



Genuss auf steirisch: Seite 1

GENUSS *auf steirisch*

Samstag,
29. März 2025
www.stmk.lko.at



Es blüht und sprießt – wir feiern das Leben! Dafür passen das Familien-Oster-Package und der Muttertags-Brunch im Steiermarkhof einfach perfekt. Anfragen: hotel@steiermarkhof.at

Frühling im Steiermarkhof

MONAIE: PACHERNEGG/FUCHS



SO KOMMT DER HASE ZUM EI
Einblick: Ein Tag aus dem Leben eines steirischen Legehennenhalters. **Seiten 2/3**



DAS BESTE AUS DER HEIMAT
Köstliches steirischer Bäuerinnen und Bauern für den Osterkorb. **Seiten 4-7**



FRUCHT IN DER FLASCHE
Sie sind die besten Edelbrenner und Safthersteller der Steiermark. **Seiten 8/9**

Happy Family – das frühlingshafte Angebot für die gesamte Familie im Steiermarkhof in Graz. Übernachtung mit Frühstück in der Familiensuite, Willkommensgetränk für Groß und Klein und im Zimmer eine Osterüberraschung, die für leuchtende Kinderaugen sorgen wird. Tipp für den Muttertag: Muttertags-Brunch am 11. Mai – mit Live-Jazz und exklusivem Buffet aus der nachhaltigen „Grünen Linie“. Tel. 316/8050-7113 hotel.steiermarkhof.at

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

Genuss auf steirisch: Seite 2

2 | GENUSS auf steirisch

Samstag, 29. März 2025

EDITORIAL

Reden wir miteinander



Andreas Stelnegger
Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer

NADJA FUCHS

Für die traditionelle Osterjause direkt zum Bauern gehen oder im Supermarkt zu regionalen Spezialitäten greifen - das hat bei den Steirerinnen und Steirern Tradition. Vor allem auf Bauernmärkten oder in Hof- und Genussläden bekommt man nicht nur hochwertige bäuerliche Köstlichkeiten, da entsteht auch viel persönlicher Kontakt. Und im direkten Austausch gibt's für die Liebhaber bäuerlicher Spezialitäten jede Menge interessante Hintergrundinformation aus erster Hand. Umgekehrt erhalten die Bäuerinnen und Bauern von ihren Kunden wertvolle und wertschätzende Rückmeldungen zu ihren Produkten. Ein offenes Miteinander-Reden - davon profitieren beide Seiten. Dieses direkte Aufeinanderzugehen weiter zu fördern, ist mir ein großes Anliegen. Denn es hilft, die Kluft zwischen der Wirklichkeit auf den Höfen und dem oft verzerrten Bild der Menschen von der Landwirtschaft ein Stück weit zu schließen. Schulen sind und bleiben dagehend besonders wichtig. Denn Kinder sollen schließlich so früh wie möglich ein wirklichkeitsgetreues Bild von der Landwirtschaft bekommen. Die Steirerinnen und Steirer generell wieder verstärkt für die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern zu begeistern, ist mir ein Herzensanliegen - der Schlüssel dazu heißt reden, reden, reden!

4 Uhr

Tagwache. In den Ställen geht das Licht an, die Hühner werden sanft in den Tag geholt. Wasser trinken, erste Eier legen - einfach einmal wach werden.



5 Uhr

Es gibt Futter. Um fünf Uhr setzt sich die automatische Futteranlage in Gang - ein Vorgang, der alle zwei bis drei Stunden wiederholt wird.



Im Hühnerstall stehen alle Zeichen auf Osterei

Wenn morgens um vier am Betrieb von Johannes Prem der Hahn kräht, weilen die meisten von uns wohl noch im Träumeland. Für seine Legehennen heißt es um diese Zeit allerdings schon Tagwache. „Da geht das Licht an und die Hennen können, nach Lust und Laune, damit beginnen, ihre Eier zu legen“, startet der Legehennenhalter den Einblick in seinen Tagesablauf.

Und der sieht meist so aus:
„Um fünf Uhr läuft die automatische Futterung an - die Hennen bekommen ein spezielles Legehennenfutter, das wir selber am Hof mischen. Nachdem wir drei

GENTECHNIKFREIES FUTTER

Gutes Futter, gutes Ei.
In natürlicher Umgebung verbringen Hühner den Großteil des Tages mit Picken auf der Suche nach Körnern und Insekten. Das Futter für Legehennen besteht hauptsächlich aus Mais und Weizen, dazu kommen Sonnenblumenpresskuchen, eiweißreiche Sojabohnen sowie eine Mineralstoffmischung mit hohem Kalk- und Vitaminanteil. Zugekauftes Futtermittel müssen speziell zertifiziert sein, wenn sie nicht direkt von einem landwirtschaftlichen Betrieb stammen. Alle Betriebe setzen zudem freiwillig auf gentechnikfreies Futter.



Osterzeit ist Eierzeit! Aber wie kommt so ein Osterei eigentlich zustande? Ein Blick in den Alltag eines Legehennen-Betriebes.

Stallungen mit drei verschiedenen Altersgruppen haben, wird die Mischung individuell angepasst. Der Hauptanteil ist jedoch immer Mais. Die Fütterung wiederholt sich alle zwei bis drei

Stunden, das ist über eine Zeitschaltuhr gesteuert“, erzählt Prem. Auch die Wasserversorgung läuft automatisch, Wasser steht für die Hennen rund um die Uhr parat. Gut gestärkt geht es dann für die meisten Hennen zum Eierlegen. „Zwischen vier und sieben Uhr ist die Hauptlegezeit - dann haben die Tiere ihr Tagwerk eigentlich schon erledigt. Jetzt kommt unser Einsatz“, schmunzelt Prem. Obwohl: „Meinen ersten Kontrollgang mache ich so um sieben. Ich schaue, ob mit der Füt-

terung alles funktioniert hat und ob noch irgendwo Eier liegen, denn gelegentlich legt eine Henne auch außerhalb der Standardzeit ihr Ei ab.

Am Vormittag ist die Legerei weitgehend abgeschlossen.

Die Eier wandern dann über ein Förderband zur Sortiermaschine. Prem: „Dort werden sie nach Größen und Gewichtsklassen sortiert - da gibt es Eier in XL, L, M und S. Und, ganz wichtig, sie werden automatisch gestempelt. Kein Ei verlässt ohne diese Stempelung den Betrieb (siehe unten!). Damit nur schöne, saubere Eier zur Packstelle wandern, legt Familie Prem auch selbst Hand an und sortiert



SO GESUND IST DAS EI

Hochwertiges Lebensmittel. Eier sind regelrechte Kraftpakete und reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Allen voran aber sind sie der wichtigste Eiweißlieferant für den Körper - Eiweiß ist für den Aufbau und den Erhalt der Muskulatur ausschlaggebend.

Die im Ei enthaltenen bioaktiven Substanzen wirken entzündungshemmend und der hohe Proteingehalt macht Eier zu guten Sättmachern.



Genuss auf steirisch: Seite 3

Samstag, 29. März 2025

GENUSS auf steirisch | 3

4 bis 7 Uhr

An die Arbeit - Eier legen.
Zwischen vier und sieben ist Legezeit. Jede Henne legt idealerweise täglich ein Ei; im Alter sinkt die Legeleistung.



11 bis 17 Uhr

Sortieren, packen, ausliefern.
Die Eier sind gelegt, jetzt wird sortiert - automatisch und handisch - abgepackt und dann geht's ab zum Kunden.



19 Uhr

Nachtruhe. Nach Frischluft- und Sonnenlichttanken im Freien und nach der letzten Fütterung geht das Licht wieder aus. Es wird still im Stall.



Hühnerleben.
Da haben die Legehennen gut gackern! Bei Johannes Prem am Kulmlandbauernhof steht ihnen das ganz Jahr über ein Wintergarten mit viel Sonnenlicht und Frischluft zur Verfügung. Übrigens: Der Code am Ei verrät, woher das Ei kommt.

AMA

schmutzige und brüchige Eier mit etwas zu weicher Schale aus.

Abgepackt wird dann, erraten, wieder automatisch. „Da haben wir zwei Varianten. Die klassischen Zehnerpackungen und für die Gastronomie und Hotellerie kommen jeweils 30 Stück in den



Karton“, gibt der Legehennenhalter Einblick. Dann wird Johannes Prem zum Osterhasen, er liefert die „Prem’ium-Eier“ nämlich direkt vom Kulmlandbauernhof Prem an Supermärkte, Kaufhäuser, Bäckereien, Hotels

und Gastronomiebetriebe - und jetzt zur Osterzeit bringt er natürlich auch welche in die Färberei.

Und was machen seine Hennen derweil? Die genießen im Wintergarten und auf der grünen Wiese Frischluft, Sonnenlicht und tanken Energie für die nächste Eierrunde. Denn gelegt wird, vor allem in den jungen Jahren, so gut wie jeden

Tag. So wie auch täglich sortiert und abgepackt wird - auch am Sonntag. Ein Prozedere, das für Prem zwar Routine, aber nie Alltagstrott bedeutet: „Die Arbeit fasziniert mich immer aufs Neue. Vor allem die Technik, die dem Tierwohl und der Eierqualität heute mehr denn je zugute kommt.“ Um rund 16 Uhr macht Prem seine letzte Kontrollrunde, um 19 Uhr geht im Legehennenstall das Licht aus - bis morgens um vier der Hahn wieder kraht. Sprichwörtlich natürlich!



KONTROLLE IST BESSER

Geprüfte Gütesiegel-Qualität.
Eier mit dem AMA-Gütesiegel müssen bezüglich Herstellung, Kennzeichnung und Dokumentation strenge Kriterien erfüllen. Die Qualitätskontrolle für AMA-Gütesiegel-Eier geschieht direkt am Legehennenbetrieb, aber auch in der Packstelle, im Endverarbeitungsbetrieb und im Verteilerzentrum des Lebensmittelhandels. AMA-Gütesiegelkontrollen am Betrieb sind jederzeit unangemeldet möglich.



OSTEREIER SIND GESELLERT

Genügend Eier am Markt.
Der (Oster-)Eierbedarf ist gesichert - dafür sorgen die mehr als zweieinhalb Millionen Legehennen. Sie machen die Steiermark auch zum Eierland Nummer eins in Österreich. Pro Kopf und Jahr genießen die Steirerinnen und Steirer übrigens 248 Eier, zu Ostern sind es im Schnitt acht Stück - am liebsten natürlich gefärbt.

EIERDATENBANK UND DER CODE AM EI


Eierdatenbank.at
Die Österreichische Eierdatenbank ermöglicht die Rückverfolgbarkeit von der Stempelung am Ei zum Legehennenbetrieb. Einfach Code am Ei inklusive Betriebsnummer eingeben. So kommt man zu Name und Anschrift des Legehennenhalters, wenn die Eier des Betriebs in der Österreichischen Eierdatenbank abgebildet sind und dieser mit der Veröffentlichung einverstanden ist.

0-AT - Biohaltung
Die Hennen haben im Stall und auf der Wiese viel Platz. Mindestens ein Drittel ihres Lebens verbringen sie im Freien. AT steht für Österreich. Die danach folgende Nummer ist die jeweilige Betriebsnummer.

1-AT - Freilandhaltung

Die Hennen halten sich im Stall mit Einstreu und im Freien auf. Die Auslaufläche ist bei der AMA-Gütesiegel-Qualität mindestens acht Quadratmeter groß. Viel Platz zum Picken und Scharren also.

2-AT - Bodenhaltung

Die Tiere verbringen ihr Leben in einem großen Stall mit Sitzstangen, Nestern, Futteranlagen und Volieren auf mehreren Ebenen.

KONTROLLE IST BESSER

Geprüfte Gütesiegel-Qualität.
Eier mit dem AMA-Gütesiegel müssen bezüglich Herstellung, Kennzeichnung und Dokumentation strenge Kriterien erfüllen. Die Qualitätskontrolle für AMA-Gütesiegel-Eier geschieht direkt am Legehennenbetrieb, aber auch in der Packstelle, im Endverarbeitungsbetrieb und im Verteilerzentrum des Lebensmittelhandels. AMA-Gütesiegelkontrollen am Betrieb sind jederzeit unangemeldet möglich.



OSTEREIER SIND GESELLERT

Genügend Eier am Markt.
Der (Oster-)Eierbedarf ist gesichert - dafür sorgen die mehr als zweieinhalb Millionen Legehennen. Sie machen die Steiermark auch zum Eierland Nummer eins in Österreich. Pro Kopf und Jahr genießen die Steirerinnen und Steirer übrigens 248 Eier, zu Ostern sind es im Schnitt acht Stück - am liebsten natürlich gefärbt.

Für Ostern das Beste aus der Heimat!

Wenn's um Osterspezialitäten geht, sind die Steirerinnen und Steirer Qualitätsfanatiker - da kommt nur Bestes aus der Region auf den Tisch und in das Osternest.

Wenn man weiß, woher es kommt, schmeckt es einfach besser! Klar, dass jetzt für Osterjause, Ostergeschenke und Osterausflüge die steirischen Bäuerinnen und Bauern mit ihrer einzigartigen

Qualität ganz hoch im Kurs stehen. Wer regional kauft, hat ja nicht nur die Sicherheit, das Beste vom Besten auf dem Teller zu haben, man tut damit ja auch der Umwelt Gutes, trägt zum Klimaschutz bei und sichert Arbeitsplätze in der Region. Alles klar, Osterhase?

STEIRISCHE SCHMANKERL ZU OSTERN

Auf zum Kremser-Greitbauer.

