



St LANDWIRTSCHAFT

# Radio / Fernsehen

# Marktbummel: Frisches Obst



→ [Zum Beitrag](#)



SENDUNG

## Guten Morgen Steiermark

Bestens informiert und unterhalten ins Wochenende

ST • Sa., 17.8. • ⌚ 28 Tg. • 4 Std. • *Sendung*



Beitrag weiterhören

08:11 Marktbericht: Frisches Obst

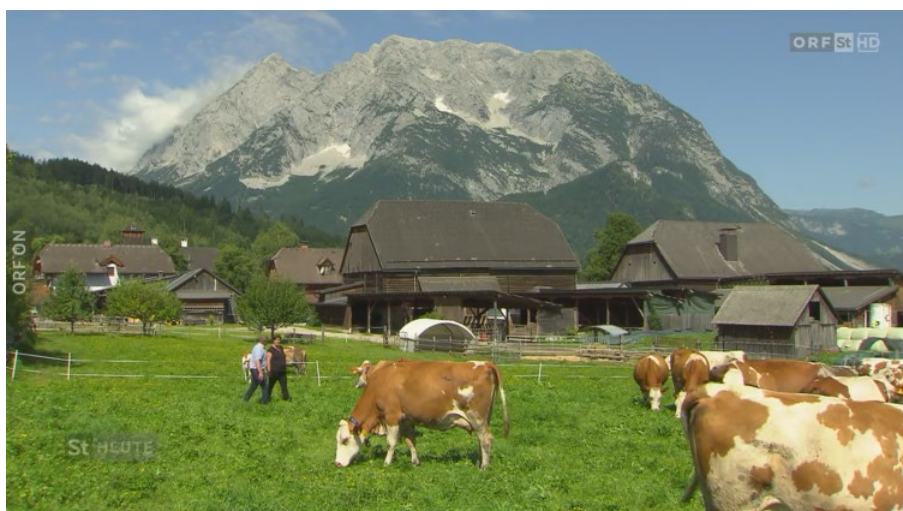


Sixpence None The Richer  
*Kiss Me*



Willie Nelson  
*On The Road Again*

# ORF Landwirt schafft: Ausgezeichnete Milchprodukte



[Zum Beitrag](#)





# Landesweite Medien

## WORTE DER WOCHE

***„Gerade bei der Landesprämierung treffen sich traditionelle und moderne Kulinarik“***

Schwärmt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher



# Regionale Medien

## 118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten am Prüfstand

Landessieg für den „Steiermark Herz Camembert“ an Aichstern –  
Käse aus Meisterhand, Vinzenz Michael Stern aus Hitzendorf

Insgesamt 31 steirische Käsemanufakturen hatten sich der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer gestellt. Eine 16-köpfige Expertenjury unter der Leitung von Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums der Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum Wieselburg, überprüfte und bewertete die Joghurt- und Käsespezialitäten. Gekürt wurden acht Landessieger in den Kategorien „Joghurt“, „Frischkäse“, „Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“, „Hartkäse“, „Butter“ und „Regionale Spezialitäten“. Aichstern – Käse aus Meisterhand, Vinzenz Michael Stern aus Hitzendorf sicherte sich den

Landessieg für den „Steiermark Herz Camembert“. Die erstklassigen Produkte sind durch Auszeichnungsaufkleber und Hoftafeln erkennbar. Die Betriebe dürfen

ihre Spezialitäten mit den runden Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2024 schmücken.



Die glücklichen Landessieger aus Hitzendorf mit Kammerpräsident und Funktionären.

Foto: Kristoferitsch



**Karin Kohl (3.v.l.) wurde mit Gold für ihr Brot prämiert.**

zVg

## **Goldene Bestnoten für Brotbotschafterin**

Karin Kohl, die engagierte Direktorin der Fachschule Hartberg St. Martin, wurde bei der diesjährigen steirischen Brotprämierung mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Diese ehrenvolle Auszeichnung erhielt sie für ihre außergewöhnliche Brotkreation, die sie erstmals als „Bäuerin“ in eigener Sache eingereicht hatte. Vor drei Jahren absolvierte sie ihre Brot-sommelier-Ausbildung und hat sich mittlerweile eine Backstube auf ihrer Landwirtschaft im Fürstenfelder Stadtbergen eingerichtet. In Zukunft will sie verstärkt als Brotbotschafterin ihre Leidenschaft weitergeben.



