



Genuss auf steirisch



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Samstag,
20. September 2025
www.stmk.lko.at

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 PRÄCHTIG

Weinkönigin Magdalena I. im Weingarten und auf Weinfesten.

Seiten 2/3



JOHANNA LAMRECHT

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



K&K

WALD BRAUCHT PFLEGE

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

Seite 12

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

EDITORIAL

Kosten runter bei Preistreibern



Andreas Stelnegger
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 gezielte 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**



Die steirische Weinkönigin 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 Morgengrau 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 fruchtige 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 auszuscheiden und auszusputzen – keine Schäden durch Frost oder Hagel“, schwärmt die 23-Jährige und reckt ihr Gesicht kurz der Morgensonne 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 genützt 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.



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

JOHANNA LAMPRECHT (3), ALEXANDER DANNER

Genuss auf steirisch: Seite 3

Samstag, 20. September 2025

GENUSS auf steirisch | 3



Ein Hoch auf das Leben.

Edler Wein, ausgezeichnete Buschenschank-jause und traumhafte Landschaft – eine steirische Komposition, die für höchste Lebensqualität steht.

STEIERMARK
TOURISMUS/
TOM LAMM

INTERVIEW

Große Vorfreude auf den Junker



Martin Palz

Weinbauchef 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 zurechtkommen 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, frech, jugendlich! Ein leichter, trockener Wein, der ideal zum Herbst – zu Wild, Gansl und zur Ballsaison – passt.

So fordernd 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 hinausgezögert 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. Nieder! „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 Gamitz! 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.



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 Hof Tafel - 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 mitspielt 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 Hof tafeln im Rahmen der heurigen Leibnitzer Weinwochen. Und AMA-Marketing-Geschäftsführe-

rin Christina Mutenthaler-Sipek betonte: „Mit dieser Hof Tafel 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 Hof Tafel

AMA GENUSS REGION HOF TAFELN - WEITERE AUFWERTUNG FÜR DIE STEIRISCHE BUSCHENSCHANK-KULTUR



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

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

Gault&Millau vergab Bestnoten fürs **Steirische Kürbiskernöl**

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 Ölmöhlen, qualifizierten sich für die Gault&Millau-Verkos-



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 Genießerei 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 **Hamitsch**, 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 Halndl 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.



6 | GENUSS auf steirisch

Samstan, 20. September 2025



LANDESSIEGER FLEISCH



Bauernhof-Heuriger **Reiß**, Eggersdorf, **Hamburger**, Kategorie Bauchspeck



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



Samuel **Friesinger**, Fehring, **Salami Milano vom Buntentheimer**, Kategorie Rohwurst



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



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



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



Familie **Scherr**, Fernitz, **Osterrainer 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 Rohpökelfware 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 Germgebäck – groß

Genuss auf steirisch: Seite 7

Samstag, 20. September 2025

GENUSS auf steirisch | 7



LANDESSIEGER MILCHSPEZIALITÄTEN



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



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



Weizer Schaffbauern,
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 Steirerkäs,
Kategorie Regionale
Spezialitäten



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



„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 12, 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
Jausegebäcke – klein



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



GUTES VOM BAUERNHOF

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



BILDER: KRISTOFERITSCH, KRUG

8 | **GENUSS** auf steirisch

Samstag, 20. September 2025



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, Apfelsuppe oder Apfeln 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 Schulkasse 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 Frühstück: Porridge Haferflocken aufkochen, geraspelte Äpfel und etwas Zimt dazugeben. Köstlich: Naturjoghurt mit Apfelmus, Honig und Nüssen.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



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 Polyphenolen 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.



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

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 spornt 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 verzinsten 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

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA

Das hat einen Wert.

amainfo.at

Genuss auf steirisch: Seite 11

Samstag, 20. September 2025

GENUSS auf steirisch | 11

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 Käferbohnenalat, 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 Brettjause bis zu Wutttes Spezialbrot, vom warmen Brüstl bis zum Wildteller. Bodenständig, verführerisch und voller Lebensfreude.
www.welngut-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



Am Relshof 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



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!



