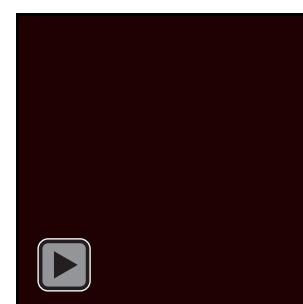
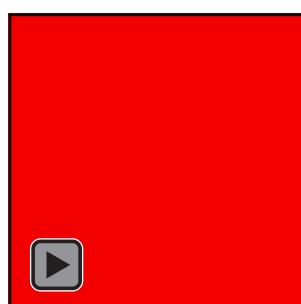
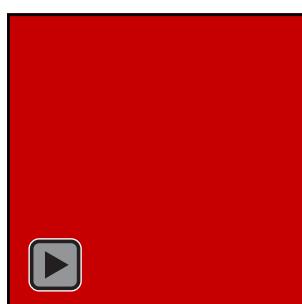




St LANDWIRTSCHAFT

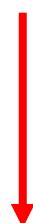
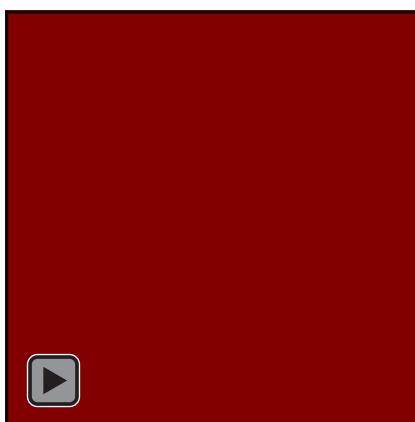
# Radio / Fernsehen

# Kürbiskernöl-Championat



Klicken und Beitrag nachhören!

# Milchpreise



Klicken und Beitrag nachhören!



# Landesweite Medien

## STEIERMARK THEMA DES TAGES

steirer@kronenzeitung.at

### WARUM WIR ES ZUM THEMA MACHEN

Auch wenn das traditionelle Martinigansl erst am 11. November auf den Tisch kommt, essen bereits jetzt viele Steirer diese Herbstspezialität. Für viele dabei besonders wichtig: die Herkunft der Tiere. Eine Vorzeige-Initiative ist die „Steirische Weidegans“ von Dietmar Rath, die auf artgerechte Tierhaltung setzt.



## G'schmalzene Preise, aber der Appetit auf das Gansl hält an

Der eine Wirt verlangt 19 Euro, der andere über 40, manche kratzen am 50er: Wo liegt die Schmerzgrenze beim Gansl?

Der Gusto aufs Gansl hält an, doch die Preise schlagen sich bei manchen ganz schön auf den Magen. Wo aber liegt die Schmerzgrenze?

„Ich glaube, dass sie im Schnitt mit 50 Euro pro Portion erreicht ist. Das ist dann die Größenordnung eines guten Steaks“, so Klaus Friedl, WKO-Spartenobmann der Gastronomie. „Die Schmerzgrenze ist freilich immer individuell. Natürlich macht es einen Unterschied, wo die Gans herkommt und auch was die Beilagen sind.“

Der Appetit aufs Gansl ist enorm, wie unser Rundruf durch willkürlich gewählte Lokale zeigt. „Bei uns wird die Gans sehr

nachgefragt“, sagt etwa Daniel Edelsbrunner vom Kupferdachl in Premstätten. „Ich habe nur für den kurzen Zeitraum 90 Gänse bestellt.“ Natürlich, betont er, kommen die von heimischen Weiden, „eine aus ungarischen Mastbetrieben geht für mich gar nicht, so etwas mache ich aus Gründen der Qualität und des Tierwohls nicht.“ Der Leckerbissen kommt bei ihm um 42 Euro auf den Teller.

Mit 41,50 Euro bietet Robert Grossauer seine saisonale Spezialität in der Grazer Gösser an, die Tiere stammen von Weiden im Kärntner Lavanttal. 100 Tiere braucht Grossauer in nur vier Wochen.

Mit steirischer Bio-Weidegans mit Brioche-Knödeln verwöhnt Hans Peter Fink in seinem Gourmettempel in Walkersdorf ab wohlfeilen 32 Euro!

