



Radio/Fernsehen

ORF Landwirt schafft: Eier

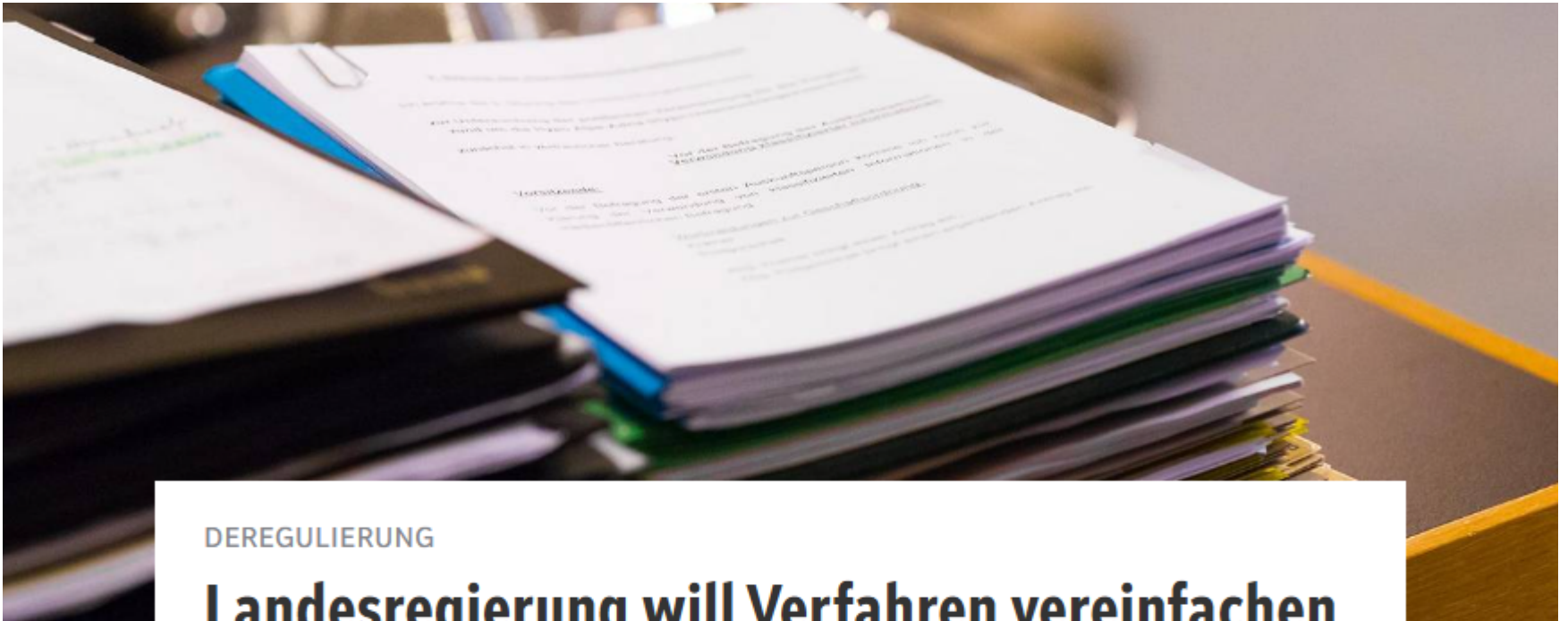
 [Zum Beitrag](#)



Deregulierungsgesetz 1/2



[Zum Beitrag](#)



DEREGULIERUNG

Landesregierung will Verfahren vereinfachen

Weniger Vorschriften – das will die Landesregierung mit einem neuen **Deregulierungsgesetz** erreichen: Ab Dienstag wird dazu erstmals getagt; im Sommer soll es dann ein Ergebnis dazu geben. Das Ziel: Verfahren sollen schneller und einfacher werden.