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

Der Wald braucht unsere **Unterstützung**

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



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

Florian Hechenblakner, LK-Forstreferent

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.

Vielfalt braucht Bewirtschaftung – was steckt hinter dieser Kampagne?

FLORIAN HECHENBLAKNER: 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

und durchforsteter 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 Zukunftrohstoff 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 gewährleistet sind?

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

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, Pilze- 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.





Radio/Fernsehen

WhatsApp Kanal

WhatsApp Kanal

Landwirtschaftskammer Steiermark

**SCANNEN, ABONNIEREN,
NICHTS MEHR VERPASSEN!**

QR-Code scannen oder Link
bit.ly/whatsapp-kanal-lk-stmk
aufrufen!



NEU!

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark



Apfelernte

→ [Zum Beitrag](#)



Feigenernte

→ [Zum Beitrag](#)



Kürbisernte

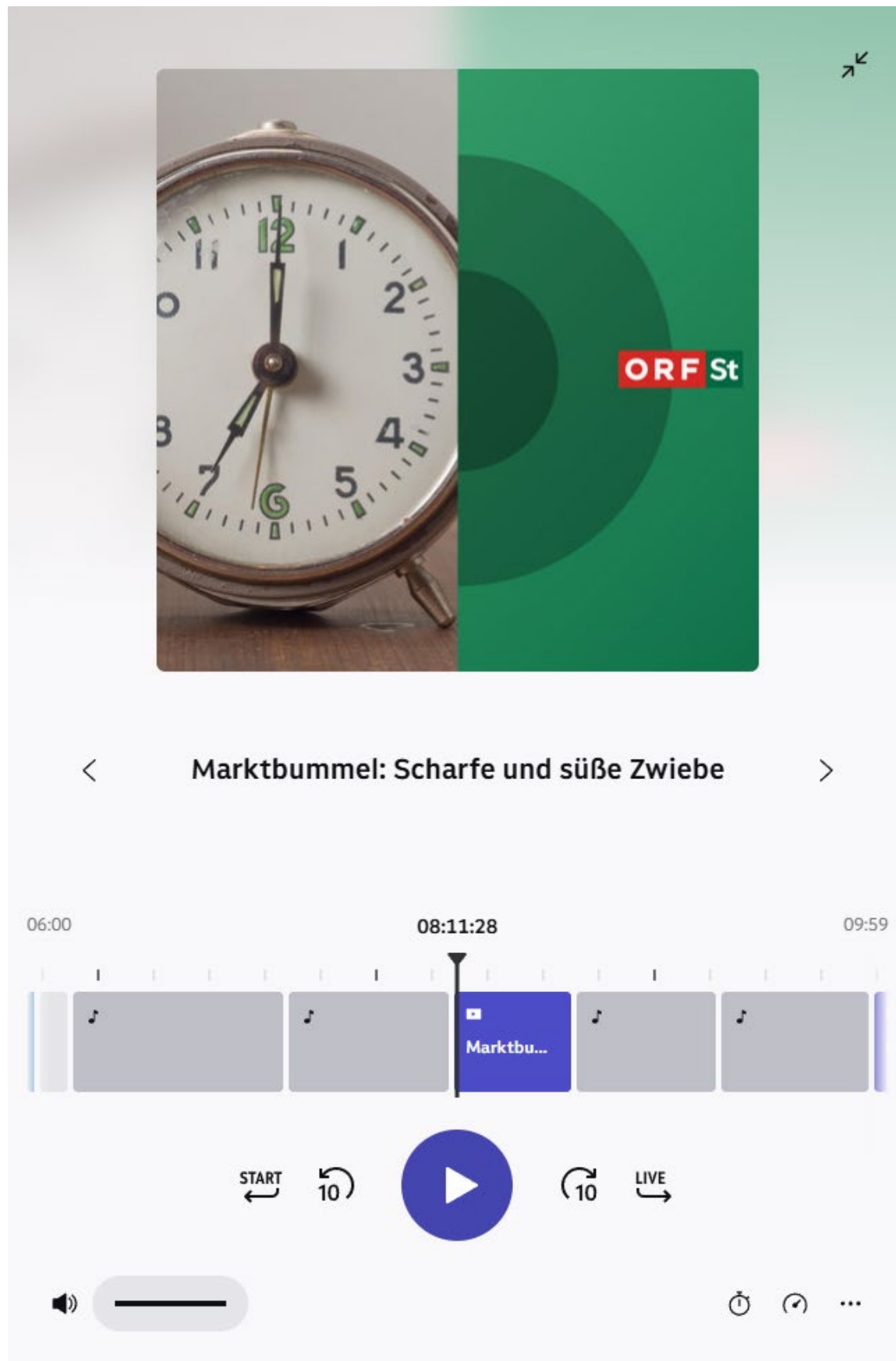
 [Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Scharfe und süße Zwiebel



[Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Immer weniger Saft-Äpfel aus Österreich

Was es mit dem angeblichen Verschwinden von Saft aus österreichischen Äpfeln in Supermärkten auf sich hat.

Von Daniela Bachal

Der österreichische Getränkehersteller Gerhard Höllinger wandte sich unlängst mit dem Befund „Der österreichische Apfelsaft verschwindet aus den Supermarktregalen“ an die Medien. Statt regionaler Direktsäfte wären immer häufiger günstigere Produkte aus Konzentraten aus dem Ausland (vielfach aus China) im Handel.

Tatsächlich ergab eine Untersuchung des Österreichischen Branchenverbandes für Obst und Gemüse (ÖBOG) von 2023, dass nur 42 Prozent der Apfelsäfte aus Supermärkten von Früchten aus Österreich stammen, bei 50 Prozent der Produkte konnte überhaupt keine Information zur Herkunft der Früchte gefunden werden. Vor allem bei Säften aus Konzentraten fehlten die Herkunftsangaben, womit die österreichische Herkunft so gut wie ausgeschlossen sei. Säfte aus Konzentraten dominieren allerdings den Markt, weil sie billiger sind. Die Bezeichnung „Hergestellt in Österreich“ führt häufig in die Irre, wie

ÖBOG-Obmann Manfred Kohlfürst, erklärt: „Das ist keine Angabe zum Ursprung der Äpfel, sondern nur zum Standort der Abfüllung.“

Ist beim österreichischen Apfelsaft also alles eine Preisfrage? „Auf den großen Flächen, wo Tafeläpfel produziert werden, 75 Prozent der österreichischen Erntemengen stammen aus der Steiermark, ist Pressobst kein Thema“, sagt Kohlfürst.

„Im Schnitt fallen nur fünf bis sieben Prozent der Ernte als Pressobst an.“ Kilopreise für Pressobst, die lange im Bereich von drei bis fünf Cent lagen und im Vorjahr unter anderem wegen star-

ker Ernteaussfälle auf 20 Cent gestiegen sind, seien nur tragbar, wenn Pressobst mit dem Tafelobst mitgepflückt wird und keine Extra-Arbeit anfällt. Mit Tafeläpfeln lassen sich pro Kilo etwa 70 Cent erzielen. Dabei sind die gängigen Tafelapfelsorten durchaus auch für Saft geeignet, wie Herbert Muster, Geschäftsführer im Verband

Apfelsaft besteht meistens nur aus einem Konzentrat





Steirischer Erwerbsobstbauern, sagt. Allerdings gehen auch die Anbauflächen für Tafeläpfel stark zurück. „Wir haben in den vergangenen 10 Jahren in der Steiermark ein Viertel der Fläche verloren.“

Noch schlimmer ist die Situation bei Streuobst, aus dem etwa Höllinger bevorzugt seinen Apfeldirektsaft gewinnt. Muster: „Seit 1970 haben wir 80 Prozent der Flächen verloren, und die 20 Prozent sind in einem erbärmlichen Zustand, weil die alten Bäume nicht gepflegt werden und keine neuen Bäume gepflanzt werden“, sagt Muster. Der Versuch, Kontrakte mit dem Handel zu schließen, dass für die gezielte Saftproduktion in Österreich mehr bezahlt wird, sei bisher gescheitert. Der Direktverkauf von Apfeldirektsaft über Hofläden hat sich indes etabliert.