Wirtin Edith Seitinger von der Herzl-Weinstube in Graz bringt die saftige Portion mit 32,90 Euro auf den Teller. Und würde sich in dem Fall verpflichtende Kennzeichnung zur Herkunft der Tiere auf der Speisekarte wünschen: „Das wäre auch weniger wettbewerbsverzerrend.“

Zwei Gasthäuser wollen hier ausdrücklich nicht namentlich erwähnt werden. Ihre Gänse sind aus Ungarn. Auf der Karte sei das nicht vermerkt, „kann aber erfragt werden.“ CB

## Hier

In oststeirischem  
Betrieb leben 300  
Gänse vier Monate  
bis zur Schlachtung  
auf der Weide.

**K**eine Frage: Auch auf sie wartet – nach kurzer Lebenszeit – der Schlachter und das Ende auf dem Teller für unseren Genuss. Aber bis dahin dürfen sie leben und zwar so, dass es – anders als bei Schweinen, die auf Vollspaltenböden dahingevegetieren – kein Armutszeugnis für die Menschheit ist. „Anders hätte ich das auch nicht gemacht“, betont Dietmar Rath, der an die 300 Gänse auf riesigen grünen Wiesen in der Oststeiermark hält.

Und die Vögel machen einen sehr fröhlichen Eindruck! Die 300 Exemplare schnattern auf der Wiese, laufen auf den Besucher zu und zupfen neugierig und vertrauensselig an der Hose.

### Rath: „Bei den Tieren kommt keine Angst auf“

Ist es nicht gerade dieses Vertrauen, das Rath zu schaffen macht, wenn er sie später zum Schlachten bringt? „Nein“, sagt er. „Weil ich sie selbst zu Hause schlachte.“ Im Dunkeln, wo sich das Gefieder (freiwillig) im Stall aufhält, schleicht er fast hinein, nimmt eines nach dem anderen, betäubt und tötet es. „Das ist vorbei, bevor sie es merken, da kommt keine Angst auf.“

# 14

## DEKAGRAMM

So viel Gänse-Fleisch isst jeder Steirer im Schnitt. Von den 2023 in Österreich verzehrten 456.000 Gänsen wurden aber 304.000 aus Ungarn, Polen und Tschechien importiert.

## STEIRISCHE VORZEIGEINITIATIVE

Um den Import von Schnellmastgänsen aus dem Ausland die Stirn zu bieten, haben sich Bauern vor 15 Jahren zur Initiative „Steirische Weidegans“, bei der Tierwohl im Vordergrund steht, zusammengetan. Alle Infos dazu: [weidegans.at](http://weidegans.at)

# wird Tierwohl großgeschrieben



Foto: Christa Blümel

Dietmar Rath mit seinen schnatternden Schützlingen – die erstaunlich großen Vögel leben auf weitläufigen Wiesen

Diese Tötungsart ist für Rath unabdingbar, nachdem er sie davor zum Schlachter gebracht hatte: „Allein der Transport, von der Wiese in die Kisten, ihre Angst, das lange Warten im Schlachthaus, das Prozedere – mit meinen Tieren fuhrwerk keiner so herum“, steht für ihn seither fest.

Zehn Jahre lang hält man Gänse jetzt schon so im Familienbetrieb, mit nur 50 Tieren hatte man begonnen. Die „Gössl“ schlüpfen in Oberösterreich, werden gleich ins oststeirische Et-



Foto: Christa Blümel

Recht neugierige Gesellen

zersdorf gebracht und leben dann vier Monate auf der Weide – bis ihre Stunde schlägt. 3,5 bis sechs Kilo haben sie dann, „jedes wächst so schnell und viel wie es eben passiert. Da wird nicht nachgeholfen.“

Rath nimmt nur so viele (Gans und Ganter schmecken übrigens gleich), wie er auch verkaufen kann – das werden aber wegen der Nachfrage nach guter Qualität immer mehr. „Im Vorjahr hatten wir für die Familie selbst gar kein Martingansl mehr“, schmunzelt er.

Lokale Gastro-Größen wie der Ochsenberger oder Der Wilde Eder nehmen die Gänse gern, auch die Herzl Weinstube in Graz. Das Gansl vom Schwabenhansl (so der Vulgoname vom Hof) ist begehrt – auch die Daunen, die zu Polster und Decken werden.

Und ja, es macht einen Unterschied: Ob die Gans so leben darf oder in einem Mastbetrieb, wo sie in ihrem kurzen Leben niemals ein Stück Wiese hat oder die Sonne sieht...

