



KLEINE ZEITUNG

Samstag, 21. September 2024

Genuss auf steirisch

GENUSS *auf steirisch*

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



Ausgezeichnet, diese Jungen!

Steiermärkische Sparkasse
kürte den besten
Winzer-Nachwuchs
des Landes

WINNER KRIJAC, GRAZ TOURISMUS/TONI LARIM



FRISCHER JUNKER
Juncker 2024 mit
neuer Flaschen-
Aufmachung und
großer Harmonie
am Gaumen
Seiten 2/3



GESUNDE MILCH
Aus dem Alltag
einer Milchbäuerin
und wie jetzt noch
mehr Tierwohl in
die Milch kommt
Seite 4



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 Ljeleg (Sauvignon Blanc), Lisa Peinsipp (Weißburgunder), Marcus Adam (Rotwein), Mathias Weber (Schilcher und Muskateller)

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

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 ungebrochener 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.

Was macht das junge Publikum für den Junker so interessant?

Der leichte trinkfreundige Junker ist ein idealer Einstieg in die Welt des Weines – in den Weingenuss 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 Weingenuss interessiert.



**Weinbau-
direktor**
Werner
Luttenberger
ANNA STROGER

Junker – jugen

Alles neu macht nicht nur der Mai, auch der steirische Weinherbst zeigt heuer ein ganz frisches Gesicht – unter anderem in Form eines neugestalteten Etiketts auf der Junkerflasche. „Wir haben uns da ganz dem Inhalt angepasst, sind etwas frischer, spritziger und moderner geworden“, lässt Weinbaudirektor Werner Luttenberger die Katze aus dem Sack und zeigt den neuen Auftritt (rechts!).

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 führt. 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

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 Qualitätsiegel. Gut für die Kernölbauer, 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 Ölmöhlen wurden dabei im direkten Vergleich bewertet – und zwar nach Farbe, Visko-

Gault&Millau kürte das beste Steirische Kürbiskernöl



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

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

dem Hof Kiesner-Familie Pirker aus Lamperstatten.

Verkostungsleiter Reinhold Zötsch, Geschäftsführer Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.: „Es ist immer wieder ehrenvoll, vom wichtigsten Restaurantführer Österreichs diese Auszeichnungen zu erhalten.“ Und Gault&Millau-Herausgeberin Martina Hohenlohe hat sich mittlerweile zu einer wahren Kernölbauerin entwi-

ckelt: „Ich schätze steirisches Kürbiskernöl nicht nur wegen seines einzigartigen Aromas, sondern auch, weil es ein urösterrreichisches 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 Hörlner GmbH, Kalndorf bei Hartberg; Hof Kiesner-Familie Pirker, St. Nikolai im Sausal; Naturhof Rosmann – Silke Deutschermeister, Lebring; Martin Pechtigam, Mettersdorf am Saßbach; Ölmühle Schmuck, Deutschlandsberg; Martina und Andreas Eberhardt, Deutschlandsberg; Familie Wonsch, Strader; Ölmühle Pronnegg GmbH, Deutschlandsberg; Familie Orthaber, Pöfling 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. Luitzenberger: „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 Weinreife 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

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 Martiniganschmaus. Der frische, leichte Junker und das Gansl mit seinen Röstaromen harmonisieren ideal.

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

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



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



LAURENCE/RSO/2024

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
HEILINGG

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 Zwischenfruchtbelegungen 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 bäuerliche Lebensmittel keine Selbstverständlichkeit sind.



„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 weiteren

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.

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

Meine Damen geben gute Milch und Kraft

Es ist noch dunkel und rundum still, wenn die Milchbäuerin Renate Emmerstorfer in Trag88 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 Vogelri macht schon muh! Vogelri, 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 Ausmistern, 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-

mus mit ihren Kühen lebt. Und erzählt:

„Im Sommer genießen die Tiere das Almkleben. 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 Emotionalles. 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. BECKHARD BECKMANN

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.

Samstag, 21. September 2024

GENUSS auf steirisch | 5

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-Kürbistäckern. „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 Wagner, Leiter der Feldproduktion. Und gibt Einblick:

„Mit rund 1.000 Vertragslandwirten und -landwirtinnen und eigenentwickelten 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 geographische 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 Spemidin-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 Kürbiskernölpresse für garantierte Qualität. Die sorgfältige Auswahl der Kürbiskerne stellt zudem sicher, dass sie zu 100 Prozent aus dem geschützten g.g.A.-Anbaugebiet 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.



Steirerkraft-Kürbiskernöl g.g.A. ist das meistprämierte Kürbiskernöl der Welt.



