Drittel der Betriebe wird von Bäuerinnen geführt - auch das ist zukunftsweisend“, ergänzt Angelika Wechtitsch, die Deutschlandsberger Bezirksbäuerin. Bauern sichern also zukünftig nicht nur die Versorgung der Bevölkerung mit regionalen Lebensmitteln, sondern werden auch eine wichtige Rolle in der Erzeugung von erneuerbarer, nachhaltiger Energie haben.

WOCHE

## Einsatz digitaler Werkzeuge von Ackerbau bis Viehzucht

In dieser Woche rückt die Landwirtschaftskammer Steiermark die Arbeit der steirischen Bauern ins Rampenlicht. Dies unter dem Motto „Wir säen deine Zukunft“, wobei der Aspekt der Digitalisierung besonders beleuchtet wird. Ist der Einsatz digitaler Instrumente in der Landwirtschaft angesichts der sinkenden Zahl an Arbeitskräften Fluch oder Segen? „Wir zeigen, wie die Land- und Forstwirtschaft tatsächlich ist,

fernab von allgegenwärtigen idyllischen Werbespots, die sich in den Köpfen der Menschen fälschlicherweise hartnäckig halten. Konkret zeigen Bauern auf ihren Höfen, wie sie neue technische Hilfen und Innovationen – etwa die Digitalisierung und Robotik – für eine wettbewerbsfähige, nachhaltige sowie umweltfreundliche Produktion und mehr Tierwohl nutzen“, schildert LWK-Präsident Franz Titschenbacher.



Präsident Franz Titschenbacher (z.v.r), „Vize“ Maria Pein (z.v.l.), Kammerdirektor Werner Brugner (r.) und Ackerbauer Markus Sundl LK Steiermark/Foto Fischer

## Bauernhöfe als wichtige Player der Zukunft

In der „Woche der Landwirtschaft“ nahm man den Betrieb Muster in Großklein unter die Lupe.

**KATRIN LÖSCHNIG**

Der land- und forstwirtschaftliche Betrieb Muster in Großklein, den die Landwirtschaftskammer Steiermark neulich besuchte, ist besonders in Sachen Energieversorgung gut für die Zukunft gerüstet. Michael Muster führt den Vollerwerbs-Rinderbetrieb mit über 100 Tieren gemeinsam mit seinem Vater Josef. Natürlich funktionieren viele Arbeiten am Hof, die man früher noch mühsam mit Scheibtruhe und Schaufel bezwungen hat, heute per Knopfdruck. Die Besonderheit des Betriebes sieht man schon von der Ferne: Die Dächer sind mit großen Photovoltaik-Anlagen bedeckt.

### **Regionale Energiegemeinschaft**

Den Strom für den eigenen Hof erzeugen die Musters mit einer kleinen PV-Anlage selbst. Im September des Vorjahres nahmen sie zusätzlich eine große, 250 kWp starke Anlage in Betrieb. Aktuell lohnt es sich nicht, die gewonnene Energie in das öffentliche Netz einzuspeisen, man bekommt nur mehr unter fünf Cent pro kWh. Auch der Stromeinkauf ist



**Große PV-Anlagen und Co.: Der Rinderbetrieb Muster in der südsteirischen Gemeinde Großklein ist zukunftsfit.**

Fotos (2): Löschnig

bei Fixtarifen mit 20 Cent/kWh vergleichsweise teuer. Deshalb gründeten die Musters eine Energiegemeinschaft. Als Abnehmer wünscht man sich größere Betriebe, diese brauchen den Strom tagsüber - Buschenschänke und Weinbauern wären ideal. Außerdem spielt nicht nur die Sonnenenergie eine Rolle beim Betrieb Muster: Denn die Landwirtschaft beliefert auch das Biomasse-Heizwerk in Großklein. „In Zukunft werden Bauernhöfe mehr denn je regionale, erneuerbare Energiezentralen sein“, sind sich die Kammerobmänner Christoph Zirngast und Christian Polz einig.

### **Wichtig für die Energiewende**

„Bereits jetzt ist die Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark das Rückgrat der erneuerbaren Energieversorgung“, weiß der Klaus Engelmann, Referent für Energie, Klima und Bioressourcen in der Landeskammer für Land-



**Zur „Woche der Landwirtschaft“ traf man sich beim Betrieb Muster.**

und Forstwirtschaft Steiermark. „Die steirischen Bauern beweisen mit ihren zukunftsweisenden Wegen Mut. Ein Drittel der Betriebe wird von Bäuerinnen geführt - auch das ist zukunftsweisend“, ergänzt Angelika Wechtitsch, die Deutschlandsberger Bezirksbäuerin. Bauern sichern also zukünftig nicht nur die Versorgung der Bevölkerung mit regionalen Lebensmitteln, sondern werden auch eine wichtige Rolle in der Erzeugung von erneuerbarer, nachhaltiger Energie haben.

