

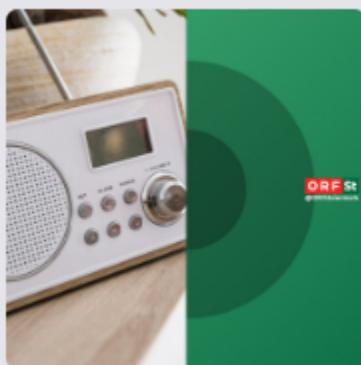


Radio / Fernsehen

Hülsenfrüchte



→ [Zum Beitrag](#)



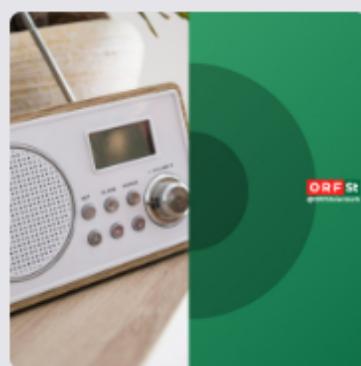
RADIO STEIERMARK AM VORMITTAG

Heimische Hülsenfrüchte Spitzenkoch Philipp Pirstinger

ST • 9.04 Uhr • ⌚ 30 Tg. • 00:54 Min. • Beitrag

...

▶ Beitrag weiterhören



RADIO STEIERMARK AM VORMITTAG

Steirische Landwirte setzen auf Hülsenfrüchte

ST • 9.13 Uhr • ⌚ 30 Tg. • 03:07 Min. • Beitrag

...

▶ Beitrag anhören

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Landwirte setzen vermehrt auf Hülsenfrüchte

In der steirischen Landwirtschaft setzt sich ein neuer „Food-Trend“ immer stärker durch. Der Anbau von Hülsenfrüchten nimmt zu, weil sich auch das Ernährungsverhalten der Bevölkerung ändert. Bohnen, Linsen, Fisolen, Kirchererbsen oder auch Edamame finden sich immer häufiger auf dem Speiseplan der Steirerinnen und Steirer.

Online seit heute, 8.18 Uhr

Teilen

Die Konsumentinnen und Konsumenten würden vermehrt nach regionalen und nachhaltig hergestellten pflanzlichen Proteinquellen suchen, sagt die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, Maria Pein. Doch Studien der Landwirtschaftskammer Steiermark zeigen, dass sich heimische Hülsenfrüchte – mit Ausnahme der Steirischen Käferbohne – sehr selten in den Geschäften finden, meist kommen die Hülsenfrüchte aus fernen Ländern.

Alexander Danner

Nur ein Drittel der Produkte aus Österreich

68 Prozent des Angebots kommt laut Landwirtschaftskammer Steiermark aus dem Ausland oder ist nicht gekennzeichnet. Um Überblick über die Herkunft der im Lebensmittelhandel angebotenen Bohnen, Linsen, Edamame, Fisolen, Kichererbsen und Sojabohnen zu erhalten, führte die Landwirtschaftskammer im September 2024 einen „Store Check“ bei fünf verschiedenen Lebensmittelhandelsketten durch. Die Ergebnisse: Mehr als zwei Drittel der untersuchten Produkte waren aus dem zum Teil sehr weit entfernten Ausland oder trugen keinerlei Herkunftsangabe. Nur 32 Prozent der Produkte waren mit dem Herkunftshinweis „Österreich“ gekennzeichnet. Positiv ist, dass getrocknete Käferbohnen zu 100 Prozent aus Österreich stammen, auch essfertige Käferbohnen kommen immerhin noch zu fast drei Viertel aus Österreich.

Anbauflächen für Hülsenfrüchte steigen

„Um die vorhandenen Konsumbedürfnisse noch besser zu befriedigen, benötigen die Produzenten gute Rahmenbedingungen“, sagt Maria Pein, Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer. „In erster Linie brauchen sie für die Produktion von Hülsenfrüchten kostendeckende Preise und eine Abnahmesicherheit sowie finanzielle Anreize. Dänemark, Deutschland und Frankreich sind uns dabei schon einen Schritt voraus“, sagt Maria Pein.

MEHR ZUM THEMA



Rezepte mit Hülsenfrüchten

Dabei steigt die Anbaufläche dieser innovativen Eiweißquellen jährlich. Um 11,6 Prozent stiegen die Anbauflächen für Hülsenfrüchte in Österreich zwischen 2022 und 2023. Die bedeutendste Hülsenfrucht in der Steiermark ist mit 7.368 Hektar die gentechnikfreie Sojabohne. Auch die Erträge wachsen ständig. Etwa 40 Prozent davon werden für die Lebensmittelherstellung genutzt.

Dreimal in der Woche Hülsenfrüchte

Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek von der Medizinischen Universität Graz hebt den gesundheitlichen Aspekt von Hülsenfrüchten hervor. „Sie sind besonders reich an Eiweiß und reich an löslichen Ballaststoffen, die das Sättigungsgefühl steuern und gut für die Darmgesundheit sind.“ Dreimal wöchentlich sollten Hülsenfrüchte laut der Medizinerin am Teller sein. „Allerdings sind sie in den vergangenen 70 Jahren auf unseren Speisplänen fast gänzlich verschwunden“, sagt Sandra Holasek und sie ergänzt: „Das Fehlen von Hülsenfrüchten in unserer Esskultur bewirkt Übergewicht, Fettleibigkeit und Mangelernährung. Letzteres sowie das Essen leerer Kalorien führt zu verborgenem Hunger und Heißhungerattacken.“

