



St LANDWIRT SCHAF

wid
II

Radio/Fernsehen

Marktbummel: Oxymel



→ [Zum Beitrag](#)

Marktbummel:
Oxymel

Guten Morgen Steiermark
Bestens informiert und unterhalte...

St Sa., 14.12. • 28 Tg. ...

START ⏪ 10 ⏪ 10 ⏪ LIVE ⏪

2:10:39 ————— 4:00:01

INHALT SENDUNG WEITERHÖREN ▾

08:03 Verkehrsservice ...

08:10 Marktbummel: Oxymel ...

08:19 Gleich öffnen wir unseren Adventskalender ...

Glory Gaynor
Never Can Say Goodbye

Andreas Gabalier
I Sing A Liad Für Di

The Kelly Family
One More Happy Christmas

Nockis
Der Wahre Grund Bist Du



Müllvermeidung zu

Das Schenken und Essen regionaler Lebensmittel verursacht zu Weihnachten weniger Müll als Online-Artikel.

Weihnachten ist das Fest der Freude und der Familie, aber leider auch allzu oft des Shopping-Wahnsinns und der Müllberge. Dabei müsste es das nicht sein. Vertreter der Landwirtschaftskammer machten im Rahmen einer Pressekonferenz auf das Potenzial regionaler Lebensmittel hin, die sowohl auf dem Tisch als auch unter dem Christbaum ein gutes Bild machen.

„Regionale Lebensmittel essen und schenken – das ist eine wirklich sinnvolle Alternative. Jeder Steirer tut damit gleich dreifach Gutes – Klimaschützen, Arbeitsplätze schaffen, Landwirtschaft sowie re-



Ein festlich gedeckter Tisch gehört zu Weihnachten einfach dazu. Doch was kommt auf die Teller?

Hans Jost

gionalen Wohlstand stärken“, unterstreicht Kammerdirektor Werner Brugner die großen Vorteile dieser nachhaltigen und zugleich klugen Wahl. Es sei eine kleine Veränderung mit großer Wirkung: Ein positiver Effekt trete laut Berechnungen des Wirtschaftsforschungsinstitutes WIFO

bereits dann ein, wenn jeder steirische Haushalt monatlich um 3,50 Euro internationale durch heimische Lebensmittel ersetzen würde. Auf diese Weise würden in der Steiermark nachhaltig 500 neue Arbeitsplätze entstehen, das Wertschöpfungsplus in den Regionen würde 18 Millionen Euro

Weihnachten

betragen. „Wer bei steirischen Direktvermarktern einkauft, hat den Vorteil, Lebensmittel nach Bedarf und in der gewünschten Menge zu bekommen. So kommt man nicht in die Versuchung, Übermengen in vorgefertigten Großpackungen zu kaufen, die dann allfällig originalverpackt in der Mülltonne landen“, erklärt der Direktor der Landwirtschaftskammer Steiermark, Werner Brugner.

Nachhaltige Verpackungen

Der Trend geht in die richtige Richtung. Denn Spezialitäten aus der Region zu verschenken, wird immer beliebter. „Diese sinnvollen Geschenke, die noch dazu köstlich und nachhaltig sind, kommen immer gut an und bereiten besondere Freude“, betont Brugner. Ein weiterer Vorteil: Direktvermarkter legen in der Regel

großen Wert auf nachhaltige Verpackungen.

Die „Gut behütet“-Pilzmanufaktur geht in dieser Hinsicht mit gutem Beispiel voran. „Alternative Verpackungen, die perfekt auf die Ansprüche des Lebensmittels abgestimmt sind, wie Glas, Karton und Holz, schützen nicht nur das Produkt, sondern geben dem Geschenk eine besondere Note“, sagt Direktvermarkterin Michaela Friedl aus St. Stefan im Rosental.

Hofladenbetreiber Franz Kober aus Hohenegg bei Ilz wiederum setzt auf Spezialitäten-Vielfalt statt Massenware und meint: „Besonders schätzen unsere Kunden den einmaligen Service, die Geschenke individuell zu gestalten sowie Gutscheine, die einzigartig und bedarfsoorientiert in der Region eingelöst werden können.“

Von den Kletzen und den Keksen

REPORTAGE. Zu Besuch in der Weihnachtbäckerei: Christina Thir backt in bäuerlichen Traditionen, während man in der frischen Kochschule in Feldbach das Backen bäuerlicher Weihnachtsköstlichkeiten mit Profi-Hilfe erlernen kann.