Ein Beispiel dafür ist das steirische Mostgut Kuchlbauer, dessen Apfelsaft 2024 bei der Landesprämierung ausgezeichnet wurde. Zu drei Hektar Intensivobstbau kommen 200 Bäume auf der Streuobstwiese.

Vom Saft- und Apfelweinverkauf zu leben, geht sich für die Familie aus, weil man auf vier Beinen steht: Direktvermarktung, Belleferung des Einzelhandels, Buschenschank und zusätzlich noch Ackerbau, wie Julia und Michael Kuchlbauer erzählen.

Bleibt die Frage an Supermarktketten, wie sie es mit dem österreichischen Apfelsaft halten. Bei Spar kann man die Aussage, dass heimischer Apfelsaft verschwindet, „nicht nachvollziehen“. Gerade Eigenmarken wären sehr stark gefragt: etwa „SPAR 100% steirischer Apfelsaft“. Ähnlich die Auskunft bei Billa: „Für Apfelsaft

unserer Eigenmarke ‚BILLA immer gut‘ wird ausschließlich heimisches Obst verwendet.“ Apfelgetränke im Einweggebinde sind in Österreich laut Getränkeverband übrigens immer weniger gefragt. Bei den bevorzugten Säften im Land liegt der Apfel nach dem Orangensaft an zweiter Stelle, der mengenmäßige Rückgang betrug 2024 gegenüber 2023 etwa acht Prozent.



Manfred Kohlfürst, ÖBOG



Julia und Michael Kuchlbauer
JEAN VAN
LEULIK, KLZ/ NADIA FUCHS



Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Reinhold Zötsch
(li., Geschäftsführer
Gemeinschaft Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.) gratuliert
den drei bestplatzierten
Betrieben: Ölmühle Hamlitsch
(Mitte), Ölmühle Kremsner
(2. v. li.) und Betrieb
Thaller (re.).



Gault&Millau

Ausgezeichnetes grünes Gold

20 Jahre lang kürt der renommierte Gourmetguide bereits das beste Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Ein tiefes Dunkelgrün mit roten Reflexen bei Lichteinfall, ein frischer, nussiger und reintoniger Geschmack, das Mundgefühl wunderbar samtig und eine feine Rösnote, die an frisches Brot denken lässt – genau so soll ein Kürbiskernöl schmecken. Und ebendiese Bewertungskriterien hat die hochkarätige Jury des Gourmetguides Gault&Millau herangezogen, um heuer bereits zum 20. Mal die besten steirischen Öle zu bewerten.

AUF DER SUCHE NACH DEM BESTEN GRÜNEN GOLD

Der lange Weg zur begehrten Gault&Millau-Auszeichnung beginnt alljährlich bereits mit der Steirischen Landesprämierung im Frühling. 505 Kürbiskernöle stellten sich heuer der Heraus-

forderung und wurden anonym sowohl im Labor als auch sensorisch bewertet. Nur die allerbesten 20 Öle – zehn von Ölmühlen und zehn von landwirtschaftlichen Betrieben – qualifizierten sich für die Verkostung durch die Gault&Millau-Jury.

Spitzenköche wie Heinz Reitbauer vom Steirereck, kulinarische Experten oder Sensorikerinnen wie Caroline Schlinter-Maltan hatten die Aufgabe, ihre Favoriten zu küren – die Platzierungsliste finden Sie nebenan. Diese Auszeichnung ist Beleg für den hohen Stellenwert, den heimische Produkte wie das Kürbiskernöl nicht nur in unserer Alltagsküche, sondern auch in der gehobenen Gastronomie innehaben.