Online seit gestern, 7:10 Uhr

Teilen



ORF.at/Roland Winkler

Verwaltungsabläufe sollen gestrafft, Genehmigungen vereinfacht und die Digitalisierung forciert werden. Die Beschleunigung von Verfahren sieht Wirtschaftskammer-Präsident Josef Herk als wichtigsten Punkt: „Wir haben in vielen Bereichen sehr, sehr lange Verfahrensdauern. Und das ist natürlich ein Nachteil in vielen Bereichen. Das wäre mal ein großer Schritt nach vorne. Das würde die Wirtschaft in vielen Bereichen entlasten.“

„Bau- und Raumordnungsgesetz gehört vereinfacht“

In eine ähnliche Richtung geht der Wunsch von Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger: „Das Bau- und Raumordnungsgesetz gehört vereinfacht. Es dauert viel zu lange, bis ein Bauer zum Beispiel einen Auslauf für seine Rinder genehmigt bekommt. Das ist wirtschaftlich nicht vertretbar.“



Veränderungspotenzial gebe es auch in Kindergärten, sagt etwa Städtebund-Präsident Kurt Wallner: „Jede Kindergärtnerin muss die Bring- und Abholzeiten jeden Tag dokumentieren, Dienstpläne der Bediensteten im Gemeindekindergarten in ein Formular des Landes eintragen und immer für Kontrollen bereithalten. Es gibt auch ein Formular für die Zusammenlegung von Gruppen am Nachmittag, wenn weniger Kinder anwesend sind.“

Von vier auf 65 Seiten – und zurück?

Von Überregulierung spricht Gemeindebund-Präsident Erwin Dirnberger. So habe ein Baubescheid für ein bestimmtes Haus im Jahr 1968 vier Seiten gehabt: „Jetzt wurde bei diesem Haus ein Zubau errichtet, und mit den heutigen Vorschriften, Normen, Unterlagen, die gebracht werden müssen, wenn man das in Zeiten umlegt, hat das 65 Seiten.“

Die Industriellenvereinigung fordert zudem eine zentrale digitale Plattform, damit Verfahren schneller werden. Die Arbeiterkammer wird ihre Wünsche erst beim Deregulierungsgipfel vorlegen. In einem Punkt sind sich alle Beteiligten einig: Es sei an der Zeit, Prozesse zu digitalisieren, zu vereinfachen und zu beschleunigen.

red, steiermark.ORF.at

Marktbericht: Krauthäuptel und Radieschen

 [Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Krauthäuptel und...

Guten Morgen Steiermark
Bestens informiert und unterhalte...

St
Sa., 29.3. • ⌚ 28 Tg.
⋮

INHALT

08:02 Verkehrsservice

08:04 Verkehrsservice

Doctor Hook

Sexy Eyes

Hannerl

Kane Frogn

08:11 **Marktbummel: Krauthäuptel und Radieschen**
🔊
⋮

Bruce Springsteen

Do I Love You (Indeed I Do)

Johnny Burnette

Dreamin'

08:18 Weckruf

SENDUNG

WEITERHÖREN

START ↩️ ⏮️ 10 ⏭️ 10 ↲️ LIVE

2:11:22 ————— 4:00:01

🔊



Landesweite Medien

Frost kehrt zurück: Gefahr für Obstbau?

Am Sonntag erwartet die Steiermark ein drastischer Kälteeinbruch: Ubimet prognostiziert einen Temperatursturz von 15 Grad – Spätfrost wird durch leichte Minusgrade zum Thema. Eine Gefahr für die bereits

blühenden Obstkulturen? Die Landwirtschaftskammer Steiermark gibt Entwarnung: „Weil beinahe alle Obstsorten noch in der Vorblühphase sind, sind diese Temperaturen vorerst noch keine Gefahr. Im Vergleich dazu war im Vorjahr die Vegetation zur selben Zeit viel weiter fortgeschritten.“

Sorge vor gefährlicher Seuche: „Keine Fremden in die Ställe“

Tiervirus grassiert in der Slowakei und in Ungarn: Die steirischen Behörden rüsten sich, Grenzübergänge zu Slowenien noch offen

Österreich macht Ernst: Weil in den Nachbarländern Slowakei und Ungarn Fälle der gefährlichen Maul- und Klauenseuche aufgetreten sind, werden ab Samstag 23 kleine Grenzübergänge geschlossen. Sie befinden sich allesamt in den Bundesländern Burgenland und Niederösterreich, die Steiermark ist von dieser Maßnahme derzeit nicht betroffen.