Gehört zu Ostern wie die Jause - ein Ausflug ins Grüne zu einer steirischen Buschenschank. Und wer da eine besondere Adresse sucht, fährt zu Kremser-Greitbauer, direkt am Beginn der Schilcherweinstraße am Dietenber in Ligist. Warum? Großartige Weine, köstliche Jause und ein einzigartiger Ausblick. Geöffnet ist jeweils Samstag bis Dienstag ab 14 Uhr. Weinverkauf ganzjährig!

kremser-wein.at



Bäuerliche Spezialitäten mitten in Graz. Die gesamte Vielfalt regionaler Produkte findet sich im Stadtbauernladen in der Grazer Hamerlinggasse - ideal also für den Ostereinkauf! Ob Köstlichkeiten wie

diverse Fleisch- und Brotsorten, Würstel, Eier Käse und Kren, Mathias Schweiger setzt auf ein hochwertiges und breites Angebot. Und das auch, wenn es um nette Überraschungen für das Osternest geht - Süßigkeiten wie Schokoladen, Eierlikör, bunt bemalte Dekoeier oder Getränke von Wein über Sekt bis Most - Regionalität und Qualität sind dem „Osterhasen“ garantiert. Praktisch: die Geschenkkörbe. stadtbauernladen.at



ZUR OSTERJAUSE STEIRISCHER WEIN



Hohe Fruchtreiße. Der Jahrgang 2024 verspricht kräftigere, physiologisch reife Weine mit ausgeprägter Fruchtaromatik auf Gebietsebene und Langlebigkeit bei den Orts- und Riedenweinen. Seit 1. März sind die Gebietsweine 2024 aus den DAC-Gebieten Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark erhältlich, ab 1. Mai folgen Orts- und Riedenweine. Insgesamt verspricht der Jahrgang 2024 etwas gehaltvoller zu werden und zeichnet sich durch hohe Reife, konzentrierte Frucht und eindrucksvolle Länge am Gaumen aus. Die Weine des aktuellen Jahrgangs werden neben reiferen Weinen auf der Präsentation des Steirischen Weines am 2. April in der Stadthalle Graz und ab Hof bei den Winzern und Buschenschänken zum Verkosten gereicht. steiermark.wine

Helmlische
Gütesiegel-
Qualität.
Steirischer
Kren g.g.A. ist
die köstliche
und gesunde



Krönung einer traditionellen Osterjause. Wichtig beim Kauf: auf das EU-Gütesiegel achten, denn es garantiert Kren von bester Qualität aus der Steiermark.

stelrergemuese.at

Knuspriger Genuss für den Osterhasen! Die schokolierten Reiswaffeln von „SteirerREIS by Fuchs“ vereinen besten steirischen Reis mit zart schmelzender Schokolade. Perfekt zum Naschen und Verschenken. Hol dir dein Ostergeschenk auf stelrlsrucherreis.at



Wo guter Geschmack zu Hause ist...

Bei Eva und Johannes Zach in Pertlstein gibt es für die Osterjause ein herrlich flaumiges Osterbrot, eine saftige Pinze, Kürbiskernöl und unser einzigartiges „KÜMIX“ - Kürbis saßsauer eingelegt - darf auf dem Ostertisch nicht fehlen! Frische Produkte bitte vorbestellen! Mobil: 0664/1636639 kernoel-zach.at



FOTO: HUBERT URANJEK

Genuss auf steirisch: Seite 5

Samstag, 29. März 2025

GENUSS auf steirisch | 5

Perfekter Begleiter. Keine Osterjause ohne Kren! Er schmeckt köstlich, fördert die Verdauung, enthält eine große Menge Vitamin C und sorgt für den besonderen Schärfe kick.
stelrerkren.at



Original. Vom Acker bis auf den Teller hundert Prozent steirisch - So-Fröhlich-Reis ist das ideale Geschenk für alle, die auf Hochwertiges aus der Region setzen. Mit Reis ist man zudem auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine Palette an Variationen an - dazu auch Reisgrieß, Reismehl, Reisnudeln, Reiswhiskey.
so-froehlich.at

Verwurzelt in Tradition, gewachsen mit Leidenschaft. Seit den 1950er-Jahren ist der Lendlhof in der Oststeiermark in Familienhand und wird mit viel Herzblut bewirtschaftet. Hochwertiges Bio-Fleisch direkt ab Hof - vorbestellen und beste Qualität aus nachhaltiger, biologischer Landwirtschaft genießen! Unter der Marke Zapfenwerk wurde der einzigartige Latschenkieferlikör „Latscheli“ auf den Markt gebracht - ein weiteres hochwertiges Bio-Produkt.
derlendlhof.at



Vielfältigkeit und Produktsicherheit. Im Familienbetrieb „Wein und Genuss URBL Buschenschank“ gibt es verschiedene köstliche Osterfleischspezialitäten von den hofeigenen Schweinen. Vervollständigen kann man den Festtagstisch außerdem mit selbstgebackenem Brot, verschiedenen Weinen und Säften.
urbl.at



Was für ein Genuss! Ob Schinken, Lendbratl oder Osterkrainer - bei Familie Scherr in Fernitz stammt alles aus eigener landwirtschaftlicher Produktion. Und das schmeckt man. Die Köstlichkeiten gibt es täglich am Kaiser-Josef-Platz (6 bis 13 Uhr) und freitags am Bauernmarkt in Liebenau (12 bis 17 Uhr) zu kaufen. Auszeichnung zum „Speckkaiser“ mit gekochtem Frikandeau und Gold für Osterkrainer bei der Wieselburger Messe (Bild).
Tel. 0664/8677271



... und die Zeit steht still. In der Buschenschank Haider in Vockenberg, nahe Stubenberg am See, findet man bei einer Jause und guten Tröpferln zurück in eine entschleunigte Welt. Der denkmalgeschützte Glojachhof lädt zum Träumen ein. Herrlich: am Südhang der Altrune Schieilleiten gereifte Weine verkosten! Tischreservierung unter Tel. 0650/3250892.
facebook.com/glojachhof



Die Evolution der Fleischkultur.

In unserer Fleischmanufaktur erzeugen wir feinsten Genuss für den Ostertisch vom Schwäbisch Hällischen Hausschwein: feinster Osterschinken, Geselchtes handgesalzen und mild über Buchenholz geräuchert, traditionell hergestellte Krainer, Natur-Geselchtes ohne Nitrit-Pökelsalz, Geräuchertes von Rind und Lamm. Und wo gibt es all diese Spezialitäten? Direkt bei unserem Osterstand am Hauptplatz in Deutschlandsberg oder in unserer Filiale in Graz-Andritz.
kollar-goebel.at



BILDER: KRISTOFERITSCH, ADOBE, ADOBE KI, MUSCH, ALMENLAND, DANNER, PRIVAT

REITER'S BAUERNSPEZIALITÄTEN - DA LIEGT DER OSTERHASE GOLDRICHTIG

Gut.Besser.Reiter. Am Ostertisch soll nur allerbeste steirische Fleischqualität landen? Da kann man sich ganz auf Familie Reiter in Heiligenkreuz am Waasen verlassen. Vom Osterschinken über Osterkrainer bis hin zu Frischfleisch reicht das hochwertige Angebot, in dem viel Know-how, Tradition und Leidenschaft für die Arbeit stecken. Das schlägt sich auch immer wieder in vielen Auszeichnungen nieder. Allein bei der steirischen Schafsfleischprämierung 2024 hat Familie Reiter fünf Goldene erhalten - für den Osterschinken, die Osterkrainer, den Hamburger, die Knoblauchstangerl und den Götzauer Schinkenspeck. Öffnungszeiten in der Karwoche: Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr, Tel. 0660/7347362 hofladen-reiter.at





Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land

gefördert von der
Europäischen Union

In den Osterkorb das Beste vor

Jeder Bissen ein Stück Tradition in unvergleichlicher Qualität. Kein Wunder, dass die Steirer für ihre Osterjause am liebsten den direkten Weg zum Bauern nehmen.

Österschinken, Wurstel, Osterbrot, Eier, Kren, Bauernbutter, Käse - es geht einfach nichts über eine klassische steirische Osterjause! Und da lassen sich die Feinschmecker auf keinerlei Kompromisse ein; für diesen kulinarischen Höhepunkt kommt nur das Beste vom Besten auf den Tisch. Oder besser gesagt in den Osterkorb.

„Keine Zeit im Jahr ist deshalb stärker mit Traditionen und bäuerlichen Spezialitäten verbunden als Ostern. Die klassische Osterjause fehlt in so



Der Korb kommt nur von unseren Bauern



„Die vielen Rückmeldungen auf ihre Produkte sind für die Bäuerinnen und Bauern Bestätigung, Motivation und auch Motor zur Weiterentwicklung“.

Marianne Reinegger, LK-Steiermark

vorbestellen.“ Da kauft man nämlich gleich einen Korb voller Vorteile ein. Reinegger: „Gerade bei der Herstellung der Oster-Spezialitäten arbeiten Betriebe gerne mit Rezepten, die teils seit Generationen Tradition haben – etwa bei den Gewürzmischungen für das Fleisch oder bei den Zutaten für das Osterbrot. Darin steckt letztlich auch das Geheimnis für den einzigartigen individuellen Geschmack, der die bäuerlichen Spezialitäten von industrieller Massenware unterscheidet.“

Aber schon der Einkauf wird für die Genießer zu einem immer beliebteren Ritual. Da wird ausgesucht, gustiert und allerhand Inter-



ressantes direkt bei und mit den Bäuerinnen und Bauern ausgetauscht – Wissenswertes rund um Zutaten, Herstellung oder Tierhaltung quasi aus allererster Hand. Die Leute schätzen es, dass sie zusätzlich zum bäuerlichen Produkt auch Information mitgeliefert bekommen“, macht Reinegger Gusto.

Eine Ideale Orientierungshilfe beim Osterjauseinkauf sind übrigens die Ergebnisse der jährlichen Spezialitäten-Prämierung. Reinegger: „Die Elite stellt sich diesem Qualitätstest Jahr für Jahr – holt sich damit Bestätigung und Ansporn zur Weiterentwicklung. Wenngleich das Entscheidende letztlich natürlich die Rückmeldungen der Feinschmecker sind.“ Bei der jüngsten Prämierung haben übrigens besonders die landwirtschaftlichen Fachschulen aufhorchen lassen und Top-Ergebnisse erzielt. Damit ist der bestens gefüllte Osterkorb wohl auch für die Zukunft gesichert.



KUNSTVOLLE ZIERDE FÜR DIE OSTERSPEISEN

WeliKorbdeckerl – ein Stück Tradition.

Keine Fleischweihe ohne die Leinen-deckerl mit den traditionellen Symbolen in unterschiedlichen Varianten – dem Christus-Monogramm IHS, dem Lamm als Symbol für Christus, der Fahne für den Sieg des Lebens über den Tod.



LANDESSIEGER FÜR DEN OSTERKORB



Osterkralner, Buschenschank und Weingut Annemarie und Rosina Grabin, Labuttendorf, Tel. 03184/2324



Osterschinken, Karreespeck
Buschenschank Margret Schneeberger, Heimschuh, Tel. 03452/83934



Karree (Mulbratl),
Buschenschank Josef und Maria **Matzhold, Fehring,** Tel. 0664/969 3712



Osterplinze, Striezel,
Ölsaatenbrot
Monika und Bernhard Sommer, Buch-St. Magdalena, Tel. 0664/529 3023



Osterbrot, Landwirtschaftliche Fachschule
Grottenhof, Graz, Tel. 0316/28 15 610



Bauernbutter,
MilchHofer – Stefan Hofer, St. Radegund Tel. 0664/5608774



Hartkäse, Weizer Schafbauern,
Mitterdorf an der Raab, Tel. 03172/30370



Einfach diesen QR-Code scannen und auf der Suche nach den besten Spezialitäten die Liste der Ausgezeichneten durchforsten.

Genuss auf steirisch: Seite 8

8 | GENUSS auf steirisch

Samstag, 29. März 2025

LANDESSIEG EDELBRAND



Sechsfacher
Landessieg
für die „Ober-Brenner“ Günter und
Robert Peer
FISCHER, DANNER



Brenner-Elite.
Sie haben bei
der Landes-
prämierung auf
ganzer Länge
überzeugt.



Sechsfacher
Landessieg
für die „Ober-Brenner“ Günter und
Robert Peer
FISCHER, DANNER



So sehen Sieger aus! Ob hoch-
prozentig oder ganz ohne
Alkohol – die steirischen Obst-
veredler zaubern die pure Frucht
in die Flasche.



Wo man nichts Gutes rein-
gibt, kann nichts Gutes
rauskommen. Einwand-
freies Obst ist also das Um und
Auf für einen guten Saft“ – und
damit hat Hermann Kochauf, der
wie das Mostgut Kuchlbauer bei
der Saft-Landesprämierung einen
Dreifachsieg einfahren konn-
te, schon sein größtes Er-
folgsgeheimnis verraten.
Dazu kommen noch: „Jahr-
zehntelange Erfahrung ge-
paart mit moderner Technik
sowie Fingerspitzengefühl
und zu guter Letzt wohl
auch ein Stückchen Glück.“

Etwas, das Georg Thünauer,
Obstbau-Referent in der
Landwirtschaftskammer,
voll unterschreiben kann:
„Der Höhenflug der steirischen



„In jeder einzelnen Flasche steckt
bestes heimisches Obst,
hohes Fachwissen und viel
Leidenschaft für die Arbeit.“

Georg Thünauer, LK-Obstreferent

Saft- und Edelbrand-Her-
steller ist vor allem ihrem
großen fachlichen Können
und ihrem kompromiss-
losen Qualitätsfanatismus
zuzuschreiben. Die Top-
Qualität, die sie in die Flasche
bringen, ist mit internatio-
naler Industrieware einfach
nicht zu vergleichen. Des-
halb lässt unsere steirische
Obstveredler-Szene ja auch
immer wieder aufhorchen –
und das nicht nur in der Hei-
mat, sondern vermehrt auch inter-
national.

