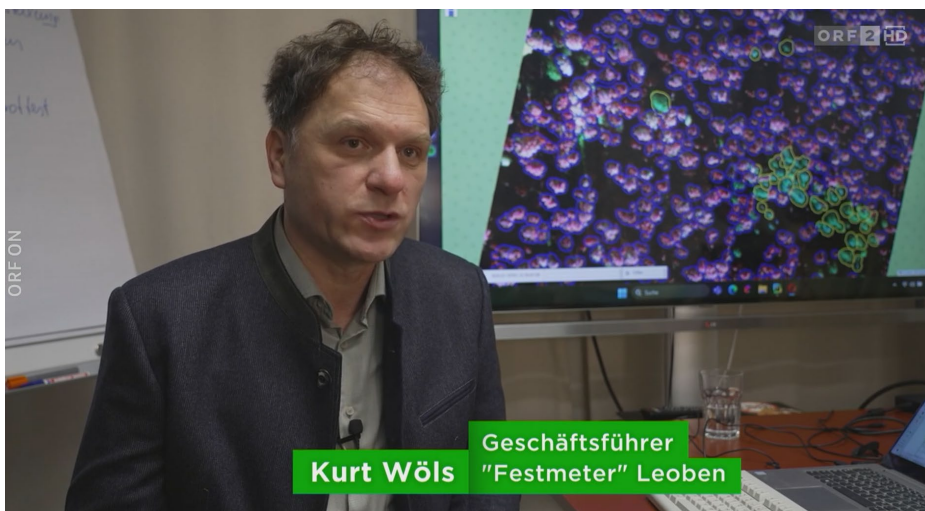




Radio/Fernsehen

Fernsehen: Drohnen gegen den Borkenkäfer – Wöls



[Zum Beitrag](#)

Fernsehen: Wiederaufforstung



[Zum Beitrag](#)



Wiederaufforstung 1/2

→ [Zum Beitrag](#)



NACH STÜRMEN

Wiederaufforstung für das Klima in Hartberg

Am 14. September hat ein Sturmtief im Großraum Hartberg rund 600 Hektar Wald vernichtet. Die Aufräumarbeiten sind so gut wie abgeschlossen. Das Wiederaufforsten soll beginnen. Expertinnen und Experten beraten jetzt die Forstwirte, welche Bäume es im Kampf gegen den Klimawandel braucht.

8. Februar 2025, 7.31 Uhr

Teilen 

Absolute Zerstörung als Chance für einen unausweichlichen Neustart: Das Sturmdesaster vom vergangenen September hat nur vorgezogen, was ohnehin kommen musste.



Wiederaufforstung 2/2

Wälder sollen fit gemacht werden

140 Forstwirtinnen und Forstwirte aus dem Bezirk Hartberg kamen zu den Beratungsgesprächen. Sie wollen und werden ihre Wälder nun fit machen für die Zukunft. „Es geht auch darum zu schauen, welche Bäume sollten oder könnten hier gepflanzt werden. Wir wollen einen Wald, den es in 50, 60 Jahren auch noch gibt. Und die klimatischen Verhältnisse bei uns ändern sich stark. Wenn sich nicht wesentlich was verändert, werden wir plus 3,9 Grad im Jahr 2100 haben. Und das wirkt sich natürlich auf den Wald besonders aus“, sagte Anton Schuller, Klima- und Energiemodellregions-Manager in Hartberg.

Eichen und Venedig

Man helfe den Forstwirten bei der Auswahl der neuen Pflanzen. Die Fichte habe in der Region Hartberg ausgedient. Der Eiche gehöre die Zukunft. Im Jahr 2100 könnte es im Raum Hartberg klimatisch so warm werden wie heute in Venedig. Experten raten deshalb, auf Eichen plus Naturverjüngung zu setzen.

Die Zeit drängt: Bis Ende April sollen die Jungpflanzen im Boden sein, alles verpflanzt sein. Eine Million Pflanzen, wären es, wenn alles wiederaufgeforstet wird. „Ich sehe die beste Möglichkeit darin, dass man sagt, man setzt zum Beispiel im Abstand von zwölf mal zwölf Meter ein Laubholz wie beispielsweise Eiche. Und dazwischen wartet man, was die Natur noch bringt. Eine Kombination aus einer Aufforstung, die aber sehr überschaubar ist, auch von den Kosten und vom Pflegeaufwand her. Es entsteht dann eine ökologisch wertvolle Fläche auf der einen Seite. Auf der anderen Seite hat man, wenn das Konzept mit den Eichen aufgeht, auch einen entsprechenden Ertrag“, sagte Florian Pleschberger, Forstreferent der steirischen Landwirtschaftskammer.



Mindestens 100 Jahre

Das alles braucht wiederum Zeit. Mindestens 100 Jahre dauert es, bis im Raum Hartberg alles nicht beim Alten, sondern besser und klimafit ist. Nach dem Sturm kam übrigens die Trockenheit: Für die Beseitigung der Schäden war das gut, jetzt wird es aber prekär: 20 Liter Regen sind seit Oktober gefallen – zu wenig, wenn nun die Jungpflanzen kommen.





Landesweite Medien

Frischer Wind für die Landwirtschaft

Die sechs Finalisten für den Vifzack 2025 stehen fest. Das sind die innovativen Köpfe der steirischen Landwirtschaft.

Von Florian Eder

Kreativität, Innovationskraft und der Wille zum Tun: All das vereinen die sechs Finalistinnen und Finalisten des Vifzack 2025, also jenes Preises der steirischen Landwirtschaftskammer, die damit jährlich findige Köpfe mit innovativen Ideen auszeichnet.

Aufgrund der zu hohen Kosten für einen neuen Laufstall ihrer Mast-Kalbinnen haben sich **Irene und Werner Feldhofer** aus St. Lorenzen am Wechsel für einen neuen Weg entschieden. Statt Stallplätze setzten sie auf Stellplätze und schufen mit dem „Wechseland Camping Lorenza“ Urlaub am Bauernhof, kombiniert mit Camping – eine einzigartige Kombination.

Der erste Latschenkieferlikör aus 100-prozentiger Bio-Qualität in Österreich: Das ist dem 34-jährigen Biobauer **Stefan Lendl** aus Floing gelungen. Dafür arbeitet er mit dem Naturpark Sölk-täler zusammen. Den Bio-Korn für seine „Latschelei“ bezieht er von einem Edelbrenner in Oberösterreich.

Karina Neuhold aus Naas bei Weiz hat sich auf die Heilwirkung von Schafwolle spezialisiert. Sie hat eine Zusammenarbeit mit Pflegeheimen, Krankenhäusern und Palliativ-Teams gestartet, begleitet von einer Beobachtungsstudie. Sie entwickelte Spezialprodukte wie ein Handkissen für Schlaganfallpatienten oder Ohrenpolster für Bettlägerige. Das Ergebnis: 80 Prozent der Probanden

berichten von angenehmer Haptik, sogar von Linderung bei Schmerzen, Krämpfen oder Hautproblemen.