Kürbiskernbauern freuen sich über hohe Qualität der Kerne. FOTOS: ISTOCK



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

6 | GENUSS auf steirisch

LANDESSIEG FLEISCHPRODUKTE



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



Kräuterkanreespeck, Kategorie „Karnespeck“, **Osterschinken**, Kategorie „Kochschinken“, **Buscherschank Schneeberger**, Heimschuh, 03452/83934



Groß Koglbauer Rinderschinken, Kategorie „Rohpökelfware anderer Tierarten“, **Familie Glawogger**, Stiwöl, 0664/75040076



Ostarkraimer, Kategorie „Fleischwurst“, **Walgut** und **Buscherschank Grabln**, Labuttendorf, 03184/2324



Geräucherte Walde-Entenbrust, Kategorie „Kochpökelfware anderer Tierarten“, **Waltraud u. August Hötter**, Straden, 03473/8642



Karrsee, Kategorie „Karnsee“, **Buscherschank Matzhoid**, Fehring, 0664/9623712



Schinken getrocknet, Kategorie „Schinkenspeck“, **Familie Pentscher**, Hitzendorf, 0664/741223



Hamburger vom Reiß, Kategorie „Bauschspeck“, **Bauernhof-Hausinger 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 Wanderucksack gepackt wird, ist es alles andere als wurst, wie die kulinarische Stärkung aussieht. 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-Landeszweig für **Martina und Walter Rudorfer**, Irthing, 0664/7376985

Bio Murtaier Stalrnkäse, Kategorie „Regionale Spezialitäten“-Antla **Frischmann**, Seckau, holte den Landesweg 0664/1075995

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

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



Bäuerliche Spezialitäten voran braucht es aus man Wasser oder ge Mischungsverhältnis Wasser. Als guter Ei Brot mit Roggenanb hydraten versorgt - oder anderes regio ideal - sowie N Wanderjause mit ei

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

Genuss auf steirisch 7/12



GENUSS auf steirisch | 7

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
Niglitz, St. Margarethen an der Raab
03115/2059

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

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

Buchlein, Kategorie
„Süße Germgebäcke - klein“, Bauernhof-
Heinger **Reiß,**
Eggersdorf
0664/9994630

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

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

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

an Bauernhof



„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 Obst-säfte sowie Lang-

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

Übrigens: Wer sich den Rucksack mit Jause sparen will, findet entlang und rund um die steirischen Wanderrouen zahlreiche Einkahmlichkeiten, 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 Alchstein - Käse aus Melzarhand von Vinzenz Michael Stern, Hiltzendorf
0664/1304716

Käseroulade Kürbis,
Kategorie „Frischkäsezubereitungen“ - damit hat die Hofmolkerei **Thaller** in Bad Waltersdorf voll überzeugt
0664/716-413

s'älte Schaf/ Mäh-cornio,
Kategorie „Hartkäse“, die Qualität der **Welzer Schafbauern** in Mitteldorf an der Raab führte zum Landessieg
03172/30370

Sten für den Wanderrucksack. Allem eichend Flüssigkeit. Idealerweise packt spritzte heimische Fruchtsäfte ein - im s von einem Teil Saft und zwei Teilen ergiespender eignet sich (Sauerbrot-) il, das den Körper mit Langzeitkohlen- dazu Käse, Butter, Paprika, Paradeiser altes Gemüse. Und Obst - ein Apfel ist esse. Komplett wird die steirische sem Würstel oder saftigem Schinken.



Genuss auf steirisch 8/12



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Steirisches Agrar- & Genuss



100 % reines Kürbiskernöl aus Entpressung 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-gespraech

Genuss auf steirisch 9/12

Samstag, 21. September 2024

GENUSS auf steirisch | 9



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 hauseligen 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, Soßspelsen, 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, Wirtschaftshäusern und am heimischen Herd haben die weiß-grünen Spezialitäten rund um Kürbis, Kastanien, Wild, Weidegänse, Wein, Apfel 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!



