



Radio / Fernsehen

Marktbummel: Weintrauben und Sturm



→ [Zum Beitrag](#)

**Marktbummel:
Weintrauben und...**

Guten Morgen Steiermark
Bestens informiert und unterhalte...

St Sa., 7.9. • 28 Tg. ...

START ⏪ 10 ⏩ LIVE

2:12:44 4:00:00

INHALT SENDUNG WEITERHÖREN

- 08:04 Verkehrsservice ...
- 08:05 Was war das Beste an den Ferien? ...
- Doobie Brothers
Listen To The Music
- Lemo
Vielleicht Der Sommer
- 08:12 Marktbummel: Weintrauben und Sturm** ||| ...
- Natalie Imbruglia
Torn
- Los Lobos
La Bamba
- 08:22 Verkehrsservice ...



Landesweite Medien

In Naturwein kommt nur Natur rein

Muscaris, Sauvignier Gris, Bronner: PIWI-Weine sind besonders. Trotzdem finden sie im Ausland mehr Akzeptanz als in Österreich. Ein Besuch beim Bio-Weinbauern.

Von Florian Eder

Zwei Sauvignon Blanc bitte.“ – „Haben wir nicht.“ Das ist ein klassischer Gesprächsbeginn beim Biohof Kobati im südoststeirischen Tieschen, nahe der slowenischen Grenze. „Wie wäre es stattdessen mit einem Sauvignac oder einem Whole Bunch?“, fragt Michael Gangl nach. Der 30-Jährige ist Kellermeister und führt das alles andere als konventionelle Weingut gemeinsam mit seinen Eltern. Dort produziert er Naturwein. Im Gegensatz zur konventionellen Weinproduktion verzichtet er auf sämtliche Zusätze: „Das Einzige, was wir machen, ist eine Schwefelung kurz vor der Füllung.“

Als Biobauer darf er zwar auf biologische Pflanzenschutzmittel wie Orangenkernöl und Kokosseife, die im Gegensatz zur konventionellen Spritzweise rückstandslos nur auf der Oberfläche der Pflanze und nicht von der Pflanze in den Saftstrom aufgenommen werden, zurückgreifen, doch selbst die versucht er so gering wie möglich zu halten. Dank besonderer Rebsorten und aus Ideologie: Nachdem er die Weinbauausbildung in der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg absolviert hatte, überzeugte er seine Eltern, vom Obstbau in den Weinbau umzusteigen.

2016 hat Gangl zum ersten Mal in der Garage eines Freundes Wein gekeltert, im Jahr da-

rauf pachtete er eine Fläche seines Onkels. Durch (Arbeits-)Reisen nach Neuseeland, Australien und Südafrika sah er einerseits kleine Naturweinbetriebe, aber auch große Industriebetriebe, die Wein millionenfach herstellen. Da lernte er, was er möchte, und vor allem, was er nicht möchte. Und so begann er 2018, ausschließlich Naturwein zu machen. Da (konventionelle) Weinbauern jedoch nicht aus Jux Pflanzenschutzmittel spritzen, sondern um die Trauben vor Pilzen und Krankheiten, wie *Peronospora* zu schützen, musste Gangl sich etwas überlegen.

Deshalb setzt er auf PIWI-Reben. „Das sind pilzwiderständige Sorten, die aus zwei unterschiedlichen männlichen und weiblichen Reben gekreuzt wurden. Der Muscaris ist beispielsweise eine Kreuzung aus Gelbem Muskateller und Solaris. Die Namen werden, wie man sieht, von den Sorten abgeleitet, von denen sie abstammen“, erklärt Gangl.

Doch was in der biologischen Produktionsweise ein Vorteil ist, stellt sich im Verkauf auch als Nachteil heraus. Die für manche komisch anmutenden und



Vino la (R) Evolution ist das Motte am Kobathhof: Die PIWI-Bioweine sind für Gangl gleichermaßen Revolution und Weiterentwicklung im Weinbau

LUKAS KOHLMAYER (3)



schlichtweg noch wenig bekannten Sortennamen wie Sauvignier Gris, Cabernet Blanc und Bronner stoßen in Österreich auf zögerliche Akzeptanz.