Nähere Informationen unter:
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu ●

PLATZIERUNGSLISTE

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

PLÄTZE 11-20 (ALPHABETISCH)

Aspek Matthias
Brauchart Norbert
Estyria Naturprodukte
Ölmühle Hartlieb
Ölmühle Höfler
Ölmühle Lugitsch
Rudolf
Ölmühle Pronnegg
Scheucher Josef
Ölmühle Schneckner Siegfried
Wechtitsch Andrea



WOCHEN

Preis fürs Kernöl

Die Ernte bleibt unter dem Zehn-Jahres-schnitt. Es gibt aber keine Engpässe beim Kürbiskernöl.

GERDA SAMMER-SCHMIDT

Hitze, Trockenheit und ein zu kalter Mai: Wetterkapriolen haben den steirischen Ölkürbissen auch in der Südoststeiermark 2025 ordentlich zugesetzt. Insgesamt ist heuer trotzdem kein schlechtes Kürbisjahr. Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., schätzt, dass die Ernte heuer ertragsschwächer ausfallen wird.

Leicht unterm Schnitt

„Das heurige Kürbisanbaujahr zeigt, wie unberechenbar das Klima geworden ist“, resümiert



Bernhard Pfeiffer, Obmann Franz Labugger, Präsident Andreas Steinegger mit Jungbauern Michael Konrad (v. l.)

LK Steiermark/Nadja Fuchs

Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger. Auf leichten, sandigen Böden, die Wasser schlecht speichern, werde mit schlechten Ernten gerechnet. Ganz anders auf schwereren Böden, die Feuchtigkeit besser halten: Bei ausreichenden Niederschlägen seien hier gute Erträge möglich. Die ungewöhnlich niedrigen Tem-

peraturen im Mai verzögerten die Keimung. „Die sensiblen Kürbiskerne lagen teilweise zwölf bis 15 Tage im kalten Boden“, erklärt Steinegger.

Beizmittel rettete Pflanzen

Nur dank eines kurzfristig zugelassenen Beizmittels konnten die Samen keimen und sich gegen bodenbürtige Schädlin-

bleibt gleich

ge behaupten. Ohne Beize wären viele Pflanzen überhaupt nicht aufgelaufen. Für die Zukunft bleibe daher die Beize ein praxistaugliches Mittel zum Schutz der Samen, daran führe kein Weg vorbei.

Versorgung gesichert

Engpässe beim „grünen Gold“ müssen Konsumenten jedenfalls nicht befürchten. „Es wird ausreichend Kerne und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. geben“, versichert Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft steirischer Kürbisbauern. Preislich sei nur mit moderaten Anpassungen zu rechnen. „Die höheren Kosten für Löhne, Energie, Logistik und Verpackung tragen in erster Linie die Produzenten.“ Für die Konsumenten bleibt das Kürbiskernöl also preislich stabil. Die Ernte ist bereits im Gang. Dank der vielen Sonnenstun-

den sind die Kerne hervorragend herangereift. „Diese versprechen jetzt schon ein typisch nussig-duftendes, steirisches Kürbiskernöl“, freut sich Labugger.

Bedeutung für Region

Die Anbaufläche in der Steiermark betrug 9.067 Hektar für den Ölkürbis. 33 Prozent gehen ins Ausland. Der österreichische Marktanteil liegt bei 66 Prozent. 2025 wurden in der Südoststeiermark 1.961 Hektar Ölkürbisse angebaut. Mit durchschnittlich 650 Kilo Kernen pro Hektar kommt die Region auf 1,27 Millionen Kilo Kürbiskerne. Das ergibt 531.000 Liter Kürbiskernöl. Bei einem durchschnittlichen Preis von 25 Euro pro Liter Kürbiskernöl entspricht das einem Wert von rund 13,3 Millionen Euro, die direkt in der Südoststeiermark erwirtschaftet werden.

