



St LANDWIRT SCHAF

wid
II

Radio/Fernsehen

Teenager Kitchen Battle

→ [Zum Beitrag](#)



The image shows a radio player interface with a green gradient background. On the left, there's a sidebar with the title "Teenager Kitchen Battle Projekt", a short description, and broadcast details ("St Mi., 2.7. • 28 Tg."). Below this is a play bar with a blue play button and volume controls. The main content area has three tabs at the top: "INHALT" (selected), "SENDUNG", and "WEITERHÖREN". The "INHALT" tab lists various tracks and segments. Two specific segments are highlighted with yellow boxes: "14:43 Teenager Kitchen Battle Projekt" and "15:13 Teenager Kitchen Battle". These highlighted segments also have their own play bars at the bottom.

Segment	Artist/Song
Rupert Holmes Escape (The Pina Colada Song)	
14:29 Schlagzeilen	...
14:31 Wetter	...
14:32 Verkehrsservice	...
Tony Esposito Kalimba De Luna	
Andreas Gabalier Verdammt Lang Her	
Britney Spears Baby One More Time	
14:43 Teenager Kitchen Battle Projekt	... Mamas & Papas California Dreamin'
15:13 Teenager Kitchen Battle	... Nockis Lass Mich Es Sein Christie San Bernadino Maite Kelly Mit Liebe Geht Das

Marktbericht: Marillen

→ [Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Marillen

Guten Morgen Steiermark
Bestens informiert und unterhalten ins...

St Sa., 28.6. • 26 Tg. ...

• •

START ⏪ ⏪ LIVE 🔍

2:20:11 ————— 4:00:01

— — 🔍

INHALT

SENDUNG

WEITERHÖREN

Cheap Trick
I Want You To Want Me

Poxrucker Sisters
D' Sun Geht Auf

08:11 **Weckruf** ...

Robbie Williams/Nicole Kidman
Something Stupid

08:14 **Weckruf** ...

Eros Ramazzotti
Un Attimo Di Pace

08:19 **Marktbummel: Marillen** 🔍 ...

Nik P.
Mit den Füßen im Meer

Joe Cocker
Summer In The City

08:29 **Journal** ...

08:36 **Wetter** ...

08:37 **Verkehrsservice** ...



Landesweite Medien

STEIERMARK THEMA DES TAGES

steiermark@kronenzeitung.at

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Während sich Wasserratten und Ausflügler über das anhaltend trockene und sonnige Wetter freuen, geraten viele Bauern angesichts des ausbleibenden Regens immer stärker in Bedrängnis. Ein Szenario, das künftig eher zur Regel als zur Ausnahme wird. Doch es gibt auch Möglichkeiten gegenzusteuern.

Foto: HELMUT FÖHRINGER / APA / picture alliance

Vor allem in der Süd- und Weststeiermark hat es seit Wochen nicht mehr richtig geregnet. Viele Äcker sind schon deutlich gezeichnet.

Dürre-Alarm in der Steiermark

Die Trockenheit treibt steirischen Landwirten Sorgenfalten auf die Stirn. Vor allem im Süden des Landes zeichnen sich schon jetzt Ernteeinbußen ab. Niederschlag bleibt aber weiter aus.

Ergiebiger Landregen – das ist derzeit wohl der sehnlichste Wunsch vieler Bauern in der Steiermark. Die Realität sieht anders aus: anhaltende brütende Hitze, Wind und nur gelegentlich ein kurzes, heftiges Gewitter. Besonders die Süd- und Weststeiermark leiden derzeit unter Trockenheit. „An der Messstation Deutschlandsberg zum Beispiel sind bislang im Juni 18 Liter Regen gefallen. Im Schnitt sollten es eigentlich 120 sein“, sagt Geosphere-Meteorologe Christian Pehsl. Durch die hohen Temperaturen trocknen die Böden noch schneller aus.

In den Bezirken Leibnitz und Graz-Umgebung wird es speziell bei Mais schon problematisch. Da ist auf jeden Fall mit Einbußen zu rechnen.

Karl Mayer, Pflanzenbauexperte LWK Steiermark



Die Gewitterregen der letzten Tage haben leider so gut wie nichts gebracht. Auf den Welden sieht man jetzt schon, wie alles verdorrt.

