



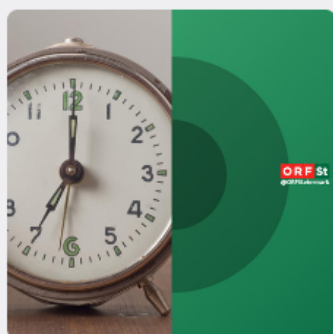
St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

Marktbummel: Milch, Joghurt und Topfen



→ [Zum Beitrag](#)



SENDUNG

Guten Morgen Steiermark

Bestens informiert und unterhalten ins Wochenende

ST • Sa., 3.8. • ⌚ 28 Tg. • 4 Std. • *Sendung*



▶ Beitrag anhören

08:11 **Marktbummel: Milch, Joghurt und Topfen**

🎵 Alvaro Soler
Sofia

🎵 Harpo
Moviestar

ORF Landwirt schafft: Blühstreifen



[Zum Beitrag](#)



Landesweite Medien

Redaktionsbesuche Paradeiser – Titelseite

Graz, Donnerstag, 8. August 2024

KLEINE ZEITUNG

TERRORALARM

Wien-Konzerte von Taylor Swift abgesagt

Zwei Festnahmen in Wien und Ternitz. Die akute Gefährdungslage konnte laut Innenministerium eingedämmt werden, trotzdem strich der Veranstalter alle Auftritte.

Österreich, Seiten 10/11

A composite image featuring Taylor Swift in the foreground, wearing a colorful sequined dress, with a large, modern stadium in the background. The stadium has a distinctive white, lattice-like roof structure. The background is a lush green forest.

IMAGO, GEDA

STEIERMARK

Der Paradeiser ist die beliebteste Frucht in der Steiermark. Doch der Markt wird mit Importware überschwemmt.

Seite 7, 12/13

Familie entkam dem Flammentod nur knapp. Zwei Syrer wurden wegen versuchten Mordes verurteilt.

Seite 18

SPORT

Der SK Sturm holt im Testspiel in Klagenfurt vor 23.000 Zuschauern ein 2:2 gegen Paris SG.

Seite 44/45

21.9. ab 11 Uhr Gadollaplatz 1

Reden wir, feiern wir.

20 KLEINE ZEITUNG Open House Day

ANZEIGE

SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 52 • Horoskop Seite 30 • Impressum Seite 31 • Kino Seite 23 • Leserbriefe Seite 28/29
Notdienste ab Seite 20 • Rätsel Seite 31 • Todesfälle ab Seite 32 • TV-Programm Seite 54/55 • Wetter Seite 10/11



Heute mit Tele

LEITARTIKEL

Tomaten auf den Augen

Die Bekenntnisse zu saisonaler und regionaler Ware dringen in der Realität nicht durch. Das hat auch politische Gründe. Wir brauchen mehr Klarheit am Ladentisch.

Eigentlich ist es kaum zu glauben: Seit Jahren werden in Österreich Saisonalität und Regionalität bei der Bewerbung von Lebensmitteln auf den hohen Thron gehoben. Wer kann, kauft „Made in Austria“, stärkt dabei die heimische Landwirtschaft, kämpft gegen den Klimawandel und bekommt höchste Qualität. Sollte man meinen. Doch die Realität sieht anders aus. Umfragen und Studien zeigen, dass der Griff im Geschäft oft zum günstigsten Produkt geht – aus sozialen Gründen, vielleicht auch aus Geiz. Zudem kann sich Österreich bei vielen Produkten gar nicht selbst versorgen und ist auf Importe angewiesen. Beispiel Tomate: Sie ist das beliebteste Gemüse, doch nur jeder fünfte Paradeiser kommt aus dem Inland.

Die Gründe sind vielfältig. Etwa: Bei verarbeiteten Produkten, wie Tomatensauce, Tomatenmark, Ketchup und Co, muss die Herkunft der Zutaten nicht klar ausgewiesen sein. Als Konsument und Konsumentin bleibt einem dadurch das schlechte Gewissen erspart. In der globalisierten, vernetzten Welt geht es auch um die schieren Mengen. China ist Welt-



Von Florian Eder
florian.eder@kleinezeitung.at

marktführer und ist für jedes dritte Kilo Tomaten weltweit verantwortlich. Dort wird maschinell im großen Stil angebaut, diese Ressourcen hat Österreich nicht. Demnach ist das Verarbeiten von heimischen Tomaten für Großproduzenten uninteressant.

Klar ist, man hat sich das Problem auch selbst erschaffen. Wir leben in einer Gesellschaft der dauernden Verfügbarkeit. Saisonal? Egal! In der Steiermark will die Agrarlandesrätin nun sogar mit einem „Lebensmittel-Führerschein“ das Wissen der Jugend ums Essen fördern. Bei Volksschulausflügen auf Bauernhöfe sollen die Kinder erfahren, dass die Erdäpfel nicht etwa so heißen, weil sie vom Baum „auf die Erde“ fallen. Auch die Saisonalität von Obst und Gemüse ist Schülern nicht geläufig. Und woher sollen sie es auch wissen? Immer mehr Eltern ko-chen immer seltener und immer

weniger frisch. Stichwort Convenience-Produkte. In den „gemütlichen“ Selbstkochern ist alles Mögliche drin – doch woher kommt es? Während sich bei frischem Obst und Gemüse (dankenswerterweise) die „Aus der Region“- und „Aus Österreich“-Schilder beinahe überlappen, müssen im Gegensatz dazu die verarbeiteten Produkte nicht so klar deklariert werden. Nur wenige Produzenten von Nudeln, Salzstangerln und anderen Produkten werben prominent mit rot-weiß-roten Zutaten.

In jedem Fall muss den Käufern im Supermarkt stets klar sein, woher die Ware kommt. Eine Lebensmittelkennzeichnung wurde im Regierungsprogramm 2020 verankert und ist bis jetzt, kurz vor Ende der Legislaturperiode, noch nicht umgesetzt. Lange Lieferketten und viele Verarbeitungsschritte würden die Umsetzung erschweren, heißt es. Gesundheits- und Agrarressort spielen sich den Ball zu, am liebsten würde man sich hinter der EU verstecken. Das muss sich ändern – dem Klima, der Natur und der heimischen Wertschöpfung zuliebe. Da darf man keine Tomaten auf den Augen haben.

DAS THEMA



Steirischer Gemüseanbau-
Obmann Fritz Rauer DANNER

Von Florian Eder

Sie ist das beliebteste Gemüse, in der Steiermark und ganz Österreich: die Tomate – pardon, Paradeiser in der Steiermark genannt. Über 30 Kilo essen die Österreicherinnen und Österreicher durchschnittlich pro Jahr. Besonders entfalten sie ihre gesunde Wirkung, wenn sie erwärmt werden. Dann entwickelt der Pflanzenstoff Lycopin, der für die rote Farbe verantwortlich ist, seine antioxidative, schützende Wirkung am besten.

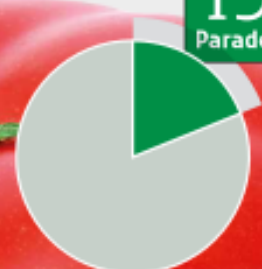
Dass es die Frucht in derartigen großen Mengen auf unsere Teller schafft, liegt auch an den vielen verarbeiteten Lebensmitteln, für die Tomaten die Basis bilden, wie etwa Ketchup, Sugo oder Tomatenmark. Doch österreichische Tomaten sind in diesen Produkten nur selten zu finden. Vielmehr sind es Tonnen von Tomaten aus China. „Das weiß nur fast niemand, denn

auf verarbeiteten Produkten muss nach wie vor nicht angegeben werden, woher die Rohstoffe darin stammen“, sagt Maria Fanninger, Gründerin des Vereins „Land schafft Leben“, der sich mit der Lebensmittelernährung in Österreich beschäftigt. Die Herkunft frischer Tomaten hingegen muss sehr wohl angegeben werden. „Hier zwischen frischen und verarbeiteten Tomaten zu unterscheiden, macht für mich keinen Sinn. Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung sollte für verarbeitete Produkte genauso gelten wie für frische Lebensmittel“, so Fanninger.

Nur jeder fünfte Paradeiser kommt aus Österreich

Heute ist der Tag der Tomate. Während heuer eine gute Tomatenernte mit mehr als 5000 Tonnen zu erwarten ist, werden die Anbauflächen immer kleiner, die Importware stellt eine Gefahr dar.

19%
Paradeiser



Produzent
ist China.

Dort sind die Tomaten speziell für die Verarbeitung gezüchtet und werden in erster Linie zu Tomatenmark verarbeitet. Es wird per Schiff nach Italien transportiert, dort weiterverarbeitet und nach Österreich verkauft, ergaben Recherchen von „Land schafft Leben“.

Solange im Rahmen einer freiwilligen Kennzeichnung nichts anderes angegeben wird, besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass die Tomaten in Sugo, Ketchup und Co aus China, Spanien oder Portugal stammen. Jedoch dürfen keine irreführenden Angaben gemacht werden: Wenn etwa auf der Sugopackung eine italienische Flagge abgebildet ist, die Tomaten aber nicht aus Italien stammen, muss das angegeben werden. Weltweit größter

Daher liegt der Selbstversorgungsgrad bei Tomaten und Paradeisern in Österreich nur bei 19 Prozent. Das ist nach Pilzen der schlechteste Gemüsewert laut Statistik Austria. „Die werden in

Selbstversorgungsgrad

Die Statistik Austria erhebt jährlich den Grad an Selbstversorgung von Lebensmitteln in Österreich. Während es Zwiebeln zur Genüge gibt, sieht es bei anderen Produkten schlecht aus.



