



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

Frostgeschädigte Äpfel

antenne
STEIERMARK

→ [Zum Beitrag](#)



Muntermacher 07. Nov. 2024 · 16:44 Uhr

Der Apfel schaut nicht gut aus - aber wie schmeckt er?

Es passiert jedes Jahr aufs Neue vor der Ernte und es kann jeden treffen – ein Hagelschauer oder später Frost! Und das Ganze hat schwere Folgen für die Qualität und Vermarktung von Äpfeln. Oft stellt sich dann die Frage, ob Äpfel mit Frost- oder Hagelschäden nicht doch noch verkauft werden könnten. Denn die Äpfel wären trotz ihrer Erscheinung noch zum Verzehr geeignet. Schade um die Äpfel, dachten wir uns, und haben daher einen Geschmackstest mit Passanten gemacht. Und das Ergebnis? Das hässliche Äpflein schmeckt!

Marktbummel: Steirische Weidegans für Martini



→ [Zum Beitrag](#)

The screenshot shows a radio player interface. On the left is a green player control bar with a play button, a progress bar from 2:12:38 to 4:00:00, and volume controls. On the right is a playlist titled 'INHALT' with tabs for 'SENDUNG' and 'WEITERHÖREN'. The playlist items are:

- 08:05 Verkehrsservice
- Al Bano & Romina Power - Felicità
- Alle Achtung - Kopenhagen
- 08:12 Marktbummel: Steirische Weidegans für Martini** (highlighted with a yellow box)
- Elvis Presley - Return To Sender
- Roxette - Spending My Time
- 08:21 Schmuck aus Mur-Gold



Landesweite Medien

DAS THEMA

Weniger Wein, dennoch gute Aussichten

Der Jahrgang 2024 könnte einer der besten der letzten Jahre werden. In Graz genossen 4000 „Junker“-Gäste einen Vorgeschmack.

Von Marie Miedl-Rissner

Der Junker ist angerichtet und damit auch der Weinjahrgang 2024. Wie der neue Jahrgang schmeckt, durften 4000 Weinbegeisterte gestern bereits beim Junkern am Grazer Messegelände testen. 100 Winzer brachten rund 5000 Flaschen Wein zur Verkostung mit. „Der Andrang war enorm, das Junkern war bis auf das letzte Ticket ausverkauft“, sagt Werner Luttenberger, Geschäftsführer von Wein Steiermark.

Was bereits jetzt feststeht: Die Menge ist auch heuer nicht atemberaubend. 190.000 Hektoliter oder etwas mehr als 25 Millionen Flaschen Wein werden in diesem Jahr erwartet. Im Vergleich zur österreichweiten

Ernte schneidet die Steiermark trotz eines geringen Rückgangs gut ab. Denn österreichweit gibt es heute beinahe um eine halbe Million Hektoliter weniger Wein als 2023. Die Ursachen: Frost- und Hochwasserschäden. Ganz einfach war das Jahr auch für die steirischen Weinbauern nicht. Fünf bis zehn Prozent des Weins fielen dem Frost zum Opfer. Eine weitere Herausforderung: „Wir hatten heuer, während der Blühzeit, starke Niederschläge, das mögen die Reben nicht“, sagt Luttenberger.

Das Resultat: Aus 150 Blüten wurden nicht wie üblich 120 Traubenbeeren, sondern lediglich 50. Die geringere Menge macht Luttenberger allerdings nicht allzu viel Sorge. Denn viel wichtiger als die Menge sei die

Qualität. „Das könnte einer der besten Jahrgänge in den letzten zehn Jahren werden“, meint Luttenberger. Denn der Wein sei heuer besonders kräftig.