Christoph Zirngast, Landwirt in der Südsteiermark



wohl beim Grünland-Futter als auch bei Ackerkulturen.“

Weinbauern beschäftigen sich mit Bewässerung

Sogar bei den sehr tief wurzelnden Weinstöcken macht sich das Regendefizit mancherorts schon bemerkbar. „Das Rebenwachstum ist stark reduziert und die Blätter fangen schon an, sich gegenseitig zu beschatten (ein natürlicher Schutzmechanismus, Anm.). Und das Gras zwischen den Rebstöcken ist sowieso schon verdorrt“, berichtet Bio-Winzer Otto Knaus von der aktuellen Situation an der südsteirischen Weinstraße. Einige seiner Kollegen würden

Stark betroffen davon sind naturgemäß die Landwirte. „Vor allem auf schottrigen und sandigen Böden kann man dem Mais jetzt teilweise schon beim Verdorren

zuschauen“, sagt Christoph Zirngast, Landwirt im südsteirischen Großklein. „Wenn es so weitergeht, müssen wir auf jeden Fall mit Einbußen rechnen. So-

Unwetter 2/2

18

LITER REGEN

An der Messstelle Deutschlandsberg sind laut Geosphere Austria im Juni bisher nur 18 Liter Regen gefallen. Normal wären gemäß langjährigem Durchschnitt aber 120 Liter.

EXTREMWETTEREREIGNISSE NEHMEN ZU

Der kürzlich vorgelegte österreichische Klimabericht zeigt es erneut anhand umfassender Datenbasis: Sogenannte Extremwetterereignisse wie Hitze, Dürre und Starkregen werden durch die globale Erwärmung häufiger und intensiver.



Im Weingarten von Winzer Otto Knaus ist das Gras verdorrt.

Die Futterernte dürfte vielerorts schmal ausfallen.

die Weingärten schon bewässern – „das wird in unserer Gegend immer mehr zum Thema werden“.

Für heimische Ackerbauern ist das wiederum – zumindest nach derzeitigem Stand – keine Option. „Da haben wir kaum eine Chance auf wasserrechtliche Genehmigungen. Außerdem ist das aufwändig und teuer“, sagt Karl Mayer, Pflanzenbau-Experte in der Landwirtschaftskammer Steiermark. Auch er bestätigt die derzeit durchaus problematische Trockenheit, vor allem in den Bezirken Graz-Umgebung und Leibnitz sowie im unteren

Murtal. Wichtig seien angesichts der Häufung solcher Trockenperioden die richtige Bodenbearbeitung und Kulturmaßnahmen. „Man muss die Wurzeln so schnell als möglich in die tieferen Bodenzonen bekommen, wo das Wasser gespeichert ist“, so Mayer. Die Züchtung trockenheitsresistenter Sorten wird ohnehin schon seit Jahren forciert.

Klimamodelle zeigen jedenfalls, dass wir uns im Sommer vermehrt auf große Hitze und längere Trockenperioden einstellen werden müssen – auch die nächsten Tage zeugen davon.

H. Baumgartner

Hohe Brandgefahr: Vorsicht im Wald

Trockenheit und Gewitter erhöhen

Feuer-Risiko in steirischen Forsten

Durch die anhaltende Trockenheit herrscht derzeit in weiten Teilen der Steiermark auch stark erhöhte Waldbrandgefahr. So waren etwa letzte Woche Feuerwehren im Bezirk Leoben tagelang durch mehrere Brände in unwegsamem Gelände gefordert. Auch zahlreiche Hubschrauber standen im Löscheinsatz (wir haben berichtet). Einige Brände wurden dabei durch Blitzschläge ausgelöst. Da der Boden sowie die Streu im Wald sehr trocken sind, kann ein solches Feuer rasch zum Flächenbrand werden.

Stefan Zwettler, Forstdirektor in der LWK Steiermark, appelliert aber auch an die Bevölkerung: „Durch die enorme

Trockenheit kann Unachtsamkeit eine Katastrophe auslösen.“ Er warnt eindringlich davor, Lagerfeuer im Wald zu entzünden, etwa beim Campen – was im Wald grundsätzlich verboten ist. Neben Zigarettenstummeln kann auch weggeworfenes Glas ein Feuer entfachen. Vorsicht ist auch beim Abstellen von Autos geboten: Schon ein heißer Auspuff kann über trockenem Untergrund schnell einen Brand auslösen.