# Eis aus Grazer Krauthäuptel



Am Kaiser-Josef-Platz wurde heute kühles Eis verteilt. DANNER

## Eis aus Grazer Krauthäuptel

■ Eine kleine kühlende Überraschung und ein sympathisches Stelldichein bereiteten heute die Grazer Krauthäuptel-Bauern den Besuchern und Kunden am Kaiser-Josef-Platz in Graz. Sie verteilten eine besondere Erfrischung – hunderte Portionen an köstlichem Grazer Krauthäuptel-Eis, das sie mit dem Lastenrad in die Stadt brachten. Krauthäuptel-Sprecher **Markus Hillebrand** begrüßte auch LK-Vizepräsidentin **Maria Pein** und Stadtrat **Kurt Hohensinner**.



## BUSINESS-KÖPFE DER WOCHE

# Familie begeistert mit Brennholz

Richard und Maria Krenn sind Feuer und Flamme für ihr „Vulkanland-Hulz“.

Meine Schwiegereltern haben hier schon seit 30 Jahren Brennholz gemacht“, sagt Richard Krenn und zeigt auf Hof und Wald seiner Familie. Gemeinsam mit seiner Frau Maria betreibt der Gebäudetechniker hier in Hatzen Dorf (Stadtgemeinde Fehring) die Marke „Vulkanland-Hulz“ im Nebenerwerb und verkauft Buchenholz als Räucherchips, Dekoholz oder zugeschnittenes Grill- und Kaminholz. „Mich hat es immer gestört, dass wir das gute Holz so unter Wert verkaufen mussten.“

Im Gespräch mit Freunden wurde 2018 die Idee geboren, das Brennholz so weit aufzubereiten, dass der Kunde möglichst wenig Arbeit hat. Die Nachfrage stieg schnell, über Niceshops wurde ein Onlineshop aufgebaut. 2020

bekam die Familie Krenn den Vulkanland Innovationspreis und erreichte beim heurigen Innovationspreis der Landwirtschaftskammer „Vifzack“ den vierten Platz.

Der Onlineshop musste durch Einsparungen bei Niceshops eingestellt werden,

Krenn setzt aber auf neue Absatzwege: Viele Grillplatten-Besitzer und Köche mögen das heiß brennende und gering rauchende Holz. Auch Bernhard Steinhauer, Präsident der Austrian Barbecue Associati-



**Maria und Richard Krenn**  
LK  
STEIERMARK-DANNER

on, überzeugte sich kürzlich von der Qualität des Holzes.

Borkenkäfer, Klimawandel und zunehmende Trockenheit machen die Zukunft nicht einfacher. „Deshalb schauen wir, mit der Natur zu arbeiten, den Wald zu verjüngen und klimafit zu machen“, erklärt Krenn. **Jonas Rettenegger**



# Agrar Medien

# Spezialitätenprämierung 2024



## Ausgezeichnetes Brot aus dem Bezirk

**Neun Landessieger wurden von der Landwirtschaftskammer Steiermark bei der steirischen Spezialitätenprämierung für Brot und Backwaren ausgezeichnet. An den Bezirk Liezen gingen drei Goldene und eine Auszeichnung.**

73 neue und etablierte Bäckerinnen und Bäcker aus der Steiermark, Oberösterreich und aus dem Burgenland stellten sich mit 212 handgemachten Broten und süßen Backwaren mit Originalrezept dem diesjährigen Qualitätswettbewerb zur Spezialitätenprämierung. „Mit nur vier Zutaten – Mehl, Wasser, Salz sowie Natursauerteig – stellen bäuerliche Betriebe nach Original-Hausrezepten besonders geschmackvolle und bekömmliche Brote her“, lobt Landesbäuerin Viktoria Brandner die traditionelle Kunst des Brotbackens. Doppellandessieger Familie Tengg aus Lieboch überzeugte mit Dinkelroggenbrot und Vollkornbrot und auch der Bezirk Liezen konnte punkten: Zwei Goldene holte die Fachschule Gröbming. Einmal Gold und eine Auszeichnung ging an Alexander Dornbusch aus Aigen. „Die Brote unserer ausgezeichneten Bäuerin-

nen und Bauern sind wahre Kraftpakete und werden mit größter Sorgfalt und nach traditionellen Rezepten gebacken. Dank der Verwendung von Vollkornmehl, frischen Körnern und Saaten sind sie

reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Auf künstliche Zusatzstoffe wird dabei konsequent verzichtet, was die Brote besonders wertvoll für die gesunde und ausgewogene Ernährung

macht“, betont Landesbäuerin Viktoria Brandner.