## Milchprodukte aus dem Bezirk Weiz ausgezeichnet

Über insgesamt einen Landes-sieg, drei Goldene und fünf Auszeichnungen durften sich Landwirte im Bezirk Weiz bei der Landesprämierung Milchspezialitäten der Landwirtschaftskammer freuen. 118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Käsemanufakturen standen bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury unter der Leitung von Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums der Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum Wieselburg überprüfte und bewertete die Joghurt- und Käseraritäten. Gekürt wurden acht Landes-sieger in den Kategorien „Joghurt“, „Frischkäse“, „Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“, „Hartkäse“, „Butter“ und „Regionale Spezialitäten“.

Dabei haben mit einem Doppellandessieg Martina und Walter Rudorfer aus Irdning herausragend abgeschnitten. Ihr Naturjoghurt und ihr Speisetopfen überzeugten die Expertenjury. Unter „Perweimilch“ ist Familie Rudorfer im Ennstal bekannt.

### Mähh-corino aus Weiz

Neben dem Doppellandessieg für Frischkäse und Joghurt vergab die Expertenjury in sechs weiteren Kategorien Landes-siege: „Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“, „Hartkäse“, „Butter“ und „Regionale Spezialitäten“.

Dabei überzeugten die Weizer Schafbauern aus Mitterdorf /R. mit ihrem langgereiften Hartkäse, dem „s' alte Schaf/Mähh-corino“. Der Ziegenhof Krenn aus Laßnitzthal durfte sich über zweimal Gold freuen. Ausgezeichnet wurde auch Familie Tändl aus Mortantsch.



Die strahlenden Sieger sind Maria und Josef Tändl, Johann Wagner und Juliane Wurzinger und Alfred und Silvia Krenn.

Suppan



Groß war die Freude bei den heimischen Produzenten und bei LK-Bezirkssekretär Johann Kaufmann (l.) über die Auszeichnungen. Suppan

## Fünf Goldene für Bezirk bei der Landesprämierung

SÜDOSTSTEIERMARK. Nur das Beste am Teller ist gut genug und das wissen nicht nur die Steirer zu schätzen, sondern natürlich auch Gäste und Genießer weit über die Landesgrenzen hinaus. Bei der jüngsten Spezialitäten-Landesprämierung wurde einmal mehr unter Beweis gestellt, dass kein Weg an den hochwertigen regionalen Produkten vorbeiführt.

### 31 Produkte am Prüfstand

118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Käsemanufakturen standen bei der Prämierung auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury unter der Leitung von Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums der Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum Wieselburg, überprüfte und bewertete die Produkte. Gekürt wurden in Summe acht Landessieger in

den Kategorien Joghurt, Frischkäse, Frischkäsezubereitung, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Butter und regionale Spezialitäten.

Herausragend mit einem Doppellandesieg abgeschnitten haben Martina und Walter Rudorfer aus Irdning. Ihr erfrischendes Naturjoghurt und ihr feiner Speisetopfen überzeugten und begeisterten die Expertenjury.

### Qualität aus der Region

Auch regionale Vertreter sollten für ihre guten Gaben entsprechend gewürdigt werden. Über drei Mal Gold und zwei Auszeichnungen freute sich eine Abordnung der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf. Und noch weitere Prämierungen gingen an Produkte aus dem Bezirk Südoststeiermark: Familie Krenn aus Raabau heimste zwei Mal Gold und drei Auszeichnungen ein.



Kerstin (z.v.r.) und Karl (z.v.l.) Klug mit ihren Gratulanten Präsident Franz Titschenbacher (rechts) und Martin Rogenhofer (links)

Kristoferitsch

## Gold bei Landesprämierung für die Käserei Karl Klug

118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Käsemanufakturen standen bei der Spezialitätenprämierung der Steiermark auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury unter der Leitung von Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums der Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum Wieselburg, überprüfte und bewertete die Jo-

ghurt- und Käsespezialitäten. Gekürt wurden acht Landessieger in den Kategorien „Joghurt“, „Frischkäse“, „Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“, „Hartkäse“, „Butter“ und „Regionale Spezialitäten“. Zwar nicht zum Landessieger gekürt, aber dafür mit Gold ausgezeichnet, wurde eines der Produkte der Mooskirchner Käserei Karl Klug. Darüber hinaus wurden vier weitere Produkte ausgezeichnet.



