

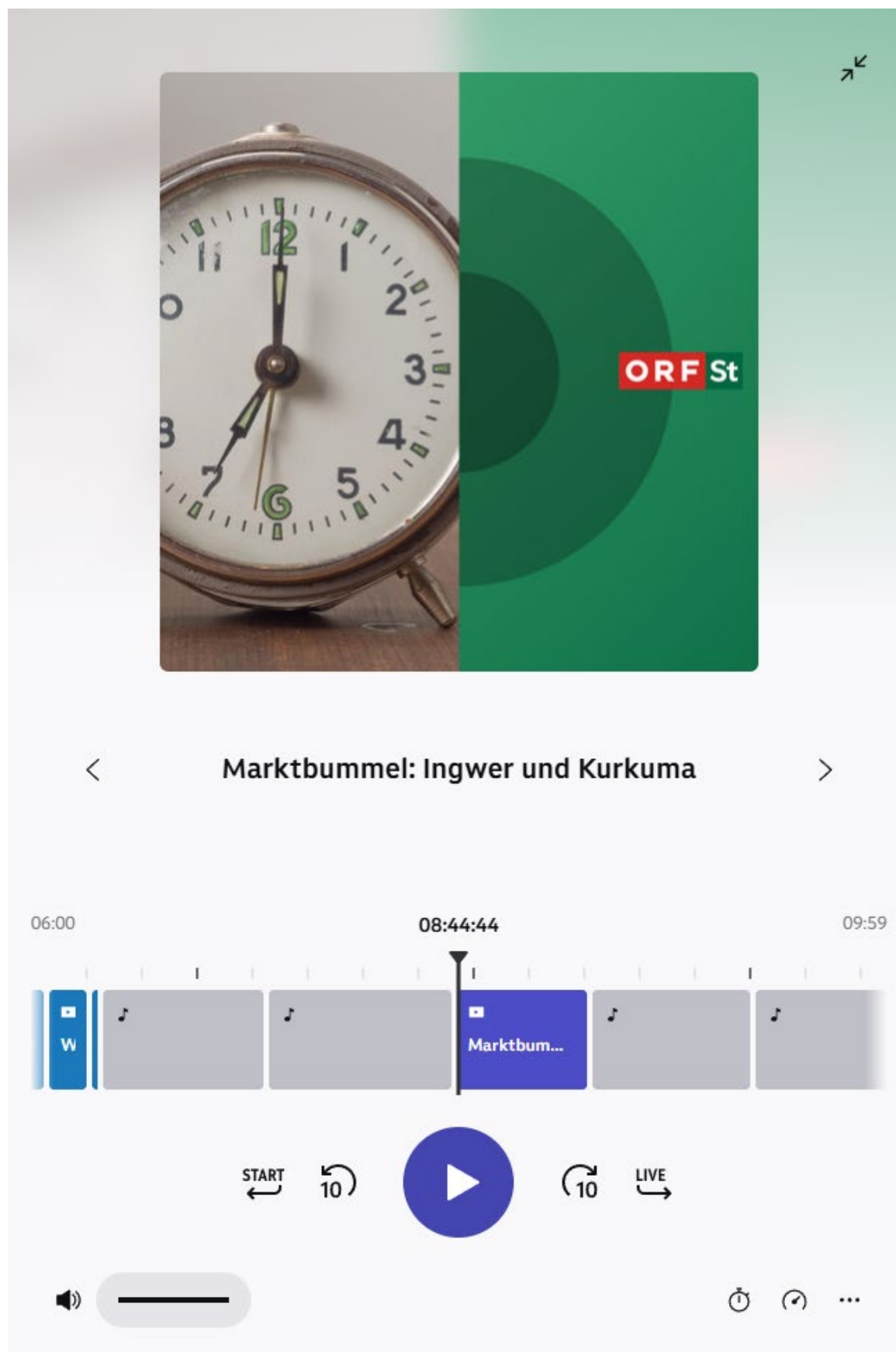
Reiswanze

 [Zum Beitrag](#)



Markbummel: Ingwer und Kurkuma

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien

➤ DAS THEMA

Auf drei Spuren zum Grazer Nadelöhr

Minister Peter Hanke (SPÖ) forciert den Ausbau der A9 und erntet Jubel wie Kritik – auch in der SPÖ. Welche Hürden es gibt.