Die Breinwurst mit Schweinefleisch und Hirse, Rollgerste, Buchweizen oder auch Reis hat in der Steiermark Tradition. Die **Familie Niederl** vom Buschenschank Urbi hat vor knapp zehn Jahren ein Produkt geschaffen, bei dem die Herkunft nicht „wurst“ ist. Mit dem steirischen Reis der Familie Fuchs haben sie bei der „SteirerREIS-Wurst by Urbi & Fuchs“ Tradition und Regionalität vereint.

Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi teilen über die sozialen Medien ihren Alltag am Bauernhof und zeigen die Landwirtschaft, „wie sie wirklich ist“. Dazu zählen auch pragmatische Einfälle, wie ein Großraum-Iglu. Ein selbstgebauter mobiler Kälberstall, hydraulisch hebbbar und leicht zu reinigen, begeistert nicht nur Jungtiere, sondern auch Menschen auf Instagram. Bereits über eine Million Mal wurde das Reel zur findigen Idee binnen weniger Wochen angeschaut.

„Verschmutzte Photovoltaikanlagen verlieren schnell 10 bis 30 Prozent ihrer Leistung“, sagt **Thomas Windisch**. Er hat sich auf die Reinigung von PV-Modulen spezialisiert. 2016 begann er damit, 2022 machte er sich selbstständig, mittlerweile hat er bereits einen Mitarbeiter. Und ein zweiter ist geplant: ein Reinigungsroboter. Bis zu 200 Kilowatt große Anlagen reinigt Windisch an einem einzigen Ar-

Vifzack 2025 2/2



Thomas Windisch reinigt PV-Anlagen
UK STEIERMARK/DANNER (6)



Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi teilen ihren Alltag online



Karina Neuhold ist auf Wolle spezialisiert



Stefan Lendl hat Bio-Latschenkieferlikör produziert

beitstag. Besonders gefragt ist er bei Rinderställen, da sich durch die feuchtwarme Stallluft Staub auf den Modulen festsetzt.
Wer den begehrten Titel „Vifzack des Jahres“ mit nach Hause nehmen kann, wird am 7. März bei einer Gala im Steiermarkhof bekanntgegeben.



Links: Irene und Werner Feldhofer bieten Camping am Bauernhof
Rechts: Familie Niederl setzt auf Reiswurst



→ [Zum Beitrag](#)

**KLEINE
ZEITUNG**

⊕ FINALISTEN DES VIFZACK 2025

Sie bringen frischen Wind in die steirische Landwirtschaft

Die Finalisten für den Vifzack 2025 stehen fest. Innovative Köpfe der steirischen Landwirtschaft setzen auf Camping, Heilwolle, Reiswurst, Iglus und Liköre und saubere PV-Anlagen.



© LK Steiermark/Danner

Kreativität, Innovationskraft und der Wille zum Tun: All das vereinen die sechs Finalistinnen und Finalisten des Vifzack 2025, also jenes Preises der steirischen Landwirtschaftskammer, der jährlich findige Köpfe mit innovativen Ideen kürt. „Großartig, was sich auf den Höfen tut. Das Feuer geht nicht aus“, fasste es Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein bei der Präsentation der Finalisten zusammen. Etwas, das in wirtschaftlich schwierigen Zeiten wichtig ist, wie Kammerpräsident Franz Titschenbacher betont: „Innovationen sind eine Investition in die Zukunft, die die steirische Land- und Forstwirtschaft voranbringen. Sie bieten Sicherheit und Stabilität.“

Und wer sind nun die geistreichen Köpfe, die sich um die Krone matchen? Wir stellen sie in alphabetischer Reihe vor.

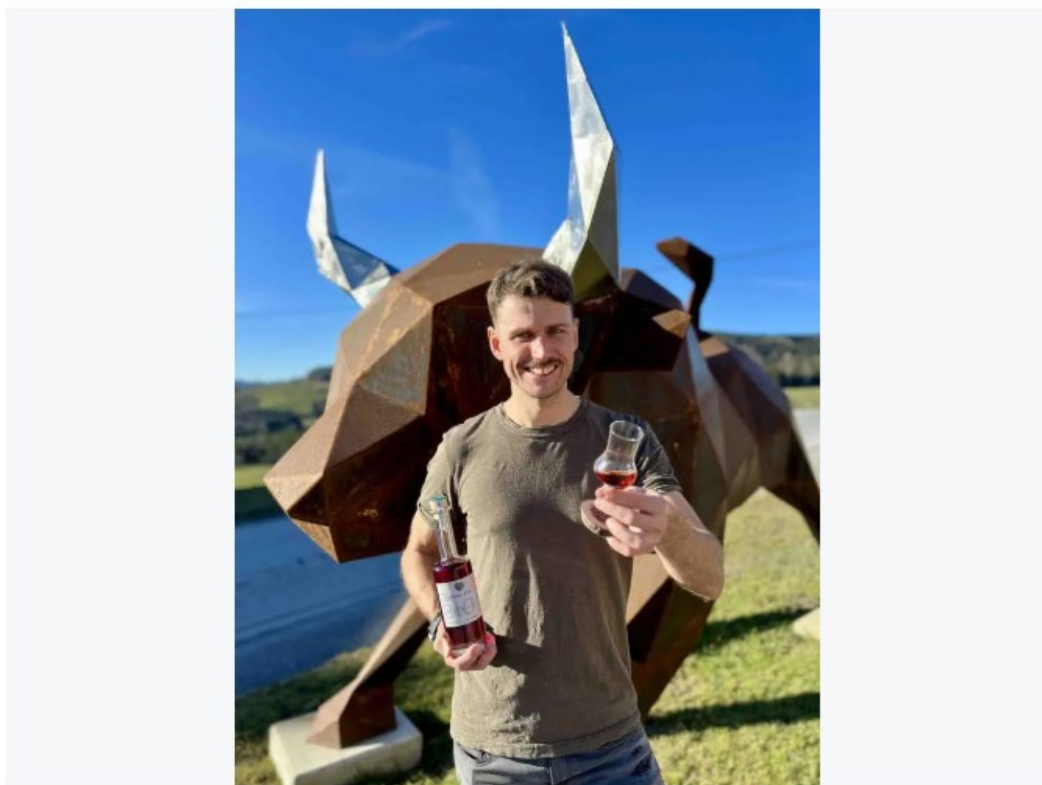
Irene und Werner Feldhofer: Stellplätze statt Stallplätze



Irene und Werner Feldhofer © LK Steiermark/Danner

Aufgrund der zu hohen Kosten für einen neuen Laufstall ihrer Mast-Kalbinnen haben sich Irene und Werner Feldhofer aus St. Lorenzen für einen neuen Weg entschieden. Statt Stallplätze setzten sie 2024 auf Stellplätze und schufen mit dem „Wechselland Camping Lorenza“ direkt am Bauernhof eine neue Einkommensquelle. Urlaub am Bauernhof, mit Camping - eine einzigartige Kombination.

