

GENUSS *auf steirisch*



Ein Hoch auf das Leben!

Wein, Jause, Geselligkeit und traumhafte Landschaft – ein Buschenschank-Besuch ist pure Lebensqualität.

STEIERMARK TOURISMUS/TOM LAMM



ALEXANDER DANNER

LESE LÄUFT PRÄKTIG

Weinkönigin Magdalena I. im Weingarten und auf Weinfesten.

Seiten 2/3



JOHANNA LAMPRECHT

DA IST QUALITÄT DAHEIM

53 Buschenschänken mit dem AMA-Qualitätssiegel ausgezeichnet.

Seite 4



STEFAN KRISTOFERITSCH

GUTES AUS BAUERNHAND

So gut! Die Landessieger rund um Fleisch, Milch, Brot und Gebäck.

Seiten 6/7



KK

WALD BRAUCHT PFLEGE

Wie Waldbewirtschaftung wirkt und was jeder für den Wald tun kann.

Seite 12

EDITORIAL

Kosten runter bei Preistreibern



Andreas Steinegger
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

NADJA FUCHS

Viel wird derzeit über die Lebensmittelpreise debattiert: Da geht es einmal um den vielzitierten Österreich-Aufschlag internationaler Anbieter. Oder auch um die Shrinkflation, wo immer weniger im Packerl ist, das oft sogar teurer verkauft wird. Aber auch um die verstärkte Beobachtung von Rabatten und Aktionen im Handel.

Das Beispiel Brot und Backwaren zeigt einmal mehr, wie gering der Anteil der Bäuerinnen und Bauern am Regalpreis ist. Nur fünf Prozent des Preises, den die Konsumenten für Brot und Backwaren bezahlen, erhalten die Bäuerinnen und Bauern für ihre aufwendige Getreideproduktion - bei hoher Arbeitsbelastung und ohne geregelte Arbeitszeiten.

Für eine wirklich faire Preispolitik braucht es eine nüchterne Analyse. Konkret fordere ich eine volle Preis-Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Das heißt: Es muss offengelegt werden, wer vom Regalpreis welchen Anteil bekommt. Konkret: Was bleibt beim Erzeuger? Wieviel bleibt in der Verarbeitung? Und welchen Anteil hat der Handel? Vor allem ist auch ein Auge darauf zu werfen, wie sich diese einzelnen Anteile in den vergangenen Jahren entwickelt haben. Nur wenn diese Karten offen auf dem Tisch liegen, zeigen sich die Preistreiber. Dazu sage ich: Kosten runter bei den Preistreibern.

Wir lesen heuer einen Top-Jahrgang



JOHANNA LAMPRECHT (3), ALEXANDER DANNER



Ernte. Die Lese ist für Weinkönigin Magdalena I. etwas ganz Besonderes: „Da halte ich endlich die Früchte meiner Arbeit in Händen.“

Die steirische Wein-königin Magdalena I. hat sich bei der Lese über die Schulter blicken lassen - beerig!

Sechs Uhr früh! Über den Weinhügeln der Südoststeiermark blinzeln erste Sonnenstrahlen durch das zarte Morgenröte und kündigen einen prächtigen Spätsommertag an. Magdalena Niederl ist heute nicht Weinkönigin Magdalena I. mit Dirndl und Krone, sondern ganz Weinbäuerin - mit Arbeitshose und Gummistiefeln. Sie steckt sich ein paar Muskatellertrauben in den Mund und genießt das fruchtbare Aroma. Handschuhe überstreifen, Kisterl zurechtrücken und los geht's! Gekonnt nimmt sie mit der Leseschere Traube um Traube ab und legt sie behutsam in die Kiste. Nicht drücken, nicht quetschen - möglichst keinen Saftaustritt verursachen.

„**Heuer** ist die Lese einfach eine Traumarbeit. Es gibt wenig auszuschneiden und auszuputzen - keine Schäden durch Frost oder Hagel“, schwärmt die 23-Jährige und reckt ihr Gesicht kurz der Morgen-sonne entgegen, die die Trauben gelb-grün und goldig strahlen lässt. „Das wird ein sehr guter Jahrgang“, prognostiziert die Fachfrau dann, bevor sie die Leseschere wieder ansetzt. Flink, konzentriert - alles in Handarbeit. Tempo ist angesagt: „Die Kühle muss genutzt werden, sie verbessert das Aroma.“ Bis um die Mittagszeit wird gelesen, dann kommen die Trauben in den Rebler und ab mit den Beeren in die Presse - sie werden schon in wenigen Tagen als süffiger Sturm den Weinherbst in der Steiermark einläuten.