Um die Eiweißqualität von Hülsenfrüchten zu optimieren, sollten sie in Kombination mit Getreide oder Mais gegessen werden – vor allem als Eintöpfe wie Chilli, Suppen, Salate, Aufstriche und andere sind sie sehr beliebt. Auch dem Mythos Unverträglichkeit erteilt Holasek eine Absage: „Werden Hülsenfrüchte richtig zubereitet und langsam im Konsum gesteigert und mit Kräutern wie Bohnenkraut, Kümmel, Dill, Thymian, Fenchel oder Majoran gekocht, sind sie für alle gut verträglich.“

Gemüsesoja und Tofu werden immer beliebter

Innovative heimische Produzenten sind Trendsetter. Denise und Matthias Janisch bauen mit viel Handarbeit Gemüsesoja (Edamame) an und vermarkten diese Spezialität sowohl frisch als auch süß-sauer eingelegt oder als süßen oder salzigen Snack. Unter Edamame versteht man die grünen, noch unreifen Sojabohnen, die in der Hülse geerntet werden. "Edamame lässt sich vielfältig verwenden und weiterverarbeiten und enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe.



Tofu finden sich immer häufiger auf dem Speiseplan der Steirerinnen und Steirer

Die größte Herausforderung ist, das kurze Zeitfenster für die Ernte, wo dann alles passen muss", erklärt Denise Janisch. Auch Christina und Christoph Knittelfelder bauen Soja an und verarbeiten die reif geernteten Sojabohnen in ihrem Betrieb zu steirischem Tofu. Christoph Knittelfelder: „Bei uns erfolgt die gesamte Produktionskette vom Sojaanbau bis zum fertigen Tofu auf unserem Hof“, sagt Christoph Knittelfelder.

Einmal kochen, zweimal genießen

Dass heimische Hülsenfrüchte wunderbar schmecken und sich sehr gut in eine bekömmliche Alltagsküche integrieren lassen, weiß Koch Philipp Pirstinger: „Mit Hülsenfrüchten kann man wunderbare Eintopfgerichte, Salate, Suppen und vieles mehr zubereiten, der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. Sie eignen sich auch optimal zum Aufwärmen und schmecken dann noch besser. Also einmal kochen und zweimal genießen – das spart Zeit und Geld.“ Fisolen, Erbsen und Edamame lassen sich laut dem Fachmann auch sehr gut dampfgaren, die Zubereitung im Wasserdampf erhält die grüne Farbe und die wertvollen Inhaltsstoffe.

Chinakohl

→ [Zum Beitrag](#)



→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

25.000 Unterschriften gegen Laborfleisch

Die Landwirtschaftskammer Steiermark will ein klares Zeichen gegen Laborfleisch setzen und hat in den vergangenen Monaten 25.000 Unterschriften dagegen gesammelt. Die Petition soll noch im November an die Regierungsverhandlungs-Parteien im Bund übergeben werden.

Online seit gestern, 17.08 Uhr

Teilen



Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher sprach am Montag in einer Aussendung von einem „starken Votum, das die künftige Bundesregierung auffordert, Laborfleisch nicht zuzulassen“. Gemeinsam mit einer Petition aus Kärnten konnten insgesamt knapp 70.000 Unterschriften gesammelt werden.

Die Erwartungen seien übertroffen worden, sagte Titschenbacher. Ziel seien in der Steiermark 20.000 Unterschriften gewesen, nun habe man 25.112 zusammengebracht, „die sich gegen Laborfleisch auf unseren Tellern ausgesprochen haben“, freute sich der Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark. Im April haben die Landwirtschaftskammern Steiermark und Kärnten die Petition „Laborfleisch? Nein, danke!“ gestartet. Gemeinsam kam man auf 68.787 Unterschriften für ein Verbot von Laborfleisch. „Dieses starke Votum in beiden Bundesländern ist nicht vom Tisch zu wischen“, betonte Titschenbacher. Die Petition richtet sich an die nächste Bundesregierung und fordert die Verankerung eines Verbots von Laborfleisch im künftigen Regierungsprogramm.



Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher

Noch im November werden Präsident Titschenbacher, Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP), der Kärntner Landwirtschaftskammer-Präsident Siegfried Huber sowie der Kärntner Agrarlandesrat und Landeshauptmann-Stellvertreter Martin Gruber (ÖVP) die knapp 70.000 Unterschriften an die Verhandlungsparteien für die neue Bundesregierung übergeben. „Unsere Forderung ist daher, dass die nächste Bundesregierung sich klar gegen eine Zulassung von Laborfleisch in Österreich und in Europa aussprechen muss“, stellte Titschenbacher am Montag klar.

Allianz gegen Fake-Fleisch auf EU-Ebene

Letztlich werde über die Zulassung von Laborfleisch aber auf EU-Ebene entschieden, betonte Titschenbacher: „Deshalb muss es unser Ziel sein, dass Österreich gemeinsam mit anderen europäischen Staaten eine Allianz gegen Laborfleisch bildet. Ein Bündnis gegen Fake-Fleisch und für echte Lebensmittel“, betonte der Kammerpräsident. Aktuell prüft die Europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) bereits einen Antrag auf Zulassung von Laborfleisch, der Mitte September von einem französischen Unternehmen eingebracht wurde. Für die Prüfung hat die Behörde nun neun Monate Zeit und muss ihr Ergebnis dann der EU-Kommission vorlegen, die den Mitgliedsstaaten sodann einen Gesetzesentwurf zur Abstimmung vorlegen muss.