Christa Blümel

# Hofheldin des Jahres 2024

## STEIRERIN

SOCIETY

### STARKE LANDWIRTSCHAFT

Hofheldinnen 2024  
ausgezeichnet

Die Landwirtschaftskammer gab die Hofheldinnen bekannt: In der Kategorie Urproduktion siegte Obstbau-Wiedereinsteigerin Karin Absenger. Zweite wurde Milchbäuerin Margret Karelly, Dritte die Biobauer-Quereinsteigerin Roswitha Marold. In der Kategorie Diversifizierung/Innovation wurde die Obstbäuerin Michaela Stangl ausgezeichnet, Zweite wurde Obstbau-Quereinsteigerin Daniela Eberl, Dritte die Gänse- und Rinderbäuerin sowie Regionalmanagerin Claudia Kerschbaumer. Erstmals vergab die Landwirtschaftskammer auch den Sonderpreis „Die Soziale“ an Maria Fink aus Neustift.

© Foto Pieter



LK-Präsident Franz Titschenbacher, Maria Pein, die Hofheldinnen Daniela Eberl, Margret Karelly, Michaela Stangl, Karin Absenger, Roswitha Marold, Claudia Kerschbaumer sowie Landesbäuerin Viktoria Brandner und Oliver Kröpfl



LK-Steiermark-Vizepräsidentin Maria Pein, Hofheldinnen Michaela Stangl und Karin Absenger und Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse Oliver Kröpfl



„Ich bin nicht die Bäuerin am Hof, sondern der Bauer“, sagt Hofheldin Michaela Stangl.



„Das Feuer geht nicht aus – es gibt kein Muss, nur ein Wollen“, sagt Hofheldin Karin Absenger.



Maria Fink wurde mit dem Sonderpreis „Die Soziale“ ausgezeichnet – seit Jahrzehnten pflegt(e) sie ihre schwer behinderte Tochter sowie ihre Schwiegereltern.



STEIRERIN-CR Lissi Stolmaier mit LK-Pressleiterin Rosemarie Wilhelm

# Kürbiskernöl-Championat 2024

## STEIRERIN



Der strahlende Champion Clemens Lackner mit seinem Vater Wilfried



Vize-Champions Elke und Hubert Ottenbacher



Martina und Andreas Eberhardt erreichten Platz 3.



Agrarlandesrätin Simone Schmiedbauer bei der Verkostung.

© LK Steiermark/Kernölmilch

### KERNÖL AUSGEZEICHNET

Die Champions-League der besten Kürbiskernöle des Landes gewinnt der 23-jährige Jungbauer Clemens Lackner aus Söding, der schon seit drei Jahren den Hof führt. Die etablierten Kernölproduzenten Hubert und Elke Ottenbacher aus Mureck belegten Platz 2. Platz 3 ging an Andreas und Martina Eberhardt aus Deutschlandsberg. Den Titel „Ölmühle des Jahres“ holte sich die Ölmühle Kaufmann aus St. Veit in der Südsteiermark.



# Regionale Medien



So sehen die besten Allerheiligen-Striezel aus. LK Steiermark-Suppan

## Einmal Striezel-Gold für Florian Zach

Die Landwirtschaftskammer Steiermark zeichnete die besten Allerheiligen-Striezel des Landes aus. Elf steirische Backstuben wurden ausgezeichnet, darunter war auch Florian Zach von Zach-Gourmet aus Mooskirchen, der von einer renommierten 18-köpfigen Jury eine Goldmedaille für sein Backwerk bekam.

Traditionellerweise wird ein Striezel am „Godltag“ zu Allerheiligen am 1. November geschenkt. Florian Zach darf heuer auf seinen Striezel-Spezialitäten den Aufkleber „Gold 2024“ führen.