Sofordernd die Lese ist, für Magdalena gehört sie dennoch zu den schönsten Arbeiten im Weinjahr: „Da hält man dann endlich die Früchte seiner Arbeit in den Händen - ein wunderschönes Erfolgserlebnis!“ Ganz besonders, wenn sich die Trauben so prächtig entwickelt haben. „Soweit es sich zeigt, stimmen heuer Qualität und Menge generell. Das ist vor allem dem kühlen Frühling zu verdanken, der die Vegetation etwas hin ausgezögert hat. Je später die Lese, umso besser. Heuer haben wir rund eineinhalb Wochen später als üblich begonnen“, freut sich die Jungwinzerin schon auf einen Top-Jahrgang.

Wie sie eigentlich weiß, wann die ideale Zeit zum Lesen ist? „Das hängt davon ab, was man mit der Ernte vorhat; ob die Beeren zu Sekt, zu Qualitäts- oder Rieden-

wein verarbeitet werden sollen. Ausschlaggebend sind unter anderem die Zuckergrade, die mit der 100-Beeren-Probe ermittelt werden. „Dazu entnehme ich 100 Beeren an verschiedenen Stellen, quetsche sie und messe deren Zuckergrade. Bei den Muskatellertrauben liegen wir bei 15 bis 15,5 Grad KMW - das passt ideal für den Sturm.“

Aber nicht alles wird gleich verpresst. Niederl: „Es kommen auch Beeren in den Maischetank. Dort liegen sie im Schnitt um die 40 Stunden, bis sie weiterverarbeitet werden - so behalten sie die Farbe. Ansonsten wäre der Rotwein nämlich weiß.“

Den wirklich richtungsweisenden ersten Schluck des neuen Jahrgangs können Weinliebhaber ab dem 26. Oktober genießen, da kommt nämlich der Junker auf den Markt. „Der verspricht dank des Traumwetters hervorragend zu werden - wie der gesamte Jahrgang“, ist Weinbaudirektor Martin Palz bereits voller Vorfreude.

Klar, dass der „2025er“ entsprechend gefeiert wird. Da ist dann auch Weinkönigin Magdalena I. auf Festen und in Buschenschänken anzutreffen - als Botschafterin für das einzigartige Lebensgefühl zwischen Wein, Buschschank und Traumlandschaft.



FESTE RUND UM DEN STEIRISCHEN WEIN

Hopfen- und Weinlesefest! 27. und 28. September in Leutschach
Weinlesefest Gamlitz! Von 2. bis 5. Oktober

Weinlesefest Eibiswald! Am 4. und 5. Oktober

Kellergasslfest! Am 5. Oktober in Tieschen

Weinbergfest! Am 26. Oktober in Klöch

Junker-Präsentation! 5. November, Stadthalle Graz,
Riedenwein-Präsentation! 21. November, Alte Universität Graz

Infos dazu auf: steiermark.wine/events oder steiermark.wine/veranstaltungen



Hier geht's zu den Tickets und allen Infos rund um die Junkerpräsentation am 5. November 2025 in der Stadthalle Graz.

INTERVIEW

Große Vorfreude auf den Junker



Martin Palz

Weinbaudirektor der steirischen Landwirtschaftskammer
ROMAN MUSCH

Wie steht es um die steirische Weinwirtschaft?

MARTIN PALZ: Der Weinkonsum geht weltweit zurück, das bekommen größere Weingebiete und große Weinanbaunationen deutlich zu spüren. Ich bin überzeugt, dass die Steiermark damit gut zureckkommen wird, Betriebe müssen aber sicher aktiver werden und verstärkt den Kundenkontakt suchen und nutzen.

Ist der steirische Wein zu teuer geworden?

Auf keinen Fall! Jeder, der steirischen Wein trinken will, kann sich einen leisten - es gibt auch im niedrigen Preissegment gute Qualitäten. Besondere Qualitäten und Raritäten, insbesondere im Riedenbereich, haben auch einen entsprechenden Wert.

Im Oktober kommt der Junker - Vorfreude?

Ja - denn alles spricht für einen Top-Jahrgang. Das Wetter war bis auf die Regenfälle Mitte September für den Wein ein Traum - wir erwarten leichte Weine mit extrem hoher Fruchtigkeit.

Was macht den Junker so besonders?

Er ist der erste Botschafter für den neuen Jahrgang - frisch, fröhlich, jugendlich! Ein leichter, trockener Wein, der ideal zum Herbst - zu Wild, Gansl und zur Ballsaison - passt.

