

GENUSS *auf steirisch*

Samstag,
21. September 2024
www.stmk.lko.at

Ausgezeichnet, diese Jungen!

Steiermärkische Sparkasse
kürte den besten
Winzer-Nachwuchs
des Landes



WERNER KRUG, GRAZ TOURISMUS/TOM LAMM



FOTO FISCHER

FRISCHER JUNKER
Junker 2024 mit
neuer Flaschen-
Aufmachung und
großer Harmonie
am Gaumen

Seiten 2/3



BERGMANN

GESUNDE MILCH
Aus dem Alltag
einer Milchbäuerin
und wie jetzt noch
mehr Tierwohl in
die Milch kommt

Seite 4



STEIERKRAFT

GEKÜRTES KERNÖL
Steirisches Kürbis-
kernöl - weithin
bekannt, geschätzt
und vielfach
ausgezeichnet

Seiten 2, 5, 8

Die Jungwinzerinnen und Jungwinzer 2024

Mit Können, Mut und Leidenschaft setzt der steirische Winzernachwuchs immer wieder neue geschmackliche und unternehmerische Akzente. Seit mehr als zwei Jahrzehnten wird das von der Steiermärkischen Sparkasse gefördert - mit der Prämierung der Jungwinzerinnen und Jungwinzer des Jahres als Höhepunkt. Die Sieger 2024 von links: Manfred Frühwirth (Welschriesling), Florian Lieleg (Sauvignon Blanc), Lisa Peinsipp (Weißburgunder), Marcus Adam (Rotwein), Mathias Weber (Schilcher und Muskateller)

JUNKER FÄHRT AUF JUGENDLICHER SCHIENE

Jugend und Junker – eine leichte, spritzige, beständige Leidenschaft

Hält der Junker-Boom bei der Jugend nach wie vor an?

WERNER LUTTENBERGER: Ja, das ist nach wie vor ein unbremster Trend. Daher wollen wir die jugendliche Schiene auch weiterhin forcieren.

Was heißt das konkret?

Zum Beispiel, dass wir das Etikett modernisiert haben – durch seine Spritzigkeit und Frische passt es ideal zum Junker und zu den jungen Weingenießern. Und in der Bewerbung der Junkerpräsentation greifen wir nun unter anderem verstärkt auf Soziale Medien zurück, um das junge Publikum noch besser und direkter anzusprechen.



Weinbau-direktor
Werner
Luttenberger
ANNA STÖCKER

Was macht das junge Publikum für den Junker so interessant?

Der leichte trinkfreudige Junker ist ein idealer Einstieg in die Welt des Weines – in den Wein genuss und in die vertiefende Auseinandersetzung mit dem Thema Wein. Und letztlich auch für die Liebe zum steirischen Wein.

Zielt auch die Junkerpräsentation auf junges Publikum ab?

Sie zielt auf alle Weinliebhaber ab. Aber sie ist sicher die Weinpräsentation mit dem jüngsten Publikum, das sich für steirischen Wein und kultivierten Wein genuss interessiert.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. unter der Lupe der Spitzengastronomie

Die steirischen Kürbiskernölbauern sind es ja gewohnt, dass ihre Produkte streng unter die Lupe genommen werden – ohne Prüfung auf Herz und Nieren kein Qualitätssiegel. Gut für die Kernölliebhaber, denen somit beste Produkte garantiert sind – und auch gut für die Kernölbauern, weil ständige Überprüfung die beste Basis für die Weiterentwicklung ist.

Der Gault&Millau gehört mit seiner Expertenjury schon seit Jahren zu den strengen Prüfern des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. Heuer wurde das grüne Gold bereits zum 19. Mal bewertet und prämiert. Zehn der besten bäuerlichen Kernöl-Betriebe und zehn der besten Ölmühlen wurden dabei im direkten Vergleich bewertet – und zwar nach Farbe, Visko-

Gault&Millau kürte das beste Steirische Kürbiskernöl



K. Höfler, Ch. Höfler, Koch, Uhl, Pirker, Fruhmann, Zötsch (v. l.) KK

sität, also dem Mundgefühl, und nach den spezifischen Röstaromen. Bei der Fachjury, der unter anderem die Haubenköche Silvio Nickol (Palais Coburg), Sören Herzog (Restaurant Herzog) und Stefan Speiser (Apron) sowie die Sensorikerin Romana Fertl angehörten, holte sich schließlich unter all den hervorragenden Produkten Familie Uhl aus Fürstenfeld den ersten Platz, gefolgt von der Ölmühle Höfler aus Kaindorf und

Junker – jugen

den neuen Jahrgang. Und das, obwohl dieser zunächst mit einigen Herausforderungen zu kämpfen hatte, wie Spätfrost im Frühjahr und sogenannte Verrieselungsschäden, was zu weniger Beeren auf der Traube führte. Aber dann ist die Entwicklung voll in die Gänge gekommen. Luttenberger: „Der herrliche Sommer mit ausreichend Feuchtigkeit hat zu prächtigen Trauben geführt. Die sind jetzt zur Lese wie gezeichnet auf den Reben gehangen und haben die Arbeit zu einem wahren Vergnügen gemacht.“ Und auch das Trinken wird Vergnügen bereiten, weil die herrlich reifen, sauberen Trauben einen sehr harmonischen Junker erwarten lassen.