„Es wird zwar vor der Haustür spürbar immer besser, aber dennoch setzen wir im Ausland deutlich mehr ab“, sagt Gangl, der im November auf dem Dach des Rockefeller Centers in New York seine Weine präsentieren

darf. Insgesamt 60 Prozent seiner 20.000 bis 25.000 Weinflaschen pro Jahr gehen in den Export – besonders nach Japan: „Dort haben sie keinen eigenen Weinbau und sind viel aufgeschlossener für internationale und neue Weine.“

Wie unterscheidet sich nun der Naturwein im Glas? „Unsere Weine bleiben bis zu einem Jahr auf der Fein- bzw. Vollhefe und



Weinbauer Michael Gangl setzt nur auf Naturwein ohne Schnickschack und Zusätze. Rechts: Gangl hat auch selbst die Flaschen und eine Wand im Verkaufsraum designt

FLORIAN EDER (2)



MEHR
QR-Code scannen und Videos und Fotos vom Weingut ansehen



Bioweinbau Steiermark

Fläche. 780 Hektar Bio-Weinfläche gibt es in der Steiermark.

Betriebe. Insgesamt 134 Betriebe zählt der Bio-Weinbau.

Vergleich. Die konventionelle

Wein-Fläche, also jener Weinbauern, die nicht auf Bio setzen, beträgt in der Steiermark 4.183 Hektar und ist im Besitz von 1.592 konventionellen Weinbaubetrieben.

Für die Zukunft wünscht sich Bio-Weinbauer Gangl, dass die PIWI-Weine auf mehr Anklang und Akzeptanz stoßen: „Weil wenn man daran denkt, dass sie nur positive Eigenschaften mit sich bringen, würde ich mir wünschen, dass sie viel bekannter werden und die Leute sich mehr probieren trauen. Für mich persönlich ist Naturwein der richtige Zugang zu produzieren, weil es ehrlichere Weine sind und man seine eigene Handschrift viel mehr transportiert, als wenn man das zu sehr technisiert.“

Bleibt noch die Frage nach dem heurigen Weinjahrgang. „Der ist interessant“, lacht Gangl. „Wir hatten ein intensives Frühjahr und schwierige Blüteverhältnisse. Darauf folgte ein sehr trockener und heißer Sommer, der dazu führte, dass wir zwei Wochen früher bei der Ernte sind. Das merkt man auch an den Trauben, die konzentrierter und kleiner sind, weniger Wasser beinhalten und eine dicke Haut haben. Wie sich der Geschmack entwickeln wird, wissen wir aber noch nicht.“

werden unbehandelt und unfiltriert, daher etwas trüber, abgefüllt. Dadurch, dass sie nicht bereits nach wenigen Monaten abgefüllt werden, haben sie lange Zeit, sich zu entwickeln, und werden dadurch meines Erachtens im Geschmack viel komplexer und deeper, viel angenehmer zu trinken und viel interessanter“, sagt der 30-jährige Bio-Winzer aus Tieschen.



Der Hopfen ist heuer nicht ganz verloren

Nach historischen Hagelschäden fürchteten die Hopfenbauern um ihre Ernte. Doch Wetterglück und viel Arbeit haben ihnen geholfen.

Von Florian Eder

Düster sah es im Juni bei den Hopfenbauern in Leutschach in der Südsteiermark aus. Nur zehn Minuten dauerte es, dann waren fast 100 Prozent der 110 Hektar angebauten Fläche zerstört. Ausgerechnet im vulnerabelsten Stadium trafen Hagelkörner die

Triebe. „Schlimmer hätte es nicht kommen können. Die ganze Arbeit ist umsonst, das hatten wir in der Geschichte noch nie“, erzählte der Obmann der 13 Hopfenbauern, Richard Stelzl, damals.

Es entstand eine Schadenssumme von mehr als 800.000 Euro. Doch die Hoffnung bestand, dass sich noch Seitentriebe



Hopfenbauern wie Obmann Stelzl (re.) können wieder lachen: Komplettausfall blieb aus DANNER

be bilden und somit einen Teil der Ernte retten.

Und diese Hoffnung ging in Erfüllung, wie sich jetzt in der zweiwöchigen Erntezeit zeigt. „Insgesamt können wir mit etwa 100 Tonnen die Hälfte einer Normalernte einbringen“, schätzt Stelzl. Dass diese Kompensation überhaupt möglich

wurde, ist der günstigeren Wetterlage, aber auch dem unermesslichen Arbeitseinsatz der Hopfenbauern zu verdanken. „Wir mussten alle nachgewachsenen Triebe neu verdrahten und somit die gleiche Arbeit wie zu Beginn der Saison nochmals erledigen“, erklärt Stelzl und fügt hinzu: „Wir Bauern sind Stehaufmänner. In der Land-

Hopfenernte 2024 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



wirtschaft darf man nie den Optimismus und die Hoffnung verlieren. Irgendwie muss es immer weitergehen.“ Er selbst habe jedoch rund 70 Prozent der Ernte verloren und muss auf Rücklagen zurückgreifen. Deshalb will er, gleich wie andere Hopfenbauern, seine Flächen in den nächsten Jahren ausweiten, in der Hoffnung bei einer guten Saison größere Erträge einzufahren.

