



# Genuss auf steirisch

Samstag,  
7. Dezember 2024  
www.stmk.lko.at

# GENUSS *auf steirisch*



## Ach, wie ist das süß

Steirischer Honig unterliegt strengsten Qualitätskriterien - das macht ihn zu einem unverfälschten und einzigartigen Genuss.  
Seiten 10/11

FOTO FISCHER



### GUTES VON DAHEIM

Spezialitäten von steirischen Bäuerinnen und Bauern sind der große Trend unterm Weihnachtsbaum.

Seiten 2/3



### GENIESSEN MIT GEWISSEN

Bio-Bauer Stefan Schwaighofer gibt Einblick in seine Arbeit und die Produktion von Styria Beef-Biojungrind.

Selbe 10



### SO SCHMECKT SILVESTER

G'schmackige Alternativen für den Jahreswechsel - vom alkoholfreien Sekt bis zum Glücksbringer-Fisch.

Selbe 11



### BAUM SCHAFFT HARMONIE

Steirische Christbäume sind Entschleuniger - Duft und Farbe zaubern Wohlfühl-Atmosphäre ins Heim.

Selbe 12

Eine Bellage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

### KOMMENTAR



**Franz Titschenbacher,**  
Präsident der steirischen  
Landwirtschaftskammer

BERGMANN

## Regionales tut allen gut

Zu keiner Zeit ist den Steirerinnen und Steirern Tradition so wichtig wie rund um Weihnachten. Das gemeinsame Essen mit Familie, Verwandten und Bekannten spielt dabei eine zentrale Rolle. Deshalb wird zu den Festtagen auch besonders aufgetischt. Aber: Rund um diese Zeit landen in der Steiermark auch Lebensmittel im unglaublichen Wert von 30 Millionen Euro im Müll. Der Jahreswechsel bietet sich da geradezu an, das Einkaufsverhalten zu überdenken. Denn allein ein Schweinsbraten mit Semmelknödeln verursacht mehr als 33.000 Transportkilometer, wenn die Zutaten aus aller Welt importiert werden - das ist fast eine Erdumrundung. Das muss nicht sein, denn es gibt all diese Zutaten auch von heimischen Produzenten. Regional kaufen hat aber noch viele weitere Vorteile. Werden nur um ein Prozent mehr regionale statt internationale Lebensmittel ins Einkaufswagen gelegt, könnten in der Steiermark rund 500 Arbeitsplätze geschaffen werden - eine enorme Stärkung für die Regionen. Das sind übrigens nur um 3,50 Euro mehr pro Haushalt und Monat für Regionales statt Internationales. Eine kleine Veränderung, die aber eine sehr große Wirkung hat. In diesem Sinne: genussvolle und besinnliche Weihnachten!



## Wein und Sekt in Bioqualität

Edle Tropfen aus nachhaltiger Produktion von Weinbau Thünauer in der Südsteiermark sind zweifelsohne eine Krönung für jedes Weihnachtsmahl - und natürlich auch ein ideales Geschenk. [weinbau-thuenauer.com](http://weinbau-thuenauer.com)



## Genussmomente für zuhause

Hol dir deine Weine für das Weihnachtsmenü! Die Weihnachtspakete vom Weingut Pfeifer sind da! [office@pfeifer-weingut.at](mailto:office@pfeifer-weingut.at)



## Genuss-Essig naturbelassen

Genießen Sie über 60 Sorten Spezialitätenessige der Essigmanufaktur Oswald/Schaffer. Der süßliche Trinkessig Apfel-Sanddorn ist ein Vitaminlieferant in der Winterzeit. Probieren Sie ihn als Alternative zu Zitrusfrüchten in Ihrem Tee... [essigmanufaktur.at](http://essigmanufaktur.at)



## FLEISCHGENUSS AUF HÖCHSTER EBENE



### Gefühlvolles Handwerk seit 1796.

Genussvolle Weihnachten mit den Spezialitäten aus dem Hause Kollar! Mit viel Liebe machen wir auf Vorbestellung Platten und Brötchen. Ein Highlight sind unsere hausgemachten Pasteten, Terrinen und Galantinen. Genuss verschenken - unsere Geschenkboxen und Sets. Erwerben können Sie unsere Spezialitäten direkt in Deutschlandsberg am Hauptplatz oder in unserer Filiale in Graz-Andritz.

[kollar-goebel.at](http://kollar-goebel.at)

Samstag, 7. Dezember 2024

**GENUSS** auf steirisch | 3

## Weil's von daheim am besten schmeckt!



Produkte von steirischen Bäuerinnen und Bauern machen Weihnachten zum kulinarischen Freudenfest – und man tut damit viel Gutes.

Das Christkind fliegt auf kulinarische Geschenke! Und kauft diese, ganz dem Trend entsprechend, direkt bei regionalen Produzenten. Dafür gibt es nämlich viele gute Gründe. „Wer heimisch kauft, weiß genau, woher die Produkte stammen und wie sie produziert werden. Da kann man darauf vertrauen, beste Qualität in den Händen zu halten“, bricht Konditorweltmeisterin Eve-



„Kauft man regional, kauft man mit gutem Gewissen und hat mit Sicherheit gute Qualität in der Hand.“

**Eveline Wild**, Konditorweltmeisterin

line Wild eine Lanze für den regionalen Einkauf. Damit unterstützt man auch unsere landwirtschaftlichen Betriebe und sichert Arbeitsplätze in den Regionen. Ganz

abgesehen vom Umweltgedanken: Importierte Produkte hinterlassen schließlich einen gewaltigen ökologischen Fußabdruck. Hier einige Kaufanregungen!

### Steirische Gannenfrenden

#### Kulinarisches für Ihre Liebsten

DIETMAR HABERL & FINK'S  
DELIKATESSEN



Machen Sie dieses Weihnachtsfest zu etwas Besonderem mit unvergesslichen Weihnachtsgeschenken von Fink's Delikatessen. Stöbern Sie durch unser Sortiment vor Ort in Walkersdorf bei Ilz oder finden Sie das Passende im Onlineshop auf

[finks-haberl.at](http://finks-haberl.at)

#### Wein.Gölles: Immer ein passendes Geschenk!

In Handarbeit entstehen Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln und vor allem Genuss bereiten. In der Buschenschank werden dazu hausgemachte Spezialitäten serviert. Ideal, um sich und seine Liebsten mit unvergesslichen Momenten zu verwöhnen. Entdecke jetzt die Geschenksets bei uns am Hof und online oder schenke Genuss mit einem Buschenschank-Gutschein.

[weinbau-goelles.at](http://weinbau-goelles.at)



#### Genießen mit allen Sinnen

Verschenken Sie Genuss! Glühwein, Finkel Beere, Wohlfühltee, Balsamessig und viele weitere hausgemachte Köstlichkeiten. Perfekt für magische Winterabende oder als Geschenk, das Herzen erwärmt! Jetzt entdecken: [krainerhof.at](http://krainerhof.at)



#### Fröhlich-Reis: zu hundert Prozent steirisch

SO-Fröhlich-Reis ist damit das ideale Geschenk für alle, die beim Schenken auf hochwertige Produkte aus der Region setzen. Und mit einem Reis ist man zudem auch auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine ganze Palette an Variationen an – dazu auch Reiswaffel-Natur, Reiswaffel-Schoko, Reispop-Schokoriegel, Müsliriegel, Cantuccini. [so-froehlich.at](http://so-froehlich.at)

#### SCHOKOLADIGE KUNSTWERKE DER KÖNIGSKLASSE



**Das exklusive Geschenk.** Bereiten Sie Ihren Lieben eine süße Freude oder gönnen Sie sich selbst einen kleinen Genussmoment mit den handgemachten, erlesenen Pralinen von Konditorweltmeisterin Eveline Wild. [der-wilde-eder.at](http://der-wilde-eder.at)

#### HERK HOFLADEN - KOBENZ



**Ein echter Genussladen.** Es gibt fast nichts an bäuerlichen Produkten, was es bei uns nicht gibt – großer Beliebtheit erfreuen sich auch die individuell gefüllten Geschenkkörbe. Das ideale Weihnachtsgeschenk!

## Sie sind die Stars unter den **Obstveredlern**



Ob Saft, Most und Edelbrand – steirische Obstveredler steigen zu Internationaler Klasse auf.

**Edelbrenner des Jahres:** Günter Peer, Leitring  
**Mostproduzenten des Jahres:** Daniela und Markus Holzer, Voralpe  
**Saftproduzenten des Jahres:** Julia und Michael Haspl, Voralpe (v. l.)

FOTO FISCHER

Schon seit einigen Jahren lassen die steirischen Obstveredler immer wieder aufhorchen. Was sich hier an Professionalität in der Arbeit und Qualität im Ergebnis tut, ist mittlerweile internationale Klasse. Umso bemerkenswerter, dass sich unter der wachsenden Riege an Top-Veredlern dann letztlich einige als ganz besondere Überflieger herauskristallisieren. Sie werden im Rahmen der Landesprämierung ermittelt und mit dem Titel „Obstveredler des Jahres“ ausgezeichnet. Gegen eine enorm starke Konkurrenz konnten sich heuer Julia und Michael Haspl bei Saft, Daniela und Markus Holzer bei Most und Günter Peer bei den Edelbrennern durchsetzen.