**SIE SIND AUSGEZEICHNET**

Perfekt. In einer „Ausgezeichneten Buschenschank“ genießen Gäste das perfekte Zusammenspiel von hochwertigen regionalen Spezialitäten, Kultur und einzigartiger Landschaft.

**SIE SIND NOCH BESSER**

Neu. 53 ausgezeichnete Buschenschänken tragen ab sofort die AMA GENUSS REGION Hoftafel - das staatlich anerkannte Gütesiegel steht für streng geprüfte, regionale Qualität.

Diese Buschenschänken sind AMA GENUSS REGION zertifiziert



Top-Qualität. Alle Produkte wurden für das Gütesiegel einer unabhängigen, strengen Herkunfts- und Qualitätskontrolle unterzogen.

Der Besuch einer steirischen Buschenschänke ist grundsätzlich ein Erlebnis für alle Sinne – edle Weine, feinste Kulinarik, Geselligkeit und eine traumhafte Landschaft sorgen für Stunden voll Lebensqualität. Wenn dann aber auch noch das gute Gewissen mitisst und man weiß, dass alles, was auf den Teller kommt, mehrfach ausgezeichnete regionale Qualität hat, dann ist der Genuss perfekt.

Gelebte Regionalität bei der Speisenauswahl ist den steirischen Buschenschänken ein Herzensanliegen. Und deshalb haben 53 Betriebe jetzt noch eines drauf-

Trinken und jausnen in staatlich anerkannter Gütesiegel-Qualität – das ist jetzt in 53 ausgezeichneten steirischen Buschenschänken möglich.

gesetzt und sich zusätzlich zur Marke „Ausgezeichnete Buschenschänke“ einer weiteren Überprüfung unterzogen, um künftig auch das staatlich anerkannte Gütesiegel AMA GENUSS REGION tragen zu dürfen. Dafür gilt es, ein streng kontrolliertes Qualitäts- und Herkunftssystem zu erfüllen – die Herkunft der verwendeten Produkte wird genauestens geprüft, sie

müssen höchsten Qualitätsstandards standhalten.

„Das alles macht diese Auszeichnung ganz besonders wertvoll“, gratulierte Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger bei der Verleihung der Hoftafeln im Rahmen der heurigen Leibnitzer Weinwochen. Und AMA-Marketing-Geschäftsführer

rin Christina Mutenthaler-Sipek betonte: „Mit dieser Hoftafel für Buschenschänken schaffen wir Transparenz für die Gäste und stärken gleichzeitig die bäuerliche Wertschöpfung. Wer in einen AMA GENUSS REGION Buschenschank einkehrt, genießt garantiert geprüfte Qualität – vom Wein bis zu den Jausenspezialitäten.“ Gepaart mit steirischer Traumlandschaft bedeutet das pure Lebensqualität.



53 Buschenschänken mit AMA GENUSS REGION Hoftafel

AMA GENUSS REGION HOFTAFELN – WEITERE AUFWERTUNG FÜR DIE STEIRISCHE BUSCHENSCHANK-KULTUR



Ausgezeichnet. Diese 53 Buschenschänken tragen nun die AMA GENUSS REGION Hoftafel – Garant für Top-Qualität und höchsten Genuss.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. hat strengste Prüfung mit Bravour bestanden.

Bereits zum 20. Mal hat der Gourmetguide Gault&Millau, einer der strengsten Prüfer des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A., heuer die besten der besten Kürbiskernöle gekürt. Dabei begann die Reise zum Titel für das „Grüne Gold“ und seine Produzenten aber bereits mit der Steirischen Landesprämierung. Dort wurden alle eingereichten Öle, heuer waren es 505, von geschulten Verkostern anonym und nach streng vorgegebenen Qualitätskriterien bewertet.

Die 100-köpfige Fachjury prüfte vier Tage lang - nur die besten 20, zehn landwirtschaftliche Betriebe und zehn Ölmühlen, qualifizierten sich für die Gault&Millau-Verkos-

Gault&Millau vergab Bestnoten fürs Steirische Kürbiskernöl



Reinhold Zötsch, Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl (l.), gratuliert den drei Bestplatzierten.
JAKOB STICKLER

tung. Dort nahmen Spitzenköche, Sensoriker und Kulinarik-Experten die Öle noch einmal unter die Lupe - darunter so klingende Namen wie Heinz Reitbauer vom Steirereck in Wien, Walter Triebel von Lilli Fine Dining in Fehring oder Alexander Posch von der Ge nießerei am Markt in Graz. Sie be-

werteten die Finalöle anhand eines speziellen digitalen Bewertungssystems hinsichtlich Farbe, Mundgefühl, Reintönigkeit, Frische und Röstnoten. Ihr Urteil bedeutet das Sahnehäubchen fürs „Grüne Gold“.