Laut Kuratorium für Verkehrssicherheit wird im Sommer etwa jeder zweite Waldbrand durch Menschen verursacht. Über das gesamte Jahr betrachtet sind es sogar mehr als 80 Prozent.

Hannes Baumgartner

**Kronen
Zeitung**



Im Raum Eisenerz kam es letzte Woche zu Waldbränden

Einfach köstlich

Steirischer Tropfen



Beim traditionell größten und wichtigsten Weinwettbewerb der Steiermark, der Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer, wurden die steirischen Weine in Graz unter die Lupe genommen. **VON GABRIELA ARTURO**



Landesweinprämierung 2/2

**ORF
nachlese**



Mitten im Weingarten schmeckt's doppelt so gut



Prost auf den guten Tropfen

LAND UND LEUTE

Land und Leute
Steirische Wein-
ne im Fokus:
SA, 17. 5.,
16.30 UHR,
ORF 2

UND auf
on.ORF.at

Bei den Landesweinbewertungen punkteten die bestbewerteten Weine durch Harmonie und individuelle Charakteristik. Knapp 1 700 Weine wurden eingereicht, die in 18 Kategorien in fünf Tagen bewertet wurden. 108 kamen in das Finale, woraus dann 18 Landessieger hervorgingen, die im Juni in Graz prämiert wurden. Für die Verkoster in der Versuchsanstalt in Hardegg kein leichtes Unterfangen.

Gut verkostet

„Es geht um die Sauberkeit der Verarbeitung und um den guten Reifezustand der Trauben, den wir im Wein wiederfinden wollen. Dass er aber auch nicht dünn ist, dass er Körper hat. Das ist je nach Sorte unterschiedlich“, erklärte Winzer Johann Dreisiebner.

Winzerin Katja Nell weiß: „Wir Frauen kosten schon auch sehr gut. Wir nehmen nur vielleicht gewisse Nuancen ein bisschen besser wahr.“

Im vergangenen Jahr wurde beim steirischen Wein, der sich durch seine Reife und Fruchtigkeit auszeichnet, eher eine kleine Ernte eingefahren. Die Qualität ist dafür umso höher. Das Konsumverhalten wird auch selektiver.

„Wir hatten vor vielen Jahren noch einen Pro-Kopf-Verbrauch von 35 Litern Wein im Jahr. Jetzt liegen wir bei knapp 26 Litern.“

Der Fokus der Weinbauern liegt nach wie vor auf den Qualitätsweinen. Bei Wein geht es um Genuss,



Der Klöcher Traminer von Gießauf-Nell besteht aus Klöcher Traminertrauben und ist eine ganz besondere Spezialität!

nicht um Menge. Die Leute können sich auf eine Buschenschankterrasse zurückziehen und einen wunderschönen Tag genießen. Wie zum Beispiel auf dem steilsten Weingut Österreichs, in Einöd bei Kitzeck.

Steile Lage

„Bei uns ist es steiler als in der Mausefalle“. Wir fahren noch mit einem Traktor, aber dieser ist an einem Seil gesichert. Und das Seil wird alle paar Jahre getauscht“, erzählt Winzer Bernhard Malli.

Bei 49 Grad Steigung ist damit die Marke des Weines klar definiert – die steile Leiten-Serie.

Aus dieser Serie gibt es einen Welschriesling, Weißburgunder und Grauburgunder, Sauvignon und einen Muskateller.

Aber auch im Buschenschank des Familienbetriebes Malli versucht

man neue, schräge Wege zu gehen. Es gibt ein belegtes Brot, das man in vielen verschiedenen Varianten kulinarisch variieren kann. Zum Beispiel kann man daraus ein scharfes Brot machen. Oder man kann es mit Öl und Essig aromatisieren.

