



St LANDWIRT SCHAF

wid
II

Radio/Fernsehen

PK Weltmilchtag

→ [Zum Beitrag](#)



PK Weltmilchtag 1/2

→ [Zum Beitrag](#)



WELTMILCHTAG

Mehr Tierwohl trotz Herausforderungen

Die steirischen Milchbetriebe setzen mit dem „AMA-Gütesiegel – Tierhaltung Plus“ immer öfter auf mehr Tierwohl und damit mehr Qualität. Die Anpassung der Grünflächen an den Klimawandel oder der Mangel an Tierärzten zählen zu den größten Herausforderungen. Die Landwirtschaftskammer will mit konkreten Maßnahmen entgegenwirken.

Online seit heute, 13.16 Uhr

Teilen



APA/dpa/Karl-Josef Hildenbrand

Etwa 3.490 Milchbetriebe gibt es in der Steiermark. Sie haben im Durchschnitt 23 Milchkühe. Jede Österreicherin bzw. jeder Österreicher trinkt pro Jahr im Schnitt rund 67 Liter Milch, isst etwa 24 Kilogramm Käse oder 5,5 Kilogramm Butter.

Hohe Standards

Margret Karelly ist Milchbäuerin aus Aflenz und setzt die hohen Standards für das „AMA-Gütesiegel – Tierhaltung Plus“ bereits seit Jahren um: „Man braucht einen Auslauf. Man braucht eine gewisse Grundfläche pro Tier. Ich habe auch einen Freiluftstall und natürlich auch eine Kuhbürste ist sehr wichtig im Stall, damit sich die Kühe reinigen können. Und so wie ich es praktiziere, eine Weidehaltung.“

PK Weltmilchtag 2/2



Tierärzte gehen in die urbanen Regionen

Bei den notwendigen tierärztlichen Maßnahmen im Bereich der Tiergesundheit drohe aber, so Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Steinegger, eine Unterversorgung – sprich es gäbe zu wenig Tierärzte am Land. „Sie gehen den Weg in die urbanen Gebiete, deswegen gehen sie in den Regionen, dort wo die Nutztierhaltung gebraucht wird, aus. Deshalb wird es eine Überversorgung bei der Kleintierhaltung geben, aber eine Unterversorgung in der Nutztierhaltung.“

Hitze als Herausforderung der Zukunft

Besondere Herausforderungen bringt auch der Klimawandel, obwohl sich die Weidezeit aufgrund des wärmeren Klimas um rund zwei Monate verlängert hat: „Aber im Sommer sind viel mehr Hitzetage. Davor waren es zwar drei Hitzetage, jetzt dann 20 bis 30. Und genau zu diesem Zeitpunkt werden dann die Grasbestände auf den Wiesen kaputt, die trocknen aus. Und dann ist natürlich auch die Futtermenge und die Futterqualität weg. Und das ist eine der größten Herausforderungen.“

Längst habe auch die Digitalisierung Einzug in die Landwirtschaft gefunden. Der aktuelle Preis von etwa 55 Cent netto je Kilogramm Rohmilch decke zumindest die gestiegenen Kosten, so Präsident Steinegger.

PK Weltmilchtag



[Hier klicken und](#)
[Beitrag nachhören](#)

PK Weltmilchtag

→ [zum Beitrag](#)



The screenshot shows the Radio Steiermark app interface. On the left, there's a preview of the 'Journal' program with the text 'Mittag in der Steiermark' and 'Die meiste Information und die...'. It also shows the broadcast time '12.00 Uhr • 30 Tg.' and a play button. The main right area shows the program schedule:

INHALT	SENDUNG	WEITERHÖREN
12:17	Die Themen im Radio Steiermark Journal	...
12:29	Journal	...
12:30	Studie TU Graz: Schlechte Luft in Klassenzimmern	...
12:36	Wetter	...
12:36	Verkehrsservice	...

The entry for '12:29 Journal' is highlighted with a yellow box. The timeline at the bottom shows the current position at 29:48 and the end time at 59:50.

Grazer Krauthäuptel

→ [Zum Beitrag](#)



Grazer Krauthäuptel 1/5

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Klimawandel verlängert Krauthäuptelsaison

Der Grazer Krauthäuptel gilt als der beliebteste Salat der Steierinnen und Steirer. Derzeit läuft die Erntesaison. Im Klimawandel sehen die 100 steirischen Krauthäuptlbauern auch einen kleinen Vorteil: Die Krauthäuptelsaison wird durch die Erwärmung verlängert.

24. Mai 2025, 11.09 Uhr

Teilen



ORF

Das Grazer Feld ist das Hauptanbaugebiet für den Grazer Krauthäuptel. Insgesamt werden in der Steiermark rund 15 Millionen Krauthäuptelköpfe jährlich geerntet. Der Anbau erfolgt vorwiegend im Freien.



Mittlerweile von April bis November

Die durch den Klimawandel bedingte Erwärmung mit all ihren negativen Begleiterscheinungen bringt zumindest den Salatbauern auch einen kleinen Vorteil. „Wir können generell im Gemüsebau viel früher schon anfangen, auch mit der Ernte früher anfangen. Wir kennen den Grazer Krauthäuptel ab Frühjahr auf den Markt bringen“, so Gemüsebauer Manfred Nußbaum. Und so dauert die Krauthäuptelsaison mittlerweile von Mitte April bis in den November hinein.

