



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

Bio springt wieder an

→ [Zum Beitrag](#)



Bio springt wieder an



→ [Zum Beitrag](#)



MITTAG IN DER STEIERMARK

Nachfrage nach Bioprodukten steigt langsam

ST • Di., 19.11. • ⌚ 29 Tg. • 05:41 Min. • Beitrag



Beitrag weiterhören

→ [Zum Beitrag](#)

ORF



LANDWIRTSCHAFT

Nachfrage nach Bioprodukten steigt langsam

Zwei Jahre lang war in der Steiermark ein Abwärtstrend beim Kauf von Bioprodukten zu spüren. Nur langsam zeigt sich wieder eine verstärkte Nachfrage, gleichzeitig wird über neue Absatzmöglichkeiten nachgedacht.

Online seit gestern, 16.43 Uhr

Teilen



Ein Jahrzehnt lang ist die Nachfrage im Lebensmittelhandel stetig gestiegen – bis zum Vorjahr, denn die Menschen haben aufgrund der Teuerung auch bei Bioprodukten gespart, sodass ihr Anteil auf elf Prozent des Absatzes sank.

Verstärkte Nachfrage bei Milch und Geflügel

Dieser Abwärtstrend scheint nun zwar gestoppt, denn zuletzt war der Anteil wieder einen Hauch auf 11,5 Prozent gestiegen, von einem echten Aufwärtstrend ist aber noch nicht die Rede.

ORF.at/Hummer

Thomas Gschier, Obmann bei Bio Ernte Steiermark, gibt sich dennoch optimistisch: „Es schaut so aus, als ob dieser Inflations-Peak überschritten wurde, wir merken es jetzt ganz explizit im Milchbereich und im Geflügelbereich, wo die Zahlen gut nach oben zeigen. Generell war das letzte Jahr mit den elf Prozent ein schwaches Jahr – die Richtung aber stimmt, und ich bin guter Dinge, dass das so weiter geht.“ Luft nach oben sieht man dagegen im Bereich der Bio-Gastronomie – hier liegt der Anteil aktuell nur bei fünf Prozent.

Direktvermarktung ausbaufähig

Mit neuen Initiativen wird nun daher versucht, den Biobereich insgesamt wieder zu stärken – so sollten Bio-Modellregionen künftig etwa neue Absatzmöglichkeiten bringen, meint Maria Pein, Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer: „Hier versucht man speziell, die Betriebe im Bioanbau zu vernetzen, ein Netzwerk aufzubauen, stark in die Direktvermarktung zu gehen. Wir haben nur 14 Prozent an Betrieben in der Steiermark, die direkt vermarkten.“

Agrarförderung wird erhöht

Die Politik wolle mit Agrarförderungen helfen, bestätigt Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP): „Mit 1.1.2025 reden wir von etwa 40 Euro pro Hektar, die es an Erhöhung geben soll, und damit soll sichergestellt werden, dass der Mehraufwand der Betriebe schlussendlich auch finanziell abgegolten wird.“

Gemessen an der Anbaufläche macht der Bioanteil in der Steiermark derzeit 25 Prozent aus. Das sei schon jetzt ein Spitzenwert im europäischen Vergleich, geplant ist, diese Flächen aber noch weiter auszubauen.

red, steiermark.ORF.at

Link:

- [Bio Ernte Steiermark](#)

Käferbohnen

→ [Zum Beitrag](#)



→ [Zum Beitrag](#)

Landwirtschaft setzt auf steirische Hülsenfrüchte

18. November 24, 13:00 Uhr

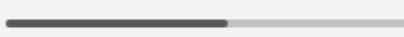


Foto: LK Steiermark/Danner

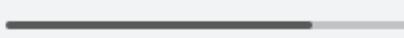
Immer häufiger werden klassische Fleischgerichte durch pflanzliche Alternativen ersetzt. Hülsenfrüchte wie Soja, Linsen und Bohnen erweisen sich dabei als beliebte und gesunde Alternative. also ein echtes Super-Food, wie uns **Sandra Holasek, die Ernährungswissenschaftlerin der Med Uni Graz** verraten hat:

▶ 0:00 / 0:38  🔊 ⋮

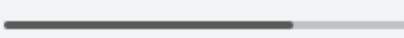
Auch die steirische Landwirtschaftskammer sieht einen Trend hin zu Hülsenfrüchten und will Anbauer stärker unterstützen. **Vizepräsidentin Maria Pein** betont, dass die Nachfrage nach pflanzlichen Produkten wächst, es aber noch an Betrieben mangelt:

▶ 0:00 / 0:29   

Denise Janisch und **Christoph Knittelfeldner** haben diesen Trend bereits aufgegriffen. Denise und ihr Mann Matthias bauen seit einigen Jahren Edamame an, die sie in vielfältigen Produkten wie süß-sauer eingelegtem oder als Schoko-Snacks anbieten. Wie alles angefangen hat, erklärt die gelernte Diplomkrankenschwester Denise so:

▶ 0:00 / 0:30   

Auch Christoph und seine Frau Christina Knittelfelder haben sich der Sojabohne verschrieben. Neben ihrem Schweinebetrieb bauen sie Sojabohnen an und verarbeiten diese dann zu Tofu. Wie er von seinem Schweinehof auf den Tofu gekommen ist, beantwortet Christoph so:

▶ 0:00 / 0:30   

Gemeinsam haben die beiden vor kurzem sogar einen Edamame-Tofu herausgebracht.

