



# Genuss auf steirisch



Landwirtschaftskammer  
Steiermark



Samstag,  
29. März 2025  
[www.stmk.lko.at](http://www.stmk.lko.at)

# GENUSS auf steirisch



STEIERMARKHOF

STEIERMARKHO

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](mailto:hotel@steiermarkhof.at)

## Frühling im Steiermarkhof

MONTAGE: PACHER/NEGG/FUCHS



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



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



**FRUCHT IN DER FLASCHE**  
Sie sind die besten Edelbranntwein und Saffhersteller der Steiermark. **Selten 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](http://hotel.steiermarkhof.at)

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft



### 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 dahingehend 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 Traumland. 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 Fütterung 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. Zugeworfene 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-



### EI MUSS FARBE BEKENNEN

#### Ostereier – schön, gut, sicher.

Für Ostereier gelten strenge Kriterien. Bereits vor dem Färben wird eine dokumentierte Qualitätskontrolle durchgeführt. Die Schale muss sauber, das Ei frisch und frei von Fremdgeruch sein. Für die verwendeten Farben gibt es klare Qualitätsvorschriften. Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Farbeiern darf maximal 42 Tage nach dem Legedatum betragen.

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 Sattmachern.





## 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 händisch - 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 „Premium-Eier“ nämlich direkt vom Kulmlandbauernhof Prem an Supermärkte, Kaufhäuser, Bäckereien, Hotel-



### 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

eins 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 Auslauffläche 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.

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 kräht. 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 GESICHERT

#### 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-Greilbauer.

Gehört zu Ostern wie die Jause – ein Ausflug ins Grüne zu einer steirischen Buschenschank. Und wer da eine besondere Adresse sucht, fährt zu Kremser-Greilbauer, direkt am Beginn der Schilcherweinstraße am Dietenberg 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](http://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](http://stadtbauernladen.at)



### ZUR OSTERJAUSE STEIRISCHER WEIN



**Hohe Fruchtreife.** 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. [stelermark.wine](http://stelermark.wine)



#### Helmische 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.

[steirergemuese.at](http://steirergemuese.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 [steirischerreis.at](http://steirischerreis.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 „KÖMIX“ – Kürbis süßsauer eingelegt – darf auf dem Ostertisch nicht fehlen! Frische Produkte bitte vorbestellen! Mobil: 0664/1636639 [kernoel-zach.at](mailto:kernoel-zach.at)



FOTO: HUBERT URANJEK



Samstag, 29. März 2025

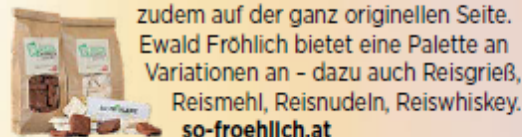
GENUSS auf steirisch | 5

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

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



**Originell.** Vom Acker bis auf den Teller hundert Prozent steirisch – So-Froehlich-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, Reismudeln, Reiswhiskey.

[so-froehlich.at](http://so-froehlich.at)

**Verwurzt 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 „Latschelei“ auf den Markt gebracht – ein weiteres hochwertiges Bio-Produkt.

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



**Vielfältigkeit und Produktsicherheit.** Im Familienbetrieb „Wein und Genuss URBI Buschenschank“ gibt es verschiedene

köstliche Osterfleischspezialitäten von den hofeigenen Schweinen. Vervollständigen kann man den Festtagstisch außerdem mit selbstgebackenem Brot, verschiedenen Weinen und Säften.

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



**... und die Zeit steht still.** In der Buschenschank Haider in Vockenberg, nahe Stubenberg am See, findet man bei einer Jause und guten Tröpfchen zurück in eine entschluschte Welt. Der denkmalgeschützte Glojachhof lädt zum Träumen ein. Herrlich: am Südhang der Altruine Schielleiten gereifte Weine verkosten! Tischreservierung unter Tel. 0650/3250892.