Stilvoll schenken. Ob man jetzt schon an Weihnachten denkt oder das eine oder andere Geburtstags-Präsent benötigt, die „Vom Hof auf den Tisch“-Geschenkböden von Gutmann sind ein geschmack- und stilvolles Geschenk, das immer passt. Es gibt sie in verschiedenen Größen und sogar mit individuellem Branding. steirischgutmann.at

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

Genuss auf steirisch 10/12



Samstag, 21. September 2024

GENUSS auf steirisch | 11



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

Entzückend und
hochwertig: sieben
Holzhäuschen für die
Stainzer Kinder-
gartenkinder

Im Holzkindergarten ist es einfach megacool

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 Kindergärten 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 Kindergartenpädagogin-

nen idealen Raum und ganz viel Wohlbefinden 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 Raum-atmosphäre 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-

chef der Landwirtschaftskammer Steiermark. Und betont: „Das Feedback der Kinder ist wohl auch die beste Werbung für den gesunden und nachhaltigen Rohstoff Holz - denn sie erzählen natürlich weiter, wie behaglich sie es haben. So wie auch wir das gemeinsam mit pro Holz Steiermark und dem Holzcluster Steiermark mit großer Überzeugung tun.“

HOLZ TUT KÖRPER UND SEELE GUT



So gesund lebt es sich mit Holz. Ob im Eigenheim, in Spitälern, Pflegeeinrichtungen, Schulen oder Kindergärten, überall wo Holz im Einsatz ist, bekommen Menschen die positiven Wirkungen unmittelbar zu spüren: Behaglichkeit, Ruhe, Stressabbau, verringerter 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 Behaglichkeit und höchsten Komfort.

PACHERNEGG

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

So schön schlafen Bildungsgäste

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-



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 Stückerln 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

ERÖFFNUNGSANGEBOT

Frühstücksbuffet

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



IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hammerlinggasse 3, 8010 Graz, Mag. Rosemarie Wilheim. Redaktion: Mag. Johanna Vucak. Layout: Ronald Pflaier (LK).
Artdirektion: Styria Media Design GmbH & Co KG, Michaela Kolb. Hersteller: Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz. Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge. (WERBUNG)



Radio / Fernsehen

Neue Verordnung – Tiertransport

→ [Zum Beitrag](#)



SENDUNG

Guten Morgen Steiermark

Gut informiert und gut unterhalten in den Tag

ST • 5.00 Uhr • 30 Tg. • 4 Std. • *Sendung*

...

06:29 Journal

06:30 Neue Verordnung für Tiertransporte

06:34 Wetter

08:30 Journal

08:31 Neue Verordnung für Tiertransporte

08:34 Wetter

Neue Verordnung – Tiertransport 1/2

→ [Zum Beitrag](#)

ORF



CHRONIK

Strengere Regeln für Tiertransporte

Am Freitag tritt eine neue Verordnung für Tiertransporte in Kraft. Diese hat bei heimischen Haltern von Rindern, Schweinen und Schafen zunächst für Verwirrung gesorgt – sie besagt, dass die Versorgung der Tiere bei Langstrecken-Transporten dokumentiert werden muss.

Online seit heute, 7.31 Uhr

Teilen 

Die neue Verordnung betrifft nicht die heimischen Landwirte, betroffen sind die Transporteure, denn von diesen wird künftig auf der Fahrt ein Foto- bzw. ein Videonachweis von eingehaltenen Pausen verlangt. Wenn der Transporter nicht klimatisiert ist, darf nur bei Außentemperaturen zwischen fünf und 30 Grad gefahren werden.

Diese neue Tier-Transport-Verordnung betrifft laut dem zuständigen Gesundheits- und Tierschutzministerium Langstrecken-Touren über acht Stunden. Ab Juli 2025 müssen Lkws technisch so nachgerüstet sein, dass Tiere einen ständigen Zugang zu Wasser haben – dadurch soll verhindert werden, dass Kälber, Rinder und Schweine in Lkws oder auf Schiffen in praller Hitze ohne Versorgung in Drittländer und andere EU-Länder exportiert werden.

Tierschützer fordern Strafen, „die wehtun“

Die Tierschützer sehen in dieser Verordnung einen Schritt in die richtige Richtung. Isabell Eckl vom Verein gegen Tierfabriken (VGT) geht aber noch einen Schritt weiter: „Der Verein gegen Tierfabriken fordert schon seit langem ein Verbot von Drittlandexporten. Wir haben auch in zahlreichen Aufdeckungen dokumentieren können, wie viel Leid das für die Tiere mit sich bringt und dass da zahlreiche Gesetzesverstöße begangen werden“, so Eckl.

Die Hoffnung sei nun, dass die Kontrollen besser funktionieren. Eckl fordert, dass die Strafen finanziell wehtun sollen: „Oft kommt es einer Firma billiger, eine Strafe in Kauf zu nehmen, als sich an die Gesetze zu halten.“ Laut Gesundheitsministerium werden jährlich über 12.500 Tiertransporte mit rund 100.000 Rindern und Kälbern abgefertigt.