Redaktionsbesuche Paradeiser 2/2

STOCKADobe

**KLEINE
ZEITUNG**



**Maria Fanninger von
„Land schafft Leben“**

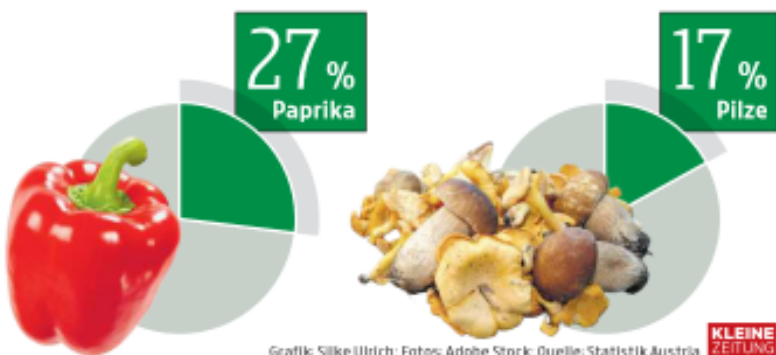
großen Mengen in China im Freiland maschinell geerntet und verarbeitet, während sie in Österreich in Follenhäusern aufwendig händisch geerntet werden. Da brauchen wir gar nicht nachdenken, auch nur irgendwie in Konkurrenz zu treten“, sagt Gemüseanbau-Obmann Fritz Rauer. Es gebe zwar kleine Projekte, wie von den „Jungen Wilden Gemüsebauern“, selbst Sugo aus steirischen Paradeisern herzustellen, das wird allerdings nur in der Direktvermarktung und in die Gastronomie verkauft. Das Produkt im Einzelhandel zu verkaufen, würde sich wirtschaftlich nicht rentieren. „Es ist leider keiner in der Industrie bereit, umzudenken und etwas zu verändern“, sagt Rauer. Daher wünsche er sich die bereits im Regierungsprogramm vereinbarte Kennzeichnung von verarbeiteten Produkten im Lebensmittel-einzelhandel, die aber bisher noch nicht umgesetzt wurde.

STEIRISCHE ZÜCHTUNG

Gelb, blau, süß-würzig

Zwei Grazer schufen neue Tomatensorte.

Sie ist erst grün und blau, später gelb und dunkelrot und kaum größer als eine Zwei-Euro-Münze: die Emma Awesome. Nach sieben Jahren ist es Josef Obermoser und Ulli Klein gelungen, eine neue Tomatensorte zu züchten. „Ich habe Hunderte Sorten in allen Farben, Größen und Formen getestet und dann damit begonnen, einige meiner Favoriten miteinander zu kreuzen, um neue, besondere zu züchten“, erklärt der 42-jährige Grazer. Neben ihren besonderen Farben hat die kleine Kirschtomate auch einen speziellen süß-würzigen Geschmack, das hat auch bereits das internationale Interesse geweckt. Die Samen und Jungpflanzen zum Selbstanbau finden bereits Absatz in mehreren europäischen Ländern.



Redaktionsbesuche Paradeiser

**Kronen
Zeitung**



TAG DER PARADEISER
Die Sommer-Tomaten haben in der Steiermark Hochsaison! Fast 60 Betriebe produzieren das Lieblingsgemüse der Österreicher. Jährlich werden pro Kopf mehr als 31 Kilo konsumiert. Wichtig zum Tag der Paradeiser: Beim Einkauf auf Qualität, Regionalität und Saisonalität achten.

Steirische Bauern auf Erfolgsschiene

Da haben die steirischen Bauern wieder einmal gezeigt, was sie können! 118 Joghurt- und Käseschmanckerln wurden von 31 Manufakturen zur Spezialitätenprämierung der Kammer aufgetischt. Und acht da-

von – hier auf dem Foto Vinzenz Stern mit Gattin Julia und seinem hervorragenden Herz-Camembert – konnten den Landessieg einheimen. Martina und Walter Rudorfer aus Irdning holten sogar einen Doppel-Sieg. Die Steirer können sich über herrliche Sommergenüsse freuen.



Foto: Christian Jauschowitz

Am Wochenende gibt's

Die sommerlichen Tage in der Steiermark bieten jede Menge Feste, Ausstellungen und sogar ein großes Abschiedskonzert.

Vom Abschied der Seer über die Öblarner Festspiele bis zur Foto-Ausstellung des Modefotografen Kristian Schuller: An Kulturprogramm mangelt es an diesem Wochenende in der Steiermark keineswegs! Für jene, die etwas mehr Party suchen, geht das 83. Burgauer Strandfest über die Bühne – für Kulturversierte das Festival La Strada in Graz. Und für wen das alles nichts ist, der bekommt etwas zu Schmausen in Fischbach. Dort findet morgen das große Rindfleischfest statt.



Foto: MACHER

RINDFLEISCHFEST MIT DER „KRONE“

Am morgigen Sonntag steigt in Fischbach wieder das große Rindfleischfest: Von der kräftigen Rindsuppe über einen Rindfleischsalat bis hin zum schmackhaften Steak kann man dort verkosten, was die rund 9500 steirischen Rinderbauern produzieren.

- **Kosten:** Eintritt frei, Angebote für Krone BonusCard-Besitzer
- **Termin:** morgen ab 9 Uhr, Programm bis 18 Uhr
- **Infolink:** www.rindfleischfest.com



Digitalisierung und Drohnen helfen der Landwirtschaft

In der Land- und Forstwirtschaft kommen zunehmend digitale Werkzeuge zum Einsatz. Sie tragen entscheidend dazu bei, die Wirtschaftlichkeit der Betriebe zu steigern und eine sichere Lebensmittelversorgung zu gewährleisten.

Bei der diesjährigen Woche der Land- und Forstwirtschaft vom 21. Juli bis 28. Juli stand die vielfältige Leistungskraft durch den Einsatz von Technik im Einklang mit der Natur im Mittelpunkt. „Wir zeigen, wie die Land- und Forstwirtschaft wirklich ist, fernab von idyllischen Werbespots, und wie Bäuerinnen und Bauern technische Innovationen für eine wettbewerbsfähige, nachhaltige sowie umweltfreundliche Produktion und mehr Tierwohl nutzen“, betont LK-Präs. Franz Titschenbacher.

Versorgungsleistung steigt weiter

Trotz rückläufiger Anzahl der Betriebe steigt die Produktivität der Landwirtschaft ständig, was sich vor allem in der Versorgungsleistung zeigt. Dazu Präsident Franz Titschenbacher: „Während im Jahr 2000 ein Landwirt 61 Steirerinnen und Steirer ernährt hat, sind es aktuell bereits 100. Unglaublich, das ist fast eine Verdoppelung in nur 20 Jahren.“ Gleichzeitig gelingt es der heimischen Land- und Forstwirtschaft trotz stetigem Bevölkerungswachstum und weniger landwirtschaftlichen Betrieben, die Selbstversorgung stabil zu halten, sodass in den meisten Sparten eine Abdeckung mit Grundnahrungsmitteln in jedem Fall gewährleistet ist.

Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Fütterungsroboter versorgen die Rinder mit Futter und Melkroboter übernehmen das Melken, liefern weiters wichtige Daten

über die Milchqualität sowie Tiergesundheit. Vermehrt zum Einsatz kommen Sensoren: Veränderung des Fress- und Bewegungsverhaltens oder der Körpertemperatur werden ausgewertet und lassen Rückschlüsse auf Krankheitssymptome zu. Satellitengesteuerte Spurführung mit RTK-Satellitentechnik (Real-Time Kinematic) ermöglicht bei der Arbeit am Acker eine zentimetergenaue Führung des Traktors und verhindert Bodenverdichtungen sowie Erosionen. Mit dem digitalen Tool der „Dynamischen Waldtypisierung“ wiederum können die Wälder durch intelligente Durchforstung und Auspflanzung robusterer Baumarten klimafit gehalten werden.

Interesse der Landwirte ist groß

Laut einer repräsentativen KeyQuest-Befragung haben mehr als zwei Drittel Interesse an Weiterbildungen und Kursen zu digitalen Technologien und 59 Prozent sind an einer persönlichen Beratung interessiert. Die größten Hemmnisse stellen die Kosten – Anfangskosten und laufende Kosten – dar. „Gerade für die kleinstrukturierte steirische Land- und Forstwirtschaft ist es wichtig, Betriebe vor teuren und unnötigen Investitionen von moderner, digitaler Landtechnik zu bewahren. Daher geben die Beratungskräfte der Landwirtschaftskammer einen guten vergleichbaren Überblick über Systeme, die bereits im relevanten Einsatz sind – von Lenksystemen über Robotik bis hin zu Sensoren“, betont Kammerdirektor Werner Brugner.



Vizepräsidentin Maria Pein
»Digitalisierung und Innovationen stärken die Wettbewerbsfähigkeit der bäuerlichen Betriebe.«



Präsident Franz Titschenbacher
»Ein solides Grundwissen ist eine entscheidende Voraussetzung, um neue Technologien in der Land- und Forstwirtschaft zu nutzen.«



Kammerdirektor Werner Brugner
»Die Landwirtschaftskammer unterstützt die Betriebe beim Einsatz von digitalen Werkzeugen.«



LRin Simone Schmiedtbauer (l.) und LK-Vize-Präs. Maria Pein (r.) gratulieren den neuen Weinhoheiten – Weinkönigin Magdalena I. (Mitte) sowie den Hoheiten Antonia (2.v.r.) und Lea (2.w.l.)

Die Steiermark hat neue Weinhoheiten

Am 23. August werden in Leibnitz die neuen Weinhoheiten gekrönt. In den kommenden zwei Jahren werden sie wie ihre Vorgängerinnen engagierte und fachkundige Botschafterinnen für den steirischen Wein sein.

Für die regierende Weinkönigin Sophie I. und ihren Hoheiten Katrin und Marlene geht die Regentschaft bald zu Ende. Die Majestäten Magdalena I., Antonia und Lea übernehmen am 23. August bei der steirischen Weinwoche in Leibnitz das Szepter.