[facebook.com/glojachhof](https://facebook.com/glojachhof)



**Die Evolution der Fleischkultur.**

In unserer Fleischmanufaktur erzeugen wir feinsten Genuss für den Ostertisch vom Schwabisch Hällischen Hausschwein: feinsten 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-goebl.at](http://kollar-goebl.at)



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

**REITER'S BAUERNESPEZIALITÄTEN - 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 Selchfleischprämierung 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](http://hofladen-reiter.at)







STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.

**Natur Steirisch pur**

*In einer Flasche vereint.*

100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)

© Stefan Kristofitsch, Adobe Stock

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land** Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Gefördert von der Europäischen Union

6 | **GENUSS** auf steirisch Samstag, 29. März 2025

## In den Osterk 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.

Osterschinken, Würstel, 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.

gut wie keinem Haushalt. Und für diese Köstlichkeiten wird auch ganz auf Nummer sicher gegangen und gleich der direkte Weg zum Bauern gewählt“, betont Marianne Reinegger, Direktvermarktungs-Chefin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Sie empfiehlt deshalb: „Um genau die gewünschten Stücke zu bekommen, am besten rechtzeitig beim Bauern seines Vertrauens

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





## Der Osterkorb 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 Inte-

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 Osterjausenkau 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.



**Bestätigung und Wertschätzung** für die Bäuerinnen und Bauern und eine gute Orientierungshilfe für alle, die auf der Suche nach bester bäuerlicher Qualität sind.

### KUNSTVOLLE ZIERDE FÜR DIE OSTERSPESSEN

**Welhkorbdeckerl – ein Stück Tradition.** Keine Fleischweihe ohne die Leinendeckerln 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 **Matzhöld**, Fehring, Tel. 0664/969 3712



**Osterpinze, Strlezel, 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.



## LANDESSIEG EDELBRAND



**Brenner-Elite.**  
Sie haben bei der Landesprämierung auf ganzer Länge überzeugt.



**Sechsfacher Landessieger**  
für die „Über-Brenner“ Günter und Robert Peer  
FISCHER, DANNER



So sehen Sieger aus! Ob hochprozentig oder ganz ohne Alkohol – die steirischen Obstveredler zaubern die pure Frucht in die Flasche.

Wo man nichts Gutes rein gibt, kann nichts Gutes rauskommen. Einwandfreies 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 konnte, schon sein größtes Erfolgsgeheimnis verraten. Dazu kommen noch: „Jahrzehntelange Erfahrung gepaart 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-Hersteller ist vor allem ihrem großen fachlichen Können und ihrem kompromisslosen Qualitätsfanatismus zuzuschreiben. Die Top-Qualität, die sie in die Flasche bringen, ist mit internationaler Industrieware einfach nicht zu vergleichen. Deshalb lässt unsere steirische Obstveredler-Szene ja auch immer wieder aufhorchen – und das nicht nur in der Hei-

mat, sondern vermehrt auch international.

Und auch bei der jüngsten Landesprämierung haben die weiß-grünen Säfte und Edelbrände die Gaumen der Jury Purzelbäume schlagen lassen. Hunderte Produkte wurden nach Geschmack, Geruch, Frucht, Typizität, Sauberkeit und Harmonie verkostet und getestet. Thünauer: „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 Halnzi-Jauk, Frauental/L., „Kurbiskernlikör“, „Zirberl“ 4 Destillerie Hochstrasser, Mooskirchen, „Williamsbirnenbrand Select“, „Zwetschenfruchtsaftlikör“

**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 Selinschek, 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, Klösch, „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 Traditions-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 Extraplus!

### 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 Qualitätssaft ist mit einem Blick auf das Etikett klar zu erkennen – Name und Adresse des Produzenten machen Herkunft und Hersteller jederzeit rückverfolgbar.



