



# KLEINE ZEITUNG

*Genuss auf steirisch*

Samstag, 21. Juni  
600.000 Leser



Landwirtschaftskammer  
Steiermark



# GENUSS auf steirisch

Samstag, 21. Juni 2025  
stmk.lko.at



## Was für Weine!

Landesweihnämlerung 2025:  
Dreifach-Landessieger Familie Ulrich (hinten)  
und Doppelsieg für das Weingut Felberjörgl

DAVID KRENN/LK, GRAZ TOURISMUS/TOM LAMM



### BROT LIEGT IM TREND

Brotkonsum steigt – und beim Kauf hilft jetzt das AMA-Gütesiegel.

Selbst 5



### MOST IN ALLER MUNDE

Schnelles Glaserl oder edler Speisenbegleiter – steirischer Most liegt im Trend.

Selbst 9



### GEMÜSE AUF DIE TELLER

Knackig, frisch, bunt und gesund – jetzt ist Zeit für Sommergemüse.

Selbst 11

### DIE BESTEN DES LANDES

Die Landessieger 2025 sind gekürt! Neben renommierten Weinbauern haben auch neue Namen aufhorchen lassen. Die Winzer laden zum Verkosten in ihre Betriebe und Buschenschänken – die Tropfen können auch im Paket bestellt werden.

Selbst 6/7

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft



EDITORIAL

Bauern pflegen unser Land



Andreas Steinegger  
Präsident der steirischen  
Landwirtschaftskammer  
NADJA FUCHS

Der Sommer ist da – Ferien und Urlaub stehen vor der Tür. Viele genießen ihre freie Zeit jetzt wieder gerne in der schönen steirischen Natur – beim Wandern, Walken oder einfach beim Entspannen. Verständlich! Weniger bewusst ist dabei jedoch, dass gepflegte Almen, Weiden und Wiesen das Ergebnis harter Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern sind. Sie sorgen dafür, dass unsere reizvolle Landschaft nicht verwildert und verwaldet. Beim Mahen auf steilen Hängen muss da trotz moderner Technik oft auch noch mit der Sense Hand angelegt werden. Ohne diesen Einsatz würde die attraktive Kulturlandschaft über kurz oder lang verbuschen – und damit ginge die Anziehungskraft des ländlichen Raumes als Kraftquelle und Erholungsraum verloren. Gäbe es die fleißigen steirischen Bäuerinnen und Bauern nicht, würde übrigens alleine diese Pflege der Grünlandflächen und Almen der öffentlichen Hand jährlich 224 Millionen Euro kosten. Eine unglaubliche Leistung also, die unsere Bäuerinnen und Bauern für eine schöne Kulturlandschaft erbringen – und damit für alle, die sie nützen und genießen. Auch dafür sollte man beim Wandern oder Walken ein Auge haben. In diesem Sinne: Einen erholsamen Urlaub in der schönen Steiermark!

Was steirische Bauern uns jetzt „servieren“

Die Speisekammer Steiermark ist prall gefüllt! Gemüse, Obst, Grillspezialitäten, Wein, Most und Co. – die Liebhaber regionaler und saisonaler Köstlichkeiten können jetzt ganz aus dem Vollen schöpfen! Und das ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, das tut auch unserem Wohlbefinden und unserer Gesundheit gut!

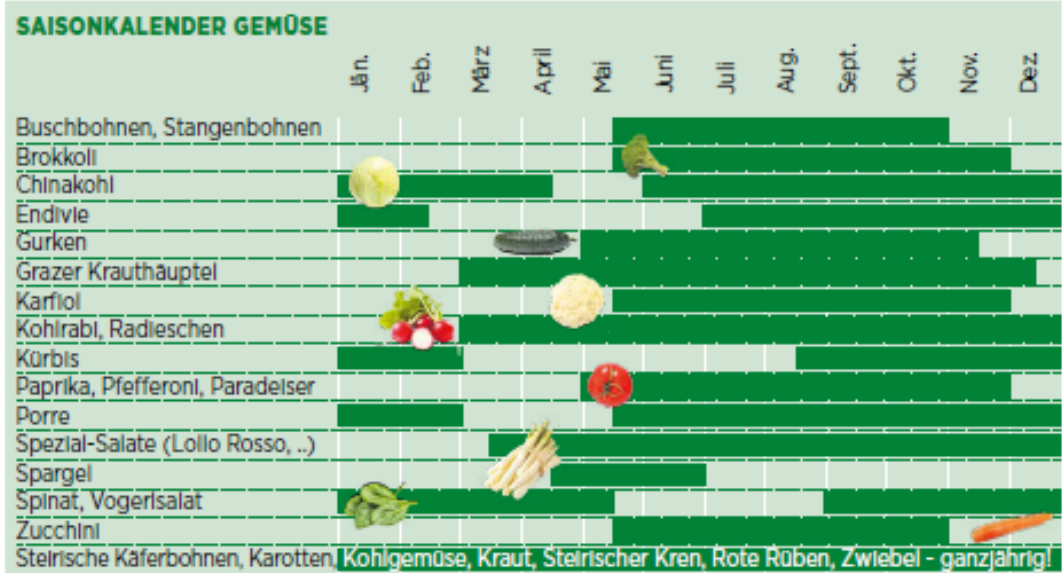
Denn: „Regionale, saisonale und frische Lebensmittel haben eine hohe Dichte an Inhaltsstoffen, die ideal für jene Menschen sind, die unmittelbar in dieser Region leben. Und genau das ist für die Gesundheit von großer Bedeutung“, betont Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz. Das zeigt sich übrigens auch an den sogenannten „Blauen Zonen“, jenen Regionen auf der Welt also, in denen es besonders viele Hundertjährige gibt. Diese Menschen greifen nämlich so gut wie ausschließlich auf frische Lebensmittel zurück, die in ihrer Umgebung wachsen, sie können mit ihnen umgehen, diese begreifen und zubereiten. Holasek:

„Saisonal essen – Geschmack, auf den man sich freut. Und Freude ist Lebensqualität.“  
Ellsabeth Pucher-Lanz,  
Diatologin

Bei uns in Österreich ist der Wert der Lebensmittel für unsere Gesundheit hingegen oft zu wenig bewusst.“ Ausschlaggebend für viele gesunde Lebensjahre bis ins hohe Alter, so die Expertin, sei übrigens auch die Achtsamkeit beim Essen: „Es ist schlecht, wenn man sich den ganzen Tag über durchschnackelt. Gesundheitsförderung ist vielmehr ein achtsames, bewusstes Essen, für das man sich Zeit nimmt.“

Wie aber gesund, frisch und regional essen, wenn man tagsüber nicht zuhause ist? Wie selbst kochen, wenn man oft erst spät am Abend nach Hause kommt? Da liegt die Lösung jetzt im neuen Essens-Trend „Meal Prep“! Und das

bedeutet ganz einfach, dass man seine Mahlzeiten selbst zu- und vor allem vorbereitet (siehe rechts!). „Statt zu Fast Food zu greifen oder sich unterwegs Snacks zu kaufen, nimmt man sein gesundes Essen aus saisonalen und regionalen Zutaten einfach von zuhause mit“, erklärt Diätologin Ellsabeth Pucher-Lanz. Das geht einfacher als man glaubt. Denn: „Man kocht nur einmal, hat aber gleich das Essen für mehrere Tage. Suppen oder Eintöpfe können in Gläser gefüllt, zugeschraubt, im Kühlschrank aufbewahrt und dann bequem mit in die Arbeit genommen werden. Hülsenfrüchte, Getreide und Gemüse der Saison schichtet man in ein Glas mit etwas Dressing – fertig ist das gesunde Menü. Aus dem restlichen Getreide, etwa der Hirse, ein süßes Dessert mit Beeren und Joghurt für den nächsten Tag zaubern.“ Außerdem: „Meal Prep“ ist eine wunderbare Möglichkeit, den Heißhunger auf gesunde Weise zu stillen – man kommt nach Hause und hat sofort etwas Gutes griffbereit. Gleich ausprobieren!



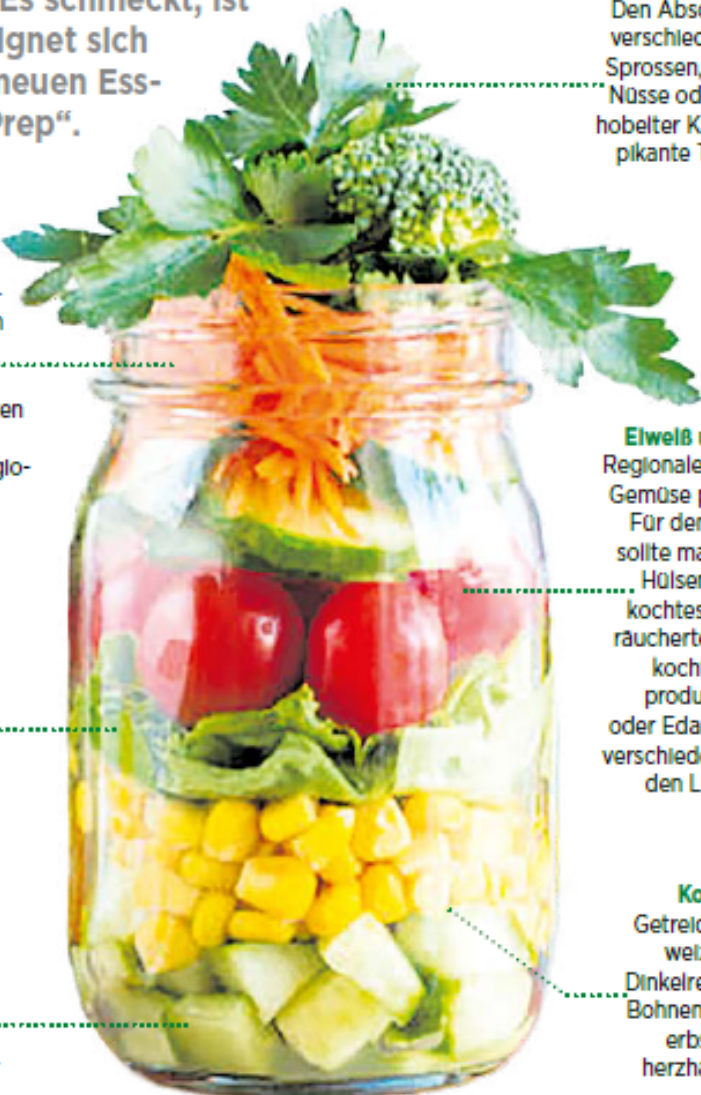


Hochsalson für regionales Obst und Gemüse! Es schmeckt, ist gesund und eignet sich Ideal für den neuen Ess-Trend „Meal Prep“.