Damit wird man nicht zuletzt auch einer boomenden Gruppe von Junkergenießern, den jungen und junggebliebenen Weinliebhabern, gerecht (links!). Diese dürfen sich heuer auf einen ganz besonderen Tropfen freuen. Denn: „Es zeichnet sich eine ganz hervorragende Qualität ab“, macht Luttenberger bereits Gusto auf

den neuen Jahrgang. Und das, obwohl dieser zunächst mit einigen Herausforderungen zu kämpfen hatte, wie Spätfrost im Frühjahr und sogenannte Verrieselungsschäden, was zu weniger Beeren auf der Traube führte. Aber dann ist die Entwicklung voll in die Gänge gekommen. Luttenberger: „Der herrliche Sommer mit ausreichend Feuchtigkeit hat zu prächtigen Trauben geführt. Die sind jetzt zur Lese wie gezeichnet auf den Reben gehangen und haben die Arbeit zu einem wahren Vergnügen gemacht.“ Und auch das Trinken wird Vergnügen bereiten, weil die herrlich reifen, sauberen Trauben einen sehr harmonischen Junker erwarten lassen.

Diese vielversprechende Qualität wird heuer in einer Menge von rund 300.000 Flaschen, abgefüllt

ckelt: „Ich schätze steirisches Kürbiskernöl nicht nur wegen seines einzigartigen Aromas, sondern auch, weil es ein urösterreichisches Produkt darstellt und in dieser Qualität auf der ganzen Welt nicht zu bekommen ist.“

TOP 10 GAULT&MILLAU

Plätze 1 bis 10 in Reihenfolge: Familie Johann Uhl, Fürstenfeld; Ölmühle Höfler GmbH, Kaindorf bei Hartberg, **Hof Kiesner**-Familie Pirker, St. Nikolai im Sausal; Naturhof Rosmann – Silke **Deutschmeister**, Lebring; Martin **Pechtigam**, Mettersdorf am Saßbach; Ölmühle **Schmuck**, Deutschlandsberg; Martina und Andreas **Eberhardt**, Deutschlandsberg; Familie **Wonisch**, Straden; Ölmühle **Pronnegg** GmbH, Deutschlandsberg; Familie **Orthaber**, Pölting Brunn

dlich wie nie

Alles wartet auf den Junker 2024! Zurecht, denn der wird ein sehr harmonischer Tropfen - mit neuem Flaschen-Etikett.

von 150 Weinbauern, zur Verfügung stehen. Luttenberger: „Damit ist auch Vielfalt im Geschmack garantiert, denn jeder Weinbauer hat sein eigenes Junker-Rezept - von hundert Prozent Müller Thurgau bis zu würzigen Varianten, durch die Kombination mit Sauvignon blanc.“

Übrigens: So früh wie heuer ist die Weinernte noch nie eingefahren worden. Aufgrund der vielen Sonnentage waren die Trauben früh reif und wiesen entsprechend hohe Zuckergrade auf, sodass bereits ab dem 23. August gelesen wurde. Also zwei bis drei Wochen

Die neuen Wein-höhen. Königin Magdalena I. sowie ihre Prinzessinnen Antonia (l.) und Lea werden natürlich die Junkerpräsentation am 6. November sowie auch so manches Weinfest beehren - als profunde Botschafterinnen des steirischen Weins.

LAMPRECHT/FISCHER



früher als üblich. Dennoch werden die Junkerfreunde auch heuer auf den obligaten Stichtag warten müssen, um in den Genuss der ersten Tropfen zu kommen. Der Verkauf startet wie immer mit dem 25. Oktober - also auch rechtzeitig zum Martinigansl-schmaus. Der frische, leichte Junker und das Gansl mit seinen Röstaromen harmonieren ideal.

Originalen steirischen Junker erkennt man übrigens daran, dass er auf dem Flaschenetikett und der Kapsel das Junkerzeichen mit dem Steirerhut, dem Gamsbart und dem ® als registrierte Marke trägt.

Junker-flasche
mit neuem
Etikett - so
frisch wie
der junge
Wein
WEIN
STEIERMARK



WEINFESTE 2024

Junkerpräsentation. Mit der Junkerpräsentation hat der steirische Junker traditionell seinen großen Auftritt. Die Veranstaltung in der Messe Graz, heuer am 6. November ab 17 Uhr, ist vor allem ein Publikumsmagnet für junge Weinliebhaber, die dort unter professioneller Begleitung der Winzerinnen und Winzer oftmals ihre Liebe zum Wein entdecken.