Im Gegensatz zur Weinmenge ist die Anbaufläche über die letzten Jahre auf rund 5000 Hektar weitergewachsen. Mit der wachsenden Fläche haben sich in der Steiermark aber auch die angebauten Sorten geändert. Denn der Sauvignon Blanc hat mit 902 Hektar und rund 18 Prozent der Anbaufläche den Welschriesling vom Spitzenplatz gedrängt. „Der Welschriesling ist in der Steiermark absolut nicht weniger geworden, aber der Sauvignon Blanc ist, weil er so gut funktioniert, enorm gestiegen“, sagt Luttenberger. Das liege seinerseits daran, dass der Sauvignon sich besonders gut

auf klimatische Veränderungen und den Boden einstellen kann, aber auch daran, dass sich die Sorte zum absoluten Alleinstellungsmerkmal des steirischen Weins entwickelt habe. Zudem ist der Sauvignon ein absoluter Exportschlager und macht beinahe die gesamten fünf Prozent des steirischen Weins aus, die ins Ausland verschickt werden. Während der steirische Weißwein auch eine internationale Strahlkraft entwickelt hat, bleibt der steirische Rotwein häufig im Verborgenen. Denn lediglich acht Prozent des steirischen Weins entfallen auf Rotweine. Etwas aufbessern kann diesen Wert der Blaue Wildbacher, allerdings wird dieser in der Steiermark zu Schilcher ausgebaut.

„Die Menschen kommen nicht für den Rotwein in die Steier-

mark

Junkerpräsentation 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Gäste protesten sich gestern in der Grazer Stadthalle genauso wie die Prominenz zu: Michael Gradischnig (Steiermärkische), Werner Luttenberger (Wein Steiermark), die steirischen Weinhoheiten, Maria Prein (LWK) und Werner Brugner (LWK), oben v.l.

RIPIX/RICHARD
GROSSCHÄDL (2)



mark, aber sie kosten ihn und kaufen ihn als Zusatzkäufe", sagt Luttenberger. Dass im Rotwein in der Steiermark ein verstecktes Potenzial lauert, glaubt er dennoch nicht.

Im Wandel befinden sich in der Steiermark hingegen die Betriebsstrukturen. Der Trend zeigt Richtung weniger und grö-

ßere Betriebe. In der Steiermark war der Weinbau immer sehr stark fragmentiert. Durch Generationenwechsel komme es laut Luttenberger dazu, dass vor allem Nachkommen besonders kleiner Betriebe diese nicht weiterführen möchten. Damit die Weingärten aber nicht brach liegen, werden sie häufig an benachbarte Betriebe verpachtet.

STEIRERIN

LEBENSMOTTO?

Einfach tun!



Mitte Oktober wurden wieder die steirischen Hofheldinnen gekürt – eine Auszeichnung, die Frauen in der Landwirtschaft in den Mittelpunkt rückt. In der Kategorie „Diversifizierung/Innovation“ gewann Michaela Stangl aus Paurach/Feldbach.

Die Hofheldinnen sind Mutmacherinnen und Vorbilder für die mehr als 30.000 steirischen Bäuerinnen – bereits mehr als ein Drittel der heimischen Höfe ist in Frauenhand. Michaela Stangl hat ihren Obstbaubetrieb mit drei Standbeinen wieder in den Vollerwerb geführt: mit Obstproduktion, die zu 100 Prozent direkt vermarktet und großteils veredelt wird, mit Edelbrennerei, die die ehemalige Apfelmönigin auch im Lohnverfahren für Dritte betreibt, und mit Veredelung. Ein Teil der Flächen wurde bisher verpachtet, aber der Kund:innenstock ist nun so groß, dass sie die verpachteten Flächen ab 2026 wieder selbst bewirtschaften wird. Die Verleihung des Titels „Hofheldin“ war für Stangl sehr überraschend und emotional: „Es war wie Balsam für die Seele und es tut sehr gut, dass meine Arbeit so wertgeschätzt wird. Mir geht es um Gleichberechtigung, dass Frauen und Männer in der Landwirtschaft neben- und miteinander arbeiten.“