Versorgung auch bei kürzeren Fahrten

Auch bei kürzeren Fahrten, also von einem Bauernhof zu einem Mastbetrieb, einer Versteigerungshalle oder zum Schlachthof gibt es besondere Bestimmungen. Laut Gesundheitsministerium müsse der Transporteur darauf achten, dass die Tiere mit Wasser gegebenenfalls auch mit Milch und Futter versorgt werden.

red, steiermark.ORF.at

Steiermarkhof

[→ Zum Beitrag](#)



Melanie Haas - Farmfluencerin



[Zum Beitrag](#)



Marktbummel: 50 Jahre Andritzer Bauernmarkt



→ [Zum Beitrag](#)

Marktbummel: 50 Jahre Andritzer Bauernmarkt

Guten Morgen Steiermark
Bestens informiert und unterhalten ins...

St Sa., 14.9. • ⌚ 28 Tg. ...

- 08:05 Verkehrsservice ...
- ABBA
One Of Us
- Seer
Di Vergiss I Nie
- 08:13 Marktbummel: 50 Jahre Andritzer Bauernmarkt** ||| ...
- Alvaro Soler
Si Te Vas
- Dolly Parton
Here You Come Again
- 08:21 Knapp ein Meter Schnee auf der Tauplitz ...



Landesweite Medien

Nachdem die steirischen Feuerwehren am vergangenen Wochenende zum wiederholten Male im Dauereinsatz gestanden sind, können sie nun endlich aufatmen: „Wir haben kaum noch unwetterbezogene Einsätze, jetzt sind Gemeinden und Forstunternehmen am Zug“, sagt Thomas Maier vom Landesfeuerwehrverband. Die Zahlen aus der Einsatzstatistik zeugen aber vom Ausmaß des Extremwetters: Von Freitag bis

Steirische Florianis verzeichnen Rekord an Unwetter-Einsätzen

Nach Sturm und Regen entspannt sich die Lage in der Grünen Mark. Behörden mahnen indes weiter zu Vorsicht in der Natur.

Dienstag haben 508 Wehren mit über 6000 Kräften mehr als 2000 Einsätze abgearbeitet. „Seit wir Aufzeichnungen führen, war

das schon bis dato eines der einsatzreichsten Unwetterjahre“, so Maier.

Auch rund 120 Monteu-re der Energie Steiermark

hatten über das Wochenende alle Hände voll zu tun. „Seit Dienstag sind wieder alle steirischen Haushalte mit Strom versorgt“, sagt

Energie-Steiermark-Sprecher Urs Harnik. „Die Endreparaturarbeiten werden aber noch einige Tage, teilweise Wochen, dauern.“

Viel Arbeit wartet auch noch in den Wäldern, insbesondere in der Oststeiermark: „Dort, wo Infrastruktur wie beispielsweise Wege betroffen sind, haben die Bauern bereits mit dem Freischneiden begonnen. Auch die weitere Aufarbeitung erfolgt kontinuierlich“, erklärt Forstchef Stefan Zwettler

von der Landwirtschaftskammer.

Die Landeswarnzentrale appelliert indes weiterhin an die Bevölkerung, „Hausverstand und Vernunft walten zu lassen“. Vor allem in Uferbereichen und in Wäldern, wo die Schäden noch nicht zu 100 Prozent lokalisiert sind, sei Vorsicht geboten. „Sperrungen sind unbedingt ernst zu nehmen, diese wurden nicht umsonst eingerichtet“, sagt Patrick Dörner von der Warnzentrale. HB



Die Florianis beseitigten unzählige umgestürzte Bäume

GRAZ

Hotel im Steiermarkhof eröffnet

Letzter Abschnitt des Ausbaus ist abgeschlossen.

Der Steiermarkhof ist nicht nur die Heimat zahlreicher Seminare im Bereich der Erwachsenenbildung, sondern auch eine Räumlichkeit für Tagungen und Kulturveranstaltungen. Nun ist auch der letzte Abschnitt des restaurierten und ausgebauten Steiermarkhofs fertiggestellt. Mit dem Hotel schließt sich ein zwölf Jahre

langer Bauabschnitt. Stolze 15,5 Millionen Euro hat der Aus- und Umbau des alten Steiermarkhofs gekostet. Das neue Hotel samt der Einrichtung der 66 Zimmer orientiert sich an den steirischen Regionen. Bereits für das erste Jahr hat man große Ziele. So sollen bereits 15.000 Gäste in den Räumlichkeiten übernachten.