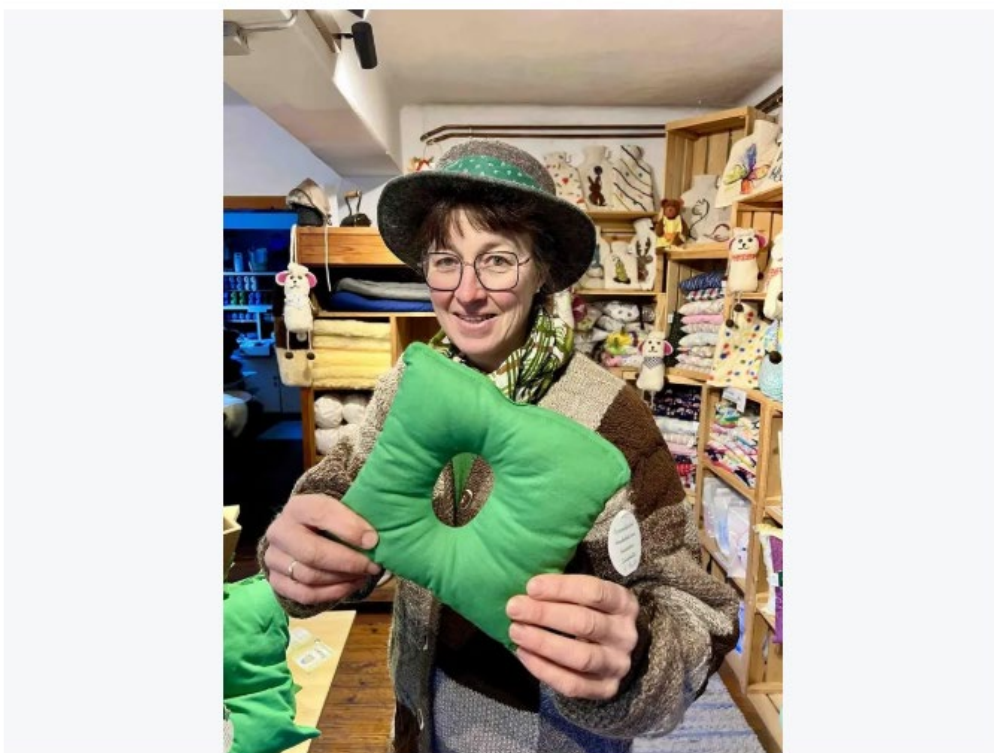
Stefan Lendl „zapft“ Latschenkieferlikör



Stefan Lendl © LK Steiermark/Danner

Der erste Latschenkieferlikör aus 100-prozentiger Bio-Qualität in Österreich: Das ist dem 34-jährigen Biobauer Stefan Lendl aus Floing gelungen. Um das zu garantieren, arbeitet er mit dem Naturpark Sölk-täler zusammen. Den Bio-Korn für seine „Latschelei“ bezieht er von einem Edelbrenner in Oberösterreich. Besonderer Clou: Sowohl die Flaschen als auch die dazugehörigen Gläser sind bewusst schief. Bei wem die Flasche also gerade ist, der hat wohl bereits zu viel getrunken.

Karina Neuhold setzt auf „Heilwolle“



Karina Neuhold © LK Steiermark/Danner

Karina Neuhold aus Naas bei Weiz hat sich auf die heilende Wirkung von Schafwolle spezialisiert. Sie hat eine Zusammenarbeit mit Pflegeheimen, Krankenhäusern und Palliativ-Teams gestartet, begleitet von einer Beobachtungsstudie. Neuhold entwickelte Spezialprodukte wie ein Handkissen für Schlaganfallpatienten oder Ohrenpolster für Bettlägerige. Das Ergebnis: 80 Prozent der Probanden berichten von angenehmer Haptik, sogar von Linderung bei Schmerzen, Krämpfen oder Hautproblemen. Die Produkte werden auch in sieben Apotheken verkauft.

Familie Niederl präsentiert Wurst mit Reis aus der grünen Mark



Familie Niederl © LK Steiermark/Danner

Die Breinwurst mit Schweinefleisch und Hirse, Rollgerste, Buchweizen oder auch Reis hat in der Steiermark Tradition. Die Familie Niederl vom Buschenschank Urbi hat vor knapp zehn Jahren ein neues Produkt geschaffen, bei dem ihnen die Herkunft nicht „wurst“ ist. Mit dem steirischen Reis der Familie Fuchs haben sie bei der „SteirerREIS-Wurst by Urbi & Fuchs“ Tradition und Regionalität vereint.

Thomas Windisch macht PV-Anlagen wieder sauber



Thomas Windisch © LK Steiermark/Danner

„Verschmutzte Photovoltaikanlagen verlieren schnell 10 bis 30 Prozent ihrer Leistung“, sagt Thomas Windisch. Er hat sich auf die Reinigung von PV-Modulen spezialisiert. 2016 begann er damit, 2022 machte er sich selbstständig, mittlerweile hat er bereits einen Mitarbeiter. Und ein zweiter ist geplant: ein Reinigungsroboter. Bis zu 200 Kilowatt große Anlagen reinigt Windisch an einem einzigen Arbeitstag. Besonders gefragt ist er bei Rinderställen, da sich durch die feuchtwarme Stallluft Staub auf den Modulen festsetzt.



Wer wird Vifzack des Jahres? Die Entscheidung fällt am 7. März
© LK Steiermark/Danner

Wer den begehrten Titel „Vifzack des Jahres“ mit nach Hause nehmen kann, wird am 7. März bei einer Gala im Steiermarkhof bekanntgegeben.



Foto: LK Steiermark/Danner

„VIFE“ BAUERN

Die sechs Finalisten des heurigen Agrar-Innovationspreises „Vifzack“ der LWK Steiermark stehen fest. Aus den besten Projekten der Betriebe – darunter Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi (Bild) mit ihrem mobilen Kälberstall – wird am 7. März der Sieger gekürt.

Leidendes Wintergetreide

„Die Trockenheit macht uns langsam wirklich Sorgen“, sagt Arno Mayer, Leiter des Pflanzenbaus bei der steirischen Landwirtschaftskammer. Mitte Februar startet in der Regel die Frühjahrsdüngung für das Wintergetreide, das im Land auf rund 20.000 Hektar angebaut wird. „Bei der aktuellen Trockenheit löst sich der Dünger

aber nicht auf, was zum Problem wird“, sagt Mayer. „Im Moment fehlen uns komplett die feuchten, wüchsigen Bedingungen.“ Speziell auf den leichten Böden macht sich der Wassermangel bereits stark bemerkbar. Sollte sich das Wetter nicht ändern, könnten auch die Startbedingungen für die Landwirtschaft im Frühjahr Schaden nehmen.



**Die Bauern
blicken mit
Sorge auf die
kommenden
Wochen**



Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark



Bürgermeister-Trio aus Graz-Umgebung: Jakob Frey, Jakob Taibinger, Franz Knauhs



Stadtrat Kurt Hohensinner, Vizebürgermeisterin Judith Schwentner



Brigitte und Dieter Pochlatko (Epo-Film)



Stadtrat Günter Riegler und Oliver Pokorny (Kleine Zeitung)

Vorbilder vor den Vorhang in brüchiger Zeit

Die „Köpfe des Jahres“ im Großraum Graz, von unseren Lesern gekürt, wurden gestern gefeiert. Mit Freunden und Ehrengästen.