Bernhard Malli könnte sich aber auch vorstellen, das Angebot im Buschenschank zu erweitern. Vielleicht wird zukünftig auch Kaffee zu den Süßspeisen angeboten. Nach einem steilen Aufstieg hat man sich jedenfalls die hausgemachten Köstlichkeiten wahrlich verdient. Wo dann auch das Glaserl Wein nicht fehlen darf. ■

Weingut Dreisiebner; dreisiebner.com
Weingut Gießauf-Nell; giessauf-nell.at
Weingut Malli; weingut-malli.at



Regionale Medien

Lehrlingswettbewerb Gartenbau



Junge Predingerin mit Händchen fürs Grüne

Die 17-jährige Predingerin Leonie Reiterer absolviert im Landesversuchszentrum für Spezialkulturen in Wies die Gartenbau-Lehre. Beim Landes-Lehrlingswettbewerb holte sie sich Platz drei!

Großartig waren die Leistungen beim 32. steirischen Gartenbau-Lehrlingswettbewerb in der Gartenbauschule Großwiltersdorf.

Beim Bewerb vor Ort war auch Leonie Reiterer, die ihre Ausbildung im Landesversuchszentrum für Spezialkulturen in Wies absolviert. Motiviert ging sie in den Bewerb und holte sich den hervorragenden dritten Platz. Gemeinsam mit den vor ihr gereichten – Alexander Wieser (Platz 1) und Marie-Theres Schwaiger (Platz 2) – wird sie die Steiermark beim Bundeslehrlingswettbewerb in Wien

vertreten.

Dafür, dass der Gartenbau für Leonie genau das Richtige ist, spricht der Umstand, dass sie auch nach der Lehre gerne in dieser Branche weiterarbeiten möchte. So bereitet ihr vor allem die abwechslungsreiche Arbeit im Freien große Freude.

„Der Lehrlingswettbewerb zeigt uns, wie exzellent ausgebildet unsere Lehrlinge sind, die als Fachkräfte für den steirischen Gartenbau unverzichtbar sind. Ich bin überzeugt: Arbeiten im Gartenbau und in der Natur ist attraktiv. Kurzum: Draußen hat Zukunft“, unterstreicht Fer-

dinand Lienhart, Obmann der Steirischen Gärtner und Baumschulen, die Bedeutung dieser Berufsgruppe in den Bereichen Baumschule, Gemüsebau und Zierpflanzenbau. •



Mit Leonie Reiterer freut sich das gesamte Team des Landesversuchszentrums für Spezialkulturen in Wies.

Schulwettbewerb Käferbohne

Kronen
Zeitung

OSTSTEIRER SIEGREICH

Creative Kitchen Cup: Käferbohne in kreativen Händen

Schüler aus ganz Österreich beteiligten sich mit kreativen und innovativen Rezepten am Kochwettbewerb von Landwirtschaftskammer und Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne. Beim Creative Kitchen Cup ging es darum aus dieser gesunden und unverwechselbaren Spezialität geschmackvolle und außergewöhnliche Gerichte zu zaubern. Der erste

Platz ging an das Team der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein. Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Vorau holte den zweiten Platz in den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld, den großartigen dritten Platz erreichten die angehenden Kochlehrlinge Nico Geißbauer und Luis Thaller von der Polytechnischen Schule Birkfeld.

Die
glücklichen
Sieger L.
Töglhofer,
C. Trost, M.
Fank, H.
Pusterhofer,
L. Lechner.



Foto: LK Steiermark - Danner

Schulwettbewerb Käferbohne

KLEINE
ZEITUNG

BIRKFELD

Käferbohnen-Wraps überzeugten die Jury

Schüler der Polytechnischen Schule Birkfeld kochten sich aufs Stockerl.

Ein Wrap mit Käferbohnen, ob das schmeckt? Nico Geßlbauer und Luis Thaller von der Polytechnischen Schule Birkfeld wagten das Experiment und reichten ihr kreatives Rezept rund um die steirische Spezialität beim „Creative Kitchen Cup“ (einem Kochwettbewerb der Landwirtschaftskammer und Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne) ein. Schülerinnen und Schüler aus ganz Österreich beteiligten sich mit ihren Rezepten am Wettbewerb.