Von Florian Eder

Und für ein paar Augenblicke fühlt man sich wieder wie ein Kind. Was ein Duft bewirken kann. Zimt, getrocknete Früchte, Lebkuchenteig, Nüsse – und die Zeit scheint sich zurückgedreht zu haben. Sehnstüchtig wartet man auf die Bescherung. „Riecht gut, oder?“, fragt Christina Thir und beendet den Tagtraum jäh. Ja, duftet herrlich. Die (Weihnachts-)bäckerin hat sich unter dem Namen „Thirzultebe - handgemacht“ darauf spezialisiert, Gebäck in bäuerlicher Tradition und mit hauseigenem Getreide zu produzieren.

„Man schaut aus dem, was man hat, etwas zu machen. Und trotzdem ist es mir wichtig, sich kreativ auszuleben und mit einfachen Rezepten einen bunt gemischten Tisch für Familie, Freunde und Kundschaft zu zaubern.“ So backt sie mitunter pikante Sterne aus einem Kornspitzteig. Eine ihrer Lieblingsbäckerien ist der Patzerlgugelhupf – ein süßer Germteig mit Nuss- und Marmelade-Füllung. Dieser wird rechteckig „ausgeweigelt“ (ausgetrieben), dann

Backt in
bäuerlichen
Traditionen Ihr
Gebäck: Chris-
tina Thir aus
Riegersburg

KLZ/KOHLMAIER (3)

kommt die Fülle darauf. „Daraufhin wird er eingeschnitten und wie kleine Buchteln aufeinander gesteckt und in der Gugelhupfform gebacken“, erklärt Thir. „Das ist ein altes Rezept von meiner Oma. Wir versuchen, diese Tradition weiterzuleben.“

Es besonders das Kletzenbrot hat es Thir angetan. Die Kletzen, also die getrockneten Birnen, sind der Hauptbestandteil. Aber es kommen auch andere Trockenfrüchte, die man vom Jahr über hat – wie Zwetschken, Rosinen oder auch Nüsse hinein. Eine Speise mit langer bäuerlicher Tradition aufgrund ihrer Einfachheit. „Das

hat man früher gemacht, damit man auch im Winter in den Genuss von etwas Süßem kommen kann. Ein Brot wurde früher in jedem Haushalt gebacken, man hatte alle Zutaten zu Hause und hat schon im Sommer für die kalte Jahreszeit vorgesorgt“, erklärt Thir. Die Früchte wurden getrocknet und gelagert, damit man im Winter genauso in den Genuss von Süßem gekommen ist. Thir: „Das war ja auch ein wichtiger Energieleverant.“ Als Flüssigkeit für das Brot ver-

VIDEO
QR-Code
scannen und
Videos aus der
Weihnachts-
bäckerei ansehen.



wendet man gebräuchlicherweise auch das Kletzenwasser. „Das kommt von der Bescheidenheit von früher, es ist nichts weggeworfen worden. Daher steckt viel Tradition und Brauchtum in einem Kletzen- oder Früchtebrot, zum Beispiel auch mit steirischen Äpfeln.“
rtswchsel, wenige Kilometer weiter weg. In der frischen Kochschule in Feldbach wird die Ausbildungsküche im Keller in der Adventzeit zur Weihnachtsbäckerei.



Doris Wartbichler
und Magdalena
Siegl mit Back-
schülern, darun-
ter Redakteur
Florian Eder



Kletzen und Kekse 2/2

KLEINE
ZEITUNG



Frische Kochschule

Die frische Kochschule hat Standorte in Feldbach, Leoben und im Stelermarkhof in Graz. In den vergangenen 20 Jahren nahmen über 40.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern bei Kursen zu insgesamt 145 Themen teil und lernten über die Verwertung von regionalen und saisonalen Produkten. (Weihnachtliche) Direktvermarkter in der Steiermark Etwa 200 landwirtschaftliche Betriebe beschäftigen sich mit der Herstellung von Brot und Gebäck, wobei sich die Bandbreite vom vereinzelten, saisonalen Anbieten bis hin zum regelmäßigen Anbieten auf Bauernmärkten erstreckt. Insgesamt gibt es etwa 5000 Direktvermarkter in der Steiermark. Darunter sind 150 Selbstbedienungsläden, 100 steirische Bauernmärkte und 200 Hof- und Genussläden.