Sonntag, 15. September 2024 € 2,-

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG

Steierkrone

krono.at Ausgabe Nr. 23.140
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:
☎ 05 7060-56040, Abo: ☎ 05 7060-600



Beten, dass die Dämme halten

DAS GANZE LAND HOFFT – dass diese Flut nicht zur Jahrhundertflut wird. Schwer betroffen von den Unwettern ist Niederösterreich, wo an der Donau (hier ein Bild aus Emmersdorf) der mobile Hochwasserschutz aufgezo- gen wurde. In der Steier- mark wiederum fordern heftige Sturmböen, Schnee, starker Regen und Stromausfälle die Einsatzkräfte. SEITEN 18 BIS 20

STEIERMARK

Ernte: Regen macht Bauern zu schaffen

● THEMA DES TAGES, SEITEN 22/23

ERSTES GROSSES INTERVIEW

Lugner-Witwe trauert: „Er sprach von Kind“

● SEITEN 32-34

STEIRISCHE ÖAMTC-PILOTEN

Notürzte wollen auch bei Nebel abheben

● SEITE 27

MARIO HAAS WIRD 50

Auf Zeitreise mit der ewigen Sturm-Ikone

● SPORT

VORTEILSWELT
HEUTE in der **Krone**
Genussvolle Vorteile

ANZEIGE

**5-fach
Jackpot**
LOTTO
playponsible.at

STEIERMARK THEMA DES TAGES

steiermark.kronenzeitung.at

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Immer mehr Steirer achten beim Lebensmittelkauf auf Regionalität. Daher stellt sich auch die Frage, wie die Ernte ausfällt. Es ist kein Rekordjahr, so viel steht bereits fest, aber die Versorgung etwa mit heimischen Äpfeln bleibt gesichert. Dennoch gibt es in Österreich bei der Apfelernte drastische Einbrüche.

Frost, Hitze, heftige Regenfälle:

Viele Bauern haben ihre Ernte schon eingefahren, andere sind gerade bei der Arbeit. Die Bilanz ist durchwachsen: Vor allem bei Äpfeln gibt es ein großes Minus, aktuell macht der Regen Probleme.

Franz Lampl-Küssner aus St. Peter am Ottersbach schaut auf seine Weingärten, auf zwölf Hektar wachsen bei ihm die schönsten Trauben. Und er ist heilfroh, weil die Stöcke jetzt schon leer sind; fertig gelesen, die Ernte sicher im Keller ist. „Weil das heurige Jahr wirklich eine Herausforderung war“, sagt der Betreiber des Genussgutes, das für seine Tropfen in großer Weiß-Palette bekannt ist. Was hat das Jahr aber zu einem suboptimalen in Sachen Wein gemacht?

„Zuerst der Frost – durch den haben wir auf manchen Hängen bis zu 80 Prozent verloren. Im Schnitt aber sicher ein Drittel.“ Im Sommer kam die lange Trockenheit dazu: „Durch den geringen Ertrag und die Hitzepe-

riode sind die Zuckergrade nahezu explodiert. Da musste alles runter, aber sofort.“ Denn guter Wein steht und fällt mit dem Zuckergrad.

Fremdarbeitskräfte bleiben immer öfter aus

Die Lese selbst im Eilzugtempo war nicht minder herausfordernd: „Fremdarbeitskräfte, so wie früher, kriegst du heute nicht mehr. Wir hatten an die 20 jedes Jahr, vor allem aus Slowenien. Aber die Zeiten haben sich geändert. Heuer haben wir die Lese zu zweit über Maschinen schaffen müssen.“ Im extremen Steilhang schraubte sich eine Raupe hinauf – durch eine Seilwinde gesichert.

Genug Wein, um seine Gäste und die vielen Kunden auch bedienen zu können,



Franz Lampl-Küssner ist froh, dass er seine Trauben quasi im „Trockenen“ hat. Zukäufe sind durch die vielen Ausfälle heuer ein großes Thema. Auch weniger Äpfel gibt es – und der Mais steht oftmals noch draußen.

wird der Weinhof dennoch in die Flaschen füllen können. „Der Traubenzukauf ist heuer ein ganz großes Thema, weil es ja die meisten Regionen erwischt hat.“ Auch hier gilt: Viel Nachfra-

ge lässt den Preis hinaufschließen. Wird der Wein damit auch teurer? „Kaum. Und die ganzen Kosten können wir gar nicht weiter geben, die Preise sind ja längst schon gestiegen.“



Josef Renner, Biobauer

„Der Kunde merkt: Bioprodukte sind nicht signifikant teurer“

INTERVIEW Nach einem merklichen Einbruch gibt es in der Steiermark wieder eine stärkere Nachfrage nach Bio-Ware

Die Biobauern haben es mit Wetterkapriolen ja vergleichsweise noch schwerer als konventionelle Produzenten, weil sie weniger Pflanzenschutz einsetzen

dürfen, oder?