Wein, Sturm, Kastanien. Rund um die Lesezeit und den ersten Wein gibt es in vielen Weinbauregionen Feste mit kulinarischen Genüssen und buntem Programm.

steiermark.wine/veranstaltungen

QR-Code führt zu Tickets für Junkerpräsentation und zu den Junkerwinzerinnen und Jungwinzern



EDITORIAL

Hoffen und Bangen



Franz Titschenbacher
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer
MELBINGER

Der Klimawandel trifft uns voll! Das gesamte Jahr hindurch hatte die Land- und Forstwirtschaft mit witterungsbedingten Herausforderungen zu kämpfen: Einem zu warmen Winter folgten im Frühling Spätfröste und Starkregen mit Überschwemmungen sowie anhaltende Hitze und Trockenheit im Sommer. Dabei ist es gerade die Land- und Forstwirtschaft, die sehr viel für Natur und Umwelt tut. So haben die steirischen Bäuerinnen und Bauern 23.000 Hektar Biodiversitäts- und Naturschutzflächen angelegt, das entspricht 33.000 Fußballfeldern. Auf 32.000 Hektar, oder 45.000 Fußballfeldern, sind humusaufbauende und bodenschützende Zwischenfruchtbegrünungen angebaut. Mit dem Agrarumweltprogramm Öpul setzt Österreich seit 1995 auf eine umweltfreundliche Landwirtschaft - 71 Prozent der steirischen Landwirte nehmen mit 90 Prozent ihrer Flächen freiwillig daran teil.

Dennoch sind gerade die Bäuerinnen und Bauern die Hauptleidtragenden des Klimawandels. Sie konnten heuer, begleitet von Hoffen und Bangen, leider nur eine durchwachsene Ernte einfahren. Trotzdem ist jetzt Zeit, Danke zu sagen. Denn gerade ein so schwieriges Jahr macht besonders bewusst, dass eine gute Ernte und hochwertige bauerliche Lebensmittel keine Selbstverständlichkeit sind.



Renate Emmerstorfer ist Milchbäuerin aus Leidenschaft – 365 Tage im Jahr, sieben Tage die Woche

Es ist noch dunkel und rundum still, wenn die Milchbäuerin Renate Emmerstorfer in Tragöß den Weg in den Stall antritt. Auch ihre Damen, wie sie ihre Milchkühe nennt, schlummern um 5 Uhr morgens noch vor sich hin. Nur das Vogerl macht schon muh! Vogerl, so heißt die Jersey-Kuh – der Reihe nach werden dann auch Leitkuh Jamila, Nikita, Praline und Lena wach. „Ich habe indes schon den Melkstand vorbereitet und beginne mit der Melkarbeit“, gibt die 29-Jährige Einblick in die frühmorgendliche Arbeit. Parallel dazu sind ihr Mann oder ihre Schwiegermutter mit dem Ausmisten, Einstreuen und Füttern beschäftigt. Um acht Uhr geht es dann für die Tiere hinaus auf die Weide, wo sie bis zum nächsten Melken am späten Nachmittag die freie Natur genießen. „Der Anfang und das Ende eines jeden Tages gehört unseren Kühen – das ist Arbeit und kraftspendendes Ritual“, betont die Bäuerin, die ganz im Jahresrhyth-

„TIERHALTUNG PLUS“ – DAS HEISST NOCH MEHR TIERWOHL IN DER MILCH

Neues AMA-Zusatzmodul

Seit Anfang des Jahres ist die dauernde Anbindung von Rindern im AMA-Gütesiegel-Programm ausnahmslos verboten. Mit dem neuen Modul „Tierhaltung plus“ setzt die heimische Milchwirtschaft nun einen weite-

ren wichtigen Schritt in Richtung noch bessere Tierhaltung und noch mehr Gesundheit von Milchkühen. Mittlerweile haben mehr als 80 Prozent der konventionellen Milchviehbetriebe auf höhere Tierwohlstandards umgestellt. Das Zusatzmodul

AMA-Gütesiegel „Tierhaltung plus“ wird bereits auf Milchverpackungen und Milchprodukten im Lebensmittelhandel angewendet. Es stellt sicher, dass Milch und Milchprodukte auch künftig den Erwartungen der Konsumenten entsprechen.