### 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.

### LANDESSIEGER SAFT

**Dreifach-Landessieger:** **1** Mostgut **Kuchlbauer**, Vorau, „Apfelsaft naturtrüb“, „Apfel-Karottensaft“, „Apfel-Aroniasaft“ **2** Bio Fruchtsaftthof **Kochauf**, Gleisdorf, „Apfel-Johannisbeersaft“, „Birnenensaft“, „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 **Weissenbacher**, Allerheiligen im Mürztal, „Apfel Eistee“ **11** Weingut **Jöbstl**, Gamlitz, „Traubensaft rot“ **12** Weingut **Tschermonegg**, Leutschach/Weinstr., „Weißer Traubensaft“



**Prämiert.** QR-Code scannen und alle Landes-sieger sowie Gold- und Silber-Be-triebte und die „Ausgezeichneten“ finden.





NACHVOLLZIEHBARE  
**HERKUNFT**

Geprüfte Qualität  
**AMA  
GÜTESIEGEL  
AUSTRIA**

**DAS HAT EINEN WERT.**

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



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.

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 Kürbiskernöle 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 lupenreine Qualität ausgezeichnet wird.

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

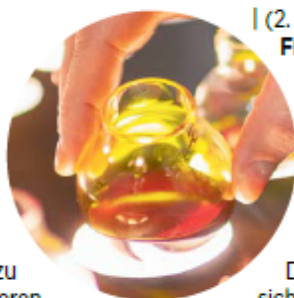


**Sichtbare Qualität.** Qualitätsmarken sind Orientierungshilfe für Konsumenten.

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 bäuerliches Produkt handelt. Da punkten wir voll.“

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



### 25 EN SUITE-PRÄMIERUNGEN

**Meisterleistung.** 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 Friedlrich** (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 Kernöl nach strengsten Kriterien geprüft wurde und führt direkt zum Produzenten über [steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://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 Kernöle 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 Kernöle – natürlich anonym. Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz standen dabei auf dem Prüfstand. Zudem musste jedes Kernöl einer Laboranalyse standhalten. Übrigens: Für einen Liter Kernöl braucht es rund 2,5 Kilo Kürbiskerne.

KRISTOF BRITSCH





**R**und 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 CO<sub>2</sub>, 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 Zwertler**  
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 Arbeitseinkommen.

**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 Einblicke 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.



Das ist  
der Wald!





# 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

▶

10

LIVE

2:11:00

4:00:00

🔊

INHALT

SENDUNG

WEITERHÖREN

07:59

Nachrichten

...

🎵

Daryl Hall & John Oates  
Maneater

08:03

Wetter

...

08:03

Verkehrsservice

...

🎵

Bellamy Brothers  
Let Your Love Flow

🎵

Lizz Görgl  
Triest

08:10

Marktbummel: Käsespezialitäten aus Schafmilch

🔊 ...

🎵

Harry Styles  
As It Was

🎵

Nancy Sinatra/Lee Hazlewood  
Jackson

08:18

Steirer um WM Gold in St.Moritz

...

🎵

Lemo  
Träum

🎵

Fine Young Cannibals  
Good Thing





# Landesweite Medien



## 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

**E**x-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“ entrümpelt 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-

gullierung 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 Gemeindevie 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“.



## 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 Steingger** „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 Zuständigen zum Start am Tisch seien, um Prozesse zu beschleunigen. Auch einfacheres, kostengünstigeres Bauen – Barrierefreiheit, Wärmedämmung etc ... – sei zu ermöglichen.



## 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.



## 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 sei die Verwaltung viel besser ausgestattet. Es brauche 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**

ANZEIGE

**Krone AUKTION**  
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 GARTENSAISON  
Info & ermäßigte Tickets:  
[www.messe-tulln.at](http://www.messe-tulln.at)



Foto: EVELYN KRONER

**NACH MESSER-TERROR**

**10.000 Euro für den  
Helden von Villach**

Arbeitgeber belohnte mutigen  
syrischen Essenslieferanten

SEITEN 12/13



## STEIERMARK THEMA DES TAGES

steier@kronenzeitung.at

### DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Aktuell gibt es Befürchtungen, dass durch die „Eierkrise“ das Osternesterl 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.



Foto: andrea lehmkuhl - stock.adobe.com



Foto: Markus Wenzel

Glückliche Hühner, die im Freien artgerecht leben dürfen – sie danken es mit guten Eiern.