In Kooperation mit  Landwirtschaftskammer Steiermark 

Fokus auf die Landwirtschaft. Bis vor sechs Jahren war Michaela Stangl noch Teilzeit im Handel tätig. Das wurde mit zwei kleinen Kindern und dem eigenen Betrieb allerdings irgendwann zu viel, weshalb sie sich entschied, die Tätigkeit im Handel aufzugeben und wieder in den Vollerwerb als Bäuerin einzusteigen. „Ich hätte schon viel früher in den Vollerwerb gehen sollen, hinterher ist man immer ein Stück gescheiter“, sagt sie heute. Mittlerweile greifen nicht nur die beiden Kinder im eigenen Betrieb gerne mit an, auch Stangls Lebensgefährtin und dessen beide Söhne. Stangls Eltern helfen ebenso mit, vor allem ihr Vater Valentin Stangl, der „singende Schnapsbrenner“. Ihre Familie spielt eine wichtige Rolle auf dem Hof. „Es hat bei uns jeder seine Stärken, aber auch seine Schwächen, und mir ist es ganz wichtig, die Stärken hervorzuheben“, betont sie. „Mit etwas Übung werden Schwächen oft zu Stärken.“ Ein Leitsatz von Stangl lautet: „Tu erst das Nötige, dann das Mögliche, und plötzlich hat man Unmögliches geschafft.“

Ins Tun kommen. Ihr Lebensmotto „Einfach tun“ hat ihr geholfen, viele Herausforderungen zu überwinden. „Oft steht man an einer Kreuzung im Leben, privat wie auch beruflich, wo man kurz innehält, um dann wieder weiterzumarschieren“, erklärt sie. „Ich bin nicht der Typ für die Opferrolle. Wenn Probleme auftauchen, sehe ich es als Herausforderung, sie zu überwinden und zu meistern.“ Mit jeder gemeisterten Herausforderung sind sie und ihre Familie gestärkt aus der Situation gegangen. „Einfach weitermachen heißt nicht, dass ich die Realität nicht sehe. Man evaluiert mit jeder Herausforderung neu und lernt.“

Wertschätzung. Nachhaltigkeit spielt eine sehr wichtige Rolle auf ihrem Hof. „Reparieren, Sanieren und Selbstgemachtes werden bei uns großgeschrie-

ben“, sagt sie. Lebenslanges Lernen ist für sie essenziell. „Wir arbeiten mit der Natur, und die ist immer anders“, erklärt sie. „Wir lernen ständig bei unserem täglichen Tun.“ Auch Kurse und Vorträge besucht sie gerne, wenn das Thema interessant ist und es die Zeit erlaubt – so hat sie auch die Ausbildung zur Edelbrand-Sommelière gemacht. Wichtig ist ihr auch der Respekt für die Waren: „Es ist unglaublich, wie manche Verkäufer:innen und Kund:innen im Handel mit der Ware umgehen“, erinnert sie sich. „Ich als Obstproduzentin hege und pflege nicht nur den Baum, sondern auch dessen Früchte über die ganze Saison bis hin zur Ernte.“ Daher „erzieht“ sie heute ihre Kund:innen am Bauernmarkt dazu, mit den Augen zu schauen und zu kaufen, was man berührt hat.

Zufrieden leben. Der größte Erfolg auf ihrem Hof ist für sie, dass sie das Stück Land, das sich seit Generationen im Familienbesitz befindet, so adaptieren konnte, dass es ihr Spaß macht und sie davon leben kann. „Ich kann so auch eine Perspektive an meine Kinder weitergeben, dass geerbter Grund und Boden nicht immer eine Belastung sein muss“, sagt sie. „Es kann einen auch stolz machen, und man kann ein sehr innovatives Leben damit führen.“ Betriebliche Erfolge wie der Landessieg 2013, das Goldene Stamplerl 2020 und jährliche Auszeichnungen in Gold und Silber in verschiedenen Kategorien sind für sie wichtig, aber die größte Auszeichnung verleihen ihr die Stammkund:innen. „Ohne sie könnte ich meinen Betrieb nicht so führen und mein Leben nicht so leben“, betont sie. „Und ich liebe mein Leben, wie es ist, mit all seinen Höhen und Tiefen.“ Jungen Menschen, die in die Landwirtschaft einsteigen möchten, rät sie: „Nehmt die Verantwortung mit Freude an und gebt dem Stück Land eure Handschrift. Ihr werdet sehen, wie stolz es euch machen wird.“ ●