Damit sind sie nicht nur Aushängeschilder der Branche, sondern spornen auch andere an, den Sprung in die Obstveredelung zu wagen“.

„Mit Veredelung holen sich Obstbauern Wertschöpfung auf ihren Betrieb“.

**Georg Thünauer**  
Obstbau-Referent

betont Verkostchef Georg Thünauer. Er freut sich aber generell, dass die Saat für all jene, die die Chance ergriffen haben, von der reinen Rohwaren-Produktion in die Veredelung zu gehen, jetzt so beeindruckende Früchte trägt. Als Erfolgsgeheimnis sieht Thünauer dabei vor allem „den Hang zu perfekter Qualität, höchste Professionalität in der Arbeit und die Bereitschaft für laufende Innovationen“. Insgesamt wurden bei der heurigen Landesprämierung 957 Produkte eingereicht.



## Steirerkraft: ein Stück Steiermark schmeckt immer

**K**ulinarische Köstlichkeiten sind untrennbar mit der Advent- und Weihnachtszeit verbunden. Und auch als Geschenk machen sie sich ganz wunderbar. Egal, ob man selber naschen will oder die Köstlichkeiten verschenkt, der steirische Kürbiskernöl-Spezialist Steirerkraft hat jedenfalls eine Reihe an kreativen Rezepten parat. Wie wäre es da etwa mit Kürbiskern- und Apfelwindringen? Oder Käferbohnen-Topfenecken? Oder einem Polenta-Apfelkuchen?

Ein Advent-Highlight ist aber zweifelsohne das Advent-Apfelbrot mit Kürbiskernen. Damit wird nicht nur der Gaumen verwöhnt, damit holt man sich

auch ein Stück steirische Tradition in die Küche. Bei Steirerkraft findet man übrigens nicht nur das Rezept, sondern



Samstag, 7. Dezember 2024

GENUSS auf steirisch | 5

Was steirische Äpfel so besonders macht und was Apfelbauern fordert, erzählt Hoheit Kristin I.

## Es gibt keinen Tag ohne **steirischen Apfel**

**Apfel-Botschafterin**  
Obsthoheit Kristin I. bringt Apfel und Apfel-Wissen zu den Menschen.  
FISCHER

**Heute schon einen Apfel gegessen?**

**KRISTIN MAIGL:** Ehrlich gesagt noch nicht. Aber der Tag ist ja noch jung, das kommt also schon noch. Denn es gibt bei mir keinen Tag ohne steirischen Apfel – ein bis zwei Stück sind es immer.

sehen, wie groß das Interesse am steirischen Apfel war. Wir haben Apfelwissen weitergegeben und vor allem auch erklärt, wie viel Arbeit und wie viel Herzblut hinter einem steirischen Apfel stecken. Es war wirklich erbauend zu sehen, wie sehr das angenommen wurde.

Obstgarten mit dabei – da hat sich eine Leidenschaft entwickelt, die bis heute anhält und mich mit Begeisterung Bio-Apfelbäuerin sein lässt.

**Was macht einen steirischen Apfel so besonders?**

Wir haben in der Steiermark von den Anbaubedingungen her einfach alles, was es für beste Apfelqualität braucht. Das spiegelt sich dann natürlich im Geschmack oder etwa auch im idealen Zuckergehalt wider. Das Klima passt also perfekt, abgesehen von den sich jetzt leider häufenden Wetterkapriolen.

**Sie sind seit April steirische Obsthoheit. Was waren bis dato die Höhepunkte Ihrer Amtszeit?**

Besonders schön war eine Aktion am „Tag des Apfels“ am Grazer Hauptplatz. Da haben wir Apfelspalten an Menschen verteilt. Es war unglaublich eindrucksvoll zu

**Wie sind Sie eigentlich auf den Apfel gekommen?**

Schon meine Großeltern haben die Apfelproduktion forciert. Meine Eltern sind dann voll in den Obstbau eingestiegen. Ich war also schon mit der Windel im

Ob Apfelbrot, Steirerkraft-Kürbiskernöl oder Gutes aus dem Steirerkraft-Shop – steirisches Lebensgefühl ist immer schenkenstwert.



VORFREUDE MIT GENUSS



**Perfekt für die Adventzeit.**

Das Advent-Apfelbrot passt perfekt in die Weihnachtszeit – als Begleiter zum Glühwein, zum Nachmittagskaffee oder als süßes Geschenk. Liebevoller Zubereitung und die Verwendung regionaler Zutaten machen es zu einem einzigartigen Genuss.

Mehr als 300 kreative Rezepte gibt es auf der Steirerkraft-Website und auf Social Media. Geschmackvolle Geschenke findet man direkt in der Kernothek in Wollsdorf oder ebenfalls auf [steirerkraft.com](http://steirerkraft.com)



Hier geht's zum Apfelbrot-Rezept  
STEIRERKRAFT

auch die besten heimischen Zutaten dafür: knackige Steirerkraft Kürbiskerne und aromatische Apfelchips!

Weihnachtsgeschenk immer gut. „Die sorgfältige Herstellung des Kürbiskernöls erfolgt mit hochmodernen Anlagen nach traditionellen Methoden, die über Generationen weitergegeben wurden. Jede einzelne Flasche Steirerkraft Kürbiskernöl ist ein Stück steirische Identität und ein Zeichen für die hohe Qualität heimischer Zutaten“, betont Steirerkraft-Geschäftsführerin Martina Hubmann.

**Das Steirische** Kürbiskernöl g.g.A. von Steirerkraft ist das meistprämierte der Welt und nicht zuletzt auch deshalb so begehrt, weil es mit seinem nussig-milden Geschmack und der tiefgrünen Farbe Gerichten von Suppe bis Dessert eine besondere Note verleiht.

Und wenn das Christkind hochwertige kulinarische Geschenke sucht, fliegt es ganz automatisch auch zu Steirerkraft. Polenta, Knabberkerne, Apfelchips und Co. garantieren Qualität aus der Region. Die Marken-Ikone ist natürlich das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. So ein Stück Steiermark in der Premiumflasche macht sich als

**Welchen Stellenwert hat der Apfel bei den SteirerInnen und Steirern?**

So wie ich es wahrnehme, einen durchaus hohen. Äpfel gehören zum Lieblingsobst und man weiß die schöne gute und gesunde Qualität vom Bauern ums Eck, auf die man sich verlassen kann, weitgehend zu schätzen. Vermehrt auch bei Menschen, die beim Kauf auf den ökologischen Fußabdruck achten – der ist bei Exoten wie Bananen oder Ananas ja wirklich schwer bedenklich.

**Wo liegen die großen Herausforderungen in der Apfelbranche?**

Wie schon gesagt, in den Wetterkapriolen. Aber auch die Preisentwicklung gibt zu denken. Überall gehen die Preise in die Höhe, nur der Preis, den der Bauer für seine Äpfel bekommt, ist in den vergangenen zehn Jahren kaum gestiegen. Das bringt vor allem kleine Betriebe schwer unter Druck.

**Ihr dahingehender Wunsch?**

Faire Bezahlung für den Bauern.

**Ihr liebstes Apfelgericht?**

Omas Apfelstrudel, der ist einfach unübertrefflich!

Freitag, 7. Dezember 2024



70-köpfige  
Top-Keimlinge  
jüngste  
Zeiten an

**REZEPT**

## Käferbohnencurry

**Zutaten Käferbohnencurry für vier Personen.** 2 Esslöffel Rapsöl, 1 große Zwiebel, fein gehackt, ½ Stange Porree, fein nudelig geschnitten, 5 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Currypulver, 600 g Paradeiser, passiert, gemahlener Kümmel, Chilipulver nach Geschmack, Salz, 240 g Steirische Käferbohnen g.g.A., gekocht  
Zum Anrichten: Sauerrahm und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. sowie gehackte Petersilie.

**Zubereitung:** Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Porree goldgelb anrösten, Knoblauch zugeben, die Hitze etwas reduzieren, anschließend das Currypulver zugeben und kurz durchrösten. Nun die passierten Paradeiser zufügen und einige Minuten köcheln lassen – es soll eine „gebundene Konsistenz“ entstehen. Das Curry mit Kümmel, Chili und Salz abschmecken. Die Steirischen Käferbohnen g.U. halbieren und zum Curry geben, noch einmal kurz aufkochen und dann anrichten.

Zum Garnieren ein Esslöffel Sauerrahm pro Portion mit etwas Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verrühren und auf das Curry geben, mit Petersilie bestreuen. Sehr gut schmeckt zum Käferbohnencurry ein selbst gebackenes Baguette.

## Ein Dream-Team: Kernöl und Käferbohne

**K**ernöl und Käferbohne – zwei ursteirische Produkte, die bestens harmonieren! Jedes für sich ist schon ein wahrer Gaumenkitzel, zusammen ergeben sie jedoch absolute Geschmacksexplosionen. Am Klassischsten zeigt sich das bei einem Salat – wenn sich das samtige Grüne Gold geschmeidig um die zart nussig schmeckende Käferbohne schmiegt, dann jubelt der Gaumen. Eine Harmonie, die mittlerweile auch viele Gourmetköche beflügelt, immer wieder neue Gerichte rund um Käferbohne und Kernöl zu kreieren.