DIE TOP TEN

- ① Ölmühle **Hamlitsch**, Deutschlandsberg;
- ② Ölmühle **Kremsner**, Großklein;
- ③ Hannes **Thaller**, Bad Waltersdorf;
- ④ Ölmühle **Schmuck**, Deutschlandsberg;
- ⑤ Markus **Rauch**, St. Peter/Ottersbach;
- ⑥ Andreas und Katrin **Zisser**, Kaindorf/Hartberg;
- ⑦ Familie **Kern**, Mureck;
- ⑧ Franz **Groß**, Feldbach;
- ⑨ Maria **Wankhammer**, Wildon;
- ⑩ **Haindl** Mühle GmbH, Kalsdorf



Qualitäts-Garantie. Wo Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. draufsteht, ist zu hundert Prozent Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. drinnen.

Mit heimischen Lebensmitteln Transportkilometer sparen

	IMPORTIERT	REGIONAL
Fleisch	aus Argentinien 12.000 km	aus dem Almenland 60 km
Äpfel	aus Südafrika 9.000 km	aus der Oststeiermark 40 km
Erdäpfel	aus Ägypten 2.500 km	vom Grazer Feld 10 km
Pfirsiche	aus Spanien 2.000 km	aus dem Vulkanland 60 km
Butter	aus Irland 2.000 km	aus dem Murtal 70 km
Wein	aus Frankreich 1.000 km	aus der Südsteiermark 50 km
Zucker	aus Brasilien 10.000 km	aus Tulln 240 km
Gesamt	38.500 km	530 km

**Ersparnis:
37.970 km**



Gerade zu Erntedank: Setz ein Signal, kauf regional.
Heimische Lebensmittel sind besser für Klima, Umwelt und Wirtschaft.



LANDESSIEGER FLEISCH



Bauernhof-Heuriger
Reiß, Eggersdorf, Hamburger,
Kategorie
Bauchspeck



Weingut und
Buschenschank **Grabin**,
Labuttendorf, Karree
luftgetrocknet,
Kategorie Karree



Samuel **Friesinger**, Fehring,
Salami Milano vom Bunten Bentheimer, Kategorie
Rohwurst



LFS Hatzendorf, **Bauchspeck luftgetrocknet**,
Kategorie ungeräuchert, luftgetrocknet
Rohkökelware



Familie **Konrad**,
Lieboch, **Rohschinken**,
Kategorie
Schinkenspeck



LFS Grottenhof, Graz, **Bio Rinderschinken, geräuchert und gebrüht**, Kategorie
Kochkökelware andere Tierarten



Familie **Scherr**,
Fernitz, **Osterkrainer gekocht**,
Kategorie
Fleischwurst



Buschenschank **Stoff**,
Fresing/Kitzeck,
Karreespeck, Kategorie Karreespeck



Weinhof-Buschenschank **Tropper**,
St. Veit/Südsteiermark, **Frikandeau**,
Kategorie Kochschinken



Weizer Schafbauern,
Mitterdorf/Raab,
Lammrohschinken,
Kategorie Rohkökelware andere
Tierarten

Essen, dem man voll vertrauen kann

Was kann, soll und darf man eigentlich überhaupt noch essen? Das fragen sich immer mehr Menschen angesichts der vielen Mythen, die rund um Lebensmittel und Ernährung kursieren.

„Alles, was aus der Region kommt, der Saison entspricht und von den steirischen Bäuerinnen und Bauern mit großer Handwerkskunst und Leidenschaft hergestellt wird“, lautet die klare Antwort von Marianne Reinegger, Direktvermarktungs-Chefin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Was es da an hochwertiger Qualität gibt, zeigt sich nicht zuletzt bei den jährlichen Spezialitäten-Prämierungen, wo Fleisch- und Milchprodukte, Brot und Gebäck fachkundig geprüft und ausgezeichnet werden.

Reinegger: „Wer da zugreift, geht auf Nummer sicher, erspart sich solche Fragen – und braucht nur genießen!“



Hier geht's
zu allen
ausgezeichneten
Betrieben



LANDESSIEGER BROT UND BACKWAREN



Andrea **Wurzer**, Gschmaier,
Reines Vollkornbrot,
Kategorie Vollkornbrot,
Basen-Fit-Brot,
Kategorie Innovative und
kreative Brote



LFS Grottenhof, Graz,
Bio-Dinkelbrot klassisch, Kategorie
Dinkelbrot



Familie **Nigitz**, St. Margarethen a.d. Raab, **Bauernbrot vom Holzofen**,
Kategorie Bauernbrot vom Holzofen