KONTAKT

OBSTHOF STANGL

Paurach 25, 8330 Feldbach

Hofheldin des Jahres 2024

moments
DAS MAGAZIN FÜR DIE SCHÖNSTEN AUGENBLICKE

MUTMACHERINNEN

Ihre Leistungen, ihr Können und ihre Kompetenzen für eine nachhaltige, zukunftsorientierte Landwirtschaft stellten die bäuerlichen Unternehmerinnen bei der Kür zur „Hofheldin 2024“ beeindruckend unter Beweis. „Sie sind bestens ausgebildete, innovative und entscheidungskräftige Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums prägen“, gratulierte Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein den Siegerinnen und Nominierten.



Das sind die Hofheldinnen des Jahres 2024.

Hofheldinnen des Jahres 2024

**KOCHEN
& KÜCHE**



Das sind die Hofheldinnen 2024 mit ihren Gratulanten v.r.n.l.: Präsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin und Schirmherrin Maria Pein, Hofheldin Daniela Eberl (2. Platz, Kategorie Diversifizierung), Hofheldin Margret Karelly (2. Platz, Kategorie: Urproduktion), Hofheldin Michaela Stangl (1. Platz, Kategorie Diversifizierung), Hofheldin Karin Absenger (1. Platz, Kategorie Urproduktion), Hofheldin Roswitha Marold (3. Platz, Kategorie Urproduktion), Hofheldin Claudia Kerschbaumer (3. Platz, Kategorie Diversifizierung), Landesbäuerin Viktoria Brandner, Oliver Kröpfl - Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse

HOFHELDINNEN 2024 - AUSZEICHNUNG FÜR BÄUERLICHE UNTERNEHMERINNEN

Unternehmerinnen sind nicht nur in der Wirtschaft treibende Kräfte, auch im bäuerlichen Umfeld gibt es diese innovativen Frauen, die ihre Leistungen, ihr Können und ihre Kompetenzen für eine zukunftsorientierte Landwirtschaft einsetzen. Prämiert werden die Bäuerinnen in den Kategorien „Urproduktion“ und „Diversifizierung/Innovation“. Erstmals wurde heuer der Sonderpreis „Die Soziale“ verliehen.

Weitere Informationen unter: www.kochen-kueche.com/news/die-hofheldinnen-des-jahres-2024



Die strahlenden Sieger des Kürbiskernöl-Championats 2024/2025: Clemens Lackner und Vater Wilfried wurden Champion vor Elke und Hubert Ottenbacher sowie Martina und Andreas Eberhardt.



Championat Kernöl-Champions-League

Die höchste Auszeichnung für Kürbiskernöl geht heuer an den innovativen Jungbauern Clemens Lackner aus Söding.

Im festlichen Ambiente des Mailandsaals der Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg konnte sich **Clemens Lackner**, der mit seinem Vater Wilfried gekommen war, gleich über zwei Dinge freuen: zum einen den Sieg beim Kürbiskernöl-Championat, zum anderen darüber, diesen großartigen Titel als jüngster Champion in der Geschichte errungen zu haben. Seit drei Jahren ist der 23-Jährige Betriebsführer des Hofes. Sein Erfolgsgeheimnis? Das sei die „große Leidenschaft“ und das „große Wissen, das ich mir von meinem Vater Wilfried erworben habe“, erklärt der Jungbauer, aber auch der Boden als Grundlage für erstklassiges Öl sei von höchster Bedeutung. Insgesamt ist es nach dem Sieg 2012/2013 nun bereits der zweite Titel in der Königsklasse.