Grazer Krauthäuptel 3/5

ORF



Die Diva aus dem Grazer Feld

Während das Anpflanzen maschinell erfolgt, muss jeder einzelne Salatkopf händisch geerntet werden, denn der Krauthäuptel gilt als Diva unter den Salaten.

„Weil er nicht so gleichmäßig reif wird wie andere Salatsorten. Und darum müssen wir mit mehreren Gängen dann diesen ernten, damit der Salat gleich groß, gleich schwer dann auf den Markt kommt“, so Nußbaum.



Gemüsebauer Markus Kollmann mit Krauthäuptel

Roter Rand als Erkennungszeichen

Vermarktet wird der Krauthäuptel über den Großhandel aber auch über zahlreiche Bauernmärkte, wie etwa auf dem Grazer Kaiser Josef-Platz, wo der Salat spätestens am Tag nach der Ernte zum Verkauf angeboten wird.

„Man erkennt ihn, weil er schön glänzend ist, wirklich steife Blätter hat und an dem schönen leicht roten Rand. Der Rand ist das typische Merkmal vom Krauthäuptel“, sagte Gemüsebauer Markus Kollmann. Der Krauthäuptel besteht zu 90 Prozent aus Wasser, ist sehr kalorienarm, aber reich an Vitaminen und Mineralstoffen.



Imagekampagnen laufen

Auch Imagekampagnen der Gemüsebauern, etwa mit einer Salattraube, sollen dazu beitragen, dass der Grazer Krauthäuptel weiterhin der Lieblingssalat der Steirerinnen und Steirer bleibt.

red; steiermark.ORF.at

ORF Landwirt schafft: Maschinenring

→ [Zum Beitrag](#)





„Geht's der Kuh gut, geht's dem Bauern gut“

Zum Weltmilchtag am 1. Juni setzen Milchbauern mit dem neuen Gütesiegel „Tierhaltung Plus“ ein starkes Zeichen für Tierwohl.

Von Eva Brutmann

Wenn Margret Karelly frühmorgens in den Stall geht, ist es für sie kein Beruf. „Das ist unser Leben“, sagt die Bäuerin aus Aflenz. Ihre Kühe haben das ganze Jahr über freien Zugang zum Futter, im Sommer geht es hinaus auf die Weide. Schon vor 20 Jahren hat die Familie auf einen Laufstall umgestellt.

„Wir sind 365 Tage im Jahr für die Tiere da. Das spüren sie – und das merkt man auch an der Qualität der Milch.“ Tochter Annabell, amtierende steirische Milchkönigin, hilft mit. Sie will den Hof weiterfüh-

ren. „Das Miteinander macht es aus“, sagt sie. Was bei den Karellys seit Jahrzehnten gelebte Praxis ist, trägt nun ein offizielles Zeichen: das neue AMA-Gütesiegel „Tierhaltung Plus“. Damit wird sichtbar, was viele heimische Milchbauern längst umsetzen: mehr Bewegungsfreiheit für die Tiere, regelmäßige Gesundheitschecks, Weidehaltung oder Auslauf, besseres Futter. „Tierhaltung Plus ist keine Pflicht, sondern ein Versprechen an die Gesellschaft“, betont Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger.

Das neue Siegel ist an hohe Standards geknüpft. Wer mit-



Landwirtin
**Margret
Karelly**

Weltmilchtag 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Das neue AMA-Gütesiegel „Tierhaltung Plus“ macht Tierwohl sichtbar. Weidehaltung ist nur ein Teil BARBARA GINDL, LK STEIERMARK/DUNST, LK STEIERMARK/DANNER

macht, erhält je nach Tierwohlnstufe einen Zuschlag – zwischen 0,2 und 3 Cent pro Liter. Franz Spath von der Steirermilch vergleicht das Tierwohl mit einer Ehe und schmunzelt: „Da heißt es ‚Happy wife, happy life‘ – und ähnlich ist es in der Landwirtschaft. Wenn es den Kühen gut geht, geht es den Bauern gut.“

Auch Jakob Karner, Obmann der Obersteirischen Molkerei, sieht im Gütesiegel einen Meilenstein. „Jetzt können wir zeigen, dass wir es besser machen

als viele unserer ausländischen Mitbewerber.“

Ein Blick ins Ausland zeigt: Während in Neuseeland durchschnittlich 440 Kühe pro Betrieb stehen, sind es in der Steiermark nur 23. „Unsere Bauern kennen jede Kuh beim Namen.

Diese Nähe macht die Milchwirtschaft in Österreich so besonders“, sagt Karner. Herausfor-



**Franz Spath,
Steirermilch**
Stv. Obmann

dernd bleibt die tierärztliche Versorgung, besonders am Land.

In manchen Regionen wird es zunehmend schwierig, Notfälle außerhalb der Dienstzeiten zu versorgen. „Daran arbeiten wir“, so der Kammerpräsident.

Ebenso wie an Strategien gegen den Klimawandel. Trockenperioden, Hitzewellen und kurze Erntefenster verändern die Rahmenbedin-

gungen für Futterqualität und Tierhaltung. „Früher hatten wir drei, vier Hitzetage pro Sommer. Heute sind es bis zu 30“, so Steinegger.