Und auch bei der jüngsten
Landesprämierung haben die
weiß-grünen Säfte und Edel-
brände die Gaumen der Jury
Purzelbäume schlagen lassen.
Hunderte Produkte wurden nach
Geschmack, Geruch, Frucht,
Typizität, Sauberkeit und Harmo-
nie verkostet und getestet. Thü-
nauer: „Bei den Edelbränden gab
es bis zum Schluss ein enges



LANDESSIEGER EDELBRAND

Sechsfach-Landessieger: 1 Edelbrennerei Günter und Robert Peer, Wagna, „Kronprinz Rudolf“, „Winterbirne“, „Kriecherl“, „Zwetschke“, „Alte Zwetschke in Holz“, „Vogelbeere“

Doppel-Landessieger: 2 Weingut Paschek, Arnfels, „Maschanzker Apfelbrand“, „Himbeer Brand“ 3 Familie Halnzl-Jauk, Frauental/L., „Kürbiskernlikör“, „Zirberl“ 4 Destillerie Hochstrasser, Mooskirchen, „Williamsbirnenbrand Select“, „Zwetschkenfruchtsaftlikör“

Landessieger: 5 Obstbau Familie Berger, Anger, „Marille Holz“ 6 Obsthof Brandl, Markt Hartmannsdorf, „Marille“ 7 Obsthof Singer, Untertiefenbach, „Gravensteiner Apfeledelbrand“ 8 Mannas Spirits Manufaktur, Kalwang, „Steira Gin“ 9 Edelbrände Weber, St. Oswald ob Eibiswald, „Jonagold Apfelbrand“ 10 Weingut und Edelbrände Otmar Trunk, Leutschach, „Zigarrenbrand Zwetschke“

11 Edle Tropfen Sellnschek, Weinburg/Saßbach, „Muscat Bleu“ 12 Markus und Daniela Holzer, Vorau, „Weichselbrand“

13 Renate und Josef Kolar, Großklein, „Muskateller Tresterbrand im Eichenfass“ 14 Rupert Hütter, St. Ruprecht an der Raab, „Muskateller Tresterbrand“ 15 Schuster's Edelbrände, St. Stefan/Rosental, „Bio Hirschbirnen Brand“ 16 Semlitsch Naturprodukte, Klöch, „Tresterbrand“ 17 Weingut Felberjörgl, Kitzeck, „Quitte“

Saft und Edelbrand: Das ist die Oberliga



Kopf-an-Kopf-Rennen, bis die Landessieger in 25 Kategorien bekanntgegeben werden konnten. Dominiert haben zwar wieder Klassiker wie Apfel, Marille, Zwetschke oder das steirische Tradition-Kriecherl, doch es tun sich vermehrt neue spannende Nischen in der dynamischen Brenner-Szene auf. So etablieren sich in den letzten Jahren immer mehr auch in Holz gereifte Brände sowie alkoholärmere Liköre."

Edelbrand- und Saftgenießer schätzen neben der hohen regionalen Qualität übrigens besonders auch den persönlichen Kontakt mit den Herstellern. Mit jeder Flasche, die vom Bauern in die Hand des Kunden wandert, wird auch viel Wissenswertes mitgeliefert – ein saftiges Extratopf!

LANDESSIEGER SAFT

Dreifach-Landessieger: 1 Mostgut **Kuchlbauer**, Voralu, „Apfelsaft naturtrüb“, „Apfel-Karottensaft“, „Apfel-Aroniasaft“ 2 Bio Fruchtsafthof **Kochauf**, Gleisdorf, „Apfel-Johannisbeersaft“, „Birnensaft“, „Birnennektar“
Landessieger: 3 Apfelhof **Schneeflock**, Weiz, „Pfirsichnektar“ 4 Aroniahof **Kober**, Ilz, „Kinder Sekt“ 5 Biohof **Jandl**, Gersdorf an der Feistritz, „Bio Erdbeernektar“ 6 Kulmlandobsthof **Reisenhofer**, Preßguts, „Apfelsaft Jonagold klar“ 7 Obstbau **Macher**, Weiz, „Himbeer Sirup“ 8 Obsthof **Handler**, Wagerberg, „Apfel-Holundersaft“ 9 Obsthof Stefan **Pöschl**, St. Marein/Graz, „Apfelsaft klar“ 10 Streuobsthof **Wesssenbacher**, Allerheiligen im Mürztal, „Apfel Eistee“ 11 Weingut **Jöbstl**, Gamlitz, „Traubensaft rot“ 12 Weingut **Tschermonegg**, Leutschach/Weinstr., „Weißer Traubensaft“

NUR DAS IST ECHTER STEIRISCHER SAFT

Die reine Frucht. In den Produkten der steirischen Saftmacher steckt zu hundert Prozent hochwertiges Obst. Direktsäfte sind nichts als reine Frucht und nur durch schonende Erhitzung haltbar gemacht. Es werden weder Zucker, Wasser noch Aromen beigesetzt.

Die beste Qualität. Die Zeiten, in denen minderwertiges Obst zu Saft verarbeitet wurde, sind längst vorbei. Die qualitätsfanatischen steirischen Obstveredler verwenden nur hochwertigste Ware – Motto: Nur wenn man etwas Gutes reingibt, kann etwas Gutes rauskommen!

Die klare Kennzeichnung. Ein steirischer Qualitätssaat ist mit einem Blick auf das Etikett klar zu erkennen – Name und Adresse des Produzenten machen Herkunft und Hersteller jederzeit rückverfolgbar.



Prämiert.
QR-Code
scannen und
alle Landes-
sieger sowie
Gold- und
Silber-Be-
triebe und die
„Ausgezeich-
neten“ finden.

LANDESSIEG SAFT



DAS STECKT IM IMPORTSAFT

Konzentrate aus dem Tetrapack. Bei diversen Säften aus Fruchtkonzentraten, wie man sie beispielsweise aus dem Tetrapack kennt, lohnt sich ein kritischer Blick. Diese Konzentrate stammen allen voran nämlich weitgehend aus dem Ausland. Die verwendeten Früchte werden durch starkes Erwärmen eingedickt, dabei verdampft das Wasser und es geht viel vom Fruchtaroma verloren. Übrig bleibt lediglich eine zähflüssige, karamellartige Masse mit einem sehr hohen Zuckergehalt. Dieses Konzentrat wird dann auf langen Transportwegen nach Österreich gebracht, hier mit Wasser wieder rückverdünnt und mit diversen Aromen versehen. Diese Mischung wird dann als Saft – aus Fruchtsaftkonzentrat – abgefüllt.

Genuss auf steirisch: Seite 10



NACHVOLLZIEHBARE
HERKUNFT

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA

DAS HAT EINEN WERT.

amainfo.at

Genuss auf steirisch: Seite 11

Samstag, 29. März 2025

GENUSS auf steirisch | 11



DANNER

Heuer gibt's das **beste** Kernöl aller Zeiten

Landesprämierung 2025 überrascht selbst profunde Kenner: absolutes Top-Ergebnis für das „Grüne Gold“.

Noch nie zuvor hat es für unser „Grünes Gold“ so viele hervorragende Bewertungen gegeben", zeigt sich Franz Labugger, Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, überwältigt über das Ergebnis der heurigen Landesprämierung.



Sichtbare Qualität. Qualitätsmarken sind Orientierungshilfe für Konsumenten.

Und das, obwohl jedes der mehr als 500 eingereichten Produkte auf Herz und Nieren geprüft wurde. „Vier Tage lang haben sich die Profiverkoster Zeit genommen, um die Kürbiskerne mehrfach und anonym zu verkosten und genauestens unter die Lupe zu nehmen“, gibt Reinhold Zötsch, Verkostchef und Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl,

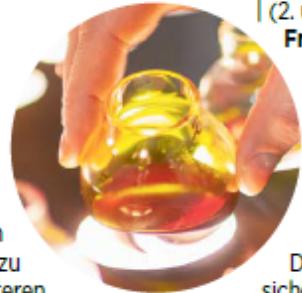
Einblick in das durchaus strenge Verfahren (siehe unten!). Aber das garantiert, dass letztlich wirklich nur lupenreinste Qualität ausgezeichnet wird.

Umso größer die Freude darüber, dass heuer so viele Kernoöl wie noch nie mit Bestnoten ausgezeichnet wurden. Zötsch: „Unglaubliche 89 Prozent erlangten die Gold-Auszeichnung „Prämiert Steirischer Kürbiskernölbetrieb 2025“. Fast zwei Drittel der Kernoöl konnten sogar die absolut höchste Punktezahl, die im Rahmen der Landesprämierung erreicht werden kann, für sich verbuchen.“

Läuft also wie geschmiert für das steirische Kürbiskernöl? „Durchaus! Und

dieses Ergebnis wird wohl auch wieder zu einem weiteren Bekanntheitsschub beitragen“, verweist Zötsch auf ein aktuelles Marktforschungsergebnis: „Demnach hat das steirische Kürbiskernöl mittlerweile bereits einen österreichweiten Bekanntheitsgrad von knapp 70 Prozent. Das ist sensationell. Die wichtigsten Kriterien beim Kauf sind übrigens Qualität, Regionalität und die Tatsache, dass es sich um ein bürgerliches Produkt handelt. Da punkten wir voll.“

Und Franz Labugger hat für die Kernoölhaber eine weitere erfreuliche Meldung: „Das steirische Kürbiskernöl wird immer beliebter, die Anbauflächen werden daher weiter steigen.“ Wahrlich grün-goldene Aussichten!



25 EN SUITE-PRÄMIERUNGEN

Melsterleistung. Folgende Betriebe wurden durchgehend 25 Jahre lang prämiert: **Josef Reiter-Haas** (l.) mit Gattin **Anita**, (4. v. l.) **Wildon** | **Erich und Gabriele Kern**, Bad Gleichenberg | (2. u. 3. v. l.) **Claudia und Karl Friedrich** (3. und 2. v. r.), Kalsdorf bei Graz | **Josef Berghofer** (r.), **Kürbiskernprodukte KG**, Kalsdorf bei Graz



NUR MIT BANDEROLE

Die Banderole sichert das Original. Damit hat der Konsument die Garantie, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erworben zu haben. Das heißt: gesicherte Herkunft der Kerne aus einem geografisch definierten Gebiet, Herstellung in einer heimischen Ölmühle, 100 Prozent reines Kürbiskernöl aus Erstpressung. Die Prüfnummer gewährleistet, dass das Kernoöl nach strengsten Kriterien geprüft wurde und führt direkt zum Produzenten über steirisches-kuerbiskernoel.eu

SO LIEF DIE KÜRBISKERNÖL-LANDESPRÄMIERUNG 2025



Strenge Prüfung für beste Ergebnisse.

Da geht nichts durch, was nicht im wahrsten Sinne des Wortes lupenrein ist. Für die Landesprämierung gelten höchste Qualitätsansprüche, daher werden die Kernoöl einem überaus strengen Prüfverfahren unterzogen. Rund hundert Expertinnen und Experten saßen in der Jury, sie testeten vier Tage lang in mehreren Durchgängen die 505 eingereichten Kernoöl – natürlich anonym. Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz standen dabei auf dem Prüfstand. Zudem musste jedes Kernoöl einer Laboranalyse standhalten. Übrigens: Für einen Liter Kernoöl braucht es rund 2,5 Kilo Kürbiskerne.

Genuss auf steirisch: Seite 12

12 | GENUSS auf steirisch

Samstag, 29. März 2025



Wissenschaft
belegt
Artenreichtum
im heimischen
Wald

Bewirtschafteter Wald steckt voller Leben

Rund 61 Prozent der Steiermark sind mit Wald bedeckt und prägen die Schönheit der Kultur und Naturlandschaft des Landes. So vielfältig wie die unterschiedlichen Landschaftsbilder sind die unverzichtbaren Funktionen, die der Wald als Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraum erfüllt.

Der heimische nachhaltig bewirtschaftete Wald ist unverzichtbar für eine lebenswerte Zukunft. Er bindet CO₂, schützt die Artenvielfalt und liefert wertvolle nachwachsende Rohstoffe.

Durch die vielfältigen Leistungen wird der Wald zum Symbol eines umweltfreundlichen Wandels. Das Prinzip der Nachhaltigkeit verbindet wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer und sozialer Verantwortung. Artenreiche Wälder ebnen den Weg zu einer Symbiose von Natur und Wirtschaft. Die stoffliche und energetische Nutzung des nachwachsenden Rohstoffs Holz wird dabei zum Schlüssel im globalen Kampf gegen den Klimawandel. Für den nachwachsenden Roh-



„Gemeinsam für die Vielfalt der steirischen Wälder“.

Stefan Zwettler
Forstchef, Landwirtschaftskammer Steiermark

stoff Holz gibt es ebenso keine Alternative wie für das Ökosystem Wald als maßgeblicher Raum für biologische Vielfalt.

Klimaschutz und regionale Wertschöpfung sind kein Gegensatz, sondern Teil der Lösung. Die Aufgaben, die damit verbunden sind, sind von ungeahnter Vielfalt und müssen in einer stabilen Balance gehalten werden. Neben dem Erhalt klimafitter Wälder, der biologischen und genetischen Vielfalt an Pflanzen und Tieren, der Holznutzung und Rohstoffversorgung, der Jagd und dem Wildtiermanagement, dem Schutz vor Naturgefahren, der Wasserversorgung, dem Katastrophenmanagement bei Windwurf und Borkenkäfer, der Klimawandelanpassung und der Besucherlenkung und vielem mehr ist der Wald ein bedeutender Arbeitgeber für die gesamte Wertschöpfungskette Holz. Rund

70.000 Menschen erzielen in der Steiermark daraus ein Einkommen.

Einladung für Interessierte. Vielfalt im Wirtschaftswald und Biodiversitätsforschung - die Landwirtschaftskammer Steiermark lädt interessierte Personen in die Forstliche Ausbildungsstätte Pichl nach St. Barbara im Mürztal zu kostenfreien Schulungen ein. Wissenschaftlich fundierte Eindrücke und praxisorientiertes Wissen werden vermittelt.