Botschafterinnen für den steirischen Wein

Magdalena I., mit bürgerlichem Namen Magdalena Niederl (22), kommt aus Breitenbuch bei Kirchbach in der Steiermark und die Arbeiten im Weinbau sind ihr von Kindesbeinen an vertraut. Sie sieht ihrer Aufgabe mit Vorfreude entgegen: „Ich

freue mich schon auf die Zeit, die Erfahrungen und die Leute, die ich kennenlernen darf und denen ich die Vielfalt des steirischen Weins näherbringen kann.“ Antonia Hiebaum (23) ist am Weinbaubetrieb und Buschenschank Nagl-Hiebaum in St. Stefan im Rosental aufgewachsen. Sei umschreibt ihre neue Rolle: „Als begeisterte Weinliebhaberin werde ich die Menschen unsere steirische Weinkultur näherbringen.“ Lea Kneißl (22) kommt aus Löffelbach bei Hartberg und nimmt ihre neue Aufgabe sehr ernst: „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.“ Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer: „Unsere neuen Weinhoheiten werden in den nächsten beiden Jahren im ganzen Land und auf der internationalen Bühne als sympathische Botschafterinnen unserer steirischen Weinkultur unterwegs sein.“ LK-Vize-Präs. Maria Pein gratuliert den Botschafterinnen. „Ich finde es sensationell, dass ihr diese spannende Aufgabe annehmt. Ich bin fest davon überzeugt, es wird euch auf eurem Lebensweg sehr viel an Erfahrung und dem steirischen Wein und der Steiermark sehr viel an Prestige und Anerkennung bringen.“ ■



Schicksalstage für die Biogas-Branche

Das Erneuerbare-Gas-Gesetz spießt sich seit Monaten an einer Einigung im Parlament, zumal der Regierungsentwurf eine Zweidrittelmehrheit erfordert. „Alle Fakten sprechen für ein Einspeisen von aufbereitetem Biogas ins öffentliche Gasnetz und somit für das Erneuerbare-Gas-Gesetz“, unterstreicht LK-Präs. Franz Titschenbacher und appelliert an die Parlamentsfraktionen „endlich die Vernunft siegen zu lassen. Die jährlichen Milliarden-Strafzahlungen, der wirtschaftliche Ruin der österreichweit mehr als 200 Anlagenbetreiber sowie die nach wie vor gigantische Abhängigkeit von russischem Gas dürfen uns nicht kalt lassen.“ Österreich zählt neben der Slowakei und Ungarn zu den Top 3-Ländern mit dem höchsten Abhängigkeitsgrad.

Landessieger 2024: Fruchtigkeit trumps auf

Am 12. Juni wurden in der Seifenfabrik Graz die 18 steirischen Landessieger 2024 gekürt. Insgesamt wurden zur größten Weinkost der Steiermark 1.947 Qualitätsweine aller in der Steiermark zugelassenen Rebsorten eingereicht. Die Weingüter Grabin und Weber freuen sich über je einen Doppelsieg, zudem errang Weber auch den Titel »Weingut des Jahres 2024«.



Die strahlenden Landessieger mit ihren Gratulanten.

In der Veranstaltungshalle der Seifenfabrik ebenso wie auf dem Freigelände stauten sich bereits am Nachmittag die Besuchermassen in Erwartung der Weinverkostung sowie der anschließenden Siegerehrung. »Die Landesweinbewertung ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark.« Die Beteiligung war großartig: »Rund 500 Weinbauern reichten 1.947 steirische Qualitätsweine ein«, betonte LK-Vizepräsidentin Maria Pein bei der Siegerpräsentation. 108 Weine schafften den Weg über die sorgfältige und kritische Prüfung durch die Jury ins Finale, 18 von ihnen erhalten nun als »Landessieger 2024« höchste Aufmerksamkeit. Die Landesweinbewertung ist für die Weinbaubetriebe ein Sprungbrett, um nationale und internationale Aufmerksamkeit zu erhalten.

Strenge Bewertungskriterien

Grundsätzlich steht der Zugang zur Landeswertung allen steirischen Winzern offen, aber einige Voraussetzungen müssen doch erfüllt sein. »An der Bewertung können alle geprüften steirischen Qualitätsweine teilnehmen. Um aber ins Finale zu kommen, muss eine Mindestweinmenge vorhanden sein«, erklärt Weinbauchef Werner Luttenberger. Außerdem muss in den meisten Sortengruppen der klassisch-steirische, extra trockene Weinausbau mit weniger als 13 Vol.-% Alkohol eingehalten werden. Damit soll der fruchtig steirische Wein ins Schaufenster gestellt werden.

Bewerb für Riedenweine

Seit der Einführung der DAC-Kriterien nimmt die Bedeutung der Kategorie »Riedenweine« laufend weiter zu. 277 Lagenweine riterten heuer um den Sieg und dieser Bewerb erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Die für die beiden Gruppen nominierten Weine der Burgunder- und die Sauvignon-Gruppe müssen eine so hohe natürliche Reife aufweisen, dass sie im Gegensatz zu den anderen Kategorien mindestens 13 Vol.-% Alkohol aufweisen. Weiters müssen sie mindestens ein Jahr alt und trocken ausgebaut sein. Sowohl biologischer Säureabbau als auch Holzeinsatz sind möglich. Von der Sortenverteilung her stellten sich 146 Burgunder und 131 Sauvignons dem Wettbewerb. ■

Weingut des Jahres 2024:

Weingut Weber

Lestein 73, 8511 St. Stefan/Stainz

Doppellandessieger:

Weißburgunder DAC &

Chardonnay Ried Stermetzberg DAC

Weingut Grabin, Labuttendorf

Gelber Muskateller & Schilcher Klassik DAC

Weingut Weber, St. Stefan

Landessieger:

Welschriesling DAC

Weingut Teitscher, Leutschach

Chardonnay Klassik DAC

Weingut Rudolf & Petra Schuster, Klöch

Sauvignon Blanc

Weingut Adam – Lieleg, Leutschach

Riesling Ried Gaisriegl DAC

Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch

Scheurebe

Weinhof-Winzerhaus Oswald, Großklein

Schilcher Ried Burgegg DAC

Weingut Jauk-Wieser, Deutschlandsberg

Sauvignon Blanc Oststeiermark DAC

Posch. Wein gut zum Lesen, Pischelsdorf

Chardonnay DAC

Pfeifer Annaberg, St. Anna/Aigen

Gelber Traminer Klöch DAC

Weinhof Tomaschitz, Klöch

Prädikatswein TBA

Weingut Strauss, Gamlitz

Sauvignon Blanc Ried Sernauberg DAC

Weingut Riegelnegg Olwitschhof, Gamlitz

Gelber Muskateller Sekt

Familienweingut Trabos, Gamlitz

Zweigelt Klassik

Weinhof Riegelnegg Stammhaus, Gamlitz

Blauer Wildbacher Barrique

Weingut Adam Amandus, Leutschach



Regionale Medien

BUSINESS-SZENE

Neuer Vorstand für den Wirtschaftsbund in Paldau

Die Wirtschaftsbund Ortsgruppe Paldau führte kürzlich, im Zuge eines Unternehmerfrühstückes beim Gasthof Valecz, eine Ortsgruppenhauptversammlung mit Neuwahl des Vorstandes durch. Über 30 Unternehmer kamen der Einladung nach und wählten den neuen Vorstand, der von **Manfred Höfler** als Obmann angeführt wird. Sein Stellvertreter

Joachim Kickmeier, sowie Schriftführer **Stephan Salamon** und **Sonja Kickmeier** als Kassier freuen sich auf ihre Aufgaben und alle Vorhaben in Paldau.

Karl Baumgartner hatte sich zuvor als Obmann zurückgezogen und wurde vor Kurzem von der Bezirksleitung mit dem goldenen Ehrenzeichen für seine Verdienste für die regionale Wirtschaft geehrt.

Bezirksgruppenobmann **Manfred Walter** durfte die Wahl durchführen und gratulierte dem frischen Vorstand zum ersten Auftritt.

Gesundes, vollwertiges und wertvolles Brot ist voll im Trend. Neun Landessieger zeichnete die Landwirtschaftskammer Steiermark bei der „Steirischen Spezialitätenprämierung Brot und Back-

waren 2024“ aus – einen holte **Christina Thir** mit ihrem Vollkornspitz in die Südoststeiermark.

Beim Fleisch holte die Region vier von zehn Landessiegen. Sie gingen an den **Buschenschank Matzhold** aus Fehring, **Waltraud** und **August Hütter** aus Straden sowie die **Fachschule Hatzen-dorf** mit zwei Landessiegen.

Jonas Rettenegger



Landessieger Hannes Thaller bei der Prämierung LWK STMK/KRISTOFERITSCH

BAD WALTERSDORF

G'schmackigen Landessieg gesichert

Joghurt, Frischkäse und Butter: Die Hofmolkerei Thaller holte sich Landessieg.

Bei der steirischen Spezialitätenprämierung 2024 für Käse und Milchprodukte stellten sich heuer Jahr 31 Manufakturen mit 118 Joghurt- und Käsespezialitäten der Expertenjury. Es gab acht Landessieger für die jeweiligen Kategorien Joghurt, Frischkäse, Frischkäsezubereitung, Regionale Spezialitäten, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse und Butter.

Die Hofmolkerei Thaller aus Bad Waltersdorf konnte sich den Landessieg für Ihre Kürbiskernroulade sichern. Das bereits zum zweiten Mal, 2023 wurde das Produkt ebenfalls ausgezeichnet. „Die Prämie-

Ausgezeichnet

Hofmolkerei Thaller (Bad Waltersdorf): ein Landessieg, acht Goldmedaillen, eine Auszeichnung.

Hofkäserei Schützenhöfer (Grafendorf bei Hartberg): eine Goldmedaille, fünf Auszeichnungen.

LFS Kirchberg am Walde (Grafendorf bei Hartberg): eine Goldmedaille, drei Auszeichnungen.

„Die Prämierung ist gute Werbung für uns, und die Kunden bestätigen die Qualität,“ erklärt Elisabeth Thaller. **Vera Hausberger**

MILCHSPEZIALITÄTEN-LANDESPRÄMIERUNG

Mit Joghurt und Topfen zum Doppellandessieg

Martina und Walter Rudorfer sowie Gerhard und Jenny Schrempf holten jeweils Landessiege.

118 handgemachte Joghurt- und Käseprodukte von 31 Manufakturen standen kürzlich bei der Milchspezialitäten-Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury überprüfte und bewertete die eingereichten Produkte. Für den Bezirk Liezen gab es dabei insgesamt drei Landessiege.

Herausragend: Martina und Walter Rudorfer aus der Gemeinde Irnding-Donnersbachtal, die mit ihrem Naturjoghurt und ihrem Speisetopfen einen Doppellandessieg holten. Die Familie stellt in ihrer biologisch geführten Hofmolkerei ein breites Sortiment an Käse- und Milchspezialitäten her,

das unter dem Markennamen „Perweimilch“ im 24-Stunden-Selbstbedienungshofladen in Altrudning angeboten wird.

Über einen Landessieg durfte sich auch die Handwerkskäseerei Moserhof von Gerhard und Jenny Schrempf aus Haus im Ennstal freuen – und zwar für ihren acht Wochen gereiften Schnittkäse „Niederberger Schnittlauch“. Zu den drei Landessiegen im Bezirk kommen überdies acht Mal Gold und zehn Auszeichnungen. Die erfolgreichen Betriebe dürfen ihre Spezialitäten ab sofort mit entsprechenden Aufklebern – „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ – schmücken.