Julius Holzner, nominiert mit 92, Bundesrätin Antonia Herunter



Graz Museum: Bernhard Bachinger, Sybille Dienesch, Antonia Nussmüller



Thomas Spann (Kleine Zeitung), Moderator Mathias Pascottini

Ach, tut das gut. An einem womöglich geschichtsträchtigen Mittwochabend, nur wenige Stunden nach der jüngsten innenpolitischen Krise, schreiben sieben Persönlichkeiten ihre eigene Geschichte – aber voller Optimismus und Vorbildwirkung. Im Styria Media Center werden die „Köpfe des Jahres“ aus Graz und Umgebung geehrt: In sieben Kategorien, von Sport über Newcomer bis zum sozialen Gewissen, konnten Leserinnen und Leser der Kleinen Zeitung eine oder einen der Nominierten wählen. Wer am meisten Stimmen erhielt, betritt an diesem Mittwoch unter Applaus die Bühne – doch gefeiert werden alle.

Etwa Andrea Pauli, die sich in St. Marein bei Graz auf Geflügelrassen mit den buntesten Eiern spezialisiert hat, die man sich nur vorstellen kann. Pauli verschickt auch befruchtete Exemplare zum Fertigbrüten per Post. Als an diesem Abend ihr Name fällt und sie als „Newcomer des Jahres“ auf die Bühne gebeten

wird, betätigt sich Moderator Mathias Pascottini schmunzelnd als Lippenleser: „Sie hat grad ‚Oh mein Gott!‘ gesagt.“ Kurz darauf erzählt Pauli selbst, dass man daheim ihre Idee mit den Hühnern zunächst mit den Worten „Jetzt spinnt sie komplett“ kommentierte. „Aber dann hat mich grad der Papa voll unterstützt.“

Das Rampenlicht gilt auch Jakob Url, der die Grazer „Bahnhofsmission“ im Namen der Caritas führt, um dort wohnungs- oder obdachlosen Menschen Geborgenheit und Würde zu bieten. Eine lehrreiche Tätigkeit, weiß Url: „Wenn du dann selbst heimkommst, bist du dankbar für alles, was du hast.“

Allein, in einem Fall hat die Redaktion der Kleinen Zeitung eigenmächtig gehandelt – und den Preis für das Lebenswerk an Gastro-Profi Franz Grossauer verliehen. In seiner Laudatio erinnert Kleine-Redakteur Michael Kloiber an ein älteres Zitat des heute 67-Jährigen: „Wenn mich

die Jungen nicht mehr brauchen, geb ich eine Ruh.“ Das habe man ihm nicht so recht geglaubt, meint der Laudator – „Wir auch nicht!“, hört man die anwesenden Familienmitglieder von Grossauer auflachen.

Neben Vertretern der Sponsoren stellen die Kleine-Redakteure Nina Müller und Gerald Winter-Pölsler dem Publikum die Sieger vor. Zu jenen, die applaudieren oder ihre Handykamera betätigen, gehören unter anderen die Grazer Vizebürgermeisterin Judith Schwentner, die Stadträte Kurt Hohensinner und Günter Riegler, Landtagsabgeordnete Veronika Nitsche und Bundesrätin Antonia Herunter. Aber auch Bürgermeisterinnen und Bürgermeister aus dem Grazer Umland haben das – vom Cateringteam „Der Ederer“ servierte – Glas erhoben, darunter Jakob Frey (Hart bei Graz), Jakob Taibinger (St. Radegund) und Franz Knauhs (St. Marein). Einer der wohl ältesten Gäste ist Julius Holzner: Der 92-Jährige war in der Kategorie Sport nominiert,

Köpfe des Jahres 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Strahlende
Sieger: das
Gruppenbild
der Grazer
Köpfe des
Jahres 2024 ALLE
FOTOS: STEFAN PAJMAN

**DIE
KÖPFE
DES
JAHRES**
**KLEINE
ZEITUNG**

Im März steht der nächste Halbmarathon auf dem Programm. „Voriges Jahr bin ich es zu schnell angegangen, aber diesmal bin ich gescheitert.“

Und während im Newsroom des Styria Media Center die politischen Ereignisse dieses Tages eingeordnet werden, schreiben im 14. Stockwerk die „Köpfe des Jahres“ ihre eigene Geschichte. „Und die besten Geschichten sind jene, die berühren, weil sie als Vorbild für die Gesellschaft relevant sind“, so Oliver Pokorny, Mitglied der Chefredaktion der Kleinen Zeitung. Und Kleine-Geschäftsführer Thomas Spann spricht von einem „schönen, emotionalen Abend“.



DAS VIDEO

QR-Code scannen
und Videos wie
Fotos von der
Feier sehen.

NEWCOMER

Eintönig? Da lachen ihre Hühner!

Andrea Pauli (35) setzt auf seltene Geflügelrassen – auch mit der Post.

Das mit Eierfärben zu Ostern kann man sich als Kunde von Andrea Pauli quasi sparen. Doch auch das restliche Jahr über bringt die 35-Jährige aus St. Marein bei Graz Farbe in viele Küchen und Leben: Pauli hat den elterlichen Milchviehbetrieb umgekrempelt und sich auf das Halten von seltenen Geflügelrassen spezialisiert. Das Ergebnis: Eier mit schokobraunen oder mintgrünen Schalen genauso wie blaue oder zartrosa Exemplare. Dass aus der begeisterten Nebenerwerbs- eine Vollzeitbäuerin geworden ist, liegt – abgesehen von Schafwolle, Honig, Tees und anderen Verkaufsschlagern am „Frötscher Hof“ – auch am letzten Schrei im Hühnerstall: Pauli schickt befruchtete Eier per Post, welche Kunden dann zu Hause ausbrüten lassen. Um selbst seltene Hühnerrassen halten können.



Andrea Pauli (re) mit Daniela Gmeinbauer (Wirtschaftsbund)

Landesprämierung Edelbrand 2025

Edelbrände im Höhenflug

Zu einem großen Triumph kam es für die steirischen Edelbrand-Größen bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer. So manche Prämierung ging dabei in die Aktiv-Region.

Vollendung in Geschmack, Geruch, Frucht, Typizität, Sauberkeit und Harmonie sind die alles entscheidenden Kriterien, nach denen die 20-köpfige Fachjury die Proben bei einer zweitägigen Blindverkostung im Knock-out-Verfahren testeten und beurteilten.

Während man am Weingut Paschek in Arnfels sowie bei Hainzl-Jauk in Frauental einen Doppellandessieg feiern konnte, gelang es folgenden Produzenten aus der Region einen Single-Landessieg zu holen: Otmar Trunk aus Leutschach, Renate und Josef Kolar aus Großklein, Weingut Felberjörgl aus Kitzack und Weber aus Eibiswald. Eine besondere Freude mit der Auszeichnung hat Otmar Trunk, der auch in den letzten

Jahren mit seinen Edelbränden ganz oben am Treppchen stand. In diesem Jahr wusste er mit seinem Zigarrenbrand Zwetschke zu überzeugen.

Wohl bekomm's! •



Otmar Trunk holte den Landessieg mit seinem Zigarrenbrand Zwetschke. Foto: Fischer

WOCHEN

Zwei Landessieger

Bei der Edelbrand-Landesprämierung 2025 gingen zwei Landessiege in den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld.