**D**ie 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

auszugleichen werde erst ab Mai möglich.

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

## 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 Schalen.
- 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 verdirbt.

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.



Ein Huhn braucht eine Menge Kalk, um eine schöne, feste Schale zu produzieren, den es über die Nahrung aufnimmt. Deshalb wird zum Futter oft Muschelgrit verabreicht, viele Hühnerhalter füttern auch zerkleinerte Eierschalen.

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



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



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“.

## Wie das Ei entsteht

1. Circa alle 24 Stunden kommt es zu einem Eisprung.
2. Die Eizelle bildet sich im Eierstock und wächst zunächst zu einer Dotterkugel, dem späteren Eigelb, heran.
3. Diese Dotterzelle gelangt dann in den Eileiter, danach wird sie mit Eiklar, also dem Eiweiß, umwickelt.
4. Die harte Kalkschale kommt erst ganz am Ende des Eileiters dazu, dauert aber am längsten. Sie wird durch Drüsen aufgespritzt, wofür fast 20 Stunden benötigt werden.



## EI & HUHN – SCHNELL ERKLÄRT

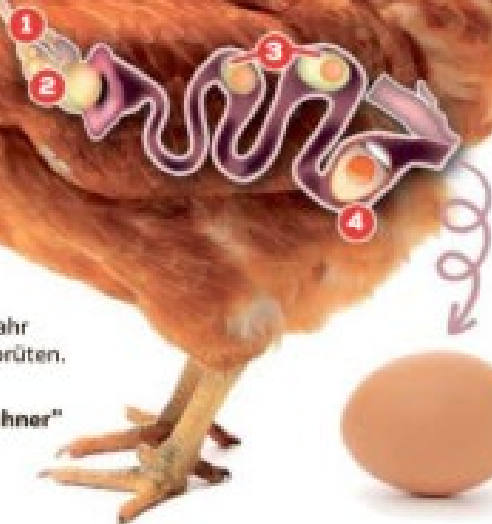
**12** Das Urhuhn legte zwei bis dreimal im Jahr bis zu zwölf Eier, um diese dann auszubrüten.

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

Kronen KREATIV | Fotos: stock.adobe.com/sabarra, chris, Laura Negrato, Visual Generation, istockphoto, almeida, art\_bee8, A\_Bruno, Valentina R., paleka

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

**LOHMANN  
BROWN**



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 begehrt

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

**S**chon 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 Lebensplatzlerl 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 sprießen lassen. Und damit das Unternehmen von Karina Neuhold florieren lassen. Ein Unternehmen, das längst eine große Fangemeinde 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 Schafswolle am Körper trägt oder als Bettwäsche hat.“**

Karina Neuhold ist absolut überzeugt

galt das Kunsthandwerk 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 Schafswolle 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 Anschlag war: „Da bin ich auf allerlei

Ideen gekommen.“ Längst mit einem Schafbauern verheiratet, mittlerweile mit einer großen Schafherde und einem eigenen Kräutergarten versehen, kann „Karinas Wollwelt“ bereits eine bunte Produktpalette aufweisen. „Wir versuchen, auch individuelle Wünsche zu erfüllen.“ So werden für Rollstühle schützende, wohltuende Sitzunterlagen geschaffen, „wir haben auch schon Satteldecken gemacht“. Die Schafswolle wird verstrickt oder mittels Filzen zu entzückenden Motiven. „Dafür wird bunte Wolle auf Pölstern oder Decken in Form gelegt, mit warmem Wasser und Seife bestrichen. Damit haften sich die beiden Materialien zusammen, verfilzen.“

Doch noch viel mehr findet sich in Karinas Schauladen, Seifen, Shampoos, Waschmittel, Bilder, Figuren wie das Schaukelschaf,

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“. Schafswolle, „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 Jan-ker stecken 100 Stunden...

Karina Neuhold hat viel Heilwolle im Repertoire, wie Ellbogen- und Handflächenkissen oder Fersenpatscherl, Bienenwachs-kompressen, 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 Spitalern und Heimen als Grundlage hatte. Sie ergab: keine Nebenwirkungen durch Schafswolle, 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 Jauschowitz



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





## Strahlende Sieger beim „Vifzack 25“

Großer Countdown bei der Siegeregal: 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.