Martina und Walter Rudorfer holten Doppellandessieg KRISTOFERITSCH

SÖDING-ST. JOHANN

Vier Mal Gold

Der Genusshof Stocker aus Söding-St. Johann heimste mehrere „Goldene“ bei der Landesprämierung Fleischspezialitäten der Landwirtschaftskammer ein. Christian Stocker darf sich heuer gleich über vier Goldmedaillen und eine Auszeichnung freuen. Er ist der einzige Betrieb, der diesmal von der Kammer in dieser Disziplin ausgezeichnet wurde. Erst im Mai hatte Stocker die Eröffnung seiner „Steirer-Speis“ gefeiert.

AIGEN/GRÖBMING

Vergoldeter Gaumenkitzel

Alexander Dornbusch aus Aigen im Ennstal und die Fachschule Gröbming durften über Preise jubeln.

Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat dieser Tage wieder die besten Brote und Backwaren sowie Fleischspezialitäten prämiert. Alexander Dornbusch aus Aigen im Ennstal durfte dabei gleich mehrmals jubeln. Für seine Fleischprodukte erhielt er zweimal Gold und einmal das Prädikat „Ausgezeichnet“. Selbiges gab es einmal auch für sein Brot, darüber hinaus einmal Gold. Die Fachschule Gröbming freute sich über zweimal Gold, das es für ihre Erzeugnisse aus dem Backofen gab.

Bei der Spezialitätenprämierung „Brot und Backwaren“ sind 73 Bäckerinnen und Bäcker aus der Steiermark, Oberösterreich und dem Burgenland mit insgesamt 212 Produkten ins Rennen gegangen, beim Fleisch waren es 308 traditionsreiche Produkte sowie Neukreationen aus den Händen von 66 Direktvermarktern.



Alexander und Brigitte Dornbusch, Peter Kettner, Schülerinnen der FS Gröbming und ihre Lehrerinnen Daniela Walcher und Katharina Gindl

LK/SUPPAN



Die Siegerbrote der FS Neudorf wurden von den Schülerinnen und Schülern des 2. Jahrgangs unter der Leitung von Petra Jauschnegg (links) gebacken

xx

BROT UND BACKWAREN

Backkunst mit Preisen geehrt

Die Landwirtschaftskammer zeichnete steirische Brotspezialitäten aus.

Die besten Brot- und Backspezialitäten der Steiermark wurden auch heuer wieder von der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet. Für Backwaren aus dem Bezirk Deutschlandsberg gab es 6 Mal Gold und 6 Auszeichnungen, der Bezirk Leibnitz holte 25 Mal Gold und 12 Auszeichnungen.

Susi Weber vom Buschenschank Weber in St. Stefan ob Stainz nimmt seit vielen Jahren am landesweiten Wettbewerb teil. Heuer erreichten ihr handgemachtes Osterbrot ohne Rosinen, die Zimtpotize und der Mohnstrudel die meisten Goldenen im Bezirk Deutschlandsberg. Zweimal Gold für ihre Osterpinze und das Basilikum-Bierkrusten-Weckerl und eine Auszeichnung für das Bauernbrot holte Karin Ulz aus Stainz. Die FS Burgstall-St. Martin in Wies durfte sich ebenfalls über eine Auszeichnung für das Burgstaller Schlossbergbrot freuen.

Im Bezirk Leibnitz holte die FS Neudorf-St. Martin vier Goldene für die Dinkelminis, Kür-

biskernreinkerl, Osterpinze 2024 und den Allerheiligensstriezel. Zudem durften sich die Schüler über zwei Auszeichnungen für den Kernigen Steirabua und das Hausbrot freuen.

Eine Goldene für die Linzerschnitte und drei Auszeichnungen für Kartoffelbrot, Striezel und Kletzenbrot erreichte Familie Bscheider aus Gleinstätten. Romana Paschek vom Weingut Paschek holte dreimal Gold für ihr Klassisches Bauernbrot, das Rustikale Dinkelbrot und das Buchweizen-Reis-Kastanienbrot. Ebenfalls drei Goldene erhielt die Buschenschank Schneeberger in Heimschuh.

Drei Goldene und vier Auszeichnungen gingen an das Weingut Wechtitsch-Zuser in Großklein. Unter anderen ausgezeichnet mit jeweils zwei Goldenen wurden das Weingut Grabin in Labuttendorf, das Weingut Malli in Kitzreck und der Hofladen Stoßner-Strohriegl in Lebring-St. Margrethen.

Cornelia Lehner

Große Freude über die Brotprämierung beim Retter BioGut in Pöllauberg.



Foto: zVg

DREI MEDAILLEN

Gold für Bio-Brote vom Retter BioGut in Pöllauberg

Im Retter BioGut, direkt neben dem Retter Bio-Natur-Resort, werden täglich mit viel Hingabe Bio-Brote gebacken. Jedes knusprige Brot und Weckerl besteht aus 100% Bio-Zutaten, das Getreide stammt aus der Mauerhofer Mühle im Naturpark Pöllauer Tal. Diese Backwaren haben auch die Jury der Steirischen Brotprämierung 2024 der Landwirtschaftskammer Steiermark im Juni in Graz überzeugt. Alle eingereich-

ten Brote wurden prämiert! Das Bio Karottenbrot, das Bio-Dinkel-Vollkornbrot und das Bio Körndlbrot erhielten die Goldmedaille.

Im Retter BioGut werden täglich bis zu 23 verschiedene Brotsorten und Weckerl frisch gebacken, die sowohl den Gästen des Retter Bio-Natur-Resort als auch im Bio-Laden angeboten werden, darunter glutenfreie Brote sowie spezielle Gebäcksorten wie Osterbrote und Striezel.

Spezialitätenprämierung 2024

**KLEINE
ZEITUNG**



Lisa Wiederer
und Barbara
Ofenluger (ABZ
Hafendorf)
freuen sich
über ihre Aus-
zeichnungen

SUPPAN

BEZIRK BRUCK-MÜRZZUSCHLAG

Drei Betriebe mit „ausgezeichnetem“ Fleisch

Die Landwirtschaftskammer Steiermark kürte jüngst die besten Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten des Bundeslandes. Von insgesamt 308 eingereichten Kreationen durften sich insgesamt drei Betriebe aus dem Bezirk Bruck-Mürzzuschlag über vier Mal „Gold“ und insgesamt sieben Auszeichnungen freuen – das

Agrarbildungszentrum Hafendorf, die Familie Schaffer vulgo Utschmoar in Bruck und Lisa Wiederer aus Sankt Marein. Die Produkte der ausgezeichneten Betriebe sind jeweils am Auszeichnungsaufkleber und an der Hoftafel mit der Aufschrift „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2024“ erkennbar.



Bei der aktuellen Spezialitätenprämierung zeichnete die Landwirtschaftskammer Steiermark die wertvollsten Brote des Landes aus. Gesundes, vollwertiges und wertvolles Brot liegt voll im Trend! Besonders gut abgeschnitten haben dabei Betriebe aus den Bezirken Leibnitz (Foto) und Deutschlandsberg, die insgesamt für ihre Brote und Backwaren gleich 30(!) Goldene und 18 Auszeichnungen gewinnen konnten.

WOCHE

Goldregen

Direktvermarkter prämiert: Familie Bleyer aus Trofaiach freute sich über viermal Gold und eine Auszeichnung.

STEIERMARK/TROFAIACH. Die steirischen Direktvermarkter sind innovativ und stehen für grandiosen Geschmack, hervorragende Qualität sowie regionale Herkunft. Bei der diesjährigen Landesprämierung für Speck-, Schinken- und Wurstspezialitäten der Landwirtschaftskammer Steiermark trafen traditionelle und moderne Kulinarik aufeinander. Präsident Franz Titschenbacher lobte die große Vielfalt: „Von der außergewöhnlichen 'Edlen Weißen' über sommerlich leichte 'Geflügel-Raritäten', den köstlichen 'Kräuterkarree-Speck' bis zum beliebten 'Karreespeck' und 'Würsteln' reicht die Bandbreite.“ Insgesamt schickten 66



Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten wurden prämiert. Foto: Unsplash

steirische Direktvermarkter 308 Produkte zur Bewertung ins Rennen.

Von einer 26-köpfigen Expertenjury wurden schließlich zehn Landessiegerinnen und Landesieger gekürt und darüber hinaus zahlreiche weitere Produkte

für Familie Bleyer



LK-Präsident Franz Titschenbacher (r.), Martin Rogenhofer (l.) und Bezirksbäuerin Johanna Hafellner (2.v.l.) gratulierten Birgit, Rainer und Lukas Bleyer (v.l.) zu viermal Gold und einer Auszeichnung.

Foto: Kristoferitsch

mit Gold sowie einer Auszeichnung belohnt. Landessieg ging zwar keiner in den Bezirk Leoben, dafür jedoch viermal Gold und eine Auszeichnung.

Überzeugen konnten die Produkte vom Genussbauernhof Bleyer in Trofaiach. Birgit und

Rainer Bleyer durften sich über Gold für ihren ungeräucherten Speck, ihr Geselchtes, ihre Karrerose und ihr Pfefferkarree freuen. Die Käsekrainer der Trofaiacher Direktvermarkter wurden ebenfalls ausgezeichnet. Insgesamt zeigte die Prämierung, dass

neben traditionellen Produkten auch neue, innovative Kreationen überzeugen. „Produkte aus Geflügelfleisch wie Huhn, Pute, Gans und Ente sind gut verträglich und vielseitig verwendbar“, betont Marianne Reinegger von der Landwirtschaftskammer.

Spezialitätenprämierung 2024

WOCHEN

DAS BEWEGT UNS

Diese Themen sorgen im Bezirk Leoben derzeit für Gesprächsstoff:



Zahlreiche Auszeichnungen:
Für ihr Engagement zur kulturellen

Identität der Region erhielten die Steirerherzen Seegraben den Kulturpreis der Stadt Leoben. Auch Familie Bleyer wurde mehrfach ausgezeichnet. Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark erhielt die Familie viermal Gold und eine Auszeichnung für ihre Speck- und Schinkenspezialitäten.

WOCHE

Wir sind die

Fachschule Hatzendorf,
Buschenschank
Matzhold und Familie
Hütter holten vier von
zehn Landessiegen.