Aus der Weihnachtbäckerei:
Lebkuchen,
Walnussräder,
Mostkekse
und Zwicker-
busserl



Unter dem Jahr stehen hier verschiedene Kochkurse mit bäuerlichen Produkten auf dem Menüplan. Dabei lernen die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer von Seminarbauerinnen. „Das Konzept dahinter ist, dass das Wissen von Bäuerinnen weitergegeben wird. Dabei wird neben dem Kochen, auch interessantes zu Organisation, Einkauf, (Reste-)Verwertung, Essenskultur vermittelt und mit den Lebensmitteln gearbeitet, die uns vor Ort gegeben sind“, erklärt Magdalena Stegl, Leiterin der frischen Kochschule in Feldbach, die es auch in Leoben und im Stelermarkhof in Graz gibt.

Doch heute stehen für unsere kleine Backgruppe Lebkuchenbäume, Walnussräder, Mostkekse und Zwickerbusserl auf dem Plan. Seminarbäuerin Doris Wartbichler steht mit Tipps und Tricks zur Seite. „Der Lebkuchenteig sollte immer über Nacht rasten. Er sollte hell gebacken werden, damit er schön locker bleibt und nicht zu fest wird. Den Teig nicht zu dünn ausrollen, nicht dünner als einen halben Zentimeter, denn auch dann wird er relativ schnell hart“, weiß Wartbichler. Bei den Mostkeksen, die nur aus Mehl, Butter, Most oder Wein, Backpulver und Marmelade zum Füllen bestehen, ist es wichtig gleich nach dem Backen den Zucker darüberzustreuen, da dieser dann besser haften bleibt. Zudem empfiehlt es sich, die Teigränder, die zusammengeklappt werden, vorher mit Ei zu bestreichen, damit sie besser kleben.

Auf kleinezeitung.at können Sie die umfangreichen Videos zum Weihnachtsbackkurs inklusive Rezepten ansehen und Christina Thir beim Kletzenbrotbacken über die Schulter blicken.



Regionale Medien

Heimischer Karpfen

Foto: H.Hörmel



In den steirischen Teichen herrscht große Fischvielfalt. 340 Teichbewirtschafter und Fischzüchter halten Karpfen sowie forellenartige Fische oder betreiben Angelteiche.



**SÜD & WEST
STEIERMARK**

Weihnachtskarpfen hat den Winter über Saison

Aus heimischem Süßwasser nicht nur beliebte Festtagsspeise zu den Feiertagen, sondern auch ökologische Alternative

Obwohl Karpfen traditionellerweise am Heiligen Abend oder rund um Silvester ihren großen Auftritt haben, haben sie sich in den vergangenen Jahren in der modernen Küche zu einem wahren Winterfisch etabliert. „Im Herbst werden die Teiche abgelassen, um die Fische – in erster Linie natürlich den Karpfen – abzufischen. Von da an hat der Karpfen seine Hauptsaison und er ist auf den heimischen Tellern sehr beliebt“, unterstreicht Helfried Reimoser, Geschäftsführer des steirischen Teichwirteverbandes. In der Küche spielt der

Karpfen aufgrund seines nussigen Geschmacksaromas und seiner angenehmen Konsistenz eine wichtige Rolle. Der schlammige Geschmack – umgangssprachlich als „letzeln“ bezeichnet – gehört der Vergangenheit an. Der magere Fisch enthält eine viele Vitamine, Mineralstoffe, Eiweiß und viele sogenannte mehrfach ungesättigte Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Und während Meeresfische oft von Überfischung bedroht sind, sind Karpfen, Forelle oder Saibling eine ökologisch verträgliche Alternative aus heimischem Süßwasser.



Mager und reich an wertvollen Inhaltsstoffen: der Karpfen

Müllvermeidung zu Weihnachten

Landwirtschaftskammer-Vertreter machen auf Möglichkeiten aufmerksam.

Weihnachten ist das Fest der Freude und der Familie, aber leider auch allzu oft des Shopping-Wahnsinns und der Müllberge. Dabei müsste es das nicht sein. Vertreter der Landwirtschaftskammer wiesen kürzlich auf das Potenzial regionaler Lebensmittel hin, die sowohl auf dem Tisch als auch unter dem Christbaum ein gutes Bild machen.