Weitere Infos zu ihren Produkten gibts unter:

www.gumuesebau-janisch.at

oder unter

www.schmankerlvomknittelfelder.at

Marktbummel: Alpenlachs Seesaibling



→ [Zum Beitrag](#)

The screenshot shows a radio player interface. On the left is a large green card with the title "Marktbummel: Alpenlachs..." and the text "Guten Morgen Steiermark Bestens informiert und unterhalte...". Below this is a "St" logo and the text "Sa., 16.11. • 28 Tg.". At the bottom of the card is a play button and a progress bar showing 2:10:57 out of 4:00:01. On the right is a playlist menu with tabs for "INHALT", "SENDUNG", and "WEITERHÖREN". The "INHALT" tab is active, showing a list of songs. The song "Marktbummel: Alpenlachs Seesaibling" at 08:10 is highlighted with a yellow box. Other songs in the list include "Cheri Cheri Lady" by Modern Talking, "A Night Like This" by Caro Emerald, "Leiwand" by Edmund, "You're The Devil In Disguise" by Elvis Presley, and "Via Con Me" by Paolo Conte.



Landesweite Medien

Bio springt wieder an (Artikel österreichweit)

**Kronen
Zeitung**

Foto: Hannah Michaeler



Bio ist zurück, zumindest in einem kleinen Schritt: 2023 war der Absatz von Biolebensmitteln auf 11 Prozent gesunken, im ersten Halbjahr 2024 ist er leicht auf 11,5 gestiegen. „Der Markt springt wieder an“, sagt Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer. „Wir sind vorsichtig optimistisch. Die Krise hat die Bio-bauern getroffen.“ Insgesamt gebe es noch einiges an Luft nach oben.

Während bei Frischmilch der Bio-Anteil bei 28 und bei Gemüse bei 23 Prozent liegt, macht das Schweinefleisch mit nur 3

Bio-Trend geht wieder aufwärts

Nach Einbruch durch Inflation steigt der Bio-Anteil bei Lebensmitteln wieder

Prozent das Schlusslicht. „Der Konsument will das offensichtlich nicht“, sagt Landesrätin Simone Schmiedtbauer. „Manche Betriebe mussten wieder von Bio auf Konventionell umstellen, weil die Nachfrage fehlt.“ Die Nachfrage nach Bio-Masthendl steigt allerdings, auch ein Einstieg bei

Bio-Eiern könnte sich für Landwirte lohnen, sagt die Landwirtschaftskammer. Thomas Gschier, Obmann der Bio Ernte Steiermark, sieht große Hoffnungen im Bereich der Direktvermarktung: „Durch unsere Bio-Modellregionen kommen Produkte noch einfacher zu den Verbrauchern.“ HM

AUFWÄRTSTREND

Mehr Bioprodukte im Wagerl

Für den Biomarkt geht es aufwärts. Neue Modellregionen sollen Trend beflügeln.

Der Biomarkt erlebt wieder einen Aufwärtstrend. Nach zwei Jahren mit verhaltenem Absatz steigt die Nachfrage nach Bioprodukten wieder leicht an. Der Bioanteil liegt derzeit bei 11,5 Prozent. „Intakt sind die Marktchancen vor allem für den Bio-Gemüsebau“, sagt Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Der Trend zum kleinstrukturierten Gemüseanbau bietet kleinen Betrieben mit einer sicheren Abnahme durch Privatkunden eine Chance. Pein: „Im Kommen ist auch der Wintergemüseanbau.“

Bis 2028 sollen die biologisch bewirtschafteten Flächen in der Steiermark von aktuell 25 auf 30 Prozent ausgedehnt werden. Neben dem Lebensmitteleinzelhandel spielt auch der direkte Markt eine wichtige Rolle. Thomas Gschier, Obmann der Bio Ernte Steiermark: „Bioprodukte aus der Nähe kommen noch einfacher zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern.“ Derzeit werden die Bio-Modellregionen Graz, Vulkanland, Schil-

cherland, Almenland und Murau aufgebaut, die direkt die Bevölkerung versorgen, aber auch das Einkommen der Bio-Höfe sichern und somit die Anzahl der Bio-Betriebe erhöhen sollen.



Biobäuerin
Karin Forcher

ALEXANDER DANNER

Biobäuerin Karin Forcher betont in diesem Zusammenhang: „Wer von der Landwirtschaft leben möchte, muss mutige Schritte wagen und in mehrere Richtungen denken.“ Als Meilenstein gilt dabei der im Herbst 2023 eröffnete Bio-Hofladen in der landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof. Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) betont: „Um diesen Erfolgsweg weiterzugehen, braucht es einerseits ein gemeinsames Wachstum von Angebot und Nachfrage und andererseits klare Anreize von Seiten der Politik.“ Ab 2025 sollen neue Rahmenbedingungen Verbesserungen bringen. Durch einen Transaktionskosten-Zuschuss, einen Zuschlag Kreislaufwirtschaft sowie Vereinfachungen sollen Bio-Betriebe unterstützt werden.

**KLEINE
ZEITUNG**

Neuer steirischer Weinbauchef

Stolze 25 Jahre war Werner Luttenberger als Weinbauchef der steirischen Landwirtschaftskammer aktiv. Nun steht sein Nachfolger fest: Der Weinbaufachberater Martin Palz wird das Amt im April 2025 übernehmen.

ABLÖSE IM APRIL

Palz wird Weinbauchef

Neuer steirischer Weinbaudirektor wird Martin Palz (48). Der Südsteirer löst Werner Luttenberger ab, der im April nach 25 Jahren in leitender Position im Referat Weinbau der Landwirtschaftskammer in Pension geht. Palz, derzeit Fachberater im größten steirischen Weinbaubezirk Leibnitz, habe sich vor einer Hearingkommission eindeutig durchgesetzt, teilte Kammerdirektor Werner Brugner mit. Der 48-Jährige gilt auch als versierter Fachjuror bei Weinbewertungen, zudem bringt er als Organisator und Geschäftsführer der steirischen Weinwoche in Leibnitz auch Erfahrung im Marketing mit.