**Elke und Thomas Fritz wurden für ihre Spezialitäten prämiert.** Kristoferitsch

## Die besten Joghurts und Käseraritäten

118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Manufakturen standen bei der jüngsten Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury bewertete die Milchspezialitäten in acht Kategorien. Aus dem Bezirk Deutschlandsberg erzielten Elke und Thomas Fritz aus Unterbergla (Groß St. Florian) zwei Auszeichnungen. Sie wurden für ihr Ziegenfrischkäse-Trio und ihr Ziegenmilchjoghurt Natur prämiert. Die erstklassigen Produkte sind durch Auszeichnungsaufkleber und Hoftafeln erkennbar.



**Doppellandessieg geht nach Heimschuh: Margret Reinprecht** Kristoferitsch

## **Prämiertes Brot und Fleisch der Region**

Bei der Landesprämierung Fleischspezialitäten der Landwirtschaftskammer erzielten die Bezirke Leibnitz und Deutschlandsberg einen Doppellandessieg, einen Single-Landessieg, 44 Goldene und 51 Auszeichnungen. Margret Reinprecht fuhr einen Doppellandessieg für den „Kräuterkarreespeck“ und den „Osterschinken“ ein. Im Familienbetrieb wird mit Begeisterung die Tradition gelebt und gleichzeitig viel Energie in die Schaffung neuer kulinarischer Kreationen investiert. Auch zwei Landessiege heimste die Fachschule Hatzendorf mit ihrer Rohwurst „Edle Weiße“ und dem „luftgetrockneten Bauchspeck“ ein.

# Milchspezialitäten

Ein Landessieg, diverse Auszeichnungen und Goldmedaillen für Joghurt- und Käseraritäten aus dem Norden.

NICO DEUTSCHER

118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Käsemanufakturen standen bei der Spezialitätenprämierung auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury überprüfte und bewertete die Joghurt- und Käseraritäten. Gekürt wurden acht Landessieger sowie weitere Auszeichnungsträger in den diversen Kategorien der Milchprodukte. **MeinBezirk** konnte mit den beiden Betrieben über den Erfolg sowie den Wert des Preises sprechen. Seit über zweihundert Jahren bewirtschaftet die Familie

Hofer aus St. Radegund den landwirtschaftlichen Betrieb im kleinen Dorf Rinnegg im Norden von Graz Umgebung. Milchkühe waren und sind seit jeher fixer Bestandteil des Bauernhofes. Nun wurde auch Stefan Hofer aus St. Radegund für die handgemachte Butter des Betriebes mit dem Landessieg belohnt. „Unsere Sauerrahmbutter hat den Landessieg erreichen können, welche wir innerhalb von zwei Jahren perfektioniert haben. Wir haben damit nicht gerechnet, es ist eine große Wertschätzung und unterstreicht unsere Qualität, wir möchten jetzt nicht nachlassen“, schilderte Stefan Hofer vom Familienbetrieb Milchhofer.

### Qualität im Vordergrund

Zusätzlich wurde dem Betrieb eine Goldmedaille für das eigene Joghurt, sowie drei weite-



Die Produkte von Raphael Walcher konnten überzeugen. Raphael Walcher

re Auszeichnungen verliehen. Auch in der Marktgemeinde Kumberg gab es einen Betrieb, der durch Qualität aufzeigen konnte. Für die erste urkundliche Erwähnung der Hofmolkerei Walcher muss man unglaubliche 643 Jahre zurückblicken, ins Jahr 1381. Seit aber mittlerweile 4 Generationen findet sich der Familien-