Bauernhof-Heuriger **Reiß**,
Eggersdorf bei Graz,
Steirerling,
Kategorie Süße Germgebäcke - groß



„Mit Mischkost aus hochwertigen, regionalen, saisonalen Produkten ist der Organismus ideal versorgt.“

Sandra Holasek
Ernährungswissenschaftlerin MedUni Graz

Körper sagt Danke zu steirischer Qualität

So wertvoll ist Fleisch. Wer zu hochwertigem Fleisch und zu Fleischprodukten steirischer Bäuerinnen und Bauern greift, ist bestens mit wertvollem Eiweiß, Eisen, B-Vitaminen, Selen und Zink versorgt. Vor allem mageres Fleisch ist ein kompaktes, leicht verdauliches Nährstoffpaket, das unter anderem die Muskulatur, die Haut und die Blutbildung positiv unterstützt.

So wertvoll ist Milch. Ob pure Milch von steirischen Kühen oder Topfen und Joghurt – die natürliche Versorgung mit Kalzium, Vitamin D, Jod und Vitamin B2 ist auf jeden Fall gewährleistet. Besonders effizient ist aus dieser Nahrungsmittelgruppe die Aufnahme von Kalzium. Das Vitamin B12 ist übrigens sehr wichtig für Schlüsselenzyme in der Zellteilung und folgend etwa auch für die Gedächtnisfunktion – und es wirkt antidepressiv.

So wertvoll ist Brot. Getreide liefert dem Organismus viele verschiedene Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Brot und Gebäck aus Sauerteig zubereitet hat zudem einen sehr hohen Sättigungseffekt. Bei Roggenbrot hat auch die „Nicht-Vollkornvariante“ einen hohen Ballaststoff-Anteil, der ausgleichend auf das Darmmikrobiom wirkt.

Monika und Bernhard
Sommer, Buch - St.
Magdalena, **Ölsaa-
tenbrot**, Kategorie
Brot mit Ölsaaten

FS Schloss Stein, Fehring,
**Schlosskipferl „Grünes
Gold“**, Kategorie Süße
Germgebäcke - klein

Christina **Thir**, Riegersburg,
Joghurtkrusterl,
Kategorie Pikante
Jausengebäcke - klein

Familie **Tengg**,
Lieboch,
Bauernbrot, Kategorie
Bauernbrot

LANDESSIEGER MILCHSPEZIALITÄTEN



Pichlbauerhof, Sabine und
Manfred **Rinnhofer**,
Höngsberg, **Landbutter
aus Sauerrahm**,
Kategorie Butter



Bio Hofmolkerei
Froihof, Fischbach,
**Bio Joghurt Brat-
apfel**, Kategorie
Joghurt



Weizer **Schafbauern**,
Mitterdorf an der
Raab, **Brimsen
ungereift**, Kategorie
Frischkäse



Hofmolkerei Hannes
Thaller, Bad Waltersdorf,
Kürbiskernöl-Roulade,
Kategorie Frischkäse-
zubereitungen



LFS Grabnerhof,
Admont,
Camembert,
Kategorie
Weichkäse



Käserei **Fischer**,
Kitzeck, **Schwarzer
Diamant**, Kategorie
Schnittkäse



Mooskirchner Käserei,
Kerstin und Karl **Klug**,
Mooskirchen,
Gießenberg Käse,
Kategorie Hartkäse



Biohof Anita und
Harald **Pojer**, Seckau,
Bio Murtaler Steirerkäse,
Kategorie Regionale
Spezialitäten



Milchmädchen Ziegenhof,
Sonja Trummer, St. Anna/
Aigen, **Seelenbalsam
Gewürzkaramell**,
Kategorie Desserts



GUTES VOM BAUERNHOF

Die Qualitätsmarke der Landwirtschaftskammer Österreich ist eine ideale Orientierungshilfe, weil sie für Sicherheit rund um Herkunft, Herstellung und Qualität steht.