Exoten: Milchbauern mitten im Weinland



**Steiermark
Vermessung**

Leutschach ist berühmt für seine Weinkultur – unter 174 Winzern hat das Ehepaar Weiss mit seinen Milchkühen fast Exoten-Status. Ein Blick hinter die Stalltüren.

Sie heißen „Beate“, „Alexa“, „Sunshine“, halten bei unserem Besuch gerade ein Vormittags-schlaferl und schauen dabei recht zufrieden aus im großen Laufstall. Freilich würden Karin und Herbert Weiss ihnen auch Weide gönnen, aber das ist schon eine der größten Herausforderungen hier in Fötschach bei Leutschach: „Es gibt den Platz nicht.“ Vor dem Stall verläuft eine Straße, dahinter wäre zwar eine Wiese, „aber die ist nur gepachtet und zu klein für unsere 50 Kühe“.

Platz ist hier an der Weinstraße Riesenthema: „Wir nehmen jede kleinste Wiese, die uns angeboten wird, sogar weit entfernte, um dort Heu zu machen. Aber die schönen, ebenen Flächen, die sichern sich halt andere – wir haben allein in den letzten Jahren neun Hektar Pachtfläche an Wein- und Hopfenbauern verloren. Die können halt mehr zahlen, weil sie mehr Ertrag erzielen.“ Krieg der Bauernbranchen im Weinland? „Jössas, nein, so weit würden wir nicht gehen. Aber Konfliktpotenzial gibt es schon.“

Der Ertrag ist ein weiteres Thema. 58 Cent kommen



Fotos: Jürgen Fuchs

Karin und Herbert Weiss ließen uns einen Blick hinter die Stalltüren werfen. Das Ehepaar in den 30ern, Eltern zweier Töchter, schupft seinen Milchviehbetrieb (einen von nur neun im Umfeld) samt Hofladen alleine; Urlaub gibt es nicht, mit einer 38-Stunden-Woche wäre man schon mittwochs fertig. Was hinter einem Liter Milch an Arbeit steckt, ist vielen nicht klar.

von jedem Liter Milch, den wir – wesentlich teurer – im Supermarkt kaufen, auch wirklich beim Bauern an. Wie hart diese 58 Cent erarbeitet sind, das „ist dem Konsumenten gar nicht klar“, sagt das Ehepaar.

Wenn ein Kalberl auf die Welt kommt

Nachtschichten im Stall, wenn ein Kalb auf die Welt kommt. Futterherstellung, Reparaturen aller Art, Melken, Füttern, Ausmisten der Ställe, in der Kälte und in der Hitze. Instandsetzungen, Bürokratie, Kontrollen. Den Hofladen in Schuss halten, gute, ehrliche, gesunde Produkte herstellen. Radieschen im Glas zum Beispiel, Marmelade, Kräutersalz, gedörrte Äpfel, immer nur das, was

das Land, die Jahreszeit und das Wetter hergeben. Allein das wäre ein Vollzeitjob.

„Wir müssen immer schmunzeln, wenn wir im Radio so um 16 Uhr herum hören: ‚Wir begleiten Sie in den Feierabend.‘ Bei uns fängt da gerade die dritte Schicht an.“ Das Ehepaar, Eltern der zwei kleinen Mädel Anna-Lena und Katharina, schupfen und schultern alles allein. Urlaub? Noch nie gehabt. Das ist ein 365-Tage-im-Jahr-Job. „Aber wir nehmen uns manchmal einen halben Tag frei.“ Mit einer 38-Stunden-Woche, wie sie viele haben, „mit der sind wir schon am Mittwochmittag fertig“.

Sie zählen die Fakten nüchtern auf, gejamert wird nicht. „Weil das Milch-

bauern-Dasein zugleich der schönste Beruf auf der Welt ist.“ Wenn neues Leben auf dem Hof entsteht – was das Ehepaar übrigens sehr ernst nimmt. Was hier als Kuh geboren wird, bleibt bis zum Lebensende. Und männlicher Nachwuchs kommt zu einem Bauern in der Region, „der zieht die Kälber auf, schlachtet selbst am Hof. Etwas anderes käme für uns nicht in Frage.“ Ein Tier, das unter schrecklichen Bedingungen Tausende Kilometer durch Europa gekarrt, vielleicht noch per Schiff in den Libanon gebracht wird, wo es zum Todesstoß kommt – „für uns ein unerträglicher Gedanke und schwere Tierquälerei. Mit den Transporten, In- und Exporten haben wir ein wahnwitziges System.“

Die beiden lieben ihr Leben, wollen kein anderes, die achtjährige Tochter hat schon angekündigt, später den Hof übernehmen zu wollen. „All das geht nur, wenn man es aus Überzeugung mit ganz viel Liebe macht. Und keine Ansprüche stellt. Nicht an Freizeit, nicht finanzieller Natur. 58 Cent pro Liter sind bei weitem nicht genug.“

Interessierte Gäste sind willkommen

Die Bitte von Familie Weiss an die Bevölkerung: „Wieder mehr Bewusstsein schaffen, was der Bauer leistet. Wie Milch zustande kommt – und der Preis. Wir freuen uns über jeden, der uns besucht und sich über unsere Arbeit informieren möchte.“

Christa Blümel

GESUNDHEIT

Food-Trend Hülsenfrüchte

RAIFFEISEN
ZEITUNG

Die steirischen Landwirte setzen auf Hülsenfrüchte, die auf unserem Speiseplan immer wichtiger werden.