**Ganz abgesehen** vom Geschmack stecken in beiden dieser Produkte auch jede Menge Vorteile für unsere Gesundheit. Gerade Bohnen gewinnen im

Rahmen einer gesunden Ernährung immer mehr an Bedeutung: „Sie enthalten sehr viel Eiweiß und sehr wenig Fett. Eine Portion Bohnen deckt die Hälfte des Tagesbedarfs an Kalium und Eisen sowie zu 35 Prozent den Magnesiumbedarf. Bohnen haben zudem cholesterinsenkende und krebshemmende Wirkung“, blickt Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz eine Lanze für diese Hülsenfrucht.



Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz  
HARRY SCHIFFER

**Steirisches Kürbiskernöl** ergänzt mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und viel Vitamin E – es ist Polsterung für die inneren Organe und natürlicher Wärmeschutz für den Körper.



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](http://www.steirische-kaeferbohne.at)  
[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)  
[www.svggh.at](http://www.svggh.at)

Die Banderole sichert das Original

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanzierung von der Europäischen Union

Samstag, 7. Dezember 2024

GENUSS auf steirisch | 7

Die Jury testete 20 Kernöle und hob den Sieger zum Champion aller auf dem Siegerpodest.

## Wir sind die steirischen Kernöl-Champions



And the winner is... Clemens Lackner, 23 Jahre, aus Söding! Der Jungbauer ist damit der jüngste Kernöl-Champion, den dieser Bewerb je hervorgebracht hat. Entsprechend groß die Freude beim Gewinner und der Stolz beim Vater. In Sachen Erfolgsrezept sind sich die beiden, wie in vielen Dingen, einig: „Erstklassige Qualität ist ein durchgehender Prozess, der von einem gesunden Boden über perfekte Abläufe rund um Ernte, Trocknung und Lagerung bis zum professionellen Finale in der Ölmühle reicht.“

Insgesamt hatten beim alljährlichen Kürbiskernöl-Championat die 20 Besten unter den besten steirischen Kernölproduzenten ihren glanzvollen Auftritt. Ist man also bei diesem Bewerb dabei, hat man es ohnehin schon in die Championsleague geschafft. Die Top-Kernöle wurden dort aber von einer 70-köpfigen Jury noch einmal auf Herz und Nieren getestet.

**Geschlürft** und geschmakt haben da etwa auch mehr als 30 heimische Hauben- und Spitzenköche, darunter Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner, der am Wörthersee das beste Restaurant Kärntens betreibt. Ihre Aufgabe war es, die Kernöle auf die Kriterien Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack hin zu prüfen. Ein erstklassiges steirisches Kürbiskernöl

g.g.A. zeichnet sich nämlich durch seine Zweifarbigkeit - dunkelgrün und leicht rötlich schimmernd - aus sowie durch frischen, nussigen Geruch. Es muss dickflüssig vom Löffel fließen und den Gaumen mit nussigem Geschmack, begleitet von Schoko und Brottönen, umspülen.

**Qualitativ** kann sich die heurige Ernte übrigens mehr als sehen lassen: „Die vielen Sonnenstunden und warmen Temperaturen haben den wärmeliebenden steirischen Ölkürbissen gut getan und eine hervorragende Kernqualität besichert“, macht Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Gusto auf das hochwertige Grüne Gold aus der Steiermark.



**Ausgezeichnet.** LK-Präsident Titschenbacher, Haubenchef Wallner, Sieger Clemens und Wilfried Lackner, Landesrätin Schmiedtbauer, Labugger und Zötsch von der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

### DIE TOP DREI 2024

1. Clemens und Wilfried Lackner, Söding
2. Elke und Hubert Ottenbacher, Mureck
3. Martina und Andreas Eberhardt, St. Veit in der Südsteiermark.

Die 20 Besten gibt es unter: [bit.ly/top20kernol](https://bit.ly/top20kernol)

KÜRBISKERNÖL G.G.A.



## Jubel über den Titel „Ölmühle des Jahres“

Die Freude ist über groß, jubelte Nicole Feldbacher von der Ölmühle Kaufmann in St. Veit in der Südsteiermark über den Titel „Ölmühle des Jahres 2024“. Intensiven Kundenkontakt und eine ausgeprägte Feedback-Kultur nennt sie als eines der Geheimnisse für ihren Erfolg. Weil Ölmühlen eine zentrale Rolle bei den vielen Schritten zum perfekten Kürbiskernöl spielen, werden sie im Rah-

men des Kürbiskernöl-Championats auch entsprechend gewürdigt und vor den Vorhang geholt.

**Sieger** wird, wer als Lohnpresser im Zuge der Landesprämierung die meisten eingereichten und prämierten Kernöle sowie Kernöle mit der Höchstpunktzahl vorweisen kann.

**Sieg.** Nicole Feldbacher und Partner Stephan Spath von der Ölmühle Kaufmann.



**Sicherheit für die Konsumenten**  
Die Banderole mit fortlaufender Kontrollnummer **2** sichert ein kontrolliertes echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. **1** Die EU hat steirischen Kernölproduzenten 1996 die Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zuerkannt.

**INTERVIEW**

## Wärme hat für Top-Qualität beim Honig gesorgt

**Was zeichnet den steirischen Honig 2024 aus?**

**WERNER KURZ:** Die hervorragende Qualität! Das Wetter hat den Imkern in die Hand gespielt - Geschmack, Farbe, Konsistenz, es stimmt alles.

**Welches Wetter ist für die Arbeit der Bienen ideal?**

Sie brauchen lange Wärmeperioden; so haben sie viel Zeit, um den Nektar zu sammeln, einzudicken und im Bienenstock umzuarbeiten.

**Man hört immer wieder, dass viel ausländischer Honig am Markt ist - wie kann man sicherstellen, heimische Qualität zu kaufen?**

Durch einen Blick auf das Etikett! Steht „Honig

aus Österreich“ drauf, ist auch heimischer Honig drinnen.

**Was sind die gravierendsten Unterschiede zwischen heimischem und ausländischem Honig?**

Heimische Qualität zeichnet sich durch Fruchtigkeit und Sortentypizität aus. Etwas, das ausländischem Honig oft fehlt, er schmeckt einfach nur süß.

**Ab Jänner 2025 gelten die Frühstücksrichtlinien - was steckt dahinter?**

Noch bessere Kennzeichnung. Auf dem Honigglas müssen alle Herkunftsländer, die im Honig stecken, festgehalten sein - je nach Prozentanteil in absteigender Reihenfolge.



**Werner Kurz,** Präsident Steirischer Imkerverband, freut sich über hohe Honig-Qualität  
FISCHER

**Laborgeprüfte Qualität.** Andreas Fritsch, Labor-Leiter im Imkeryentrum, erklärt, was echten steirischen Honig ausmacht.



## Kren - Wunderwurze für unsere Gesundheit

**H**usten, Schnupfen, Heiserkeit - Winterzeit ist Erkältungs- und Grippezeit! Und das bedeutet Schwerarbeit für unsere Abwehrkräfte. Die brauchen jetzt ganz besondere Unterstützung. Ob vorbeugend oder im Akutfall, Freunde traditioneller und bewährter Hausmittel greifen da wieder verstärkt zu Steirischem Kren. Kein Wunder, der wird im Volksmund ja auch als Penicillin des Gartens bezeichnet und ist als Heilpflanze anerkannt.

**Steirischer Kren** ist nicht nur ein Turbo für das Immunsystem und macht es stark gegen Viren und Bakterien, er gilt auch als Vitamin C-Bombe, die doppelt so viel Vitamin C enthält wie etwa Zitronen.

**Steirischer Kren hat es in sich! Diese Wurze ist nicht nur Würze, sondern auch ein wirkungsvolles Heilmittel.**

Der hohe Anteil an Senfölen regt die Durchblutung und Verdauung an. In Sachen Mineralstoffe hat es die Wunderwurze ebenso in sich: Kren ist reich an Eisen, Kalium, Kalzium und Magnesium.

Auch bei Harnwegsinfekten und rheumatischen Beschwerden wird gerne auf die unterstützende Wirkung dieses traditionellen Hausmittels gesetzt. Die gesunde Kraft von Steirischem Kren bewährt sich übrigens bei innerlichen wie auch äußerlichen Anwendungen.

**Wichtig:** Damit die gesundheitlichen Vorzüge tatsächlich zu tragen kommen, gilt es auf hochwertige steirische Krenqualität zu achten! „Diese erkennt man ganz eindeutig an der Aufschrift ‚Steirischer Kren g.g.A.‘ sowie am blauen EU-Gütesiegel für ‚geschützte geografische Angabe‘. Nur mit einer solchen Kennzeichnung hat man 100 Prozent steirische Qualität in der Hand“, betont Thomas Gasper, Obmann der steirischen Krenbauern.