## im Rampenlicht



**Zwei Betriebe aus Kumberg und St. Radegund konnten bei der Spezialitätenprämierung mächtig abräumen.**

artelliiii72/Pixabay



**Stefan Hofer aus St. Radegund holte sich den Landessieg.**

Stefan Hofer

betrieb ununterbrochen immer mit dem Namen Walcher wieder. Für die Familie Walcher gab es gleich dreimal die Goldmedaille und obendrauf noch eine Auszeichnung. „Wir sind seit 2007 im Bereich der Direktvermarktung tätig, Ende 2023 haben wir begonnen Butter zu erzeugen. Dass unsere hausgemachte Butter

nach nur einem halben Jahr in Produktion bereits Gold abräumte, hat uns sehr gefreut“, schilderte Raphael Walcher und ergänzte: „Unser Schnittkäse hat unter anderem fast den Landessieg geholt, für uns ist es neben unserer Kundenresonanz eine wichtige Bestätigung von der Fachjury.“ Die ausgezeichneten Produkte

sind künftig per Aufkleber erkennbar. Die Betriebe dürfen ihre Spezialitäten ab sofort mit den runden Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ schmücken. Alle Landessieger erhalten zudem die Hoftafel „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2024“ sowie weitere Belohnungen.

# Landessieg

Die Landesprämierung bei Milchspezialitäten brachte zwei Landessiege für Graz-Umgebung.

Die Steiermark ist ein wahres Genussland. Nach der Prämierung der Brot- und Fleischspezialitäten wurden jetzt die besten Joghurts und Käseraritäten von einer Fachjury unter die Lupe genommen. Nur das Beste am Teller ist gut genug. Das wissen nicht nur die Steirerinnen und Steirer zu schätzen, sondern auch Gäste weit über die Landesgrenzen hinaus. Bei der jüngsten Spezialitäten-Landesprämierung wurde einmal mehr unter Beweis gestellt, dass kein Weg an hochwertigen regionalen Produkten vorbeiführt. 118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Käsemanu-

fakturen standen bei der Spezialitätenprämierung auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury unter der Leitung von Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums der Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum Wieselburg überprüfte und bewertete die Joghurt- und Käseraritäten. Gekürt wurden acht Landessieger in den Kategorien „Joghurt“, „Frischkäse“, „Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“, „Hartkäse“, „Butter“ und „Regionale Spezialitäten“.

**Doppelsieg geht nach Irdning** Herausragend mit einem Doppellandessieg abgeschnitten haben Martina und Walter Rudorfer aus Irdning. Ihr erfrischendes Naturjoghurt und ihr feiner Speisetopfen überzeugte und begeisterte die Expertenjury. Unter „Perweinmilch“,



## mit Steirer-Herz

ist Familie Rudorfer im Ennstal bekannt und stellt in ihrer biologisch geführten Hofmolkerei ein breites Sortiment an Käse- und Milchspezialitäten her. Angeboten wird dieses hauptsächlich im 24-Stunden-Selbstbedienungshofladen in Altirdning.

**Gesunde und leichte Joghurts**  
Joghurts sind nicht nur köstlich, sondern auch gesund. Sie sind eine ideale Ergänzung für eine ausgewogene Sommerernährung. Mit ihrem hohen Wassergehalt und wertvollen Nährstoffen bieten Joghurts die perfekte Erfrischung an heißen Tagen. Für kreative Köpfe in der Küche gibt es zahlreiche Rezepte mit Joghurt als Hauptzutat. Ob ein erfrischender Joghurt-Smoothie, ein leichter Joghurt-Dip zu frischem Gemüse oder eine Joghurt-Torte mit Beeren – die Möglichkei-



**Sieg geht nach Hitzendorf: Julia und Vinzenz Michael Stern führen mit ihrem „Steiermark Herz Camembert“ den Landessieg ein.**

Kristoferitsch

ten sind nahezu unbegrenzt und garantieren kulinarischen Genuss für die ganze Familie. Neben dem Doppellandessieg für Frischkäse und Joghurt vergab die Expertenjury in sechs weiteren Kategorien Landes-siege: „Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“, „Hartkäse“, „Butter“ und „Regionale Spezialitäten“.

### LANDESSIEGER AUS GU

- Vinzenz Michael Stern aus Hitzendorf sicherte sich den Landessieg für den „Steiermark Herz Camembert“.
- Der Betrieb Milch Hofer von Stefan Hofer aus St. Radegund wurde für die handgemachte Butter mit dem Landessieg belohnt.

# Gold für Schinken,

Betriebe aus dem Bezirk holten Bestnoten bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer.