ALFRED MAYER

HARTBERG-FÜRSTENFELD. Vollendung in Geschmack und Geruch, Frucht, Typizität, Sauberkeit und Harmonie sind die alles entscheidenden Kriterien nach denen die 20-köpfige Fachjury die Proben bei einer zweitägigen Blindverkostung im Knockout-Verfahren testet und beurteilt. Und dabei wurden auch zwei Edelbrand-Produzenten aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld unter die Besten der Besten gereiht: Markus und Daniela Holzer von Holzer Most aus Vorau holten sich den Landessieg

mit ihrem Weichselbrand, Victoria und Josef Singer vom Obsthof Singer in Untertiefenbach/Hartl brennen den besten Gravensteiner Apfelbrand holzfassgereift. Dazu gab es zahlreiche Gold- und Silberauszeichnungen für Brenner aus dem Bezirk.

509 Proben eingereicht

„Die Edelbrand-Herstellung ist für viele steirische Obstbauern ein wachsendes Standbein, teilweise ist sie sogar schon zur Haupteinkaufsquelle geworden. Viele Obstbaubetriebe können dadurch weitergeführt werden“, so Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferates in der Landwirtschaftskammer. Dies zeigt sich auch im großen Run auf die Landesprämierung: Im heurigen Jahr haben 111 Obstveredelungsbetriebe 509 Proben einge-



Sieg für den „Weichselbrand“ von Daniela und Markus Holzer. Foto Fischer

reicht. „Die Landessieger kommen aus allen Teilen der Steiermark. Die Spitzenplätze sind heiß umkämpft und es gab bis zum Schluss ein ‚Kopfan-Kopf-Rennen‘. Insgesamt wurden in 25 Kategorien die allerbesten der besten Edelbrände mit dem Titel Landessieger ausgezeichnet“, sagt

im Bezirk



Victoria und Josef Singer brennen den besten „Gravensteiner“. Bergmann

Verkostungschef Georg Thünauer. „Die Dominanz der begehrten Edelbrände aus Kernobst wie Äpfeln, Birnen, Quitten und Steinobst wie Marillen, Kirschen, Zwetschen und dem traditionellen steirischen Kriecherl ist nach wie vor ungebrochen. Als spannende Nischen ha-

ben sich in den vergangenen Jahren auch alkoholärmere Liköre, vor allem aber in Holz gereifte Brände etabliert, die oft wesentlich kräftiger und dichter sind als der klassische klare Fruchtbrand“, so die Erfahrung von Georg Thünauer.

Auszeichnungsplaketten

Die prämierten Obstveredler dürfen ihre erlesenen Produkte mit der runden Auszeichnungsplakette „Landessieger 2025“, „Gold bei der Landesbewertung 2025“ oder „Ausgezeichnet bei der Landesbewertung 2025“ kennzeichnen. Außerdem erhalten die Landessieger eine goldene Hoftafel mit der Aufschrift „Landessieger 2025“ und alle prämierten Betriebe die begehrte grüne Hoftafel, die über ihre Leistungen informieren.

WOCHEN

Edelbrände

Die Produzenten aus dem Bezirk Leibnitz schnitten bei der Edelbrandprämierung 2025 hervorragend ab.

WALTRAUD FISCHER

„Alle guten Dinge sind drei“, heißt es im Volksmund. Doch in diesem Fall sind es gleich sechs. Der vielfach ausgezeichnete Edelbrand-Produzent Günter Peer aus Leitring (Wagna) setzte in diesem Jahr noch eines drauf und wurde bei der Edelbrand-Landesprämierung 2025 als sechsfacher Sieger gefeiert. Doch das ist nur die Spitze des Eisbergs – denn die Fachjury kürte weitere dreizehn Single-Landessieger und der Bezirk Leibnitz schnitt super ab. Groß war der Jubel auch bei Romana und Eckhard Paschek vom gleichnamigen Weingut aus Eichberg-Trautenburg. Sie erzielten



Sechsfach-Landessiegr: Günter und Robert Peer mit Georg Thünauer

mit ihrem Maschanzker Apfelbrand und Himbeer Brand einen Doppellandessieg.

Otmar Trunk aus Leutschach fuhr mit sechsmal Gold und einen Landessieger (Zigarrenbrand Zwetschke) von der Landesprämierung 2025 nach Hause.

Auch das Bildungszentrum Silberberg, die Kaderschmiede unserer Jungwinzer, durfte sich über fünfmal Gold und dreimal Silber für Destillate und Liköre freuen.



mit besten Noten



Romana & Eckhard Paschek jubeln über Doppellandessieg. Foto Fischer (2)



Große Freude beim Bildungszentrum Silberberg. FS



Gerhard Liener: Erfolgreich bei Wein und Edelbränden. Michi Lorber

Bekannt für beste Edelbrände ist auch der Weinbau Liener aus Gamlitz. Gerhard Liener holte eine Silbermedaille.

Renate und Josef Kolar aus Großklein erhielten den Landessieg für ihren Muskateller Tresterbrand im Eichenfass.

Vollendung in Geschmack sowie Geruch, Frucht, Typizität, Sauberkeit und Harmonie sind die alles entscheidenden Kriterien, nach denen die 20-köpfige Fachjury

die Proben bei einer zweitägigen Blindverkostung im Knock-out-Verfahren testet und beurteilt. „Die Edelbrand-Herstellung ist für viele steirische Obstbauern ein wachsendes Standbein, teilweise ist sie sogar schon zur Haupteinnahmequelle geworden“, unterstreicht Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferates in der Landwirtschaftskammer. Im heurigen Jahr haben 111 Obstveredelungsbetriebe 509 Proben eingereicht.



Renate und Josef Kolar holten sich einen Landessieg. Foto Fischer

EDELBRAND-LANDESPRÄMIERUNG

Zwei Single-Landessiege für den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld

Dass die Steirer ein gutes Händchen für hochgeistige Dinge haben, beweist die rege Teilnahme an der Edelbrand-Landesprämierung der Landwirtschaftskammer: 111 Obstveredlungsbetriebe gingen mit insgesamt 509 Proben ins Rennen um die besten Destillate des Landes, an dessen Ende ein Sechsfach-,

drei Doppel- und 13 Single-Landessieger standen. Auch zwei Edelbrenner aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld fanden sich unter den Siegern: Victoria und Josef Singer aus Untertiefenbach waren mit ihrem Gravensteiner Apfeledelbrand erfolgreich, Daniela und Markus Holzer siegten mit ihrem Weichselbrand.

Verwiesen mit
ihren
Weichselbrand
die Konkurrenz auf die
Plätze:
Daniela und
Markus Holzer.



Was nach dem Orkan zu tun ist

Bei einem Praxistag erklärten Experten, wie man beim Wiederaufforsten aus Schadflächen einen klimafitten Wald macht.

Von Vera Hausberger

Die Stürme vom letzten September haben in der Umgebung von Hartberg ihre Spuren hinterlassen. Bis heute säumen Baumstümpfe die Straßen, die Wälder sind merklich lichter geworden und manche Wanderwege sind immer noch gesperrt. Ein entsprechender Ansturm an Interessenten herrschte beim Wald-Praxistag, welcher einen Anstoß zum Wiederaufforsten der betroffenen Regionen gab. Organisiert durch die Klimawandel-Anpassungs-Region „KLAR“ in Kooperation mit dem Waldverband, der Landwirtschaftskammer und der Bezirkshauptmannschaft, diente der Informationstag dem Ziel, aus den Schadenflächen klimafitte Wälder zu machen.