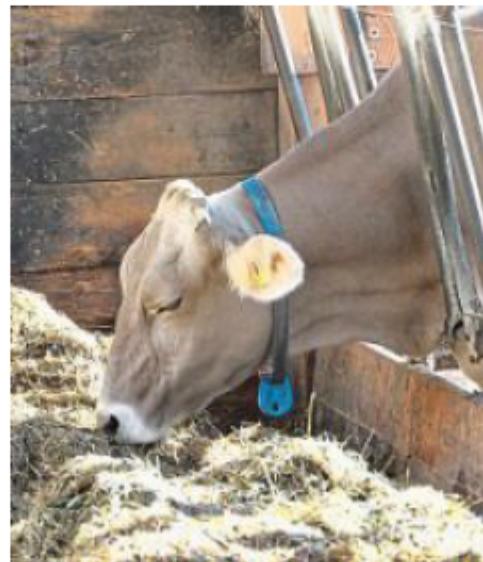
Während der Konsum von Trinkmilch in Österreich leicht zurückgeht, steigt die Nachfrage nach Käse, Joghurt und neuen Produkten wie Eiweißshakes. „Wenn du auf ein Milchprodukt ‚High Protein‘ schreibst, kaufen es die Leute“, sagt Molkerei-Obmann Karner. „Wir entwickeln uns mit.“

„Tierwohl-Bonus“ für die Milchbauern

Neues Siegel belohnt Bemühungen um
artgerechte Haltung in der Steiermark

Margret Karelly führt in Aflenz einen Hof nach vorbildlichsten Kriterien: Seit 20 Jahren haben ihre Kühe einen Laufstall mit ganztägigem Zugang zu Heu, im Stall gibt es Scheuerbürsten, im Sommer kommen die Tiere auf die Weide. „Wir sind 365 Tage im Jahr da, das spüren die Tiere auch“, sagt die Milchbäuerin.

„Wir als Bauern sollten immer zusammenhalten, deshalb machen auch ein-



Karellys Hof in Aflenz

heitliche Qualitätsstandards Sinn.“ Damit macht sie auf ein neues Siegel aufmerksam, das vielen Landwirten anlässlich des bevorstehenden Weltmilchtags am 1. Juni am Herzen liegt: Am „AMA Gütesiegel – Tierhaltung Plus“ erkennen Konsumenten, dass auf Bewegungsfreiheit, palmöl- und gentechnikfreies Futter und jährliche Kontrollen durch einen Tierarzt geachtet wird.

Diese Bemühungen machen sich für die Bauern auch bezahlt: Beim Verkauf der Milch an die Molkereien werden neuerdings Zuschüsse je nach Tierwohl-Stufe gezahlt. „Damit grenzen wir uns von ausländischen No-Name-Waren ab“, sagt Jakob Karner von der Obersteirischen Molkerei, an die auch Karelly liefert. F. Gasser

Ihr Erfolg ist auf Stroh gebettet

Familie Augustin lässt 240 Schweine auf Stroh leben. Der Vorzeigebetrieb in Gnas ist der steirische „Bauernhof des Jahres“.

Von Florian Eder

Kommt zum Wuggerl schauen!“ Das sagen Daniela (48), Helmut (55) und Philipp Augustin (23) aus Unterauersbach bei Gnas und meinen das nicht als Lippenbekenntnis. Mit ihrem Vorzeigeschweinebetrieb und der gelebten vollständigen Transparenz konnten sie beim Publikumsvoting der steirischen Landwirtschaftskammer überzeugen und dürfen sich nun mit dem Titel steirischer „Bauernhof des Jahres“ schmücken. Dieser wurde ihnen im Rahmen der feierlichen Zeremonie Freitagabend im Stelermarkhof in Graz überreicht.

240 Tiere hält die Familie auf ihrem traditionsreichen Bauernhof auf Stroh, wo sie die Be-

völkerung mit mehr als 300 selbst hergestellten Tierwohlpdukten begeistern kann. „Besondere Renner sind unsere Extrawurst, die Championwurst, die Leberaufstriche im Glas sowie die Brat- und Selchwaren“, erzählen die stolzen Gewinner. Ein Geheimtipp ist auch die hofeigene „Klachluppe“. Vermarktet werden die Produkte direkt im Hofladen in Unterauersbach sowie im Bauernladen Halbenrain, der ebenfalls von der Familie Augustin betrieben wird.

Großgeschrieben wird bei Familie Augustin auch der Dialog mit der Bevölkerung: Mehr als 500 Interessierte werden jährlich von Junior Philipp Augustin durch den landwirtschaftlichen Betrieb und die Herstellungsräume geführt. Fragerunde in-



Philipp, Daniela und Helmut Augustin im Wohlfühl-Schweinestall

klusive. „Unsere Türen sind weit offen, jeder kann zuschauen, was wir tun und ist herzlich eingeladen“, sagen die Augustins. So werden die Tiere seit 30 Jahren möglichst stressfrei am Hof geschlachtet und haben Zeit ihres Lebens sowohl ausreichend Stroh als auch einen großen Auslauf. Damit liefern die Augustins den positiven Gegenentwurf zu den aufsehenerregenden Skandalen in der

Schweinehaltung der vergangenen Jahre, wo Tierschützer großes Leid aufdeckten.

Aber auch der Blick in die Zukunft ist der Familie Augustin wichtig. Der 23-jährige Philipp, gelernter Koch, möchte den Hof in Richtung Fine-Dining-Gastronomie erweitern. Jeweils in den Sommermonaten will er eine kleine Gästechar im Freien mit Tierwohl-Köstlichkeiten bekommen, die gleichzeitig die Natur,

Bauernhof des Jahres 2025 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Platz zwei: Noriker-Züchter Wolfgang Friedl JK



Dritter Platz: Familie Cornides aus Landl FRITZ BAUMANN

JÜRGEN MAKOWEZ

als auch das Grunzen der Schweine erleben kann. Zudem sollen im neuen Gastrobereich auch ein Bauernladen eröffnet und die Verarbeitungsräume erneuert werden.