**KREN IST GESUND**

Einen Esslöffel frisch geriebenen Steirischen Kren mit zwei frisch geriebenen steirischen Äpfeln vermischen. Etwas heimischen Honig und Zitronensaft dazugeben. Schmeckt pur oder als Beilage zu gekochtem Rindfleisch, Wild oder Fisch. Mehr auf:

[stelergemuese.at](http://stelergemuese.at)



Samstag, 7. Dezember 2024

**GENUSS** auf steirisch | 9

## Steirer-Honig ist mehr als nur süß

Was steirischen Honig auszeichnet und warum es für gute steirische Äpfel auch die steirischen Imker braucht.



Gewusst, dass Honig das am dritthäufigsten gefälschte Produkt der Welt ist? Ist nur einer von vielen Gründen, um zu hochwertiger steirischer Qualität zu greifen. Denn die heimischen Imker unterliegen einem der strengsten Honig-Gesetze der Welt. Will man beim Honigkauf also auf Nummer sicher gehen, geht man direkt zu steirischen Produzenten oder greift zu einem Glas mit der Herkunftsbezeichnung „Österreich“.

Die rot-weiß-rote Banderole über dem Deckel steht für hundert Prozent reinen österreichischen Honig. „Diese bekommt der Imker nur, wenn ausgezeichnete im Labor geprüfte Qualität vorliegt. Dafür erhält er auch eine Prüfnummer, die ebenfalls auf der Banderole zu finden ist“, gibt Andreas Frisch, Laborleiter im steirischen Imkerzentrum Einblick in die klare und aussagekräftige Kennzeichnung bei heimischem Honig. Und erklärt weiter: „Dieses Gütesiegel ist auch die Basis dafür, dass der Imker mit seinem Honig

an der steirischen Honig-Prämierung teilnehmen darf. Für diese werden die Laborstandards dann noch einmal geschärft, zusätzlich werden die Honige von einer Fachjury blindverkostet. Erst danach werden die Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen verliehen.“ Diese sind übrigens eine sehr gute Orientierung für den Konsumenten: Sieht man die Auszeichnung, kann man bedenkenlos zugreifen und hat garantiert 1A-Qualität in der Hand.

Ob Kastanien-, Wald-, Lindenblüten- oder Löwenzahnhonig – die Steiermark hat eine unvergleichliche Vielfalt aufzuweisen. „Das ist mit dem süßen ausländischen Einheitsbrei einfach nicht vergleichbar“, macht Fritsch Gusto auf die weiß-grünen Bienenprodukte. Außerdem: „Mit dem Kauf von heimischem Honig unterstützt man die heimischen Imker, aber auch die heimischen Obstbauern. Denn die Bestäubungsleistung der Bienen ist für Qualität und Quantität der Apfelernte entscheidend. Wo die Bienen fehlen, sind Äpfel klein, unförmig und in geringer Menge vorhanden. Will man also einen schönen steirischen Apfel, muss man auch zu steirischem Honig greifen!“

**Prämierung.** Ganze 2.100 Honige wurden für die Prämierung 2024 eingereicht; 682 kamen in die Verkostung. Neben der Prüfung im Labor hat eine fachkundige 38-köpfige Jury blind verkostet, bevor die Medaillen verliehen wurden.

### BIENEN-PRODUKTE

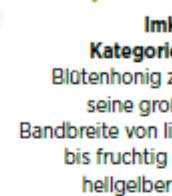
**Von Kerzen bis Propolis.** Neben Honig gibt es noch eine ganze Reihe von hochwertigen Bienenprodukten für Genuss, Gesundheit und Wohlbefinden. Ideal für alle, die zu Weihnachten heimisch, hochwertig und mit Sinn schenken und Freude machen wollen.



### SIEGER DER HONIGPRÄMIERUNG 2024



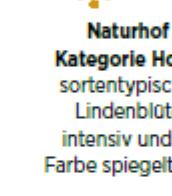
**Lorenz Stephan, Mürzzuschlag**  
**Kategorie Akazienhonig.** Dieser besticht durch seine sehr milden und zarten Vanille- und Rosennoten und durch ein Farbenspiel, das von wasserhell, grünlich bis champagnergelb reicht.



**Imkerin Reiter, Liezen**  
**Kategorie Blütenhonig.** Der Blütenhonig zeichnet sich durch seine große geschmackliche Bandbreite von lieblich über blumig bis fruchtig aus – und glänzt in hellgelber bis orangefarbener Farbe.



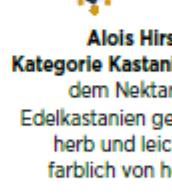
**Thomas Lorber, Radkersburg**  
**Kategorie Cremehonig.** Die Basis für Cremehonig sind Blütenhonige, bevorzugt die lieblichen Varianten. Dieser hellgelbe bis orangefarbene Honig ist sehr streichfähig und fein kristallin.



**Naturhof Rosmann, Leibnitz**  
**Kategorie Honig mit Linde.** Der sortentypische Geschmack von Lindenblütenhonig ist würzig, intensiv und mentholartig – die Farbe spiegelt ein schönes helles Bernsteinwider.



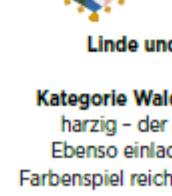
**Heinz Schnepfleitner, Liezen**  
**Kategorie Honigtauhonig.** Eine Geschmacksvariante, die dem Blütenhonig sehr ähnlich ist – intensiv aromatisch und lieblich. Die Farbspalette reicht von extra-hell bis Bernstein.



**Alois Hirschmann, Feldbach**  
**Kategorie Kastanienhonig.** Wird aus dem Nektar und Honigtau von Edelkastanien gewonnen, schmeckt herb und leicht bitter und reicht farblich von hellem Bernstein bis dunkelbraun.



**Fritz Gamsjäger, Liezen**  
**Kategorie Waldhonig blumig.** Wie der Name schon verrät: blumig, lieblich bis leicht malzig im Geschmack. Die schöne klare Bernsteinfarbe macht ihn auch zu einem optischen Hingucker.



**Linde und Josef Waldacher, Graz-Umgebung**  
**Kategorie Waldhonig:** Malzig und harzig – der pure Wald im Glas. Ebenso einladend die Optik, das Farbenspiel reicht von Bernstein bis dunkelbraun.



**Ines und Gerhard Kaltenecker, Bruck/Mur**  
**Kategorie Wald-Blütenhonig:** Eine Variante mit großer geschmacklicher Breite von leicht blumig bis malzig. Farblich präsentiert er sich idealerweise in hellem Bernstein.



**REZEPT**

## Pfeffer-Curry

**Zutaten** (4 Portionen)  
 70 dag Styria Beef (Gustostück)  
 2 EL Öl  
 Salz, grüner Pfeffer  
 Ingwer, 2 Zwiebeln  
 4 Knoblauchzehen  
 2 EL Butter  
 1 EL Currypulver  
 Saft von ½ Limette  
 ½ l Kokosmilch  
 etwas Zitronengras  
 40 dag Bambussprossen

**Zubereitung**

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, pfeffern und in Öl marinieren.  
 Die Ingwerwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken, Knoblauch zerdrücken und in der Butter goldgelb braten. Currypulver dazugeben, umrühren, kurz mitbraten. Ingwer, Limettensaft und Kokosmilch zufügen. Bei sehr milder Hitze weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Sauce danach in einen Topf schütten und warm stellen. Fleisch ohne weitere Fettzugabe in der Pfanne anbraten, dann in die Currysauce geben. Zitronengras zufügen und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Die Bambussprossen abtropfen lassen, unterrühren und drei bis fünf Minuten köcheln lassen.  
 Die Rezepte können Sie von Styria Beef-Bauerinnen und -Bauern beim Einkauf ab Hof erhalten:

 [styria-beef.at/verkauf/produzenten](http://styria-beef.at/verkauf/produzenten)  
 Die Mappe kann jedoch auch erworben werden.

Einfach bestellen unter:  
[steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at)



# Genießen mit Gewissen

Stefan Schweighofer arbeitet auf seinem Bio-Betrieb in Stanz im Mürztal nach höchsten ethischen Leitsätzen.

BIO ERNTE STEIERMARK/KÖNIGSHOFER

**Wie geht es Ihren Kühen heute?**  
 SCHWALGHOFER: Denen geht es sehr gut. Die sind ja Fröhaufsteher; ich war also schon um vier Uhr im Stall - habe ausgemistet, eingestreut, Futter vorgelegt. Und ich habe natürlich geschaut, ob alle wohlauf sind. Sie sind es.

**Ihr Motto lautet: Bio aus Überzeugung. Warum?**  
 Ich sehe es als Grundprinzip des landwirtschaftlichen Arbeitens, im natürlichen Kreislauf zu arbeiten und mit der Natur schonend umzugehen. Man kann den Boden nicht bis aufs Letzte beanspruchen, das hat mit Verantwortung für die Natur und die kommenden Generationen zu tun.