**So wie es mir schmeckt**  
Ideal an „Meal Prep“ – man bereitet sich sein Lieblingessen nach Lust und Laune vor. Sowohl was die Zutaten als auch die Menge angeht. In frischer regionaler Qualität.

**Leichtes Gemüse und Obst**  
Blattsalate, Kohlblätter oder Spinat sollten nicht fehlen! Damit empfindliches Obst knackig bleibt, kommt es in den oberen Bereich. Ebenso wie gedünstete Pilze.

**Hartes Gemüse**  
Ideal für den Boden: zuerst ein Dressing dann knackig hartes Gemüse wie Gurken, Sellerie, Fenchel oder Zwiebel.



**Toppings**  
Den Abschluss bilden verschiedene Kräuter, Sprossen, Samen, und Nüsse oder etwas gehobelter Käse – für das pikante Tüpfchen auf dem „I“.

**Elweiß und Gemüse**  
Regionales, saisonales Gemüse passt immer! Für den Proteinkick sollte man aber auch Hülsenfrüchte, gekochtes Fleisch, geräucherten Fisch, gekochte Eier, Sojaprodukte wie Tofu oder Edamame sowie verschiedenen Käse in den Lieblingssalat schichten.

**Kohlenhydrate**  
Getreide wie Buchweizen, Polenta, Dinkelreis, gekochte Bohnen und Kichererbsen sorgt für herzhaften Biss im Jausenglas.

KURZ ERKLÄRT

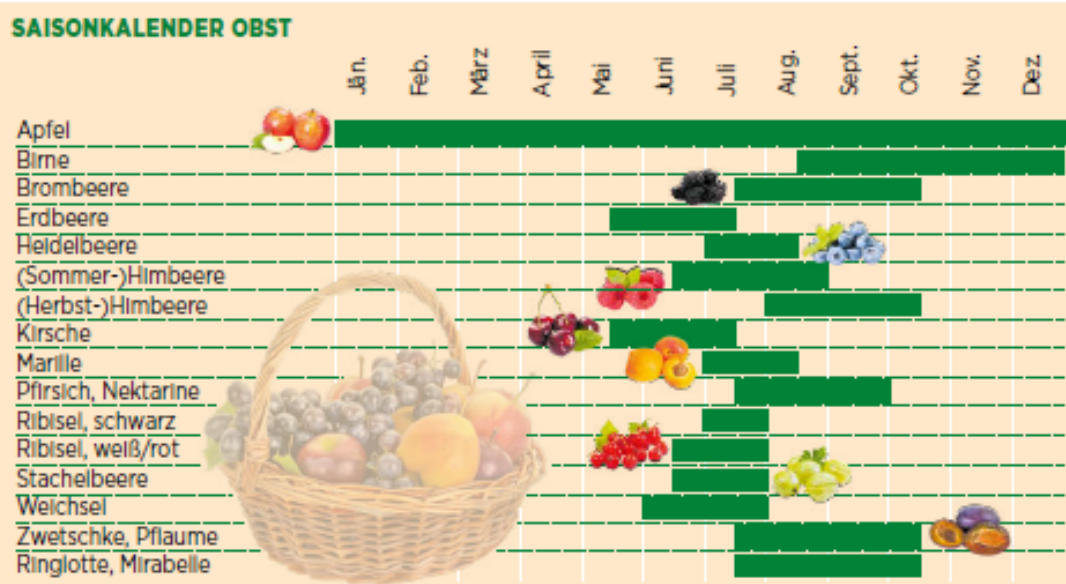


**Elisabeth Pucher-Lanz**  
Diätologin, LK Steiermark  
LK

**Was versteht man unter „Meal Prep“?**  
PUCHER-LANZ: Der Begriff steht für „meal preparation“, also Mahlzeiten vorkochen – statt zu Fast Food oder ungesunden Snacks zu greifen.

**Welche Vorteile hat das?**  
Viele! Es spart Zeit und Geld, man verschwendet keine Lebensmittel, man hat immer ein gesundes, selbst zubereitetes Essen. Und wer selbst kocht, weiß, was er isst.

**Wie funktioniert's?**  
Größere Mengen einkaufen und vorkochen. Suppen oder Eintöpfe in Gläser füllen, im Kühlschrank aufbewahren – für das schnelle Essen am Arbeitsplatz oder Abend. Oder: Gekochte Hülsenfrüchte, Hirse, Saisongemüse in ein Glas schichten. Restliche Hirse mit Beeren zu einer Nachspeise verarbeiten.



DIE FRISCHE KOCHSCHULE

In den „Frischen Kochschulen“ in Graz, Feldbach und Leoben gibt es Kochkurse mit und Infos zu regionalen, saisonalen Lebensmitteln. Tipps:

**Kräuter und Blüten** zu Saft, Marmelade, Chutneys verarbeiten. Feldbach, 25. Juni, 17 bis 21 Uhr.

**Gemüsekuchen.** Bunt und gesund. Graz, Steiermarkhof, 27. Juni, 17 bis 21 Uhr.

Ab Juli neue Angebote online!



**QR-Code** scannen – für Details, Anmeldung, Angebote



Steirische Bäuerinnen und Bauern zaubern den Geschmack des Sommers auf den Gaumen.

## Sommer schmeckt nach **Steiermark**



**S**ommer, Sonne, Steiermark! Dank der vielen Bäuerinnen und Bauern, die mit Leidenschaft, Erfahrung und fachlichem Know-how Lebensmittel in höchster Qualität herstellen, können Feinschmecker jetzt aus dem Vollen schöpfen. Ob frisches Obst und Gemüse, fruchtige Weine oder Grillspezialitäten – gerade im Sommer ist das Angebot phänomenal. Da kann man nur sagen: Das Leben ist ein Genuss, bei uns in der Steiermark!

### MIT HERZ UND GESCHMACK

**Hausgemachtes Brot**, selbsterzeugte Fleischspezialitäten und Qualitätsweine. Ruhige Lage, entspannte Atmosphäre – das perfekte Genusserlebnis! Ein Buschenschank mit Herz und Geschmack!  
Öffnungszeiten: Freitag ab 15 Uhr, Samstag und Sonntag ab 14 Uhr. Im Juli auch montags ab 17 Uhr.  
Wir freuen uns!  
[urbi.at](http://urbi.at)



### SO-FRÖHLICH

**Am Reishof Fröhlich** gibt es passend zur Salatsaison zwei neue Produkte! Den SO-Fröhlich Reis-Essig, ein Allrounder für (Salat-)Spensen und den SO-Fröhlich Reis-Balsam-Essig, ein geschmacksintensiver Essig mit natürlicher Süße. Eine Bereicherung für jede Küche!  
[so-froehlich.at](http://so-froehlich.at)



### SO SCHMECKT DER SOMMER

**Prickelnder Sekt**, Sonne im Gesicht, Lebensfreude im Glas – so schmeckt der Sommer in der Steiermark! Perfekt gekühlt, elegant, mit feiner Perlage. Besondere Momente besonders feiern – mit Vulkanlandsekt.  
[vulkanlandsekt.at](http://vulkanlandsekt.at)



### LASST UNS ANGRILLEN

**Grillspezialitäten aus der Feinfleischmanufaktur Kollar.** Schwäbisch-Hällisches Schwein – eigene Zucht, Angusrind und Almoosen – Dry aged Steaks, Special cuts wie Flank, Skirt und Spidersteak, Lamm- und Kalbfleisch von Bauern aus der Region – aus Weidehaltung. Hausgemachte Grill- und Bratwürste, wie Saljiccia. Zu finden sind all diese Köstlichkeiten bei Kollar am Hauptplatz in Deutschlandsberg oder in der Filiale in Graz-Andritz.  
[kollar-goebl.at](http://kollar-goebl.at)



### PICKNICK IM WEINGARTEN

**Bei traumhafter Aussicht** die selbstgemachte Jause und ein gutes Flaschen Wein vom Weingut Hack-Gebell genießen – ein Erlebnis für alle Sinne. Es gibt aber auch herrlich gefüllte Picknick-Körbe für ein unvergessliches Picknick im Weingarten! Übrigens auch ein ganz tolles Geschenk – also gleich einen Gutschein bestellen!  
[hack-gebell.at](http://hack-gebell.at)



Samstag, 21. Juni 2025

GENUSS auf steirisch | 5



**Schmeckt.**  
AMA-Gütesiegel  
für Brot und  
Gebäck – garantiert  
kontrollierte regionale  
Qualität vom Korn bis  
ins Brotregal!  
AMA

## Jeder Bissen ein Stück Heimat und Qualität

**Die Steirer lieben ihr tägliches Brot – am besten schmeckt's in AMA-Gütesiegel-Qualität.**

**E**in herzhafter Biss in ein gutes Stück Brot oder in eine knusprige Semmel – so beginnt für viele Steirerinnen und Steirer ein guter Morgen. Kein Wunder! Jeder Bissen Brot und Gebäck bedeutet ja auch ein Stück Tradition, Kulturgut und Heimat. Ein Lebensgefühl also und einen Genuss, den man von Kindheitstagen an verinnerlicht hat. Deshalb ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass der Brotkonsum hierzulande stetig steigt. Sowohl beim Umsatz als auch beim Absatz konnten Brot und Gebäck im Vorjahr zulegen. Im Schnitt isst laut

Gesellschaft für Konsumforschung jeder Steirer rund 35 Kilo Brot und 13,5 Kilo Gebäck im Jahr. Und da wird, wie aus einer AMA-Erhebung hervorgeht, am liebsten zu klassischem Schwarzbrot gegriffen. Wichtigste Kriterien für die Kaufentscheidung sind dabei das Aussehen, gefolgt von einer knusprigen Kruste. Knapp jeder Vierte schaut zudem auch genau, was in seinem Brot und Gebäck steckt – also auf die Zutaten.

**Geschmacks- und Qualitätsbewusste** orientieren sich da praktischerweise am AMA-Gütesiegel Brot und Gebäck! „Es wird mittlerweile als eine überaus wichtige Orientierungshilfe für Qualitätsstandards gesehen“, betont AMA-Marketingmanager Moritz Forster. Denn: „Mit dem AMA-Gütesiegel können

sich Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf von Brot und Gebäck, aber auch Mehl, darauf verlassen, dass das verwendete Getreide aus geprüfter Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft stammt.“ (Siehe unten!) Das AMA-Gütesiegel berücksichtigt alle Produktions- und Vermarktungsstufen.

**Helbt:** garantiert kontrollierte regionale Qualität vom bäuerlichen Betrieb über Abnehmer, Mühlen und Bäckereien bis hin zum Bäcker und Lebensmittelhandel. Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel findet sich sowohl direkt auf abgepackten Brot- und Gebäckwaren wie auch deutlich sichtbar im Gebäck- und Backbereich des Lebensmittelhandels.