# Besten Striezel des Landes

WOCHE



Die Landwirtschaftskammer Steiermark zeichnete die besten Allerheiligen-Striezel des Landes aus. Elf steirische Backstuben wurden ausgezeichnet. IWK

## Die besten Striezel aus dem Bezirk Graz-Umgebung

Die Landwirtschaftskammer Steiermark zeichnete die besten Allerheiligen-Striezel des Landes aus. Elf steirische Backstuben wurden ausgezeichnet. Die Landessiegerin Monika Sommer kommt aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld. Aber auch Graz-Umgebung konnte aufzeigen. Darunter die Landesberufsschule Grottenhof (Gold), der Bauernhof Familie Hierzer (Gold), der Hofladen Marianne Kurz (2 Gold) sowie der Bauernhof-Heuriger Reiß (1 Gold)

und Gertrude Ganster (Ausgezeichnet). Die prämierten Striezel sind am runden Prämierungsaufkleber, den Medaillen und an der Hoftafel erkennbar. Die Betriebe dürfen ab sofort auf ihren Striezel-Spezialitäten eine der drei runden Aufkleber führen: „Landessieger 2024“, „Gold 2024“ oder „Ausgezeichnet bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2024“. Alle prämierten Betriebe erhielten ebenso Medaillen entsprechend ihren Auszeichnungen.

# Die besten Striezel

**Riesenerfolg: Bezirk Graz-Umgebung holte sich bei der Allerheiligen-Striezel-Landesprämierung fünf Goldene.**

Der beste Allerheiligen-Striezel der Steiermark kommt aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld: Monika Sommer aus Jungberg/Buch St. Magdalena verteidigte zum dritten Mal in einem knappen Rennen den Landessiebertitel „Allerheiligen-Striezel“, der von der Landwirtschaftskammer Steiermark verliehen wird. Elf bäuerliche Backstuben überzeugten die Fachjury mit ihren Striezeln.

### **Elf Backstuben überzeugten**

Die köstlichsten Geschenktipps für die Taufpatinnen und Taufpaten zu Allerheiligen sind traditionellerweise Striezeln. Eine 18-köpfige Fachjury testete 72 eingereichte handgemachte Strie-

zel-Spezialitäten und süße Backwaren auf Herz und Nieren und kürte daraus die Landessiegerin. Bei dieser Allerheiligen-Striezel-Landesprämierung überzeugten elf bäuerliche Backstuben die Fachjury.

### **Der beste Allerheiligen-Striezel**

Den Siebertitel holte sich zum dritten Mal, nach 2021 und 2023, Seminarbäuerin Monika Sommer. Ihr Erfolgsrezept: natürliche Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst sowie viel Erfahrung und Leidenschaft beim Backen. Sommer hat übrigens heuer bei der Brotprämierung 2024 ebenfalls den Landessieg in der Kategorie „Ölsaatenbrot“ erreicht. „Bestes Mehl, Eier vom eigenen Hof und Milch vom Nachbarsbauern sind die Grundlagen meines Striezels. Er ist flaumig und luftig-leicht, hat eine goldbraune Oberfläche, die ein schöner Kontrast zum Hagelzucker darstellt. Alles

zusammen gibt meinen Striezeln das delikate und feine Aroma. Auf unserem Frühstückstisch fehlt niemals unser Striezel“, schwärmt die leidenschaftliche Seminarbäuerin und Direktvermarkterin.

### **Der „Godltag“ zu Allerheiligen**

Traditionellerweise wird ein Striezel am „Godltag“ zu Allerheiligen am 1. November geschenkt. Oft richtet sich die Größe des Striezels nach dem Alter oder nach der Größe des Kindes – je größer oder älter das Kind, desto größer der Striezel. In der Steiermark werden aber nicht nur zu Allerheiligen Striezeln verzehrt. Das ganze Jahr über werden sie in Österreich gerne zum Frühstück oder auch zur Jause am Nachmittag gegessen.

### **Patengeschenk**

„Flechtgebäcke haben volksculturell eine tiefe Bedeutung. Denn in diese werden alle Glücks- und Segenswünsche mit eingeflocht-

## für Allerheiligen



**Gold für Sigmar und Siegbert Reiß aus Eggersdorf** LK Steiermark/Kristoferitsch (3)



**KO Manfred Kohlfürst (l.) gratulierte Renate und Tobias Hierzer.**



**Marianne und Josef Kurz aus Dobl-Zwaring mit zwei Goldenen.**

ten. So zum Beispiel auch in die Allerheiligen-Striezel, die dann als Patengeschenk zu Allerheiligen überreicht werden. Früher war er oft auch ein Geschenk der Wohlhabenden an die ärmere Bevölkerung“, so Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Und weiter: „Der Allerheiligen-Striezel ist nach wie vor etwas Besonderes. Denn dieser ist meist

aus Briocheteig und mit Hagelzu-

cker geschmückt“.