Mit ihrem Gericht konnten die beiden Schüler aus Birkfeld die Jury (bestehend aus den beiden Spitzenköchen Lorenz Kumpusch und Ferdinand Bauernho-

Nico Geßlbauer (rechts) und Luis Thaller räumten beim „Creative Kitchen Cup“ ab ALEXANDER DANNER

fer) auf alle Fälle überzeugen. Sie kochten sich souverän aufs Stockerl und holten sich den dritten Platz. Platz zwei ging an die Fachschule Vorau für ihre Käferbohnen-Pralinen, den ersten Platz holte sich das Team

aus der Fachschule Schloss Stein mit „Steirischen Baos“ – kleine, gedämpfte Germteigbrötchen, die mit selbst fermentiertem und anschließend frittiertem Käferbohnen-Tempeh gefüllt wurden.



Landesweinprämierung



Ulrich: drei Landessiege und „Weingut des Jahres 2025“

LK Steiermark



Südoststeirische Winzer weiter top

Die Südoststeiermark feiert wieder große Erfolge bei der diesjährigen Landesweinbewertung und behauptet sich damit weiterhin als top Weinbauregion des Landes: Drei Landessieger und die prestigeträchtige Auszeichnung „Weingut des Jahres“ gingen an das Weingut Ulrich in St. Anna am Aigen. Damit hat sich der Familienbetrieb diesen Titel nun schon zum dritten Mal geholt. Auch Sekt Anna und Weinhof Tomaschitz/Gustoplatzl in Klöch wurden je mit einem Landessieg belohnt.

Insgesamt wurden 1.683 Weine von 350 Betrieben bei der Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer eingereicht, wovon schließlich 18 Landessieger ermittelt wurden. Trotz oder gerade wegen der kleinen Vorjahresernte entstanden diese außergewöhnlichen Weine. Die Region Steirisches Vulkanland festigt damit weiterhin ihren Ruf als Spitzen-Weinaugebiet der Steiermark.



Agramedien

Landesweinprämierung: Weingut des Jahres 2025

vinaria
ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR



© LK Steiermark, David Krenn

Weingut des Jahres

Der Weinhof Ulrich aus St. Anna am Aigen wurde bereits zum dritten Mal zum „Weingut des Jahres“ gekürt – nach 2013 und 2019. Die Reben des Weinhofs Ulrich wachsen in den einzigartigen Lagen des Vulkanlands Steiermark, wo mineralreiche Böden und das besondere Klima für charakterstarke Weine sorgen. Durch sorgfältige Handarbeit und schonende Verarbeitung entstehen Qualitätsweine mit Finesse und Tiefe – so ist die Familie Ulrich echte Botschafterin der Region, arbeitet nachhaltig und verantwortungsvoll.

Zugrunde liegt ein Punktesystem, bei dem jeder Wein aus der Vorkost maximal

20 Punkte mitnehmen kann. Für die Teilnahme am Semifinale seiner Sortengruppe, für Finale und Landessieg kann jeder Wein noch dreimal je zehn Punkte holen. Die Punkte aller eingereichten Weine des Winzers werden addiert.

Diese sechs steirischen Weingüter kamen ins Finale um den Titel Weingut des Jahres:

- **Weingut Felberjögl**, Kitzeck
- **Weingut Grabin**, Labuttendorf
- **Weingut Kratzer**, Heimschuh
- **Weingut Lackner**, Krottendorf
- **Weingut Marko**, Ehrenhausen
- **Weingut Ulrich**, St. Anna/Aigen

Finalisten-Pakete online

In Kooperation mit der Landwirtschaftskammer gibt es alle Finalisten-Weine der Steirischen Landesweinbewertung 2025 als Sortenpakete im Onlineshop zu bestellen: shop.buschenschank.at Rasch zugreifen!

Landessieger-Pakete

„Die Siegerweine können in der Vinothek Steiermark in Sankt Anna erworben werden. Ein besonderes Erlebnis ist aber nach wie vor ein Besuch bei einem der erfolgreichen Betriebe“, empfiehlt Weinbauchef Martin Palz.