„Regionale Lebensmittel essen und schenken – das ist eine wirklich sinnvolle Alternative. Jede Steirerin und jeder Steirer tut damit gleich dreifach Gutes – Klima schützen, Arbeitsplätze schaffen, Landwirtschaft sowie regionalen Wohlstand stärken“, unterstreicht Kammerdirektor Werner Brugner die großen Vorteile dieser nachhaltigen und zugleich klugen Wahl. Es sei eine kleine Veränderung mit großer Wirkung: Ein po-



Regionalität ist auch am Weihnachtsteller Trumpf. Hans Jost

sitiver Effekt trete laut Berechnungen des Wirtschaftsforschungsinstitutes WIFO bereits dann ein, wenn jeder steirische Haushalt monatlich um 3,50 Euro internationale durch heimische Lebensmittel ersetzen würde. Auf diese Weise würden in der Steiermark nachhaltig 500 neue Arbeitsplätze entstehen, das Wertschöpfungsplus in den Regionen würde 18 Milli-

onen Euro betragen. „Wer bei steirischen Direktvermarktern einkauft, hat den Vorteil, Lebensmittel nach Bedarf und in der gewünschten Menge zu bekommen. So kommt man nicht in die Versuchung, Übermengen in vorgefertigten Großpackungen zu kaufen, die dann allfällig originalverpackt in der Mülltonne landen“, erklärt Brugner

Nachhaltige Verpackungen
Der Trend geht in die richtige Richtung. Denn Spezialitäten aus der Region zu verschenken, wird immer beliebter. „Diese sinnvollen Geschenke, die noch dazu köstlich und nachhaltig sind, kommen immer gut an und bereiten besondere Freude“, betont Brugner. Ein weiterer Vorteil: Direktvermarkter legen in der Regel großen Wert auf nachhaltige Verpackungen.

Regionales für das

Die Feiertage bewusst feiern: Warum regionale Produkte auf dem Tisch und unter dem Baum landen sollten.

Weihnachten ist das Fest der Freude und der Familie, aber leider auch allzu oft des Shopping-Wahnsinns und der Müllberge. Dabei müsste es das nicht sein. Vertreter der Landwirtschaftskammer machten vor Kurzem im Rahmen einer Pressekonferenz auf das Potenzial regionaler Lebensmittel aufmerksam, die sowohl auf dem Tisch als auch unter dem Christbaum ein gutes Bild machen. „Regionale Lebensmittel essen und schenken – das ist eine wirklich sinnvolle Alternative. Jede Steirerin und jeder Steirer tut damit gleich dreifach Gutes – Klima schützen, Arbeitsplätze schaffen, Landwirtschaft sowie regionalen Wohlstand stärken“, unterstrich



Durch das Projekt „Feiertage bewusst genießen“ der Saubermacher AG sollen Konsumenten bereits beim Kauf zum Denken bewegt werden. lk Steiermark/Danner

Kammerdirektor Werner Brugner. Es sei eine kleine Veränderung mit großer Wirkung: Ein positiver Effekt trete laut Berechnungen des Wirtschaftsforschungsinstitutes WIFO bereits dann ein, wenn jeder steirische Haushalt monatlich um 3,50 Euro internationale durch heimische Lebensmittel ersetzen würde. Auf diese Weise würden in der Steiermark nachhaltig 500 neue Arbeitsplätze entstehen, das Wertschöpfungsplus in den Re-

gionen würde 18 Millionen Euro betragen. „Wer bei steirischen Direktvermarktern einkauft, hat den Vorteil, Lebensmittel nach Bedarf und in der gewünschten Menge zu bekommen. So kommt man nicht in die Versuchung, Übermengen in vorgefertigten Großpackungen zu kaufen, die dann allfällig originalverpackt in der Mülltonne landen“, ergänzte Brugner. Der Trend geht in die richtige Richtung. Denn Spezialitäten aus der Regi-

Offensive heimisch kaufen 2/2



große Fest



Überquellende Tonnen nach den Feiertagen - das ist kein Muss. Edith Ertl

on zu verschenken, wird immer beliebter.

Lebensmittel landen im Müll

Grundsätzlich gilt: Je mehr Menschen auf diesen Aspekt des Schenkens achten, desto besser. Denn laut aktuellen Zahlen wirft jeder österreichische Haushalt im Jahr originalverpackte Lebensmittel im Wert von 800 Euro in den Müll. An den Weihnachtsfeiertagen ist die Situation noch einmal dramatischer: Während dieser Zeit landen sogar knapp eine Million Tonnen genießbare Lebensmittel in der Tonne – und das noch dazu oft in der falschen. Rund 30 Prozent des Restmüllaufkommens entfallen auf organische Abfälle, was wiederum die Aufbereitung erschwert. Hier setzt auch das Projekt „Feiertage bewusst genießen“ der Saubermacher AG an. Durch aktive Müllvermeidung und Mülltrennung könnte jedermann etwas zum Klimaschutz beitragen und Geld und Ressourcen sparen. Nachhaltigkeit beim Einkauf beginnt auch in der Weihnachtszeit beim sprichwörtlichen Einkaufswagen: „Feiertage bewusst genießen“ heiße nicht erst zu Weihnachten, sondern schon beim Einkauf zu bedenken, dass der Verpackungsmüll nur ein umweltfreundlicher, kleiner Rest der Festtagsfreude ist, erklärt Aufsichtsratsvorsitzender der Saubermacher AG Hans Roth.