Meine Damen geben gute Milch und Kraft

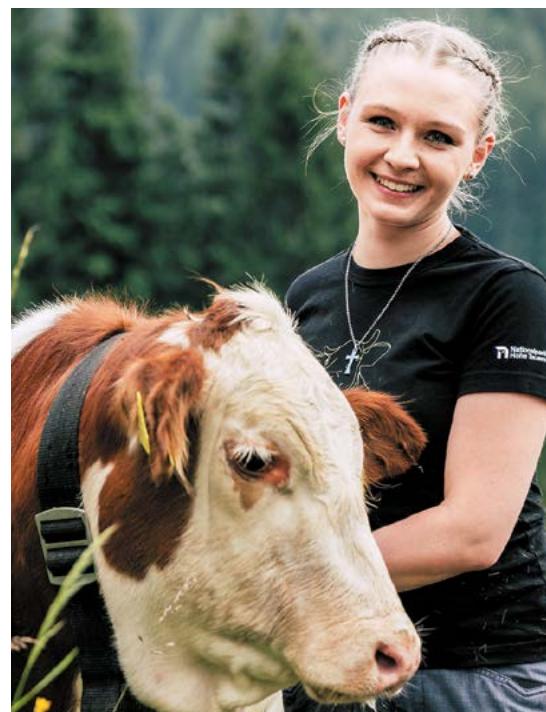
mus mit ihren Kühen lebt. Und erzählt:

„Im Sommer genießen die Tiere das Almleben. Da wird die Milch auch gleich vor Ort zu Butter, Topfen und Käse verarbeitet. Jetzt, Anfang September, sind die Kühe nach einem Viereinhalb-Stunden-Marsch wieder gesund nach Hause gekommen. Das ist etwas sehr Emotionales. Genauso wie das Abschiednehmen vor dem Auftrieb. Unsere Milchkühe sind ja Familienmitglieder – wir haben täglich Körperkontakt mit ihnen, beobachten sie, reden mit ihnen. Da entsteht eine starke Bindung.“

Das Wohl der Kühe hat für Familie Emmerstorfer oberste Priorität – wie auch die Qualität der Milch: „Wir sind nach dem ‚AMA-Gütesiegel Tierhaltung plus‘ zertifiziert. Einmal im Monat unterziehen wir uns einer Milchleistungskontrolle, um Rückschluss auf Fütterung und Tiergesundheit zu bekommen.“ Für

Renate Emmerstorfer gibt es nicht Schöneres als ihre Kühe, nichts Besseres als frische Kuhmilch – und nichts Schlimmeres, als wenn ein Tier erkrankt: „Da lei-

den wir furchtbar mit. Aber wenn uns das nicht mehr berührt, wir nicht mehr weinen, wenn ein Tier gar eingeschläfert werden muss, sollten wir ohnehin aufhören.“



Renate Emmerstorfer lebt 365 Tage im Jahr in engstem Kontakt mit ihren Milchkühen – diese danken es ihr mit hervorragender Milchqualität.

BERNHARD BERGMANN

NOCH MEHR PLATZ FÜR BEWEGUNG, HÖCHSTE FUTTERQUALITÄT UND NOCH STRENGERE KONTROLLEN



Tierwohl unter der Lupe.

Das Zusatzmodul AMA-Gütesiegel „Tierhaltung plus“, das mittlerweile 13.000 konventionelle Milchbetriebe in Österreich führen, steht für strengere Tierhaltungsstandards, allen voran mehr

Bewegungsfreiheit, erweitertes Tiergesundheitsmonitoring, gentechnikfreie Futtermittel ohne Palmöl, mehr Kuhkomfort durch die Kuhbürste (Scheuerbürste) und die jährliche Kontrolle. Was die AMA-Gütesiegel-Kontrollen generell angeht, so wurden

diese noch einmal intensiviert. Allein 2023 fanden mehr als 22.400 Kontrollen durch externe, akkreditierte Kontroll- und Prüfstellen statt – mit dem erfreulichen Ergebnis: Rund 90 Prozent der kontrollierten Betriebe arbeiteten einwandfrei.

Steirerkraft - Ernte ist eingefahren

Auf den heimischen Äckern wurden jetzt gerade wahre Kraftpakete geerntet - Kürbiskerne für das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Die Sommerferien sind vorbei, die Schultaschen gepackt - September heißt Schulzeit und Erntezeit und somit auch Hochsaison auf den Steirerkraft-Kürbisäckern. „Wobei heuer teils schon Anfang August geerntet wurde, also etwa einen Monat früher als üblich. Durch die heftigen Regenmassen der letzten Zeit ist allerdings eine Beurteilung der gesamten Ernte momentan sehr schwer“, weiß Franz Wagnes, Leiter der Feldproduktion. Und gibt Einblick:

„Mit rund 1.000 Vertragslandwirten und -landwirtinnen und eigens entwickelten High-Tech-Erntemaschinen wurden die Kürbiskerne direkt auf dem Feld aus den „Plutzern“, also den Ölkürbissen, geerntet. Aus diesen Kernen entsteht das wertvolle Lebenselixier der Steiermark: das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. - geschützte geografische Angabe - von Steirerkraft. Dieses nussig-milde, sattgrüne Öl gilt als wahres Genuss- und Gesundheitspaket. Die

Kürbiskerne sind nämlich ein echtes, heimisches Superfood, in dem zahlreiche wertvolle Nährstoffe stecken. Kürbiskerne sind reich an Proteinen und ungesättigten Fettsäuren, an B-Vitaminen, Vitamin E und Mineralstoffen wie Zink und Magnesium und sie sind eine wertvolle Spermidin-Quelle.“