**Sie sind auch ein Permakultur-Betrieb. Was heißt das?**  
 Allen voran, dass ich nach den ethischen Leitsätzen „für die Erde,



„Mit Tier und Natur respektvoll umzugehen, ist Grundprinzip für landwirtschaftliches Arbeiten.“

**Stefan Schwalghofer**  
 Permakulturhof Ellersbacher

für die Mitmenschen, für gerechte Aufteilung“ arbeite.

**Wie schlägt sich das auf die Tierhaltung nieder?**  
 Ich ermögliche meinen Kühen ein gutes und würdevolles Leben. Die Rinder für mein Styria Beef Bio-Jung-rindfleisch sind jetzt bis April im Stall, das übrige Jahr aber durchgehend draußen auf der Weide; dort haben sie gesundes, frisches Gras. Aber auch jetzt im Stall haben die Tiere Freilauf, sind also nicht angebunden. Sie können jederzeit zu ihren Futterstellen. Im Winter füttere ich überwiegend Heu.



**Wie schlägt sich das auf die Fleischqualität nieder?**  
 Dadurch, dass die Tiere nur natürliches Futter bekommen, ist das Fleisch sehr schmackhaft, mager und zart, fast wie Kalbfleisch. Auch der ernährungsphysiologische Wert ist bei Weideweidung höher - das Styria Beef Bio-Jungrindfleisch beinhaltet viele hochwertige Spurenelemente und zeichnet sich durch ein ideales Verhältnis zwischen Omega3- und Omega6-Fettsäuren aus. Die Rinder wachsen ja auch sehr langsam auf; sie sind so lange bei der Mutter, bis diese sie quasi von selbst „abnabelt“. Die Tiere bleiben aber immer im Herdenverband, sie sind also wie eine Familie zusammen.

**DIESE ZEICHEN GARANTIEREN SORGSAMKEIT UND QUALITÄT**

**Styria Beef Bio.** Die Premium-Rindfleischmarke der steirischen Bio-bauern steht für artgerechte Haltung, tierfreundliche Ställe mit Strohliegflächen, Futtermittel aus eigener Landwirtschaft, Gentechnik ist tabu, keine Futterzusatzstoffe, Haltung der Tiere in Gruppen, Kälber erhalten Milch direkt von der Mutter.  
**Bio Ernte Steiermark.** Das ist die Landesorganisation innerhalb des Verbandes Bio Austria. 2.100 steirische Landwirte wirtschaften nach strengen Bio-Richtlinien von Bio Austria. Oberstes Ziel: Erhalt der Lebensgrundlagen für alle.



**Sie schlachten selbst?**  
 Ja! Unsere Tiere werden im Alter von zwölf Monaten am Hof geschlachtet, verarbeitet und direkt vermarktet. Es gibt also keinen langen Transport und keinen Stress.

**Ihr Styria Beef-Biojungrind-Lieblingsrezept?**  
 Ragout - mit Reis oder Nudeln.

Samstag, 7. Dezember 2024

**GENUSS** auf steirisch | 11

## Silvester – Glück für den Gaumen

Traditionell und doch einmal etwas anders!  
Bäuerliche Spezialitäten für den besonderen  
kulinarischen Rutsch ins Jahr 2025.

### Jeder kann ein Glückspilz sein

Der Fliegenpilz darf natürlich nur aus  
Schokolade sein. Aber wer Pilze als ku-  
linarische Besonderheit auf die Teller  
zaubern will, kann bei Familie Kirchsteiger  
in Vorau aus dem Vollen schöpfen.

[vilawls.com](http://vilawls.com)

### Bis auf die letzte Schuppe

Warum zu Silvester nicht einmal Fisch auftischen? Der  
Liesingtaler Edelwels von der Aquafarm Temmel schmeckt  
hervorragend und lebt zu hundert Prozent frei von Mikroplas-  
tik und Antibiotika. Übrigens: Eine Fischschuppe in der  
Geldbörse verspricht reichen Geldsegen fürs neue Jahr.



[aquafarm-temmel.at](http://aquafarm-temmel.at)



### Glück aus Germteig

Kein Silvester ohne Schweinchen.  
Schließlich rüsseln sie das Glück ins  
neue Jahr. Himmlisch schmeckt dieser  
Traditions-Glücksbringer aus Germteig  
von Christine Thir, einer ausgezeichneten  
Germmehlspeisen-Spezialistin. Die  
Seminarbäuerin zaubert zudem auch  
süße Bischofstäbe.

[thirzullebe.at](http://thirzullebe.at)

### Prosit ohne Prozent

Eine prickelnde Alternative für alle,  
die ohne Alkohol ins neue Jahr  
rutschen möchten oder zumindest  
zwischen durch ein alkoholfreies  
Glaserl genießen wollen:

Kindersekt von Kober - der  
schmeckt nämlich auch  
den Erwachsenen gut.

[aronlahof-kober.at](http://aronlahof-kober.at)



# STEIRISCHER Kren

## NASEN ROCK

Wir reiben Ihnen steirische  
Qualität unter die Nase.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der  
Europäischen Union

## Ein steirischer Christbaum bringt **Harmonie** ins Haus



Duft von frischen Tannennadeln, beruhigendes Grün – ein steirischer Christbaum macht Weihnachten zum Wohlfühl-Fest.

### Rot-weiß-rote Banderole.

Ein Garant für hochwertige Qualität von steirischen Christbaumbauern. ADOBE

**H**armonisches Beisammensein im Kreise der Familie – so stellt man sich den Heiligen Abend vor. So gelingt er nur nicht immer und überall. Wenn sich Hektik und Stress breit machen, kann ein steirischer Christbaum im wahrsten Sinne des Wortes ein

Weihnachtswunder bewirken und für Entspannung und wohlige Atmosphäre sorgen. „Der frische Tannenduft und das satte Grün der Nadeln wirken beruhigend, lassen langsamer und tiefer atmen. Dazu tragen unter anderem die Terpene bei, die ein frischer Baum verströmt und die zudem auch das Immunsystem stärken“, bricht Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern eine Lanze für heimische Qualität.

**Aber schon** bevor er zum glanzvollen Mittelpunkt am Weihnachtsabend wird, kann der Baum schon zum stimmungsvollen vorweihnachtlichen Familienerlebnis werden. Dem Christkind helfen, mit Mama und Papa den Baum aussuchen gehen! Gemeinsam durch den Christbaumwald streifen, Tee trinken und bis in die Glieder kribbelige Vorfreude spüren – das ist Weihnachten! Kein Wunder also, dass sich fast drei Viertel der Steirerinnen und Steirer einen natürlichen Christbaum ins Haus holen und 60 Prozent diesen bei einem steirischen Christbaumbauern am Verkaufsstand oder direkt am Bauernhof kaufen.

### SO HAT MAN LANGE FREUDE MIT DEM BAUM

**Heimische Qualität.** Ein steirischer Christbaum wird spät erntet, kühl, schattig und windgeschützt gelagert – damit hat man schon einen sehr großen Vorteil. Nadeln verliert prinzipiell jeder Baum, doch Nordmann- und Kork-Tannen behalten ihre Nadeln am längsten

**Im Frelen lagern.** Nach dem Kauf den Baum kühl, schattig und windgeschützt lagern. Einen Tag vor dem Weihnachtsabend ins Zimmer stellen.

**Anschneiden.** Bevor man den Baum in den Wasserständer stellt, nochmals zwei bis vier Zentimeter wegschneiden.

**Netz.** Christbaumnetz immer von unten nach oben öffnen.



**Martina Lienhart:**

„Ein steirischer Christbaum ist pures Weihnachtsgefühl“

WERNER BEITEL

**Temperatur.** Baum nicht zu nahe an Heizungen stellen. Je kühler der Raum und je höher die Luftfeuchtigkeit, umso besser.

**Ständer mit Wasser.** Ein Baum braucht zwei bis drei Liter Wasser pro Tag. Nachfüllen, sonst schließt er seine Zellen und saugt kein Wasser mehr an.

### Qualität zählt.

Beim Kauf von Holz und Holzprodukten lohnt es sich generell, auf das PEFC-Zeichen zu achten. Dieses Gütesiegel garantiert, dass das Holz aus nachhaltiger Waldwirtschaft stammt.





St LANDWIRTSCHAFT

# Radio / Fernsehen

# Marktbummel: Kulinarische Weihnachtsgeschenke



→ [Zum Beitrag](#)

The screenshot shows a radio player interface. On the left, a card displays the title "Marktbummel: Kulinarische..." and the text "Guten Morgen Steiermark Bestens informiert und unterhalte...". Below the card is a "St" logo and the text "Sa., 7.12. • 28 Tg.". At the bottom left, a playback control bar shows "START", a 10-second rewind button, a play button, a 10-second fast forward button, and a "LIVE" indicator. The progress bar shows 2:11:44 out of 4:00:01. On the right, a playlist is visible with the following items:

- 08:03 Verkehrsservice
- Madonna *Like A Virgin*
- Matakustix *Bergauf*
- 08:11 Marktbummel: Kulinarische Weihnachtsgeschenke** (highlighted with a yellow border)
- Zoe *La Nuit Des Merveilles*
- Los Lobos *La Bamba*
- 08:19 Abholservice von der Feuerwehr: Radio Steiermark Adventkalender



# Landesweite Medien

## Beim Schenken mehr mitdenken

Wie man Weihnachts-Müll vermeidet  
und steirische Lebensmittel schätzt

**W**eihnachten ist auch ein Fest des Konsums – und das bringt enorme Müllberge mit sich, leider auch voller weggeworfener Lebensmittel. Vor diesem Hintergrund appellieren die Landwirtschaftskammer und das steirische Entsorgungsunternehmen Saubermacher auch heuer wieder an alle Steirer, beim Einkauf von Geschenken und Lebensmitteln sowie der Abfallentsorgung „das Hirn einzuschalten und Hausverstand walten zu lassen“, wie es Kammer-Direk-

tor Werner Brugner plakativ auf den Punkt bringt.