## AGRARINNOVATIONSPREIS

Großer Countdown bei der Siegergala: Gewinner des Innovationspreises „Vifzack 2025“ der Landwirtschaftskammer sind 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. 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 Schöllauf 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 topplatzierten Produzent:innen: Gabriele Kern, Anita Reiter-Haas und Josef Berghofer.



# Kürbiskernöl-Prämierung 2025

FAZIT

## 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 Verkostungs-marathon – 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 bäuerliche 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



Foto: Nadja Fuchs

## AGRAR INNOVATION PREIS „VIFZACK 2025“

Landesrätin Simone Schmiedtbauer (2.v.l.) Oliver Kröpfl (3.v.l.), Vizepräsidentin Maria Pein (3.v.r.), Landesbäuerin Viktoria Brandner (2.v.r.) und Präsident Franz Titschenbacher gratulieren den Vifzack-Siegern 25



### 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 Schöllauf & 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 Schöllauf 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 vertreibt.

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*



Landwirtschaftskammer  
Steiermark



# Neuer LK-Präsident Andreas Steinegger 1/2

**KLEINE  
ZEITUNG**

## „Wenn es knapp wird, helfen alle zusammen“

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

**Der neue  
Landwirt-  
schaftskam-  
mer-Präsident  
ist auch Bauer  
aus Leiden-  
schaft. Die  
Familie  
betreibt einen  
Hof in Foirach**

LK STEIERMARK/FUCHS



**Von Vanessa Gruber**

**N**achdem 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 Blobauerhof 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**

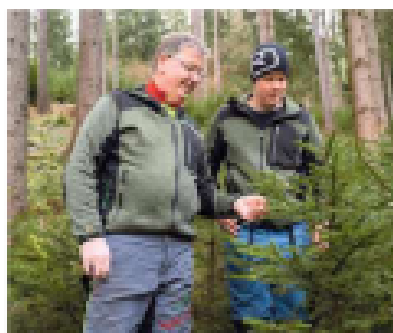


Die Familie ist groß und hilft zusammen, wenn das gebraucht wird

LK  
STEIERMARK/FUCHS

Andreas Steinegger mit seinem Sohn Andreas

LK STEIERMARK/FUCHS



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 Foirach gekauft. Das war, wie damals üblich, teils Zahlung, teils Leihrente. 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 gemocht. 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 Laufstall 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 Braunvieh.

Steinegger 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 übernehmen 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





### 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 Dambach 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 erkostet. „Entscheidender Faktor ist die kompromisslose Qualität der Obstweine, die unsere Obstveredler mit Leidenschaft herstellen“, so Thünauer.

Im Bezirk Hartberg-Fürstfeld 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 Voralpe, Naturparkbauernhof Pörtl aus Pöllau, Obsthof Singer aus Kaindorf, Mostschank Zinggl aus Dechantskirchen, Mostgut Kuchlbauer aus Voralpe und Mostbauer „Seppl auf der Eben“ Pittermann-Glatz ebenfalls aus Voralpe.

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

WOCHEN



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

Fotos: LK Steiermark (2)

## 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 aufhören. „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. Vordringend 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 Schmledtbauer, 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 Weiterentwicklung 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.



WOCHEN

## „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 „Wechseland 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 Schönauf bei Pöllau gibt es nicht nur bäuerliche Produkte, sondern auch ausgewählte



## ausgezeichnet



**Design ab Hof: Karin Heschl-Polzhöfer mit Gratulanten**

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

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



**Laktosefrei ab Hof: Michael Krogger mit Sohn.**

Familie Irmgard und Franz Kober aus Hochenegg 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-Säugerät 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.





Weinkönigin Magdalena, Marla Pein, Walburga Seidl, Stefan Potzinger und Martin Palz (v. l.)