Was Steirerkraft Kürbiskernöl so besonders macht: „Vor allem auch das Fingerspitzengefühl der erfahrenen Ölmüller, die eigenständig entscheiden, wann der perfekte Zeitpunkt zum Pressen gekommen ist. Das traditionelle steirische Stempelpressverfahren sorgt für den unvergleichlichen Geschmack, die moderne Kürbiskernöl presse für garantierte Qualität. Die sorgfältige Auswahl der Kürbiskerne stellt zudem sicher, dass sie zu 100 Prozent aus dem geschützten g.g.A.-Anbaubereich stammen“, betont Geschäftsführerin Martina Hubmann. 2023 wurden so rund 1.000.000 Liter Steirerkraft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. gepresst und

abgefüllt. Es ist übrigens kaum zu glauben, wo überall und wie Kürbiskerne und Kürbiskernöl in den täglichen Speiseplan einzubauen sind. Als Experte für natürliche Lebensmittel hat Steirerkraft da eine große Rezeptsammlung zusammengestellt.



Kürbisbauern freuen sich über hohe Qualität der Kerne. FOTOS: ESTYRIA



Kürbiskern trifft auf Apfel
Der QR-Code führt zu einem herbstlich-steirischen Rezept: Apfelkuchen mit Kürbiskerncrumble und Zitronencreme. Gutes Gelingen!

LANDESSIEG FLEISCHPRODUKTE



Bauchspeck luftgetrocknet, Kategorie „Luftgetrocknete, ungeräucherte Rohpökelware, Kategorie „Rohwurst“, **Edle Weiße**, Fachschule Hatzendorf, 03135/2252



Kräuterkarreespeck, Kategorie „Karreespeck“, **Osterschinken**, Kategorie „Kochschinken“, Buschenschank **Schneeberger**, Heimschuh, 03452/83934



Groß Koglauer Rinderschinken, Kategorie „Rohpökelware anderer Tierarten“, Familie **Glawogger**, Stiwoll, 0664/75040076



Osterkrainer, Kategorie „Fleischwurst“, Weingut und Buschenschank **Grabin**, Labuttendorf, 03184/2324



Geräucherte Weide-Entenbrust, Kategorie „Kochpökelware anderer Tierarten“, Waltraud u. August **Hütter**, Straden, 03473/8642



Karree, Kategorie „Karree“. Buschenschank **Matzhold**, Fehring, 0664/9693712



Schinken getrocknet, Kategorie „Schinkenspeck“, Familie **Pentscher**, Hitzendorf, 0664/1141223



Hamburger vom Reiß, Kategorie „Bauchspeck“, Bauernhof-Heuriger **Reiß**, Eggersdorf, 0664/9994630



Volle Kraft vom

Herbstzeit ist Wanderzeit! Den notwendigen Proviant für einen flotten Marsch holt man sich am besten vom Bauern.

Wenn der Wanderrucksack gepackt wird, ist es alles andere als wurst, wie die kulinarische Stärkung ausschaut. Klar, die Erwartung an eine Wanderjause ist allen voran einmal, dass sie schmeckt. Aber: Unser Körper braucht die Lebensmittel natürlich auch dafür, um alle lebensnotwendigen Abläufe reibungslos zu steuern – beim Wandern speziell für Kraft, Energie und Ausdauer. Ohne entsprechende Nahrung kann nämlich keine körperliche und geistige Leistung erbracht werden.

„Den größten Energiebedarf haben dabei unser Gehirn, die Muskeln und das Immunsystem – ihr Funktionieren ist ganz stark ernährungsabhängig“, erklärt Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz.

Und die Expertin betont: „Eine gesunde Energieversorgung funktioniert nur mit einer ausgewogenen Ernährung, die einen entsprechenden Genuss- und Nährwert hat.“ Das heißt: „Das Essen muss schmecken! So wird das Belohnungszentrum aktiviert und gute

Laune erzeugt. Und gute Laune bedeutet auch mehr Leistung. Dazu braucht es eine hohe Nährstoffdichte, Ballaststoffe, regionale und saisonale Vielfalt sowie kalorische Ausgewogenheit.“

Damit ist man direkt bei den steirischen Bäuerinnen und Bauern gelandet. Denn ihre Spezialitäten, die sie mit viel Wissen, Können und Leidenschaft herstellen, erfüllen all diese Kriterien – sie schmecken köstlich, sie sind qualitativ hochwertig,



LANDESSIEG MILCHPRODUKTE



Speisetopfen, Kategorie „Frischkäse“ und **Naturjoghurt**, Kategorie „Joghurt“ – Doppel-Landessieg für Martina und Walter **Rudorfer**, Irdning, 0664/73176985

Bio Murtaler Steirerkäse, Kategorie „Regionale Spezialitäten“ – Anita **Frischmann**, Seckau, holte den Landessieg 0664/1015995



Butter, Kategorie „Butter“ – der Betrieb MilchHofer von Stefan **Hofer** in St. Radegund holte sich mit hervorragender Qualität den Landessieg 0664/5608774

Niederberger Schnittlauch, acht Wochen gereift, Kategorie „Schnittkäse“, Handwerkskäserei Moserhof, Jenny und Gerhard **Schrempf**, Haus im Ennstal, 0664/4388257

Bäuerliche Spezialitäten voran braucht es ausreichend Wasser oder getrocknete Mischungsverhältnisse. Wasser. Als guter Erhaltungsmittel für Brot mit Roggenanteilen hydratieren versorgt – oder anderes regionale Produkte ideal – sowie Nährstoffe für eine gesunde Wanderjause mit ein.