Geprüft wurden die kleinen Kraftpakete nach umfangreichen Kriterien: „Bei der Beurteilung geht es um das optische Erscheinungsbild des ganzen Brotes, die Oberfläche und Kruste, Lockerung und Kaubarkeit sowie Geruch und den Geschmack, der in der Bewertung den höchsten Gewichtungsfaktor hat“, so Verkostungsleiter Martin Rogenhofer. Die ausgezeichneten Produkte sind für Konsumenten am Auszeichnungsaufkleber und an der Hoftafel erkennbar.



*Die Ausgezeichneten aus dem Bezirk Liezen: Schülerinnen und Lehrerin der Fachschule Gröbming (vo.) und Alexander und Brigitte Dornbusch (hi.) mit Kammerobmann Peter Kettner.*

Foto: Suppan



# Online Medien

# Online Medien

## **Brotprämierung 2024:**

Kleine Zeitung, Weiz, 29. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Leoben, 29. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Südoststeiermark, 29. Juli: [zum Beitrag](#)

## **Fleischprämierung 2024:**

Woche, Bruck an der Mur, 1. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld, 1. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weiz, 1. August: [zum Beitrag](#)

## **Woche der Land- und Forstwirtschaft:**

Woche, Graz-Umgebung, 25. Juli: [zum Beitrag](#)

Woche, Weiz, 25. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld, 25. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Leoben, 27. Juli: [zum Beitrag](#)



# Online Plattformen



# Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Victoria Weithenthaler



· 1 Tage ·

Bei der Steirischen Spezialitätenprämierung haben 73 Brotbäcker und Brotbäckerinnen mit insgesamt 212 handgemachten Broten und Backwaren um den Landessieger-Titel gekämpft.

Das sind die steirischen Landessieger:

🏆🏆 Familie Tengg aus Lieboch (Doppellandessieger)

🏆 Monika Sommer aus Buch – St.Magdarena

🏆 ... Mehr anzeigen



## Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

**23.303**

Beitragsreichweite ⓘ

**22.715**

Interaktionen ⓘ

**3.375**

👍 121

2 Kommentare 39 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

➦ Teilen

# Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Victoria Weitenthaler



· 3 Tage ·

Frische Produkte aus Stainz bei Familie Simon! 🍳🥚

Der Familienbetrieb bietet frische Eier, hochwertiges Kernöl und Nudeln aus eigener Herstellung an. 😄 Jeden Freitag von 8-13 Uhr werden die Produkte am Bauernmarkt in Stainz verkauft. Zusätzlich gibt es einen Selbstbedienungsladen direkt auf dem Hof, der rund um die Uhr geöffnet ist. ✨

Ein Besuch auf dem Bauernmarkt oder direkt auf dem Hof lohnt sich immer! ❤️



Landwirtschaftskammer Steiermark und 20 weitere Personen 4 Mal geteilt

Gefällt mir    Kommentieren    Senden    Teilen

Beitragsimpressionen ⓘ  
**1.233**

Beitragsreichweite ⓘ  
**1.185**

Interaktionen ⓘ  
**162**

# Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



**Doppellandessieger Brotspzialitäten 2024:**  
Familie Tengg aus Lieboch - Landessieg mit: Dinkelroggenbrot und Vollkornbrot



Bei der Steirischen Spezialitätenprämierung haben 73 Brotbäcker und Brotbäckerinnen mit insgesamt 212 handgemachten Broten und Backwaren um den Landessieger-Titel gekämpft.

Das sind die steirischen Landessieger:

- 🏆🏆 Familie Tengg aus Lieboch (Doppellandessieger)
- 🏆 Monika Sommer aus Buch – St.Magdarena
- 🏆 Familie Nigitz aus St.Margarethen an der Raab
- 🏆 Rosemarie Brodschneider aus Wundschuh
- 🏆 Daniela und Markus Holzer aus Vorau
- 🏆 Bauernhof-Heuriger-Reiß aus Eggersdorf
- 🏆 Christina Thir aus Riegersburg

Wir gratulieren ganz herzlich allen Siegerinnen und Siegern! 🥰

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

1 Tag



Gefällt maria.pein13 und 68 weitere Personen  
Gestern

## Reichweite ⓘ

Erreichte Konten	1.131
Follower	52.7 %
Nicht-Follower	47.3 %