Gala-Auftritt für den steirischen Apfel

Wer hat ihn nicht, irgendwo zuhause in der Küche, den praktischen Apfelspalter. Den sollte man durchaus öfter zur Hand nehmen – denn so ein Apfel hat so einiges in sich. Das bestätigt auch Seminarbäuerin Doris Wartbichler, die als Botschafterin für die heimische Landwirtschaft und deren Produkte immer wieder auf die Vorzüge der steirischen Äpfel hinweist: „Egal zu welcher Sorte man greift, ein steirischer Apfel ist immer ein Paket an Gesundheit und Genuss. Er hat viele Vitamine, ist reich an Wasser und hat wenige Kalorien“ (siehe rechts!). Und: „Er ist auch ein Multitalent in der Küche und im Handumdrehen zu einfachen, aber köstlichen Gerichten verarbeitet. Apfelmus, Apfelmus, Apfelsuppe oder Apfelpüree sind beispielsweise in nur wenigen Minuten zubereitet.“

Ganz oben auf der Apfel-Hitliste der Steirer, die rund 114 Kilo Äpfel im Jahr essen, steht übrigens der Gala – ein mittelgroßer Apfel, der sich auch ideal für die Schuljause eignet. Er macht mit 30 Prozent vom Gesamtanbau auch die häufigste weiß-grüne Sorte aus. Tipp: Äpfel so oft wie möglich mit Schale essen und zubereiten!

Wenige Minuten zum Apfelmus.
Apfelstücke in etwas Wasser weichkochen, pürieren, fertig. Ein gesundes Zwischendurch, ideal gegen Heißhunger oder als Zuckerersatz beim Backen.

Apfel bringt Pep in die Suppe.
Bei Kürbis- oder Erdäpfelcremesuppen Apfelstücke mitkochen, das Pektin macht sie sämig, und mit dekorativen Apfelspalten garnieren.

Auch im Salat ein Star.
Grüner Salat oder knackiges Rotkraut, dazu knackige Apfelstücke und ein paar Nüsse – ein Gaumenkitzel.

Im Handumdrehen fertig. Fürs Frühstücksporridge Haferflocken aufkochen, geraspelte Äpfel und etwas Zimt dazugeben. Köstlich: Naturjoghurt mit Apfelmus, Honig und Nüssen.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



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

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Mit einem steirischen Apfel hat man einem Star in der Küche, der sich ruckzuck in ein herrliches Gericht verwandeln lässt.



Jede Spalte ein gesunder Snack. Mundgerecht in Spalten schneiden, rein in die Box - schon hat man einen gesunden Snack, der reich an Inhaltsstoffen, aber arm an Kalorien ist.

Mein Favorit ist der Apfelschlankel. Für Seminarbäuerin Doris Wartbichler ist der Apfel ein absoluter Star in der Küche: „Steirische Äpfel sind das ganze Jahr verfügbar. Dadurch, dass sie reif geerntet werden und kurze Transportwege haben, sind Aromen und Inhaltsstoffe von höchster Qualität. In der Küche sind Äpfel vielseitig einsetzbar - in Salaten, Suppen oder um den Bratensaft sämig zu machen. Ich mag Äpfel am allerliebsten im Apfelschlankel.“



SO GESUND IST DER STEIRISCHE APFEL

Natürlich gewachsen, reif geerntet, kurze Transportwege bis zum Konsumenten - das macht steirische Äpfel reich an wertvollen Inhaltsstoffen.

Stärkt Abwehrkraft. Der hohe Vitamin-Gehalt ist ein Booster für das Immunsystem.

Wirkt entzündungshemmend. Das ist vor allem den Polyphephen zu verdanken.

Reguliert den Darm. Dafür sorgen das Pektin und andere Ballaststoffe. Sie wirken auch sättigend.

Stärkt Knochen. Viel Eisen, viel Magnesium - trägt auch zu gesundem Blutbild bei.



ADOBESTOCK (7)

Mit Weitblick das eigene Geld vermehren

Menschen wollen ihre Pläne verwirklichen und brauchen dafür finanzielle Mittel. Wie man nachhaltig veranlagen kann, verrät der Generaldirektor der Raiffeisen-Landesbank Steiermark, Martin Schaller.

Teuerung und unsichere Aussichten bremsen derzeit die Verwirklichung von Plänen. Wie trägt Raiffeisen dazu bei, dass Menschen ihre Ziele umsetzen können?

MARTIN SCHALLER: Trotz des anspruchsvollen wirtschaftlichen Umfelds hat Raiffeisen Steiermark im Jahr 2024 rund 2,6 Milliarden Euro an neuen Finanzierungen ermöglicht. Aber nur wer gut informiert ist, kann seine finanziellen Möglichkeiten optimal ausschöpfen. Steiermarkweit sorgen daher bei Raiffeisen rund 1500 ausgebildete Expert:innen für die kompetente Beratung unserer Kund:innen. Auch in Sachen Finanzbildung engagieren wir uns. Mit dem Bildungsprojekt Bank2School haben wir z. B. mehr als 2600 Schüler:innen aller Altersstufen an steirischen Schulen erreicht.



„Unser Ziel ist es, alle Kundinnen und Kunden in ihrem (Finanz-) Leben bestmöglich zu begleiten.“

Martin Schaller, Generaldirektor

RAIFFEISEN/KANIZAJ

Wo und zu welchen Themen kann man Beratung in Anspruch nehmen?