Steirische Soldaten sind allerdings im Einsatz: Laut ORF helfen 19 von ihnen beim Grenzübergang Rajka zwischen Ungarn und der Slowakei, im Schichtbetrieb dekontaminieren sie Lastwagen und Busse.

Noch gibt es ja keine Fälle der Seuche in Österreich, doch die Sorgen der Bauern sind groß. Im schlimmsten Fall müsste der ganze Tierbestand eines Betriebes getötet werden. „Höchste Priorität haben Schutzmaßnahmen, um die Einschleppung des Virus zu vermeiden“, so die Landwirtschaftskammer. Betriebsfremde Personen sollen keine Ställe, ja nicht einmal das Betriebsgelände betreten. Die Kammer stellt Vorlagen für Hinweisschilder und Informationsplakate zur Verfügung.

Laut Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer hat die



Foto: UNBEKANNT / APA / picturedesk.com

Österreichische Soldaten sind im Einsatz gegen das Virus

Steiermark Schutzausrüstungen angekauft, viele Bauern würden auch selbstständig Desinfektionsmatten anschaffen. Tierärzte werden sensibilisiert, die Behörden tauschen sich

eng aus. Ein Appell geht an alle, die zu Ostern in die östlichen Nachbarländer fahren: „Bringen Sie keine tierischen Produkte mit, halten Sie sich von Ställen fern!“
Jakob Traby

STEIRER DES TAGES

Der neue Chefwinzer

Mit 1. April übernimmt Martin Palz (48) „Wein Steiermark“. Der neue Weinbaudirektor will anpacken und auch stürmige Zeiten durchsegeln.

Von Florian Eder

Der steirische (Weiß-)Wein ist international bekannt und geschätzt. Speziell bei der Rebsorte „Sauvignon Blanc“ gehören die steirischen Winzer zu den Besten und haben Weltmeistertitel eingefahren. Dass das auch so bleibt, dafür will Martin Palz sorgen. Der 48-jährige Südsteirer aus Leibnitz tritt ab heute die Nachfolge von Werner Luttenberger als steirischer Weinbaudirektor und Geschäftsführer von Wein Steiermark an.

Aufgewachsen am elterlichen Betrieb in Klöch begann die Liebe zum Weinbau für Palz schon früh. „Mit 14 fragte mich mein Vater beim Weinabfüllen, ob ich mir vorstellen könnte, in die Weinbauschule Klosterneuburg zu gehen und diesen Berufsweg einzuschlagen.“ Gesagt, getan. Nach seinem Abschluss absolvierte er die Ausbildung zum Fachberater

und Lehrer in Wien und war 23 Jahre lang als Weinbauberater in der Landwirtschaftskammer in Leibnitz tätig. Dort beschäftigte sich der Hobbysegler mit drängenden Fragen der Branche rund um Pflanzenschutz, Klimawandel, zunehmende Bürokratie, Wettbe-

werbsfähigkeit und neuen Wegen wie pilzwiderständige Rebsorten (Piwi-Weine), Naturweine oder dem zunehmenden Trend nach Entalkoholisierung, denen gegenüber man laut Palz aufgeschlossen sein sollte. „Ich sehe das so: Es gibt eine Vorrangstraße, die

heißt Qualitätsweine und da gibt es immer wieder Abzweigungen, wie das Thema Entalkoholisierung, denen man sich nicht verschließen sollte.“ Allerdings sei dies derzeit noch äußerst kostspielig und hochtechnologisch.