Dem Sieger des Publikums votings und den 22 weiteren Kandidaten gratulieren Präsident Andreas Steinegger, Vizepräsidentin Maria Pein und Kammerdirektor Werner Brugner: „Sie

sind überzeugende Botschafterinnen und Botschafter für die heimische Landwirtschaft und für regionale Lebensmittel.“ Der zweite Platz geht an den hochdekorierten Pferdehof und Noriker-Züchter Wolfgang Friedl aus Garrach/Gutenberg (Weiz). Über Platz drei dürfen sich Johannes und Karin Cornides aus Landl im Bezirk Liezen freuen. Sie sind erfolgreiche Rinderzüchter und setzen auf klimafitte Wälder.

Bauernhof des Jahres 2025 – Titelseite

Sozialhilfe-Paradies für Paar mit elf Kindern in Wien

Syrische Familie kassiert 9000 €

• BERICHT SEITE 2

Samstag, 24. Mai 2025 € 2,20

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG

Steirerkrone

krone.at Ausgabe Nr. 23.387
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:
05 7060-56040, Abo: 05 7060-600

WÄRMESTAU IM ATLANTIK
Experten warnen
vor Hitzesommer
• SEITEN 12/13

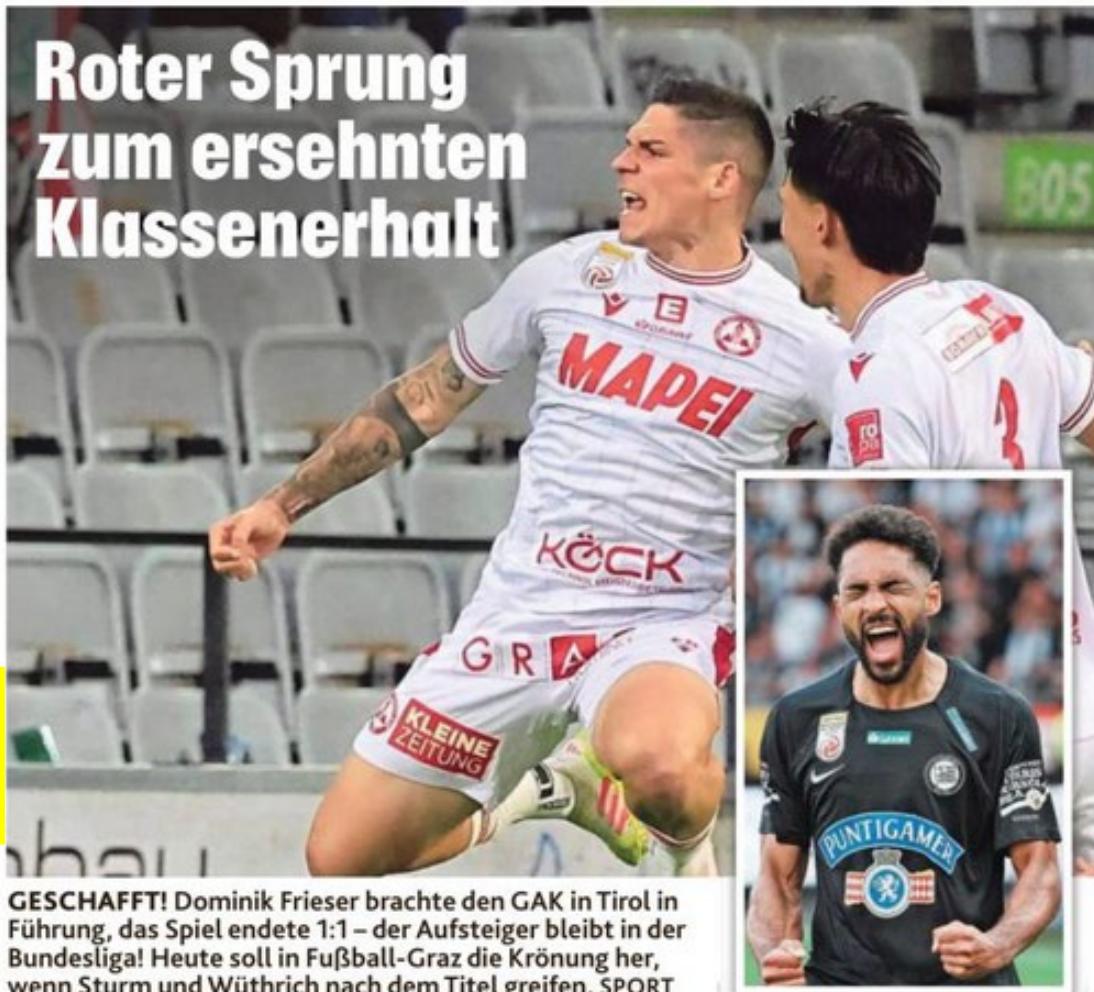
STROH STATT VOLSPALTEN
Bauernhof des Jahres
ist ein großes Vorbild
• SEITEN 24/25

ORF SCHREIBT EVENT AUS
Song Contest: Suche
nach Halle beginnt
• TV-TEIL

STEIERMARK

Schüler mussten
Kinder bestrafen

Riesenaufregung in einer oststeirischen Volksschule: Es gab eine Stricherl-Liste für Fehlverhalten, Siebenjährige legten Strafen fest.
• THEMA DES TAGES, S. 16/17



Fotos: Sepp Pail, Christof Birbaumer





Auf Erfolgskurs

Der steirische „Bauernhof des Jahres“ beweist eindrucksvoll: Konventionelle Schweinebauern können ihre Tiere sehr wohl auf Stroh halten und werden dafür auf viele Arten belohnt

Ur 20 Minuten vergingen zwischen unserer Ankündigung, den südoststeirischen Bauernhof besuchen zu wollen, und unserem Eintreffen. Da bleibt keine Zeit, um Ställe auf Hochglanz zu bringen oder sonst wie nachzubessern – und dennoch war bei den Augustins in Unterauersbach bei Gnas alles blitzblank, einladend, das Stroh sauber und dick eingestreut.