**Moritz Forster:** AMA-Gütesiegel Brot und Gebäck ist beliebte und verlässliche Einkaufshilfe  
AMA

### WISSEN IN KLEINEN BISSEN

#### Brot ist in aller Munde

Die Steirerinnen und Steirer greifen vermehrt zu Brot und Gebäck – zu mehr als einem Drittel wird dabei klassisches Schwarzbrot gekauft. Am beliebtesten ist Roggenbrot – vor allem bei älteren Menschen. Jüngere tendieren eher zu helleren Varianten wie Weißbrot oder Toast. Letzteres macht generell einen beachtlich hohen Anteil, konkret 27 Prozent, am Brotverkauf aus und steht nach Schwarzbrot an zweiter Stelle.

#### Mehl ist eine glatte Sache

Ob in Brot, Gebäck oder Nudeln, ob als Bindemittel für Saucen oder zum Kuchenbacken – Mehl fehlt in keiner heimischen Küche. Im Schnitt kauft jeder Haushalt 14 Kilo im Jahr; überwiegend aus Weizen und mit dem Vermahlungsgrad glatt.

#### Gütesiegel ist Klimaschutz

Das AMA-Gütesiegel für Brot und Gebäck steht nicht nur für Regionalität, sondern auch für Nachhaltigkeit und Biodiversität. Mit der Teilnahme leisten die Landwirte einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und zur Erhaltung der Biodiversität. 6.600 Ackerbaubetriebe aus ganz Österreich sind mit an Bord.

### BEI GETREIDE, MEHL, BROT UND BACKWAREN AUFS AMA-GÜTESIEGEL SCHAUEN

**Mit dem AMA-Gütesiegel** gekennzeichnete Produkte gewährleisten durchgängige Produktion in Österreich: gesät – gepflegt – geerntet – verarbeitet – verbacken in Österreich.

**Wird unter dem AMA-Gütesiegel** produziert, werden Produktionsstandards erfüllt, die über das übliche Maß hinausgehen.

**Das AMA-Gütesiegel** schafft eine klare qualitative Abgrenzung zu Getreide und Ackerkulturen aus anderen Ländern und macht eine hohe Produkt- und vor allem Produktionsqualität sichtbar.

**Mit dem AMA-Gütesiegel** hat der Konsument nun auch bei Brot und Gebäck ein ihm bereits bekanntes und geschätztes Erkennungsmerkmal für hohe österreichische Qualität zur Hand.





## 6 | GENUSS auf steirisch

Weingut **Burger**, Gschmaier,  
Tel. 03386/8602,  
Kategorie  
Welsch-  
riesling:  
Welsch-  
riesling



Weingut **Koller**, Kitzeck im  
Sausal, Tel. 03456/3563,  
Kategorie  
Weiß-  
burgunder:  
Weiß-  
burgunder  
DAC



Weingut **Grabin**, Labuttendorf,  
Tel. 03184/2324, Kategorie  
Morillon:  
Morillon  
DAC



Weingut **Bockm**,  
Tel. 03182/2534,  
Sauvignon  
blanc:  
Sauvignon  
blanc DAC



### WEINGUT DES JAHRES/DREIFACHLANDESSIEGER

Weinhaus **Ulrich**, St. Anna/Aigen, Tel. 03158/2290,  
Kategorie Sauvignon blanc ortstypisch: Sauvignon blanc  
St. Anna DAC, Kategorie  
Riedenwein Burgunder:  
Chardonnay Ried Tamberg DAC,  
Kategorie Riedenwein Sauvignon  
blanc: Sauvignon blanc Ried  
Hochstraden DAC



# Ein Prost auf c Weine der Ste



### BROSCHÜRE BESTELLEN

**Viele Infos und alle Adressen.**  
„Die besten Weine der  
Steiermark 2025“ nennt sich  
die Begleitbroschüre zur  
Landesweinbewertung – mit  
vielen Infos sowie Namen und  
Adressen der Semifinalisten  
und Finalisten. Bestellen:  
[weinbau@lk-stmk.at](mailto:weinbau@lk-stmk.at).

QR-Code  
scannen und  
Broschüre  
runterladen



**E**s gibt immer einen Grund für  
einen Besuch bei einem steir-  
ischen Weinbauern oder  
einer steirischen Buschenschank.  
Doch momentan drängt sich das  
förmlich auf: Die Landessieger  
2025 sind da! Und da haben sich  
wieder Tropfen an die Spitze ka-  
tapultiert, die man als Weinlieb-  
haber einfach nicht versäumen darf.

**Was Martin Palz**, Wein-Chef der  
Landwirtschaftskammer Steier-  
mark, besonders freut: „Es haben  
Arrivierte genauso aufhorchen  
lassen wie der eine oder andere  
neue Name. Das macht diese Lan-  
desbewertung so wertvoll – für  
Weinbauern wie auch für Wein-  
liebhaber. Vor allem Junge haben  
die Chance, sich im Wettbewerb  
den Eliten zu stellen. Für die Kon-  
sumenten wird dank neuer Na-  
men das Angebot noch breiter  
und attraktiver und mit dem Sieg  
renommierter Betriebe haben sie  
die Bestätigung für beständige  
Qualität in der Hand.“ Insgesamt  
haben heuer übrigens 350 Produ-

„Steirischer Wein  
steht für Genuss  
und Geselligkeit.“

**Martin Palz**  
Weinbaudirektor

zenten ganze 1.685 Weine ins  
Rennen geschickt. 286 Tropfen  
schafften den Sprung ins Semifi-  
nale, 108 davon erreichten das  
Finale. Eine professionelle Jury  
aus Weinbauern, Weinakademi-  
kern, Wein-Sommeliers und Fach-  
leuten hat schließlich die 18 Lan-  
dessieger ermittelt.

**Mit** dem Weingut Ulrich gab es  
sogar einen Dreifachsieger, das  
Weingut Felberjörgl fuhr einen  
Doppel-Landessieg ein. Die  
Ulrichs holten zudem zum dritten  
Mal den Titel „Weingut des  
Jahres.“

**Generell** zeichnet sich der 2024er  
durch eine hohe physiologische  
Reife aus; er ist rund, mild und ex-



traktreich am Gaumen – ein Jahr-  
gang mit kräftigerem Alkohol und  
besonders langer Haltbarkeit.

**Am besten** aber, man überzeugt  
sich gleich einmal selbst. Denn:  
„Wir wollen den Genuss direkt vor  
Ort und damit den Kontakt zwi-  
schen Weinbauern und Weinlieb-  
habern wieder forcieren. Weil  
Weingenuss einfach ein Gesamt-

Weingut **Perner**, Ehrenhausen,  
Tel. 0664/5115631,  
Kategorie  
Scheurebe:  
Samling 88



**Der Pelserhof**, Ferien.Wein.Gut,  
Eibiswald, Tel. 0664/4151856,  
Kategorie  
Schilcher:  
Schilcher-  
DAC



Schilcherweingut **Friedrich**, St.  
Stefan/Stainz, Tel. 03463/81252,  
Kategorie  
Schilcher Orts-  
& Riedenwein:  
Schilcher Ried  
Pirkhofberg  
DAC



Weingut **Marko**, Ehr-  
Tel. 0664/4608721,  
Burgunder  
ortstypisch:  
Morillon  
Ehren-  
hausen DAC







ar, Wildon,  
Kategorie



Weingut **Adam-Lieleg**,  
Leutschach a. d. W.,  
Tel. 0650/  
8435120,  
Kategorie  
Muskateller:  
Muskateller  
DAC



Weinhof **Tomaschitz/Gustoplatzl**,  
Klöch, Tel. 0664/4248228,  
Kategorie  
Traminer/Ge-  
würztraminer:  
Gelber  
Traminer  
Klöch DAC



## INTERVIEW

### Auf ein Glaserl beim Winzer



**Martin Palz**  
Weinbaudirektor  
Landwirtschaftskammer  
LK

#### Ihr Resümee zur Landeswein- bewertung 2025?

**MARTIN PALZ:** Arrivierte  
Weinbauern haben ihr Können  
wieder bewiesen, aber es  
haben auch viele neue Namen  
aufhorchen lassen. Das spricht  
für die Vielfalt und Dynamik  
der steirischen Weinbranche.

#### Was zeichnet den Jahrgang 2024 besonders aus?

Bedingt durch die sehr hohe  
physiologische Reife der Trau-  
ben sind die Weine sehr rund,  
mild und extraktreich – und  
vor allem auch sehr haltbar.

#### Wohin bewegt sich die steirische Weinszene zurzeit?

Ganz stark in Richtung höch-  
ste Qualität; Mengen werden  
hingegen reduziert. Auch der  
persönliche Kontakt zwischen  
Weinbauern und Weinliebha-  
bern wird forciert – mit einem  
Besuch am Betrieb bekommt  
der Wein ja auch ein Gesicht.  
International will man eine  
noch größere Rolle spielen;  
Deutschland bleibt der größte  
Absatzmarkt, auch Skandina-  
vien entwickelt sich gut.

## Die besten Steiermark

### DOPPELLANDESSIEGER

Weingut **Felberjörgl**, Kitzeck im Sausal,  
Tel. 03456/3189, Kategorie Riesling:  
Riesling Ried  
Höchleit'n DAC,  
Kategorie  
Prädikatswein:  
Welschriesling  
Beerenauslese



**So sehen Sie-  
ger aus!**  
Große Bühne  
für die besten  
Weine der  
Steiermark in  
der Grazer  
Seifenfabrik.  
Und ein alljähr-  
licher Fixpunkt  
für Liebhaber  
der steirischen  
Tropfen

DAVID KRENN



paket aus guten Weinen, regiona-  
len Speisen in gemütlichen Bu-  
schenschänken, schöner Land-  
schaft und Geselligkeit ist. Wein  
mit Mehrwert also, macht Palz  
Gusto auf einen Besuch in den  
steirischen Weinbauregionen.  
Dort wird mittlerweile ja auch ein  
überaus vielfältiges Rahmenpro-  
gramm serviert – von klassischen  
Tagen der Kellertür über Picknicks

In der freien Natur bis zu Club-  
bings und Themenpartys. Palz:  
„Weingenuss und Gesellschaft ge-  
hören einfach zusammen. Das  
zeichnet das Weinland Steiermark  
ja auch seit jeher aus.“

**Ebenso** wie eine laufende, zeitge-  
mäßige Entwicklung. Und so findet  
sich in der Region mittlerweile für  
jeden Geschmack etwas – von

urig bis luxuriös. Die Gäste lieben  
diese Vielfalt. Und: „Sie greifen  
gerne zu Unbekanntem, entde-  
cken gerne Neues, stehen zu ihren  
eigenen Vorlieben“, gibt Palz Ein-  
blick. Na dann – die Tropfen sind  
gefüllt, die Kellertüren stehen of-  
fen!