Palz übernimmt zu einem Zeitpunkt, wo man gerade goldene Jahre erlebt hat. „Der Weinbau hat sich in der Steiermark wirklich sehr gut entwickelt. Mein Ziel ist es, die Rahmenbedingungen dafür zu schaffen, dass die Betriebe Nachfolger kreieren und diese im Weinbau bleiben.“



Der Lieblingswein des neuen Weinbaudirektors? „Je nach Anlass unterschiedlich“

LK

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at



Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landessieger Osterbrot & Osterpinze 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Von Ewald Wurzinger

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern sowie die landwirtschaftlichen Fachschulen setzen mit ihrer Backkunst auf geschmackliche Vielfalt und regionale, unverfälschte Zutaten: Alljährlich werden diese kurz vor Ostern unter die Lupe genommen und von einer unabhängigen Jury bewertet.

Bei der heurigen Landesprämierung für „Osterbrot“ und „Osterpinze“ überzeugte Monika Sommer wieder einmal die mehrköpfige Expertenjury mit herausragender Qualität. Ihre handgefertigten Ostergebäcke stehen für einen bewussten Genuss und setzen einen Gegenstand zum industriellen Einheitsgeschmack, weshalb sich

die Oststeirerin über einen Landessieg freuen darf.

Die Zutaten Sommers stammen ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung. „Ich verwende nur natürliche Zutaten und sehr viel Zeit für das Backen meiner Osterpinzen“, erklärt die Direktvermarkterin.

Das Backen hat Sommer beinahe in die Wiege gelegt bekom-

men: Von Kindesbeinen an hat sie ihrer Mutter bei der Broterzeugung geholfen – damals noch am elterlichen Hof. „Lange war das Backen einfach ein Hobby“, erinnert sich Sommer zurück. 2014 machte sie ihre Leidenschaft schließlich zum Beruf: Im Keller der Landwirtschaft in Jungberg (Buch-St. Magdalena), die sie gemeinsam

mit ihrem Mann Bernhard führt, entstand eine kleine Backstube mit dem passenden Namen Sommerbrot.

Obwohl die Nachfrage stark gestiegen ist, hat die Landessiegerin keine Angestellten. „Meine Familie hilft mir und unterstützt mich, alles andere mache ich nach wie vor alleine“, sagt Sommer, während sie die Zuta-

Mit Osterbrot wieder zum Landessieg

**Prämierung der Landwirtschaftskammer:
Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena
macht das beste Osterbrot des Landes.**



Landessieger Osterbrot & Osterpinze 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



ten für ihr Osterbrot in das Rührgerät schüttet. Wenige Minuten später ist alles zu einer homogenen Masse verknetet. „Mein Germteig muss nun genug Zeit haben, um zu ruhen und die bekommt er auch“, erklärt die Bäckerin und stellt einen Timer für 30 Minuten.

Das Osterbrot ist übrigens nicht das erste Produkt, das die

Jury im Rahmen der Steirischen Prämierungen überzeugen konnte. 2021, 2023 und 2024 gewann Sommer auch in der Kategorie „Bester Allerheiligenstriezel“, außerdem wurden alle ihre Brote und Germgebäcke mit „Gold“ ausgezeichnet. Nach dem heurigen Landessieg sind das Osterbrot und die Pinzen wieder besonders gefragt.

Landessieger Most & Cider 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

LANDESPRÄMIERUNG

Kühbreinmost aus Gaal erneut an der Spitze: David Kargl holt Landessieg

Most ist längst kein einfaches „Bauerngetränk“ mehr, sondern ein Lifestyle-Produkt. Bei der steirischen Landesprämierung holte David Kargl den Sieg ins Murtal.

Die steirische Most- und Cider-Kultur erlebt eine Renaissance – das zeigt die Landesprämierung 2025. Ganz vorne mit dabei: David Kargl aus Gaal, der mit seinem Kühbrein „Friedrich“ Braeburn die Jury überzeugte und den begehrten Landessieg errang.