HEIMO POTZINGER

Die Landwirtschaftskammer Steiermark zeichnete zehn Landessieger für die besten Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten aus. Kulinarische Triumphzüge feierte man auch im Bezirk Südoststeiermark – und zwar in Hatzendorf und Petzelsdorf in der Stadtgemeinde Fehring sowie in Krusdorf in der Marktgemeinde Straden

„Bei der Landesprämierung treffen sich traditionelle und moderne Kulinarik“, bringt es der steirische Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher auf



Jasmin Kulmer, Jonas Pail, Rupert Spöck und David Konrad sind stolz.

den Punkt – nämlich von der außergewöhnlichen „Edlen Weißen“, über sommerlich leichte Geflügel-Raritäten und den köstlichen Kräuterkarree-Speck bis zum beliebten und traditionsreichen Karreespeck sowie zu Würsteln reiche die Bandbreite.

Vier Siege für den Bezirk
308 traditionsreiche Produkte sowie Neukreationen hatten 66 steirische Direktvermark-

Kulinarikhochburg



Maria und Josef Matzhold mit Kammersekretär Johann Kaufmann (I.)



Waltraud Hütter (3.v.r.) und August Hütter (4.v.l.) mit Sohn Martin Hütter (3.v.l.) und Freundin Julia Knittelfelder (4.v.r.) feierten Landessieg. Kristoferitsch (3)

ter ins Rennen geschickt, sie wurden von der 26-köpfigen Expertenjury auf Herz und Nieren getestet.

Und die Südoststeiermark entpuppte sich inmitten der starken Konkurrenz einmal mehr als die Kulinarikhochburg der Steiermark. Gleich zwei Landessiege heimste die Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf bei Fehring mit ihrer Rohwurst „Edle Weiße“ und dem

luftgetrockneten Bauchspeck ein. „Hochwertige Rohstoffe, sauberes Arbeiten sowie Einsatz und Engagement sind unsere wichtigsten Zutaten. Die hohe Qualität der ausgezeichneten Produkte zeugt von einer exzellenten Ausbildung in unserem Haus“, so Fachschuldirektor Rupert Spörk. Übrigens: Ab September, also nach den Sommerferien, ist die gesamte Produktpalette wieder im neuen Hofladen in

Hatzendorf erhältlich.

Weitere steirische Landessiege bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer führen für die Südoststeiermark Waltraud und August Hütter aus Krusdorf in der Marktgemeinde Straden mit der geräucherten Weide-Entenbrust sowie Maria und Josef Matzhold vom gleichnamigen Buschenschank am Berg in Petzelsdorf bei Fehring für ihr mageres Karree ein.

Vier Mal Gold für heimischen Schinken

Die Landwirtschaftskammer Steiermark zeichnete die besten Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten aus.

Direktvermarkter sind innovativ. Grandioser Geschmack, hervorragende Qualität und regionale Herkunft zeichnen die besten Speck-, Schinken- und Wurstspezialitäten des Landes aus. „Unsere Direktvermarkter sind sehr innovativ. Gerade bei der Landesprämierung Speck-, Schinken- und Wurstspezialitäten treffen sich traditionelle und moderne Kulinarik – von der außergewöhnlichen 'Edlen Weißen' über sommerlich leichte 'Geflügel-Raritäten', den köstlichen 'Kräuterkarree-Speck' bis zum beliebten und traditi-

onsreichen 'Karreespeck' sowie 'Würsteln' reicht die Bandbreite“, gratuliert Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher den erfolgreichen Direktvermarktern, die sich diesem Landeswettbewerb stellten. Beeindruckende 308 traditionsreiche Produkte sowie Neukreationen haben 66 steirische Direktvermarkter ins Rennen geschickt – sie wurden von der 26-köpfigen Experten-Jury auf Herz und Nieren getestet.

Auszeichnungen im Bezirk

Für den Bezirk Bruck-Mürzzuschlag gab's dabei erfreulicherweise auch einige Auszeichnungen und Preise: Insgesamt vier Goldene und sieben Auszeichnungen gab es für unseren Bezirk. Das Agrarbildungszentrum (ABZ) Hafendorf in



Sehr erfolgreich: Lisa Wiederer und Barbara Ofenluger. Foto: LWK/Suppan

Kapfenberg erhielt einmal Gold und drei Auszeichnungen. Auf drei Mal Gold und zwei Auszeichnungen brachte es die Familie Schaffer vlg. Utschmoar aus Oberaich und Lisa Wiederer aus St. Marein war nicht nur bei der Brotprämierung erfolgreich, sondern sicherte sich auch zwei Auszeichnungen bei dieser Prämierung.

Bei diesen Spezialitäten ging es um die Wurst

Die besten Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten sind ausgezeichnet auch in unserem Bezirk.

Die Steiermark ist nicht nur für ihre malerische Landschaft bekannt, sondern auch für ihre kulinarischen Schätze. Zeichen dafür sind die Spezialitätenprämierungen in unterschiedlichsten Kategorien, die derzeit von der Landwirtschaftskammer Steiermark verliehen werden. Zehn Landessieger feiern derzeit ihre Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten.

Präsident Franz Titschenbacher lobt die beeindruckende Vielfalt der eingereichten Produkte: „Unsere Direktvermarkter sind sehr innovativ. Gerade bei



Die Sieger aus dem Bezirk Deutschlandsberg.
LK Stmk/Suppan

der Landesprämierung treffen sich traditionelle und moderne Kulinarik – von der außergewöhnlichen Edlen Weißen über sommerlich leichte Geflügel-Raritäten, den köstlichen Kräuterkarree-Speck bis zum beliebten und traditionsreichen Karreespeck sowie Würsteln reicht die Bandbreite.“ Insgesamt stellten sich 66 steirische Direktvermarkter mit 308 Produkten der

26-köpfigen Expertenjury, die diese intensiv geprüft hat.

Dreimal Gold

Im Bezirk Deutschlandsberg gab es dreimal Gold und elf Auszeichnungen. Die Familie Anawith vom Buschenschank Hansentoni aus Bad Schwanberg erhielt zwei Auszeichnungen. Die „Bscheider KG“ aus St. Martin im Sulmtal holte gleich drei Auszeichnungen. Für den Ab Hof-Verkauf der Familie Kainacher aus Eibiswald gab es einmal Gold und zwei Auszeichnungen. Rosemarie Lenz aus Deutschlandsberg schaffte einmal Gold und einmal eine Auszeichnung, die Familie Wechtitsch vom „Bachbauer“ in Eibiswald holte einmal Gold und drei Auszeichnungen nach Großradl.

RINDFLEISCHFEST IN FISCHBACH

Rinderschau, Irish Dance und gute Laune

Am Sonntag fand wieder das Rindfleischfest statt – mit Jungrinderschau, Verlosung, viel Unterhaltung, Speis und Trank.

Nach einjähriger Pause lockte das elfte steirische Rindfleischfest der Landwirtschaftskammer und der ARGE Bergbauern am Sonntag Feinschmecker nach Fischbach in die SOMA-Festhalle, wo die Rinderbauern des Almenlandes mit einer langen Liste an kulinarischen Hochgenüssen aufwarteten. Vom Rindsgulasch über Saures Rindfleisch bis zum Pulled Beef Burger gab es klassische und moderne Schmankerl und insgesamt mehr als 300 Fleischspezialitäten. Auch die süßen Versuche der Bäuerinnen-Organisation ließen keinen Gaumen kalt.

Zu den kulinarischen Schmankerln wurden Musik, Volkskultur, eine Jungrinderschau sowie eine große Preisverlosung serviert. Als Hauptpreis gab es ein E-Bike von E-Steiermark zu gewinnen, dieses ging nach Ratten. Den zweiten Preis – eine Puntigamer Ballonfahrt – durfte ein Strallegger in Empfang nehmen. Die Motorsäge der Firma Gessblauer blieb in Fischbach.



Gefeiert wurde am Sonntag beim Rindfleischfest in Fischbach



Es gab auch eine Rinderschau zu erleben SCHERF-KACHELMAIER (2)

Zahlreiche Politiker des Landes besuchten das Fest. Neben der Hausherrin Sylvia Karelly, ihres Zeichens Bürgermeisterin von Fischbach und Landtagsabgeordnete, den Bürgermeister und Bürgermeisterinnen

der Region, mischten sich auch die Nationalratsabgeordneten Christoph Stark und Jörg Leichtfried unter die Gäste. Auch Landeshauptmann Christopher Drexler führte zahlreiche Gespräche, bevor er noch am Traktor eine Runde durch den Ort drehte.

Durch das unterhaltsame Programm führte Rudolf Grabner von der Landwirtschaftskammer. Neben den musikalischen Darbietungen der Musikkapelle Fischbach und der Ägydiblos bewunderten die Festgäste auch die Auftritte der O'Kelly Irish Dance Academy und der Koglhofer Plattlermädl.

Karin Scherf-Kachelmaier

Innovation trifft Tradition im

Obersteiermark. Die Familie Fladl hat ihren Hof in Thörl modernisiert und gehörte zu den Vorzegebetrieben der Woche der Land- und Forstwirtschaft.

Innovation und Technik standen heuer im Fokus der steirischen Woche der Land- und Forstwirtschaft. Unter dem Motto „Wir säen deine Zukunft“ wurde aufgezeigt, wie sich traditionell familiengeführte Betriebe mutig weiterentwickeln und damit einerseits sich selbst, andererseits die hochwertige Versorgung der Steirerinnen und Steirer langfristig absichern.

Von 61 auf 100. Beispielbetrieb für den Bezirk Bruck-Mürz-zuschlag war der Hof der Familie Fladl im Thörl Ortsteil Zöbriach. „Wir dürfen heute in



Präsident Franz Titschenbacher: „Jede Bäuerin und jeder Bauer versorgt in der Steiermark 100 Menschen.“ Fischer



Armin Fladl am Melkstand, der ebenfalls topmodern, aber nicht automatisiert ist. „Beim Melken wollen wir den persönlichen Bezug zum Tier haben“, sagt er.

Foto: KD

einem der modernsten Ställe bei uns in der Gegend zu Gast sein“, sagte der Bezirksobmann der Landwirtschaftskammer Johann Eder-Schützenhofer und fügte an: „Mit menschlicher Arbeitskraft allein wäre das Pensum gar nicht mehr schaffbar.“ Wie bedeutend Effizienz nicht nur für den einzelnen Betrieb, sondern fürs ganze Land ist, zeigt eine Zahl, auf die Kammerpräsident Franz Titschenbacher anlässlich der Aktionswoche mit Nachdruck hingewiesen hat: Eine steirische Bäuerin bzw. ein steirischer Bauer hat im Jahr 2000 noch durchschnittlich 61 Menschen versorgt, zwei Jahrzehnte später ist diese Zahl auf 100 angestiegen.