Foto: LK/K. Stofneritsch

Vier Mal waren die Lackners unter den 20 besten Produzenten.

Fingerspitzengefühl vom Anbau bis zur Pressung und penible Sauberkeit über die gesamte Produktionskette hinweg nennen **Elke und Hubert Ottenbacher** als Grund für ihren heurigen Erfolg und den Stockerlplatz. Neben dem Kürbiskernanbau stecken sie ihre Energie in die Haltung von Duroc-Schweinen und Galloway-Rindern.

Seit mehr als 30 Jahren sind Martina und Andreas Eberhardt im Kernölgewerbe – beständig arbeiten sie daran, bei allen Arbeitsschritten auf höchste Qualität zu achten. Nun hatten sie „das Quäntchen Glück“ auf ihrer Seite, weil „alle Top-20-Kürbiskernöle ohnehin Champion sind“.

Ausführliche Infos: www.kochenkueche.com/news/kuerbiskernoel-championat-2024-2025 •

KÜRBISKERNÖL- CHAMPION

Clemens Lackner
Dorfstraße 25, 8561
Söding-St. Johann
Tel.: 0664/8870 6665
info@oelkuerbis.at
www.oelkuerbis.at

2. PLATZ

Elke und Hubert Ottenbacher
Oberrakitsch 54,
8480 Mureck
Tel.: 0664/9920 577
ottenbacherhubert@
gmail.com

3. PLATZ

**Martina und
Andreas Eberhardt**
Dorfstraße 29,
8530 Deutschlandsberg
Tel.: 0664/1050 059
Mail: a_eberhardt@gmx.at



Kürbiskernöl-Championat 2024

**KOCHEN
& KÜCHE**

Steirische Spezialitäten

Schokomousse bohn-grün

Zutaten für 6 Portionen

MOUSSE

100 g weiße Schokolade
100 g Zartbitterschokolade
250 ml Schlagobers
100 ml Milch
1 Prise Salz
2 kleine Eier
3 Blatt Gelatine
1 EL Rum
2 EL Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.
100 g Steirische
Käferbohnen g.U., passiert

MARILLENRAGOUT

400 g Marillen
2 EL Kristallzucker
Mark von ½ Vanilleschote
1 EL Rum

KÜRBISKUSPERRAUTEN

20 g Butter, zerlassen
50 g Mehl
30 g Zucker
50 g Kürbiskerne, gerieben
2 EL Holunderblütensirup
1 EL Zitronensaft

Zubereitung (ca. 1 Std. ohne Back- und Kühlzeit)

- **Mousse:** Die Schokoladen getrennt über einem Wasserbad langsam schmelzen, das Schlagobers steif schlagen, die Milch mit Salz aufkochen, die Eier versprudeln, die heiße Milch darübergießen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in Rum auflösen, zur Milchmasse geben.
- Die Eiermilch halbieren, bei einer Hälfte die weiße Schokolade unterrühren und anschließend das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zugeben, die Hälfte des Schlagobers unterziehen, die Masse in beliebige Formen oder Gläser füllen und kühl erstarren lassen. Bei der zweiten Hälfte der Eiermilch die geschmolzene Zartbitterschokolade und die passierten Steirischen Käferbohnen g.U. unterrühren, das restliche Schlagobers unterheben und die Masse auch in beliebige Formen bzw. Gläser füllen und bis zum Verzehr, aber mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- **Marillenragout:** Die Marillen waschen, entkernen und in gleichmäßige Würfel oder Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Marillen zugeben, kurz durchschwenken und mit etwas Wasser aufgießen. Vanillemark und Rum zugeben und kurz dünsten lassen, die Marillen sollen nicht ganz zerfallen. Nun die Masse überkühlen lassen und zum Schokomousse anrichten.
- **Knusperrauten:** Alle Zutaten miteinander verrühren und dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Mit einem Teigrad Rauten schneiden und die Kürbiskernmasse dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und an den eingeschnittenen Stellen vorsichtig brechen.