Auch möglich: Die Finalistenwei-  
ne im Onlineshop bestellen:

[shop.buschenschank.at](http://shop.buschenschank.at)

nhausen,  
Kategorie



**Sekt Anna**, St. Anna/Aigen,  
Tel. 0664/1305812, Kategorie  
Sekt:  
Burgunder  
Sekt Brut



Weinbau **Labanz**, Oberhaag,  
Tel. 03455/6172,  
Kategorie  
Blauer  
Zweigelt:  
Blauer  
Zweigelt-  
Barrique



Weinhof **Deutsch**, Mitterdorf/  
Raab, Tel. 03172/38266,  
Kategorie  
Rotwein  
Vielfalt:  
Cuvée  
Deep  
Purple





## Einfach saugut – grillen mit steirischem Schweinefleisch

Die Grillherdglüh – und da schwören eingefleischte Feinschmecker jetzt vermehrt auf spezielle Teile vom Schwein.

Was lange Zeit nur dem Rind zugeschrieben wurde, liegt mittlerweile auch beim Schweinen groß im Trend: Edle Schnitte von Porterhouse über T-Bone bis Tomahawk für den ultimativen Grillgenuss. Denn: „Von der Anatomie her ist der Rückenteil des Schweines nicht viel anders als der vom Rind, aus dem ja die begehrten Stücke wie Rumpsteak oder Ribeye gewonnen werden“, macht Fleischsommelier und Grillprofi Georg Nickl Lust auf das Grillvergnügen rund ums Schwein.

**Das einzige Geheimnis dahinter:** Der spezielle Schnitt! Grillprofis setzen nämlich auch beim Schwein auf Cuts, wie man das vom Rind längst kennt. Nickl:

„Porterhouse oder Tomahawk lassen sich ideal auch vom Schweinen herauschneiden und in entsprechender Dicke auf dem Grill zu herrlichen Genüssen verarbeiten.“ Auch was die Kerntemperatur angeht, tut sich Neues: Entgegen der lang gängigen Meinung muss Schweinefleisch näm-

lich keinesfalls völlig durchgegrillt werden. Im Gegenteil: „Ein gutes Porterhouse vom Schwein sollte innen unbedingt noch rosa sein. Dafür darf man mit der Kerntemperatur allerdings gerade einmal knapp an die 60 Grad gehen.“

### TIPPS VON GRILLMEISTER GEORG NICKL

**Hochwertiges Fleisch!** Regel Nummer eins für ein gelungenes Stück Grillfleisch – zu steirischem Qualitätsschwein greifen.

**Fettrand am Fleisch lassen!** Es verbessert den Geschmack, das Fleisch bleibt saftiger.

**Nicht marinieren!** Teile nur salzen. Wenn, dann kurz vor dem Fertigwerden Marinade.

**Kurz grillen, lange rasten!** Gutes Schweinefleisch darf und soll innen noch zart rosa sein.



Klar und frisch – Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. besticht mit neuem Web-Auftritt.

## Klick dich zum Kürbiskernöl!

Auf die Website gehen, Nummer eingeben, die sich auf der Banderole befindet, und blitzschnell erfahren, von welchem Betrieb das Öl stammt, bei welcher Mühle es verpresst wurde und wo die Kürbiskerne angebaut wurden – das ist eine der Vorzüge der neuen Website von Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Mit dieser Transparenz vom Feld bis zur Flasche kann sich jeder Konsument sicher sein, ein hochwertiges, regionales Produkt in den Händen zu halten.

**Neu ist auch** der Service rund um die Betriebs- und Produktsuche – ideal für alle, die ein besonderes Geschenk mit Herkunftsgarantie suchen. Mit wenigen Klicks ist man bei mehr als 2.500 Betrieben und regionalen Spezialitäten.

**Information** zur Herkunft, interessante Einblicke in die Herstellung und Tipps zur vielfältigen Verwendung – die neue Seite ist leicht zu bedienen, übersichtlich aufgebaut und ermöglicht auf einfache

Weise einen Rundumblick in die Welt des steirischen Kürbiskernöls, macht Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Gusto.



Also: auf [steirisches-kuerbiskern-oel.eu](http://steirisches-kuerbiskern-oel.eu) gehen oder QR-Code scannen





Samstag, 21. Juni 2025

GENUSS auf steirisch | 9



Das sind die Sieger der Landesbewertung Most und Cider 2025: Thomas Boden, St. Peter am Ottersbach, mit „Aurelius Red“, Christian Weissensteiner, Genussmsthof Veitbauer, Weißenbach/Enns, mit „Rubinette“, Günter und Sonja Brunner, Ilz, mit „Apfellini“, Martin und Hanna Mausser, Hitzendorf, Doppellandessieg mit „Ilzer Rosenapfel“ und „Eisapfel“, David Kargl, Kühbrenmost, Gaal, mit „Kühbren Friedrich Braeburn“ (v. l.).

Höchste Qualität,  
wenig Alkohol, frisch  
und vielfältig – Most  
Ist das neue Kult-  
getränk der Jugend.

## Sommer, Sonne und ein leichtes Glaserl **Most**

### STEIRISCHER MOST - ELEGANTE LEICHTIGKEIT

**Moderat im Alkohol.** Leichter Trinkgenuss mit fünf bis acht Volumsprozent.

**Im Trend der Zeit.** Vor allem für die Jugend ein Lifestyle-Getränk.

**Top Qualität.** Steht dem Wein heute um nichts mehr nach.

**Breites Geschmacksprofil.** Von gerbstoffbetont bis fruchtig-spritzig.

**Handwerk mit Know-how.** Mostmacher sind erfahren und top ausgebildet.

**Technisch perfekt.** Most entsteht heute unter Einsatz modernster Technik.

**Geprüfte Qualität.** Ersichtlich an der staatlichen Prüfnummer auf der Flasche.

**Qualitäts-Siegel.** Die staatliche Prüfnummer garantiert, dass hundertprozentig steirische Spitzen-Qualität in der Mostflasche ist.



„Most ist ein modernes Lifestyle-Getränk auf höchstem Qualitätsniveau.“

**Georg Thünauer,**  
LK-Obstbaureferent

Most ist ein ganz großes Thema und aus meiner Küche nicht wegzudenken“, schwärmt Küchenmeister und Käsesommelier Ferdinand Bauernhofer vom neuen Trendgetränk vieler Steirerinnen und Steirer. Und betont: „Die große Vielfalt macht ihn auch bei mehrgängigen Menüs zu einem hervorragenden Spesenbegleiter.“ In seiner LÖKE Kochschule in Lödersdorf serviert Bauernhofer seinen Gästen zudem zu jedem Tropfen auch Geschichten über Produzenten und

Entstehung dazu. „Durch meine Freundschaft zum Mostspezialisten Michael Pörtl wird mein Wissen laufend erweitert – wir verkosten, besprechen, schmecken. Mit den hochwertigen steirischen Mostsorten hat man wirklich etwas ganz Großes im Glas. Das wissen auch die Gäste immer mehr zu schätzen“, erzählt der Küchenmeister.

Diese Qualität hat sich auch bei der Landesbewertung Most und Cider wieder eindrucksvoll gezeigt. „Die stel-



rischen Mostproduzenten schaffen es Jahr für Jahr, ein Qualitäts-Schäufchen nachzulegen. Die Produkte, die für die heurige Prämierung eingereicht wurden, sind der beste Beweis dafür“, zeigt sich LK-Obstbaureferent Georg Thünauer begeistert. Ebenso wie vom Perfektionsdrang und der Leidenschaft der Mostproduzenten, die sich laufend weiterentwickeln – sowohl was das Handwerk und die Kellertechnik als auch das innovative Marketing angeht. Und er sieht auch in der intensiven Vernetzung, landesweit wie mittlerweile auch international, ein Geheimnis für den Erfolg.

Was Most übrigens bei der Jugend so beliebt macht, sind der geringe Alkoholgehalt, die jugendliche Frische und die große Geschmacksvielfalt. Thünauer: „Der Apfel ist zwar das Traditionsobst, aber auch Birne, Stein- und Beerenobst rücken für Fruchtweine immer mehr in den Mittelpunkt. Vor allem beim Cider finden sich so spannende Varianten wie Apfel-Weichsel. Sommerlicher Trinkgenuss ist garantiert!

**Ferdinand Bauernhofer**  
serviert edle Moste zu seinen Mehrgang-Menüs

NADJA FUCHS









Warum Fisolen öfter auf den Teller kommen sollten und was die frisch-bunte Palette an regionalem Sommergemüse so köstlich und gesund macht.

## Fisolen – ein köstliches Paket voller Gesundheit

Wenn es um Vielfalt geht, sind die steirischen Gemüsebauern einfach unschlagbar. Gerade jetzt im Sommer können Feinschmecker und Gemüseliebhaber im wahrsten Sinne des Wortes aus dem Vollen schöpfen. Ein Gemüse wird da übrigens gerne unterschätzt – die Fissole! Ja, das sind diese wunderbar grünen Stangerl, die Oma gerne mit Butter und Brösel zubereitet hat und die so herrlich knackig zwischen den Zähnen quietschen!

„Die Fissole ist als Hülsenfrucht eine ganz wichtige Eiweißquelle und mit nur einer Portion deckt man zudem die Hälfte des empfohlenen täglichen Ballaststoffverzehrs“, unterstreicht Sandra

Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz, den hohen ernährungsphysiologischen Wert dieses Gemüses (siehe links!). Den verdankt die Fissole auch ihrem hohen Gehalt an Saponinen, einem sekundären Pflanzenstoff. Holasek: „Saponine wirken krebshemmend, antimikrobiell und cholesterinsenkend. Sie verlangsamen die Verdauung von Stärke und wirken damit blutdrucksenkend. Die Fissole fördert durch den hohen Ballaststoffgehalt außerdem die Darmbewegung, Verdauung und Sättigung. Polyphenole in der Schale stärken das Immunsystem und verbessern die Darmflora“.

Wie übrigens die gesamte Palette an jungem Sommergemüse, die jetzt zur Verfügung steht – direkt vom Bauern, aus dem Bauernladen oder vom Bauernmarkt. Absolut frisch und in höchster regionaler Qualität ist es nämlich am gesündesten und allerbesten. Also: Viel Spaß und Genuss beim bunten Treiben auf dem Gemüseteller!