DAS STECKT IM WALD

Vielfalt. Studie am Forstgut Pichl brachte sensationelle Funde von bereits verschwundenen sowie völlig neuen Tier- und Pflanzenarten im nachhaltig bewirtschafteten Wald zutage. Insgesamt wurden 3.000 Arten entdeckt.

Waldland. Die „Grüne Mark“ ist zu 62 Prozent mit Wald bedeckt. Diese Flächen gehören insgesamt 34.063 Waldbesitzern.

Zuwachs. Pro Jahr wächst unser Wald um 8,9 Millionen Festmeter; geerntet werden jährlich 5,2 Millionen Festmeter.

Luftreiniger. Ein Baum filtert bis zu 100 Kilo Staub pro Jahr aus der Luft und sorgt für natürliche Kühlung.

Produktionswert. Liegt in der steirischen Forst- und Holzwirtschaft bei fünf Milliarden Euro, österreichweit sind es 12 Milliarden.

PEFC GÜTE-SIEGEL

Garantie für Nachhaltigkeit. PEFC ist das führende Siegel für nachhaltige, aktive und klimafitte Waldbewirtschaftung und Holzverarbeitung. Produkte mit dem PEFC-Siegel stammen garantiert aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung und nachhaltiger Produktion.



IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hamerlinggasse 3, 8011 Graz, Mag. Rosemarie Wilhelm | Redaktion: Mag. Johanna Vučak | Layout: Ronald Pfeller (LK) | Artdirektion: Druck Styria GmbH & Co KG/Mediadesign, Michaela Kolb | Hersteller: Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz | Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge.



St LANDWIRT SCHAF

wid
II

Radio/Fernsehen

Marktbericht: Käsespezialitäten aus Schafmilch

→ [Zum Beitrag](#)



**Marktbummel:
Käsespezialitäten aus...**

Guten Morgen Steiermark
Bestens informiert und unterhalten ins...

St Sa., 22.3. • 24 Tg. ...

START ⏪ ⏪ 10 ⏪ ⏪ LIVE ⏪ 4:00:00

2:11:00 —————— 4:00:00

—————— 🔊

INHALT	SENDUNG	WEITERHÖREN
07:59	Nachrichten	...
	Daryl Hall & John Oates <i>Maneater</i>	
08:03	Wetter	...
08:03	Verkehrsservice	...
	Bellamy Brothers <i>Let Your Love Flow</i>	
	Lizz Görgl <i>Triest</i>	
08:10	Marktbummel: Käsespezialitäten aus Schafmilch	...
	Harry Styles <i>As It Was</i>	
	Nancy Sinatra/Lee Hazlewood <i>Jackson</i>	
08:18	Steirer um WM Gold in St.Moritz	...
	Lemo <i>Träum</i>	
	Fine Young Cannibals <i>Good Thing</i>	



➤ DAS THEMA

Was müssen wir jetzt deregulieren?

Land lädt Kammern, IV, Städte- und Gemeindebund zum Gipfel. Wo aus ihrer Sicht der Paragrafendschungel zu lichten ist.

Von Bernd Hecke und Manfred Neuper

Ex-Landeshauptmann Christopher Drexler (ÖVP) setzte im Wahlkampffinale ja zu einem gewagten Vorstoß an: Er wollte alle Landesgesetze und Verordnungen per Jänner 2025 abschaffen – mit Wirkung ab Ende 2027. Bis dahin sollten die Legisten den „Kanon“ entrümpt und modernisiert neu verfassen. Nur rund 50 bis 80 Prozent des Rechtsbestands würden diesen „Rütteltest“ überleben.

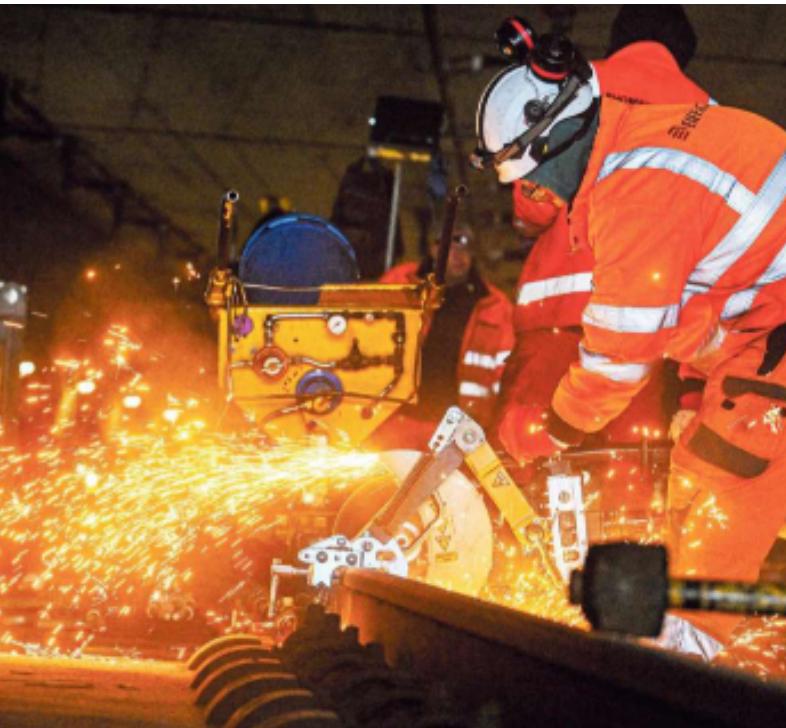
So radikal geht es die Landesregierung unter Landeshauptmann Mario Kunasek (FPÖ) und seiner Vize Manuela Khom (ÖVP) nicht an. Die Dere-

gulierung hat man sich aber sehr wohl auf die Fahnen geheftet. Kein Scherz: Am 1. April lädt nun die Landesspitze zum ersten Deregulierungsgipfel. Die Präsidenten von Wirtschafts- und Arbeiterkammer sind genauso geladen, wie Industriellenvereinigung und Landwirtschaftskammer, Ziviltechniker und Gemeinde- wie Städtebundchefs. Drei Stunden lang soll im Weißen Saal der Burg alles auf den Runden Tisch kommen, was durchlüftet gehört.

Wir baten die Präsidenten vor dem Gipfel nächste Woche um ihre drängendsten Wünsche in Sachen Deregulierung. Nur AK-Präsident Josef Pessler wollte der Regierung „nichts über die Medien ausrichten“.

Gemeindebund: „Keine neuen Pflegeheime mehr genehmigen“

In der Wunschliste des Gemeindebundes spiegelt sich die triste Finanzlage der Kommunen wider: Präsident Erwin Dirnberger will Zuständigkeit für Schuluntersuchungen, Administrative Assistenten an Schulen etc. klären. Deren Finanzierung sei nicht Sache der Kommunen. Das Land soll keine neuen Pflegeheime mehr genehmigen, mobile Dienste forcieren. Auch eine Kostenfrage. Weitere Punkte: Verfahren beschleunigen, das Landesstraßenverwaltungsgesetz aus den 1960ern modernisieren.



Fischer nehmen den Otter ins Visier

Ein Bauer wartet auf die Genehmigung für einen Rinderauslauf drei Jahre. Das sei wirtschaftlich nicht vertretbar, fordert LK-Präsident Andreas Steinegger „vereinfachte Verfahren bei Bau- und Raumordnungsgesetz“. Heimische Fische sind Mangelware. Ein Grund: Fischräuber wie die Otter fressen Gewässer leer und verursachen Millionenschäden. Deshalb sollen sie reguliert zum Abschuss freigegeben werden.



Ziviltechniker pro „One-Stop-Shop“

Der One-Stop-Shop ist im Zusammenhang mit Behördenverfahren ein Dauerbrenner. Gustav Spener, Präsident der Kammer der Ziviltechniker, fordert ihn für Bauverfahren. Von Bau- bis Wasserecht, Denkmal- bis Umweltschutz sollen alle im Verfahren Zuständig zum Start am Tisch seien, um Prozesse zu beschleunigen. Auch einfacheres, kostengünstigeres Bauen – Barrierefreiheit, Wärmedämmung etc ... sei zu ermöglichen.



Industrie: Verschränkung von Registern und Behörden

Die Industrie fordert, dass Anlageverfahren „mit Hilfe einer zentralen digitalen Plattform“ effizienter und schneller werden. Diese Plattform soll allen Beteiligten „einen Echtzeit-Einblick zum Status der Verfahren ermöglichen“, so IV-Präsident Kurt Maier. Zudem sollten der Einsatz privater Sachverständiger in Verfahren erleichtert und Entscheidungsfristen reduziert werden. Register und Behörden sollten verschränkt werden, „damit Daten nur einmal eingemeldet werden müssen“, so Maier.





WK: Behördliche Prüfungen reduzieren

WK-Präsident Josef Herk fordert: Der Ausbau der Digitalisierung und mehr Personal sollen Verfahren beschleunigen. In anderen Bundesländern

seit die Verwaltung viel besser ausgestattet. Es braucht eine digitale Einreich-

plattform. Gefordert sei auch die Reduzierung behördlicher Überprüfungen: Lagerhäuser seien mit mehr als 25 Überprüfungen von AGES bis AMA, von Arbeitsinspektorat bis Lebensmittelaufsicht – und, und, und ... – konfrontiert.

Städte: Abspecken bei Dokumentation

Städtebund-Präsident Kurt

Wallner bringt für überbordende Dokumentationspflichten die Kindergärten ins Spiel: „Das frisst wertvolle Zeit und

Ressourcen. Hier muss das Land dringend auslichten.“



Steirische Polizei fasst Extremistenbande

Brutale Schläger stellten Liebesfalle

© SEITEN 16/17

Samstag, 22. März 2025 € 2,20

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG

Steirerkrone

krone.at Ausgabe Nr. 23.325
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:
05 7060-56040, Abo: 05 7060-600

VOLLER PREIS FÜR AKTIEN
Benko-Mitarbeiter
zur Kasse gebeten

© SEITE 8

MORGEN WÄHLEN STEIRER
Das Fazit unserer
Rundreise im Land

© SEITE 20

HOHE KOSTEN IN SPIELFELD
Kunasek fordert den
Abbau der Zeltstadt

© SEITEN 22/23



Foto: Malena Brenek

Steirische Osterjause gesichert

SORGE HERRSCHTE vor Kurzem, dass heuer wegen der Vogelgrippe zu wenige Eier in die steirischen „Nester“ gelegt werden können. Nun gibt es gute Nachrichten von den heimischen Bauern: Die traditionelle Osterjause ist gesichert! THEMA DES TAGES, SEITEN 18/19



NACH MESSER-TERROR
10.000 Euro für den
Helden von Villach
Arbeitgeber belohnte mutigen
syrischen Essenslieferanten

© SEITEN 12/13

ANZEIGE
Krone AUCTION
Der große Online Marktplatz
Es geht los!
22. MÄRZ - 01. APRIL 2025
Bis zu 50% sparen!

ANZEIGE
pool + garden
TULLN
27.-30. MÄRZ
DIE MESSE ZUM START
IN DIE GARTENSISON
Info & ermäßigte Tickets:
www.messe-tulln.at

STEIERMARK THEMA DES TAGES

steiermark@kronenzeitung.at



Foto: Andrea Lederbogen - stock.adobe.com



Foto: Martin Wenzel

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Aktuell gibt es Befürchtungen, dass durch die „Eierkrise“ das Osternest leer bleibt, die traditionelle Jause mangelhaft ist. Keine Sorge, beruhigt die Landwirtschaftskammer, es reicht für alle. Eindecken kann man sich freilich jetzt schon: Hartgekochte Eier halten mindestens einen Monat lang.

Die Vogelgrippe traf die USA mit voller Härte – Millionen von Hühnern mussten notgeschlachtet werden. Folge: Eier fehlen in riesigem Ausmaß. So extrem, dass Europa und auch Österreich um Hilfe gebeten wurden. „Ja, das stimmt“, bestätigt Hans-Peter Schlegl, Obmann der Geflügelwirtschaft Steiermark. „Die Anfrage wurde an die Botschaft gerichtet, erreichte in der Folge auch unsere Produzenten.“ Allerdings mit abschlägiger Antwort: „Wir haben nicht genug, um sie abzugeben.“

Wie das, wo die Steiermark doch Produzent Nummer 1 ist, 2,5 Millionen Legehennen, 719 Halter und einen Selbstversorgungsgrad von 221 Prozent aufweist? „Wir schon – aber die anderen Bundesländer nicht. Die Versorgung in unserem eigenen Land muss natürlich unsere Priorität Nummer eins sein.“ Außerdem: „Auch in Österreich fehlen Eier, weil wegen der Vogelgrippe in anderen Bundesländern 200.000 Legehennen getötet werden mussten.“ Diesen Mangel

Warum Eier aus der Steiermark nicht in die USA verkauft werden

Anfrage aus Amerika erreichte heimische Produzenten.

In unserem Bundesland ist die Osterjause gesichert.