„Das ist bei uns immer so, weil es unsere Philosophie ist“, erklären Daniela, Helmut und Sohn Philipp, ein begnadeter Koch. Ihre

Schweine leben auf Stroh im Freien, haben einen sauberen Gang ins Stallinnere und liegen, wenn sie wollen, drinnen auf Vollbeton ohne Spalten samt Bodenheizung und Klimaanlage. Obwohl 240 keine kleine Stückzahl ist.

Auslöser waren Schlüsselerlebnisse: „Wir hatten Ferkel, die bis dahin zuerst auf Stroh gelebt haben, dann zum Mästen auf Vollspalten kamen. Wir haben uns dabei selbst unwohl gefühlt.“ Und beim Stallneubau völlig neu gedacht.

Geht sich das finanziell aber aus? Ja, sagen die Au-

Bauernhof des Jahres 2025 2/2



ganz ohne Vollspalten-Böden



Die Sieger Wolfgang Friedl (2. Platz), Philipp Augustin (1.) und Johannes Cornides (3.) mit dem LK-Präsidenten Andreas Steinegger (li.) und seiner Vize Maria Pein.

gustins, aus mehreren Gründen. Es wird selbst veredelt, auch ab Hof vermarktet – das Fleisch der glücklichen „Grunzis“ ist so gut, dass es den Südoststeirern aus den Händen gerissen wird. Vom Haxel bis zum Ohr, alles wird verwertet. 300 Produkte sind das, vom Steak über Gulaschfleisch hin zu den berühmten Bratwürsteln, für viele die besten der Welt. Be-

lieft werden auch Buschenschänken und Gastro.

Und man spart Geld bei den Gütesiegeln, „wir setzen stattdessen auf Transparenz und zeigen, was wir anbieten“. Philosophie: „Wir wollen qualitativ höchstwertiges Fleisch leistbar machen! Man muss Fleisch ja auch nicht jeden Tag essen.“

Übrigens wird den Schweinen auch der



Foto: Familie Augustin

Schlachtstress und ein – in so vielen Fällen entsetzlicher – Transport erspart. Geschlachtet wird zu Hause. Für die Zukunft ist auch Weidehaltung geplant, dann wird's noch besser.

Dass hier alle zufrieden sind, ist spürbar: Der Augustin-Hof strahlt Wohlfühlambiente aus. Mit lustig grunzenden Schweinen im Hintergrund, dem plät-

schernden Brunnen im Vordergrund, dem Ruf der Turmfalken über uns. Und sympathischen Gastgebern. Philipp, der im Vier-Huben-Restaurant gelernt hat, plant übrigens feines Dinner-Catering vor Ort.

„Je bunter ein Wald, desto besser“

Mit dieser DNA holten sich die Augustins den begehrten „Bauernhof des Jahres 2025“-Titel. Doch auch die Zweit- und Drittplatzierten sind beeindruckend: Wolfgang Friedl aus Garrach bei Gutenberg ist hochdekorierter Noriker-Züchter und hält 19 der charakterstarken Tiere. Johannes und Karin Cornides setzen in Landl auf klimafitte Forstwirtschaft und Rinderzucht – und schwören darauf: „Je bunter ein Wald, desto besser!“

Christa Blümel



Eveline Adam arbeitet in der Saatzucht Gleisdorf seit 2012 daran, die Sorte Bonela weiterzuentwickeln, damit sie die Hitze im Sommer besser wegstecken kann.



Das Käferbohnen-Experiment

Die vergangene Ernte war katastrophal, Hitzesommer machen der steirischen Käferbohne immer mehr zu schaffen. Doch die heimischen Saatzüchter stehen kurz vor dem Durchbruch.

Vergangenes Wochenende war es endlich geschafft: Raphael Eitljörg und seine Familie haben alle Käferbohnen ausgesät. Der 35-jährige Landwirt aus St. Ruprecht an der Raab steht auf dem trockenen Boden seines Feldes, aus dem langsam immer mehr Grün wächst: Mais, Käferbohne, Mais, Käferbohne. „Die Käferbohne braucht eine Rankhilfe“, sagt Eitljörg. Deswegen wird sie gemeinsam mit dem Mais angebaut.