**Sandra Holasek**  
Ernährungswissenschaftlerin  
MedUni Graz  
HARRY SCHIFFER

### BUNT IST G'SUND

**Paradieser.** Ein Knaller für das Auge und dank des sekundären Pflanzenstoffs Lycopin auch antioxidativ, gefäßschützend und Immunsystemstärkend.

**Paprika.** Viel Vitamin C und im gelben stecken Carotinoide – sie halten die Zellen jung und sorgen für eine gesunde Magenschleimhaut.

**Salat.** Chlorophyll verleiht ihm lebendiges Grün, schützt aber auch vor oxidativem Stress, gibt Energie und wirkt entgiftend.

**Radleschen.** Reich an Vitamin C und Senfölen, die der Verdauung gut tun, kalorienarm.

 **Das Land Steiermark**  
→ Lebensressort



### DAS ALLES STECKT IN STEIRISCHEN FISOLEN

**Viele Sorten.** In der Steiermark kennt man Fisolen oder Buschbohnen auch als „Bohnscharln“. Es werden zahlreiche Sorten und Formen kultiviert. Die Hülsen können gelb, grün-rot-violett gestreift bis schwarzviolett sein.

**Wertvoller Inhalt.** Mit 2,4 g Eiweiß pro 100 g sind Fisolen besonders hochwertige Eiweißlieferanten. Sie enthalten zudem viele B-Vitamine, Folsäure, Kalzium und entzündungshemmende Saponine sowie Ballaststoffe.

**Vielseitige Verwendung.** Vor dem Verzehr immer kochen – so lange, dass sie noch zwischen den Zähnen quietschen! Verwendet werden die jungen Hülsen in Suppen, Eintöpfen als Salat, Beilage oder „abgeschmalzen“ als Hauptmahlzeit.

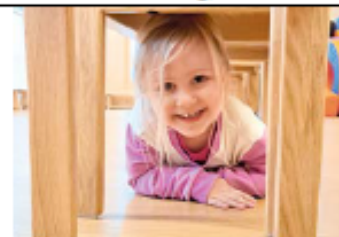


### FISOLENGULASCH – VEGETARISCH, MIT FLEISCH ODER WÜRSTELN

**Zutaten, 4 Personen:** 1 kg frische Fisolen, 2 große Erdäpfel, 2 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, 2 EL Öl, 2 EL Paprikapulver edelsüß, ein Schuss Essig, 2 EL Paradiesermark, 1 Liter Gemüsebrühe – ersatzweise auch Wasser, 1 Becher Sauerrahm, 2 EL Mehl, Petersilie, Majoran, Kümmel, Lorbeer, Salz und Pfeffer.

**Zubereitung:** Fisolen putzen, in 2 cm große Stücke schneiden, Erdäpfel schälen und würfeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl anrösten. Mit Paprikapulver bestreuen, mit Essig ablöschen. Paradiesermark unterrühren. Fisolen, Erdäpfel, Gewürze dazugeben, kurz anrösten, mit Wasser aufgießen, ca. 30 Minuten fertig köcheln. Sauerrahm mit Mehl verquirlen und unterrühren. Wahlweise mit Würsteln oder Geselchtem verfeinern.





**Gelingen.** Im neuen Kindergarten von Strallegg fühlen sich 60 Kinder pudelwohl.

Holz sei dank! Kindergarten Strallegg – heimelig für die Kinder und Schmuckstück für den Ort.

## Unser Kindergarten ist voll cool

Es ist hier voll cool. Und schön. Und ich treffe meine Freunde und kann Puppen spielen. Und es gibt eine super Bauecke! Wenn Kinder von „Ihrem“ neuen Kindergarten in Strallegg erzählen, dann kommen sie unweigerlich ins Schwärmen. Genauso wie Kindergartenleiterin Sonja Doppelhofer: „Die Räume sind groß und hell, da fühlen sich die Kinder sichtlich wohl. Und für das Team ist es einfach ein traumhaft schöner Arbeitsplatz.“ Und auch bei der Strallegger Bevölkerung löst der neue Kindergarten Be-

geisterung aus. „Er ist ein Schmuckstück für den gesamten Ort. Wir sind eine walddreiche Region, das Holz passt einfach perfekt ins Ortsbild“, freut sich Bürgermeisterin Anita Felner.

Da kann man also nur auf Holz klopfen und sagen: absolut gelungen! Insgesamt stecken übrigens ganze 360 m<sup>3</sup> Holz in diesem eingeschößigen Bauwerk in Massivholzbauweise. Dabei kamen unter anderem Brettsperreholzplatten aus Fichtenholz sowie Lärchenholz für die Fassade zum Einsatz.



„Die Verwendung von Holz ist die beste Investition in die Zukunft unserer Kinder.“

**Andreas Steinegger**  
Landwirtschaftskammer-Präsident

Die Stiegen wurden zur Gänze aus Brettsperreholz und Brettschichtholz hergestellt, für die drei Satteldächer wurden Brettsperreholz-Sichtplatten verwendet. All das sorgt für eine natürliche Optik und für eine beruhigende, heimelige Wirkung.

Ein weiteres schönes Beispiel für den Mehrwert von Holz – es schafft wohlige Atmosphäre, ist wichtiger CO<sub>2</sub>-Speicher, Klimaschützer und sichert Arbeitsplätze“, bricht LK-Präsident Andreas Steinegger eine Lanze für den nachhaltigen Baustoff Holz.



**Ich gehe** total gerne in den neuen Holz-Kindergarten – er ist so cool und da kann man ganz viel spielen. Theresa: Und ich mag ihn gerne, weil ich hier meine Freunde treffe und weil ich mit Puppen spielen kann.

**Anna-Lena (6), Theresa (5)**



**Ein Traum**, kann ich zu meinem Arbeitsplatz nur sagen. Wir als Team genießen die hellen, freundlichen Räume und die Wohlfühl-Atmosphäre im neuen Kindergarten – wie natürlich auch die Kinder. Einfach wunderschön!

**Sonja Doppelhofer, Leiterin**



**Es ist superschön** im neuen Kindergarten – ich gehe in die blaue Gruppe. Und die blaue Gruppe ist größer. Da kann man nämlich oben auch noch spielen – und ich spiele da am allerliebsten mit den bunten Click-Bausteinen.

**Niklas (6)**



**Der Kindergarten** war ein Herzensprojekt von mir – der Neubau ist jetzt ein absolutes Schmuckstück im Ort, das nicht nur die Kinder, sondern alle Bewohner begeistert. Holz passt einfach wunderbar zu uns.

**Anita Felner, Bürgermeisterin**

### DER STEIRISCHE WALD WIRD LAUFEND GRÖßER

62 Prozent der Steiermark sind mit Wald bedeckt. Damit ist die Steiermark das walddreichste Bundesland Österreichs. 1,014 Millionen Hektar beträgt die steirische Waldfläche in konkreten Zahlen. 4,02 Millionen Hektar sind es österreichweit. 571 Hektar Waldfläche wachsen in der Steiermark im Schnitt pro Jahr dazu. 2024 ist die steirische Waldfläche in einer Größe von 950 Fußballfeldern gewachsen; österreichweit um 4.762 Fußballfelder. Zum Vergleich: In Brasilien wurde in dieser Zeit Tropenwald im Ausmaß von 44.100 Fußballfeldern zerstört.

### PEFC-GÜTESIEGEL

#### Garantie für Nachhaltigkeit.

PEFC ist das führende Siegel für nachhaltige, aktive, klimafitte Waldbewirtschaftung und Holzverarbeitung. Produkte mit diesem Siegel stammen aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung und nachhaltiger Produktion.







# Radio/Fernsehen




# Marktbummel: Alles für den Grill


 [Zum Beitrag](#)



### Marktbummel: Alles für den Grill


Guten Morgen Steiermark  
Bestens informiert ins Wochenende

 Sa., 14.6. • 24 Tg. ...

START 10  10 LIVE

2:10:50

4:00:03



INHALT

SENDUNG


WEITERHÖREN


08:02 Wetter

...


08:03 Verkehrsservice


...


 Bette Midler  
From A Distance


 Max Giesinger & Johannes Oerding  
Wimpernschlag

08:10 Marktbummel: Alles für den Grill

 ...

 Olly  
Balorda Nostalgia

 Pussycat  
Mississippi

 Hubert Von Goisern  
Weit, Weit Weg





# Landesweite Medien



Landwirtschaftskammer  
Steiermark



**STEIRER DES TAGES**

## Er kennt sich im Garten aus

Alexander Wieser (25) stellte sein Fachwissen unter Beweis und darf sich Landessieger beim Gartenbau-Lehrlingswettbewerb nennen.

Von Marie Miedl-Rissner

Während es viele junge Menschen in einen Job im digitalen Bereich treibt, legt Alexander Wieser in der Natur selbst Hand an. Und dabei hat er den vollen Durchblick. Denn der 25-jährige Grazer setzte sich gestern beim Gartenbau-Lehrlingswettbewerb in Großwilfersdorf durch. Die Freude ist bei ihm riesig: „Ich freue mich sehr, ich habe sehr viel gelernt und ich habe mich wirklich sehr gestresst die letzten Tage, aber ich bin jetzt froh und kann mich nicht mehr freuen über so ein Ergebnis“, sagt er.

Mit dem Sieg gerechnet hat er trotz seiner Bestleistungen in der Schule nicht. „Man weiß natürlich nie, wer sonst noch dazu kommt. Natürlich, in meiner Klasse bin ich schon der sehr bemühte Streber, aber es kommen auch noch Leute von den anderen

Klassen“, sagt Wieser.

Seine Vorbereitung auf den Wettbewerb war jedenfalls akribisch. Neben dem stundenlangen Lernen hat er auch viel Zeit im Garten verbracht und sich dort die Namen der Pflanzen eingeprägt. Im Gartenbau hat er jedenfalls seine

Leidenschaft gefunden. „Der Gartenbau ist einfach so etwas Interessantes und Übergreifendes, ich glaube, jeder hat irgendwie mit der Natur zu tun, und als Gärtner natürlich besonders. Es ist einfach ein extrem erfüllender Job“, sagt der 25-Jährige.

Daher möchte er auch zukünftig in dem Bereich bleiben. Gelernt hat er im Botanischen Garten in Graz und dort viele Bereiche kennengelernt – von Stauden über tropische Pflanzen und Baumschulmaterial. Wo es ihn in Zukunft genau hingehet, weiß er noch nicht. Aber eines steht jedenfalls fest: Bevor diese Entscheidung fällt, wird der Sieg erstmal gefeiert. „Wir sind, glaube ich, alle froh, dass der Wettbewerb vorbei ist und wir werden alle ein bisschen ausgelassener feiern bis die Schule wieder anfängt“, sagt Wieser.