Klare Positionierung von Österreich gefordert

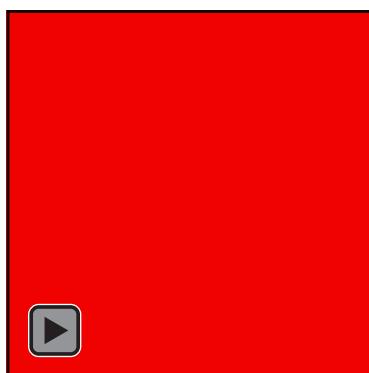
Entscheidend dabei ist, ob sich eine qualifizierte Mehrheit für die Zulassung von Laborfleisch findet. Dazu braucht es mindestens 55 Prozent der Mitgliedsstaaten, die 65 Prozent der Bevölkerung der EU repräsentieren. Italien und Ungarn haben sich schon klar gegen die Zulassung positioniert, und auch Frankreich steht der Zulassung kritisch gegenüber. „Es geht hier um eine Richtungsentscheidung. Mit einer klaren Positionierung kann Österreich dazu beitragen, dass Fake-Fleisch gar nicht auf den europäischen Markt kommt“, sagte Titschenbacher.

red, steiermark.ORF.at

Links:

- [Landwirtschaftskammer Steiermark](#)
- [EFSA](#)(Europäische Lebensmittelbehörde)

Steirische Weidegänse



Hier klicken und nachhören

→ [Zum Beitrag](#)



MARTINIGANSL

Guter Weidegans-Absatz bei hohem Preisdruck

Für viele ist es Tradition, am 11. November eine Martinsgans zu essen, teilweise hält die Saison sogar bis Weihnachten an. Über zu wenig Absatz können sich die Weidegansbauern daher nicht beklagen, zu schaffen machen aber hohe Futter- und Betriebskosten sowie Dumpingpreise aus dem Ausland.

Online seit gestern, 6.05 Uhr

Teilen



42 Weidegans-Betriebe gebe es derzeit in der Steiermark, sagt Hans-Peter Schlegl, Obmann der steirischen Geflügelwirtschaft: „Das sind eher Kleinstbetriebe, davon sind neun biologisch und 33 in konventioneller Haltung.“ Insgesamt produzieren diese Betriebe derzeit jährlich rund 8.000 Gänse, und so gut wie alle heimischen Gänse würden auch verkauft, sagt Margit Fritz, Obfrau der steirischen Weidegansbauern.

Bis zu 18 Euro pro Kilo

Mit dem Weidegans-Absatz in der Steiermark ist man laut Fritz daher im Großen und Ganzen zufrieden, nicht zuletzt, weil die Saison mittlerweile sogar bis Weihnachten reiche. Viele Betriebe hätten darauf reagiert und ihre Zuchten dementsprechend angepasst.



Allerdings sei auch die Teuerung, vor allem in den letzten zwei Jahren, an den heimischen Betrieben nicht spurlos vorübergegangen, betont Fritz: „In den letzten zwei Jahren hat sich der Preis um circa 0,60 Euro pro Portion erhöht, eben durch die Futterkosten und die Energiekosten, die gestiegen sind.“ Der Kilopreis bei den Gänsen liege damit derzeit zwischen 14 und 18 Euro.

Dumpingpreise auf Kosten des Tierwohls

Daher würde speziell die Gastronomie immer wieder auf Gänse aus dem Ausland zurückgreifen, so Schlegl: „Da muss man schon kämpfen, damit man da preislich mithalten kann. Und gerade in der Gastronomie, bei den Großhändlern, wird ein Großteil von dort her bezogen.“ Etwa aus Ungarn, wo der Preis für die Gans nicht selten bei der Hälfte des heimischen Preises liege – das Problem dabei: „Die haben natürlich andere beziehungsweise nicht so hohe Tierwohl-Standards.“

Die Regeln in der Steiermark seien hingegen streng: „Dass die Gänse den Auslauf auf der Weide haben, dass sie ein halbes Jahr auf der Weide Gras fressen, dass die Aufzucht funktioniert, dass die erste Zeit gut betreut ist.“

red, steiermark.ORF.at/Agenturen

Marktbummel: Äpfel



→ [Zum Beitrag](#)

Marktbummel: Äpfel
Guten Morgen Steiermark
Bestens informiert und unterhalte...

St Sa., 9.11. • 28 Tg. ...

START 10 10 LIVE

2:11:54 4:00:02

INHALT SENDUNG WEITERHÖREN

08:05 VERKEHRSSERVICE

Four Tops
Loco In Acapulco

Chris Steger
Wias Sei Soi

08:11 Verkehrsservice ...

08:11 **Marktbummel: Äpfel** ...

Elton John/Dua Lipa
Cold Heart

Tony Christie
Is This The Way To Amarillo

08:20 Movember und der Schnurrbart: Schön oder nicht? ...



Landesweite Medien

Hülsenfrüchte 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

**Spitzenkoch
Philipp Pirs-
tinger und
Sojaproduzent
Christoph
Knittelfelder
zeigen, welche
Gerichte man
aus der Hül-
senfrucht
zubereiten
kann**

SIMONE RENDL



Immer öfter wird bei klassischen Fleischgerichten zu Alternativen gegriffen – tierische Produkte werden durch pflanzliche ersetzt. Die Auswahl an pflanzlichen Produkten, die statt Fleisch den Proteinhaushalt füllen, ist in den Supermärkten inzwischen groß. Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise. Vor allem Hülsenfrüchte wie Soja, Linsen und Bohnen kommen dann als Proteinquelle in der Küche zum Einsatz.