Eitljörg wirkt zuversichtlich. Es muss wohl Berufspotenzial sein, denn vergangene Saison war die schlechteste Käferbohnen-Ernte, die die Steiermark je gesehen hat. „Mitte, Ende Mai hat es nur geregnet, da sind die Flächen abgesoffen“, blickt er zurück. „Der August war dann eine Katastrophe, es hat keinen einzigen Tag Niederschlag gegeben.“ 70 Prozent Ernteausfall hatte Eitljörg am Ende zu beklagen. Weil der Bauer auch noch

DATEN & FAKTEN

- Auf mehr als 600 Hektar werden heute in der Südoststeiermark Käferbohnen angebaut – das sind 95 Prozent aller Käferbohnen in Österreich.
- Aus Käferbohnen lässt sich nicht nur Salat machen: Aufstrich, Mehlspeisen, ja sogar Eiscreme kann man aus den Hülsenfrüchten herstellen.
- 100 Gramm gekochte Käferbohnen haben 110 Kalorien, 7,6 g Protein und 5,4 g Ballaststoffe. Mit sehr wenig Fett gelten sie als wahres Superfood.

Soja, Mais, Getreide und Kürbis anbaut, konnte er die Verluste verkraften.

Eine Bohne mit vielen Bedürfnissen

Nun muss man wissen: Die Käferbohne ist eine ziemliche Diva. „Sie hat es gerne feucht, aber nicht zu feucht. Warm, aber nicht heiß, weil sie ab 30 Grad die Blüten abwirft.“ Hitzeperioden, wie sie sich durch den Klimawandel mehren, belasten die Kultur. „Vor zwanzig Jahren ist die Käferbohne noch

in der Südsteiermark gewachsen, dann ist sie langsam zu uns gekommen. Mittlerweile bauen sie sie sogar schon in der Obersteiermark an.“ Während viele die gesprengelte Bohne als steirisches Kulturgut sehen, hat Eitljörg einen beruflich-pragmatischen Blick. „Man kann nichts 20 Jahre lang gleich machen – das macht es ja auch spannend. Deswegen lebe ich für den Ackerbau.“

Und wir Konsumenten? Müssen wir uns von der Kä-

ferbohne verabschieden? Nicht, wenn Eveline Adams Experiment glückt. Sie und ihr Team in der Saatzucht Gleisdorf forschen seit 2012 an der Entwicklung einer hitzeresistenteren Bohne. „Die Bonela, die wir jetzt haben, wurde 1980 entwickelt und ist seit 1988 am Markt. Aber sie ist sehr wuchtig und über ihre Blätter entweicht viel Wasser.“ Sind die Blätter kleiner, kann die Pflanze Hitze besser wegstecken. Dasselbe gilt für einen Spalt auf der Blattunterseite, durch den Wasser verloren geht – der Mais kann ihn schließen, die Käferbohne soll das künftig auch können.

B1604, B1208 – mit diesen Linien wollten die Züchter die Bohne beständiger machen. „Dafür wird eine Pflanze isoliert und dann selbst bestäubt. Fünf, sechs Jahre muss man das machen, um eine reine Linie zu bekommen.“ Doch dann bekommt die Käferbohne eine

Käferbohne 2/2

Käferbohnen-Bauer Raphael Eitljörg aus St. Ruprecht an der Raab blickt der Saison optimistisch entgegen – trotz des historisch schlechten Vorjahres.



Foto: Evelyn Scherfus

sogenannte „Inzucht-Depression“. Die Züchter mischten dann die Inzucht-Linien mit der Bonela, damit sie wieder Ertrag bringen. „B1604 und B1208 waren entweder zu klein oder haben zu wenige Früchte getragen.“ Große Hoffnung gibt es allerdings bei der Mischung der beiden Linien mit der Bonela. „Vergangenes Jahr haben wir damit 800 Kilo pro Hektar in der Mischkultur geschafft – das hatte sonst keiner“, sagt Adam. „Aber das muss man jetzt noch zwei bis drei Jahre prüfen. Wir verhütscheln die Pflanzen ja, sie müssen auch in der Praxis funktionieren.“

Käferbohne kam aus Südamerika zu uns

Im Sommer wird der Acker von Raphael Eitljörg ein rotes Blütenmeer sein, drei bis vier Meter hoch ranken sich die Pflanzen. Außerhalb Österreichs ist die Käferbohne deswegen auch als

Feuerbohne bekannt. Überhaupt gehört sie zu den ältesten Kulturen der Welt: „In Südamerika wurde sie gemeinsam mit Mais und Kürbis angepflanzt“, sagt Eveline Adam.

Vom Hochland Mexikos und Guatemalas kam sie nach Europa, Erzherzog Johann verbreitete sie in der Steiermark. Seit 2016 ist sie herkunfts geschützt – die „Steirische Käferbohne g. U.“ darf nur hier angebaut werden. Für die Landwirte bedeutet das Preisstabilität. „Der Preis ist hoch, und wer Käferbohnen hat, findet immer einen Abnehmer“, weiß Adam.

Kaum ein Gemüse ist kulinarisch so mit der Steiermark verbunden wie die Käferbohne. Auch die Bauern wissen das: „Das ist wertvoll und taugt mir“, sagt Raphael Eitljörg. Bleibt nur zu hoffen, dass sie sich an die warmen Sommer gewöhnt.

Hannah Michaeler

Früher wuchs die Käferbohne noch in der Südsteiermark. Jetzt bauen sie sie sogar schon in der Obersteiermark an.

Käferbohnen-Bauer Raphael Eitljörg

Wir müssen die neue Linie noch zwei bis drei Jahre testen, aber vergangenes Jahr haben wir einen sehr guten Ertrag geschafft.

Eveline Adam, Saatzucht Gleisdorf



Regionale Medien

Präsident Andreas Steinegger

SONNTAGSFRÜHSTÜCK MIT ...



derGrazer
www.grazer.at

Andreas
Steinegger
frühstückt am
liebsten Brot
mit Butter
und seinem
Lieblingskäse,
dem Erzherzog-
Johann-Käse.