Von Florian Eder, Bernd Hecke, Thomas Rossacher und Michael Saria

Hören Sie das Geräusch? Diese Mischkulanz aus Quetschen und Zähneknirschen? Es stammt noch aus dem Jahr 2021, als Ministerin Leonore Gewessler (Grüne) eine Vollbremsung hinlegte und den Ausbau der A9 Pyhrgautobahn südlich von Graz absagte – zum Ärger der ÖVP-SPÖ-Koalition in der Steiermark. Seit Samstag aber wird dieses Geräusch vom vielfachen Jubel über die Kehrtwende übertönt: Wie berichtet, will der neue Verkehrsminister Peter Hanke (SPÖ) den Bau einer dritten Spur auf der A9 wieder vorantreiben. Mit einem möglichen Baustart ab 2030.



Hanke (SPÖ): „Staus drohen“
APA, LORBER, KK

Was in der Steiermark besonders ÖVP, FPÖ und SPÖ freut, sorgt indes in Graz selbst teils für Widerstand – auch innerhalb der Ministerpartei SPÖ: Während Doris Kampus als Chefin der Grazer Roten im möglichen Autobahnausbau die Sicherung von Arbeitsplätzen ortet, sprach sich SP-Gemeinderätin Anna Robosch zuletzt emotional dagegen aus. Sie sei in Webling aufgewachsen und habe – wohl auch wegen des Verkehrs – nur eine 70-prozentige Lungenleistung vorzuweisen, so Robosch.

Worum genau geht es bei dieser hitzigen Debatte? Welche Herausforderungen warten?

Graz-Wildon: Die angedachte dritte Spur auf der A9 soll vom Knoten Graz-West bis nach Wildon führen und für eine spürba-



re Entlastung sorgen: Zu diesem Schluss kam jedenfalls jene Studie, die 2023 von Experten der TU Graz und der Firma „Trafility GmbH“ erarbeitet wurde – im Auftrag des Landes.

Be- und Entlastung: Laut dieser Studie liegt die Auslastung der A9 derzeit bei 103 Prozent, allein der Abschnitt Graz-West bis Schwarzlsee muss täglich 78.000 Fahrzeuge verkraften. Mithilfe einer dritten Fahrspur ließe sich diese Auslastung auf 76 Prozent reduzieren, so die Studienautoren, jedenfalls in Kombination mit der Koralm-



Robosch (SPÖ) kollidiert mit Parteilinie SPÖ

bahn. Gar auf 73 Prozent könnte man sie drücken, rechnet man etwa 100er-Tempolimits in Abschnitten und den zweigleisigen Ausbau der Südbahn hinzu – Letzterer soll nun allerdings erst 2039 in Betrieb gehen.

Kehrtwende: „Trotz unserer umfangreichen Investitionen in die Schienen-Infrastruktur sehen wir, dass der Straßenverkehr im südlichen Wirtschaftsraum von Graz weiter zunimmt. Ohne gezielte Maßnahmen drohen verstärkte Staus und Ausweichverkehr in die Ortschaften“, erklärte nun



Minister Peter Hanke, warum er die dritte Spur forciert.

Jubel: Als „Beifahrer“ kann Hanke nicht nur auf die Landesspitzen von ÖVP, SPÖ und FPÖ zählen, sondern auch auf viele Bürgermeister der Gemeinden entlang der A9 (siehe rechts). Doch auch die Bevölkerung ist wohl mehrheitlich mit von der Partie: 58 Prozent der Steirerinnen und Steirer sprachen sich in einer Umfrage für die Kleine Zeitung vor der Landtagswahl 2024 für den Ausbau aus – 35 Prozent meinten gar „unbedingt“. Nein zur dritten



**TU-Experte
Martin Fellenndorf**
KLZ/KNES

Spur sagten 28 Prozent, 14 Prozent hatten keine explizite Haltung. **Kritik:** Neben Vertretern der SPÖ schütteln in erster Linie die Grünen den Kopf. „Für eine dritte Autobahnspur, die frühestens in vielen Jahren fertig wäre, ist plötzlich Geld da, aber nicht für die Teuerungsbekämpfung, nicht für dringend nötige Bahnausbauten“, so Grünen-Klubobfrau Sandra Krautwaschl. **Graz:** Lässt sich mancher Widerstand in Graz noch ideologisch erklären, gibt es aber parteiübergreifend die Sorge, dass die

Vignetten- und Mauttarife sollen den Ausbau finanzieren KLZ/FUCHS (2)

Stadt unter die Räder kommt – rund um den schon jetzt belasteten Weblinger Gürtel. Ein Punkt, den man 2023 in der Studie relativierte: In diesem Bereich sei bei einem Ausbau der A9 „lediglich mit einer Zunahme um bis zu 1500 Kfz/Werktag zu rechnen“. Bis heute hält Martin Fellenndorf (TU Graz) als einer der damaligen Studienautoren die mögliche Mehrbelastung für Graz für „vernachlässigbar“. „Zum einen würde es ja darum gehen, den Lkw-Verkehr besser zu steuern. Dazu sollte man auf parallel laufenden Ortsdurchfahrten den Lkw-Durchzugsverkehr unterbinden. Zum anderen aber könnte man mit einer entsprechenden Ampelsteuerung beim Weblinger Kreisels bestimmt einzelne Verkehrsspitzen gut abfangen“, so Fellenndorf.