### DIE STRIEZEL-SIEGER AUS GRAZ-UMGEBUNG

- Landesberufsschule Grottenhof, Grottenhofer Bio-Butterstriezel (1 Gold)
- Bauernhof Familie Hierzer, Striezel (1 Gold)
- Hofladen Marianne Kurz, Allerheiligen-Striezel, Striezel mit Quittenkäse (2 Gold)
- Bauernhof-Heuriger Reiß, Allerheiligen-Striezel (1 Gold)
- Gertrude Gansner, Striezel (1 ausgezeichnet)

WOCHE

## Ein Striezel

Monika Sommer aus Jungberg in Buch-St. Magdalena bäckt den besten Allerheiligenstriezel des Landes.

---

ALFRED MAYER

---

Rechtzeitig vor Allerheiligen hat die Landwirtschaftskammer die besten handgemachten Allerheiligenstriezel gekürt. Die 18-köpfige Fachjury testete die 72 eingereichten Striezelspezialitäten und süße Backwaren auf Herz und Nieren und kürte daraus die Landessiegerin.

### **Besondere Qualität**

Monika Sommer aus Jungberg in der Gemeinde Buch St. Magdalena bei Hartberg verteidigte auch heuer wieder in einem knappen Rennen den Landessiegertitel „Allerheiligenstrie-

zel“. Damit geht diese große landesweite Auszeichnung zum wiederholten Mal in Serie an die großartige Striezelproduzentin (2021, 2023, 2024). Das Erfolgsrezept der kompetenten Seminarbäuerin: Nur natürliche Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst sowie viel Erfahrung und Leidenschaft beim Backen.

### **Nur regionale Zutaten**

Übrigens: Monika Sommer hat heuer bei der Brotprämierung 2024 ebenfalls den Landessieg in der Kategorie „Ölsaatenbrot“ erreicht. „Bestes Mehl, Eier vom eigenen Hof und Milch vom Nachbarbauern sind die Grundlagen meines Striezels. Er ist flaumig und luftig-leicht und hat eine goldbraune Oberfläche, die einen schönen Kontrast zum Hagelzucker darstellt. Alles zusammen gibt meinen Striezeln

## à la carte



**Monika und Bernhard Sommer aus Jungberg/Buch-St. Magdalena errangen mit ihrem Allerheiligen-Striezel den Landessieg.** LK Steiermark/Kristoferitsch

das delikate und feine Aroma. Auf unserem Frühstückstisch fehlt unser Striezel niemals“, schwärmt die leidenschaftliche Seminarbäuerin und Direktvermarkterin von ihrem ausgezeichneten Allerheiligenstriezel.

Elf hervorragende Betriebe in der Steiermark dürfen ab sofort

auf ihren Striezel-Spezialitäten eine der drei runden Aufkleber führen: „Landessieger 2024“, „Gold 2024“ oder „Ausgezeichnet bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2024“. Die Landessiegerin erhält die Hoftafel „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2024“ sowie eine Medaille.

# Hofheldin des Jahres 2024

Obersteirische  
Rundschau

## „Hofheldin“ aus Aflenz

**Aflenz. Für ihren mutigen und zielstrebigem Weg wurde Margret Karelly von der Landwirtschaftskammer geehrt.**

Bei der diesjährigen von der steirischen Landwirtschaftskammer durchgeführten Wahl der „Hofheldinnen“ belegte Margret Karelly aus Aflenz den zweiten Platz in der Kategorie Urproduktion. Seit ihr Mann vor elf Jahren bei Forstarbeiten tödlich verunglückte, führt die dreifache Mutter im Alleingang einen Hof mit aktuell 16 Milchkühen. „Ich habe

Gratulationen für die neue „Hofheldin“: Maria Pein, Walter Leitner, Margret Karelly, Barbara Kiendlspurger und Oliver Kröpfl (v. li.).

Foto: Fischer



weitergemacht, weil ich wollte, nicht weil ich musste“, sagt die ausgebildete Diplom-Krankenschwester. Neben dem Betrieb ihrer Landwirtschaft ist die Mittvierzigerin auch als Obfrau

der Agrargemeinschaft Jauring und als Kassierin der Almgemeinschaft tätig. Gratulationen zur Auszeichnung kamen unter anderen von Landwirtschaftskammer-Vizepräsi-

dentin Maria Pein, Barbara Kiendlspurger von der Bezirkskammer Obersteiermark, Kammersekretär Walter Leitner und Oliver Kröpfl vom Vorstand der Steiermärkischen Sparkasse.