**MARGOT JEITLER**

Bei der diesjährigen Steirischen Spezialitätenprämierung wurde wieder einmal deutlich: In der Steiermark versteht man etwas von gutem Essen. 308 köstliche Schinken, Speck und Wurstspezialitäten von 66 Direktvermarktern buhlten um die Gunst der Jury. Und die hatte es wahrlich nicht leicht, aus dieser Fülle an Geschmacksexplosionen die Besten auszuwählen.

Umso erfreulicher der Medaillenregen, der sich für die Direktvermarkter aus Hartberg-Fürstenfeld einstellte, die gleich vier Goldmedaillen und

sieben Auszeichnungen erreichen konnten.

Der Hofladen Fiedler aus Bad Waltersdorf etwa holte gleich zwei Goldmedaillen für seine delikaten Hauswürstel und den köstlichen gekochten Bauernschinken. Auch der geräucherte Karree und der Weideschwein Rohschinken überzeugten auf ganzer Linie.

Die Buschenschank Familie Höfler aus Unterrohr konnte sich ebenfalls über Auszeichnungen für ihren Kochschinken und die Ruckwurst freuen. Und auch Ingrid Lederer aus Dechantskirchen darf stolz auf ihren ausgezeichneten Schlögel gekocht mit Schwarte sein. Ein wahrer Goldschmied der Wurstwaren ist auch Franz Pichler aus Bad Waltersdorf. Gleich zwei Goldmedaillen für seine Fränkis Osterkainer und seinen Fränkis Bauchspeck sowie weitere Auszeich-

nungen für Moastabratl und Kochschinken sprechen für sich.

### **Traditionelle Leidenschaft**

Allen prämierten Produkten ist eines gemeinsam: Sie sind das Ergebnis von Leidenschaft, Tradition und handwerklichem Können. Die Produzenten legen großen Wert auf die Qualität ihrer Rohstoffe und verwenden oft noch alte Familienrezepte. So entstehen einzigartige Geschmackserlebnisse, die die Vielfalt der steirischen Küche widerspiegeln.

Neben traditionellen Produkten machen auch immer mehr kreative Innovationen von sich hören. „Unsere Direktvermarkter sind sehr innovativ. Gerade bei der Landesprämierung Speck-, Schinken- und Wurstspezialitäten treffen sich traditionelle und moderne Kulinarik“, weiß etwa der Stei-

## Speck und Co.



**Einen wahren Medaillenregen gab es für die Direktvermarkter aus dem Bezirk Harberg-Fürstenfeld bei der diesjährigen Steirischen Landesprämierung für Fleischspezialitäten.**

Landwirtschaftskammer Steiermark

rische Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher.

Eine dieser Neuheiten ist der Trend hin zu Geflügelprodukten. „Produkte aus Geflügelfleisch, wie Huhn, Pute, Gans und Ente sind gut verträglich und werden aufgrund ihrer

vielseitigen Verwendbarkeit von den Kunden vermehrt geschätzt“, erklärt Marianne Reinegger, Leiterin des Referates Direktvermarktung in der Landwirtschaftskammer.

Die prämierten Produkte sind übrigens leicht zu erkennen: Ein spezieller Aufkleber mit

der Aufschrift „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ ziert die Gewinner. Und wer einen Hofladen mit der Tafel „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2024“ entdeckt, weiß sofort, dass er an der richtigen Adresse für höchste Genussqualität ist.



# Agrar Medien

Heft 34 23. August 2024 **W**

lange. Die Leute können nicht viel kaufen und brauchen bald wieder eine", so Andreas. Er habe festgestellt, dass immer weniger Konsumenten über grundlegende Dinge, wie die Haltbarkeit von Lebensmitteln oder dass Rohmilch abgekocht werden sollte, Bescheid wissen.

### Viel Handarbeit in Steillage und hohe Kosten in der Vermarktung

Gelegenheit für Gespräche mit Kundinnen und Kunden haben die steirischen Käseproduzenten jede Woche, denn Donnerstag ist Markttag in Bad Aussee. „Wir verkaufen in Aussee in erster Linie frische Produkte, wie Topfen Joghurt oder Frischkäse und Kitzfleisch – das lasse ich bei der Fleischerei Tasch in Stein an der Enns schlagen. Tatsache ist, dass das Kitz ein Abfallprodukt ist, das ist schade“, erzählte Andreas und er bedauerte, dass er mittlerweile fast der Einzige im Bezirk Liezen sei, der Ziegen habe.