Bohnen, Edamame, Fisolen, Kichererbsen, Linsen und Sojabohnen sind wertvolle pflanzliche Eiweißquellen, die außerdem reich an löslichen Ballaststoffen sind. Das reguliert unser Sättigungsgefühl und ist gut für die Darmgesundheit. „Dreimal wöchentlich sollten Hülsenfrüchte auf dem Teller sein. Allerdings sind sie in den vergangenen 70 Jahren auf unseren Speiseplänen fast gänzlich verschwunden“, erklärt Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin von der Meduni Graz. Seit einigen Jahren spielen Hülsenfrüchte aber wieder eine größere Rolle in unserem Speiseplan, denn das Ernährungsverhalten der Bevölkerung ändert sich. Das Interesse an pflanzlichen Lebensmitteln, vor allem auch an Hülsenfrüchten, steigt. Das Angebot an heimischen Hülsenfrüchten im Lebensmittelhandel lässt allerdings zu wünschen übrig.

Bohnen aus fernen Ländern

Die Konsumenten würden vermehrt nach regionalen und nachhaltig hergestellten pflanzlichen Proteinquellen suchen, erklärt Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Doch wie der aktuelle Store Check der LK Steiermark zeigt, werden sie im Geschäft nicht immer fündig. Fünf verschiedene Lebensmittelhandelsketten wurden dafür im September 2024 unter die Lupe genommen. Die Ergebnisse: 68 Prozent der untersuchten Produkte (Bohnen, Linsen, Edamame, Fisolen, Kichererbsen und Sojabohnen) 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 73 Prozent aus Österreich.

„Um die vorhandenen Konsumbedürfnisse noch besser zu befriedigen, benötigen die Produzenten aber gute Rahmenbedingungen“, unterstreicht Pein. Und weiter: „In erster Linie brauchen sie für die Produktion von Hülsenfrüchten kostendeckende Preise und eine Abnahmesicherheit sowie finanzielle Anreize.“ Dänemark, Deutschland und Frankreich seien uns dabei schon einen Schritt voraus. Grundsätzlich steigt die österreichische Anbaufläche von Hülsenfrüchten jährlich. Um 11,6 Prozent haben die heimischen Flächen bei Hülsenfrüchten zwischen 2022 und 2023 zugenom-



ADOBE STOCK/LUNGHAMMER

Hülsenfrüchte sättigen und tun dem Darm gut.

men. Auch die Erträge wachsen ständig. Etwa 40 Prozent davon werden für die Lebensmittelherstellung genutzt.

Die bedeutendste Hülsenfrucht in der Steiermark ist mit 7.368 Hektar die gentechnikfreie Sojabohne. 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. „Edamame lässt sich vielfältig verwenden und weiterverarbeiten und enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe. Unter Edamame versteht man die grünen, noch unreifen Sojabohnen, die in der Hülse geerntet werden. Die größte Herausforderung ist das kurze Zeitfenster für die Ernte, wo dann alles passen muss“ berichtet Denise Janisch von der Kultivierung der Ackerfrucht. Auch Tofu wird in der Steiermark hergestellt. Am besten schmecken Hülsenfruchtgerichte übrigens, wenn sie aufgewärmt werden, weiß der steirische Koch Philipp Pirstinger. Er bereitet daraus Käferbohnen-Chili oder Linsensalat mit Kletzen zu. Gut zu wissen: Um die Eiweißqualität von Hülsenfrüchten zu optimieren, sollten sie in Kombination mit Getreide oder Mais gegessen werden. red



Regionale Medien

Das beste Kletzenbrot kommt aus dem Bezirk

Rechtzeitig vor Adventbeginn hat die Landwirtschaftskammer die besten handgemachten Früchte- und Kletzenbrote gekürt. Die 18-köpfige Fachjury nahm die 72 eingereichten Kletzenbrote und süße Spezialitäten detailgenau unter die Lupe und kürte daraus die Landessiegerin. Maria Nigitz holte sich den begehrten Landessiebertitel. Für einen Landessieg, bei dem der ausgezeichnete Geschmack entscheidet, sind 100 Punkte Voraussetzung. Neben dem Landessieg hat die Jury auch noch weitere Goldene vergeben. Zwei Goldene erzielten dabei auch Betriebe aus dem Bezirk Graz-Umgebung. Marianne Kurz aus der Gemeinde Dobl-Zwaring war mit ihrem Apfel-Dinkelbrot erfolgreich und Siegmar und Siegbert Reiß aus Eggersdorf bei Graz holten mit ihrem Kletzenbrot Gold.



Gold für Marianne und Josef Kurz aus Dobl-Zwaring LK Steiermark/Kristoferitsch (2)



Kletzenbrot von Sigmar und Siegbert Reiß mit Gold ausgezeichnet

Landessieger Kletzenbrot

WOCHE

Dieses Kletzenbrot ist ausgezeichnet

Vor Adventbeginn hat die Landwirtschaftskammer die besten handgemachten Früchte- und Kletzenbrote gekürt. Die 18-köpfige Fachjury nahm die 72 eingereichten Kletzenbrote und süße Spezialitäten unter die Lupe. Sechs bäuerliche Backstuben wurden in der Kategorie „Früchte- und Kletzenbrot“ ausgezeichnet, unter ihnen jene von Hermann Bescheider aus Deutschlandsberg.



Hermann Bescheider (z.v.l.) mit Franz Titschenbacher (r.), Bezirksbäuerin Angelika Wechtitsch (z.v.r.) und Martin Rogenhofer (l.)

LK Steiermark/Kristoferitsch

Martin Palz liebt die Weinregion

Martin Palz übernimmt ab April die Aufgabe des Landesweinbaudirektors.

WALTRAUD FISCHER

Wenn Fachsimpeln rund um den steirischen Wein angesagt ist, dann führt kein Weg an Martin Palz vorbei. Künftig tritt der Weinexperte in noch größere Fußstapfen. Nachdem der langjährige Weinbaudirektor Werner Luttenberger in den Ruhestand tritt, wird Palz ab April 2025 dessen Nachfolge antreten.