Seit über 100 Jahren wird in Leutschach Hopfen vertraglich angebaut. Aktueller Vertragspartner ist die Brauunion, die immer die gesamte Ernte abnimmt. „Die Preise sind indexangepasst, wir sind zufrieden“, sagt Steizl. Hopfen braucht tiefgründige Böden und wenig Wind – diese Rahmenbedingungen kann Leutschach perfekt bieten. Ersetzt wird der heuer fehlende steirische Hopfen aus Vorräten des Vorjahres. Leutschacher Hopfen findet sich vorwiegend in den Bieren Gösser, Puntigamer und Schladminger sowie gänzlich in der Spezialsorte Reininghaus Jahrgangspils.

Auch wenn die Quantität heuer deutlich geringer ausfällt, so ist die Qualität des steirischen Hopfens, der als „Gewürz des Bieres“ gilt, umso besser. „Die erntereifen Dolden sind heuer außergewöhnlich groß und die für das Aroma ausschlaggebenden Bitterstoffe besonders intensiv“, beschreibt Obmann Richard Steizl. Der alte Spruch gilt für die Leutschacher Bauern wohl mehr denn je: Hopfen und Malz, Gott erhalt's.

„Exzellente Qualität“ bei Kürbisernte

STEIERMARK. Die vielen Sonnenstunden sowie die gut verteilten Niederschläge haben den wärme liebenden steirischen Ölkürbissen einen richtigen Reifeschub gegeben. „Die Kerne haben eine exzellente Qualität – sie versprechen jetzt schon, dass ein typisch nussig duftendes Grünes Gold in die Flaschen kommen wird“, sagt Franz Labugger, Obmann des Vereines „Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ Aufgrund der massiven Wetterkapriolen im Frühjahr wird heuer jedoch im steirischen Schnitt nur eine durchschnittliche Ernte von 675 Kilo Kernen pro Hektar erwartet. Auf 9.901 Hektar wurde der Ölkürbis kultiviert – ein Plus von 26 Prozent (2.217 Hektar) im Vergleich zum Vorjahr. Dafür haben die Kürbisbauern aber durchaus herausfordernde Zeiten hinter sich. Insgesamt haben Hagel und Überschwemmungen 1.500 Hektar unterschiedlich stark in Mitleidenschaft gezogen, der Gesamtschaden beträgt rund 2,5 Millionen Euro.



Regionale Medien



Hannes Thaller freut sich über seinen Landessieg.

LK Stmk

Vergoldete Milchproduzenten

Alle Sieger der Landesprämierung aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld.

Ein Goldrausch machte sich im Bezirk breit: Denn bei der Landesprämierung für Milchspezialitäten haben Betriebe aus Hartberg-Fürstenfeld kräftig abgeräumt. Welche Produkte aus der Region haben die Jury besonders überzeugt? Wir verraten es unten im Artikel.

Tolle Bilanz

Die Steirische Landesprämierung für Milchspezialitäten 2024 hat einmal mehr gezeigt: Im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld wird Milch zu Gold. Ein Landessieg, zehn Goldmedaillen und neun Auszeichnen, so lautet die erfreuliche Bilanz für die Betriebe aus unserem Bezirk.

Ein Landessieg

Die Hofmolkerei Thaller aus Bad Waltersdorf kann sich ab sofort als zweifacher Landes-

sieger bezeichnen: Ihre Kürbiskernroulade sicherte sich zum zweiten Mal in Folge den begehrten Titel. Doch damit nicht genug: Acht weitere Goldmedaillen für Topfen, Käsebällchen, Frischkäse und verschiedene Joghurtsorten krönen das erfolgreiche Abschneiden der Hofmolkerei. Sogar der Kürbiskernaufstrich konnte die Jury begeistern.

Vielfach prämiert

Auch die LFS Kirchberg am Walde hat Grund zum Feiern: Ihr Stracciatellajoghurt sicherte sich eine Goldmedaille. Frischkäse, Kirchberger Chilikäse und Bauerntopfen wurden ebenfalls als „ausgezeichnet“ bewertet. Die junge Generation beweist damit, dass sie in Sachen Milchverarbeitung ganz vorn mit dabei ist.

Die Hofkäserei Schützenhöfer aus Grafendorf bei Hartberg konnte ebenfalls glänzen: Ihr Bio-Weichkäse mit Kräutern wurde mit Gold ausgezeichnet. Weitere Bio-Produkte wie Cremetopfen, Jausenkas, Kürbistraum, Hofkäse und HartBergKäse erhielten ebenfalls das Prädikat „ausgezeichnet“.