Der innovative Mostproduzent setzt mit seinen Qualitätsobstweinen aus traditionellen Apfelsorten immer wieder neue Maßstäbe. Bereits in den vergangenen Jahren konnte er mit seinen Produkten begeistern – nun reiht sich ein weiterer Erfolg in die Liste seiner Auszeichnungen. „Dieser Sieg ist eine Bestätigung für unsere Leidenschaft und unseren Anspruch, Most auf höchstem Niveau her-

zustellen“, freut sich Kargl über die Auszeichnung.

Neben Kargl konnten sich weitere Steirer über Prämierungen freuen: Hanna und Martin Mausser (Hitzendorf) – Doppelsieg mit Qualitätsobstweinen aus Maschanzker & Ilzer Rosenapfel, Günter Brunner (Dambach) – erneut mit Äpfelini ausgezeichnet, Thomas Boden (St. Peter am Ottersbach) – Landessieg mit Aurelius Red Cider und Christian Weissensteiner (Weissenbach an der Enns) – Prämierung für Rubinette-Qualitätsobstwein. Die Landesbewertung unterstreicht, dass Most längst kein einfaches „Bauerngetränk“ mehr ist, sondern sich als echtes Lifestyle-Produkt etabliert hat.

**David Kargl
mit Freundin
Beate Of-
fenbacher und
Verkostungs-
chef Georg
Thünauer
(links)**

ALEXANDER
DANNER



Landessieger Most & Cider 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**





BUSINESS-KOPF DER WOCHE

Mit Cider-Cuvée zum Landessieg

Landessieg für Obstbaumeister Thomas Boden mit seinem Cider „Aurelius Red“.

Ein prickelnder Erfolg gelang Thomas Boden vom Obstbau Boden in St. Peter am Ottersbach. Bei der Prämierung der besten Moste, Schaumweine und Cider des Landes holte sich der 37-Jährige mit seinem „Aurelius Red“, einer Cider-Cuvée aus den beiden alten Apfelsorten Maschansker und Braeburn sowie der Sorte Xeleven, erstmals einen Landes-sieg. „Was den Cider auszeichnet, ist seine fruchtbare Note, gepaart mit dem typischen, säuerlichen Geschmack von Most“, erklärt Boden auf die Frage, was die Jury bei der Landesprämierung wohl von seinem Obstweingetränk überzeugt hat.

Der Cider war nicht die einzige Auszeichnung für Obstbaumeister Thomas Boden: Auch sein Maschanskermost wurde bei der Landesprämierung mit Silber prämiert. Ein Geheimrezept für die Herstellung eines herausragenden Mostprodukts hat er zwar nicht, aber er weiß genau, worauf es ankommt: „Die Qualität des Apfels muss hoch sein, und der Gaumen spielt eine entscheidende Rolle. Man muss den richtigen Zeitpunkt finden, um das Produkt nach der Gärung zu veredeln“, erklärt er.



**Obstbaumeister
Thomas Boden**

HARALD EISENBERGER

Angefangen hat alles vor mehr als 50 Jahren, als seine Eltern Marianne und Leopold Boden mit der Veredelung von Rosenstämmen begannen und eine Baumschule gründeten: „Der Obstbau und die Mostproduktion sind in den Jahren dann sukzessive dazugekommen“, erzählt Boden. Im Jahr 2011 übernahm er den Familienbetrieb offiziell und baute die Mostproduktion weiter aus. „Als es darum ging, den Betrieb fortzuführen, war mir schnell klar, dass ich weitermachen möchte. Aus eigenen Äpfeln ein hochwertiges Produkt zu schaffen und die Wertschöpfung weiter auszubauen, bereitet mir große Freude“, erklärt er.

Im Jahr 2014 machte Boden dafür die Ausbildung zum Facharbeiter im Obst- und Weinbau nach und absolvierte 2016 den Meister für Obstbau- und Obstverarbeitung. Neben Cider und Frizante werden am Obstbau Boden vor allem verschiedene Fruchtsäfte und sortenreine Moste produziert.