2025 bringt gute Ernte und hohe Weinqualität

Die Weinlese hat (längst) begonnen: In der Südsteiermark erwartet man höhere Mengen und Spitzenqualität.

SIMON MICHL

Die Weinlese in den südsteirischen Weingärten ist in vollem Gange, in der zweiten Septemberhälfte werden nun die Trauben für die Qualitätsweine geerntet.

Weinlese rund um Gamlitz

Kellermeister Markus Skoff vom Weinbauverein Gamlitz kann nun schon die ersten seriösen Aussagen zum Jahrgang tätigen: „Durch den schönen, trockenen Sommer sind die Trauben auch heuer wieder absolut gesund und dem Vegetationsverlauf entsprechend gut ausgereift. Die Trauben sind fruchtig und würzig und vor allem die Säurewerte in den ersten Mosten sind sehr ausbalanciert und deutlich höher als beim Jahrgang 2024“, erwartet Skoff hervorragende Qualitäten. „Das lässt eine saubere Vergärung und einen trinkfreudigen Jahrgang mit moderaterem Alkoholgehalt erwarten.“ Passiert



Heuer rechnet man mit einer mengenmäßigen Normalernte. Lamprecht

nicht noch etwas Unvorhergesehenes, wird auch die Erntemenge deutlich höher als im Vorjahr ausfallen.

Nach Schätzungen der Landwirtschaftskammer kann heuer mit 220.000 bis 240.000 Hektolitern in der Steiermark gerechnet werden – mehr als die Hälfte davon kommt aus der Südsteiermark. Damit wäre das Niveau der Jahre 2018 bis 2022 wieder erreicht. 2023 und 2024 gingen die Erntemengen zurück, im Vorjahr fiel die Ernte mit rund 160.000 Hektolitern klein aus.

Wenig Probleme mit Wetter

Wetterbedingt hat die Weinlese wieder relativ früh mit Anfang

September begonnen. Frostschäden gab es heuer keine, die Trockenperioden haben die älteren Weingärten gut weggesteckt. „Bei neu gepflanzten Reben gab es ab und zu Probleme mit der Wasserversorgung“, gibt Skoff Einblicke. Aufgrund des geringen Niederschlages gab es auch keine Probleme mit Pilzkrankheiten, dafür vereinzelt Sonnenbrandschäden auf Trauben in exponierten Lagen. „Richtiges Laubwandmanagement wird daher immer wichtiger“, so Skoff. Und die eingeschleppte Amerikanische Rebkade bereitet den Winzern immer mehr Sorgen – MeinBezirk hat berichtet.

Skoff rechnet mit einem ausgezeichneten steirischen Jahrgang 2025: „Wieder sehr fruchtig und trinkfreudig – wie ihn unsere Kunden gerne haben.“ In den kommenden Tagen und Wochen werden auch die Trauben für Orts- und Riedenweine geerntet, wo Skoff ein „riesiges Potenzial für einen hervorragenden, lagerfähigen Jahrgang“ sieht. Die ersten Kostproben des neuen Jahrganges gibt es traditionell Anfang November bei der Junkerpräsentation. „Wir dürfen gespannt sein und uns schon alle freuen!“



Online Plattformen



WhatsApp Kanal

WhatsApp Kanal

Landwirtschaftskammer Steiermark

**SCANNEN, ABONNIEREN,
NICHTS MEHR VERPASSEN!**

QR-Code scannen oder Link
bit.ly/whatsapp-kanal-lk-stmk
aufrufen!



NEU!

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark



Unsere Social-Media-Kanäle

Gerne reinklicken und anschauen:



WhatsApp Kanal:

<https://whatsapp.com/channel/0029VbB2B2C9MF93nsiY5O3v>



Landwirtschaftskammer Steiermark:

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



Steirische Lebensmittel:

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



lk_steiermark:

https://www.instagram.com/lk_steiermark