# Agrarmedien



**ZU GUTER LETZT**

redaktion@neuesland.at

Die strahlenden Landesieger: Monika und Bernhard Sommer aus Buch-St. Magdalena. Sie feierten heuer bereits den dritte Landessieg. © LK/Kristofortschl

## Jetzt ist Striezel-Zeit!

Rund um Allerheiligen ist die Striezel-Hochsaison, auch der Osterstriezel ist sehr begehrt. In der Steiermark wird der Striezel das ganze Jahr über auch zum Frühstück gereicht.

Die Landwirtschaftskammer hat auch heuer die besten handgemachten Allerheiligen-Striezel gekürt. Der Landesleg ging – so wie in den Jahren 2021 und 2023 – an die Oststeirerin Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena. Das Erfolgsrezept der kompetenten Seminarbäuerin: nur natürliche Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst sowie viel Erfahrung und Leidenschaft beim Backen.

Konkret heißt das bei der Direktvermarkterin: „Bestes Mehl, Eier vom eigenen Hof und Milch vom Nachbarsbauern sind die Grundlagen meines Striezels. Er ist flaumig und luftig-leicht, hat eine goldbraune Oberfläche, die ein schöner Kontrast zum Hagelzucker darstellt. Das alles zusammen gibt meinen Striezeln das delikate und feine Aroma. Auf unserem Frühstückstisch fehlt niemals unser Striezel.“

Ein Striezel-Experte ist auch der Bäcker Kurt Strohmaier aus St. Stefan im Rosental. Er wurde erst jüngst von der Wirtschaftskammer für stolze 120 Jahre Bäckerei geehrt. Der Profi klärt auf: „Ganze 56 Flechtarten gibt es. Wobei der klassische Striezel in der Region als 6er-Zopf ausgeführt wird.“ Strohmaier bäckt den



Flechtgebäcke haben volksculturell eine tiefe Bedeutung. Der Allerheiligen-Striezel ist seit jeher auch ein beliebtes Patengeschenk. © LK/Stoppani



Mit dem Allerheiligen-Striezel sind im Vulkanland die Bauern, Müller, Bäcker und Konsumenten miteinander verflochten. © Schmidt

Striezel mit dem Vulkanlandweizenmehl, das in der Farina-Mühle in Raaba gemahlen wird. „Wir sind mittlerweile die beste Weizenregion Österreichs“, ist Farina-Chef Bernhard Gitl stolz. „Mit dem Allerheiligenstriezel sind Landwirte, Müller, Bäcker und Konsumenten miteinander verflochten“, zeichnet Gitl ein Sinnbild.

Auch dem Sprecher der Vulkanlandweizen-Bauern, LAbg. Franz Partek, ist die Vorfreude auf die Striezelzeit vom Gesicht abzulesen: „Diese uralte Tradition ist es wert, gepflegt zu werden, zumal sie, wenn sich der Kreislauf schließt, ein hoher Wert für die Region ist.“

Vulkanlandweizen-Bauer der ersten Stunde ist Engelbert Uller aus St. Stefan. Für ihn ist die Striezelzeit auch eine Zeit des Dankes. Er weiß: „Der Anbau und die Ernte sind die schönste Zeit für Landwirte. In diesen Tagen einen Striezel zu teilen und zu essen, ist das Symbol für Glück, Kraft und Fruchtbarkeit.“ Das sieht auch die Bezirksbäuerin Maria Matzhöld so und führt den Gedanken ein Stück weiter: „Für die Direktvermarktung ist der Allerheiligenstriezel eine wertvolle Ergänzung des Sortiments.“

# Hofheldin des Jahres 2024

Steiermark

## Heurige Hofheldinnen ausgezeichnet



Maria Pein (LK) und Oliver Kröpfl (Steiermärkische) gratulierten den siegreichen Obstbäuerinnen.