Ein Trend, den auch die Landwirtschaftskammer Steiermark bemerkt. Aus diesem Grund sollen Erzeuger, die sich dem Anbau von Hülsenfrüchten verschrieben haben, in Zukunft mehr Unterstützung erhalten.

„Wir merken, dass der Wunsch nach pflanzlichen Alternativen bei der Bevölkerung größer wird, im Moment gibt es aber noch wenige Betriebe, die sich damit auseinandersetzen, weil die Wertschöpfung für die Produzenten noch eine Herausforderung ist“, so Maria Pein, Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin.

68 Prozent der Hülsenfrüchte in heimischen Supermärkten kommen im Moment aus dem Ausland oder sind nicht gekennzeichnet. Das ergab ein Store-Check der Landwirtschaftskammer im September 2024, der in fünf Lebensmittelketten durchgeführt wurde. „Unser Ziel ist, diese Produkte auch vermehrt aus regionalem Anbau anbieten zu können.“ Auf meh-

FLEISCHLOSE LANDWIRTSCHAFT

Soja und Linsen sind im Kommen

Innovative steirische Landwirte kommen auf den Geschmack von Hülsenfrüchten.

reren tausend Hektar werden in der Steiermark Hülsenfrüchte angebaut, den Hauptanteil macht dabei die Sojabohne mit 7368 Hektar aus. „Primär wird dieses Soja als Futtermittel genutzt, der Anteil, der für Lebensmittel verwendet wird, ist noch gering“, sagt Pein. 700 Hektar fallen unterdessen auf die steirische Käferbohne.

Zwei Betriebe haben sich in der Steiermark bereits der Pro-

duktion von Soja für die Direktvermarktung verschrieben. Denise Janisch produziert Gemüsesoja, auch bekannt als Edamame. Ob eingelegt, als Aufstrich, geröstet oder überzogen mit Schokolade von Zotter – die Steirerin will das Beste aus der Hülsenfrucht herausholen. Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek von der Med Uni Graz bestätigt den hohen Nährwert von Hülsenfrüchten. „Sie sind

nicht nur reich an Ballaststoffen, sondern auch an Eiweiß, also sehr gut für die Darmgesundheit.“

Den Südoststeirer Christoph Knittelfelder hat wie Janisch die Leidenschaft gepackt. Der Landwirt, der eigentlich Mastschweine züchtet, stellt aus seinem eigens angebauten Soja unterschiedlichen Tofu her. „Ich betreibe auch ein Catering-Unternehmen und habe gemerkt, dass die Anfragen nach fleischlosen Optionen sich häufen. Ich wollte nicht, dass die Leute dann nur Kartoffeln und Gemüse bekommen, sondern ihnen Vielfalt am Teller bieten.“ Deshalb gibt es am Hof von Knittelfelder nun sowohl Schweine als auch Tofu – und

seit Kurzem auch Edamame-Tofu, denn er und Janisch haben sich für ein Projekt zusammengesetzt. „Für mich ist Tofu aber kein Fleischersatzprodukt, sondern ein Grundnahrungsmittel.“

Noch wird innovativen Betrieben die Umsetzung ihrer Ideen erschwert. Mehrere hunderttausend Euro kosten allein die Maschinen, die für die Sojaverarbeitung benötigt werden. „Zudem sind diese auf Mengen ausgelegt, die ich nie produzieren kann“, so Knittelfelder. Die Konkurrenz aus dem Ausland, die billige Produkte in die Regale bringt, verschärft die Situation. „Es muss noch viel Arbeit passieren, schließlich sollen die regionalen Produkte leistungsfähig sein und die Betriebe dennoch Ertrag haben“, so Pein. **Simone Rendl**

Kann ich Eier und Geflügel noch bedenkenlos essen?

Ganz Österreich wurde wegen der Vogelgrippe zum Risikogebiet erklärt. Was das für steirische Konsumenten und Bauern bedeutet.

1 Welche Gebiete sind betroffen?

ANTWORT: Weil in fünf Betrieben mit etwa 200.000 Tieren in Ober- und Niederösterreich Vogelgrippe-Fälle bekannt wurden, ist ganz Österreich zum Risikogebiet erklärt worden. In 25 Bezirken gilt ein besonders hohes Risiko. In der Steiermark sind das Deutschlandsberg, Leibnitz, Hartberg-Fürstenfeld und die Südoststeiermark – hier gilt für Betriebe mit mehr als 50 Tieren nun eine Stallpflicht. Vorübergehend ist nun die Fütterung im Freien für alle Betriebe untersagt, Geflügel muss auch vor Kontakt mit Wildtieren geschützt werden.

2 Welchen Sinn haben die Maßnahmen?

ANTWORT: Damit soll sich die Ausbreitung des Virus eindämmen lassen. Denn auch bei Wild- und Zugvögeln wurden zuletzt einzelne Fälle bekannt. In der Steiermark hat Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher daher schon am Freitag

an die allgemeinen Biosicherheitsmaßnahmen erinnert. Dazu gehört es, vor dem Betreten der Stallanlagen einen Hygienecheck durchzuführen – etwa Händewaschen. Kleiderwechsel, Duschen und Desinfektion. Betriebsfremden Personen solle der Zutritt derzeit untersagt werden und Schädner als mögliche Überträger bekämpft werden. Tränken und Wasserbecken im Umfeld der Ställe gilt es außerdem zu entfernen, damit Wildvögel nicht daraus trinken können.