Josef Renner, Geschäftsführer von Bio Ernte Steiermark: Nicht weniger, sondern chemisch-synthetische gar nicht! Das war im Früh-

ling eine Herausforderung. Durch den Regen konnte die „Hacktechnik“ teils gar nicht angewendet werden, weil man nicht mit dem Traktor einfahren konnte.

2,5

KILOGRAMM KÜRBISKERNE

So viele Kürbiskerne braucht man im Schnitt für einen Liter unserer Paradespezialität. Trotz des geringeren Ertrags sollte der Preis aber stabil bleiben.

ZUKAUF VON TRAUBEN

So sehr war das wohl noch nie ein Thema: Betriebe, die Trauben „nur“ produzieren, aber nicht selbst Wein in Flaschen füllen, sind heuer sehr gefragt. Weil es zu vielen Ausfällen kam, die Winzer aber natürlich dennoch auf ihre Fässer kommen sollten.

Wie die steirische Ernte ausfällt



Foto: Sapp P. A. I.

Aber eine gute Nachricht: Der Wein wird vom Geschmack her erste Güte!

Jetzt zur Erntezeit zieht die Landwirtschaftskammer Bilanz und Prognose über signifikante Kulturen:

● **Apfel:** Wie berichtet, begann die Ernte heuer um zwei Wochen früher, damit so zeitig wie noch nie. Das Aroma ist durch die vielen Sonnenstunden ein Traum; die Mengen sind es nicht.

59.000 Tonnen sind gerade einmal ein Drittel der sonstigen Vollernte.

● **Kürbis:** Die Kerne versprechen wohlgeschmeckendes Kürbiskernöl. Aber auch hier: Hagel und Über-

schwemmungen killten viele Keimlinge. 675 Kilo Kerne bringen die Hektar heuer nur im Durchschnitt hervor.

● **Mais:** Hier passiert die Haupternte gerade, ebenfalls um zwei Wochen früher als sonst. Auch er litt unter der langen Trockenheit.

● **Soja:** ein leichtes Minus, da die Pflanze zwar die Wärme liebt, aber viel Wasser braucht.

● **Hopfen:** Mit etwa 100 Tonnen nur die Hälfte der Normalernte. Das Gewürz des Bieres soll heuer aber exzellent sein.

Freilich: Nach Frost und Trockenheit ist es jetzt am Wochenende der intensive Regen, der Probleme macht. Werner Brugner, Kammerdirektor: „Der Boden ist oft so weich, dass er mit dem Traktor schlicht nicht befahrbar ist, die Schäden wären viel zu hoch. Damit kann sich die Erntezeit von dem, was noch draußen ist, also vor allem Soja oder Mais, um einiges nach hinten verschieben.“

Christa Blümel

Was ist das?

Beim Hacken wird Unkraut in den Kulturen unter der Bodenoberfläche abgehackt, die Erde danach angehäuft. Beim Striegeln fährt ein einer Egge ähnliches Gerät über Getreide und reißt das Unkraut heraus. Diese mechanischen Methoden waren, anders als chemische, oft nicht möglich. Daher überwucherte das Unkraut die Kulturen.

Mit welchen Konsequenzen?

Weniger Erträge, Ausfälle der Kulturen, ich schätze durch die Bank von mindestens einem Drittel. Bis hin zu 100 Prozent! Bei meinem eigenen Hof musste ich die schon gesäte Kürbisfläche vollkommen aufgeben und durch Buchweizen ersetzen. Der sollte Ende September geerntet werden, auch hier weiß man durch den Regen nicht, wie's jetzt ausfällt.

Schwere Zelten also, gibt es Biobauern, die allein we-

gen des Wetters hinschmelzen?

Wir hatten in der Steiermark bereits über 4200, die Zahl ist aktuell auf unter 4000 gesunken. Es sind aber meist mehrere Gründe, warum man aufhört, die fehlende Hofnachfolge zum Beispiel. Oder die Preise – wobei jene Biobauern profitieren, die in der Direktvermarktung sind. Bei großen Strukturen ist man dem Preissystem ja ausgeliefert, auch wenn das nicht passt.

Gute Nachrichten gibt es aber auch?

Ja! Die Nachfrage steigt jetzt wieder spürbar. Die war ja bei und nach Corona hoch, ist dann massiv eingebrochen. Jetzt steigt sie wieder an.

Warum?

Weil die Konsumenten gemerkt haben: Bio ist nicht signifikant teurer als konventionelle Produkte – daher kann man gleich zu hochwertig Gutem greifen!