Ausgleich zur Arbeit auf dem Obsthof findet der zweifache Familienvater bei seiner Familie und in seinem Engagement als Kommandant der Freiwilligen Feuerwehr Wiersdorf.

Ramona Lenz

**KLEINE
ZEITUNG**



BUSINESS-KÖPFE DER WOCHEN

Veitlbauer holte den Landessieg

Genussmosthof Veitlbauer aus St. Gallen
errang Landessieg und dreimal Gold.

Jubelstimmung am Genussmosthof Veitlbauer der Familie Weißensteiner in St. Gallen. Der Grund: Bei der Landesprämierung „Most & Cider 2025“ der Landwirtschaftskammer wurden vier Produkte eingereicht, für drei gab es Gold und für den Apfelwein „Rubinette“ darüber hinaus den Landessieg.

Entstanden ist der Landessieger aus der Sorte Rubinette, „sie ist eine mittelalterliche Sorte mit einem intensiven Aroma. 2021 haben wir die Bäume ausgepflanzt, es war ein Coronaprojekt“, erklärt der 24-Jährige.

Die Anfänge am Genussmosthof waren klein. 2009 hat Florians Vater Christian Weißensteiner eine kleine Presse und die ersten Tanks angeschafft, Schritt für Schritt wuchs die Produktion.



**Christian und
Florian Weißensteiner** FRITZ BAUMANN

Neben den Apfelweinen gibt es nun Fruchtsäfte, Essig, Schaumweine, Edelbrände oder Apfelchips. Und den Verkauf von Frischobst gepaart mit der Möglichkeit, es selbst zu pflücken. Anfangs „haben die Leute nicht so

richtig geglaubt, dass das Obst wirklich von uns

kommt. Das Selberpflücken war eine Erfindung aus der Not. Noch transparenter geht es

nicht, wir können ja die Äpfel nicht auf die Bäume hängen“, schmunzelt Weißensteiner.

Florian arbeitet mit Vater Christian und Mutter Susanne. Der Obstbau liegt größtenteils in seinen Händen, die Kellerei macht er mit Vater Christian. Beim Ernten helfen alle, auch Florians Schwestern Julia und Anna, die beruflich auf anderen Pfaden wandeln.

Dorit Burgsteiner

Angelobung neuer KO Richard Judmaier

**KLEINE
ZEITUNG**

BAUERNBUND LEOBEN

Neuer Bezirksobmann angelobt

Richard Judmaier wurde als neuer Bezirksobmann des Bauernbundes Leoben angelobt. Anlass für den Wechsel war die Wahl des bisherigen Kammerobmanns Andreas Steinegger zum Präsidenten der Landwirtschaftskammer, weshalb er sein Amt zurücklegte. Als Stell-

vertreter Judmaiers fungiert Helmut Ofner aus Kammern.

Mit 39 Jahren blickt Judmaier auf eine langjährige Tätigkeit im landwirtschaftlichen Umfeld zurück. Gemeinsam mit seiner Frau und seinen drei Kindern bewirtschaftet er einen Milchviehbetrieb in Trofai-

ach. Seit 2016 war er stellvertretender Kammerobmann, bevor er 2021 in den Landeskammerrat gewählt wurde. Das neue Führungsteam will gemeinsam an einer zukunftsorientierten und wettbewerbsfähigen Landwirtschaft arbeiten und nachhaltige Lösungen für die Herausforderungen der Branche finden.



Richard Judmaier bei der „Schlüsselübergabe“ für den neuen Bezirksobmann ÖVP LEOBEN

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

Laktosefrei ab Hof: Der Milch-

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

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.

Kompostierstall in Weißenbach 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Kompost aus Stall für guten Boden

Die Bauernkammer Liezen will der Öffentlichkeit die Wichtigkeit von gutem Boden näherbringen. Kompostierstall in Weißenbach zeigt, wie es gehen kann.