Hearing sprach klar für Palz

„Nach einem umfassenden Assessment fiel die Wahl durch die Hearing-Kommission eindeutig auf Martin Palz. Der angehende Weinbauchef ist ein ausgewiesener Weinbauexperte mit fundiertem Wissen, großer Erfahrung und hohem Verantwortungsbewusstsein“, freut sich Kammerdirektor Werner Brugner über die Neubesetzung in der Landwirtschaftskammer.

Martin Palz ist seit 22 Jahren



Martin Palz ist der designierte neue Weinbauchef. LK Steiermark & Adobe Stock

engagierter und kompetenter Weinbaufachberater und begleitet Weinbaubetriebe in der gesamten Steiermark, prioritär aber im Bezirk Leibnitz zu anstehenden Fachfragen. Zudem ist er Fachjuror bei nationalen und internationalen Weinbewertungen. Weiter ist der designierte Weinbauchef auch erfolgreicher Organisator der steirischen Weinwoche in Leibnitz und seit 2006 deren Geschäftsführer.



Gemeinsam mit den Weinhoheiten Katrin (l.) und Marlene (r.) Fischer

DREI FRAGEN

Seit wann organisieren Sie die Steirische Weinwoche?

Gemeinsam mit Peter Keller war ich seit 2003 in die Organisation involviert, seit 2006 zeichne ich hauptverantwortlich.

Was ist Ihnen wichtig?

Das Prädikat „G'scheit feiern“ ist mir ein großes Anliegen.

Ihr Lieblingswein?

Hauptsache steirisch.

Er liebt die

Weinwochen-Organisator Martin Palz übernimmt ab April 2025 die Aufgabe des Landesweinbaudirektors.

WALTRAUD FISCHER

Wenn Fachsimpeln rund um den steirischen Wein angesagt ist, dann führt kein Weg an **Martin Palz** vorbei. Künftig tritt der Weinexperte in noch größere Fußstapfen. Nachdem der langjährige Weinbaudirektor **Werner Luttenberger** in den wohlverdienten Ruhestand tritt, wird er ab April 2025 dessen Nachfolge antreten.

Hearing sprach klar für Palz

„Nach einem umfassenden Assessment fiel die Wahl durch die Hearing-Kommission eindeutig auf Martin Palz. Der angehende Weinbauchef ist ein ausge-



Martin Palz ist der designierte neue Weinbauchef. LK Steiermark & Adobe Stock

wiesener Weinbauexperte mit fundiertem Wissen, großer Erfahrung und hohem Verantwortungsbewusstsein“, freut sich Kammerdirektor **Werner Brugner** über die Neubesetzung in der Landwirtschaftskammer. Martin Palz ist seit 22 Jahren engagierter und kompetenter Weinbaufachberater und begleitet Weinbaubetriebe in der

Weinregion



Martin Palz bei der 54. Steirischen Weinwoche mit BK Karl Nehamer



Ehrung für Werner Luttenberger von Bgm. Michael Schumacher Gady (2)

gesamten Steiermark, prioritär aber im Bezirk Leibnitz zu anstehenden Fachfragen.

Zudem ist er versierter Fachjuror bei nationalen und internationalen Weinbewertungen. Weiter ist der designierte Weinbauchef auch erfolgreicher Organisator der steirischen Weinwoche in Leibnitz und seit 2006 deren Geschäftsführer.

ZWEI FRAGEN AN...

Seit wann organisieren Sie die Steirische Weinwoche?

Martin Palz: Gemeinsam mit Peter Keller war ich seit 2003 in die Organisation involviert, seit 2006 zeichne ich hauptverantwortlich.

Ihr Lieblingswein?

Palz: Hauptsache steirisch.



Agrarmedien

Landessieger Kletzenbrot

*Ober*steirische
Rundschau



Preisgekröntes Früchtebrot

Bruck. Als einzige Preisträger aus dem Bezirk Bruck-Mürz-zuschlag wurden Elisabeth und Rudolf Schaffer vlg. Utschmoar aus Bruck bei der diesjährigen Kletzenbrotprämierung

Die Familie Schaffer mit Martin Rogenhofer (li.) und Franz Titschenbacher (re.) bei der Verleihung. Foto: Kristoferitsch

der Landwirtschaftskammer für ihr Früchtebrot ausgezeichnet. Insgesamt hatten sich 72 Kandidaten mit ihren Produkten der 18-köpfigen Fachjury gestellt. Die Verleihung der Auszeichnung erfolgte durch LK-Präsident Franz Titschenbacher und Verkostungschef Martin Rogenhofer.

Es gibt noch Luft nach oben

Rund 80 Prozent der Biolebensmittel werden über den Handel vermarktet. Direktvermarktung soll durch Modellregionen ausgebaut werden.

Die gute Nachricht gleich zu Beginn: Nach zwei Jahren mit verhaltenem Absatz steigt die Nachfrage nach Bioprodukten wieder an. Im ersten Halbjahr betrug der wertmäßige Bioanteil bei Lebensmitteln im Einzelhandel wieder 11,5 Prozent, nachdem er im Vergleichszeitraum des Vorjahres bei 11 Prozent lag. Deutlich positive Signale gibt es im Bereich der Biomilch, eine starke Nachfrage ist bei Biomais und Biosoja zu verzeichnen. Leichtes Wachstum gibt es auch bei Fleisch und Geflügel sowie Fäschiertem. Ebenso steigt im Lebensmittelhandel die Nachfrage nach Bio-Masthendl leicht. In allen Bereichen sei aber noch Luft nach oben. „Intakt sind die Marktchancen vor allem auch für den Bio-Gemüsebau. Es zeigt sich der Trend zum kleinstrukturierten Gemüseanbau – zur Marktgärtnerei. Im Kommen ist auch der Wintergemüseanbau“, betonte Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein im Zuge einer Pressekonferenz in Graz.