„Wer bei steirischen Direktvermarktern einkauft, hat den Vorteil, Lebensmittel nach Bedarf und in der gewünschten Menge zu bekommen“, so Brugner. Erfreulich sei der Trend, dass Steirer auch bei Geschenken immer öfter zu regionalen Spezialitäten greifen.

Viel Aufholbedarf gibt es hingegen noch beim Trennen des Abfalls – wovon zu den Feiertagen rund 20 Prozent mehr anfällt. „Im Restmüll haben wir immer noch



Werner Brugner und Hans Roth (v. re.) mit Direktvermarktern

rund 60 Prozent Fehlwürfe“, sagt Saubermacher-Boss Hans Roth. Dabei sei gerade Restmüll in der Entsorgung am teuersten. „Schlussendlich entsteht ein volkswirt-

schaftlicher Schaden.“ Es liege an jedem einzelnen Steirer, durch bewusstes Einkaufen und Mülltrennen Weihnachten nachhaltiger zu gestalten. H. Baumgartner



Brugner, Friedl, Roth, Kober, und König plädieren für mehr Rücksicht beim Thema Müll LK STEIERMARK/DANNER

## Stille Nacht, vermüllte Nacht

Zur Weihnachtszeit landet besonders viel Müll in der Tonne. Falsche Trennung führt zu wirtschaftlichen Schäden. Neue Regeln ab 2025.

Von **Florian Eder**

**A**lle Jahre wieder schmeißen die Menschen – gerade zu Weihnachten – viel zu viel weg. Knapp eine Million Tonnen an noch genießbaren Lebensmitteln landen über die Feiertage im Müll, das sind 20 Prozent mehr als im restlichen Jahr. In Summe werden pro Jahr und Haushalt in Österreich 800 Euro an originalverpackten (!) Lebensmitteln verschwendet.

Dabei kann man mit wenigen Kniffen bereits Großes bewirken. Wer das Festtagsessen und die Geschenke regional bezieht, kann sich, aber auch den heimischen Produzentinnen und Produzenten Gutes tun. „Bei den steirischen Direktvermarktern einzukaufen hat den Vorteil, Lebensmittel nach Bedarf und in der gewünschten Menge zu bekommen. So kommt man nicht

in Versuchung, Übermengen in vorgefertigten Großpackungen zu kaufen, die dann vielleicht originalverpackt im Müll landen“, sagt Landwirtschaftskammer-Direktor Werner Brugner.

Michaela Friedl von der „Gut behütet“-Pilzmanufaktur setzt beispielsweise auf alternative Verpackungen aus Glas, Karton und Holz, aber auch auf rückstandsfrei entfernbare Etiketten: „Die Verpackungen können dann wiederverwendet werden.“ Auch Hofladenbetreiber Franz Kober setzt auf gezielten Konsum: „Mit unseren Gutscheinen kann man sich stückchenweise das holen, was man braucht.“

**Laut Berechnungen** des Wirtschaftsforschungsinstitutes WIFO tritt ein positiver Effekt ein, wenn jeder steirische Haushalt monatlich um 3,50 Euro regionale statt globale Lebens-

mittel kauft. So würden nachhaltig 500 neue Arbeitsplätze und ein Wertschöpfungsplus von 18 Millionen Euro entstehen.

Knapp ein Drittel des Restmülltonnen-Inhalts gehört dort eigentlich nicht hin, sondern in den Biomüll. Das erschwert die Aufbereitung des Restmülls, kostet mehr Geld und ist eine Vergeudung wertvoller Ressourcen, die man hätte kompostieren können. „Das ist kein Kavaliersdelikt, sondern volkswirtschaftlich ein Wahnsinn“, wird Manfred König, Geschäftsführer von Saubermacher Österreich, deutlich. „Der beste Mülltrenner ist der Mensch“, betonen König und Hans Roth, Saubermacher-Aufsichtsvorsitzender, unisono. Nicht vergessen: Ab Jänner gehören Metallverpackungen ebenso wie Kunststoff und Holz in die Gelbe Tonne.

STEIRER DES TAGES

## Sie stehen ordentlich im Saft

Zwei steirische Betriebe holten sich einen Dreifachsieg bei der Landesprämierung der Natursäfte. Diese stehen aktuell ohnehin im Trend.

Von Florian Eder

Diese Familien stehen wortwörtlich voll im Saft. Julia und Michael Kuchlbauer vom Mostgut Kuchlbauer aus Vornau sowie Hermann Kochauf vom Bio Fruchtsafthof Kochauf aus Wetzawinkel konnten jeweils einen Dreifachsieg bei der Landesprämierung der steirischen Natursäfte einfahren. Die Tests der elfköpfigen Fachjury bestanden die eingereichten Säfte der beiden Betriebe mit Bravour und so wurden der Apfel-Johannisbeersaft, Birnensaft und Birnennektar vom Bio Fruchtsafthof Kochauf, als auch der Apfel-Karottensaft, Apfel-Aroniasaft und Apfelsaft naturtrüb vom Mostgut

Kuchlbauer jeweils mit dem ersten Preis ausgezeichnet. Dabei sind sich beide Betriebe sehr ähnlich - ohne die Familie würde nichts gehen. „Wir haben 1990 mit der Saftproduktion begonnen. Mein Vater Karl hat schon immer auf

Selbstvermarktung gesetzt und ist mit dem Lkw voll Saft nach Wien gefahren und hat dort verkauft. Dann hat sich das schrittweise gesteigert.“

Seit 2014 führen Kochauf und seine Brüder Manfred und Dietmar eine GmbH. 2014 spielte auch bei den Kuchlbauers eine große Rolle. „Wir haben damals mit dem Stiermastbetrieb aufgehört und uns vermehrt den Streuobstwiesen gewidmet“, erzählen Julia und Michael Kuchlbauer, die auch im Familienbetrieb einen Bushenschank führen.

Mit Ihren Säften begannen sie zu experimentieren. „Aronia und Karotten sind zwar sehr gesund, aber nicht

sehr gefällig am Gaumen - gemischt mit der Süße des Apfels schmeckt's aber super und tut gut“, erklärt Julia Kuchlbauer, die das Geheimnis des Erfolges in der Obstauswahl sieht. Für die Kochaufs ist es zudem wichtig, die Ware möglichst schnell in die Flasche zu bekommen und auf die neueste Technik zu setzen. Und über den gesellschaftlichen Trend von abnehmendem Alkoholkonsum in der Gesellschaft können sich beide Betriebe nur freuen.

Florian Eder



Dreifachsieger  
Michael  
Kuchlbauer  
und Hermann  
Kochauf

ALEXANDER DANNER

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? [redaktion@kleinezeitung.at](mailto:redaktion@kleinezeitung.at)

## Christbäume mit Charakter

**(Verkaufs)Saison startet.** Rund 410.000 werden allein in der Steiermark geschnitten

VON ELISABETH HOLZER-OTTAWA

Schlank, bis zu 180 Zentimeter groß, gut gebaut: So sieht er aus, der ideale Partner für die Weihnachtszeit.

Und falls doch der eine oder andere Makel auftaucht, geht Charakter vor Schönheit: Tatsächlich, so schildert der Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, Franz Titschenbacher, haben auch die liebevoll „Charakterbäume“ genannten Exemplare mit ihren kleinen Asymmetrien ihre Fans. Schließlich sei Perfektion eben auch nicht alles.

Es ist wieder Christbaumzeit, der Ab-Hof-Verkauf in der Steiermark hat längst begonnen, teilweise auch bereits auf den öffentlichen Plätzen. In Graz startet er traditionell am dritten Adventsamstag, also Ende dieser Woche.

Österreichweit werden rund 2,8 Millionen Christbäume in den Haushalten aufgeputzt. Eine Tradition, die kaum wegzudenken ist, aber zunächst im Stillen



**Martina Lienhart und Franz Titschenbacher werben für Christbäume mit kurzen Transportwegen**

wuchs: Erstmals in Aufzeichnungen erwähnt wurde ein geschmückter Baum 1419 im deutschen Freiburg, aufgestellt von Bäckern und mit allerlei Leckereien an den Zweigen.