3 Was bedeutet das für die Bauern?

ANTWORT: Das aktuell grassierende Vogelgrippe-Virus H5N1 gilt als sehr aggressiv, warnt die steirische Landwirtschaftskammer. Ein Einschleppen des Virus in Geflügelställe sei demnach fatal – in nur kurzer Zeit könnte ein Großteil der Tiere verenden. Zuletzt war von 45 Prozent des Bestandes binnen weniger Tage die Rede. Die Kammer fürchtet daher enorme unnöt-

iges Tierleid sowie enorme wirtschaftliche Schäden in betroffenen Betrieben.

4 Kann man Geflügel und Eier dennoch essen?

ANTWORT: Ja. Laut Landwirtschaftskammer ist eine Übertragung der Krankheit durch Lebensmittel ausgeschlossen. Eine hygienische Verarbeitung und ein vollständiges Garen wird von manchen Behörden aber empfohlen.

5 Ist die Vogelgrippe für Menschen ansteckend?

ANTWORT: Theoretisch ja – in Europa sind bisher aber keine Fälle bekannt. Laut Ages gab es aber einzelne Erkrankungen bei Menschen auf anderen Kontinenten, die eng mit den Tieren zusammenleben oder arbeiten. Eine Übertragung zwischen Menschen wurde weltweit noch nicht registriert. Allerdings ist das Virus für Schweine, Pferde, Katzen und Hunde ansteckend. Anfang 2024 wurden in den USA erste betroffene Rinder gemeldet.



Viele Betriebe müssen ihr Geflügel nun im Stall halten ADOBE STOCK

STEIRISCHE GEFLÜGELBÄUERIN

Mit Sicherheitskleidung gegen das Risiko

Vier steirische Bezirke sind Vogelgrippe-Hochrisikogebiet. Der Hof von Nina Schweinzger liegt mittendrin.

Die Wiesen, die sonst das Zuhause von Nina Schweinzgers Hennen sind, sind leer. Denn der Betrieb der Geflügelwirtschaftsmeisterin in Labuttendorf im Bezirk Leibnitz liegt im steirischen Hochrisikogebiet. Daher ist für ihre 6000 Hennen Stallpflicht angesagt. Denn obwohl es noch keinen akuten Fall in der Steiermark gibt, konnte das Virus bei einem Wildvogel in der Region festgestellt werden. Ein falscher Schritt könnte für ihre Hennen daher zur Todesfalle werden. „Wenn das Virus in den Stall käme, dann sind binnen zwei Tagen Dreiviertel der Tiere verendet“, sagt Schweinzger.

Sorge und Vorsicht sind daher groß. Noch mehr als in den Jahren zuvor. Denn für Schweinzger ist es bereits das vierte Mal, dass ihre Hennen im Stall ausharren müssen. „Die Maßnahmen sind beinahe schon zur Routine geworden, aber diesmal sind wir noch vorsichtiger, weil es so große Produktionsbetriebe betroffen hat, die eigentlich nicht einmal eine Freilandhaltung haben“, meint sie. Konkret bedeutet das etwa, dass der Transporteur die Eier nicht direkt an der



Nina Schweinzger hält 6000 Hennen

BERNHARD BERGMANN

Packstation abholt. Auch die Hofführungen, die sie anbietet, sind eingeschränkt.

Für Schweinzger hängt an den Hennen ihre Existenz: „Für mich sind die Hühner meine Hauptbetriebseinnahme.“ Würde es wirklich zu einer Infektion kommen, bräuchte es kostspielige Desinfektionen. Zudem sind 6000 Hennen nicht so schnell ersetzbar. „Da wäre kein Einkommen. Als Direktvermarkter stellt sich auch die Frage, wie man die Kunden ver-

sorgen würde, natürlich hat man da Angst und ein gewisses Risikobewusstsein“, meint sie. Daher ist ihre Hoffnung groß, dass die Maßnahmen ausreichen und die steirischen Betriebe verschont bleiben. Illusionen, dass ihre Hennen bald wieder über die Wiese laufen, macht sie sich dennoch keine. „Die Ausbrüche sind so markant, ich denke, wir werden einfach mit dem Thema der Stallpflicht umgehen müssen.“

Marie Miedl-Rissner



Von Florian Eder

Die faire Martinigans aus der Steiermark

Bei der „Steirischen Weidegans“ wird faire Tierhaltung ohne unnötiges Leid versprochen. Zwei Drittel der Martinigänse in Österreich kommen noch immer aus dem Ausland.

Wadi, wadi, wadi“, ruft Erich Wechtitsch. Es dauert nicht lang und eine weiße, schnatternde Lawine setzt sich im Gänsemarsch in Bewegung. Das Ziel: Die große Wiese mit den saftigen Kräutern. Bis zu 700 Weidegänse hält die Familie Wechtitsch am Bachbauer-Hof in Oberlateln, einem Ortsteil von Eibiswald. 2017 haben sie begonnen. „Wir haben nach einer Alternative gesucht, da wir relativ viel Grünland haben und sind auf die Gans gekommen“, erklärt Wechtitsch. Gestartet hat man mit 150 Tieren, die als Martinigansen verkauft werden sollten.

„Wir hatten zuerst ein bisschen Bauchschmerzen, weil die Gastronomie sehr zögerlich darauf reagiert hat. Doch bis zum Herbst waren wir ausverkauft. Im Jahr darauf hielten wir schon 300 Tiere.“ Nach vier Jahren war man bei 700 Gänsen auf einer Fläche von sieben Hektar angelangt und möchte dort auch verbleiben. Denn als Halter von „steirischen Weidegänsen“, einer Untermarke der „österreichischen Weide-

gänse“ unterliegt Wechtitsch strengen Auflagen. Nicht mehr als hundert Tiere pro Hektar Weidefläche ist eine davon. Die „österreichische Weidegans“ wurde in den 1990er-Jahren ins Leben gerufen, um eine bessere Lebensqualität für die Tiere zu garantieren.