Um diese Entwicklungen zu stärken, haben Landwirtschaftskammer und Bio Ernte Steiermark die Bio-Gemüseberatung ausgebaut. Weiters verstärkt die Landwirtschaftskammer Bio-Praxisversuche im Ackerbau, um wertvolle Erkenntnisse den Biobauern bei den Fachberatungen weiterzugeben. Auch das gemeinsame Bio-Aktionsprogramm von Landwirtschaftskammer, Land Steiermark und Bioverband geht in Richtung Wachstum. Bis 2028 sollen die biologisch bewirtschafteten Flächen in der Steiermark von ak-

tuell 25 auf 30 Prozent ausgedehnt werden.

Bio-Modellregionen

Der Lebensmitteleinzelhandel spielt in Österreich für die Vermarktung von Bio-Lebensmitteln eine bedeutende Rolle. Gut 80 Prozent der erzeugten Bioprodukte werden über diese Schiene abgesetzt. Weiters soll auch die Direktvermarktung ausgebaut werden. Dazu werden derzeit sogenannte Bio-Modellregionen gegründet. Thomas Gschier, Obmann von Bio Ernte Steiermark, dazu: „Als Bio-Modellregion wird ein klar definiertes geografisches Gebiet verstanden, in dem Partnerschaften und neue Kooperationen mit und für die Verbraucher auf die Beine gestellt werden. Aktuell werden in Graz, im Vulkanland, im Schilcherland, im Almenland und in Murau Bio-Modellregionen aufgebaut.“ Ziel sei es, so Gschier, dass die bäuerlichen Produzen-



ten noch näher zu den Konsumenten kommen.

Dabei handelt es sich um ein wirkliches Erfolgsrezept. Dies beweist der im Herbst 2023 eröffnete Bionah-Hofladen am Gelände der landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof eindrucksvoll. Knapp 100 Biolieferanten, 90 Prozent davon sind bäuerliche Familienbetriebe, aus der Umgebung bieten ein breites und vielfältiges Produktsortiment für ihren Wochenein-



Obmann Thomas Gschier, LR Simone Schmiedtbauer, Ferdinand Köberl, LK-Vizepräsidentin Maria Pein und Karin Forcher.

Bio springt wieder an 2/2

**NEUES
LAND**

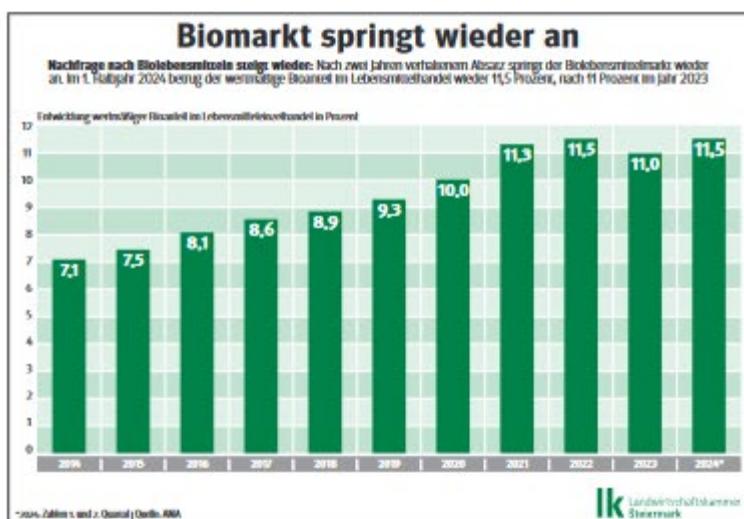


**Neben Bio-
milch und Bio-
gemüse steigt
auch die Nach-
frage an Bio-
Masthendln im
Lebensmittel-
handel leicht.**
[© agrarfoto.com]

kauf an. Der Straßgänger Bio-
bauer Ferdinand Köberl freut
sich als Geschäftsführer des Bio-
nah-Hofladens schon auf den
nächsten Schritt: „Neben dem
stationären Geschäft arbeiten
wir an neuen Abholstationen im
Grazer Stadtgebiet, um den Zu-
gang zu Biolebensmittel zu er-
leichtern.“ Auch Biobäuerin Kar-
rin Forcher aus St. Peter ob Ju-
denburg verkauft ihre Bio-Hüh-
ner über diesen Biohofladen und
sieht dies als wichtige Einkom-

mensquelle für ihren Bergbau-
ernhof.

Agrarlandesrätin Simone
Schmiedtbauer abschließend:
„Um diesen Erfolgsweg weiter-
zugehen, braucht es auch klare
Anreize von Seiten der Politik.
Daher wollen wir mit unserer
Lebensmittelstrategie ver-
stärkt bei den Konsumenten an-
setzen und haben darüber hinaus die
Förderungen im Agrarumwelt-
programm ÖPUL für Bio attrak-
tivierte.“



Linsen, Kichererbsen und

Hülsenfrüchte gewinnen in der einheimischen Küche wieder an Bedeutung. Die Produkte kommen aber oft aus dem Ausland, stellt die steirische Landwirtschaftskammer fest.

Das Ernährungsverhalten der Bevölkerung ändert sich. Das Interesse an pflanzlichen Lebensmitteln, vor allem auch an Hülsenfrüchten, steigt. Bohnen, Edamame, Fisolen, Kichererbsen, Linsen und Sojabohnen werden am Speiseplan wichtiger. „Das Gute daran ist, dass die Konsumentinnen und Konsumenten vermehrt nach regionalen und nachhaltig hergestellten pflanzlichen Proteinquellen suchen“, sagt Vizepräsidentin Maria Pein.

Diese pflanzlichen Produkte überzeugen geschmacklich und weisen als starker Food-Trend in eine nachhaltige, gesunde sowie ökologische Ernährungszukunft. „Um die vorhandenen Konsumbedürfnisse noch besser zu befriedigen, benötigen die Produzenten aber gute Rahmenbedingungen“, sagt Pein. Und weiter: „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.“

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. Denise Janisch:



Der Store-Check der Landwirtschaftskammer zeigt, dass sehr viele im Handel erhältliche Hülsenfrüchte aus dem Ausland kommen.