„Sie sind gebildete, innovative und entscheidungskräftige Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums prägen“, gratulierte LK-Vizepräsidentin Maria Pein (im Bild links außen) allen Nominierten des heurigen „Hofheldinnen“-Bewerbs. Die Kategorie Urproduktion gewann die Obstbau-Wiedereinsteigerin Karin Absenger aus Heiligenkreuz/Waasen (2. v. r.). Der Sieg in der Kategorie Diversifizierung/Innovation ging an Michaela Stangl aus Paurach/Feldbach (2. v. l.), die mit drei Standbeinen ih-

ren Obstbaubetrieb wieder in den Vollerwerb geführt hat. Ebenso geehrt wurden die Zweit- und Drittplatzierten. Erstmals vergeben wurde der Sonderpreis „Die Soziale“. Er ging an Maria Fink aus Neustift bei Sebersdorf für die jahrzehntelange Pflege ihrer Familienangehörigen. „Gemeinsam schaffen die Hofheldinnen eine lebenswerte, zukunftsorientierte Umwelt“, zollte auch Unterstützer Oliver Kröpfl (rechts außen) allen Teilnehmerinnen und vor allem den Siegerinnen Respekt und Anerkennung.

## Steirer rechnen im heurigen Jahr mit Ertragseinbußen

Extremwetterereignisse führten in der Steiermark zu Mindererträgen: Die Landwirtschaft braucht wirksamen Pflanzenschutz, um invasiven Schadinsekten Herr zu werden.

**Graz** Mit geringeren Erntemengen im Jahr 2024 müssen die steirischen Bäuerinnen und Bauern rechnen. Wie die Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark berichtet, führten Extremwetterereignisse mancherorts zu verheerenden Schäden. In ihrer Erntebilanz berichteten LK-Präsident Franz Titschenbacher und LR Simone Schmiedtbauer über Unwetterschäden rund um die Anbauzeit und zur Ernte. Im Obstbau folgten nach einem viel zu frühen Vegetationsbeginn auch noch Spätfröste. Der Sommer war geprägt durch Hagelschläge, Windwürfe, Trockenheit und Hitze. Titschenbacher erklärte: „Diese im Jahresschnitt bereits um 2,5 Grad Celsius höhere Temperatur ist im übertragenen Sinn beispielsweise beim Menschen mit einem Ganzjahresfieber von 39 Grad Celsius vergleichbar.“ Außerdem ließen zu Beginn des Jahres Überschwemmungen und Staunässe Jungpflanzen auf schweren Böden verküm-



LK Steiermark-Präsident Franz Titschenbacher, Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer, Kürbisbäuerin Lisa-Marie Masser, Grünlandbäuerin Heidi Hirn und LK-Direktor Werner Brugner (v. r.)

mern. Die Folgen: Minus 25 % bei der Gesamtmaisernte im Kukuruz-Land Steiermark, Totalausfälle mit eingeschlossen sowie deutliche Mindererträge bei Getreide. Die Heu- und Grünlandernte gestaltete sich wegen des Schlechtwetters als schwierig, mit ungünstigen Folgen auf die Futterqualität. Zwei Drittel der Apfelernte hat der

Frost zunichtegemacht, der Holunder hat unter zu viel Regen gelitten und die Sommerhitze ließ die reifen Holunderbeeren teils vertrocknen. Überraschend gut überstanden Sojabohnen und Hirse das Jahr. Eine eher kleine Ernte wird es auch bei Wein und Kürbis geben. Die Qualität ist dafür vielversprechend. Um sich an die veränderten Klimabe-

dingungen anzupassen, wurden in der Steiermark schon Schritte gesetzt. Zu nennen sind die Förderung von Bewässerungsanlagen, die dynamische Waldtypisierung der Humusaufbau oder der sogenannte „Masterplan Klimarisiko Landwirtschaft“. Weil ein wirksamer Klima- und Umweltschutz für die Land- und Forstwirtschaft unerlässlich ist, versprach Schmiedtbauer mehr Unterstützung und Beratung von Landesseite. Weil invasive Schadinsekten aus fernen Ländern eine große Gefahr sind, forderte LK-Direktor Werner Brugner: „Eine sachliche und keine ideologische, angstmachende Diskussion über Pflanzenschutzmittel, die eine große Errungenschaft der Wissenschaft sind und deren ausgebrachte Mengen stark rückläufig sind.“ Der Klimawandel begünstigt aber auch exotische Schadinsekten. Gnitzen übertragen den Erreger der Bläuzungenkrankheit. Der Baumwollkapselwurm schädigt Gemüse und Zierpflanzen und die grüne Reiswanze befallt Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte. Auch die aggressive Borkenkäferart Buchdrucker ist eine Bedrohung des Waldes. Um die Ernährung sicher zu stellen, dürfe Europa nicht zum unproduktiven Schrebergarten verkommen, warnte der Kammerdirektor abschließend.