QR-Codes führen zu Spezialitätsiegern rund um Fleisch- und Milchprodukte sowie Brot und Backwaren.



LANDESSIEG BROT UND BACKWAREN

Dinkelroggenbrot, Kategorie „Dinkelbrot“, **Vollkornbrot**, Kategorie „Vollkornbrot“, Familie **Tengg**, Lieboch 0664/5122358

Ölsaatenbrot, Kategorie „Brot mit Ölsaaten“, Familie **Sommer**, Buch-St. Magdalena 0664/5293023

Bauernbrot, Kategorie „Bauernbrot“ Familie **Nigitz**, St. Margarethen an der Raab 03115/2059

Süße Germgebäcke - groß, Kategorie „Süße Germgebäcke - groß“, Rosemarie **Brodschneider**, Wundschuh 0676/6384548

Holzofen Bauernbrot, Kategorie „Bauernbrot vom Holzofen“, Daniela und Markus **Holzer**, Vorau 0664/4554075

Buchteln, Kategorie „Süße Germgebäcke - klein“, Bauernhof-Heuriger **Reiß**, Eggersdorf 0664/9994630

Vollkornspitz, Kategorie „Pikante Jausengebäcke - klein“, Familie **Thir**, Riegersburg 0664/2265765

Partybrot, Kategorie „Innovative und kreative Brote“, Doris **Huber**, Deutsch Tschantschendorf 0664/2127394



„Jause muss schmecken, einen hohen Nährwert haben, regional und saisonal sein.“

Sandra Holasek

Ernährungswissenschaftlerin MedUni Graz



frisch, saisonal und regional – sie sind einfach genial gut! Deshalb lohnt es sich ganz grundsätzlich zu Produkten aus der steirischen Landwirtschaft zu greifen. Genuss und Gesundheit kommen da nämlich voll auf ihre Rechnung.

Für den Energieschub beim Wandern empfiehlt Holasek allen voran ausreichend Flüssigkeit wie Wasser oder verdünnte Obstsäfte sowie Lang-

zeitkohlenhydrate in Form von Vollkornbrot einzupacken. Den nötigen Vitaminschub deckt man am besten mit Äpfeln, frischem regionalen Gemüse oder Kren ab.

Übrigens: Wer sich den Rucksack mit Jause sparen will, findet entlang und rund um die steirischen Wanderrouten zahlreiche Einkehrmöglichkeiten, bei denen auf Gutes von den heimischen Bäuerinnen und Bauern gesetzt wird – oder man tankt direkt bei einem der steirischen Hofläden auf. Denn dort, wo Bauernhände im Einsatz sind, sind bester Geschmack sowie Frische und Qualität garantiert – darauf kann man sich voll und ganz verlassen!

LANDESSIEG MILCHPRODUKTE



Steiermark Herz Camembert, Kategorie „Weichkäse“, Landessieg für Aichstern – Käse aus Meisterhand von Vinzenz Michael **Stern**, Hitzendorf 0664/1304716

Käseroulade Kürbis, Kategorie „Frischkäsezubereitungen“ – damit hat die Hofmolkerei **Thaller** in Bad Waltersdorf voll überzeugt 0664/1164143

s'alte Schaf Mäh-corino, Kategorie „Hartkäse“, die Qualität der **Weizer Schafbauern** in Mitterdorf an der Raab führte zum Landessieg 03172/30370

GUTES VOM BAUERNHOF

Die Qualitätsmarke der Landwirtschaftskammer Österreich ist eine ideale Orientierungshilfe, weil sie für Sicherheit rund um Herkunft, Herstellung und Qualität steht.





© Stefan Kristoferitsch, Adobe Stock

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

01. – 31.
OKTOBER



fit2invest.at

Spielend einfach
investieren lernen.



RAIFFEISEN OKTOBER- GESPRÄCHE

EINANDER BESSER VERSTEHEN.