SCHREIBER

... Andreas Steinegger

Der neue Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger über seine neue Position, Uraubspläne und seine liebste Tätigkeit am Hof.

Wie sieht Ihr tägliches Frühstück aus?

Wenn ich in der Früh keine Zeit habe, dann gibt es nur einen schwarzen Kaffee. Ist die Zeit vorhanden, dann gibt es ebenfalls einen Kaffee, dazu noch Brot, Butter und meinen Lieblingskäse, den Erzherzog-Johann-Käse. Sowie ein Rohmilchjoghurt, das meine Frau Annamaria selber herstellt. Da kommen dann ganz unterschiedliche Dinge rein wie Haferflocken, Körner oder selbstgemachte Erdbeermarmelade.

Gratulation zur neuen Position. Sind Sie in der neuen Rolle schon angekommen?

Das ist eine gute Frage, die mir bereits öfter gestellt wurde. Ich muss sagen: ja und nein. Ja auf jeden Fall im fachlichen Bereich, da ich selber aus dem bürgerlichen Bereich komme. Nein bei dem Teil, wo der Tag für einen durchgetaktet wird und man nicht mehr selber bestimmen kann. An das muss ich mich erst gewöhnen.

Unsere steirischen Bauern produzieren Top-Lebensmittel. Was ist Ihre Lieblingsspeise?

Wirklich etwas Besonderes ist für mich, wenn ich mit meiner Familie im Sommer grille. Da ist zum einen die Zeit, die man gemeinsam verbringt, und zum anderen haben wir auf unserem Hof auch eigenes Rindfleisch – wenn dann ein gutes Stück vom eigenen Weiderind auf den Grill kommt, ist das schon etwas ganz Besonderes. Es ist das Selbstgegrillte und das eigene Fleisch, dass die Speise dann zu etwas ganz Besonderem macht.

Der Sauvignon Blanc ist der Wein der Stei-

ermark. Ist das auch Ihr Lieblingswein, oder bevorzugen Sie eine andere Sorte?

Der steirische Sauvignon ist natürlich etwas ganz Besonderes, weil er auch sehr facettenreich ist und in den verschiedenen Regionen einen unterschiedlichen Charakter entwickelt. Ich trinke ihn auch sehr gerne. Aber mein Lieblingswein ist der Muskateller. Da oute ich mich jetzt (lacht). Der ist auch in der Steiermark etwas ganz Besonderes.

Sie betreiben selber einen Biobauernhof. Was ist Ihre Lieblingstätigkeit am Hof?

Am liebsten bin ich im Wald und erledige Holzarbeiten. Ich mag die Tätigkeit, denn sie fordert volle Konzentration und ich bin dabei in einem Umfeld, in dem ich mich einfach wohlfühle. Wald strahlt viel Ruhe aus und alles ist grün. Grün ist meine Lieblingsfarbe. Sie hat für mich etwas Magisches, weil es mich an den Frühling erinnert, wenn alles wieder grün wird. Die Farbe steht für mich auch für Erneuerung.

Sabrina Naserauddy

Andreas Steinegger wurde am 12. März 1970 in Leoben geboren. Der gelernte Land- und Forstwirt übernahm 1995 mit Gattin Annamaria den Hof, den er bis heute gemeinsam mit ihr und Sohn Andreas betreibt. 2007 wurde der Betrieb auf biologischen Landbau umgestellt. Man betreibt eine Direktvermarktung der eigenen Produkte. Im März des heurigen Jahres wurde Steinegger zum neuen Präsidenten der steirischen Landwirtschaftskammer gewählt.

Steirischer Spargel befindet sich noch in der Hochsaison

In der Steiermark ist derzeit Spargelzeit – noch bis Mitte Juni wird das edle Gemüse geerntet. Rund 20 Produzenten aus der Grünen Mark kultivieren Spargel auf etwa 40 Hektar, vor allem in den Tälern von Safen, Lafnitz, Feistritz, Raab und der südlichen Mur. Dort sorgt der sandige, humusreiche Boden für ideale Bedingungen. Auf den Feldern dominiert weißer Spargel mit seinem milden, süßlichen Aroma. Grüner Spargel wächst oberirdisch, schmeckt würzig-nussig und erfreut sich wachsender Beliebtheit – besonders gegrillt bei jungen Konsumenten. Auch gekocht, gebraten oder geschmort ist er ein Genuss.

Tipps und Herkunft

Frische erkennt man an glänzenden, duftenden Stangen mit festen Spitzen. Die En-



Kulinistik: Der Spargel füllt wieder unsere Teller. LK Steiermark/Danner

den sollten hell und saftig sein. Gelagert wird Spargel am besten in einem feuchten Tuch – beim Grünen mit frei liegenden Köpfen. Erhältlich ist steirischer Spargel etwa bei Bauernmärkten und unter den Marken „Junge wilde Gemüsebauern“ oder „Reicher Spargel“.



Agramedien

Bauernhof des Jahres 2025

AUSZEICHNUNG

Mit voller Transparenz zum Sieg

Auch heuer machte sich die Landwirtschaftskammer Steiermark gemeinsam mit der Fachzeitung Landwirtschaftliche Mitteilungen auf die Suche, den Bauernhof des Jahres 2025 zu ermitteln. Insgesamt 23 land- und forstwirtschaftliche Betriebe stellten sich dem spannenden Wettbewerb, der mittels Publikumsvo-ting durchgeführt wurde.