Christa Blümel



Regionale Medien

Exzellente und früh wie nie

Die diesjährige Kürbisernte liegt von der Menge her im langjährigen Durchschnitt, aber konnte so früh wie noch nie zuvor eingebracht werden

Die vielen Sonnenstunden, die hohen Temperaturen der vergangenen Wochen und die gut verteilten Niederschläge haben den wärmeliebenden steirischen Ölkürbissen noch schnell einen richtigen Reifeschub gegeben. Die Kerne haben eine exzellente Qualität. Aufgrund der massiven Wetterkapriolen im Frühjahr konnte heuer in der Steiermark nur eine Ernte von durchschnittlich 675 Kilogramm Kernen pro Hektar eingebracht werden.

Mehr als herausfordernd war heuer der Saisonstart. Regional unterschiedlich kam es nach dem Auflaufen der kleinen Keimlinge im Frühjahr zu heftigen Überschwemmungen, die diese teils zerstörten oder in der weiteren Entwicklung massiv beeinträchtigten. Insgesamt haben Hagel und Überschwemmungen 1500 Hektar unterschiedlich stark in Mitleidenschaft gezogen, der Gesamtschaden beträgt rund 2,5 Millionen Euro. Bewährt hat sich auch

Die Kürbisernte ist mengenmäßig durchschnittlich, aber sehr hochwertig.



Foto: U. Steiermark / Günther Hasler

der Einsatz des neuen Beizmittels, das kurzfristig verwendet werden durfte.

Erfreulich für die Konsumenten des beliebten „grünen Goldes“: Die Preise für steirisches Kürbiskernöl g.g.A. werden nur geringfügig angepasst, bleiben also weitgehend stabil. ■

SÜD
STEIERMARK



Feinkern bei den Ölmühlen

Einkehr'n bei den Ölmühlen

Schaupressen & Verkostung

21. September 2024

10-15 Uhr

Teilnehmende Ölmühlen:

Eibswald	Aibler Ölprese
Groß St. Florian	Floriani Ölmühle
Heim Schuh	Ölmühle Hartlieb
Deutschlandsberg	Ölmühle Farmer-Rabensteiner
	Ölmühle Hamlitsch
	Ölmühle Pronnegg
	Ölmühle Schmuck

Nähere Infos unter oelspur.at



suedsteiermark.com

„Exzellente Qualität“ bei Kürbisernte

Die vielen Sonnenstunden sowie die gut verteilten Niederschläge haben den wärmeliebenden 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.



Agrarmedien



Agnes Buzsacsi

BILANZ

Apfelernte heuer so früh wie noch nie

Steirische Landwirte schlagen Alarm: Klimawandel, Lohnnebenkosten und fehlende Wirkstoffe gegen invasive Schädlinge bedrohen den Obstanbau.

So früh wie noch nie – um zwei Wochen früher als üblich – hat im August die steirische Apfelernte begonnen. Dank der überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden und der gut verteilten Niederschläge verfügen die steirischen Äpfel jedoch über ein ausgezeichnetes Aroma sowie dementsprechende Inhaltsstoffe – sofern sie die extreme April-Frostnacht überstanden haben.

Doch die schlechten Nachrichten überwiegen bei der Präsentation der jüngsten Erntestatistik, denn die Obstbauern in der Grünen Mark ernteten mit 59.000 Tonnen nur ein Drit-

tel einer Vollernte. „Ohne Frostschutz – in erster Linie Frostberegnung – würde die Apfelernte noch viel, viel schlechter ausfallen“, analysiert Vizepräsidentin Maria Pein. Dank der deutlich geringeren Frostschäden in den anderen Bundesländern ist die Versorgung der österreichischen Bevölkerung mit rund 120.000 Tonnen dennoch weitgehend gesichert. „Noch ist der steirische Obstanbau nicht verloren, aber er ist an der Kippe“, betont Manfred Kohlfürst, Obmann der steirischen und österreichischen Obstanbauern, mit Blick auf die Entwicklung der Erntestatistik. Neben der Klimaerhitzung nennt er als Ursachen für

die prekäre Situation auch die viel zu hohen Lohnnebenkosten – hier ist Österreich EU-Spitzenreiter. Weiters die eingeschränkten Möglichkeiten, eingeschleppte, invasive Schädlinge und Krankheiten wie die Kirschesstgfliege, Wanzen oder Marssoninaerkrankung nachhaltig zu bekämpfen.