Was die Zukunft bringt, kann niemand mit Bestimmtheit sagen. Aber die besten Lösungen entstehen, wenn wir einander besser verstehen. Das gilt auch im finanziellen Leben. Ob Sparen, langfristiges Anlegen, Risiko absichern oder Investieren – Raiffeisen ist und bleibt für Sie der vorausschauende Begleiter. Schaffen wir neue Wege. Reden wir über Ihre Chancen und Möglichkeiten.



raiffeisen.at/steiermark/oktober-gespraechen



Kulinarischer Almenland-Herbst. Der Herbst mit seiner Fülle an landwirtschaftlichen Produkten ist die ideale Zeit für Spezialitäten-Wochen bei den Wirten im Naturpark Almenland - und diese laufen noch bis Mitte Dezember.

Die genussvolle Palette reicht da beispielsweise von ALMO über heimisches Wild bis hin zu

Fischen aus den hauseigenen Teichen - die Köstlichkeiten kommen bei schönem Ambiente bei unseren Wirten auf den Tisch.
almenland.at/
 veranstaltungen



Herbstzeit ist Ernte- und vor allem auch Genusszeit. Dank der vielen Köstlichkeiten unserer Bäuerinnen und Bauern.



Herbstzeit ist Ganszeit. Für den ganz besonderen Gansl-Genuss lohnt es sich, zu einer original steirischen Weidegans von steirischen Weidegansbauern zu greifen - erkennbar an der Marke „Steirische Weidegans“. Die Tiere verbringen ihr Leben von Frühling bis Herbst auf der Wiese, fressen viel Gras und alles, was sie für ihr gesundes Aufwachsen brauchen, stammt ausschließlich aus Österreich.
weidegans.at



Steirisches Kastanienpüree - ein Klassiker für die Herbstküche. Und das vom Meisselhof ist eine Liga für sich: 100 Prozent Edelkastanie, keine Zusatzstoffe, kein zugesetzter Zucker und auch sonst kein Schnickschnack. Purer Kastaniengenuss und damit ideal als Basis für Desserts, Süßspeisen, Suppen und vieles mehr. Hergestellt in Handarbeit, tiefgekühlt lagerfähig für ein Jahr.

Erhältlich ab Hof.
www.meisselhof.at



Steirische Käferbohne g.U. - ursteirisch, urgut.

Die Steirische Käferbohne g.U. ist als ursteirische Spezialität tief mit der Steiermark verwurzelt. Zurzeit erlebt sie aber einen regelrechten Boom und hält vermehrt Einzug in die innovative, gesunde Küche. Praktisch, hochwertig und proteinreich kommt sie essfertig aus der Steirerkraft-Dose.

steirerkraft.com



Der Herbst zergeht auf der Zunge

Die Ernte ist eingefahren, jetzt wird gefeiert und genossen. Nicht nur bei den Erntedankfesten stehen die Produkte der steirischen Bäuerinnen und Bauern im Mittelpunkt - auch in Buschenschänken, Wirtshäusern und am heimischen Herd haben die weiß-grünen Spezialitäten rund um Kürbis, Kastanien, Wild, Weidegänse, Wein, Äpfel und Co. jetzt Hochsaison. Das nicht zuletzt deshalb, weil man zu hundert Prozent weiß, was man hat - denn auf die steirischen Bäuerinnen und Bauern ist Verlass!



Miss Rósy. Ein Glas Wermut tut gut! Speziell, wenn es sich um prämierte Miss Rósy-Qualität handelt - etwa den fruchtigen Schilcherwermut „Miss Rósy“ oder die elegante „Miss Rósy White Edition“. Beide eignen sich perfekt für herbstliche Abende - ob als Aperitif oder Cocktail. Im Onlineshop bestellen und genießen!
missrosy.at und strohmaier.schilcher.com

GEPRÜFTE
QUALITÄT



DAS HAT EINEN WERT.

amainfo.at



Hurra, unsere Holzhäuschen sind da
Kinderhaus Graschuh in Stainz - einzigartiges Holzbauprojekt mit höchstem Wohlfühlfaktor.

PIERER

Entzückend und hochwertig: sieben Holzhäuschen für die Stainzer Kindergartenkinder

Hurra, die Ferien sind zu Ende! Hört man wohl eher selten - außer, man darf sich auf so einzigartige Räumlichkeiten freuen wie die Kindergarten- und Kinderkrippen-Kinder, die das Kinderhaus Graschuh in Stainz besuchen.

Dort sind die drei Kindergarten- und die drei Kinderkrippen-Gruppen seit diesem September nämlich in nagelneuen und einzigartigen Räumlichkeiten untergebracht. Das Kinderhaus Graschuh besteht nämlich aus sieben einzelnen Holzhäuschen - jedes für sich ein hochwertiges, entzückendes Bauwerk, das Kindern und den Kindergartenpädago-

ginnen idealen Raum und ganz viel Wohlbehagen verschafft. Das liegt allen voran natürlich an der umfassenden Verwendung von hochwertigem heimischen Holz.