Der begehrte Titel „Bauernhof des Jahres 2025“ geht an Familie Augustin aus Unterauersbach in der Marktgemeinde Gnas. Ihre 240 Schweine halten Daniela, Helmut und Philipp Augustin auf Stroh. Gleichzeitig begeistern sie ihre Kunden mit ihren mehr als 300 auf dem Hof selbst hergestellten Tierwohl-Produkten. Großgeschrieben wird bei Familie Augustin auch der Dialog mit der Bevölkerung: „Unsere Türen sind weit offen, jeder kann sich von unserer Tierhaltung überzeugen und die Verarbeitungsräume besichtigen.“

Platz 2 geht an den hochdekorierten Pferdehof und Noriker-Züchter Wolfgang Friedl aus Garrach/Gutenberg. Platz 3 erreichten Johannes und Karin Cornides, die in Landl auf klimafitte Wälder setzen und erfolgreiche Rinderzüchter sind.

ÖSTERREICHISCHE
BauernZeitung
GRÖSSTE WOCHENZEITUNG FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM



Präsident Steinegger (l.) und Vize
Maria Pein (r.) gratulierten.



Online Medien

Online Medien

Bauernhof des Jahres 2025:

Kleine Zeitung, online – 24. Mai: [zum Beitrag](#)
Kronen Zeitung, online – 23. Mai: [zum Beitrag](#)
Woche, online – 24. Mai: [zum Beitrag](#)
Hof&Markt, online – 26. Mai: [zum Beitrag](#)
5min, online – 24. Mai: [zum Beitrag](#)
Fleisch&Co, online – 25. Mai: [zum Beitrag](#)

Grazer Krauthäuptel:

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

Weltmilchtag:

Kleine Zeitung, online – 28. März: [zum Beitrag](#)
ORF, online – 28. Mai: [zum Beitrag](#)
Kronen Zeitung, online – 28. Mai: [zum Beitrag](#)

Obstveredler des Jahres 2025:

Leibnitz Aktuell, online – 19. Mai: [zum Beitrag](#)
5min, online – 28. Mai: [zum Beitrag](#)
Woche, Weiz, online – 29. Mai: [zum Beitrag](#)



Online-Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl



- 24. Mai um 08:50 -

...

Gestern wurde der begehrte Titel „Bauernhof des Jahres 2025“ verliehen! 🎉🏆

„Mit unseren Stroh-Schweinen auf du und du“ – Familie Augustin aus Unterauersbach/Gnas holt sich den Sieg! 🥇🏆 Sie setzen auf Tierwohl und völlige Transparenz.

🥈 Platz 2: Noriker-Züchter Wolfgang Friedl aus Garrach – er ist begeisterter und erfolgreicher Noriker-Züchter 🐄🏆

🥉 Platz 3: Johannes und Karin Cornides aus Landl – sie setzen auf klimafitte Wälder und sind internationale erfolgreiche Rinderzüchter. 🌳🐄

🎉 Wir gratulieren allen ausgezeichneten Höfen ganz herzlich – ihr seid großartige Botschafterinnen der heimischen Landwirtschaft! 🌿



1 Like Andreas J. Steinegger und 86 weitere Personen

2 Kommentare 32 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Regional, Frisch und jeden Samstag ein Fixtermin. 🚗
Die „Bunte Kiste“ wird zum Marktplatz voller Genuss & guter Laune! 😊😊 Von knackigem Gemüse
über feine Aufstriche bis hin zu Blumen & Handwerk – hier trifft Qualität auf Nachbarschaftsgefühl.



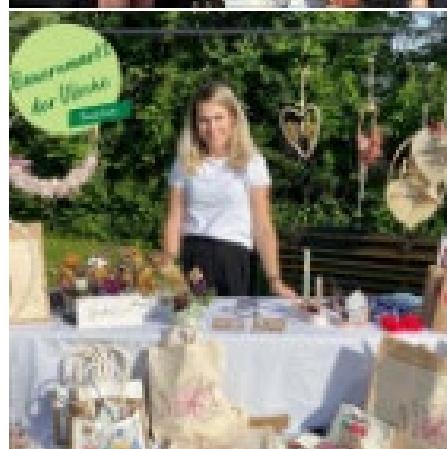
Danach noch ein Kaffee im Second-Hand-Café? Klingt nach einem perfekten Samstagvormittag! ☕



📍 Jeden Samstag von 8 bis 11.30 Uhr direkt bei der Bunten Kiste in Neutillmitsch.



Aufrufe 1 4.485
Reichweite 1 3.708
Interaktionen 1 50
Link-Klicks 1 --



34

15 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



lk_stiermark



lk_stiermark 🐄 Weltmilchtag 2025: Milchbauern setzen mit mehr Tierwohl ein starkes Zeichen.

Das „AMA-Gütesiegel – Tierhaltung Plus“ steht für höchste Standards und regionale Herkunft. LK-Präsident [@andreasj.steinagger](#): „Wer Tierwohl-Produkte mit dem Qualitätszeichen AMA-Gütesiegel – Tierhaltung Plus ins Einkaufswagen legt, bestärkt die Milchbauern, diesen Tierwohl-Weg weiterzugehen.“ 🌿

Mehr Informationen: Link in der Bio

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saison #lkstiermark

1 Tag

[Insights ansehen](#)

[Beitrag bewerben](#)



Gefällt [richardjudmaier](#) und 86 weitere Personen
Gestern

Kommentieren ...

[Posten](#)