FOTOKUHL/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 Seidl** 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 topplatzierten Produzent:innen: Gabriele Kern, Anita Reiter-Haas und Josef Berghofer.





# Agrarmedien



Landwirtschaftskammer  
Steiermark





## 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.

**D**ie Jubiläumsveranstaltung anlässlich ihres 70-jährigen Bestehens hatte die steirische Bäuerinnenorganisation als „Lange Nacht der Bäuerinnen“ titulierte. 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 jubelnde 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](http://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.

**U**m 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 ein 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 Qualitätssicherungsprogramm. Es gibt verlässliche Auskunft über nachvollziehbare Herkunft, geprüfte Qualität und unabhängige Kontrolle. Das AMA-Biosiegel garantiert hohe Lebensmittelqualität, 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.

**D**ie 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 frühen, kühlen, frost- und niederschlagsreichen Frühjahr folgte ein trockener Sommer, der bis auf wenige exponierte Lagen ausreichend Feuchtigkeit in den Böden vorfand, 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 davon gekommen ist. Das Positive: Die Steiermark ist verschont geblieben, was für die heimischen Bauern eine erfreuliche Entwicklung darstellt. Das Ende der Stallpflicht, wodurch die unzähligen 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 Junghennenaufzucht 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 • Austraße 35 • A-2640 Gloggnitz  
+43 2663 8305 • office@schropper.at • www.schropper.at

Wir suchen langfristige Partner für die Junghennenaufzucht.

**Erfahrung**  
seit über  
**90 Jahren**



**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](https://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 Biobauer 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 Biobauer 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





# 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 Plattformen



# Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl

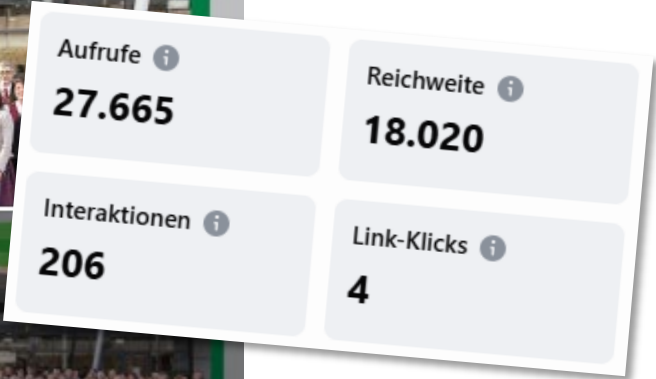
· 25. März um 12:36 · 🌐

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 agrarische Gremien.



👍 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 ofenwarme 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)



Aufrufe ⓘ  
**2.439**

Reichweite ⓘ  
**1.664**

Interaktionen ⓘ  
**36**

Link-Klicks ⓘ  
**--**

 Landwirtschaftskammer Steiermark und 31 weitere Personen

4 Mal geteilt

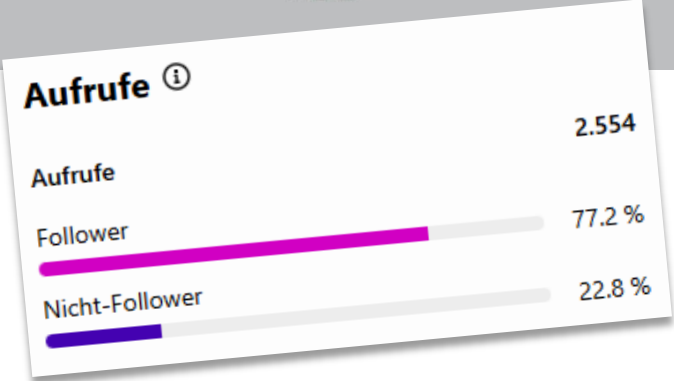
 Gefällt mir

 Kommentieren

 Teilen



# Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



lk\_steiermark

lk\_steiermark 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 #saisonal #lksteiermark

2 Tage

[Insights ansehen](#)[Beitrag bewerben](#)



Gefällt gschuahof und 76 weitere Personen  
Vor 2 Tagen

Kommentieren ...[Posten](#)