Landessieger Natursaft

Kronen
Zeitung



Foto: ALEXANDER DANNER

DIE BESTEN DER BESTEN

Ein erfreuliches Ergebnis förderte die jüngste Landesprämierung für Natursäfte der steirischen Landwirtschaftskammer für den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld zutage: Mit ihrem „Apfelsaft naturtrüb“, „Apfel-Karottensaft“ und „Apfel-Aroniasaft“ waren Julia und

Michael Kuchlbauer aus Riegersbach bei Vorau gleich dreimal erfolgreich, Irmgard und Franz Kober aus Ilz holten mit ihrem Kinder-Sekt ebenso einen Einzelsieg wie Martin Handler aus Bad Waltersdorf mit seinem Holundersaft.

Landessieger Natursäfte 2024 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

FÜR EINEN APFEL-EISTEE

Mürztaler wurden Natursaft-Landessieger

Zwei Betriebe bei Natursaft-Prämierung ausgezeichnet.
Streuobsthof Weissenbacher ist Landessieger.

Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat die besten Natursäfte des Bundeslandes prämiert, unter anderem jene von zwei Betrieben aus dem Bezirk Bruck-Mürzzuschlag. Beebenobst Lierzer holte sich zweimal Gold und einmal Silber ab, der Streuobsthof Weissenbacher einmal Silber und einen Landessieg.

Den Landessieg erreichte Familie Weissenbacher aus dem Kindberger Ortsteil Allerheiligen mit einem selbstgemachten „Apfel-Eistee“. Dabei handelt es sich um einen pasteurisierten

Apfelsaft, der mit Schwarztee gemischt wird, wie Daniela Weissenbacher erklärt. „Wir schicken unsere Säfte jährlich ein und freuen uns, dass wir heuer den Landessieg geholt haben“, sagt sie stolz. Laut der Landwirtschaftskammer steigt die Bedeutung der Obstverarbeitung an. „Für immer mehr Obstbauern ist die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, meint Manfred Kohlfürst, Obstbaupräsident und Obmann des steirischen Obstbauverbandes.



Landessieger Natursäfte 2024 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Verkostungsc
hef Georg
Thünauer von
der Landwirt
schaftskam
mer mit den
Landessiegern
Stefan und
Florian Weis
senbacher
(v.l.n.r.) LK
STEIERMARK/DANNER

Landessieger Natursäfte

WOCHE

Landessieg an die Weissenbachers

Apfel-Eistee: Bester Natursaft der Familie Weissenbacher aus Allerheiligen.

Die Landesprämierung für Natursäfte 2025 der steirischen Landwirtschaftskammer ist geschlagen. Der Bezirk Bruck-Mürzzuschlag kann sich über einen Landessieg von Stefan und Florian Weissenbacher aus Allerheiligen in Kindberg freuen.

Zwei Dreifachlandessieger und zehn Landessieger bringen die Frucht ins Glas. In der Branche sind sie als Top-Betriebe und perfekte Safthersteller bekannt. Schon in den vergangenen Jahren haben sie sich mit ihrer Saftqualität zur Landesspitze hochgearbeitet: Julia und Michael Kuchlbauer vom Mostgut Kuchlbauer aus Vorau sowie Hermann Kochauf vom Bio Fruchtsafthof Kochauf aus Wetzawinkel. Bei der Saft-Landesprämierung 2025 legten sie als Asse ihres Fachgebiets die beste Qualitätsperformance hin und katapultierten sich jeweils



Verkostungschef Georg Thünauer (li.) mit den Landessiegern Stefan und Florian Weissenbacher aus Kindberg bei der Siegerehrung. Foto: LK Steiermark/Danner

mit einem Dreifach-Landessieg an die absolute Landesspitze. Über einen Landessieg freuen sich auch Stefan Weissenbacher aus Allerheiligen im Mürztal mit dem Apfel-Eistee. Weitere Landessieger sind: Bernd Schneeflock aus Weiz (Pfirsichnektar), ebenso Franz Kober aus Ilz (Kindersekt), Stefan Pöschl aus St. Marein bei Graz (Apfelsaft klar), Josef Jandl

aus Gersdorf an der Feistritz (Bio Erdbeernektar), Christian Reisenhofer aus Ilztal (Apfelsaft Jonagold klar) und Martin Handler aus Bad Waltersdorf (Apfel-Holundersaft). Des Weiteren das Weingut Tschermonegg aus Leutschach (Weißer Traubensaft), das Weingut Jöbstl aus Gamlitz (Traubensaft rot) und Tanja und Manfred Macher aus Leska (Himbeersirup).