„Wir brauchen zu diesen wichtigen Fragen einen klaren Kurswechsel in Österreich. Also runter mit den viel zu hohen Lohnnebenkosten und Gleichklang mit Deutschland sowie mehr statt immer weniger Wirkstoffe, um die eingeschleppten Schad-erreger in Griff zu bekommen“, fordert Manfred Kohlfürst. ■



KÜRBISERNT

So früh wie nie

Die vielen Sonnenstunden und die hohen Temperaturen der vergangenen Wochen sowie die gut verteilten Niederschläge haben den wärmeliebenden steirischen Ölkürbissen einen ordentlichen Reifeschub gegeben. „Die Kerne haben eine exzellente Qualität – sie versprechen jetzt schon, dass ein typisch nussig duftendes Grünes Gold in die Flaschen kommen wird“, erklärt Obmann Franz Labugger.

Aufgrund der massiven Wetterkapriolen im Frühjahr wird heuer jedoch im steirischen Schnitt nur eine durchschnittliche Ernte von 675 Kilo Kernen pro Hektar erwartet. 1.500 Hektar wurden durch Hagel oder Überschwemmungen unterschiedlich stark geschädigt. „Die Preise für steirisches Kürbiskernöl g.g.A. werden nur geringfügig angepasst“, fährt Labugger fort. Die anfallenden höheren Lohn-, Logistik- und Verpackungskosten würden hauptsächlich die Produzenten tragen.

Beizmittel entscheidend

Bewährt hat sich auch der Einsatz des neuen Beizmittels, das kurzfristig verwendet werden durfte. „Ohne diesem wären die Jungpflanzen nur spärlich aufgelaufen und von Bodenschädlingen zerstört worden. Auch für die kommenden Jahre wird es für den Kürbisbau entscheidend sein, ein praxistaugliches Beizmittel zur Verfügung zu haben“, verlangt Labugger. Die steirischen Kürbisbäuerinnen und Kürbisbauern haben heuer auf 9.901 Hektar den steirischen Ölkürbis kultiviert. Das ist gegenüber dem Vorjahr ein Plus von 26 Prozent.



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl

· 1 Tag ·

🍒🍏 Edelbrennerei Graf in St. Kathrein am Offenegg: Vor 25 Jahren übernahm Michael Graf den elterlichen Milchviehbetrieb und entwickelte daraus eine professionelle Edelbrennerei.

Heute verarbeiten Michael und Daniela Graf rund 40 Tonnen Obst jährlich, wobei vor allem die Vogelbeere das Aushängeschild ihres Betriebs ist – daneben auch Kirschen, Zwetschken und Quitten. 🍏 Durch einen professionellen Verkostraum geben sie einen einzigartigen Einblick in ihre Arbeit. „Der Verkostraum ist uns wichtig, damit die Menschen unser Handwerk hautnah erleben können. Jedes Produkt braucht eine Geschichte und ein Gesicht.“ Diese Authentizität zählt zu den Erfolgsgeheimnissen der Grafs.



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

4.391

Beitragsreichweite ⓘ

4.391

Interaktionen ⓘ

276

👍 Du und 29 weitere Personen

16 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📄 Senden

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

2 Tage · 🌐

#Küchengeheimnis

Wusstest du, dass Apfelmus ein tolles Mittel ist, um in deinen Backrezepten etwas Butter einzusparen und Kalorien zu reduzieren? 🍰 ✨ Einfach die Hälfte der Butter durch doppelte Menge Apfelmus ersetzen: Statt 100 g Butter nimmst du 50 g Butter und 100 g Apfelmus. 🍏 🍞

Probiere es doch gleich aus! 🍏



Wie man durch den Einsatz von Apfelmus, Butter einsparen kann.

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

1.863

Beitragsreichweite ⓘ

1.815

Interaktionen ⓘ

58

👍 21

5 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Reichweite ⓘ

Erreichte Konten	617
Follower	99.2 %
Nicht-Follower	0.8 %



lk_steiermark 🌿👩🌾🌿 Aus unserer Kampagne "Plötzlich Bäuerin" wollen wir euch heute Ursula Reiter vorstellen! 🌟 Sie und ihr Mann haben den elterlichen Obstbaubetrieb in Gleisdorf übernommen 🍓. Von Anfang an war sie zu 50% Miteigentümerin. 🧑🏻🧑🏻🤝🧑🏻

Ursula betont, wie wichtig es war, ihre Rechte und Pflichten von Anfang an zu kennen. Durch die Unterstützung ihrer Familie und der Gemeindebäuerin 🧑🏻🌿 sowie das starke Netzwerk der Bäuerinnen-Organisation knüpfte Ursula schnell wertvolle Kontakte zu anderen Bäuerinnen und erhielt stets professionelle Beratung und Unterstützung. 🧑🏻🗣️

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

Bearbeitet · 19 Std.



Gefällt 29 Mal
Vor 19 Stunden