© LK/Dannerl

„Edamame lässt sich vielfältig verwenden und weiterverarbeiten und enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe. Unter Edamame versteht man die grünen, noch unreifen Sojabohnen, die in der Hülse geerntet werden. Die größte Herausforderung ist, das kurze Zeitfenster für die Ernte, wo dann alles passen muss!“

Auch Christina und Christoph Knittelfelder bauen Soja an und verarbeiten die reif geernteten Sojabohnen auf ihrem Betrieb zu steirischem Tofu. Christoph Knittelfelder: „Wir bieten Catering an und haben schnell gemerkt, dass die Nachfrage nach heimischen Tofu-Produkten besteht. Bei uns erfolgt die gesamte Produktionskette vom Soja-

anbau bis zum fertigen Tofu auf unserem Hof.“

Dreimal wöchentlich sollten Hülsenfrüchte am Teller sein. „Allerdings sind sie in den vergangenen 70 Jahren auf unseren Speiseplänen fast gänzlich verschwunden“, sagt Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin von der Meduni Graz. Dabei sind Hülsenfrüchte besonders wertvoll. „Sie sind besonders reich an Eiweiß und reich an löslichen Ballaststoffen, die das Sättigungsgefühl steuern und gut für die Darmgesundheit sind“, so die Expertin, die zu bedenken gibt: „Das Fehlen von Hülsenfrüchten in unserer Esskultur bewirkt Übergewicht, Fettleibigkeit und Mangelernährung. Letzteres sowie das Essen lee-

rer Kalorien führen 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 Chili, 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.“

Dass heimische Hülsenfrüchte wunderbar schmecken und sich sehr gut in eine bekömmliche Alltagsküche integrieren lassen, demonstriert Starkoch Philipp Pirstinger. Er erklärt: „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 sehr gut dampfgaren, die Zubereitung im Wasserdampf erhält die grüne Farbe und die wertvollen Inhaltsstoffe.

Um einen Überblick über die Herkunft der im Lebensmittelhandel angebotenen Bohnen, Linsen, Edamame, Fisolen, Kichererbsen und Sojabohnen zu erhalten, führte die Landwirtschaftskammer Steiermark im September 2024 einen Store Check bei fünf verschiedenen Lebensmittelhandelsketten durch. Die Ergebnisse: 68 Prozent 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 73 Prozent aus Österreich.



Christoph Knittelfelder, Sandra Holasek, Philipp Pirstinger, Vizepräsidentin Maria Pein und Denise Janisch.

© LK/Dannerl

Soja

Steirer Chili sin Carne



Rezept von Philipp Pirstinger

Zutaten:

- 100 g Sojagranulat
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Chili-Flocken (oder frische Chili nach Bedarf)
- 1 Stk grüne Paprika
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Steirische Käferbohnen g. U., gekocht
- 1 Dose Zuckermais (ca. 200 g)
- 25 g Tomatenmark
- 500 ml passierte Tomaten
- etwas Zartbitterschokolade (nach Bedarf)

Zubereitung:

Sojagranulat vorbereiten: Das Sojagranulat im Gemüsefond einweichen und quellen lassen (ca. 10 Minuten). Danach gut abtropfen lassen und eventuell überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Gemüse vorbereiten: Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Die grüne Paprika in kleine Würfel schneiden.

Anbraten: In einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, dann den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten.

Würzen: Das eingeweichte Sojagranulat hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Chili-Flocken würzen. Alles gut vermengen und ein paar Minuten anrösten, damit sich die Aromen entfalten.

Gemüse und Käferbohnen hinzufügen: Die gewürfelte Paprika, die abgetropften Käferbohnen und den Mais dazugeben. Alles gut vermischen.

Tomatenmark und Tomatensauce: Das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten, dann die Tomatensauce hinzufügen und alles gut vermischen.

Köcheln lassen: Das Chili bei mittlerer Hitze etwa 20-30 Minuten köcheln lassen, damit alle Aromen sich verbinden.

**NEUES
LAND**



Online Medien

Online Medien

Neuer Weinbauchef:

Media Net – 19. November: [zum Beitrag](#)

Biomarkt springt wieder an:

Leibnitz Aktuell – 20. November: [zum Beitrag](#)

ORF, online – 19. November: [zum Beitrag](#)

Klipp – 20. November: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Steirische Lebensmittel