Landessieger Natursäfte 1/2

WOCHE

Kuchlbauer feierte

Der Bezirk Hartberg-Fürstenfeld räumte bei der Natursäfte-Landesprämierung großartig ab.

ALFRED MAYER

GRAZ. In der Branche sind sie als Top-Betriebe und perfekte Safthersteller bekannt. Und schon in den vergangenen Jahren haben sie sich mit ihrer Saftqualität zur Landesspitze hochgearbeitet: Julia und Michael Kuchlbauer vom Mostgut Kuchlbauer aus Vorau.

Erfolge im Detail

Bei der Saft-Landesprämierung 2025 legten sie als absolute Aushängeschilder ihres Fachgebiets die beste Qualitätsperformance hin und katapultierten sich mit einem Dreifach-Landessieg an die ab-



Verkostungschef Georg Thünauer gratulierte Julia und Michael Kuchlbauer (l.) zum Dreifach-Landessieg.

LK Steiermark/Danner (3)

solute Landesspitze. Mit je einem Landessieg ausgezeichnet wurden der Apfel-Karottensaft, der Apfel-Aroniasaft und der Apfelsaft naturtrüb. Julia und Michael Kuchlbauer konnten bereits im Vorjahr mit einem Landessieg überzeugen und wurden mit dem Titel „Saftproduzenten des Jahres 2024“ ausgezeichnet. Single

Landessiege gingen an Franz Kober aus Ilz (Kindersekt) und Martin Handler aus Bad Waltersdorf (Apfel-Holundersaft). „Für immer mehr Obstbauern ist die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, freut sich Obstbaupräsident und Obmann des steirischen Obstbauver-

Landessieger Natursäfte 2/2

WOCHE

drei Landessiege



Martin Handler war mit dem Apfel-Holundersaft siegreich.



Irmgard und Franz Kober gewannen mit ihrem Kindersekt.

bandes Manfred Kohlfürst. Das Interesse für diesbezügliche professionelle Aus- und Weiterbildungen steigt von Jahr zu Jahr. Damit wächst auch die Vielfalt der angebotenen Säfte. Ein besonderer Trend sind vorwiegend gespritzte Apfel- und Traubensäfte sowie gemischte Apfelsäfte mit Himbeeren, Karotten oder Aroniabeeren so-

wie Säfte aus alten Apfelsorten. Je vielfältiger und innovativer das Saftangebot, desto beliebter sind diese bei den Kunden der bäuerlichen Natursäfte. 78 bäuerliche Saft-Hersteller ritterten bei der Landesprämierung Saft, Nektar und Co mit 311 Säften, Nektaren, Sirupen und innovativen alkoholfreien Getränken um die insgesamt

16 Landessiege. Diese wurden unter dem strengen Auge einer elfköpfigen Jury ermittelt.

„Die Landesprämierung ist ein Ansporn für die Produzenten, die absolute Spitze zu erklimmen und eine große Chance, die erstklassigen Säfte ins Rampenlicht zu stellen“, betont Verkostungschef Georg Thünauer.

100 Prozent Frucht

„Säfte sind Natur pur und gesunde Durstlöscher. Steht die Bezeichnung ‚Saft‘ auf dem Etikett, dann ist 100 Prozent Frucht drinnen“, erklärt Thünauer. Und weiter: „Regionale Säfte sind generell frei von Zuckerzusätzen und frei von zugesetzten Aromastoffen.“ Erkennbar sind die ausgezeichneten Säfte am runden Flaschen-Aufkleber „Landessieger 2025“. Die Gold-Betriebe führen die Plakette „Gold 2025“, die Silber-Betriebe „Ausgezeichnet 2025“.

Landessieger Natursäfte 1/2

WOCHE

Die besten Säfte

Der Bezirk Hartberg-Fürstenfeld räumte bei der Natursäfte-Landesprämierung großartig ab.

ALFRED MAYER

In der Branche sind sie als Top-Betriebe und perfekte Safthersteller bekannt. Und schon in den vergangenen Jahren haben sie sich mit ihrer Saftqualität zur Landesspitze hochgearbeitet: Julia und Michael Kuchlbauer vom Mostgut Kuchlbauer aus Vorau.