„Wir wollen helfen, in den kommenden Monaten und Jahren für die nächste und übernächste Generation die richtigen Bäume zu pflanzen“, begrüßte Anton Schuller, Manager der Klimaregion Hartberg, die rund 150 Teilnehmer und Teilnehmerinnen vor einem Waldstück in Hartberg-Umgebung, das stark von Sturmschäden betroffen ist.

Die Waldbegehung erfolgte in drei Gruppen zu je 50 Personen, während der Experten die Möglichkeiten zur effizienten Wiederbewaldung erklärten. Florian Pleschberger (Forstreferent der Landwirtschaftskammer Steiermark), Klement Moosbacher, Nikolaus Strobl und Walter Kirch-

Nach der Begrüßung führten Experten die Teilnehmer durch den vom Sturm geschädigten Wald

VERA

HAUSBERGER (Z)

steiger (Förster der Landwirtschaftskammer Steiermark), Thomas Weber (Geschäftsführer des Waldverbands Hartberg-Fürstenfeld), Gerhard Strobl (Bezirksförster Hartberg), Florian Schantl (Bezirksförster Vorau) und Joachim Kummer (Förster bei den Bundesförstern) trugen vor, welche Baumarten hinsichtlich des Klimawandels geeignet seien.

Als Anhaltspunkt dafür dient die dynamische Walddtypisierung, welche online unter www.gis.stmk.gv.at abgerufen werden kann. Eine Liste nach dem Ampelsystem zeigt, welche Baumarten für die jeweiligen Standorte unter Berücksichtigung des Klimawandels am besten geeignet seien.

Der Praxistag bot ebenfalls Raum zum Austausch und zur Diskussion von Lösungen. So wurden verschiedene Varianten der Aufforstung besprochen, genauso wie Pflanzmethoden, der zu erwartende Aufwand, und Möglichkeiten der Förderung. „Die eine Lösung gibt es nicht. Und das ist auch gut so“, erklärte dazu Florian Pleschberger.



Vergoldete Krapfen im Buschenschank Höfler

Die besten Krapfen aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld kommen aus Buch-St. Magdalena.

BUCH-ST. MAGDALENA. Flaumig, nur heimische Zutaten und handgemacht. Die Expertenjury der Landwirtschaftskammer Steiermark hat entschieden, wer die besten Krapfen in der Steiermark bäckt.

Wertvolle Zutaten

Und dabei gab es auch einen Erfolg für den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld. Der Buschenschank Höfler aus Mitterberg in der Gemeinde Buch-St. Magdalena wurde von einer strengen Exper-



Herta, Sonja und Jasmin Höfler im Kreis der Gratulanten, darunter Präsident a.D. Franz Titschenbacher und Obmann Herbert Lebitsch. Stefan Kristoferitsch

tenjury für seine Krapfen mit Gold ausgezeichnet. Faschingskrapfen werden aus wertvollen Zutaten hergestellt. Dazu zählen zunächst einmal Mehl, frische Hefe, Zucker, Vanilleschote bzw. Vanillezucker, Salz, Butter, ganze Eier, Eigelb und Voll-

milch. Ausgebacken wird der Krapfen zuvor in Butter- bzw. Schweineschmalz oder Sonnenblumenöl. Hinzu kommt eine Füllung, die meistens aus Marillenmarmelade besteht. Gekrönt wird die Köstlichkeit dann noch mit feinstem Zucker.

Was man für perfekte Faschingskrapfen benötigt

Von der Gehzeit des Teiges bis zum richtigen „Reiferl“: Regionale Krapfenbäckerinnen und Krapfenbäcker geben Einblicke in die Kunst des Krapfenbackens.

Von Ramona Lenz, Carmen Oster und Thomas Wieser

Ihre Krapfen gehören auch heuer zu den besten des Landes: Die süßen Köstlichkeiten von Romana Nigitz wurden schon mehrmals von einer Jury der Landwirtschaftskammer prämiert. Erstmals war es im Jahr 2019 soweit. Auch heuer über-

zeugte die Bäcker- und Konditorgesellin aus St. Margarethen an der Raab die Jury: Sie holte sich, wie schon im Vorjahr, den Landessieg als beste Krapfenbäckerin.

Aber was sind nun die wichtigsten Zutaten für die Faschingskrapfen? „Geduld“, scherzt die 22-Jährige, die derzeit viele, viele Stunden in der Backstube am heimatischen Bauernhof verbringt. Wichtig auch: Die passenden Temperaturen (der Teig soll-

te demnach beim Kneten zwischen 22 und 24 Grad Celsius warm sein) und die genaue Zeit im Fett in der Pfanne – je dreieinhalb Minuten pro Seite.

Und natürlich kommt es auch auf die richtige Abmischung der Zutaten an. Woraus ein Krapfen besteht? „Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Eier, Rum, Zitronen- und Orangenzenen, Milch, Germ, Salz, Backpulver, Mehl und natürlich Marmelade“, verrät die junge Oststeirerin. Wie daraus aber der perfekte Krapfen entsteht, will sie weiter geheim halten.

Seit fast vier Jahrzehnten gilt Mönichwald in der Gemeinde Waldbach-Mönichwald als Krapfen-Hochburg der Oststeiermark. Denn am alljährlich dritten Sonntag im Juli – also heuer am 20. Juli – dreht sich hier im Joglland alles um den Krapfen. 10.000 Krapfen in 50 verschiedenen Sorten werden beim „Mönichwalder Krapfenkirtag“ aufgetischt: von Punsch bis Fasching, hier ist alles ver-



Mönichwalder Krapfenkirtag:
Erna Schwengerer, Gerlinde Radits und Brigitte Notter

treten, was unter Krapfen Rang und Namen hat. Wobei wir schon beim Thema wären. Welches Geheimnis versteckt sich eigentlich hinter fluffig, weichen Faschingskrapfen? Gerlinde Radits vom Mönichwalderhof verrät ihre Tipps und Tricks.

Zuallererst sollte man auf die Qualität der Zutaten achten. So würden beispielsweise Eier vom Bauern für eine wunderschöne, gelbe Farbe bei Krapfen sorgen, verrät Radits. „Außerdem sollten die Zutaten Raumtemperatur haben. Krapfen lieben Wärme und mögen keine Zugluft. Ein weiterer Tipp ist, vorwiegend Dotter zu verwenden, denn zu viel Eiweiß macht die Krapfen trocken und strohig.“

Auch der richtige Zeitpunkt



Romana Nigitz

KRISTOFERISCH

ANZEIGE



gössl
FÜRSTENFELD

Bismarckstraße 14a
8280 Fürstenfeld
03382 93051
fuerstenfeld@gössl.com
www.gössl.com

Gerlinde Radits vom Mönichwalderhof:
„Eier vom Bauern verleihen Faschingskrapfen eine wunderschöne, gelbe Farbe“

CARMEN OSTERCZ,
LAGLER



Faschingskrapfen 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Krapfen-Rezept von Gerlinde Radits

Zutaten:

0,5 kg glattes Weizenmehl (Type W 700)