WERTVOLLE TIPPS

- Beim Färben auf Eier mit glatter Schale achten, auf ihnen haftet Farbe besser.
- Für Ostereier eignen sich am besten sieben bis 14 Tage alte Eier, das ermöglicht problemloses Schälen.
- Frischetest: Das Ei in ein mit Wasser gefülltes Glas tauchen. Sinkt es zu Boden, ist es ganz frisch. Sonst schwimmt es nach oben, weil sich die Luftblase im Ei mit dem Alter vergrößert.
- Eier nicht neben Lebensmitteln mit starkem Geruch lagern, da sie diesen über die Poren annehmen.
- Abschrecken: Ja, bei Eiern, die gleich gegessen werden. Nicht für Ostern, wenn sie länger haltbar sein sollen, da durch das kalte Wasser Bakterien durch minimale Schalenrisse ins Innere gelangen können und das Ei dadurch schneller verdorbt.

auszugleichen werde erst ab Mai möglich.

Aber im Moment ist alles gut: Die Bedrohung durch die Vogelgrippe ist vorbei, betroffene Hühner dürfen

endlich wieder hinaus ins Freie, die Produktion läuft wie geschmiert. „Wir haben genug für Ostern“, beruhigt Schlegl. Wobei: „Es schadet nicht, schon vorzusorgen.“

Denn: Ein Mangel zeige sich schon, nämlich im Bereich der Bioproduktion, „da kann es vereinzelt zur Verknappung kommen, da ist schon noch Luft nach

248

EIER

So viele isst jeder im Schnitt im Jahr. Die Steiermark ist Produktionsland Nr. 1, es werden aber noch mehr Landwirte für diese Schiene gesucht.

WORAUF MAN ACHTEN SOLLTE

Auf die Herkunft und, für Genuss ohne schlechtes Gewissen, auf das Tierwohl. Die erste Nummer steht für die Haltungsform (0 = bio, 1 = Freiland, 2 = Boden-, 3 = Käfighaltung), die lange für den Produzenten, AT für Österreich, dazu die Haltbarkeit.

Ein Ei, wie wir es vom Frühstück her kennen, entsteht auch ohne Hahn.

700 MILLIONEN EIER werden jährlich in der Steiermark produziert, das deckt den Bedarf zu 221 Prozent.

LOHMANN BROWN

Ist ein Ei vom Hahn befruchtet, entwickelt sich innerhalb von 21 Tagen ein Küken daraus.

21 TAGE

Viele Unternehmer halten Lohmann Brown, eine Hochleistungs-Hybridlinie des Haushuhns.

Steht einer Henne nicht genügend Kalk zur Verfügung, kann es auch passieren, dass sie ein Ei ohne Schale legt. Man spricht dann von einem „Windel“.

Braune, braunrote, blaue, grüne, sogar rosefarbene Eier gibt es, sie werden von diversen Grün- und Buntlegerrassen produziert, etwa Marans oder Araucaner.



EI & HUHN – SCHNELL ERKLÄRT

12 Das Urhuhn legte zwei bis dreimal im Jahr bis zu zwölf Eier, um diese dann auszubrüten.

300 Heute legen „Hochleistungshühner“ bis zu 300 Eier im Jahr.

Krone KREATIV | Fotos: stock.adobe.com/nakura, chris, Laura Negri, Visual Generation, astecker, airmel, art_beat, A_Bruno, Valentina R., paleka

oben“. Grund: „Während der Coronazeiten stiegen der Anteil und die Nachfrage nach Bio-Eiern sprunghaft an. Nach dem Kriegsbeginn in der Ukraine und den damit verbundenen höheren Produktionskosten, die in dieser Höhe nicht auf die Konsumenten umgeschlagen werden konnten, kam es zu einer Durststrecke.“ Viele Biobauern hörten auf oder

wechselten die Schiene in Richtung konventionelle Produktion. Das schlägt sich vor allem jetzt nieder, „weil die Nachfrage nach bio wieder steigt“.

Bunte Eier sind bei uns höchst begehrte

Überhaupt seien steirische Produzenten und solche, die es noch werden wollen, sehr gefragt: „Wir suchen für je-

de Haltungsform.“ Übrigens: Was bei den Steirern kometenhaft an Beliebtheit gewinnt, sind die bunten Eier!

Schlegl: „Die kommen oft in Farben, die man nicht einmal durch Färben hinbekommt, und sorgen für eine schöne Vielfalt.“ Acht Eier isst jeder Steirer im Schnitt allein zur Osterzeit, 248 sind es im Jahr.

In Europa werden übrigens hauptsächlich braune Eier produziert (die auch für mehr Tierwohl stehen, da diese Hühnersorte als robuster gilt, öfter artgerecht im Freien gehalten wird), weltweit sind es zu 95 Prozent weiße. Auch in Amerika greift man fast nur zu hellen. Über die Farbe hätte man derzeit aber sicher hinweggesehen. Christa Blümel

Mit heilender Schafswolle weltweit auf Erfolgskurs

Sie hat 200 wollig-weiße „Mitarbeiterinnen“, die sie mit schönen Weiden bei Laune hält – jetzt wurde die oststeirische Schafbäuerin Karina Neuhold nicht nur mit dem „Vifzack“ geehrt, sondern hat es auch schwarz auf weiß: Ihre Wollprodukte fördern die Gesundheit

Schon ganz schön laut und hartnäckig für so ein Zwergerl blökt „Bella“ nach ihrer Bezugsperson, „das heißt, sie ist hungrig und will auch sofort ihre Streicheleinheiten“, schmunzelt Karina Neuhold. Das Lämmchen ist erst eine Woche alt, wurde von der Mutter nicht angenommen. Also wird es mit dem Flascherl von der oststeirischen Bäuerin aufgezogen, „das ist viel Aufwand, aber für mich ist klar, dass ich das mache“. Genauso klar ist, dass „Bella“ ihr Lebensplatz auf dem Hof in Naas haben wird, ebenso wie die 200 anderen Schafe. „Denn sie sind meine wichtigsten Mitarbeiterinnen, ich sehe es als meine moralische Pflicht, bis zu ihrem Ableben für sie zu sorgen.“

Unternehmen mit Fans aus Japan und den USA

Die braunen und weißen Schafe danken es ihr, indem sie fleißig Wolle spritzen lassen. Und damit das Unternehmen von Karina Neuhold florieren lassen. Ein Unternehmen, das längst eine große Fan-Gemeinde hat, schon über die Grenzen, mittlerweile bis nach Japan und in die USA ausstrahlt. Und seine Wurzeln in Karinas Kindheit hat. „Meine Familie hatte einen Bauernhof mit Rindern, ich hatte aber mein eigenes Schaferl“, denkt sie gerne zurück. „Und ich wollte wissen, was man aus der Wolle machen kann.“ Sie lernte zu spinnen, war damit fast eine Kuriosität, „denn damals



„Arbeitsinspektor Gustav“ wirft einen Blick auf die Herde

Ich finde, man spürt richtig, wie gut es einem tut, wenn man Schafwolle am Körper trägt oder als Bettwäsche hat.

Karina Neuhold ist absolut überzeugt

galt das Kunsthhandwerk ja noch als rückständig“. „Außerdem hab ich immer gerne mit alten Leuten geredet und ihr Wissen angezapft, nach Hausmitteln gefragt.“ Nach und nach kam die umtriebige Steirerin dahinter, wie heilend Schafwolle wirkt: „Gegen Ohrenweh zum Beispiel! Mit wohltuender Schafgarbe, duftendem Lavendel und Kamille versehen wirkt sie Wunder.“ Und wurde unter dem Namen „Ohrkuschler“ zum Hit in ihrer Produktion, für die Corona ein echter Anschub war: „Da bin ich auf allerlei

Hüte, „die sind mein Markenzeichen“. Wollsocken, die für trockene, warme Füße sorgen, sind ein Renner, aber es gibt auch trendige „Hüftschmeichler“, die warm halten. „Auf die Idee bin ich durch eine Standlerin am Bauernmarkt gekommen, der immer kalt war. Jetzt nicht mehr.“

Bettwäsche geht weg wie die berühmten warmen Semmeln. „Ich wusste davor gar nicht, wie viele Menschen fast Angst haben, ins Bett zu gehen. Weil sie nicht einschlafen, schlecht träumen, sich herumwälzen.“ Das sei auch kein Wunder, „wenn man mit Kunstfaser umgeben ist, die oft richtig knistert“. Schafwolle, „die nie Chemie gesehen hat“, bewacht wie eine schützende Hand den Schlaf. Billig ist hier nichts, muss es auch nicht sein. Um ein Kilo Wolle zu bekommen, benötigt man bis zu 40 Stunden Handarbeit! In einem Janker stecken 100 Stunden...

Karina Neuhold hat viel Heilwolle im Repertoire, wie Ellbogen- und Handflächenkissen oder Fersenspatscherl, Bienenwachskompressen, beliefert Spitäler, Apotheken. Die heilende Wirkung hat die Mama von drei Töchtern jetzt sogar schwarz auf weiß! „Es gab eine Masterarbeit dazu, die eine Beobachtungsstudie mit Spitäler und Heimen als Grundlage hatte. Sie ergab: keine Nebenwirkungen durch Schafwolle, aber 85 Prozent der Konsumenten bemerkten Verbesserung!“

Christa Blümel

Vifzack: Karina Neuhold 2/2

Karina Neuhold mit ihrem jüngsten Flaschenkind, der ein Wochen alten „Bella“, die von der Mutter verstoßen wurde.

Fotos: Christian Jauschowicz



Für Ihre Innovationen und Produkte, von der „Tut Gut“-Linie bis hin zum Liebling der Kinder, der Kräutermaus, Hut, naturbelassenem Lippenbalsam, Seife, Janker, Bettwäsche wurde die Oststelerin Karina Neuhold jetzt auch mit dem „Vifzack“-Auszeichnung der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet. Die Mutter dreier Töchter – Markenzeichen: Wollhut – ist mit viel Herz und Passion dabei.

Vifzack 2025

FAZIT



Strahlende Sieger beim „Vifzack 25“

Großer Countdown bei der Siegergala: Die Gewinner des Innovationspreises Vifzack 2025 der Landwirtschaftskammer heißen Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi aus Obdach mit ihrem Projekt „Großraum-Iglu mit innovativen Milchpfaden“. Der großartige zweite Platz geht an Stefan Lendl aus Floing mit „Vollhydraulischer 6-Ballengabel und der Latschelei“. Den beeindruckenden dritten Platz erreichte Familie Niederl aus Kirchbach mit ihrer Kulinarik-Innovation „Reiswurst by Urbi & Fuchs“. „Die heimische Landwirtschaft bringt Innovationen am laufenden Band hervor. Damit treiben die steirischen Bäuerinnen und Bauern den Fortschritt auf ihren Höfen voran und machen ihre Betriebe zukunftsfit“, unterstreicht Präsident Franz Titschenbacher.

Vifzack 2025



AGRARINNOVATIONSPREIS

Großer Countdown bei der Siegergala: Gewinner des Innovationspreises „Vifzack 2025“ der Landwirtschaftskammer sind Verena Schöllau und Bernhard Moitzi aus Obdach mit ihrem Projekt „Großraum-Iglu mit innovativen Milchpfaden“. Der großartige zweite Platz geht an Stefan Lendl aus Floing. Sein einzigartiges Projekt: „Vollhydraulische 6-Ballengabel und die Latschelei“. Den beeindruckenden dritten Platz erreichte Familie Niederl aus Kirchbach mit ihrer Kulinarik-Innovation „Reiswurst by Urbi & Fuchs“. Foto: Gewinner Verena Schöllau und Bernhard Moitzi



Kürbiskernöl Prämierung 2025



BESTES KERNÖL ALLER ZEITEN

Die 100-köpfige Expert:innenjury stellte bei der Kürbiskernöl-Landesprämierung den heimischen Kürbiskernöl-Produzent:innen nach einem viertägigen Verkostungs-Marathon das bisher allerbeste Zeugnis aus. Zudem steigen Beliebtheit, Bekanntheit und Absatz des Grünen Goldes. „Steirisches Kürbiskernöl wird von Jahr zu Jahr beliebter, der Absatz steigt“, freut sich Obmann Franz Labugger. Nach dem Anstieg der steirischen Anbaufläche im Vorjahr um 26 Prozent auf 9.901 Hektar erwartet Labugger heuer einen erneuten Anstieg um fünf bis zehn Prozent. Im Bild (v.l.): Präsident Franz Titschenbacher mit drei top-platzierten Produzent:innen: Gabriele Kern, Anita Reiter-Haas und Josef Berghofer.

Kürbiskernöl-Prämierung 2025

Steirisches Kürbiskernöl auf Erfolgskurs

Die steirischen Kürbiskernöl-Produzenten haben allen Grund zur Freude: Die Landesprämierung 2025 bescheinigt dem „Grünen Gold“ eine herausragende Qualität wie nie zuvor.

Die 100-köpfige Expertenjury testete 505 eingereichte Öle in einem viertägigen Verkostungsmarathon – mit beeindruckendem Ergebnis: 89 Prozent der Öle erhielten die höchste Auszeichnung. 57 Prozent erreichten sogar das absolute Punktemaximum. „Noch nie gab es so großartige Topqualitäten“, lobt LK-Präsident Franz Titschenbacher. Die Produzenten profitieren von gezielten Schulungen, die von Anbau über Ernte bis zur Lagerung reichen. „Diese Spitzenleistungen sind das Resultat unserer jahrelangen Qualitätsoffensiven“, so Titschenbacher weiter.