### Der erste Baum in Wien

Ein Jahrhundert später tauchte der nächste urkundliche Beleg auf, Zünfte im Straßburger Münster überraschten 1539 mit einem aufgeputzten Nadelbaum. Erst im

19. Jahrhundert begann der eigentliche Siegeszug des Christbaums, verbreitet durch das (protestantische) Großbürgertum wie später auch durch den Adel. Für Wien ist ein Christbaum erstmals 1814 belegt, er stand im Haus der Bankiersfamilie Arnstein. Etwas Grünes zur Weihnachtszeit im Haus zu haben, war zwar auch zuvor weit verbreitet, doch waren das eher Zweige denn Bäume.

Rund 410.000 Nadelbäume

wurden bereits oder werden noch allein in der Steiermark geschnitten, 350 Betriebe im Bundesland bieten Weihnachtsbäume an. Am beliebtesten bei den Kundinnen und Kunden ist nach wie vor die Nordmantanne, die Preise liegen je nach Qualität zwischen 16 und 27 Euro pro Laufmeter.

Wer auf einen heimischen Baum setzt, schone die Umwelt, betont Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern: Durchschnittlich seien es nur 6,5 Kilometer von der Christbaumkultur bis ins Wohnzimmer. Es braucht zehn bis 14 Jahre, bis ein Baum groß genug ist, um geschnitten zu werden – übrigens in der richtigen Mondphase, damit die Nadeln lange frisch bleiben, beschreibt Lienhart.

Apropos Frische: Zuhause sollte der Baum so lang wie möglich kühl gelagert werden, am besten im Freien. Viele Christbaumbauern bieten dafür sogar Lagerservice bis kurz vor Weihnachten an.



# Regionale Medien



Dreifachsieg für Manfred, Hermann und Dietmar Kochauf DANNER

**BEZIRK WEIZ**

## Acht Landessiege für die besten Säfte

Obstbauern im Bezirk Weiz freuen sich über besten Natur- und Fruchtsäfte.

Schon in den vergangenen Jahren haben sie mit ihren Natursäften bei der Steirischen Landesprämierung aufgezeigt. Und auch heuer haben sie es wieder an die Landesspitze geschafft. Die Rede ist von den Weizer Obstbäuerinnen und Obstbauern. Acht Landessiege gingen heuer in den Bezirk.

Gleich drei davon erreichten Hermann, Manfred und Dietmar Kochauf vom Bio Fruchtsafthof Kochauf aus Wetzawinkel. Ihr Apfel-Johannisbeersaft, Birnensaft und Birnenektar konnten beim sensorischen Test die elfköpfige Jury überzeugen und wurden in der jeweiligen Kategorie zu den besten der Steiermark gekürt.

Das war aber noch nicht alles: Neben dem Triple-Landessieg, gingen auch noch fünf weitere Landessiege und insgesamt 32 Goldmedaillen in den Bezirk Weiz: Freuen dürfen sich etwa Bernd und Tanja Schneeflock aus Weiz über den Landessieg mit ihrem Pfirsichnektar (im Jahr davor holten

die beiden sogar einen Doppel-Landessieg für ihre Säfte).

Josef Jandl aus Gersdorf an der Feistritz macht den besten Bio-Erdbeernektar der Steiermark, Tanja und Manfred Macher aus Weiz den besten Himbeer-Sirup der Steiermark. Einen Landessieg gab es auch für Christian und Manfred Reisenhofer aus Ilztal für ihren „Apfelsaft Jonagold klar“ sowie für Gerti, Stefan und Thomas Pöschl aus Goggitsch für ihren „Apfelsaft klar“.

Immer mehr bekommt die Obstverarbeitung einen höheren Stellenwert. Das Angebot und die Vielfalt wächst, besonders der Trend für gespritzte und gemischte Säfte steigt, wie Manfred Kohlfürst, Obstbaupräsident und Obmann des steirischen Obstbauverbandes betont.

„Für immer mehr Obstbauern ist die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, so Kohlfürst, der den Ausgezeichneten gratuliert. **Veronika Teubl-Lafer**

# Landessieger Natursäfte 2024

WOCHE



Dreifach-Landessieg für Julia und Michael Kuchlbauer aus Vornau

ERSTER KINDERSEKT

## Fünf Landessiege gehen in den Bezirk

Landwirtschaftskammer prämierte die besten Natur- und Fruchtsäfte im Land.

In der Branche sind sie als Top-Betriebe und perfekte Saffhersteller bekannt und schon in den vergangenen Jahren haben sie sich mit ihrer Saftqualität zur Landesspitze hochgearbeitet: Julia und Michael Kuchlbauer vom Mostgut Kuchlbauer aus Vornau. Bei der Saft-Landesprämierung 2025 legten sie als Asse ihres Fachgebiets die beste Qualitätsperformance hin und katalpultierten sich mit Apfel-Karottensaft, Apfel-Aroniasaft und Apfelsaft naturtrüb zum Dreifach-Landessieg an die absolute Spitze. Sie konnten bereits im Vorjahr mit einem Landessieg überzeugen und wurden mit dem Titel „Saftpro-

duzenten des Jahres 2024“ ausgezeichnet.

Über einen Landessieg freuen sich auch Irmgard und Franz Kober aus Ilz mit ihrem Kinder-Sekt und Martin Handler aus Bad Waltersdorf mit einem Apfel-Holundersaft. Im Trend liegen derzeit gespritzte und gemischte Natursäfte, wie die Jury feststellte. „Für immer mehr Obstbauern ist die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, freut sich Obstbaupräsident und Obmann des steirischen Obstbauverbandes, Manfred Kohlfürst, der den Ausgezeichneten gratulierte.

Ewald Wurzinger



Irmgard und Franz Kober aus Ilz punkteten mit Kindersekt



Martin Handler mit Manfred Kohlfürst  
ALEXANDER DANNER (3)



Heimische Christbäume sind ein Klimaschutz-Statement, ihr sattes Grün beruhigt und der Duft hebt die Stimmung.

Foto: LK/Danner

## Die Christbaumsaison 2024 ist offiziell eröffnet

Der Christbaum 2024 ist mittelgroß und gleichmäßig geformt. Der Trend der vergangenen Jahre setzt sich weiter fort. „Der eher schlanke, gleichmäßig geformte Weihnachtsbaum mit einer Größe von etwa 1,6 bis 1,8 Meter ist ausgesprochen beliebt und begehrt“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Aber nicht jeder Baum ist

perfekt, vielfach lassen sich kleine Asymmetrien im Wohnzimmer dennoch gut kaschieren – die Christbaumbauern bezeichnen solche Bäume als Unikate oder Charakterbäume. „Am liebsten wird der Christbaum direkt vom Bauern am Christbaumstand oder am Bauernhof gekauft“, bedankt sich Präsident Titschenbacher für die Treue der Kunden.



**Heimische Bäume sind auch ein Klimaschutz-Statement.** LK/Danner

## Die Christbäume haben wieder Saison

STEIERMARK. Der Christbaumtrend 2024 ist mittelgroß und gleichmäßig geformt. Der Trend der vergangenen Jahre setzt sich weiter fort. „Der eher schlanke, gleichmäßig geformte Weihnachtsbaum mit einer Größe von etwa 1,6 bis 1,8 Meter ist ausgesprochen beliebt und begehrt“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. „Am liebsten wird der Christbaum direkt vom Bauern am Christbaumstand oder am Bauernhof gekauft. Knapp 60 Prozent der Steirer besorgen ihre Weihnachtsbäume auf direktem Weg bei den Christbaumbauern!“, sagt Titschenbacher abschließend.

# Steirische Christbäume



Es dauert viele Jahre, bis ein Christbaum ausgewachsen ist. LK Stmk/Danner

## Christbaumentrends in der Steiermark

In diesem Jahr haben sich aufgrund der vielen Sonnenstunden und ausreichendem Niederschlag die Weihnachtsbäume gut entwickelt, zeigt sich die Obfrau der steirischen Christbaumbauern zufrieden: „Durch die umsichtige Pflege während der Vegetationszeit können die Christbaum-Produzenten jetzt ausreichend Bäume mit herrlichem Duft, bester Qualität und Haltbarkeit zu einem vernünftigen Preis auf den Markt bringen“, so Martina Lienhart.

Apropos Preis: Die Preise seien aufgrund der gestiegenen Produktionskosten „moderat“ angepasst worden. Ein Christbaum ist heuer pro Laufmeter zwischen ein und drei Euro teurer als im Vorjahr, heißt es seitens der Landwirtschaftskammer Steiermark. Der Verkauf von Christbäumen ab Hof und auf privaten Plätzen hat übrigens schon begonnen - auf öffentlichen Plätzen startet er hingegen meist zwischen dem 8. und 14. Dezember.

Wert gelegt wird neben der Form und Größe des Baumes - besonders beliebt ist eine Höhe zwischen 1,6 und 1,8 Metern - auch auf den Transportweg. „Am liebsten wird der Christbaum direkt vom Bauern am Christbaumstand oder am Bauernhof gekauft. Knapp 60 Prozent der Steirerinnen und Steirer besorgen ihre Weihnachtsbäume auf direktem Weg bei den Christbaumbauern!“, freut sich Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Im Schnitt ist der Transportweg des Baumes von Kaufort bis zum Wohnzimmer nur 6,5 Kilometer lang.