Automatisierung. 85 Milchkühe stehen im Stall, der mit Baubeginn 2021 neu errichtet

wurde. 94 Meter lang und 18 Meter breit ist das im Sinne des Tierwohls großzügig dimensionierte Gebäude, Melkstand und Milchammer sind in einem etwas kleineren Nebentrakt untergebracht. Auf dem Dach befindet sich eine Photovoltaikanlage, die bis zu 50 Kilowatt elektrischer Leistung liefert. Der besondere Clou ist die komplette Automatisierung von Fütterung und Einstreu. Ein Roboter holt die benötigten Mengen an Grün- und Kraftfutter, mischt sie ab und legt sie den Tieren vor. Dieses Gerät ist selbstfahrend frei in seiner Gasse unterwegs, der „Kollege“ fürs Einstreuen hingegen auf einem überkopf montierten Schienensystem.

Bezug zum Tier. Im täglichen Betrieb bringt diese Automatisierung eine immense Arbeits-

Kuhstall



Thörler „Kuhkellner“ bei der Arbeit: Der Roboter mischt das Futter und bringt es aus.

Foto: KD

erleichterung, zugleich steigert die gezielt dosierte Futtermenge die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Rinder. Auf einen Melkroboter hat die Familie bewusst verzichtet. „Am Melkstand möchten wir den persönlichen Bezug zum Tier haben“, sagen Angelika und Armin Fladl. Auf dem Hof leben die beiden mit ihren Kindern Kerstin, Dominic und Nadine sowie den Senioren Emma und Ernst Fladl. „Euren Tieren geht's sichtlich gut, es ist ein tolles Projekt“, richtete Bezirksbäuerin Elisabeth Hörmann ein Lob an die Familie Fladl. „Der Betrieb läuft, und mit eurem innovativen Zugang habt ihr auch etwas für eure Lebensqualität getan“, so Hörmann. Viel Anerkennung kam auch vom Betriebswirtschaftsberater der Bezirkskammer Oberstei-



Gruppenbild mit Blick in den fast 100 Meter langen Stall: Stehend v. li. Ernst, Emma, Angelika und Armin Fladl, Johann Eder-Schützenhofer, Florian Pretterhofer sowie Andreas Rinnhofer, hockend Kerstin und Dominic Fladl, Elisabeth Hörmann und Philipp Hofer.

Foto: KD

ermark Andreas Rinnhofer. „In die Bauplanung waren wir im konkreten Fall nicht involviert, aber wir konnten bei betriebswirtschaftlichen Überlegungen und in der Förderberatung sehr gut zusammenarbeiten“, sagte er. Mit rund 65 Hektar Grünland ist der Hof beim Grünfütter für den Hauptzweig Milchwirtschaft Selbstversorger, Kraftfutter wird heimisch zugekauft.

Standbein Forst. Eine wichtige Erwerbsquelle ist auch der Forst, die Familie bewirtschaftet rund 75 Hektar Wald und ist Mitglied der Energiegemein-

schaft Thörl, die insgesamt 13 Heizanlagen betreut. „Der Wald ist ein bedeutendes Standbein auch für künftige Generationen“, sagte der Forstreferent der Bezirkskammer Philipp Hofer. Apropos Holz, im neuen Stall sind mehr als 200 Kubikmeter des genialen Stoffs verbaut.

Herausforderung. „Es ist schön, wenn bäuerliche Familien so in die Zukunft investieren“, sagte Kammerobmann Eder-Schützenhofer, „allerdings dürfen wir dabei nicht übersehen, dass sich die Landwirtschaft in einer kritischen Relation von Kosten und Preisen bewegt. Wir müs-

sen dranbleiben, die Wertigkeit heimischer Nahrungsmittel im Bewusstsein der Menschen zu steigern.“ Sein Stellvertreter Florian Pretterhofer pflichtete bei: „Wenn Familien investieren, dann muss es sich auf der anderen Seite auch mit den Preisen ausgehen. Die Zukunft sind unsere jungen Bäuerinnen und Bauern, sie brauchen auch eine Perspektive.“ Was die Ausbildung der Bäuerinnen und Bauern der Zukunft betrifft, sei die Region mit der HBLA in Bruck, dem Ausbildungszentrum Hafendorf und der Fast Pichl hervorragend aufgestellt.

Innovation trifft Tradition

Obersteiermark. Christian Haberls Hof in St. Michael war einer der Vorzeigebetriebe der Woche der Land- und Forstwirtschaft.

Innovation und Technik standen heuer im Fokus der steirischen Woche der Land- und Forstwirtschaft. Unter dem Motto „Wir säen deine Zukunft“ wurde aufgezeigt, wie sich traditionell familiengeführte Betriebe mutig weiterentwickeln und damit einerseits sich selbst, andererseits die hochwertige Versorgung der Steirerinnen und Steirer langfristig absichern.

Von 61 auf 100. Beispielbetrieb für den Bezirk Leoben war der von Christian Haberl geführte Einödmaierhof im St. Michaeler Ortsteil Vorderlainsach. „Wir dürfen heute bei einem



Präsident Franz Titschenbacher: „Jede Bäuerin und jeder Bauer versorgt in der Steiermark 100 Menschen.“ Fischer

jungen Bauern zu Gast sein, der Tradition und Moderne sehr gut in Einklang bringt, ganz besonders in der Forstwirtschaft“, sagte der Bezirksobmann der Landwirtschaftskammer Andreas Steinegger. Wie bedeutend Effizienz nicht nur für den einzelnen Betrieb, sondern fürs ganze Land ist, zeigt eine Zahl, auf die Kammerpräsident Franz Titschenbacher anlässlich der Aktionswoche mit Nachdruck hingewiesen hat: Eine steirische Bäuerin bzw. ein steirischer Bauer hat im Jahr 2000 noch durchschnittlich 61 Menschen versorgt, zwei Jahrzehnte später ist diese Zahl auf 100 angestiegen.

Mischnutzung. Der Einödmaierhof umfasst insgesamt 133 Hektar, mit rund 100 Hektar Wald ist der Forst die zentrale Einnahmequelle. Zwischen 600 und 800 Festmeter beträgt der jährliche Einschlag. „In den vergangenen Jahren waren es windwurfbedingt etwas mehr“, sagte Haberl. Im Stall stehen 30 Milchkühe, beim Futter ist der Hof Selbstversorger, denn neben Grünland gibt es auch fünf Hektar Ackerfläche. Auf dieser baut Haberl Mais fürs Vieh sowie seit kurzem auch Soja für die Ölproduktion an. „Die Mischnutzung von Wald und



Thomas Buchhäusl mit einer Lieco-Ballenpflanze: „Es geht um die genetische Vielfalt innerhalb der einzelnen Arten.“

Foto: KD

Landwirtschaft ist kennzeichnend für die meisten bäuerlichen Familien in der Region“, sagte Kammerobmann Steinegger und fügte an: „Deshalb ist es wichtig, die aktive Waldbewirtschaftung nicht einzuschränken, etwa durch realitätsfremde Pläne, generell zehn Prozent außer Nutzung zu stellen.“ Denn unter einer Schwächung des Standbeins Forst würde in der Folge auch die Lebensmittelproduktion leiden, so Steinegger. „Es muss sich ja in der Summe ausgehen, damit ein Betrieb Bestand haben kann“, pflichtete Bezirksbäuerin Johanna Hafellner bei, „das forstwirtschaftliche Einkommen ist von großer Bedeutung.“



Setzlinge per Luftpost: Simon Aulehle vor dem Start des Demonstrationsflugs mit der Lastdrohne, die zehn Kilogramm Fracht tragen kann. Foto: KD



Beim Medientermin im Wald bei St. Michael (v. li.): Simon Aulehle, Andreas Steinegger, Johanna Hafellner, Thomas Buchhäusl, Christian Haberl, Kurt Ramskogler und Philipp Hofer. Foto: KD

Lange Zeiträume. „Herausfordernd an der Forstwirtschaft sind die langen Zyklen“, so Christian Haberl, „was ich heute setze, wird mein Sohn weiterbetreuen, und ernten werden erst meine Enkel oder eher sogar die Urenkel. Das heißt, die Pflanzen, die wir heute ausbringen, müssen sich in vielen Jahrzehnten als klimafit erweisen.“ Dafür bräuchten die Waldbauern noch gezieltere Unterstützung seitens der Forschung, sagt Haberl. Für Kurt Ramskogler ist die Pflanzengenetik und daraus resultierend die Eignung für bestimmte Standorte ein Herzenthema. Er ist Obmann der Initiative PEFC Austria für nachhaltige

Waldbewirtschaftung, Haberl eines von 96.000 Mitgliedern. „Wir brauchen Verstärkung, damit die Öffentlichkeit dieses Thema besser versteht“, so Ramskogler. Über die Bemühungen, möglichst viele neue Erkenntnisse zu gewinnen und einfließen zu lassen, sprach auch Thomas Buchhäusl, Vertriebsleiter des Kalwanger Forstpflanzenherstellers Lieco: „Es geht dabei nicht um die Frage, ob Fichte oder Tanne oder Lärche, sondern um die genetische Vielfalt schon innerhalb der einzelnen Arten. Eine Fichte, die am Standort A

super gedeiht, kann am Standort B sehr ungeeignet sein.“

Mehr Daten gefragt. Eine Basis liefert die Dynamische Waldtypisierung, ein steirisches Pilotprojekt, das mittlerweile vielfach von anderen Ländern übernommen wird. Es weist Standortfaktoren in einem Raster von 30 x 30 Metern aus. „Wünschenswert wäre es, diese großartige Plattform mit zusätzlichen und noch detaillierteren Daten zu füttern“, so der Forstreferent der Bezirkskammer Obersteiermark Philipp Hofer. Angesprochen auf die hohen Kosten für eine solche

nochmalige Erhebung sagte er: „Der Nutzen würde diesen Aufwand bei weitem überwiegen.“

Drohneinsatz. Christian Haberl hat allein im heurigen Frühjahr rund 15.000 Bäumchen gesetzt. Innovative Unterstützung hat er sich auch dabei geholt, denn die Pflanzen wurden teils per Drohne an ihren Bestimmungsort geflogen. „Eine unglaubliche Arbeitserleichterung“, sagte er. Wie das in der Praxis samt ferngesteuertem Aushaken der Last funktioniert, wurde von Simon Aulehle von der Firma „Drone Passion“ demonstriert.