Steigende Anbauflächen

„Steirisches Kürbiskernöl wird von Jahr zu Jahr beliebter, der Absatz steigt“, freut sich Obmann Franz Labugger. Nach dem Anwachsen der Anbauflächen im Vorjahr um 26 Prozent auf 9.901 Hektar erwartet Labugger auch heuer eine weitere Ausweitung der Kürbisflächen: „Wir gehen davon aus, dass um fünf bis zehn Prozent mehr Kürbisse in der Steiermark angebaut werden.“ In Rückblick auf die Ernte 2024 betont Labugger: „Die Erntemenge lag im Schnitt, die Kürbiskernöl-Qualität ist jedoch top.“ Eine aktuelle Marktstudie unterstreicht den Erfolg: Zwei Drittel der Österreicher kennen mittlerweile die geschützte Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, die Bekanntheit ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Als wichtigste Kaufkriterien nennen Konsumenten Qualität (98 Prozent), Regionalität (91 Prozent) und die bürgerliche Herkunft (83 Prozent), erklärt Reinhold Zötsch, GF Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl: „Alle zwei Jahre führen wir eine Marktforschung durch, um die Bekanntheit der Marke und das Kaufverhalten unserer Kunden zu messen.“ Mit stabilen Preisen und steigender Nachfrage bleibt das Steirische Kürbiskernöl eine Erfolgsgeschichte – und ein kulinarischer Botschafter der Region.

Foto: LK Steiermark/Danner



Die vier Top-Platzierten Kernölproduzenten (v.li) mit LK-Präs. Franz Titschenbacher, Gabriele Kern, Anita Reiter-Haas, Josef Berghofer, Karl Friedrich und Obmann Franz Labugger

FAZIT

Kur

Philipp

Waru

Wi

lk



AGRARINNOVATIONSPREIS VIFZACK 2025 – DIE GEWINNER STEHEN FEST

Zum achten Mal wurde der Innovationspreis „Vifzack“ von der Landwirtschaftskammer vergeben. Von Mitte November bis Mitte Dezember 2024 konnten die Menschen abstimmen – insgesamt wurden 40.230 Stimmen abgegeben, davon 10.083 online und 30.147 offline. Das Siegerprojekt erhielt 8.412 Stimmen, das zweitplatzierte 7.893 und der dritte Platz 3.017 Stimmen.

Die Gewinner:

Platz 1: Verena Schöllau & Bernhard Moitzi (Obdach) – „Großraum-Iglu mit innovativen Milchpfaden“
Platz 2: Stefan Lendl (Floing) – „Vollhydraulische 6-Ballengabel & Latschelei“
Platz 3: Familie Niederl (Kirchbach) – „Reiswurst by Urbi & Fuchs“

Das Siegerprojekt von Verena Schöllau und Bernhard Moitzi revolutioniert die Kälberhaltung. Ihr selbst gebautes Großraum-Iglu bietet Kälbern optimale Bedingungen, ist hydraulisch beweglich und sorgt für Aufsehen – bereits knapp eine Million Menschen haben ein

Video dazu auf Instagram gesehen. Auch in der Öffentlichkeitsarbeit setzen sie Maßstäbe: Über ihren Kanal „landwirtschaft.moosbauer“ und den „Pfad der Milch“ vermitteln sie Wissen zur Milchproduktion direkt an Spaziergänger.

Den zweiten Platz sicherte sich Stefan Lendl mit seiner vollhydraulischen Ballengabel, die den Transport von sechs Heuballen ermöglicht. Zudem produziert er als Erster in Österreich einen Bio-Latschenkieferlikör, den er über ausgewählte Händler und direkt ab Hof vertriebt.

Familie Niederl punktete mit der „Reiswurst by Urbi & Fuchs“, einer innovativen Variante der traditionellen Breinwurst aus regionalem SteirerREIS. Diese Spezialität macht mittlerweile ein Drittel ihres Wurstsortiments aus.

„Die heimische Landwirtschaft beweist Innovationskraft,“ betont Präsident Franz Titschenbacher. Die Steiermärkische Sparkasse sieht es als ihre Aufgabe, Landwirte bei der Weiterentwicklung zukunftsfähiger Geschäftsmodelle zu unterstützen.

Herzliche Gratulation den VIFZACKS 2025

#glaubandich



Steiermärkische
SPARKASSE  | 200 JAHRE
#glaubandich





Regionale Medien

Neuer LK-Präsident Andreas Steinegger 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

„Wenn es knapp wird, helfen alle zusammen“

Andreas Steinegger, der neue Präsident der Landwirtschaftskammer, kommt aus Niklasdorf. Er betreibt einen Milchvieh- und Forstbetrieb.

Der neue Landwirtschaftskammer-Präsident ist auch Bauer aus Leidenschaft. Die Familie betreibt einen Hof in Foirach (STEIERMARKFUCHS)



Von Vanessa Gruber

Nachdem Andreas Steinegger am 14. März mit großer Zustimmung zum neuen Präsidenten der Landwirtschaftskammer gewählt wurde, war für den 55-jährigen Landwirt aus Niklasdorf in den vergangenen Tagen einiges los – für ihn ging es von einem Termin zum nächsten.

Doch Steinegger freut sich auf die künftigen Herausforderungen in seiner neuen Funktion: „Mein großes Ziel war es immer, dass wir in der Bauernschaft zusammenhalten und dass wir – auch wenn man fachlich nicht immer einer Meinung ist – an ei-

nem Strang ziehen“, betont er. Der Niklasdorfer ist ausgebildeter Landwirtschafts- und Forstwirtschaftsmeister – und Bauer aus Leidenschaft. Gemeinsam mit seiner Frau Annamaria und seinem 33-jährigen Sohn Andreas bewirtschaftet er in Foirach einen Milchvieh- und Forstbetrieb mit Direktvermarktung. Eine wichtige Rolle am Blobauernhof spielt auch erneuerbare Energie: Wärme wird aus nachwachsenden Holzreststoffen und Strom über Photovoltaik hergestellt.

Steineggers Eltern sind ursprünglich aus Mautern und kommen aus Bauernfamilien. Da sie „weichende Erben“ waren,

Neuer LK-Präsident Andreas Steinegger 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Andreas Steinegger mit seinem Sohn Andreas

LK STEIERMARKFUCHS



haben sie einen Hof in Traboch gepachtet. „Dort bin ich dann 1970 auch auf die Welt gekommen. Und 1974 haben meine Eltern den Betrieb hier in Forbach gekauft. Das war, wie damals üblich, teils Zahlung, teils Lebrente. Sie haben sich also um die Übergeber gekümmert und sie gepflegt – eine große Leistung mit sieben Kindern“, erzählt der 55-Jährige.

Dass auch er seinen Weg in der Landwirtschaft bestreiten wird, zeigte sich bereits als Kind: „Das Thema Land- und Forstwirtschaft habe ich immer sehr gemacht. In der Landwirtschaftsschule bin ich dann so richtig auf den Gusto gekommen. In

dieser Zeit wurde dann eigentlich auch meine Leidenschaft dafür entfacht“, erinnert sich Steinegger, der 1995 den Hof seiner Eltern übernahm und ihn gemeinsam mit seiner Familie zukunftsfit machte.

Der Stall wurde zunächst zum Läufstall umgebaut, jedoch brannte dieser nach einem Blitzschlag ab und musste erneut gebaut werden. „Wir haben es dann geschafft, zum Vollerwerbsbetrieb zu werden und auch das alte, desolate Haus zu erneuern.“ Mittlerweile hat die Familie Steinegger 34 Hektar Wald sowie 21 Hektar Eigenfläche für ihre Landwirtschaft mit

zirka 30 Milchkühen und zusätzlich noch Brauvieh.

Steindegger selbst zog es über die Jahre immer weiter in die Interessensvertretung der Bauernschaft und 2016 wurde er Kammerobmann der Bezirksbauernkammer Obersteiermark. Möglich war dieser Schritt vorrangig dadurch, da sein ältester Sohn Andreas bereits am Hof kräftig mit anpackte, dort hauptberuflich beschäftigt war und noch immer ist. „Deshalb konnte ich in der Arbeitsleistung am Hof einen Schritt zurückgehen. Der Betrieb ist jetzt so aufgestellt, dass er schon bald übernommen könnte. Ich helfe nur noch mit“, erklärt der

vierfache Familienvater und zweifache Opa die aktuelle Situation am Obermayerhof.

Seine drei weiteren Kinder haben allerdings ganz andere Wege eingeschlagen: Der 31-Jährige Josef steht kurz davor, sein Doktoratsstudium in Industrieller Energietechnik an der Montanuni Leoben abzuschließen. Die 22-Jährige Lea hat Molekularbiologie in Graz studiert und ist gerade für ein Auslandssemester im belgischen Gent. Und der jüngste Sohn Christian besucht aktuell die zweite Klasse der HTL Leoben.

„Eigentlich haben wir uns etwas anderes für unsere Kinder vorgestellt, aber sie haben mit Überzeugung ihren eigenen Weg eingeschlagen und darauf sind wir sehr stolz“, sagt Steinegger und fügt hinzu: „Und am Ende des Tages, wenn es einmal knapp wird, dann helfen alle zusammen. Wir sind eine große Familie, meine Frau hat nämlich auch acht Geschwister. Hier findet man immer Hilfe, wenn sie gebraucht wird.“

Landesprämierung Most & Cider 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**



LANDESPRÄMIERUNG

Sieben Mosthersteller aus dem Bezirk wurden ausgezeichnet

Die Landwirtschaftskammer zeichnete die besten Moste, Schaumweine und Cider aus. 33 goldene und elf silberne Auszeichnungen für den Bezirk.

**Sonja und
Günter Brunner von der
Mostschenke
Brunner aus
Ilz holten sich
mit „Apfellini“
den Landes-
sieg LK STEIERMARK /**

ALEXANDER DANNER

Bei der diesjährigen Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark waren 110 verschiedene Sorten von Mosten, Schaumweinen und Cidern von 27 Mostproduzenten im Rennen. „Die steirischen Qualitätsobstweine gibt es von trocken bis lieblich und sie werden sowohl aus traditionel-

len Apfelsorten, meist von Streuobstbäumen, aber auch aus modernen Tafelapfelsorten hergestellt“, erklärt Verkostungsleiter Georg Thünauer zu den Eigenheiten in der grünen Mark.

Eine zehnköpfige Expertenjury bewertet die Obstweine anhand von Kriterien wie Sauberkeit, Geruch und

Geschmack, das Mundgefühl und die Harmonie des Produktes. Im Knock-out-Verfahren wurden die Landessieger aus den Finalisten erkannt. „Entscheidender Faktor ist die kompromisslose Qualität der Obstweine, die unsere Obstveredler mit Leidenschaft herstellen“, so Thünauer.

Im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld wurden sieben Mostbauern ausgezeichnet. Der Landessieg sowie zwölf goldene und eine silberne Auszeichnung gingen an Sonja und Günter Brunner von der Mostschenke Brunner aus Dambach. Ihr „Apfellini“, ein fruchtiger Aperitif mit Bitterorange und Holunderblüten, konnte bereits zum vierten Mal in Folge die Jury überzeugen. „Es freut uns immer wieder, dass wir vorne dabei sind“, sagt Sonja Brunner. Man sei stolz, mit sechs Produkten im Finale gewesen zu sein.

Weitere ausgezeichnete Betriebe sind: Holzermost Markus und Daniela Holzer aus Vorau, Naturparkbauernhof Pöltl aus Pöllau, Obsthof Singer aus Kaindorf, Mostschank Zinggl aus Dechantskirchen, Mostgut Kuchlbauer aus Vorau und Mostbauer „Seppl auf der Eben“ Pittermann-Glatz ebenfalls aus Vorau.

Die ausgezeichneten Betriebe sind ab sofort an den entsprechenden Plaketten auf den Produkten zu erkennen. Ebenfalls erhalten die Sieger eine Hoftafel.

Lange Nacht der Bäuerinnen



Mehr als 600 Bäuerinnen aus der gesamten Steiermark trafen sich zur „Jangen Nacht“ im Veranstaltungszentrum Krieglach.

Fotos: LK Steiermark (2)

WOCHE

Die Bäuerinnen sendeten starke Signale aus Krieglach

550 steirische Bäuerinnen feierten in Krieglach das 70-Jahr-Jubiläum der mit 30.000 Mitgliedern größten Frauenorganisation in der Steiermark. Mit starken Signalen an die Zukunft ließen sie aufhorchen. „Landwirtinnen sind die treibende Kraft für eine gute Entwicklung der Bauernhöfe und des ländlichen Raumes“, betonte Landesbäuerin Viktoria Brandner. 38 Prozent oder knapp 13.000 land- und forstwirtschaftliche Betriebe in der Steiermark werden bereits von Frauen geführt. „Damit sind wir im österreichischen und europäischen Spitzenfeld“, hob Brandner hervor.

Die mitgliederstarke Bäuerinnenorganisation bekräftigte ihre langjährige Forderung nach mehr Ernährungs- und Konsumbildung im Schulunterricht für die 10- bis 14-Jährigen. Die Landesbäuerin: „Damit Kinder später wissen, dass die Milch von der Kuh kommt und nicht im Supermarkt abgepackt wird, müssen wir dort ansetzen, wo wir noch etwas bewegen können.“ Und weiter: „Umfragen machen deutlich, dass sich Eltern ebenso mehr Wissen über nachhaltige und gesunde Lebensmittel wünschen wie die Jugendlichen selbst.“

„Als glaubwürdige Botschafterinnen für regionale Lebensmittel werden die Bäuerinnen künftig zahlreiche Initiativen setzen, um den Wert von heimischem Essen und Trinken besonders hervorzuheben“, sagte Brandner. Vordergründig werden sich die Bäuerinnen künftig verstärkt auch mit der Lebensqualität am Bauernhof sowie auch mit der Gleichstellung

beschäftigen. Brandner: „Unser Ziel ist es, dass die agrarischen Gremien, Verbände und Organisationen künftig mit 30 Prozent Frauen besetzt sind.“

Unter den zahlreichen Gratulanten waren Landeshauptmann-Stellvertreterin Manuela Khom, Landesrätin Simone Schmiedtbaier, Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger, Vizepräsidentin Maria Pein und Bundesbäuerin Irene Neumann-Hartberger. LH-Stv. Khom dankte für die großartige Arbeit, die die Frauen in der Landwirtschaft leisten: „Seit 70 Jahren trägt die Bäuerinnenorganisation dazu bei, das Bewusstsein um die großartige Arbeit von Frauen in der Landwirtschaft zu erhöhen. Mit ihrem Bildungsangebot, ihrem Öffentlichkeitsangebot und der Unterstützung für steirische Bäuerinnen leistet die Bäuerinnenorganisation Steiermark einen wichtigen Beitrag zur Welterentwicklung der heimischen Landwirtschaft. Mit der Bäuerinnenorganisation und Landesbäuerin Viktoria Brandner an der Spitze haben die steirischen Bäuerinnen eine starke Stimme an ihrer Seite.“



Viktoria Brandner, Manuela Khom, Irene Neumann-Hartberger.