Holz wurde beim Kinderhaus Graschuh nämlich nicht nur für die Konstruktion eingesetzt, sondern ist vor allem auch im inneren wahrnehmbar, wo es allem voran zu einer angenehmen Raumatmosphäre beiträgt. Die Wände des Baukörpers wurden zum Großteil aus Holzrahmenbau gefertigt. Das Flachdach zwischen den Gruppenräumen wurde in Form eines Rippendaches ausgeführt, beim Steildach der Häuschen handelt es sich um ein so-



„Die Kinder sind sichtbar begeistert - ein Beispiel mehr für die Wohlfühlwirkung von Holz.“

Stefan Zwettler, Forstchef, Landwirtschaftskammer Steiermark

genanntes Pfettendach. Durch die beinahe identen Tragsysteme der jeweiligen Holzhäuschen ergibt sich eine einfache modulare Bauweise.

Die Kinder sind von ihren neuen Räumlichkeiten jedenfalls sichtbar begeistert. Ein weiterer Beweis dafür, dass Holz ein absolutes Wohlfühlmaterial darstellt“, freut sich auch Stefan Zwettler, Forst-



HOLZ TUT KÖRPER UND SEELE GUT



So gesund lebt es sich mit Holz.

Ob im Eigenheim, in Spitäler, Pflegeeinrichtungen, Schulen oder Kindergärten, überall wo Holz im Einsatz ist, bekommen Menschen die positiven Wirkungen unmittelbar zu spüren: Behaglichkeit, Ruhe, Stressabbau, verringelter Herzschlag, erholsamer Schlaf...

Qualitäts-Siegel.

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



Viel heimisches Holz sorgt im Hotel Steiermarkhof für Bequemlichkeit und höchsten Komfort.

PACHERNEGG

Steiermarkhof: neu eröffneter Hoteltrakt ist Meilenstein im Umbau- und Sanierungsprozess

Einzigartiges Wohlgefühl schaffen, das lange in Erinnerung bleibt", lautet die Mission von Geschäftsführerin Svetlana Schaffler und ihrem Team für den soeben eröffneten neuen Hoteltrakt im Steiermarkhof. Und sie betont: „Jetzt können wir unseren Gästen ein hochwertiges Rundum-Paket anbieten - vom anspruchsvollen Hotelaufenthalt über nachhaltige Gastronomie bis hin zur professionellen Seminarbetreuung.

Mit dem neuen Hotel wurde nun auch der letzte große Meilenstein im Rahmen des mehrstufigen Sanierungsprozesses am Steier-

So schön schlafen Bildungsgäste



Geschäftsführerin Svetlana Schaffler, Johann Baumgartner (l.) und Dieter Frei sind stolz auf das neu eröffnete Hotel.

markhof umgesetzt. Somit steht nun ein Haus zur Verfügung, in dem man nicht nur effizient tagen, sondern auch traumhaft schlafen kann - ein Veranstaltungszentrum also, das auf 3.000 Quadratmetern alle Stüberln spielt und ein

einzigartiges Angebot rund um Bildung, Kultur, Seminare, Kulinarik und Zimmer darstellt.

Das Haus im Grünen verfügt über 66 erlebnisreiche Zimmer, die nach den elf steirischen Tourismusregionen gestaltet sind. Für die größtmögliche Authentizität wurden sogar Materialien aus den jeweiligen Regionen in die neuen Zimmer integriert. Schaffler: „Mit unserem Hotelkonzept möchten wir unsere Gäste auf eine Reise durch die Steiermark einladen. Ob Seminargast oder Grazurlauber, vom Steiermarkhof aus kann man die Schönheit der Hochsteiermark ebenso genießen wie die

Südsteiermark. Jedes Zimmer ist ein Unikat.“

Für die Bildungslandschaft der Steiermark, und darüber hinaus, ist der Steiermarkhof im Westen von Graz in seiner neuen Gesamtheit nun mehr denn je von zentraler Bedeutung. „Und mir persönlich ist es dabei besonders wichtig, einen Ort zu schaffen, der Menschen zusammenbringt, Emotionen weckt und für strahlende Gesichter sorgt - bei Gästen und bei Mitarbeitern“, betont Schaffler. Und was wir schon jetzt mit Stolz behaupten: „Der Steiermarkhof bietet eine ideale Atmosphäre für Bildungsaktivitäten.“

DER STEIERMARKHOF - FEIERLICHKEITEN, SEMINARE, KULTUR UND KULINARIK



20 modern ausgestattete Seminarräume
66 komfortable Hotelzimmer
240 Parkplätze direkt vor der Tür und gute öffentliche Erreichbarkeit
250 Sitzplätze in den Restaurants
400 Personen finden im Steiermarksaal Platz
2.000 Veranstaltungen pro Jahr für Bildungshungrige
3.000 m² Veranstaltungszentrum mit High-Tech-Ausstattung
6.000 m² Grünfläche
73.000 Personen nützen jährlich Bildungs- und Nächtigungsangebote

ERÖFFNUNGSGEBO

Frühstücksbuffet

Mit regionalen Köstlichkeiten gestärkt in den Tag starten!
Montag bis Sonntag um 18 Euro.
Reservieren unter 0316/8050-7111