Der glückliche Sieger: Alexander Wieser  
ALEXANDER  
DANNER





Reinhard  
Lierzer  
baut auch  
unter Glas  
und Folie  
an LIERZER



Von Jonas Heitzer

**I**m Frühsommer färbt sich die grüne Mark traditionell erdbeerrot. Mit 140 Hektar ist die Steiermark das Bundesland mit der drittgrößten Erdbeer-Anbaufläche. Kein Wunder, dass Erdbeerpflücken Volkssport ist.

„Der Wettergott war den Erdbeerbauern heuer gnädig. Wir haben eine Top-Ernte. Die Erdbeeren sind verführerisch rot und ausgesprochen geschmackvoll“, sagt Manfred Kohlfürst, Obmann des Verbands steirischer Erwerbsobstbauern.

Selbstpflückbetriebe machen unter den klassischen Freilandflächen mit Strohkultur den weitaus größten Anteil aus. Win-Win für Bauern und Frei-

zeit-Erdbeerfans: Durch den geringeren Erntehelferbedarf können die Früchte deutlich günstiger angeboten werden, vor allem Kinder haben ihre Freude beim Pflücken. Auch wenn sie meist den Großteil der Beeren noch am Feld „verarbeiten“.

**Vor allem auf den Feldern im Norden** der Steiermark waren die Anbaubedingungen heuer fast perfekt, sagt Johanna Weber vom Erdbeerland Bartlbauer. Im Gegensatz zu den Kärntner Feldern des Großbetriebes sei hier der Frost völlig ausgeblieben. Letztes Jahr war die Saison weniger gut, Hochwasser hatte vier Felder überschwemmt und unbrauchbar gemacht. Umso höher ist die Nachfrage dieses

Jahr: „Heuer gab es vom ersten Tag an einen Run auf die Erdbeeren.“ „Gewaltig“ ist der Andrang auch bei Familie Lierzer in Sankt Marein im Mürztal. So viele hungrige Mäuler gilt es mit Erdbeeren zu füllen, dass die Ernte kaum ausreicht. Denn ganz zufrieden sind die Lierzers nicht mit den Bedingungen. „Ende Mai hat der Hagel auf mehreren Feldern 60 bis 70 Prozent Ausfälle verursacht“, erzählt uns Reinhard Lierzer. Dort müssen die Früchte nun erst wieder nachreifen.

Keinen Hagel, aber dafür die richtige Menge an Niederschlag erlebte Obstbauer Karl Schlögl. Seine Felder liegen nahe Hartberg. „Für die Erdbeeren war das Wetter heuer ideal. Wir hatten





Obstbauer Karl Schlögl  
freut sich über die gute  
Erdbeersaison PRIVAT



Auch Johanna Weber  
vom Erdbeerland  
Bartlbauer ist sehr  
zufrieden BARTLBAUER

zwar eine kurze Blühphase, aber eine tolle Ernte. Die Qualität ist heuer super, die Früchte sind richtig toll beinander.“ Dementsprechend gut ist auch Schlögl's Auslastung. „Wenn die Leute noch was wollen, müssen sie sich beeilen“, sagt er lachend – bis Dienstag kann in Hartberg noch gepflückt werden, schätzt er. Der Kilopreis beträgt bei ihm seit drei Jahren 3,50 Euro.

Johanna Weber von Bartlbauer will eigentlich gar nicht jammern. Aber wenn es nur ein bisserl mehr Winterfeuchte gegeben hätte, oder zumindest in den letzten Wochen noch einmal g'scheit geregnet hätte. . . Weil dem nicht so war, dürfte auf den Bartlbauer-Feldern in der Südsteiermark die Pflück-

saison nach dem Wochenende zu Ende gehen. Die angekündigten Regenfälle der nächsten Tage kommen für den Süden schon zu spät.

**Etwas länger** dürfte die Saison auf den Feldern ab Karlsdorf Richtung Norden gehen. Hier waren die letzten Wochen feuchter, mit dem für Montag angekündigten Niederschlag könnte noch bis Ende nächster Woche fleißig gepflückt werden.

Viele Betriebe – wie der von Reinhard Lierzer in Sankt Marein – fahren mehrgleisig und bauen auch unter Glas und Folie an. So lässt sich die Saison natürlich noch ausdehnen – allerdings zu höheren Preisen als im Freiland.





# Regionale Medien



# Präsident Andreas Steinegger 1/4





# Präsident Andreas Steinegger 2/4



Andreas Steinegger

**Markus J. Plöbst:**

*Lieber Andreas, du hast seit einigen Monaten eine neue Aufgabe bei uns in der Steiermark übernommen. Was machst du da?*

**Andreas Steinegger:** Am 14. März wurde ich mit überwältigender Mehrheit zum Präsidenten der Landwirtschaftskammer gewählt. Mit Respekt und Demut gehe ich an diese verantwortungsvolle Aufgabe heran, die Interessen der bäuerlichen Familienbetriebe in der Steiermark zu vertreten.

**Markus J. Plöbst:**

*Wenn ich das jetzt richtig verstehe, gibt es zwei Zugänge zur Landwirtschaft: Das eine ist das Land als Wirtschaftsbetrieb, und das andere ist ein Zugang über den Schöpfungsgedanken – also die Bewahrung und Pflege der Natur. Wo liegt da der Kernpunkt deiner Aufgabe?*

**Andreas Steinegger:**

Die Bäuerinnen und Bauern in der Steiermark arbeiten im Einklang mit der Natur, die Experten der Landwirtschaftskammer unterstützen sie dabei. Sie wirtschaften nach dem Prinzip der ökosozialen Marktwirtschaft. Das bedeutet: Wirtschaftlichkeit, soziale Gerechtigkeit und ökologische Verantwortung sind miteinander in Balance verbunden. Die

ökosoziale Marktwirtschaft hat für die Bäuerinnen und Bauern in der Steiermark eine ganz besondere Bedeutung – ihr geistiger Vater, Josef Riegler, hat dieses Prinzip europaweit vorangetrieben.

**Markus J. Plöbst:**

*Haben die Landwirte – früher sagte man einfach „Bauern“ – heute noch wirklich einen Bezug, die Liebe zur Natur und den Tieren, oder werden die Bauernhöfe zu industrialisierten Wirtschaftsbetrieben?*

**Andreas Steinegger:**

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern – wir sprechen immer von Bäuerinnen und Bauern – sind mehr denn je eng mit der Natur verbunden. Weil sie sorgsam mit den Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft sowie mit den Tieren als Mitgeschöpfe umgehen, können sie die Bevölkerung auch verlässlich und nachhaltig mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln versorgen. Unsere Bauernhöfe in der Steiermark sind im internationalen Vergleich klein, sie werden von Familien geführt, jede Kuh hat bei uns noch einen Namen. Eine industrielle Landwirtschaft, wie wir sie zum Beispiel aus den USA kennen, mästet auf engstem Raum tausende Rinder, behandelt sie mit Hormonen und gefährdet Boden, Wasser und Luft. Eine derartige Agroindustrie ist in Österreich oder der Steiermark ein No-Go!

**Markus J. Plöbst:**

*Die Bauern waren früher auch die großen Träger der Kirche – man sagte „Gott im Landhaus“. Stimmt das heute noch?*

**Andreas Steinegger:**

Ich bedaure es sehr, dass die Kirchen-

## Interview mit Andreas Steinegger,

„Ein

gemeinde leider kleiner wird und die Säkularisierung voranschreitet. Das ist vor allem ein Phänomen der westlichen Welt, in Afrika oder Asien wächst das Christentum. Auch wenn die Bindung an die Kirche geringer wird, sind die Bäuerinnen und Bauern wesentliche Säulen bei den kirchlichen Ritualen. Denken wir nur an Erntedank oder die vielen Maianachten im ganzen Land. Zweifellos zeigt sich auch in der Steiermark, dass in den Industriegebieten die Bäuerinnen und Bauern nicht mehr so stark mit der Kirche vernetzt sind wie es beispielsweise noch in der Oststeiermark der Fall ist. Entscheidend ist letztlich aber immer die Bindung an den Glauben, der aber nicht immer laut ausgesprochen wird.

**Markus J. Plöbst:**

*Papst Franziskus, der ja am Ostermontag verstorben ist, hat sich sehr intensiv mit Landwirtschaft und Umweltschutz beschäftigt und immer wieder auf den Schöpfungsgedanken hingewiesen. Wie nehmen seine Gedanken – oder die der Kirche allgemein – aus dieser ganzheitlichen Sicht der Schöpfung Einzug in die praktische Arbeit der Landwirtschaftskammer?*

**Andreas Steinegger:**

Vom verstorbenen Papst Franziskus und seinen Gedanken in der Enzyklika Laudato si bin ich sehr beeindruckt. Sie sind ein globales Plädoyer für Nachhaltigkeit und Natur, für ein faires Ernährungssystem, für den Ausstieg aus fossilen Energiequellen und gegen die Armut. Unsere Bäuerinnen und Bauern übernehmen in ihrer praktischen Arbeit Verantwortung für die Schöpfung – sie reden nicht von Naturschutz, sondern sie sind Naturschützer. Sie pflegen unsere so schöne Kulturlandschaft wie Almen und Weiden mit ihrer besonders großen pflanzlichen und tierischen Artenvielfalt. Sie legen freiwillig Biodiversitätsflächen, Blühstreifen und Gewässerrandstreifen mit blühenden Pflanzen an, die für Insekten und Bienen wertvolle Weiden sind. Auch un-

## Zur Person

Andreas Steinegger, geb. 1970, Landwirt in Niklasdorf, Landwirtschafts- und Forstmeister. Kammerobmann der Bezirksbauernkammer Obersteiermark, Landeskammerrat, seit März 2025 Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark



# Präsident Andreas Steinegger 3/4

Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark

## Gespräch wir sind“



sere bewirtschafteten Wälder sind ein Elxier der Artenvielfalt, das beweisen auch brandaktuelle Studien. Viele landwirtschaftliche Betriebe sind bereits auf dem Weg unabhängig von fossiler Energie zu werden, sie ersetzen Fossilenergie durch Sonnenstrom und Wärme aus nachwachsenden Holzreststoffen. Unsere Bäuerinnen sind wichtige Botschafterinnen für regionale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen und informieren die Bevölkerung, um die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Die Liste der praktischen Aktivitäten der steirischen Bäuerinnen und Bauern zur Enzyklika Laudato si könnte ich unendlich lang fortsetzen.