VIDEO

Zu Besuch bei den Weidegänsen in Oberlateln



Noch heute stammen zwei Drittel aller Martinigansen, die in Österreich konsumiert werden, nicht aus Österreich. Von den im Vor-

jahr 456.000 verzehrten Gänsen wurden 304.000 Tiefkühlgänse aus Ungarn, Polen, Frankreich oder Tschechien importiert, wie Zahlen der Landwirtschaftskammer zeigen. Und das aus teils fataler Haltung: Gerade in osteuropäischen Ländern sind Praktiken wie Lebendrupf oder Stopfmast, bei denen die Tiere

über ein Rohr Nahrung in den Mund hineingeschoben bekommen, um schneller zuzunehmen, noch erlaubt. Dort werden sie über 10 bis 12 Wochen stark gemästet und dann geschlachtet, ohne je Sonnenlicht gesehen zu haben.“ Die Tiere würden dann als Tiefkühlware zu Dumpingpreisen verkauft werden. „Damit können wir natürlich nicht mithalten. Eine Tiefkühlgans kostet vielleicht vier bis fünf Euro, während wir 15 Euro verlangen“, erklärt Wechtitsch.



Gänsebauer Erich Wechtitsch

Dafür sieht das Leben am Bachbauernhof diametral anders aus: Ein halbes Jahr lang beweideten die Gänse die Grünflächen in Eibiswald. „Dabei werden sie nicht voll gemästet, sondern dürfen langsam wachsen.“ Mitte Oktober werden die Tie-

re direkt und ohne Stress am Hof geschlachtet. Auch das Federkleid der Gänse wird nach ihrem Tod weiterverarbeitet. „Die Daunen werden nach Oberösterreich gebracht und dort als Decken oder Polster wiederverwendet“, so Wechtitsch, der einer von 42 Weidegansbauern in der Steiermark ist. Die Marke „steirische Weidegans“ gibt es nunmehr seit 15 Jahren.

Bleibt noch die Frage, warum es überhaupt das Martinigansen-Essen gibt? Der Legende nach geht die Tradition auf Sankt Martin zurück, der sich im Gänsestall versteckte, da er nicht zum Bischof ernannt werden wollte. Die Gänse allerdings begannen laut zu schnattern, so ist man auf den Abgängigen aufmerksam geworden



und konnte ihn doch zum Bischof ernennen. Die Gänse allerdings müssen – dem Brauch zufolge – den Preis dafür bezahlen. Der Volksmund sagt: „Die Gänse haben den heiligen Martin verrotten, darum müssen sie im Ofen braten.“ Das kann aber auch damit zusammenhängen, dass die Bauern an diesem Tag das Ende des Wirtschaftsjahres bestritten. Am „Zinstag“ war ein Pachtzins fällig, der zuweilen in Form von Gänsen entrichtet wurde.

Wer lieber fleischlos unterwegs ist, hat die Möglichkeit auf ein „Vegansl“, beispielsweise aus Austernpilzen. Das wird unter anderem im „Cofeba“ in Graz serviert oder kann auf Vorbestellung bei der „Virtskuchl“ in Fernitz abgeholt werden.

HERDE GERETTET

Gans „Brigitte“ wurde für Tapferkeit begnadigt

Gans im Glück: Bauer Michael Wurzer wird „Brigitte“ für eine Heldentat im Sommer zu Martini begnadigen.

Auf den ersten Blick sehen alle gleich aus: schneeweiß, wohlernährt und quietschlebend. Am Gänsehof von Michael Wurzer in Auffen bei Großhart herrscht Hochbetrieb. Zwei Wochen vor Martini sind die ersten Gänse bereits verarbeitet und verkauft worden, 300 Tiere tummeln sich noch am Gelände. Bis Weihnachten werden auch sie ihr Ableben am Familienbetrieb finden. „Alle, nur eine nicht. Finger weg von Brigitte“, lacht Michael Wurzer, als er versucht, das Tier aus dem Stall zu holen. „Sie scheint schüchtern zu sein, ist aber die Mutigste im Stall“, sagt er. „Gitti kommt sicher nicht auf den Teller!“

„Gitti“, „Gittilein“, oder „Kleine Chefin“: Trotz heber Worte und einiger Leckerli lässt sich das Federvieh ungern einfangen, wie alle Gänse ist Brigitte schou. Doch im Sommer hat sie in einer Ausnahmesituation Mut bewiesen: „Als ein Sturm den Nussbaum neben dem Stall umgerissen und das Tor beschädigt hat, waren alle unsere Tiere entkommen und auf die Wiese ge-

laufen. Brigitte hat die ganze Nacht geschrien, bis wir aufgewacht sind“, erzählt der Bauer stolz. „So konnten wir die gesamte Herde vor dem Unwetter und auch vor Marder oder Fuchs retten.“

Erst als alle Tiere wieder im Stall waren, hörte Brigitte auf, inbrünstig zu schnattern. „Eine wahre Heldin, die das Leben auf dem Hof verdient hat“, so der Bauer. Brigitte, nunmehr das Maskottchen der Familie, erkennt Michael Wurzer sofort in seiner großen Herde: Temperamentvoll, auch wenn gerade Ruhe im Stall herrscht, und eine kleine Kerbe im Schnabel machen sie unverkennbar.