WOCHE



# Online Medien

# Online Medien

## **Klimafitte Zukunftswälder:**

BLO24 Marktplatz – 10. Dezember: [zum Beitrag](#)

## **Landessieger Natursäfte 2025:**

Kleine Zeitung, Weiz – 11. Dezember: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld – 11. Dezember: [zum Beitrag](#)

## **Offensive heimisch kaufen:**

Klipp – 13. Dezember: [zum Beitrag](#)



# Online Plattformen



# Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl

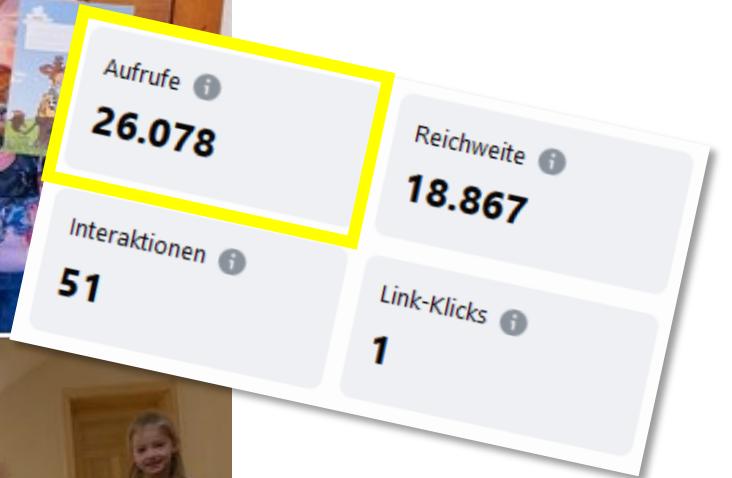
· 2 Tage ·

👩🏫👧 "Mein liebstes Tier am Hof!" 🎨🐾

So viele Kinder haben uns auch heuer wieder mit ihren großartigen Kunstwerken begeistert! 🥳

Vergangene Woche waren wir unterwegs und haben den kleinen Künstlerinnen und Künstler tolle Preise überreicht. Die Gewinnerinnen und Gewinner des Malwettbewerbs haben sich sehr gefreut - vielen Dank für die Zusendungen der Bilder! 🎁👏

Wir f... Mehr anzeigen



Steirische Lebensmittel und 45 weitere Personen

8 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

➦ Teilen

# Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger

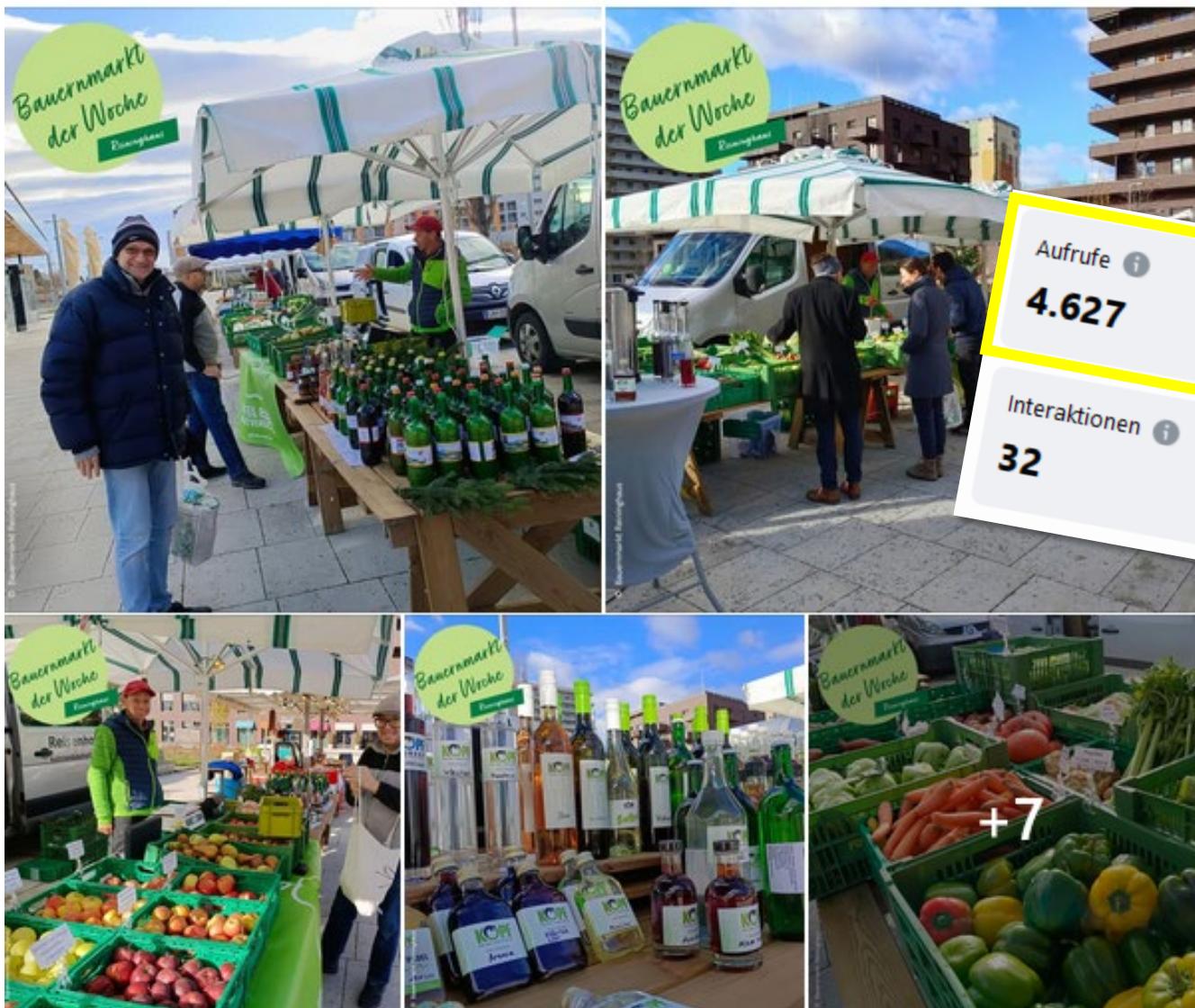
· 3 Tage ·

Frisch, regional und direkt zu euch! 🍅🍎

Der Bauernmarkt Reininghaus bringt jeden Freitag von 13-17 Uhr die besten regionalen Köstlichkeiten in den Stadtteil Reininghaus – direkt im Reininghauspark. 🌿🌟

🌟 Highlights:

- ✅ Obst & Gemüse – saisonal und besonders
- ✅ Frisches Fleisch & Fisch – vom Alpenlachs bis zum Schwäbisch Hällischen Schwein
- ✅ B... Mehr anzeigen



👍 Landwirtschaftskammer Steiermark und 21 weitere Personen

1 Kommentar 20 Mal geteilt

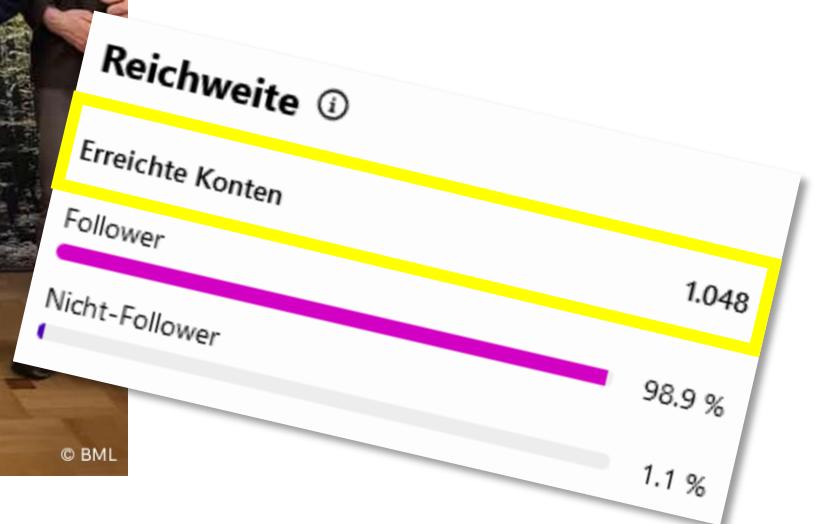
👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

📧 Senden

➦ Teilen

# Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



lk\_steiermark Staatspreis für nachhaltige Waldbewirtschaftung geht an Rainer Göschl aus Hall/Admont! 🏆👏 Ein Vorzeigebetrieb, der Maßstäbe setzt! 🏡🌟  
👉 Der Forstbetrieb Göschl zeigt eindrucksvoll, wie nachhaltige Waldbewirtschaftung funktioniert: Mit Innovationskraft, tiefgehendem Know-how und der perfekten Balance zwischen Ökologie und Ökonomie. 🌱🏡

Herzlichen Glückwunsch zu dieser beeindruckenden Leistung! 🌍🌟

Neugierig geworden? Mehr dazu erfahrt ihr in der kommenden Ausgabe der Landwirtschaftlichen Mitteilungen! 👁️👁️

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer  
#regional #saisonal #lksteiermark

3 Tage



Gefällt maria.pein13 und 56 weitere Personen

Vor 3 Tagen