Am Aufkleber zu erkennen

Die prämierten Produkte dürfen nun stolz die offiziellen Auszeichnungsaufkleber tragen und zeigen damit: In Hartberg-Fürstenfeld wird Milch mit viel Liebe und Handwerk zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet. Die ausgezeichneten Betriebe sind damit nicht nur regionale Vorzeigebetriebe, sondern echte Botschafter für die hohe Qualität steirischer Lebensmittel.



Agrar Medien

Heurige Apfelernte fällt sehr gering aus

Jeder fünfte Betrieb will fix aussteigen.

Die Apfelernte in der Steiermark hat heuer zwei Wochen früher begonnen als üblich – so früh wie noch nie. Mit 59.000 Tonnen fällt diese allerdings sehr gering aus – 2023 waren es 116.000 Tonnen. Das einzig Positive ist, dass sich überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden und gut verteilte Niederschläge ausgezeichnet auf Aroma und Inhaltsstoffe ausgewirkt haben – allerdings nur auf jene Apfelkulturen, die den massiven Blütenfrost sowie Spätfröste nach der Blüte überstanden haben. Nach Angaben des Obmanns der steirischen Obstbauern, Manfred Kohlfürst, waren davon alle Regionen nördlich von Gleisdorf massiv betroffen.

Die Entwicklung zeigt, wie essenziell Frostschutz, insbesondere Frostberegnung, ist – der freilich hohe Investitionen in Speicherbecken und Beregnungsanlagen erfordert. „Es ist bemerkenswert, dass acht Prozent der Gesamtfläche – da spricht man

von 400 Hektar, die frostberegnet wurden – 42 Prozent der Erntemenge ausmachen. 92 Prozent der Fläche ohne Frostberegnung bringen 58 Prozent der Ernte“, berichtete die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, Maria Pein.

Viele der rund 950 Betriebe, die in der Steiermark Äpfel anbauten, stünden vor dem Aus, so Kohlfürst – laut einer Befragung will jeder Fünfte fix aussteigen. Die Zahl der Produzenten lag 2017 noch bei 1.116, die Anbaufläche ist seither um 1.000 Hektar auf 4.900 Hektar gesunken. Die Politik arbeitet laut Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer an einem zehn Millionen Euro schweren Hilfspaket für die betroffenen Regionen.



Foto: Animagora PicsStock/AdobeStock



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl

2 Tage · 🌐

„Plötzlich Bäuerin“ – großes Interesse in Bad Blumau! 🌱

Die eigene Absicherung sowie die rechtliche und finanzielle Sicherheit der Bäuerinnen standen im Mittelpunkt. 📄 📁

Expertinnen und Experten wie Silvia Lichtenschopf-Fischer, Viktoria Brandner und Manfred Oberer lieferten wertvolle Fachinformationen. 💡 📊 Besonders spannend waren die vielen Praxisbeispiele. 🚜 🌿

Ein in... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

4.574

Beitragsreichweite ⓘ

4.460

Interaktionen ⓘ

656

👍 24

15 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

🔄 Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger

· 3 Tage ·

Lust auf etwas Süßes zum Frühstück? 😊🍯 Dann sind die köstlichen Honige von Familie Stockreiter genau das Richtige für dich! 🐝👉 Mit viel Liebe pflegen sie 100 Bienenvölker in der gesamten Region 🌿 und setzen sich leidenschaftlich für den Schutz dieser wichtigen Tiere ein. 🐝 Sichert euch diese natürlichen Leckerbissen jeden Freitag von 8 bis 12 Uhr am Bauernmarkt in Schladming.



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

5.594

Beitragsreichweite ⓘ

5.225

Interaktionen ⓘ

796

👍❤️ 28

2 Kommentare 31 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Reichweite ⓘ

Erreichte Konten	720
Follower	98.5 %
Nicht-Follower	1.5 %



lk_steiermark „Plötzlich Bäuerin“ – großes Interesse in Bad Blumau! 🌱

Die eigene Absicherung sowie die rechtliche und finanzielle Sicherheit der Bäuerinnen standen im Mittelpunkt. 🧑‍🌾📁

Expertinnen und Experten wie Silvia Lichtenschopf-Fischer, Viktoria Brantner und Manfred Oberer lieferten wertvolle Fachinformationen. 📊💡 Besonders spannend waren die vielen Praxisbeispiele. 🚜🌱

Ein inspirierender Vortrag für alle, die ihre Zukunft in der Landwirtschaft aktiv gestalten wollen! 🤝🌻

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

2 Tage



Gefällt gschuahof und 52 weitere Personen

Vor 2 Tagen