Von Dorit Burgsteiner

Der Boden ist ein wichtiges Thema, das oft vernachlässigt wird“, sagt Peter Kettner, Obmann der Bauernkammer Liezen. Dabei bezieht er sich aber nicht auf die Bauernschaft, sondern auf die öffentliche Wahrnehmung. Erstere sei bestrebt und bemüht, eine gute Bodenqualität auf ihren Flächen zu haben, immerhin „ist der Boden die Basis von allem. Wir leben vom Verkauf von Fleisch und Milch, dafür braucht es aber gute Erträge. Und die liefert der Boden“, sagt Peter Kettner. Weil auch die Öffentlichkeit auf die Wichtigkeit des Bodens aufmerksam

gemacht werden soll, hat die Bauernkammer am Freitag nach Weißenbach bei Liezen geladen. Genauer auf den Hof von Reinhold Tiefenbacher.

Dort legt man ein großes Augenmerk auf den Humusaufbau. „Wichtig ist das bei uns, weil wir fast ausschließlich Schotterböden haben“, erklärt der Landwirt. Die vielen Steine, die sich im Boden befinden, bereiten beson-

“
Wer den Boden schützt,
sichert die Versorgung
von heute und morgen.

Peter Kettner
Obmann Bauernkammer Liezen

“

ders in Trockenperioden Schwierigkeiten. „Deshalb geht es hier ohne Humusaufbau nicht.“ Selbiges ist zwar laut Josef Michael

Pollhammer, Fachberater des Referats Landwirtschaft und Umwelt, eine Sache, die viel Zeit in Anspruch nimmt. Aber mit dem Kompostier-

stall, der auf dem Zwirtnhof vor wenigen Jahren installiert worden ist, „sollte es doch etwas schneller gehen“, so der Experte.

Was ist ein Kompostierstall? Die Rinder der Familie können sich auf der Fläche komplett frei bewegen, eingestreut wird mit



Kompostierstall in Weißenbach 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Jede Menge Platz hat das Vieh im Kompostierstall. Eingestreut wird mit Waldhackgut, das über den Winter kompostiert und im Frühjahr auf den Wiesen ausgebracht wird

BURGSTEINER
(3)



Waldhackgut. Selbiges erwärmt sich auf rund 50 Grad, die Feuchtigkeit verdunstet von selbst. Der Stall ist somit immer trocken. Im Frühjahr hat man fertigen Kompost, und somit perfekten Dünger für den Boden.

„Da brauchst du nichts nacharbeiten, sondern kannst den Kompost gleich ausbringen“, sagt Tiefenbacher. Darüber hinaus arbeitet die Familie mit kleinen Maschinen, damit der Druck auf den Boden nicht zu stark wird und es zu so wenig Verdichtung wie möglich kommt. Immerhin soll der Boden Wasser aufnehmen und speichern können.

Auf der neben dem Hof gelegenen Wiese, die im Besitz der Tiefenbachers steht, hebt Fachbe-

rater Pollhammer ein Stück Boden mittels Spaten aus. Und stellt ein positives Zeugnis aus: „Der Boden ist krümelig, Hinterlassenschaften von Regenwürmern sind vorhanden. Und er riecht frisch.“ Apropos Regenwürmer: Sie sorgen gemeinsam mit anderen Tieren, Pilzen und Bakterien für eine gute Bodenqualität. „Unter der Oberfläche von einem Quadratmeter Boden leben mehr Organismen, als es Menschen auf der Welt gibt“, erklären Pollhammer und Bauer Tiefenbacher unisono.