„Sie schlägt besser Alarm als unser eigentlicher Wachhund. Gitti, die Wachgans, das ist ihr

neuer Job“, schmunzelt der Auffener Bauer. Das Herz des Tierzüchters und Gastronoms hat sie im Sturm erobert: Auch das Weihnachtsfest wird „Brigitte“ überleben. „Wahrscheinlich retten wir auch noch ein Männlein, dann ist sie nicht so alleine.“ Übrigens: Brigitte ist unverkäuflich. Angebote hat es schon gegeben, berichtet der Bauer: „Immer wieder wollen Menschen Gänse vor Martini retten. Sehr gerne, aber Brigitte gebe ich nicht her!“

Gemeinsam mit den Eltern Ilse und Franz und Freundin Anja führt Michael Wurzer die Harter Teichschenke. Aktuell herrscht ein ständiges Kommen und Gehen – die Gäste kommen, die Gänse gehen. Auf der Speisekarte steht das „Auffener Gansl“ derzeit ganz oben. „Hart ins Gericht gehe ich aber schon mit dem einen oder anderen Wirt. Viele kündigen heimische Gänse auf ihrer Menükarte an, beziehen aber Gänse aus dem Ausland.“ Er appelliert an alle, die Wert auf Tierwohl und Fleischqualität legen: „Gesunde Tiere gibt's halt nur beim heimischen Bauern.“ Ewald Wurzingler

Michael Wurzer und Gans „Brigitte“ WÜRZINGER





Regionale Medien

Green Care Hoftafel



Gerald und Mathilde Muhrer mit „Green Care“-Koordinatorin Senta Bleikolm-Kargl

PERWEINHOF

IRDNING-DONNERSBACHTAL

Auszeichnung für innovative Auszeit auf dem Bauernhof

Der Perweinhof erhielt für seine gesundheitsfördernden Programme die „Green Care“-Hoftafel.

Für seine innovativen Auszeit-Angebote ist der Perweinhof von Mathilde und Gerald Muhrer jüngst mit einer „Green Care“-Hoftafel ausgezeichnet worden. Der familiengeführte Hof in Donnersbachwald, der per eigenem Wasserkraftwerk energieautark betrieben wird, ist nicht nur seit vielen Jahren „Urlaub am Bauernhof“-Betrieb, sondern hat sein touristisches Konzept um gesundheitsfördernde Programme erweitert. So hat Mathilde Muhrer spezielle Angebote für Menschen, die unter Stress und Erschöpfung leiden, entwickelt.

„Unser Almgebiet und die ruhige Natur bieten die ideale Umgebung, um das meditative Gehen zu erlernen und zur inneren Ruhe zu finden. Durch unsere begleiteten Wanderungen mit Islandpferden sowie das Achtsamkeitstraining fördern wir das Wohlbefinden unserer Gäste auf ganz natürliche Weise“, erklärt die engagierte Bäuerin. Die Natur helfe, wieder Kraft und

Energie zu schöpfen. Dazu haben die Gäste die Möglichkeit, aktiv am Hofleben teilzunehmen und handwerkliche Tätigkeiten auszuführen. Durch seine barrierefreie Ausstattung bietet der Hof zudem Gruppen der Lebenshilfe oder anderer Einrichtungen einen idealen Ort für erholsame Aufenthalte.

„Der Perweinhof ist ein weiteres Beispiel dafür, wie Bäuerinnen und Bauern innovative Angebote entwickeln, die nicht nur die Gesundheit fördern, sondern auch wirtschaftliche Perspektiven schaffen“, unterstreicht Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark. „Green Care“-Geschäftsführer Günther Mayerl betont: „Urlaub am Bauernhof und Green Care ergänzen sich perfekt. Die Kombination von Tourismus und sozialer Landwirtschaft bietet vielfältige Möglichkeiten zur Weiterentwicklung der Betriebe.“ Das würde auch in der Nebensaison für wirtschaftliche Impulse sorgen.

**KLEINE
ZEITUNG**

Graz, Sonntag, 10. November 2024

KLEINE ZEITUNG

DIE KÖPFE DES JAHRES

Ihre Stimme zählt!

Wir würdigen Steirerinnen und Steirer, die 2024 Besonderes geleistet haben. Nominieren Sie Ihre Favoriten aus Ihrer Region zur Wahl der „Köpfe des Jahres“.



Andrea Pauli vom Frötscher Hof in St. Marein ist seit zwei Jahren Voll-erwerbsbäurin. Mit seltenen Hühner-rassen und bunten Eiern sorgte sie für Aufsehen, dafür gab es den Vif-zack-Preis der LK.



PRIVAT

Romana Nigitz aus St. Margarethen an der Raab. Tochter von Brotkaiserin Maria Nigitz, zeigte heuer auf. Sie holte sich erstmals den Landessieg für die besten Krapfen der Steiermark.



STEFAN KRISTOFERITSCH / LK STEIERMARK

Bio-Jungwinzer **Michael Gangl** aus Tieschen vertreibt nicht nur Natur-weine weltweit, sondern bewirbt mit seinen Eltern in der „Green-&Lounge“ am Naturweingut Kobatl Gäste.



KIZ / FLORIAN EDER



Agrarmedien

Laborfleisch 25.000 Unterschriften



Präsident Franz Titschenbacher bedankt sich bei allen, die die Petition gegen das Laborfleisch unterzeichnet haben. © LK Steiermark

NEUES
LAND

Votum gegen Laborfleisch

Knapp 70.000 Menschen in der Steiermark und Kärnten unterschrieben eine von den Landwirtschaftskammern initiierte Petition.