Wie in anderen Branchen auch, haben die Direktvermarkter mit gestiegenen Kosten zu kämpfen. Für den Bergbauernhof kommt jedoch erschwerend hinzu, dass beispielsweise teure Zulagen für Lkw-Transporte zu bezahlen sind. Wegen der unwegsamen Zufahrt sind die Transporter nur halb beladen oder müssen im Winter extra Schneeketten auflegen. Im Einkauf wurden zum Beispiel die Schraubgläser teurer, was sich auch im Produktpreis widerspiegelte. „Dann sind die Kunden mehr auf die vakuumierten Sachen gegangen, aber da sind wir auch nicht böse“, so Andreas. Weniger Nachfrage bei den Gläsern bedeutet auch geringere Mengen an teuren Zutaten.

„Dafür gibt es wieder wen, der Frischkäse in großer Menge kauft“, zeigte sich Andreas zwar optimistisch, wie es aber mit dem „AGoas“-Ziegenhof von Andreas und Renate Hof weiter gehen wird, sei ungewiss. „Die Überlegung ist schon da, dass wir aufhören“, gab Andreas offen und ehrlich zu, weil die Arbeit für zwei Personen sehr mühsam sei. Zudem sei der Stall noch im alten Stand der Tierhaltung und einige landwirtschaftliche Maschinen sind nicht mehr ganz neu. Nicht die Arbeit, sondern der Mangel an zeitlichem Freiraum ist die größte Herausforderung. „Auch einmal Freizeit haben, dass wer da ist und in den Stall geht“, wünschte sich Renate und für Andreas erzählte davon, dass es in der Arbeitsteilung nicht einfach sei, wenn beispielsweise einer von ihnen über-



Bei der steirischen Spezialitätenprämierung 2024 wurde Andreas Hof (2.v.r.) mit der Gold-Medaille ausgezeichnet. Der Ennstaler Steirerkas g.U. vom Erlsberg hat die strenge Jury überzeugt.



Der Steirerkäse wird aus Magertöpfen erzeugt und hat ein würziges Aroma.

### Ennstaler Steirerkas g.U.

Seit dem Jahr 2021 ist der Käse mit seinem typischen Duft durch das EU-Label „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) registriert. Diese regionale Delikatesse wird auf den Almen im Bezirk Liezen aus Kuhmilch erzeugt.

Auch in der Käseerei Gröbming produziert die Ennstal Milch KG diese Käserarität nach traditioneller Rezeptur. Dieser Edelschimmelkäse wird gerne auf Butterbrote und Roggenkräpfen gebrösel. Der Ennstaler Steirerkas g.U. ist in Lebensmittel- und Regionaläden erhältlich – so auch im Bauernladen Gröbming, Hauptstraße 47.

raschend nach Salzburg oder Graz müsse. Das alles erfordere eiserne Disziplin im Arbeitsalltag. So werden täglich 16 Ziegen (Saanenziege und Gemsfarbige Gebirgsziegenrasse) von Renate gemolken, vier Milchkühe sind auf einem Lehen untergebracht, diese werden wiederum von Andreas gemolken. Das bedeutet, dass in Spitzenzeiten pro Tag rund 150 Liter Kuhmilch in der Käseerei transportiert und von Renate verarbeitet werden muss. Aktuell sind es 80 Liter pro Tag. Hinzu kommen auch noch zwei Schweine für den Eigenbedarf, die unter anderem mit Molke gefüttert werden sowie die Nachzucht, die ebenfalls Betreuung braucht. Neben der Arbeit am Betrieb und im Haus ist die Direktvermarktung ebenso aufwendig, besonders was die Logistik und die Vorbereitungen betreffen. Darum kann auch der Ausblick vom Bauernhof auf das majestätische Bergmassiv des Grimmings nicht über die Belastung hinwegtäuschen, die auf dem Betrieb in der Bergzone vier mit 380 Erschwernispunkten anfallen.