Erfolge im Detail

Bei der Saft-Landesprämierung 2025 legten sie als absolute Aushängeschilder ihres Fachgebiets die beste Qualitätsperformance hin und katapultierten sich mit einem Dreifach-Landessieg an die ab-



Irmgard und Franz Kober (l.) mit Georg Thünauer bei der Siegerehrung in der Landwirtschaftskammer in Graz.

LK Steiermark/Danner

solute Landesspitze. Mit je einem Landessieg ausgezeichnet wurden der Apfel-Karottensaft, der Apfel-Aroniasaft und der Apfelsaft naturtrüb. Julia und Michael Kuchlbauer konnten bereits im Vorjahr mit einem Landessieg überzeugen und wurden mit dem Titel „Saftproduzenten des Jahres 2024“ ausgezeichnet. Single

Landessiege gingen an Franz Kober aus Ilz (Kindersekt) und Martin Handler aus Bad Waltersdorf (Apfel-Holundersaft).

Trend zur Verarbeitung

„Für immer mehr Obstbauern ist die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, freut sich Obst-

Landessieger Natursäfte 2/2

WOCHE

der Region

baupräsident und Obmann des steirischen Obstbauverbandes Manfred Kohlfürst. Das Interesse für diesbezügliche professionelle Aus- und Weiterbildungen steigt von Jahr zu Jahr. Damit wächst auch die Vielfalt der angebotenen Säfte. Ein besonderer Trend sind vorwiegend gespritzte Apfel- und Traubensäfte sowie gemischte Apfelsäfte mit Himbeeren, Karotten oder Aroniabeeren sowie Säfte aus alten Apfelsorten. Je vielfältiger und innovativer das Saftangebot, desto beliebter sind diese bei den Kunden der bäuerlichen Natursäfte.

311 Säfte eingereicht

78 bäuerliche Saft-Hersteller ritterten bei der Landesprämierung Saft, Nektar und Co mit 311 Säften, Nektaren, Sirupen und innovativen alkoholfreien Getränken um die insgesamt 16 Landessiege. Diese wurden

unter dem strengen Auge einer elfköpfigen Jury ermittelt. „Die Landesprämierung ist ein Ansporn für die Produzenten, die absolute Spitze zu erklimmen und eine große Chance, die erstklassigen Säfte ins Rampenlicht zu stellen“, betont Verkostungschef Georg Thünauer.

100 Prozent Frucht

„Säfte sind Natur pur und gesunde Durstlöscher. Steht die Bezeichnung ‚Saft‘ auf dem Etikett, dann ist 100 Prozent Frucht drinnen“, erklärt Thünauer. Und weiter: „Regionale Säfte sind generell frei von Zuckerzusätzen und frei von zugesetzten Aromastoffen.“ Erkennbar sind die ausgezeichneten Säfte am runden Flaschen-Aufkleber „Landessieger 2025“. Die Gold-Betriebe führen die Plakette „Gold 2025“, die Silber-Betriebe „Ausgezeichnet 2025“.

Steirische Christbäume

WOCHE



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

Foto: LK/Danner

Schlank, gleichmäßig geformt, 1,6 bis 1,8 Meter

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.



Online Platformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark

 Landwirtschaftskammer Steiermark
Gepostet von Stefanie Bratl

· 17. Dezember um 11:09 ·

Verleihung des Ökonomierat-Titels

Am 13. Dezember 2024 wurde der ehrenvolle Berufstitel Ökonomierat/Ökonomierätin durch Bundesminister Norbert Totschnig verliehen. Diese Auszeichnung würdigt besonderes Engagement und herausragende Leistungen in der Landwirtschaft. 🎉

Wir gratulieren herzlich:

- F... Mehr anzeigen



 Steirische Lebensmittel und 47 weitere Personen

2 Kommentare 14 Mal geteilt

 Gefällt mir

 Kommentieren

 Senden

 Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger



· 16. Dezember um 10:57 ·

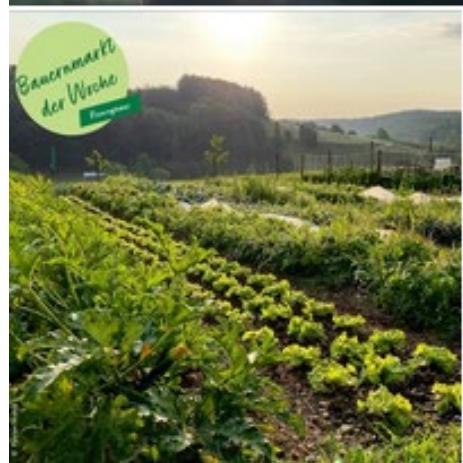
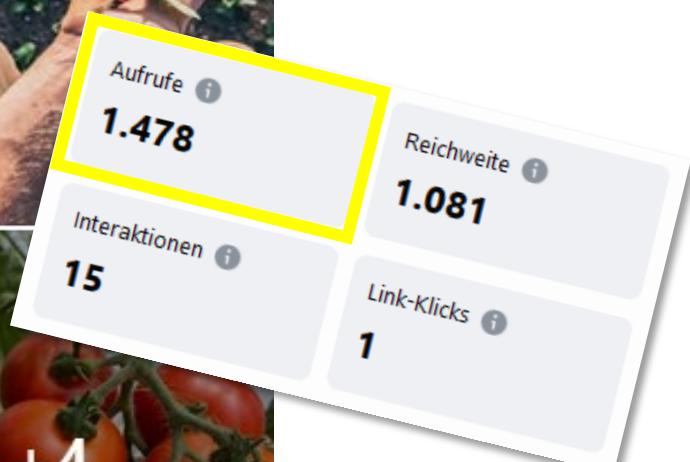
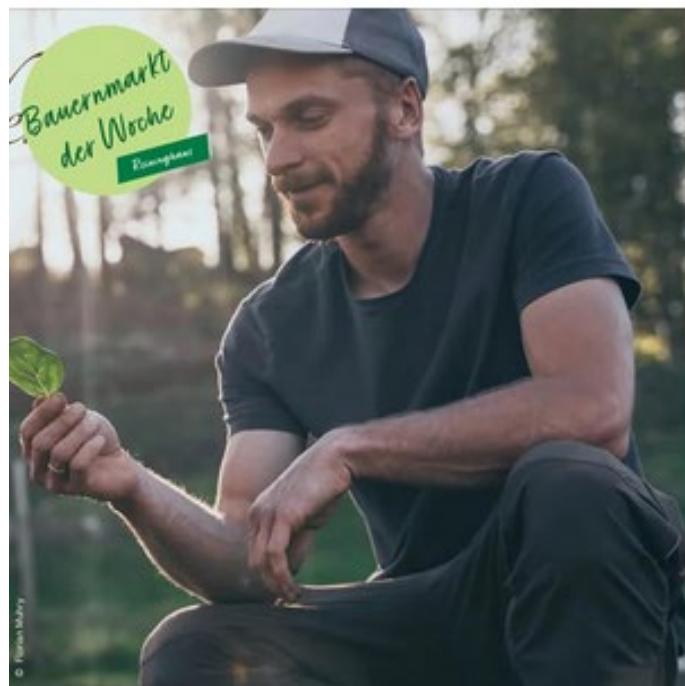
...

Frisch, knackig & regional: Florian Muhry und seine Familie aus Eggersdorf bei Graz bringen Gemüsevielfalt direkt zu dir! 🥦🍅 28 Gemüsearten, 47 Sorten – alles aus einer Hand! 🥑🥕

📍 Finde diese regionalen Köstlichkeiten am Bauernmarkt in Reininghaus oder schau online vorbei:

👉 **Vielfaltsgärtnerei Muhry**

👉 vielfaltsgaertnerei-muhry.at



1 Like Landwirtschaftskammer Steiermark, Steirergemüse und 9 weitere Personen

4 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Senden

Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Acht neue Ökonomieräte in der Steiermark



lk_stiermark 🎓 Verleihung des Ökonomierat-Titels 🎓

Am 13. Dezember 2024 wurde der ehrenvolle Berufstitel Ökonomierat/Ökonomierätin durch Bundesminister Norbert Totschnig verliehen. Diese Auszeichnung würdigt besonderes Engagement und herausragende Leistungen in der Landwirtschaft. 🌱🌟

🥇 Wir gratulieren herzlich:

- Frau Erika Güttersberger aus Murau
- Herr Josef Haas aus Hartberg
- Herr Martin Hebenstreit aus Niederwölz
- Frau Martha Hörmann aus Söding-St. Johann
- Frau Maria Matzhold aus Fehring
- Frau Ursula Reiter aus Gleisdorf
- Herr Hermann Seidl aus Buch-St. Magdalena
- Frau Anita Suppanschitz aus Kainach bei Voitsberg

🌿 Danke für euren unermüdlichen Einsatz für die heimische Landwirtschaft! 🌿🍊

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonale #lkstiermark

Bearbeitet · 2 Tage



 Gefällt andreasj.stinegger und 34 weitere Personen
Vor 2 Tagen