Natürlich in der nächstgelegenen Raiffeisen-Bankstelle, aber immer mehr Menschen vereinbaren ihren Termin inzwischen auch in der „digitalen Bank“. Videoberatung bietet maximale Flexibilität und Bequemlichkeit - zur gewünschten Uhrzeit daheim oder an jedem anderen Ort. Die Expertise unserer Berater:innen deckt alle Geldthemen ab, von A wie Aktienfonds bis Z wie Zusatzpension. Ob Konto, Karte, Sparen, Kredit, Veranlagung oder Risikoabsicherung -

alle Fragen werden kompetent und diskret behandelt. Im Rahmen der „Oktober-Gespräche“ setzen wir einen besonderen Schwerpunkt, um zuzuhören, auf Fragen einzugehen und individuelle Lösungen anzubieten. Aber auch im restlichen Jahr ist eine Terminvereinbarung innerhalb von 24 Stunden möglich.

Wie passen Ertrag und Nachhaltigkeit zusammen?

Sehr gut - die wachsende Nachfrage spornst uns an, das Angebot für nachhaltige Veranlagungsformen stetig weiterzuentwickeln.

Die RLB Steiermark ist Vorreiter auf diesem Gebiet und mit dem ISS ESG „Prime Rating“ ausgezeichnet. Inzwischen werden bereits 80 Prozent aller neuen Fondssparverträge mit Nachhaltigkeits-Fonds abgeschlossen. Highlights sind unser Green Bond sowie Giro- und Sparprodukte mit dem Österreichischen Umweltzeichen.

TIPPS FÜR IHR GELD

Maximal zwei bis drei

Monatsgehälter „flüssig“ halten, darüber hinaus höher verzinst Sparformen nutzen.

Finanzielle Risiken absichern.

Fixkosten senken - z. B. durch energiesparende Maßnahmen.

Förderungen ausschöpfen.

Lassen Sie sich beraten und vereinbaren Sie gleich einen Termin!

NACHVOLLZIEHBARE
HERKUNFT



Das hat einen Wert.

amainfo.at

Wir lassen uns den steirischen Herbst schmecken

Wenn der Herbst ins Land zieht, haben Feinschmecker Hochsaison! In Buschenschänken, Wirtshäusern und am heimischen Herd stehen regionale Spezialitäten von Wein über eine bunte Obst- und Gemüsevielfalt bis hin zu Wild im Mittelpunkt. Ein Fest für den Gaumen, denn auf die Qualität unserer Bäuerinnen und Bauern ist Verlass!



Die köstlichste Seite der Steiermark. Knuspriges Bauernbrot, feines Kürbiskernöl, aromatischer Käferbohnensalat, edler Sauvignon Blanc – die südsteirische Küche begeistert durch Regionalität, Authentizität und Leidenschaft für das Echte.

Der Geschmack des Südens wird in jeder Speise gefeiert – vom Klassiker Brettljause bis zu Wuttes Spezialbrot, vom warmen Brüstl bis zum Wildteller. Bodenständig, verführerisch und voller Lebensfreude.

www.weingut-wutte.at



Regional und stilvoll schenken. Ob Weihnachten, Geburtstag oder Einladung bei Freunden – der ausgezeichnete Reis von Fuchs darf nicht fehlen! Bester österreichischer Reis, prämiert vom Verein für Konsumenteninformation, jetzt online bestellen und mit dem Code „Herbst25“ Vorteile genießen. Risotto, ich komme! SteirerREIS by Fuchs.

www.steirischerreis.at



Artenvielfalt bei Obstbau Boden. Mit fast 100 verschiedenen Obstsorten spiegelt sich die Artenvielfalt der Natur wider. Die Erhaltung dieser oft traditionell überlieferten Sorten hat sich unser Familienbetrieb zur Aufgabe gemacht. Auch der Obstbau und die Obstverarbeitung sind von den Begriffen Vielfalt und Qualität geprägt. Heuer haben wir bei der Steirischen Landesbewertung für Saft, Most und Edelbrand in der Kategorie Most den Landessieg mit dem Bio Cider „Aurelius red“ erworben.

Finde uns auf Facebook!