„Wir haben hier 11 Hektar Grünflächen, davon sind 1,5 Hektar einmahdig und der Rest ist zwei- bis dreimahdig oder sind Weideflächen“, erklärte Andreas. Die feuchte Witterung im Frühjahr und der nasse Boden waren für die diesjährige Heuernte nicht ohne. Aber eine echte Herausforderung ist für Andreas, dass er jemanden zur Stelle hat, wenn er dringend Hilfe braucht. Einen besonders glücklichen Moment hat das Landwirtepaar heuer während der Heuernte erleben dürfen, als sie Unterstützung gebraucht haben. Nachdem Andreas einen Freund um Hilfe ge-

## LÄNDERRUNDSCHAU

beten hatte, habe dieser von sich aus eine Partie helfender Hände mobilisiert. „Aber oft ist es unter der Woche und da ist jeder selber beschäftigt. Auch am Wochenende ist jeder schon verplant“, gab Renate zu bedenken.

### Viele fleißige Hände machen der Arbeit ein schnelles Ende

Um sich Hilfe auf den Hof zu holen, haben sie sich vor gut einem Jahr dem sogenannten Wwoof-Netzwerk (Wwoof steht für Worldwide Opportunities on Organic Farm) angeschlossen. Dabei treffen lernfreudige Laien auf Biolandwirte, die ihnen Essen und Unterkunft gegen Mithilfe am Hof anbieten. „Die Leute nehmen das als Ausgleich von ihrem Beruf“, sagte Andreas. Es sei eine Möglichkeit, dass man über die Spitzenzeiten kommt. „Es ist aber keine Lösung. Bisher hatten wir nur nette Leute, so auch Conny, die ist gerade zum dritten Mal für eine Woche hier. Aber die neuen Leute müssen jedes Mal neu angelernt werden“, erklärte der Biobauer.

Aber was das Paar am meisten nervt, ist der enorme Aufwand an diversen Nachweis- und Dokumentationspflichten. Auch sei die Sinnhaftigkeit mancher Programme zu hinterfragen, meinte Andreas Hof. So habe er auch als Biobetrieb einen Teil seiner Grünlandfläche als Biodiversitätsfläche angelegt. Egal ob bio oder konventionell, eigentlich habe jeder Bergbauer ökologisch wertvolle Flächen zu genüge. Darüber hinaus hat Hagel im Vorjahr die Biodiversitätsflächen niedergelegt, sodass das Futter durchgewachsen sei. „Ich habe das Ganze einstreuen müssen“, ärgerte sich Andreas Hof. Heuer war die Lage ähnlich, zu lange durfte er nicht mähen und dann war es auch noch zu nass und zu gefährlich, um zu fahren. 14 Tage zuvor hätte er die Fläche aber noch nutzen können. „Ich habe keine Mutterkühe, die nur Masse brauchen, sondern brauche auch die Leistung aus dem Grundfutter“, erklärte Andreas, der für sein Vieh nur mit Heu und Silage sowie etwas Getreideschrot füttere. Ist in einem Jahr die Grundfutterqualität nicht optimal, kann es zum Beispiel zu Problemen beim Belegen der Kühe kommen. Renate und Andreas stellen ihre Produkte mit viel Leidenschaft und Liebe zu ihren Tieren her. Ob sie den Betrieb umstrukturieren, wird die Zukunft weisen. Für Andreas steht fest, dass es immer eine Alternative gebe.

Artur Riegler

# Spezialitätenprämierung 2024

Bayerisches Landwirtschaftliches  
**Wochenblatt**



Gerhard und Jenny Schrempf von der Handwerkskäserei Moserhof in Haus i. E. sind die strahlenden Landessieger in der Kategorie Schnittkäse.