Landwirtschaft im technischen Wandel

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

NICO DEUTSCHER

Ende 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.

Ob mit oder ohne Drohnen: Die Landwirtschaft wird digital

Viele steirische Landwirte setzen zunehmend auf neue technische Errungenschaften und nutzen die Digitalisierung, um ihre Arbeit effizienter zu gestalten. Zur Waldbewirtschaftung werden auch Drohnen eingesetzt.

Georg Wöls von festmeter.at ist Drohnenpilot. Immer öfter wird er zum Einsatz gerufen, wenn Waldflächen nach Borkenkäfern abgesucht werden sollen. Mittels einer speziellen Multispektralkamera kann ein sehr genaues Lagebild der von Borkenkäfern befallenen Bäume geliefert werden. Diese Errungenschaft nutzt auch der Frohnleitner Landwirt Hannes Pirstinger.

Nur so sei es möglich, seine 160 Hektar Waldfläche zeitsparend zu überprüfen und rechtzeitig gegen den Schädling vorzugehen. Wie überhaupt vieles am Hofe der Familie Pirstinger nach modernstem Standard abläuft: geheizt wird mit Hackschnitzel, Strom erzeugt mit Photovoltaikanlagen, der Holz-Lieferschein wird digital ausgestellt und von der Abfuhr im Wald bis zum Kunden nachvollziehbar digital archiviert.

Doch ohne menschliche Arbeit geht es nicht. „Im steilen Gelände geht es nur mit Gerätschaft alleine nicht“, so Pirstinger. Doch auch hier schaffen Lastendrohnen für Erleichterung, wenn mit ihnen Motorsägen und andere Werkzeuge transportiert werden können.

Waldtypisierung als Zukunftschance

Auf die dynamische Waldbewirtschaftung zur Feststellung von Standorteigenschaften und der Baumartenwahl – Stich-



Hannes Pirstinger (3.v.r.) greift auf technische Errungenschaften zurück. Foto: BEZIRKSREVUE

wort „klimafitte“ Bäume – verwies anlässlich der Woche der Landwirtschaft auch Johannes Wieser, stellvertretender Kammerobmann in Graz-Umgebung. Über Verortung auf der jeweiligen Waldfläche werden umfassende Daten erhoben und unter

unterschiedlichem Klimaszenario fundiert dargestellt, welche Baumarten mit dem zukünftigen Klima am besten zurechtkommen. „Die Steiermark war hier Vorreiter, andere Bundesländer machen es uns jetzt nach“, so Wieser. **W.K. ■■**



Georg Wöls sucht mit seiner Drohne nach Borkenkäfern. Foto: BEZIRKSREVUE



Ungarische Erasmus-Studenten – die Forstschüler Balthasar und Zsombor – lernen steirisches Know how, hier mit Vollerwerbsimker Johannes Wieser (Mitte). Foto: KK

16



Vielfältige Leistungskraft der BäuerInnen: „Wir säen deine Zukunft!“

MUSTERBETRIEB

Mit dabei bei der Führung durch den Betrieb in Nestelbach: (stehend v.l.) Kammersekretär Josef Fötsch, Referent Klaus Engelmann, Berater Wolfgang Moier, Kammermann Bgm. Christoph Zirngast, Referentin Theresa Kaltmehner sowie (hockend) Michael Muster und Bezirksblauerin Angelika Wochitsch.

Unter dem Slogan „Wir säen deine Zukunft - Deine Steirischen Bäuerinnen und Bauern“ hat die Landwirtschaftskammer Steiermark in der Woche der Land- und Forstwirtschaft auch heuer landesweit eindrucksvolle Einblicke in die heimische land- und forstwirtschaftliche Produktion gegeben.

Ziel der Woche der Land- und Forstwirtschaft vom 21. bis 28. Juli 2024 war es, der Bevölkerung mit einem Blick hinter die Kulissen die vielfältige Leistungskraft der heimischen Bäuerinnen und Bauern aufzuzeigen.

Betriebsbesuch bei Fam. Muster
Stellvertretend für die Bezirke Leibnitz und Deutschlandsberg wurde der auf Rindermast spezialisierte Betrieb von Josef und Michael Muster in Großklein besucht.

„Josef und Michael Muster führen einen vielfältigen Betrieb, der auch die wichtige Energiewirtschaft als Energiewirte und Energieversorger in Form einer Erneuerbaren Energiegemeinschaft betreiben“, betont der Leibnitzer Kammerobmann Bgm. Christoph Zirngast.

„Früher war ich am Betrieb noch mit Schaufel und Scheibtruhe unterwegs. Heute gibt es nur mehr wenig Handarbeit am Hof. Für das

Futter gibt es eine Mischanlage“, so der Land- und Energiewirt Michael Muster, der sich auf die Kalbinnen-Mast spezialisiert hat.

Kammersekretär Josef Fötsch weiß, dass aktuell in Stallungen wenig investiert werde, weil es (Rechts-)Unsicherheiten gäbe, wie es mit der Landwirtschaft weiter gehe. „Es ist zu befürchten, dass es in 10 Jahren keine Schweinebetriebe in der Region mehr gibt“, so Fötsch.

„Seitens der Landwirtschaftskammer sind wir bestrebt, Landwirte mit Förderprogrammen für tierfreundliche Ställe zu unterstützen“, so Bezirkskammerobmann Bgm. Christoph Zirngast.

Führung durch den Musterbetrieb

„Wir haben die Stallungen und den Betrieb 2019 umgebaut und vermarkten unsere Tiere über das AMA-Murbodner Kalbinnen-Programm für Spar. Für unseren Kalbinnen-Mastbetrieb brauchen wir

in den Ställen für 115 Kühe, der Rassen Murbodner, Fleckvieh und Kreuzungen, zum Einstreuen jährlich 200 Strohballen, die wir zukaufen“, so Muster.

„Flächen werden meist nur mehr zweimal gemäht, weil es an Verbrauchern fehlt. Was wird man einmal mit den Flächen machen, wenn kein Heu mehr gebraucht wird?“, fragt sich Bezirkskammerobmann Bgm. Zirngast.

Freude an der Arbeit zu Hause!

„Ich habe Schlosser gelernt. Da ich Freude an der Arbeit zu Hause gefunden habe, bin ich in den Betrieb meines Vaters eingestiegen, den ich übernehme, wenn er nächstes Jahr in Pension gehen wird!“, erzählt Muster.

Der Landwirt hat sich als Energiewirt ein zusätzliches Standbein geschaffen. „Mit der neuen Anlage kommen wir auf eine Leistung von 250 KWp, womit wir bis zu 70 Einfamili-

enhäuser mit Strom versorgen könnten“, erläutert Muster. Es gebe noch Probleme mit den Smart-Metern, die noch nicht alle 15 Minuten den Verbrauch eines Abnehmers anzeigen. Sehr gut funktioniert das Großkleiner Heizwerk, an das neben Familie Muster noch fünf Landwirte Hackenschnitz liefern.

„Bei sinkenden Einspeisungstarifen ist eine Energiegemeinschaft interessant. Es braucht Abnehmer, die tagsüber Strom brauchen!“, weiß LWK-Referent Klaus Engelmann.

„Die Energie ist ein großes Thema in der Landwirtschaft, weshalb ich sehr viele Beratungen dazu leiste. Aktuell zählen wir in der Steiermark 620 bäuerliche Heizwerke. Wir können stolz sein, eine einzigartige Dichte von 620 bäuerlichen Biomasseheizkraftwerken zu haben, die eine Chance für Bauern sind, ihr Einkommen zu erhöhen und ihre Betriebskosten zu senken!“, betont Engelmann.



Am 23. August 2024 werden bei der Eröffnung der Steirischen Weinwoche 2024 im Weindorf Leibnitz im Marenzi-Hof drei neue Weinhoheiten gekrönt.

Das Weinland bekommt bald neue gekrönte Häupter! Für die regierende Weinkönigin Sophie I. und ihre Hoheiten Katrin und Marlene endet mit der Steirischen Weinwoche 2024 ihre Regentschaft.

Bei der Eröffnung werden die künftigen Majestäten Magdalena I., Antonia und Lea das

Zepter nach dem Bestehen der anspruchsvollen Prüfung übernehmen. Die künftige steirische Weinkönigin heißt Magdalena Niederl (22) und kommt aus Breitenbuch bei Kirchbach. Ihr zur Seite werden Antonia Hiebaum (23) aus St. Stefan im Rosental und Lea Kneißl (22) aus Löffelbach bei Hartberg stehen.



Agrar Medien

Genuss direkt vom Bauernhof

Namhafter Kulinarik-Experte lobt die Steiermark als Vorzeigeland von bäuerlichen Spezialitäten. Wer sind die neuen Landessieger?

Allein das Aufzählen von Produkten, die bei der Steirischen Spezialitätenprämierung von einer Fachjury unter der Leitung von Martin Rogenhofer vom Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum bewertet worden sind, macht Appetit: Mulbrat, Schinkenspeck, Wollschwein-Rohschinken, Holzofenbrot, Bauernbutter, Bärlauchkäse, Käseroulade Kürbis, Zimtpotize und viele andere mehr sind Erzeugnisse, die in mehreren Verkostungsdurchgängen streng auf Aussehen, Geschmack und Inhaltsstoffe getestet wurden. Rogenhofer hat bisher schon an über 230 derartigen Prämierungen in ganz Österreich teilgenommen und ein besonderes Lob für die Steiermark in der Direktvermarktung am längsten sehr pro-

fessionell arbeitet und vor allem im Brot- und Fleischbereich immer ganz vorne dabei ist.“

Innovative Bauern

Präsident Franz Titschenbacher gratulierte bei der im Steiermarkhof stattgefundenen Prämierung den erfolgreichen Teilnehmern: „Unsere Direktvermarkter sind sehr innovativ. Gerade bei der Landesprämierung von Speck, Schinken und Wurstspezialitäten treffen sich traditionelle und moderne Kulinarik.“ Marianne Reinegger, Leiterin des Referates Direktvermarktung in der Landeskammer, ergänzte: „Im Kommen sind auch Produkte aus Geflügelfleisch von Huhn, Pute, Gans und Ente. Die steirischen Produzenten greifen diesen Trend auf und bieten mit innovativen Produkten in höchster Qualität ein umfangreiches Sortiment, das keine Wünsche



offen lässt.“ Bei den Fleischprodukten gab es heuer gleich zwei Doppellandessieger, nämlich die Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf sowie Margret Reinprecht vom Buschenschank Schneeberger in Heimschuh.