1 TL Salz

1 Würfel frische Germ

ca. ¼ L lauwarme Milch

40 g Butter

40 g Zucker

6 Dotter

1 Stamperl Rum. Gerlinde Radits:

„Damit nimmt der Teig nicht so viel Fett auf. Die Poren verschließen sich schneller und er ist nicht so fett. Für Aroma und Geschmack ist Rum natürlich auch gut, der Alkohol verdampft beim Backen ja.“

Zitronenschale

1 L Fett zum Ausbacken
(Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Butterschmalz)

200 ml fein passierte

Gefrierfach nehmen, anzuckern und genießen.“

Der beliebteste Krapfenbäcker Österreichs laut dem Magazin „Falstaff“ kommt aus der Südoststeiermark. Kurt Kranich gewann mit seinen traditionellen Krapfen mit Marillenmarmelade erneut das Publikumsvoting. Sein Erfolgsrezept: „Den Teig lange gären lassen. Bei uns sind es 24 Stunden. Der Krapfen wird dadurch bekömmlich.“ Ein weiterer Trick des Bäckermeisters: „Etwas mehr Rum in den Teig geben, damit die Krapfen beim Ausbacken zu fettig werden.“

Auch die Kurkonditorei Bad Radkersburg schaffte es auf die „Falstaff“-Liste. Zwischen 300 und 2000 Krapfen gehen dort zwischen 11. November und Faschingsdienstag täglich über die Kuchentheke. Gebacken wird die süße Sünde von Konditormeisterin Barbara Karner. Ihr Tipp für die perfekte Bräunung: „Das Fett auf 165 Grad erhitzen. Den Teig mit der Oberseite zuerst einlegen und unbedingt mit einem Deckel abdecken. Goldbraun backen, dann sofort umdrehen.“

Marillenmarmelade mit etwas Rum verfeinert zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen

So funktioniert's:

Germ in die lauwarme Milch

bröseln, etwas Zucker hinzugeben, verquirlen und etwas stehen lassen. Die Milch darf dabei nicht zu heiß sein – maximal 35 Grad.

Butter erwärmen, die angerührte Milch, die Dotter, den restlichen Zucker und den Rum hinzugeben und vermischen.

Mehl mit Salz in einer großen Schüssel verrühren, die Dottermilch zugießen und zu einem Teig kneten, mit dem Knethaken der Küchenmaschine circa 15 Minuten. Der Teig soll schön glatt sein und sich vom Schüsselrand lösen.

Den Germteig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt, danach zusammenschlagen und nochmals zirka eine halbe Stunde rasten lassen, dadurch wird der Teig feinporig.

Den Germteig erneut zusammenschlagen. Mit einer Teigkarte kleine Teigstücke, zirka 50–70 g pro Krapfen, abstechen und diese zu runden Kugeln „schleifen“, mit gutem Druck und kreisenden Bewegungen der Hand wird der Teig auf einem leicht bemehlten Brett gerollt, bis daraus eine glatte Kugel entsteht.

Rohlinge auf ein leicht bemehltes Geschirrtuch legen und zudecken, nach zirka 15 Minuten wenden.

Krapfen in 160 Grad heißes Fett mit der aufgegangenen Oberseite zuerst einlegen, zudecken und zirka 3 bis 3,5 Minuten backen, danach umdrehen und auch auf dieser Seite 3 bis 3,5 Minuten backen, man kann die Krapfen wieder zudecken.

Krapfen abtropfen lassen, auf eine Küchenrolle legen und noch lauwarm mit passierter Marillenmarmelade füllen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

ist bei Faschingskrapfen entscheidend.

„Krapfen müssen beim Rasten aufgehen, aber weder zu viel noch zu wenig, weil sie sonst kein schönes Randerl bekommen“, schildert die Fachfrau, die aber auch in diesem Fall einen hilfreichen Trick weiß. „Wenn man den Finger in den Teig drückt und erspringt sofort zurück, dann sind die Krapfen bereit.“

Es folgt das Herausbacken im idealerweise 160 Grad heißen Fett. „Ist das Fett zu heiß werden die Krapfen zwar braun, aber nicht durch. Ist es zu kalt, saugen sie das Fett an und bekommen kein Randerl.“ Danach füllt man am besten die noch lauwarmen Krapfen mit passierter Marmelade. „Denn dann verbindet sich die Marmelade gut mit den Krapfen.“

Einen abschließenden Tipp hat Gerlinde Radits noch, um sich noch länger über Krapfen freuen zu können. „Ungezuckerte, frische Krapfen lassen sich wunderbar einfrieren, einfach einige Stunden vorher aus dem

Spezialitätenprämierung 2025



VERGOLDETE SPEZIALITÄTEN aus dem Naturpark Almenland

Bei den steirischen Landesprämierungen für Krapfen und Säfte wurden Doris Hyden und Hermine Ponsold mit Gold ausgezeichnet.

„Hochwertige Zutaten, dem Teig viel Zeit zum Aufgehen lassen und vor allem viel Liebe zum Backen – das ist das Geheimnis gelungener Krapfen“, verrät Doris Hyden, vlg. Strohpolz, aus Fladnitz an der Teichalm. Und der Erfolg gibt ihr Recht: Bei der steirischen Landesprämierung der Landwirtschaftskammer wurde sie mit Gold ausgezeichnet und damit zu einer der besten Krapfenbäuerinnen des Landes gekürt. Angefangen hat alles im kleinen Kreis. „Der Familie und den

Verwandten haben die Krapfen so gut geschmeckt, dass es sich schnell herumgesprochen hat. Bald wollten sie immer mehr Leute probieren“, erzählt sie. Das ursprüngliche Rezept stammt noch aus ihrer Lehrzeit im ehemaligen Gasthof Jägerwirt-Möstl, wurde von ihr jedoch verfeinert und über die Jahre perfektioniert. Wer in den Genuss ihrer ausgezeichneten Krapfen kommen möchte, findet diese im Kaufhaus Reisinger in Passail sowie am Bauernmarkt in Weiz.

Ausgezeichnete Säfte von Nickl's Aronia

Auch Hermine und Eduard Ponsold, vlg. Nickllois aus Passail dürfen sich über Gold freuen. Gleich zweimal wurden sie bei der Landesprämierung für Säfte ausgezeichnet: Einmal für ihren Bio Aronia Ursaft und einmal für den Bio Aronia Sirup. Bereits mehrfach konnten sie mit ihren Aronia-Produkten überzeugen, sowohl bei der Landesprämierung als auch bei der österreichweiten Produktprämierung im Rahmen der Ab-Hof-Messe in Wieselburg. „Neben dem richtigen Zeitpunkt der Ernte und der sorgfältigen Verarbeitung spielt auch das Klima eine wichtige Rolle, damit die Aroniabeere ihren vollmundigen Geschmack und ihre gesundheitsfördernde Wirkung optimal entfalten kann – und das passt bei uns optimal“, weiß Hermine Ponsold. Erhältlich ist die große Auswahl an Nickl's Bio Aronia-Produkten u.a. im hofeigenen Verkaufsladen (Hohenau 90, Passail - Tel. 0664/115 50 85) sowie bei weitere Verkaufsstellen, zu finden unter www.almenland-aronia.at.



WWG Almenland auf Erfolgskurs

Mit über 1.300 Mitgliedern ist die Waldwirtschaftsgemeinschaft Almenland mit Abstand die größte Österreichs!