Landesweinprämierung 2025 1/2

vinaria
ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR



Steirische Landessieger 2025

In Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Steiermark

Starke Ansage:
Unter den 18 steirischen Landessiegern finden sich ein Dreifach-Landessieger und ein Doppel-Landessieger: Gut 350 Weinbauern reichten 1.685 Weine ein zum größten und wichtigsten Weinwettbewerb der Steiermark.
Ulrich ist Weingut des Jahres 2025!

Dreifach-Landessieger ist der **Weinhof Ulrich** (Siegerweine Sauvignon Blanc St. Anna DAC, Chardonnay Ried Tamberg DAC und Sauvignon Blanc Ried Hochstraden DAC), zweimal punktete das **Weingut Felberjörgl** (Siegerweine Riesling Ried Höchleit'n DAC und Welschriesling Beerenauslese). Zudem errang das Weingut Ulrich zum dritten Mal den Titel „Weingut des Jahres 2025“.

„Die Landesweinbewertung ist für die Weinbauern Bestätigung ihrer sorgfältigen Arbeit und ein Sprungbrett, um national und international Aufmerksamkeit zu erhalten“, freute sich Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin

Maria Pein bei der Präsentation in Graz. Satt 17 Prozent der eingereichten Weine erreichten das Semifinale.

Schaufenster für fruchtig-steirischen Wein

„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 animierend-fruchtig steirische Weinstil ins Schaufenster gestellt werden.

Landesweinprämierung 2025 2/2

vinaria
ÖSTERREICH'S ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR



**Steirische Landessieger 2025 (v.l.): Weinbaudirektor Martin Palz, Peter Labanz, Thomas Burger, Annemarie Deutsch, Gottfried Grabin, Rosina Grabin, Christian Friedrich, Andreas Koller, Hans-Peter Temmel, Christine Temmel, Florian Temmel, Valentin Skoff, Christian Skoff, Rupert Ulrich, Karin Ulrich, Andreas Fauster, Stefan Hütter, Manfred Frühwirth, Anton Perner, Weinhofeit Antonia, Weinkönigin Magdalena, Weinhofeit Lea, Vizepräsidentin Maria Pein, Raiffeisen-Generaldirektor Martin Schaller, Kammerobmann Christoph Zirngast, Sepp Eder
Sitzend: Bettina Urbanitsch, Cornelia Ulrich, David Ulrich, Michael Strohmaier, David Marko, Werner Luttenberger und Manfred Lieleg**

<

Das sind die steirischen Landessieger 2025

- **Welschriesling**
Weingut Burger
(*Welschriesling*)
- **Muskateller**
Weingut Adam-Lieleg
(*Muskateller DAC*)
- **Weißburgunder**
Weingut Koller
(*Weißburgunder DAC*)
- **Sauvignon Blanc**
Weingut Bockmoser
(*Sauvignon Blanc DAC*)
- **Schilcher**
Der Peiserhof Ferien.Wein.Gut
(*Schilcher DAC*)
- **Morillon**
Weingut Grabin
(*Morillon DAC*)
- **Riesling & Prädikatswein**
Weingut Felberjögl
(*Riesling Ried Höchleit'n DAC & Welschriesling Beerenauslese*)
- **Sekt**
Sekt Anna
(*Burgunder Sekt Brut*)
- **Scheurebe**
Weingut Perner
(*Sämling 88*)

Schilcher Orts- und Riedenwein

Für Schilcher mit Orts- oder Riedenbezeichnung gemäß den DAC-Regelungen wurde eine eigene Kategorie geschaffen. 42 Weine traten in dieser Kategorie um die Siegertrophäe an. Den Landessieg holte sich das Schilcherweingut Friedrich (Schilcher Ried Pirkhofberg DAC).