Markus J. Plöbst:

*Man liest und hört aber, vom „Bauernsterben“ oder dass viele Bauern ihre Äcker verkaufen oder für PV-Anlagen großflächig verpachten. Zugleich Klimawandel oder Billigfleisch in Supermärkten. Ist ein ehrlicher Biobauer überhaupt noch lebensfähig?*

Andreas Steinegger:

Jeder Bauer, der die Bewirtschaftung einstellt, ist einer zuviel – eine Betriebsaufgabe tut mir vom Herzen weh. Ja, wir haben in der Vergangenheit landwirtschaftliche Betriebe verloren, doch mittlerweile zeigt sich, dass sich der Rückgang Gott sei Dank verlangsamt. Mehr als 33.000 land- und forstwirtschaftliche Betriebe versorgen durch ihren großen Fleiß die Bevölkerung verlässlich mit hochwertigen und sicheren Lebensmitteln. Zum Klimawandel: Die Bäuerinnen und Bauern sind Hauptbetroffene der Klimakrise und gleichzeitig Teil der Lösung. Um die Folgen der Klimaveränderung durch Starkregen, Hitze, Frost, Trockenheit oder Überschwemmung abzumildern, setzen sie auf klimafitte Grünland- und Ackerbewirtschaftung und auf klimafitte Forstwirtschaft. Worum geht es dabei? Im Ackerbau achten die Bauern auf einen hohen Humusgehalt, damit zerstörerische Starkregen nicht so große Schäden anrichten. Im Grün-

land, das künftig noch mehr Hitze und Trockenheit überstehen muss, säen sie jetzt schon Gräser, damit dennoch Futter für die Tiere geerntet werden kann. Und in der Forstwirtschaft pflanzen die Waldbesitzer jetzt schon Bäumchen, die der Klimaver-schlechterung trotzen. Zum Billigfleisch in den Supermärkten: Der Druck auf die heimischen Tierhalter ist wirklich groß. Daher appelliere ich an alle Steirerinnen und Steirer Tierwohlfleisch ins Einkaufswagerl zu legen – das bestärkt unsere Bäuerinnen und Bauern auf ihrem Weg hohe Tierwohlstandards umzusetzen. Ob Biobauern lebensfähig sind, hängt ebenfalls mit der Nachfrage zusammen. Je mehr Bioprodukte gekauft werden, umso mehr Biobauern können dann ihr Einkommen erwirtschaften. Nach der Zeit der hohen Inflation zieht erfreulicherweise der Biomarkt wieder an – die Nachfrage nach Bioprodukten steigt wieder. Die Biobauern sind vorsichtig optimistisch.

Markus J. Plöbst:

*Wenn man jetzt die Bevölkerung fragt: Hast du den Eindruck, dass die Menschen vor allem in den Städten heute noch einen Zugang zur Natur haben? Es gibt nahezu alles zu jeder Jahreszeit; eingeflogen aus allen Kontinenten der Erde! Viele wundern sich ja schon, wenn zu Weihnachten keine frischen Erdbeeren oder Kirschen im Supermarkt angeboten werden.*

Andreas Steinegger: Dazu habe ich eine klare Position: Nicht alles zu jeder Zeit, sondern alles zu seiner Zeit – Erdbeeren oder Kirschen müssen nicht fliegen! Unsere sonnengereiften Erdbeeren und Kirschen schmecken dann am besten, wenn sie in unserer Region reifen. Dazu leisten unsere Bäuerinnen erheblich Bewusstseinsarbeit bei Seminaren oder auch bei praktischen Kochkursen in den „Frischen Kochschulen“ in Leoben, am Steiermarkhof in Graz sowie in Feldbach. Herzlich willkommen! Als Präsident ist es mir zudem ein großes

[Fortsetzung auf der nächsten Seite](#)



# Präsident Andreas Steinegger 4/4



Fortsetzung von Seite 3:  
Interview mit Andreas Steinegger

liegen, den Dialog zwischen der Bauernschaft und der Bevölkerung zu verstärken, damit mehr Menschen darüber Bescheid wissen, was wir tun und für unser Land und die Bevölkerung Gutes leisten. Ich werde nicht müde werden für ein besseres Verständnis der heimischen Land- und Forstwirtschaft sowie für heimische Lebensmittel zu werben.

Markus J. Plöbst:

*Wie rechtfertigt sich das im Wettbewerb? Importprodukte sind oftmals günstiger als einheimische.*

Andreas Steinegger:

Da gehe ich mit dem verstorbenen Papst Franziskus konform, der Kritik am Konsumismus und Wachstumszwang übt und ein gutes Leben in einer intakten Natur für alle und für die zukünftigen Generationen einfordert. Jeder, der sich gezielt für regionale Lebensmittel entscheidet, leistet einen wichtigen Beitrag für eine gute Zukunft in den Regionen, weil Arbeitsplätze geschaffen sowie Klima und Umwelt geschont werden.

Markus J. Plöbst:

*Abschließend: Inwieweit wirst du mit deinen Ideen erfolgreich sein – oder*

*wirst du an politischen und wirtschaftlichen Grenzen scheitern?*

Andreas Steinegger:

Also: Ich bin der erste Biobauer, der Präsident geworden ist – und ich glaube, der Gedanke, dass es wieder um „weniger, aber besser“ gehen sollte, trifft den Nerv vieler Bäuerinnen und Bauern. Viele wünschen sich sehnlichst, dass dieser Druck nach ständiger Vergrößerung und Mehrproduktion endlich kalkuliert und neu bewertet wird. Ob es ausgerechnet mir gelingt, das umzusetzen, sei dahingestellt. Aber ich werde auf jeden Fall meinen Beitrag leisten – dafür, dass eine familiengeführte Landwirtschaft, die auf Nachhaltigkeit achtet, auch in einer oder zwei Generationen noch möglich ist. Dass es eine Zukunft für diese Art von Landwirtschaft gibt – das ist mein Wunsch. Ob ich damit erfolgreich bin, wird man letztlich erst am Schluss beurteilen können. Aber ich werde auf jeden Fall bei meinen Gedanken bleiben und daran weiterarbeiten.

Markus J. Plöbst:

*Dann danke ich dir herzlich für das Gespräch – und ich wünsche dir alles Gute für deinen Weg und die Umsetzung Deiner Ideen!*



## Ein Prost auf die Wein-Landessieger

18 Wein-Landessieger wurden von einer Fachjury auserkoren: Neun davon kommen aus dem Bezirk Leibnitz.

WALTRAUD FISCHER

Die größte und älteste Weinbewertung des Landes, die als wahres Schaufenster für fruchtig-steirischen Wein gilt, ist geschlagen. „An der Bewertung können alle geprüften steirischen Qualitätsweine teilnehmen. Um aber ins Finale zu kommen, muss eine Mindestweinmenge vorhanden sein“, so Weinbauchef Martin Palz. Zudem müssen in den klassischen Sortengruppen die Weine trocken ausgebaut und weniger als 13 Volumenprozent Alkohol aufweisen. Damit soll der anmzierend fruchtig steirische Weinstil ins Schaufenster gestellt werden.

### 1.685 Weine im Rennen

„Rund 350 Weinbauern reichten 1.685 Weine ein“, betonte Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein bei der Siegerpräsentation.

Bei vielen Sorten sowie Sortengruppen war aufgrund der Probenanzahl ein Semifinale durchzuführen, um zu den besten sechs Finalweinen zu kommen. Den



**Doppel-Landesieger: Familie Temmel vom Weingut Felberjörgl siegte mit Riesling Ried Höchleit'n und Welschriesling Beerenauslese** LK Steiermark/David Krenn

Einzug in das Semifinale schafften knapp 17 Prozent oder 286 Weine. 6,5 Prozent oder 108 Weine davon schafften den Sprung ins Finale. Der Aufkleber für die Weine, die in die Broschüre aufgenommen wurden, kennzeichnet die besten Weine der Steiermark.

### Doppel-Landesieger

Weingut des Jahres ist der Weinhof Ulrich aus St. Anna/Alten, der auch einen Dreifach-Landesleg holte. Ein doppelter Landesleg gelang dem Weingut Felberjörgl aus Kitzack im Sausal. Alle Landesieger aus dem Bezirk Leibnitz sehen Sie im Infokasten rechts.



**Der neue Landesweinbaudirektor Martin Palz aus der Südsteiermark sieht die Zukunft der steirischen Weinwirtschaft positiv.** Wein Steiermark/Werner Krua

### DIE LANDESSIEGER

#### Weingut Felberjörgl aus Kitzack

- Riesling: Riesling Ried Höchleit'n DAC
- Prädikatswein: Welschriesling Beerenauslese

#### Weingut Koller aus Kitzack

- Weißburgunder: Weißburgunder DAC

#### Weingut Grabin aus Labutendorf

- Morillon: Morillon DAC

#### Weingut Bockmoar aus Wildon

- Sauvignon blanc: Sauvignon blanc DAC

#### Weingut Adam-Lieleg aus Leutschach

- Muskateller: Muskateller DAC

#### Weingut Perner aus Ehrenhausen

- Scheurebe: Sämtling 88

#### Weingut Marko aus Ehrenhausen

- Burgunder Ortstypisch: Morillon Ehrenhausen DAC

#### Weinbau Labanz aus Oberhaag

- Blauer Zweigelt: Blauer Zweigelt Barrique





# Agrarmedien



Landwirtschaftskammer  
Steiermark



# Präsident Andreas Steinegger 1/2

## ***EIN PRÄSIDENT MIT WURZELN IN KOBENZ***

*Am 28. April 2025 besuchte der neue Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer, Andreas Steinegger, die LFS Kobenz – seine ehemalige Schule.*

**I**n einer lebendigen Gesprächsrunde gab er Einblick in seinen Lebensweg, seine Ausbildung und seine Arbeit als Kammerpräsident.

Der Präsident stammt aus einer Familie mit sieben Kindern. Aufgewachsen auf einem gepachteten Hof in Traboch, übernahm er später einen sanierungsbedürftigen Betrieb in Niklasdorf. Sein älterer Bruder verzichtete auf die Hofnachfolge, und so war für ihn klar: Er will den Betrieb weiterführen. Um gut vorbereitet zu sein, begann er seine Ausbildung an der LFS Kobenz.

An seine Schulzeit unter Direktor Pretzler erinnert er sich gerne: Wenig Ausgang, Heimfahrten nur alle zwei Wochen, aber ein starkes Gemeinschaftsgefühl. Besonders prägte ihn das Engagement in der Landjugend, wo auch seine politische Laufbahn ihren Anfang nahm – als Ortsgruppenobmann in Proleb und später als stellvertretender Bezirksobmann.