Voll im Trend liegt auch gesundes und vollwertiges Brot. Hergestellt aus natürlichen und



Direktor Rupert Spörk und seine junge Crew von der Fachschule Hatzendorf mit den preisgekrönten Fleischprodukten.



Margret Reinprecht ist nun zweifache Landessiegerin.



Die Bauernvertretung von Hartberg-Fürstenfeld gratulierte Monika Sommer und ihrer Familie zum Triple-Landessieg. © Suppanl



Martina und Walter Rudorfer aus Altirdning überzeugten mit ihrem Naturjoghurt und Speisetopfen. © Kristoferitsch

regionalen Zutaten, ist es eine Bereicherung für jede Mahlzeit. „Mit nur vier Zutaten – Mehl, Wasser, Salz sowie Natursauerteig – stellen bäuerliche Betriebe nach Original-Hausrezepten besonders geschmackvolle und bekömmliche Brot her“, freute sich Landesbäuerin Viktoria Brandner. Gleich drei Landessieger heimste Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena ein. Als Doppellandessieger durften sich die Familie Tengg aus Lieboch sowie Maria Nigitz aus St. Margarethen an der Raab feiern lassen.

Alles Käse und noch mehr

Auch die bäuerlichen Hofkäse-ereien haben bei der Steirischen Spezialitätenprämierung eindrucksvoll abgeschnitten und um die acht begehrten Landessieger-Titel gekämpft. In dieser Produkt-Gattung wurden insgesamt 118 Produkte von 31 Betrieben beurteilt. Es gab dabei einen Doppellandessieger. Martina und Walter Rudorfer aus

Irdning-Donnersbachtal erzielten mit ihrem frischen Naturjoghurt und feinen Speisetopfen zwei Landessiege.

Die weiteren Landessieger bei den Milch-Veredlern waren die Hofmolkerei Thaller mit ihrer Kürbiskernroulade, die Weizer Schafbauern mit ihrem langgereiften Hartkäse „s'alte Schaf/Mäh-h-corino“, Vinzenz Stern mit seinem „Steiermark Herz Camembert“, die Handwerkskäserei Schrempf mit ihrem „Niederberger Schnittlauch – 8 Wochen gereift“, der Betrieb Milch-Hofer mit seiner handgemachten Butter sowie der Biohof Pöjrer mit dem „Bio-Murtaler Steirerkäse“.

Alle prämierten Produkte sind mit dem runden Aufkleber – darauf steht entweder „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ – erkennbar. Ein weiteres sichtbares Zeichen sind die Hof-tafel mit der Aufschrift „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2024“ sowie die entsprechenden Medaillen.

Spezialitätenprämierung – Landessieger

- Monika Sommer, 8274 Buch-St. Magdalena: Allerheiligenstriezel, Osterpinze, Olsaatenbrot
- Familie Tengg, 8501 Lieboch: Dinkelbrot, Vollkornbrot
- Maria Nigitz, 8321 St. Margarethen a. d. R.: Bauernbrot, Früchtebrot
- Romana Nigitz, 8321 St. Margarethen a. d. R.: Faschingskräpfen
- Rosemarie Brodschneider, 8142 Wundschuh: Süße Germgebäcke groß
- Daniela und Markus Holzer, 8250 Vorau: Bauernbrot vom Holzofen
- Bauernhof-Heuriger Reif, 8063 Eggersdorf b. G.: Süße Germgebäcke klein, Bauchspeck
- Christina Thir, 8313 Riegersburg: Pikante Jausengebäcke klein
- Fachschule Grottenhof, 8052 Graz: Osterbrot
- Fachschule Hatzendorf, 8361 Hatzendorf: ungeräucherte und luftgetrocknete Rohpökelware, Rohwurst
- Buschenschank Schneeberger, 8451 Heimschuh: Karreespeck, Kochschinken
- Familie Glawogger, 8113 Stiwill: Rohpökelware andere Tierarten
- Weingut und Buschenschank Grabin, 8423 St. Veit i. d. S.: Fleischwurst
- Waltraud und August Hütter, 8345 Straden: Kochpökelware andere Tierarten
- Buschenschank Matzhold, 8350 Fehring: Karree
- Pentscher OG, 8151 Hitzendorf: Schinkenspeck
- Martina und Walter Rudorfer, 8952 Irdning-Donnersbachtal: Frischkäse, Joghurt
- Anita Frischmann, 8732 Seckau: Regionale Käse-Spezialitäten
- Stefan Hofer, 8061 St. Radegund b. G.: Butter
- Gerhard und Jenny Schrempf, 8987 Haus i. E.: Schnittkäse
- Vinzenz Stern, 8151 Hitzendorf: Weichkäse
- Hofmolkerei Thaller, 8271 Bad Waltersdorf: Frischkäsezubereitungen
- Weizer Schafbauern eGen., 8160 Mitterdorf a. d. R.: Hartkäse



Für unsere Zukunft

Im Zuge der Woche der Landwirtschaft lud die Landwirtschaftskammer im Bezirk Leoben unter der Leitung von Kammerobmann Andreas Steinegger zu einem Pressegespräch auf den Hof der Familie Haberl vulgo Einödmaier nach St. Michael. Ziel war es, die Gesellschaft über die Leistungen der heimischen Bauern zu informieren. Lebensmittelproduktion und Nachhaltigkeit waren wichtige Themen. [© kk]



Wichtige Einblicke

Der Weizer Kammerobmann Josef Wumbauer lud im Zuge der Woche der Landwirtschaft auf den Hof von Landwirt Thomas Weissenbacher in Leska. Dabei gab es Einblicke, wie Bäuerinnen und Bauern mit modernen Technologien die landwirtschaftliche Produktion und damit die Lebensmittelversorgung sichern. Im Mittelpunkt standen dabei automatische Lenksysteme. [© kk]



Insgesamt ernten die steirischen bäuerlichen Produzenten rund 5000 Tonnen Paradeiser pro Jahr.

© agrarfoto.com

Einfach beliebt

In der Rangliste der meistgekauften Gemüsesorten stehen die Paradeiser unangefochten an erster Stelle. Jede Steirerin und jeder Steirer genießen aktuell mehr als 31 Kilo Paradeiser pro Jahr. Deshalb will man auch am 8. August, dem Tag der Paradeiser, auf die Besonderheit des roten Fruchtgemüses aufmerksam machen. „Sie wachsen in humusreicher Erde, sind sonnengereift und sie werden mit viel Handarbeit ressourcenschonend in den kleinstrukturierten Betrieben gezogen. Sommer-Paradeiser gibt es in dieser besonderen fruchtig-aromatischen Qualität nur von Juni bis Oktober“, informiert Fritz Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern.

Auch in der Kulturführung wird auf Nachhaltigkeit geachtet. So werden etwa bereits seit vielen Jahren Nützlinge in der Bekämpfung von Pflanzenschädlingen eingesetzt. Seit 20 Jahren bietet die Landwirtschaftskammer den steirischen Produzenten das Spezialberatungsangebot „Mich schützen Nützlinge“ an. Vier Experten beraten die Betriebe bei der gezielten Anwendung dieser natürlichen Pflanzenschutzmethode.

Weiters ist der Trend zur Sortenvielfalt ungebrochen. Von Fleischparadeisern über verschiedene Eier-Typen, süßen Kirschtomaten, Cocktailrispen bis hin zu kugeligen Salatparadeisern ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Eisaktion Grazer Krauthäuptel

**NEUES
LAND**



Grazer Krauthäuptel-Eis

Eine kleine kühlende Überraschung und ein sympathisches Stelldichein bereiteten kürzlich die Grazer Krauthäuptel-Bauern den Besuchern und Kunden am Kaiser Josef-Platz in Graz. Sie verteilten eine besondere Erfrischung – hunderte Portionen an köstlichem Grazer Krauthäup-

tel-Eis, das sie mit dem Lastenrad in die Stadt brachten. Das Eis servierten Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein, Markus Hillebrand, Sprecher der Grazer Krauthäuptel-Bauern, sowie Kurt Hohen-sinner, Stadtrat für die Grazer Märkte. (© LK/Danner)



Online Medien

Online Medien

Spezialitätenprämierung:

Leibnitz Aktuell, 8. August: [zum Beitrag](#)

Woche, Weiz, 8. August: [zum Beitrag](#)

Woche, Leibnitz, 7. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Oststeirer, 8. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Murau & Murtal, 7. August: [zum Beitrag](#)

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



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Victoria Weitenthaler

3 Tage · 🌐

🔥 3.000 Gäste beim Rindfleischfest in Fischbach! 🍷

Am ersten August-Wochenende war Fischbach eine Rindfleischhochburg! 🍖 Über 300 Fleischspezialitäten und ein buntes Rahmenprogramm begeisterten die Besucher. Besonders gefreut haben wir uns über Ehrengäste wie LH [Christopher Drexler](#) und LR [Simone Schmiedtbauer](#).



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

28.404

Beitragsreichweite ⓘ

27.871

Interaktionen ⓘ

3.330

👍 135

3 Kommentare 13 Mal geteilt



Gefällt mir



Kommentieren



Senden



Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger

· 19 Std. ·

#Gewinnspiel

Jetzt mitmachen und 5x2 Eintrittskarten für die internationale Landwirtschafts- und Nahrungsmittelmesse Gornja Radgona!

Wie ihr gewinnen könnt:

👍 Like die Facebookseite [Steirische Lebensmittel](#)

👉 ... Mehr anzeigen



Wir verlosen **5x2 Eintrittskarten** für die internationale Landwirtschafts- und Nahrungsmittelmesse **Gornja Radgona**

Beitragsimpressionen ⓘ

324

Beitragsreichweite ⓘ

305

Interaktionen ⓘ

63

👍 13

13 Kommentare 2 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



steirische_landwirtschaft 📣 3.000 Gäste beim Rindfleischfest in Fischbach! 🍷

Am ersten August-Wochenende war Fischbach eine Rindfleischhochburg! 🍖

Über 300 Fleischspezialitäten und ein buntes Rahmenprogramm begeisterten die Besucher. Besonders gefreut haben wir uns über Ehrengäste wie LH @christopher.drexler und LR @simone.schmiedtbauer. 🙌

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

Bearbeitet · 3 Tage



Gefällt schweinzger_nudeln und 66 weitere Personen

Vor 3 Tagen

Erreichte Konten	682
Follower	98.8 %
Nicht-Follower	1.2 %