Foto: LK Steiermark/Foto Fischer



# Online Plattformen



# Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Annalena Straußberger

· 2 Tage ·

Der Unternehmergeist dieser Hofheldin ist ansteckend! 🙌 Unter dem Motto „Wir machen es anders“ führen Claudia und ihr Mann Philipp Kerschbaumer ihren Hof mit viel Herzblut – mit Gänsen 🦆, 30 Rindern 🐄 und einem klaren Fokus auf Tierwohl, Klimaschutz und Qualität. ✨ Die Agri-PV-Anlage, die grünen Strom liefert, spendet auch den Gänsen wertvollen Schatten. Beeindruckend, oder? 🌱👀  
👉 Werft einen Blick hinter die Kulissen: Online und in den sozialen Medien zeigt Claudia, was es b...  
**Mehr anzeigen**



## Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

**3.181**

Beitragsreichweite ⓘ

**3.178**

Interaktionen ⓘ

**323**

Steirische Lebensmittel, Bio Ernte Steiermark und 29 weitere Personen

5 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

➦ Teilen

# Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger



· 2 Tage · 🌐

Vielfalt und Genuss erwarten euch jeden Samstag am Bauernmarkt in Sinabelkirchen! 🙄😄 Von 7 bis 11.30 Uhr verwandelt sich das Hörmann-Center in ein Paradies für Feinschmecker: Schweinespezialitäten, ofenfrisches Brot 🍞, herzhaftes Aufstriche, regionaler Honig 🍯, knackiges Obst und Gemüse 🍎🥒, fruchtige Säfte, edle Brände und vieles mehr warten darauf, entdeckt zu werden. ✨🙄 Lust auf regionale Köstlichkeiten? 😄 Dann schaut vorbei und genießt das Beste, was unsere Region zu bieten hat! ✨



## Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

**1.745**

Beitragsreichweite ⓘ

**1.739**

Interaktionen ⓘ

**203**

👤 Landwirtschaftskammer Steiermark und 11 weitere Personen

11 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

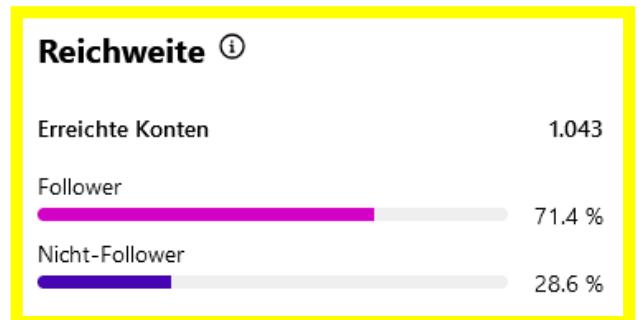
📧 Senden

🔄 Teilen

# Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



**Hofheldinnen des Jahres 2024:  
Claudia Kerschbaumer, 3. Platz,  
Kategorie Diversifizierung**



**lk** lk\_steiermark Der Unternehmergeist dieser Hofheldin ist ansteckend! 🙌 Unter dem Motto „Wir machen es anders“ führen Claudia und ihr Mann Philipp Kerschbaumer ihren Hof mit viel Herzblut 💖 – mit Gänsen 🦆, 30 Rindern 🐄 und einem klaren Fokus auf Tierwohl, Klimaschutz und Qualität. 🌟 Die Agri-PV-Anlage, die grünen Strom liefert, spendet auch den Gänsen wertvollen Schatten. Beeindruckend, oder? 🍷👁️  
👉 Werft einen Blick hinter die Kulissen: Online und in den sozialen Medien zeigt Claudia, was es bedeutet, regionale Lebensmittel nachhaltig zu produzieren. 🌱🍌 Ihr großes Ziel? Ein Netzwerk aus innovativen, kleinen Bauern zu schaffen! 🌟🍌

Mit freundlichen Unterstützung der @steiermaerkische.sparkasse

Mehr: #linkinbio

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer  
#regional #saisonal #lksteiermark

Bearbeitet · 1 Tag