Abschließend ergreift Kammerobmann Kettner noch einmal das Wort und fasst zusammen: „Wer den Boden schützt, sichert die Versorgung von heute und morgen. Bodenpflege ist Zukunftspflege.“



Agrarmedien

Neuer LK-Präsident Andreas Steinegger

Stadtlandwirtschaft
DIE FACHINFORMATION DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER WIEN

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 Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark





Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl

1. April um 16:35 · 🌐

Maul- und Klauenseuche 🦠:
7 Gebote, um die Tiere am Hof zu schützen. 🐄

1. Personenverkehr am Betrieb auf ein Minimum reduzieren!

2. Den Stall nur mit Stall-Kleidung und Stall-Stiefeln betreten!

3. Gründliche Reinigung und Desinfektion von Stall-Kleidung und Stall-Stiefeln!

4. Einkauf von Tieren nur aus bekannten Beständen mit gesichertem Gesundheitsstatus

5. Von Jagden in Ungarn und der Slowakei sollte unbedingt Abstand genommen werden!

6. Vom Import von Feldfutter und Einstreumaterial aus Ungarn und der Slowakei wird dringend abgeraten!

7. Die Einfuhr von Mist oder Gülle aus Ungarn und der Slowakei ist verboten!

Ausführliche Infos gibt es hier 📄 bit.ly/7-gebote-mks

MAUL- UND KLAUSENSEUCHE


7 GEBOTE

ZUM SCHUTZ DES BETRIEBES





16.987
Aufrufe


Aufrufe ⓘ 16.987	Reichweite ⓘ 10.128
Interaktionen ⓘ 106	Link-Klicks ⓘ 42

 Steirische Lebensmittel und 32 weitere Personen

3 Kommentare 69 Mal geteilt

 Gefällt mir

 Kommentieren

 Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel





Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger

?

31. März um 09:19 · 🌐

Regionalität, die man schmeckt! 🍏🌿
Am Bauernmarkt Gleisdorf warten echte Schätze aus der Region auf dich – frisch geerntet, mit Liebe gemacht und direkt vom Feld auf den Tisch. ✨👉 Ob knackiges Gemüse, duftendes Brot, cremiger Käse oder bunte Blumen 🌻 – hier steckt in jedem Produkt ein Stück Heimat. 🍏🌿
Komm vorbei und ergattere alles, was die Steiermark an Köstlichkeiten zu bieten hat. 🍏👉
📍 Jeden Mittwoch und Samstag am Gleisdorfer Hauptplatz



Aufrufe ⓘ
4.412

Reichweite ⓘ
2.917

Interaktionen ⓘ
50

Link-Klicks ⓘ
--

Landwirtschaftskammer Steiermark und 35 weitere Personen

14 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Facebook, Steirische Lebensmittel – KW 14

lk

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



62.735
Aufrufe

Aufrufe ⓘ

Aufrufe

62.735

Follower

3.2 %

Nicht-Follower

96.8 %

MAUL- UND KLAUENSEUCHE 7 GEBOTE ZUM SCHUTZ DES BETRIEBES



lk lk_steiermark

lk lk_steiermark Maul- und Klauenseuche 🦠:
7 Gebote, um die Tiere am Hof zu schützen. 📖

1. Personenverkehr am Betrieb auf ein Minimum reduzieren!
2. Den Stall nur mit Stall-Kleidung und Stall-Stiefeln betreten!
3. Gründliche Reinigung und Desinfektion von Stall-Kleidung und Stall-Stiefeln!
4. Einkauf von Tieren nur aus bekannten Beständen mit gesichertem Gesundheitsstatus
5. Von Jagden in Ungarn und der Slowakei sollte unbedingt Abstand genommen werden!
6. Vom Import von Feldfutter und Einstreumaterial aus Ungarn und der Slowakei wird dringend abgeraten!
7. Die Einfuhr von Mist oder Gülle aus Ungarn und der Slowakei ist verboten!

Ausführliche Infos gibt es hier 📌 LINK IN DER BIO

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer
#regional #saisonal #lksteiermark

Bearbeitet · 2 Tage

Insights ansehen

Beitrag bewerten



Gefällt andreasj.steinegger und 97 weitere Personen

Vor 2 Tagen



Kommentieren ...

Posten