„Vifzacks“ wurden

Gleich fünf Auszeichnungen gab es beim Agrar-Innovationspreis für den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld.

ALFRED MAYER

GRAZ. Der beeindruckende 6. Platz in der Gesamtwertung des Agrar-Innovationspreises „Vifzack 25“ der Landwirtschaftskammer Steiermark ging an Irene und Werner Feldhofer aus St. Lorenzen/Wechsel für ihr Projekt „Wechslland Camping Lorenza“. Selbst leidenschaftliche Camper entdeckten die Beiden im Corona-Lockdown, dass es zu Hause am schönsten ist und es weit und breit keinen Campingplatz gibt. Im vergangenen Jahr wurde Ihre Idee Wirklichkeit und sie eröffneten einen Campingplatz mit 25 Stellplätzen, mit Strom, Wasser und WLAN. Ein toller Spielplatz



Vizepräsidentin Maria Pein und Oliver Kröpfl, Vorstand Steiermärkische Sparkasse, gratulierten Irene und Werner Feldhofer.

LK/Fuchs (3)

spricht Familien an. „Der Platz ist absolut ruhig gelegen und abseits vom Massentourismus. Auch das Einkaufen im Ab-Hof-Genussladen direkt am Platz schätzen die Gäste sehr“, weist Irene Feldhofer auf den Selbstbedienungs-Shop hin, der nicht nur Camping-Gästen zur Verfügung steht. In diesem Shop findet sich auch selbst gebackenes Brot und Gebäck so-

wie Säfte und Edelbrände vom eigenen Hof. Dazu wurden vier weitere innovative Bauernhöfe aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld ausgezeichnet.

Design ab Hof: Im saisonal geöffneten Hofladen von Karin Heschl-Polzhofer in Schönaus bei Pöllau gibt es nicht nur bäuerliche Produkte, sondern auch ausgewählte

ausgezeichnet



Design ab Hof: Karin Heschl-Polzhofer mit Gratulanten



Laktosefrei ab Hof: Michael Krogger mit Sohn.

Design-Produkte von Kreativen aus der Region. Sie verbindet den Genuss von Gaumen und Auge mit Veranstaltungen und Workshops und möchte damit Berührungsängste zwischen Land- und Kreativwirtschaft abbauen.

Sekt ohne Alkohol: Die Anregung kam von Müttern, die auf Kinderfesten ein Manko hinsichtlich Getränke wahrnahmen – und die

Familie Irmgard und Franz Kober aus Hohenegg bei Ilz hat sie umgehend aufgegriffen. Der Erfolg gibt ihr recht. Der Kindersekt und Kindersprudel aus eigenem Bio-Holunderblütensaft und Bio-Himbeersaft, ganz ohne Alkohol und nur mit natürlichen Zutaten, hat sich zum Verkaufsschlager entwickelt.

Laktosefrei ab Hof: Der Milch-

hof Krogger in Mönichwald ist weithin für seine Milchprodukte bekannt, die Betriebsführer Michael Krogger nicht nur ab Hof verkauft, sondern an rund 85 Partnerbetriebe liefert. „Nach Kundenanfragen neu im Sortiment sind laktosefreies Bio-Joghurt, laktosefreie Bio-Vollmilch in der Glasflasche sowie für ein Bio-Thermenhotel laktosefreier Bio-Vollmilchtopfen im Großgebinde.

Maislabyrinth: Auf einem mehr als fünf Hektar großen Maisacker in Bierbaum an der Safen legte Josef Trinkl mit seiner Verlobten Beatrice Löffler per GPS-Sägerät ein Maislabyrinth an. Stempelstationen und Infotafeln regen Klein und Groß zum Erkunden und Rätseln ein. Strohburg, Maiskornkiste und Trettraktor-Parcours sorgen für Spaß. Übrigens: Auch den Hochzeitsantrag schrieb Josef seiner Beatrice per GPS-Traktor ins Feld.

Jahrgangspräsentation

derGrazer
www.grazer.at



Weinkönigin Magdalena, Marla Pein, Walburga Seldl, Stefan Potzinger und Martin Palz (v. l.)
FOTOKUCHL/JOHANNES POLT

Weinjahr 2024 schmeckt

■ Der neue Weinbaudirektor und Geschäftsführer der Wein Steiermark **Martin Palz** präsentierte gemeinsam mit **Stefan Potzinger**, Obmann Wein Steiermark, Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin **Marla Pein** und Steiermärkische-Sparkasse-Vorständin **Walburga Seldl** den neuen steirischen Weinjahrgang 2024. Der Wein überzeugt mit seiner hohen Qualität. Die Ernte fiel zwar relativ gering aus, dennoch muss sich keiner Sorgen machen: „Wir haben 16 Millionen Liter in den Kellern, das sind 20 Millionen Flaschen“, beruhigt Potzinger die Weinliebhaber. Die Präsentation des heurigen Jahrgangs findet am 2. April in der Stadthalle statt.

Kürbiskernöl Prämierung 2025

BURGENLÄNDERIN



BESTES KERNÖL ALLER ZEITEN

Die 100-köpfige Expert:innenjury stellte bei der Kürbiskernöl-Landesprämierung den heimischen Kürbiskernöl-Produzent:innen nach einem viertägigen Verkostungs-Marathon das bisher allerbeste Zeugnis aus. Zudem steigen Beliebtheit, Bekanntheit und Absatz des Grünen Goldes. „Steirisches Kürbiskernöl wird von Jahr zu Jahr beliebter, der Absatz steigt“, freut sich Obmann Franz Labugger. Nach dem Anstieg der steirischen Anbaufläche im Vorjahr um 26 Prozent auf 9.901 Hektar erwartet Labugger heuer einen erneuten Anstieg um fünf bis zehn Prozent. Im Bild (v.l.): Präsident Franz Titschenbacher mit drei top-platzierten Produzent:innen: Gabriele Kern, Anita Reiter-Haas und Josef Berghofer.



Agramedien



Lange Nacht der Bäuerinnen wurde zum großen Geburtstagsfest

Die Bäuerinnenorganisation feierte ihr 70-jähriges Bestehen und setzt auf vier Schwerpunkte. Viktoria Brandner ist die sechste Landesbäuerin in der Geschichte der größten steirischen Frauenorganisation.

Die Jubiläumsveranstaltung anlässlich ihres 70-jährigen Bestehens hatte die steirische Bäuerinnenorganisation als „Lange Nacht der Bäuerinnen“ tituliert. Tatsächlich quoll das Programm mit vielen Höhepunkten – diese reichten vom Gewinnspiel und dem Kabarett der niederösterreichischen Bäuerinnengruppe „Die Miststücke“ über das Büffet bis hin zur Cocktailbar – fast über. Der über drei Stunden dauernde Festakt begann mit einem filmischen Rückblick auf die wichtigsten Stationen der Bäuerinnenorganisation, die mit 30.000 Mitgliedern die größte Frauenorganisation in der Steiermark ist.

Unter der ersten Landesbäuerin Emma Kaltenegger (1955-1976) gab es 1962 erstmals



Viktoria Brandner, Manuela Khom und Irene Neumann-Hartberger.

Bäuerinnenwahlen. Unter Maria Stangl (1976-1991) wurden das Wochen- und Karenzgeld eingeführt. Grete Pirchegger (1991-2001) erinnerte an die Bäuerinnenpension und das Pflegegeld, Katharina Zechner (2001-2011) an die gesetzliche Verankerung des Bäuerinnenbeirats

im Landwirtschaftskammergesetz. Landesbäuerin Auguste Maier (2011-2021) setzte auf verschiedene Lebensmittelkampagnen und die partnerschaftliche Interessensvertretung. Für die jetzige Landesbäuerin Viktoria Brandner sind die soziale Absicherung der

Landwirtinnen, die Lebensqualität am Bauernhof und die Mitarbeit von mehr Bäuerinnen in den verschiedenen agrarischen Gremien und Organisationen ein Herzensanliegen. Beim Festakt in Krieglach vor rund 550 Bäuerinnen forderte sie die Einführung des Fachs „Ernährung und Konsumbildung“ in den Schulunterricht der 10- bis 14-Jährigen.

LH-Stellvertreterin Manuela Khom ermutigte die Frauen zur Übernahme von Funktionen. Glückwünsche für die jubilierende Organisation kamen von Bundesbäuerin Irene Neumann-Hartberger, Landesrätin Simone Schmiedtbauer, LK-Präsident Andreas Steinegger und Vizepräsidentin Maria Pein. Aktuell gibt es in der Steiermark zwölf Bezirksbäuerinnen sowie 255 Gemeindebäuerinnen mit 568 Stellvertreterinnen.



Zum Jubiläum durfte die Geburtstagstorte nicht fehlen.



Viele lachende Gesichter und viel Tracht beim Bäuerinnentag.

Steiermark

Heurige „Vifzack“-Preise vergeben

„Die heimische Landwirtschaft bringt Innovationen am laufenden Band hervor. Damit treiben die steirischen Bauern den Fortschritt auf ihren Höfen voran und machen ihre Betriebe zukunftsfit“, stellte der scheidende steirische LK-Präsident Franz Titschenbacher nicht nur den Nominierten des heurigen „Vifzack“-Bewerbs ein hervorragendes Zeugnis aus. Dieser Agrarinnovationswettbewerb wurde zum achten Mal durchgeführt. Beim Publikumsvoting wurden über 40.000 Stimmen abgegeben, davon ein Drittel online.

Gewonnen haben ihn Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi aus Obdach mit ihrem Projekt „Großraum-Iglu mit innovativen Milchpfaden“ (8.412 Stimmen). Der großartige zweite Platz geht an Stefan Lendl aus Floing (7.893 Stimmen). Sein einzigartiges Projekt: „Vollhydraulische Sechs-Ballengabel und die Lat-



Strahlende Gewinner: Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi eroberten den ersten Platz.

schelei“. Den beeindruckenden dritten Platz erreichte Familie Niederl aus Kirchbach (3.017 Stimmen) mit ihrer Kulinarik-Innovation „Reiswurst by Urbi & Fuchs“. Projektbeschreibungen und Fotogalerie auf stmk.lko.at

Starke Qualitätsgemeinschaft sucht Dialog mit Landwirten

Das AMA-Gütesiegel ist die wichtigste und bekannteste Marke der Landwirtschaft. Was haben die Landwirtinnen und Landwirte davon? Die Antwort darauf gab es bei den AMA-Marketing-Partnertagen.

Um den Dialog mit den Bäuerinnen und Bauern zu verstärken, initiierte die AMA-Marketing sogenannte Partnertage. Zwei solche Treffen fanden kürzlich in der Steiermark statt, nämlich in Bruck an der Mur und in St. Stefan im Rosental. „Mit 50.000 Erzeugerverträgen mit AMA-Gütesiegel-Landwirten sowie 5000 Verträgen mit Lizenznehmern – darunter der Lebensmittelhandel, Molkereien, Verarbeitungsbetriebe und Packstellen – bilden wir die größte Qualitätsgemeinschaft im Land“, erklärte Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek. „Wir sind 85 Mitarbeiter und haben ein Budget in der Höhe von 26 Millionen Euro. Medieneinschaltungen machen



Christina Mutenthaler-Sipek

wir anhand von Evaluierungen und genauen Auswertungen.“

Die Bekanntheit des AMA-Gütesiegels liegt bei 93 Prozent. „Das ist ein Traumwert“, betonte die Geschäftsführerin. Der Ethiker Christian Dirnberger ergänzte: „Je größer das Angebot ist, desto wichtiger

wird die Marke. Wenn Menschen einer Marke vertrauen, fühlen sie sich ihr emotional verbunden und entscheiden sich immer wieder dafür. Eine starke Marke hat ein gutes Produkt, erzählt eine Geschichte und macht das Produkt damit von anderen unterscheidbar.“

Styriabrid-Geschäftsführer Raimund Tschiggerl bestätigte: „Das rot-weiß-rote Siegel ist in der Schweinebranche der größte Außenhandelsschutz!“ LK-Präsident Andreas Steinegger ließ wissen, dass 7300 steirische Betriebe beim AMA-Gütesiegel mitmachen und nannte eine Zahl, die zu bedenken gab: „Die drei größten Handelsketten im Lebensmitteleinzelhandel geben pro Jahr rund 490 Millionen Euro für die Werbung aus.“

Gütesiegel



AMA-Siegel sind staatlich anerkannt. Es gibt das AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, AMA-Gütesiegel für Blumen und Zierpflanzen sowie das Gütesiegel AMA GENUSS REGION. Das AMA-Gütesiegel ist ein ganzheitliches Qualitäts-sicherungsprogramm. Es gibt verlässlich Auskunft über nach-vollziehbare Herkunft, geprüfte Qualität und unabhängige Kontrolle. Das AMA-Biosiegel garantiert hohe Lebensmittelquali-tät, strenge Umweltstandards und nachvollziehbare Herkunft.