Foto: Steirische Käferbohne/Rezept: Barbara Zenz



92 K & K 6/2024



Das g.U.-Siegel garantiert,
dass Steirische Käferbohne
drin ist, wo Steirische
Käferbohne drauf steht.

Wissenswertes und Rezepte
finden Sie unter:

www.steirische-kaeferbohne.at
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu
www.svgb.at

Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIRleben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

STEIRISCHES
KÜRBIS
KERNÖL
g.g.A.

Die
Banderole
sichert das
Original



Agrarmedien

Aktionstag am Weltacker

Am im Juni eröffneten Weltacker „Steirer:Acker:Graz“ am Areal der Landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof in Graz gab es einen Aktionstag. Daran nahmen rund 500 Kinder teil und beteiligten sich am Mais-Riffeln, Erdäpfel-Graben oder Äpfel-Fischen. „Mit acht bunten Statio-

nen konnten wir den Kindern eindrucksvoll vermitteln, wie regionale Produktion funktioniert“, erklärte Markus Hillebrand, Obmann der Wasserschutzbauern. Die Seminarbäuerinnen gaben in Führungen einen Einblick in die Geschichte von regionalen Lebensmitteln. [© LK/Danner]





Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Annalena Straußberger

· 4 Tage ·

Mais riffeln, Erdäpfel graben, Äpfel fischen! Für 500 Kinder waren das unvergesslichen Erlebnisse in ihren Herbstferien. ✨

Und sie haben dabei eindrucksvolle und realistische Einblicke in die heimische Landwirtschaft gewonnen. 🍅 🍎

👉 Nach acht spannenden Stationen am Steirer-Acker war den Kids klar: Lebensmittel bedeuten Arbeit und verdienen Wertschätzung.

Von daheim schmecken sie aber einfach unvergleichbar gut! ❤️



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

22.786

Beitragsreichweite ⓘ

22.031

Interaktionen ⓘ

970

👍 Steirische Lebensmittel, Josef Kaiser und 87 weitere Personen 2 Kommentare 16 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

✉️ Senden

🔄 Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



 **Steirische Lebensmittel**
Gepostet von Annalena Straußberger
· 4 Tage · 🌐

Hammer-Honig macht das Leben süßer! 🍯👁️👂👃 Imkermeister Christian Hammer bringt pure Natur ins Honigglas. Dafür wandert er mit seinen Bienenvölkern durch die naturbelassene Landschaft des Burgenlands und der Obersteiermark. ✨
Das Ergebnis: Eine hochwertige Palette rund um verschiedenste Honigsorten, Propolisprodukte und sogar Frizzante. 🌿 Jedes einzelne Produkt steht dabei für Naturbelassenheit, höchste Qualität und vor allem auch für professionelles Handwerk und Leidenschaft fü... [Mehr anzeigen](#)



Gesamte Insights
Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ	Beitragsreichweite ⓘ	Interaktionen ⓘ
1.901	1.872	179

👍 Landwirtschaftskammer Steiermark und 12 weitere Personen 7 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 💬 Kommentieren 📧 Senden ➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



lk_steiermark Apfel trifft HLA Eggenberg! 🍏

Noch vor dem Tag des Apfels 🍏 waren steirische Obstbäuerinnen und Obstbauern zu Gast beim AbsolventInnenverein @absolventinnenverein_hla 💪🌟

Die Schülerinnen und Schüler kosteten sich durch die knackig-frischen Apfelsorten. Und von den Obstbauexperten erfuhren sie alles rund um den Apfelanbau. 😊

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

1 Tag



Gefällt maria.pein13 und 90 weitere Personen
Gestern

Reichweite ⓘ

Erreichte Konten	1.155
Follower	61.3 %
Nicht-Follower	38.7 %