Am Reishof Fröhlich gibt es passend zur Salatsaison zwei neue Produkte! Den SO-Fröhlich Reis-Essig, ein Allrounder für (Salat-) Speisen und den SO-Fröhlich Reis-Balsam-Essig, ein geschmacksintensiver Essig mit natürlicher Süße. Eine Bereicherung für jede Küche!

www.so-froehlich.at

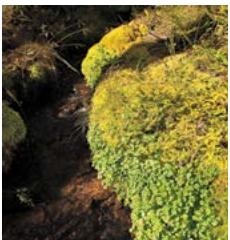
Mit Leidenschaft. Beim Buschenschank Urbi steht echter steirischer Genuss im Mittelpunkt. Selbst erzeugte Fleisch- und Wurstspezialitäten, selbst gemachtes Brot, gute Weine und die herzliche Atmosphäre des Familienbetriebs machen jeden Besuch zu etwas ganz Besonderem.

www.urbi.at



Miss Rosy. Auf der Suche nach einem Geschenk, das begeistert? Miss Rosy – 18-fach mit Gold prämiert – macht Hochzeiten, Firmenfeiern und Abende mit Freunden unvergesslich. Stilvoll schenken, besondere Momente schaffen:

missrosy.at und strohmaier.schilcher.com



Fit und stabil.
Ein bewirtschafteter Wald ist ein gesundes Ökosystem, in dem Bäume und zahlreiche andere Arten leben und gedeihen können. Und nur so kann er seine vielen Funktionen erfüllen.

LK

Wälder sind Grundlage für das Leben auf Erden - aber nur, wenn sie entsprechend bewirtschaftet werden.

Steirische Waldwirtschaft und Landwirtschaftskammer informieren in ihrer gemeinsamen Info-Kampagne „Vielfalt braucht Bewirtschaftung“ über die Bedeutung professioneller Waldbewirtschaftung.

Vielfalt braucht Bewirtschaftung - was steckt hinter dieser Kampagne?

FLORIAN HECHENBLAIKNER: Es wird bewusst gemacht, dass der Wald auch dann wertvoller Lebensraum für Pflanzen, Tiere, Pilze usw. ist, wenn er bewirtschaftet wird. Eine Studie der FAST Pichl belegt ja wissenschaftlich, dass die Biodiversität im österreichischen Wirtschaftswald bislang deutlich unterschätzt wurde. Zudem kann nur ein gepflegter

Der Wald braucht unsere Unterstützung



„Der Wald braucht für sein gesundes Überleben die professionellen Eingriffe der Waldbewirtschafter.“

Florian Hechenblaikner, LK-Forstreferent

und durchforsterter Wald seine Schutz-, Erholungs-, Nutzungs- und Wohlfahrtsfunktion erfüllen.

Was heißt das konkret?

Der Wald ist ja ein Multitalent, der viele wichtige Funktionen hat - wie etwa Schutz vor Lawinen, Steinschlag und Lärm, er liefert den Zukunftsrohstoff Holz und beschäftigt damit österreichweit mehr als 300.000 Menschen. Der Wald produziert Sauerstoff und ist ein wichtiger Kohlenstoffspei-

cher. Ein Hektar heimischer Wald speichert beispielsweise jährlich so viel CO₂ wie bei einer Autofahrt über 100.000 Kilometer ausgestoßen werden. Nicht zu vergessen die wichtige Rolle rund um den Klimawandel.

Welche Maßnahmen braucht es, damit diese Vielfalt und Funktionen gewährleisten sind?

Es braucht gezielte Bewirtschaftung! Also regelmäßige und professionelle Pflege und Durchfor-

tung, aber auch Förderung unterschiedlicher Baumarten, eine gute Mischung aus Nadel- und Laubhölzern und unterschiedliche Altersstufen. Das macht den Wald stabil, gesund und zukunftsfit - und sorgt für eine reiche Artenvielfalt.

Was kann jeder Einzelne für den steirischen Wald tun?

Sehr viel! Allen voran respektvoll mit dem Wald und seinen Lebewesen umgehen! Das heißt beispielsweise Lärm vermeiden, keinen Müll ablagern, kein Feuer machen. Sich beim Wandern, Pilz- und Beerensammeln an die Regeln halten, auf heimisches Holz aus nachhaltiger Bewirtschaftung setzen - dem Wald und damit dem Menschen zuliebe!



GEWUSST, DASS ES ...

...in bewirtschafteten Wäldern bis zu 3.000 verschiedene Arten gibt? Dass 62 Prozent der Steiermark mit Wald bedeckt sind? Dass in der Steiermark jede Sekunde ein Kubikmeter Holz nachwächst?

QUALITÄTS-SIEGEL

Nachhaltigkeit ist bei Holz- und Papierprodukten ein Gebot der Stunde. Deshalb auf das PEFC-Siegel schauen! Es garantiert, dass der Rohstoff aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und ökologische sowie soziale Anforderungen eingehalten wurden.