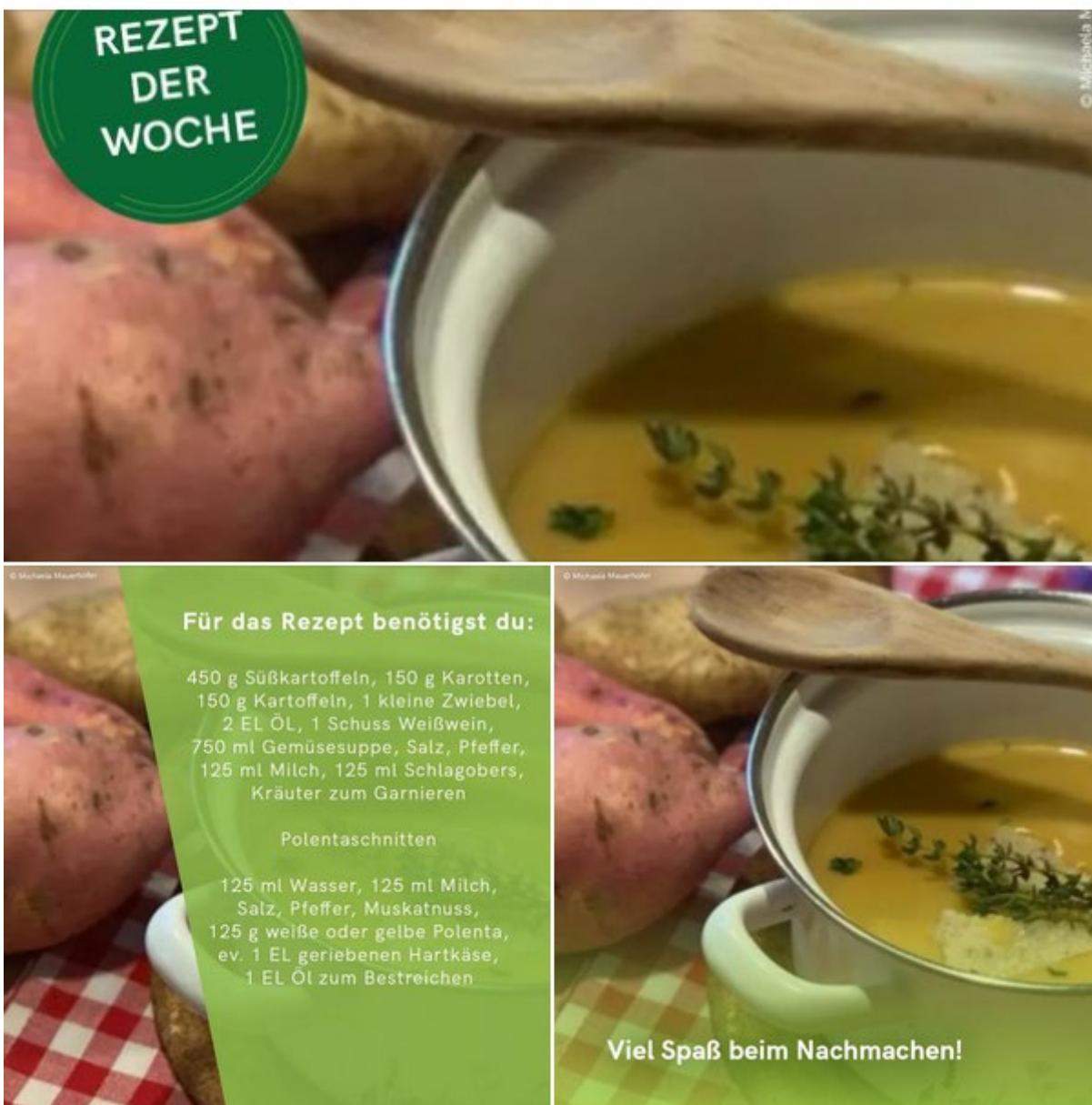
Gepostet von Stefanie Bratl

· 20. November um 11:13 ·

Was gibt's Besseres als eine wärmende Suppen an kalten Tagen? 🍲

Wir haben das perfekte Rezept für euch: Cremige Süßkartoffelsuppe, verfeinert mit Gewürzen, dazu knuspriggoldene Polentaschnitten – einfach himmlisch! 🌟🌟

Hier geht's zum Rezept: bit.ly/Suesskartoffelsuppe_Polenta... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

1.312

Beitragsreichweite ⓘ

1.312

Interaktionen ⓘ

66

👍 10

1 Kommentar 7 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

✉️ Senden

🔄 Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Landwirtschaftskammer Steiermark mit Martin Palz.

Gepostet von Stefanie Bratl

· 20. November um 11:18 · 🌐

🍷 Neuer Weinbauchef in der Steiermark! 🍷 Martin Palz wird in der Landwirtschaftskammer ab April 2025 den langjährigen Weinbauchef Werner Luttenberger ablösen, der nach beeindruckenden 25 Jahren in den wohlverdienten Ruhestand geht. 🙌 Wir bedanken uns für deinen großartigen Einsatz! 🍷

Mit 22 Jahren Erfahrung als Weinbaufachberater bringt Martin Palz enormes Fachwissen mit. Wir wünschen ihm viel Erfolg! 🍷

#lan... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

3.890

Beitragsreichweite ⓘ

3.789

Interaktionen ⓘ

673

👍 227

32 Kommentare 7 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

🔗 Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Land- und Forstwirtschaft - Familie Bernhart
Lukas und Bianca Bernhart mit Philipp, Johanna
und Magdalena



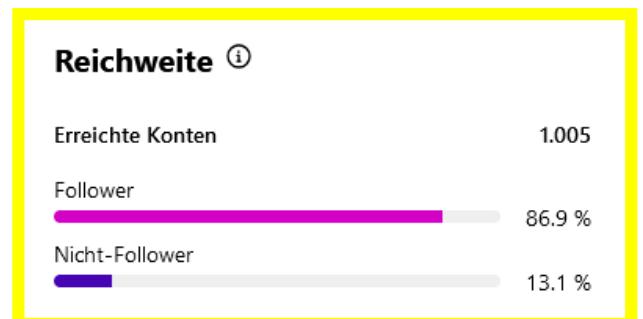
lk_steiermark 🐄🌲 Dürfen wir vorstellen: Familie Bernhart – Lukas und Bianca bewirtschaften mit Herzblut ihren Vollerwerbsbetrieb.

Lukas, gelernter Maschinenschlosser, übernahm den Hof seiner Großeltern, und führt den Betrieb nun erfolgreich mit seiner Frau Bianca. 🌟

Mit 20 Milchkühen, die jährlich 160.000 Liter Milch liefern, und 23 Hektar Wald zeigt ihr Hof, wie Tradition und Zukunft vereint werden können. Ein inspirierendes Beispiel für moderne Landwirtschaft! 🍌❤️

landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark #bauernhofkandidatdesjahres2025

22 Std.



Gefällt andreasj.steinegger und 33 weitere Personen
Vor 22 Stunden