240 Riedenweine ritterten um Sieg

Der Bewerb der Riedenweine erfreut sich großer Beliebtheit. Die für die beiden Gruppen nominierten Weine der Burgundergruppe und der Sauvignon Blancs benötigen mindestens ein Jahr mehr Ausbau, müssen trocken ausgebaut sein und tragen die eindeutige Handschrift der Riede und des Winzers. Die Landessieger:

- **Riedenwein Burgunder**
Weingut Ulrich
(*Chardonnay Ried Tamberg DAC*)
- **Riedenwein Sauvignon Blanc**
Weingut Ulrich
(*Sauvignon Blanc Ried Hochstraden DAC*)

250 ortstypische Weine am Start

- **Burgunder Orts-typisch**
Weingut Marko Ottenberg
(*Morillon Ehrenhausen DAC*)
- **Sauvignon Blanc Orts-typisch**
Weinhof Ulrich
(*Sauvignon Blanc St. Anna DAC*)

Die weiteren Landessieger

- **Traminer/Gewürztraminer**
Weinhof Tomaschitz
(*Gelber Traminer Klöch DAC*)
- **Blauer Zweigelt**
Weinbau Labanz
(*Blauer Zweigelt Barrique*)
- **Rotwein Vielfalt**
Weinhof Deutsch
(*Cuvée Deep Purple*)

Weinbaudirektor Martin Palz



Der Jahrgang 2024

verspricht in der Steiermark kräftigere, physiologisch reife Weine mit ausgeprägter Frucht auf der Gebietsebene und Langlebigkeit bei den Orts- und Riedenweinen. Äußerst milde Temperaturen und ein früher Vegetationsbeginn prägten die ersten Monate des Jahres 2024.

Ein Spätfrosteinbruch Ende April richtete große Schäden an, mancherorts fielen die Temperaturen auf minus drei Grad. Die Rebblüte setzte schon Ende Mai ein, danach folgte feuchtes Wetter. Nach einem heißen, trockenen Sommer begann die Lese sehr früh, brachte eine der kürzesten, schönsten, aber auch kleinsten Ernten. Vollreife, gesunde Trauben konnten bei wunderschönem Herbstwetter eingebracht werden.

»

Bauernhof des Jahres 2025

UnserLand

DAS ZUKUNFTSMAGAZIN FÜR LAND- UND FORSTWIRTE

NR. 52/2021

Ausgezeichnetes „Wuggerl“-Schauen

Der Hof von Familie Augustin konnte bei der Prämierung zum „Steirischen Bauernhof“ des Jahres mit seinen auf Stroh gehaltenen Schweinen punkten.

Sieger beim steirischen Bauernhof-Wettbewerb: Daniela (2. v. r), Helmut (3. v. r.) und Philipp (3. v. l.) Augustin mit Freundin Julia Reiß (2. v. l.) sowie LK-Präsident Andreas Steinegger (links) und Vizepräsidentin Maria Pein (rechts).



Der Titel „Steirischer Bauernhof des Jahres 2025“ geht an Familie Augustin aus Unterauersbach/Gnas in der Südoststeiermark, die beim Publikumsvoting mit ihren 240 auf Stroh gehaltenen Schweinen, die über einen großen Auslauf verfügen, und mit volliger Transparenz punkten konnten.

Gleichzeitig erfreuen sie ihre Kunden mit ihren mehr als 300 auf dem Hof selbst hergestellten Tierwohl-Produkten. „Renner sind das große Angebot an Wurstwaren, die köstlichen Leberaufstriche im Glas sowie die Bratwürste und Selchwaren“, betont Daniela Augustin. Großgeschrieben wird auch der Dialog mit der Bevölkerung: „Unsere Türen sind weit offen, jeder kann sich von unserer Tierhaltung überzeugen und die Verarbeitungsräume besichtigen – alle sind herzlich, nicht nur zum ‚Wuggerl-Schauen‘ eingeladen.“

Philipp Augustin führt jährlich mehr als 500 Interessierte durch den landwirtschaftlichen Betrieb sowie durch die Herstellungsräume der Tierwohl-Lebensmittel und steht dabei gerne Rede und Antwort. „Die stressfreie Schlachtung am Hof ist schon seit dem EU-Beitritt eine Selbstverständlichkeit“, betont Helmut Augustin.



Online Platformen



Online Medien

Almputztag:

Woche, Deutschlandsberg, online – 4. Juli: [zum Beitrag](#)



Online Platformen



Unsere Social-Media-Kanäle

Gerne reinklicken und anschauen:



Landwirtschaftskammer Steiermark:
<https://www.facebook.com/lksteiermark>



Steirische Lebensmittel:
<https://www.facebook.com/steirischeLebensmittel>



lk_steiermark:
https://www.instagram.com/lk_steiermark