Geringere Erntemenge und beste Weinqualität

Trotz Wetterkapriolen im vergangenen Frühjahr waren die steirischen Winzer mit der Traubenqualität zufrieden. Die ersten Weine stehen zur Verkostung bereit.

Die steirischen Weinbauern haben im vergangenen Jahr wieder hervorragende Arbeit geleistet. Im Zuge einer Pressekonferenz in Graz präsentierte der neue Weinbaudirektor und Geschäftsführer der Wein Steiermark Martin Palz gemeinsam mit Wein Steiermark Obmann Stefan Potzinger, LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Steiermärkische Sparkasse Vorständin Walburga Seidl und Weinhoheit Magdalena Niederl den neuen steirischen Weinjahrgang 2024.

Obmann Potzinger stellte fest: „Der Weinjahrgang 2024 brachte uns nun schon die achte qualitativ sehr gute Weinernte in Folge. Hohe Qualität, sehr gute Gradationen, niedrige Säurewerte, reife Fruchtigkeit und nicht zuletzt die geringe Erntemenge sind die prägenden Merkmale dieses Jahrgangs. Sicher ist Jedenfalls, dass wir bei unseren Top-Rieden-Weinen einen der besten Jahrgänge der letzten Dekaden erwarten können.“

Seit 1. März sind die Gebietsweine 2024 aus den DAC-Gebieten Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark erhältlich, ab 1. Mai folgen Orts- und Riedenweine. Der Jahrgang 2024 verspricht



Weinkönigin Magdalena I., LK-Vize Maria Pein, Vorstandsmitglied Walburga Seidl, Obmann Stefan Potzinger sowie Weinbaudirektor Martin Palz.

etwas gehaltvoller zu werden und zeichnet sich durch hohe Reife, konzentrierte Frucht und eine eindrucksvolle Länge am Gaumen aus.

Gehaltvolle Weine

Dies bestätigt auch Weinbaudirektor Martin Palz: „Erste Verkostungen zeigen, dass ein ausdrucksstarker Jahrgang in unseren Kellern liegt. Der Jahrgang 2024 zeigt kräftigere, physiologisch reife Weine mit ausgeprägter Fruchtaromatik auf

Gebietsebene sowie Langlebigkeit bei den Orts- und Riedenweinen.“

Für die Steiermark wies die Statistik Austria eine Gesamternte von 159.247 Hektolitern aus. Einem sehr fröhlichen, kühlen, frost- und niederschlagsreichen Frühjahr folgte ein trockener Sommer, der bis auf wenige exponierte Lagen ausreichend Feuchtigkeit in den Böden vorsand, um die Reben mit ausreichend Nährstoffen zu versorgen. Das über Wochen anhaltende perfekte Sommerwetter hat die Traubenreife stark vorangetrieben, Zucker und Aromen wurden sehr konzentriert eingelagert, während die Säuregehalte teilweise stark absanken.

Am 2. April findet in der Stadthalle Graz die Präsentation des Steirischen Weines statt. Weinliebhaber haben dabei die Gelegenheit, eine breite Auswahl an steirischen Weinen zu verkosten. Mehr als 110 steirische Winzer präsentieren ihre Weine, wobei jeder Betrieb bis zu acht Weine anbietet.



Der Jahrgang 2024 verspricht kräftigere, physiologisch reife Weine.

Herausfordernd und vielversprechend zugleich

Anton Koller, Geflügelreferent der Landwirtschaftskammer Steiermark,
über die aktuelle Situation auf dem heimischen Eiermarkt.



Anton Koller fordert faire Marktbedingungen für die heimischen Erzeuger.

In den USA hat die Vogelgrippe zu einem signifikanten Verlust von etwa 60 Millionen Legehennen geführt, was rund 16 Prozent des Bestands ausmacht. Dies hat nicht nur die heimische Produktion beeinträchtigt, sondern auch die Nachfrage nach Importen angekurbelt. Die US-Landwirtschaft bemüht sich, die Importe zu steigern, um die Lücken zu füllen, die durch diese Verluste entstanden sind. In Österreich hingegen haben die heimischen Eier-Bauern nur eine Priorität: die Inlandsversorgung sicherzustellen, was

für den Lebensmittelhandel und die Konsumenten von großer Bedeutung ist. In Europa, insbesondere in Ländern wie Deutschland, Ungarn, Polen und den Niederlanden, gab es ähnliche Probleme mit der Vogelgrippe, während Österreich relativ glimpflich davongekommen ist. Das Positive: Die Steiermark ist verschont geblieben, was für die heimischen Bauern eine erfreuliche Entwicklung darstellt. Das Ende der Stallpflicht, wodurch die unzählige Hennen wieder die Möglichkeit haben, ins Freie laufen zu können, hat nicht

nur das Wohlbefinden der Tiere verbessert, sondern auch deren Legetätigkeit angekurbelt. Die frische Luft, das grüne Gras und die Sonne tragen dazu bei, dass die Hennen instinktiv mehr Eier legen, besonders im Frühjahr.

Fairness notwendig

Trotz der Herausforderungen in den letzten Jahren, wie den gestiegenen Kosten für Strom, Futtermittel und Investitionen, gibt es Anzeichen für Optimismus. Die Nachfrage nach Eiern ist gestiegen und

Schropper
KÜKEN | JUNGHENNEN | STALLTECHNIK

Schropper: Ihr Experte in der Geflügelhaltung
Wir sind Ihr verlässlicher Partner mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Geflügelzucht. Von Küken, über die Junghennenauflaufzucht bis hin zur individuellen Stalltechnik für Lege- und Mastgeflügel bieten wir höchste Qualität und Kundenservice.

Vielseitiges Angebot
Wir haben das passende System für jede Anforderung, sei es für Neu- oder Umbauten. Von der Planung bis zum After Sales Service – wir sind Ihr Partner in allen Bereichen der Geflügelhaltung. Seit über 90 Jahren vertrauen Kunden und Partner in ganz Europa auf unser Know-How und unsere Innovationskraft. Küken, Junghennen, Stalltechnik – bei uns kommt alles aus einer Hand.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:
Schropper GmbH • Auestraße 35 • A-2640 Gloggnitz
+43 2663 8305 • office@schropper.at • www.schropper.at

Erfahrung
seit über
90 Jahren

Wir suchen langfristige Partner für die Junghennenauflaufzucht.

Ei love you



Das Ende der Stallpflicht hat nicht nur das Wohlbefinden der Tiere verbessert, sondern auch deren Legetätigkeit angekurbelt.



viele Legehennenhalter sind bereit, in neue Stallungen zu investieren oder bestehende zu erweitern. Das Vertrauen in die Legehennenhaltung scheint zurückzukehren und die Bauern sind wieder motiviert, die Produktion zu steigern, um der wachsenden Nachfrage gerecht zu werden. Ein zentraler Punkt dabei ist die Notwendigkeit von Fairness

bei den Erzeugerpreisen. Die Bauern benötigen wirtschaftliche Stabilität, um ihre Betriebe langfristig erfolgreich führen zu können. Faire Preise sind entscheidend, um die Qualität und Verfügbarkeit von Eiern zu garantieren und um sicherzustellen, dass die gesamte Lieferkette funktioniert. Die Zusammenarbeit zwischen den Bauern und ihren Abnehmern

wie Lebensmittelhandel und Gastronomiebetrieben ist von großer Bedeutung, um eine verlässliche Versorgung der Konsumenten mit heimischen Eiern zu gewährleisten. Wer sich rechtzeitig vor Ostern um Eier sowie gefärbte Ostereier kümmert, kann also entspannt sein. Insgesamt zeigt diese aktuelle Marktsituation, dass trotz der Herausforderungen

in der gesamten Lieferkette auch Chancen bestehen, die heimische Eierproduktion zu stärken und die Versorgungssicherheit auch für die Zukunft zu gewährleisten. Übrigens: gefärbte Eier, die im Supermarkt angeboten werden, sind nach dem Färbeprozess bei kühler Lagerung mindestens 40 Tage lang haltbar. In diesem Sinne: Frohe Ostern!

Steiermärkische SPARKASSE | 200 JAHRE #glaubandich

Wenn es um meine Landwirtschaft geht: Steiermärkische Sparkasse.

Martin Schögl, Hühneraufzucht, Sankt Anna am Aigen

steiermaerkische.at/landwirtschaft

Neuer LK-Präsident Andreas Steinegger

Der Bauer

Neuer steirischer LK-Präsident

Andreas Steinegger wurde mit einer Mehrheit von 97,4 % gewählt.

Nachdem Franz Titschenbacher nach zwölfjähriger Amtszeit seine Funktion als steirischer LK-Präsident zurückgelegt hatte, wurde Andreas Steinegger mit einer überwältigenden Mehrheit von 97,4 Prozent zu dessen Nachfolger gewählt.

Steinegger ist ausgebildeter Landwirtschafts- und Forstwirtschaftsmeister. Er ist Bio-bauer und bewirtschaftet in Foirach bei Niklasdorf gemeinsam mit Gattin Annamaria und

Sohn Andreas einen Milchvieh- und Forstbetrieb mit Direktvermarktung.

Als Eckpunkte seiner künftigen Arbeit nannte Steinegger Bürokratieabbau, eine klimafitte, aktive Land- und Forstwirtschaft sowie einen verstärkten Dialog mit der Bevölkerung. „Die Land- und Forstwirtschaft hat Zukunft“, ist er überzeugt. Maria Pein bleibt als Vizepräsidentin im Präsidium der LK Steiermark.



Foto: LK Steiermark

Neuer LK-Präsident Andreas Steinegger

Landwirtschaftliche
Blätter

Neuer steirischer LK-Präsident

Andreas Steinegger wurde mit einer Mehrheit von 97,4 % gewählt.

Nachdem Franz Titschenbacher nach zwölfjähriger Amtszeit seine Funktion als steirischer LK-Präsident zurückgelegt hatte, wurde Andreas Steinegger mit einer überwältigenden Mehrheit von 97,4 Prozent zu dessen Nachfolger gewählt.

Steinegger ist ausgebildeter Landwirtschafts- und Forstwirtschaftsmeister. Er ist Bio-bauer und bewirtschaftet in Foirach bei Niklasdorf gemeinsam mit Gattin Annamaria und

Sohn Andreas einen Milchvieh- und Forstbetrieb mit Direktvermarktung.

Als Eckpunkte seiner künftigen Arbeit nannte Steinegger Bürokratieabbau, eine klimafeste, aktive Land- und Forstwirtschaft sowie einen verstärkten Dialog mit der Bevölkerung. „Die Land- und Forstwirtschaft hat Zukunft“, ist er überzeugt. Maria Pein bleibt als Vizepräsidentin im Präsidium der LK Steiermark.



Foto: LK Steiermark



Online Medien

Online Medien

Die Lange Nacht der Bäuerinnen:

Mein Bezirk – Bruck/Mur, online – 22. März: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, online – 24. März: [zum Beitrag](#)

Landesprämierung Most und Cider:

Kleine Zeitung, Murtal/Murau – 27. März: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Oststeiermark – 27. März: [zum Beitrag](#)



Online Platformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl



· 25. März um 12:36 ·

...

Lange Nacht der Bäuerinnen – starke Signale für die Zukunft 🌟

Mehr als 600 steirische Bäuerinnen feierten das 70-jährige Bestehen der größten Frauenorganisation der Steiermark. Bereits 38 Prozent der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe führen Frauen – Großartig. 🌟

Die Bäuerinnen fordern das Unterrichtsfach "Ernährungs- und Konsumbildung", damit Kinder früh lernen, woher ihre

Lebensmittel kommen. 🍅

Auch die Gleichstellung ist ein zentrales Thema: Sie verlangen 30 Prozent Frauen in den agrarischen Gremien.



Aufrufe

27.665

Reichweite

18.020

Interaktionen

206

Link-Klicks

4

176

3 Kommentare 28 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger



· 24. März um 09:07 ·

...



Im Schöckelland führt Familie Baumgartner ihren Hof mit Herz, Hand und einer großen Portion Leidenschaft. 🍂☀ Hier werden Früchte nicht einfach geerntet – sie werden gehegt, gepflegt und in kleine Kostbarkeiten verwandelt. 🍂😊 Ob fruchtige Verführungen im Glas oder ofenwarmer Mehlspeisenträume – jeder Bissen erzählt von echter Handarbeit und ganz viel Liebe zum Detail.



Neugierig geworden? 🤔

👉 Dann hol dir den Geschmack des Schöckellands ganz einfach:

📍 Mittwochs und samstags, 6:30 bis 12:30 Uhr, am Bauernmarkt Hofbauerplatz in Eggenberg

🏡 Oder ab Hof – dienstags und freitags von 14 bis 18 Uhr (oder nach Vereinbarung)



1 Landwirtschaftskammer Steiermark und 31 weitere Personen

4 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



lk_stiermark

...



lk_stiermark Lange Nacht der Bäuerinnen – starke Signale für die Zukunft 🌱

Mehr als 600 steirische Bäuerinnen feierten das 70-jährige Bestehen der größten Frauenorganisation der Steiermark. Bereits 38 Prozent der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe führen Frauen – Großartig. 🌱

Die Bäuerinnen fordern das Unterrichtsfach "Ernährungs- und Konsumbildung", damit Kinder früh lernen, woher ihre Lebensmittel kommen. 🍓 Auch die Gleichstellung ist ein zentrales Thema: Sie verlangen 30 Prozent Frauen in den agrarischen Gremien.

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer
#regional #saisonai #lksteiermark

2 Tage

[Insights ansehen](#)

[Beitrag bewerben](#)



Bookmark

Gefällt [gschuahof](#) und 76 weitere Personen
Vor 2 Tagen

[Kommentieren ...](#)

[Posten](#)

Aufrufe (i)

Aufrufe

Follower

Nicht-Follower

2.554

77.2 %

22.8 %