Nach der Fachschule absolvierte Herr Steinegger die Ausbildung zum Landwirtschafts- und später zum Forstwirtschaftsmeister. Zeitgleich gründete er mit seiner Frau Annamaria eine Familie und übernahm den Hof. Anfangs war die Ausstattung bescheiden: 15 Milchkühe, ein Traktor, ein Heublit. Doch mit viel Einsatz wurde investiert, saniert und ausgebaut – trotz Rückschlägen wie einem Stallbrand nach einem Blitzeinschlag. Heute vermarktet die Familie ihre Biomilch erfolgreich direkt über ein Milchautomaten, so-



wie über „Zurück zum Ursprung“. Eine Hackschnitzelheizung ergänzt den modernen Betrieb. Von seinen vier Kindern möchte sein ältester Sohn Andreas in die Fußstapfen seines Vaters treten und den elterlichen Betrieb übernehmen.

Politisch war Andreas Steinegger seit 2011 als Bauernbundobmann aktiv, später als Kammerobmann der Bezirkskammer Obersteiermark. Im Jänner 2025 bat ihn der damalige Kammerpräsident um eine mögliche Nachfolge. Nach

Rücksprache mit seiner Familie stellte er sich der Wahl – und wurde am 14. März zum neuen Präsidenten gewählt.

Beim Schulbesuch erklärte er verständlich die Aufgaben der Landwirtschaftskammer: Beratung, Unterstützung bei Förderungen und Vertretung der bäuerlichen Interessen. Seine offene und bodenständige Art beeindruckte die Schülerinnen und Schüler – ein Präsident mit Praxisnähe und klaren Wurzeln in Kobenz.



# Präsident Andreas Steinegger 2/2

Im Gespräch mit dem Landeskammerpräsidenten: Einblicke, Klartext und Zukunftsvisionen

Beim Besuch des neuen Landeskammerpräsidenten hatten die Schülerinnen und Schüler die Gelegenheit, ihm Fragen zu aktuellen Herausforderungen in der Landwirtschaft zu stellen. Offen und verständlich ging er auf Themen wie Agrarpolitik, Seuchenschutz, Bürokratie und Zukunftsperspektiven ein.

Zur Frage möglicher US-Zölle erklärte er, dass aktuell keine Zölle bestehen und die EU intensiv verhandle. Sollte es dazu kommen, seien nur wenige österreichische Betriebe betroffen – hauptsächlich im Weinbau. Bei kleinen Direktvermarktern sei die Marktentwicklung entscheidend. Bürokratie stelle hier ein Problem dar, weshalb sich die Landwirtschaftskammer für Entlastung einsetze.

Auch zur Maul- und Klauenseuche informierte er ausführlich. In betroffenen Zonen würden alle Tie-

re getestet und im Infektionsfall gekeult. Der Schutz funktioniere, wenn konsequent kontrolliert und sauber gearbeitet werde. Auch beim Almauftrieb sei entscheidend, wie weit ein Betrieb vom Seuchenherd entfernt liegt.

Zum Bauernsterben sagte er, dass die Agrarpolitik auf EU-Ebene oft von Nicht-Landwirten gestaltet werde. Der finanzielle Rahmen sei begrenzt und die Mittelverteilung unter den verschiedenen Betriebsformen umkämpft. Dennoch könnten innovative, flexible Betriebe auch heute erfolgreich wirtschaften.

Auch das Thema Energie wurde angesprochen. Photovoltaik sei nicht immer wirtschaftlich, besonders, wenn viele zur gleichen Zeit einspeisen. Chancen sieht er in der Kombination mit Speichern oder bestehender Biogastechnologie. Besonders sinnvoll sei die Eigenstromnutzung zur Kostensenkung – aber nicht jeder Betrieb könne davon profitieren.

In Bezug auf Bürokratie forderte er praxistauglichere Regeln und be-

richtete vom Entbürokratisierungsgipfel, an dem die LK mit konkreten Vorschlägen teilnahm. Auch die zunehmende Bodenversiegelung sei Thema – die Kammer bemühe sich, Rückbau bei neuen Projekten einzufordern.

Sein abschließender Rat an die Jugendlichen: Freude an der Arbeit, Innovationsbereitschaft, genaues Rechnen und solides Dokumentieren seien die Grundlage für einen zukunftsfähigen Betrieb.

Wir bedanken uns herzlich für den Besuch und wünschen dem neuen Präsidenten alles Gute für seine neue Aufgabe – mit dem Wissen, dass jemand mit Wurzeln in Kobenz nun die Interessen der steirischen Landwirtinnen und Landwirte vertritt.

*Obergruber Anna-Maria gemeinsam mit dem 2. Jahrgang*



# Bauernhof des Jahres 2025



Auszeichnung

## Steirischer Bauernhof des Jahres prämiert

Der begehrte Titel „Bauernhof des Jahres“ geht heuer an Daniela, Helmut und Philipp Augustin aus Unterauersbach/Gnas (Bezirk Südoststeiermark). Sie beeindruckten beim Publikumsvoting mit ihren auf Stroh gehaltenen Schweinen. 32.346 von 94.050 Stimmen sprechen eine deutliche Sprache.

Der zweite Platz ging an den bekannten Pferdehof und Noriker-Züchter Wolfgang Friedl aus Garrach/Gutenberg (Bezirk Weiz). Bronze erreichten Johannes und Karin Cornides, die in Landl (Bezirk Liezen) auf klimafitte Wälder und zudem auf Kalbinnen- und Zuchtstierzucht setzen.



Die glückliche Siegerfamilie Augustin flankiert von LK-Präs. Steinegger und Vizepräs. Maria Pein.





# Online Medien



# Online Medien

## **Erdbeeren:**

Kleine Zeitung, online – 14. Juni: [zum Beitrag](#)

## **Internationaler Tag des frischen Gemüses:**

Leibnitz Aktuell, online – 16. Juni: [zum Beitrag](#)

Der Grazer, online – 16. Juni: [zum Beitrag](#)

## **Lehrlingswettbewerb Gartenbau:**

Kleine Zeitung, online – 18. Juni: [zum Beitrag](#)





# Online Plattformen





# Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Annalena Straußberger

16. Juni um 13:25 · 🌐

Im Garten am Berg in Schladming macht Michael Windberger mehr als nur Bio-Gemüse – er sät Ideen und gilt mittlerweile als Pionier im alpinen Bio-Gemüsebau. 🍄

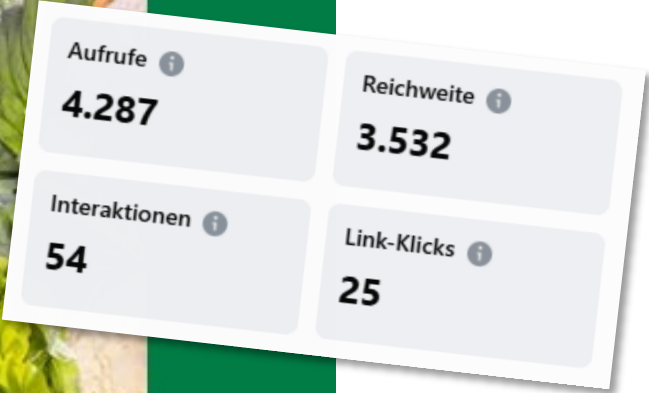
Auf 960 Metern Seehöhe baut er inzwischen bis zu 40 Gemüsearten an. 🌱💚

👉 Mehr: <https://bit.ly/michael-windberger>

BAUERNPORTRAIT

Michael Windberger: "Baue auf 960 Metern Seehöhe bis zu 40 Gemüsearten an."

©NETZWERK KULINARIKWILDBILD.AT



Steirergemüse und 50 weitere Personen

1 Kommentar

2 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen



# Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



**Steirische Lebensmittel**

Gepostet von Stefanie Bratl

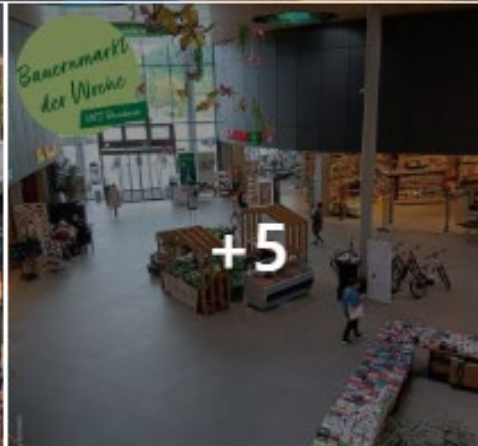
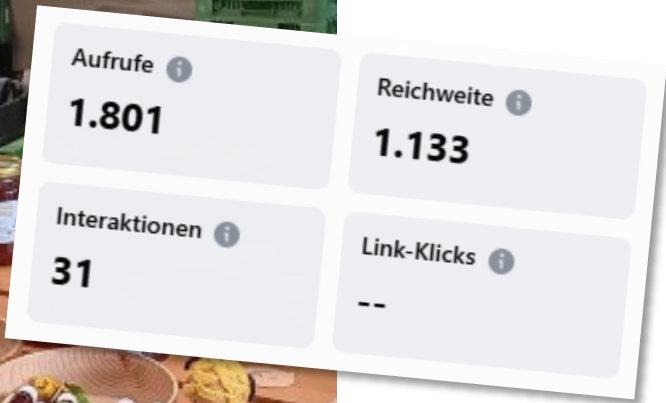
17. Juni um 14:35 · 🌐

🌿 Entdecke regionale Schätze beim Bauernmarkt im weststeirischen Einkaufszentrum Bärnbach!

Von frischem Gemüse, süßen Beeren und duftendem Brot bis zu Honig und steirischem Kürbiskernöl – hier findest du Qualität aus der Heimat. 🥕🍯🍞

Direkt beim Eingang in der Packer Straße 18!

🕒 Öffnungszeiten: Freitag 8.30 bis 17 Uhr | Samstag 8.30 bis 13 Uhr



👍 26

7 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen



# Post der Woche: Instagram, LK Steiermark



## Lehrlingswettbewerb Gartenbau

### Aufrufe ⓘ

Aufrufe	1.731
Follower	99.4 %
Nicht-Follower	0.6 %



lk\_steiermark



lk\_steiermark 20 junge, fachlich voll beschlagene Talente stellten sich dem Gartenbau-Lehrlingswettbewerb. 🌱

Die Podestplätze gingen an:  
🏆 Landessieger: Alexander Wieser – Botanischer Garten Graz  
🥈 Platz 2: Marie-Theres Schwaiger – Baumschule Höfler in Puch bei Weiz  
🥉 Platz 3: Leonie Reiterer – Landesversuchszentrum für Spezialkulturen in Wies

Das Siegertrio darf nun die Steiermark beim Bundeslehrlingswettbewerb in Wien vertreten.

Herzliche Gratulation!

Mehr: Link in der Bio!

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

1 Tag

Insights ansehen

Beitrag bewerben



Gefällt ninschnati und 43 weitere Personen

Gestern



Kommentieren ...

Posten