Vor einem halben Jahr starteten die Landwirtschaftskammern Steiermark und Kärnten die Petition „Laborfleisch? Nein, danke!“. „Unsere Erwartungen wurden übertroffen, denn unser Ziel in der Steiermark waren 20.000 Unterschriften. Jetzt sind es 25.112 Personen geworden, die sich gegen Laborfleisch auf unseren Tellern ausgesprochen haben“, freut sich Präsident Franz Titschenbacher. „Dieses starke Votum in beiden Bundesländern ist nicht vom Tisch zu wischen“, betont Titschenbacher.

Die Petition richtet sich an die nächste Bundesregierung und fordert die Verankerung eines Verbots von Laborfleisch im künftigen Regierungsprogramm. Noch im November werden der steirische LK-Präsident, Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer, der Kärntner LK-Präsident Siegfried Huber und der Kärntner Agrarlandesrat Martin Gruber die knapp 70.000 Unterschriften – so viele Unterschriften wurden insgesamt in beiden Bundesländern gesammelt – an die Verhandlungspartnern für die neue Bundesregierung übergeben. Titschenbacher erklärt: „Unsere Forderung ist daher, dass die nächste Bundesregie-

rung sich klar gegen eine Zulassung von Laborfleisch in Österreich und in Europa aussprechen muss.“

Letztlich wird über die Zulassung von Laborfleisch aber auf EU-Ebene entschieden. „Deshalb muss es unser Ziel sein, dass Österreich gemeinsam mit anderen europäischen Staaten eine Allianz gegen Laborfleisch bildet. Ein Bündnis gegen Fake-Fleisch und für echte Lebensmittel“, betont der Kammerpräsident. Aktuell prüft die Europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) bereits einen Antrag auf Zulassung von Laborfleisch, der Mitte September von einem französischen Unternehmen eingebracht wurde. Für die Prüfung hat die Behörde nun neun Monate Zeit und muss ihr Ergebnis dann der EU-Kommission vorlegen, die den Mitgliedsstaaten sodann einen Gesetzesentwurf zur Abstimmung vorlegen muss. Entscheidend dabei ist, ob sich eine qualifizierte Mehrheit für die Zulassung von Laborfleisch findet. Dazu braucht es mindestens 55 Prozent der Mitgliedsstaaten, die 65 Prozent der Bevölkerung der EU repräsentieren. Italien und Ungarn haben sich schon klar gegen die Zulassung positioniert.



Online Medien

Weidegänse:

Kleine Zeitung, steiermarkweit – 3. November: [zum Beitrag](#)

ORF, online – 11. November: [zum Beitrag](#)

Laborfleisch-Petition:

ORF, online – 11. November: [zum Beitrag](#)

Landessieger Kletzenbrot:

Leibnitz Aktuell – 13. November: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weiz – 14. November: [zum Beitrag](#)

Hülsenfrüchte:

Kleine Zeitung, Steiermark – 14. November: [zum Beitrag](#)

ORF, online – 15. November: [zum Beitrag](#)

Neuer Weinbaudirektor:

Leibnitz Aktuell – 15. November: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Annalena Straußberger

· 13. November um 10:45 · 🌐

Tradition im neuen Glanz! ✨

Maria Nigitz hat die Jury mit ihrem Brauchtumsgebäck verzaubert und den Landessieg in der Kategorie Früchte- und Kletzenbrot geholt. 🥰🥰 Dank dem Mix aus alten Rezepten und neuen Methoden glänzt ihr Bauernbrot – knusprig, saftig und voller Geschmack! ✨👏👏

Wir gratulieren herzlich zu dieser besonderen Leistung! 🥳



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

2.675

Beitragsreichweite ⓘ

2.663

Interaktionen ⓘ

188

👍❤️ Steirische Lebensmittel und 28 weitere Personen

2 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

🔄 Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Stefanie Bratl

· 13. November um 15:03 · 🌐

Heute haben wir gleich mehrere Rezeptideen für euch! 🤗👨🍳

Passend zur Ganssaison haben wir die besten Rezepte von Bäuerinnen und Bauern ausgesucht. Ob klassisch oder mal was Neues – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. 🍴 Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachkochen!

Mehr Infos findet ihr hier 📌

[htt... Mehr anzeigen](#)



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

772

Beitragsreichweite ⓘ

772

Interaktionen ⓘ

23

👍 Landwirtschaftskammer Steiermark und 7 weitere Personen

1 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

🔗 Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Präsident Franz Titschenbacher:
Ein starkes Voting!

© LK Stmk



lk_steiermark 🙏 Wir sagen Danke! 25.000 Unterschriften gegen Laborfleisch 🚫🚫

Dank euch haben wir bereits 25.000 Unterschriften gesammelt! Ein starkes Votum, das die künftige Bundesregierung auffordert, Laborfleisch in Österreich nicht zuzulassen. 🤝 Gemeinsam mit Kärnten werden knapp 70.000 Unterschriften noch im November an die Verhandlungsparteien der neuen Bundesregierung übergeben. 📄

Unsere Forderung ist eindeutig: Die nächste Bundesregierung muss sich klar gegen Laborfleisch aussprechen – sowohl in Österreich als auch in Europa! 🌍

Wir kämpfen weiter für die Zukunft unserer Landwirtschaft und die Qualität unserer Lebensmittel! 🙏

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

3 Tage



Gefällt andreasj.steinegger und 55 weitere Personen

Vor 3 Tagen

Reichweite ⓘ

Erreichte Konten	811
Follower	99 %
Nicht-Follower	1 %