Zahlreiche Mitglieder und Ehrengäste konnte Obmann Hubert Klammler bei der diesjährigen Jahreshauptversammlung im Gasthof Ederer begrüßen, darunter den Obmann des Waldverbandes Steiermark, ÖR Paul Lang und Bezirksjägermeister Josef Kleinhapfl. Forstreferent DI Florian Pleschberger sprach über die Herausforderungen in der Forstwirtschaft und im Holzmarktbericht gab GF Gabi Vorraber vom Waldverband Weiz einen Überblick über die aktuelle Situation und stellte das neue Abrech-



nungsprogramm vor. Obmann Hubert Klammler präsentierte die vielfältigen Aktivitäten und Veranstaltungen der WWG Almenland im abgelaufenen Jahr. Besonders die regelmäßig stattfindenden Waldstammtische und Praxistage sind wichtige Aktivitäten, vor allem im Hinblick auf die zunehmende Häufigkeit von Forstunfällen. Aus diesem Grund ist im Frühjahr ein Waldstammtisch speziell zu diesem Thema geplant und auch ein Motorsägenkurs wird wieder stattfinden. Ein besonderes Highlight war das Festreferat von Fvw. i.R. Ing. Johannes Loschek zum Thema „Forstarbeit einst bis Forsttechnik heute“, in dem er die Gäste auf eine spannende Zeitreise mitnahm.



Neue Ökonomierätin

Ökonomieratstitel für Ursula Reiter



■ Am 13. Dezember wurde Ursula Reiter von Bundesminister Norbert Totschnig der Berufstitel Ökonomierätin verliehen. Mit dieser Auszeichnung werden besonderes Engagement und herausragende Leistungen in der Landwirtschaft gewürdigt. Ursula Reiter ist seit 2016 Bezirksbäuerin in Weiz und seit 2018 Mitglied im Landesvorstand des Steirischen Bauernbundes.



Agrarmedien



Landwirtschaftskammer
Steiermark



Online Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Online Medien

Vifzack 2025:

Kleine Zeitung, online – 12. Februar: [zum Beitrag](#)

Klipp Magazin, online, 13. Februar: [zum Beitrag](#)

Lkonline – 12. Februar: [zum Beitrag](#)

Chinakohlspende:

Klipp Magazin, online – 10. Februar: [zum Beitrag](#)

LKonline – 10. Februar: [zum Beitrag](#)

5MIN.at, online – 10. Februar: [zum Beitrag](#)

CHECKLIST, online – 10. Februar: [zum Beitrag](#)

Valentinstag:

Klipp Magazin, online – 12. Februar: [zum Beitrag](#)

Wiederaufforstung:

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld, online – 10. Februar: [zum Beitrag](#)

ORF, online – 8. Februar: [zum Beitrag](#)

Woche, Hartberg-Fürstenfeld, online – 7. Februar: [zum Beitrag](#)

Landessieger Edelbrand 2025:

Woche, Voitsberg, online – 31. Jänner: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



lk Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl

12. Februar um 15:35 · 🌐

🌱 Agrarinnovationspreis „Vifzack 25“ – Zukunft mit frischem Wind! 🚀

Die Top 6 Agrarinnovationen stehen fest – wer holt sich den Sieg? 🏆

📅 Vifzack-Gala: Freitag, 7. März, 18 Uhr 📍 Steiermarkhof, Graz

Nom... Mehr anzeigen

Aufrufe ⓘ
7.669

Reichweite ⓘ
4.806

Interaktionen ⓘ
50

Link-Klicks ⓘ
--



👍 Simone Schmiedtbauer, Steirische Lebensmittel und 35 weitere Personen

13 Mal geteilt



Gefällt mir



Kommentieren




Senden



Teilen

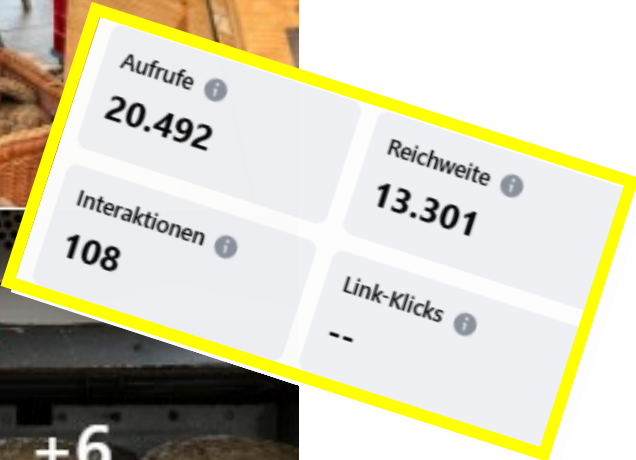
Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



 **Steirische Lebensmittel**
Gepostet von Victoria Weitenthaler
· 10. Februar um 12:56 · 🌐

🍞 frisch – nährend – kräftigend – natürlich ✨

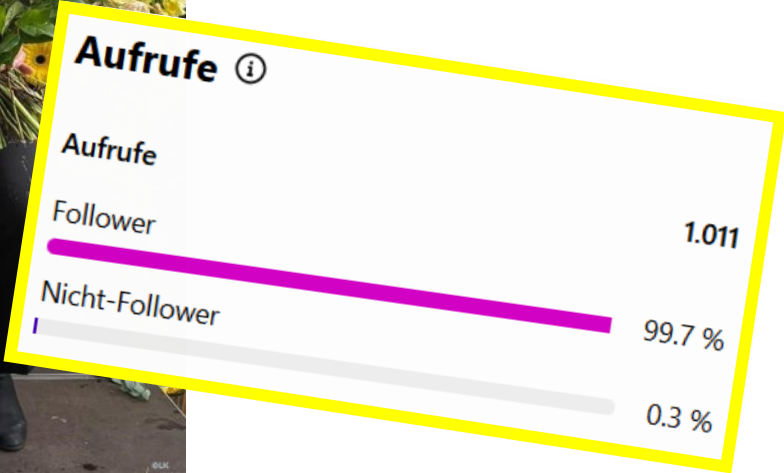
Familie Kollmann bäckt seit über 40 Jahren in Hitzendorf mit Leidenschaft und regionalen Zutaten. Das Bauernbrot, die Vollkornweckerln und das saisonale Strudel sind nur einige der... [Mehr anzeigen](#)



 Landwirtschaftskammer Steiermark und 86 weitere Personen 25 Mal geteilt

 Gefällt mir  Kommentieren  Senden  Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



lk_steiermark 🌸👑 Lisa II ist unsere neue Blumenkönigin! 👑🌸

Am 5. Februar wurde Lisa Waupotitsch zur Blumenkönigin der Steiermark gekrönt. Die 22-jährige Grazerin arbeitet bei Blumen Grollitsch und gewann 2024 den Bundeslehrlingswettbewerb der Floristen. 🌷💪

Sie freut sich darauf, ihre Leidenschaft für Blumen zu teilen und die Werbetrommel für die Gärtner und Floristen zu rühren! 🌸🌟

Wir gratulieren herzlich und freuen uns auf tolle Momente und Veranstaltungen mit unserer neuen Blumenkönigin! 🌿❤️

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal
#lksteiermark

16 Std.



Gefällt **uli.versal** und **70 weitere Personen**
Vor 16 Stunden