## Große Bühne für steirische Milch- und Käsespezialitäten

**Graz** Insgesamt 118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Käsemanufakturen standen bei der steirischen Spezialitätenprämierung 2024 auf dem Prüfstand. Wie die Landwirtschaftskammer Steiermark berichtet, hat eine 16-köpfige Expertenjury die Kostproben unter die Lupe genommen. Die Besten der Besten aus acht Kategorien wurden vor den Vorhang gebeten. Über einen Doppellandessieg für Naturjoghurt und Speisetopfen freuten sich Martina und Walter Rudorfer aus Irndning. In ihrer biologisch geführten Hofmolkerei stellt die Familie ein breites Sortiment an Käse- und Milchspezialitäten her. Nach ihrem Sieg im Vorjahr wurde die Hofmolkerei von Hannes Thaller aus Bad Waltersdorf erneut für ihre „Kürbiskernroulade“ mit dem Landessieg ausgezeichnet.

net. Die Weizer Schafbauern überzeugten mit dem „s' alte Schäf/Mähh-corino“, das ist ein langgereifter Hartkäse. Mit dem „Steiermark Herz Camembert“ erfolgreich war Vinzenz Michael Stern von der Käserei Aichstern in Hitzendorf. Gerhard und Jenny Schrempf aus Haus im Ennstal erhielt für ihren „Niederberger Schnittlauch-8 Wochen gereift“ den Landessieger-Titel. Der Betrieb Milch-Hofer von Stefan Hofer aus St. Radegund wurde für ihre handgemachte Butter mit dem Landessieg belohnt. Schließlich überzeugte auch noch der Biohof Pojer von Anita Frischmann aus Seckau mit dem „Bio-Murtaler-Steirerkäse“ die Jury. Die Landessieger dürfen ihre hervorragenden Produkte mit einem Auszeichnungsaufkleber schmücken und sie erhielten zudem eine Hoftafel sowie eine Medaille.



# Online Medien

# Online Medien

## **Milchprämierung 2024:**

Kleine Zeitung, Weiz, 10. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Mürztal, 10. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Süd & Südwest, 9. August: [zum Beitrag](#)

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

Woche, Bruck an der Mur, 12. August: [zum Beitrag](#)

Woche, Graz-Umgebung, 8. August: [zum Beitrag](#)

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





# Online Plattformen



# Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

3 Tage · 🌐



„Brotbacken ist unsere Leidenschaft und Ausdruck echter bäuerlicher Handwerkskunst.“ ✨

Mit ihrem Dinkel- und Vollkornbrot sicherte sich Familie Tengg gleich zwei Landessiege. 🏆🏆  
Eines ihrer Erfolgsgeheimnisse: die Verwendung regionaler Zutaten!

Ü... Mehr anzeigen



👍 156

11 Kommentare 20 Mal geteilt



Gefällt mir



Kommentieren



Senden



Teilen

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

27.681

Beitragsreichweite ⓘ

27.334

Interaktionen ⓘ

681

# Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger

· 3 Tage ·

Du möchtest das ganze Jahr über regionale Köstlichkeiten auf deinen Teller haben?

Dann kann man den Bauernmarkt in Feldbach nur ans Herz legen. 🥰

Ob fürs Frühstück, Mittagessen oder die Jause – der Bauernmarkt in Feldbach bietet regionale, saisonale und phänomenale Spezialitäten! 🍷❤

👉 Jeden Samstag von 7.30 bis 11.30! 😊



👍 7



Gefällt mir



Komentieren



Senden



Teilen

## Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

**1.153**

Beitragsreichweite ⓘ

**1.134**

Interaktionen ⓘ

**67**

# Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



**lk** steirische\_landwirtschaft Doppelsieg für die Fachschule Hatzendorf in der Kategorie Fleisch: Mit ihrer Edlen Weißen und dem luftgetrockneten Bauchspeck sicherte sich die Schule gleich zwei Landessiege! 🏆 Ihre Erfolgszutaten: Hochwertige Rohstoffe, präzises Handwerk sowie Einsatz und Engagement! 🌟👏

Auch Margret Reinprecht vom Buschenschank Schneeberger überzeugt mit ihrem köstlichen Kräuterkarreespeck und Osterschinken und sicherte sich ebenfalls einen Doppelländessieg. 🏆 Diese Meisterwerke genießt man am besten bei einer gemütlichen Jause, wo man Leidenschaft und Energie hinter jeder Kreation schmecken kann. 😊🌟

Wir gratulieren den Siegern herzlich zu ihren Erfolgen! 🍀

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer  
#regional #saisonal #lksteiermark

2 Tage



Gefällt steiermarkhof und 88 weitere Personen  
Vor 2 Tagen

## Reichweite ⓘ

Erreichte Konten	2.107
Follower	37.2 %
Nicht-Follower	62.8 %