Auftrag: Voraussichtlich im November werde man die Asfinag mit der Neuplanung des Spurausbaues beauftragen, heißt es im Büro von Minister Hanke. Darauf ist man vorbereitet: Man ziehe neben der Landesstudie auch eigene Pläne von 2021 heran, betont man bei der Asfinag. „Und selbstverständlich führen wir neue Messungen durch.“ Spannend könnte neben der Frage, ob es eine Umweltverträglichkeitsprüfung braucht, auch das Ablösen relevanter Grundstücke in Privatbesitz werden. **Hier würden Experten betroffene Bauern beraten, „damit es zu keinen vermögensrechtlichen Nachteilen kommt“,** heißt es in der Landwirtschaftskammer.

GU UND LEIBNITZ

Diese Ortschefs zeigen sich erleichtert

Joachim Schnabel, Bürgermeister in Lang: „Der Ausbau der A9 ist alternativlos. Durch die dritte Spur gelingt uns die Rückverlagerung des Verkehrs auf die Autobahn und die Entlastung der Bevölkerung in den Anrainergemeinden. Neben den Pendlern profitiert auch die Wirtschaft.“



Erich Gosch, Bgm. Feldkirchen bei Graz: „Der Ausbau wäre für uns eine enorme Entlastung und auch wichtig für diese Wirtschaftsregion. Der Klassiker momentan schaut ja so aus: Montagfrüh, Regen, Unfall auf der Autobahn – dann weichen viele übers Ortsgebiet aus.“



Manfred Komericky, Bgm. Kalsdorf: „Der Ausbau ist der Wunsch vieler Pendler und Anrainer, es wäre eine große Erleichterung. Man muss aber den Ausbau der Öffis und Park&Ride-Plätze mitdenken. Und auch das „Nadelöhr“ Graz-Webling.“



Robert Lenhard, Michael Saria

Wie die Laktose aus der Milch verschwindet

REPORTAGE. Rund 30 Prozent der Bevölkerung in Europa ist nach Schätzungen laktoseintolerant. Michael Krogger liefert Bio-Milch ohne Milchzucker direkt ab Hof.

Von Marie Miedl-Rissner

Mit einer Spritze zieht Michael Krogger eine klare Flüssigkeit auf und lässt sie in eine frisch befüllte Milchflasche tropfen. Darauf prangt ein Etikett, auf dem „Bio-Vollmilch“ zu lesen ist. Etwas versetzt steht „laktosefrei“. Was aussieht wie Wasser, ist das Enzym Laktase. Es macht aus regulärer Vollmilch laktosefreie.

In der Hofmolkerei von Michael Krogger in Mönichwald werden Milch, Joghurt, Topfen, Frischkäse sowie Sauerrahm und Schlag hergestellt. Mittlerweile stellt er Milch, Joghurt und Topfen laktosefrei her – letzteren nur für die Hotellerie. Dazu entschieden hat er sich vor mehreren Jahren, als ein Hotel, nach laktosefreien Alternativen fragte. Der Hof wird in vierter Generation von seiner Familie betrieben, die Hofmolkerei hat seine Mutter 1995 aufgebaut – mit dem Ziel die Wertschöpfung direkt am Hof zu behalten.

Aus einem großen Schlauch strömt Milch in einen metallenen Kessel. Darin wird die Flüssigkeit immer in Bewegung gehalten, während sie für eine halbe Stunde auf 63,5 Grad erhitzt wird. Danach gilt die Milch als pasteurisiert. Bis hierhin, deckt sich der Weg der regulären und laktosefreien Milch.

Bevor die Rohmilch aber so einfach aus einem Schlauch in der Hofmolkerei sprudelt, heißt

es für Krogger, wie für jeden Milchbauern, ab an den Melkstand. Wenn seine 40 Kühe gemolken werden, rinnt die Bio-Rohmilch zunächst in einen Tank direkt neben dem Stall. Von dort aus schießt sie schließlich bei Bedarf durch Leitungen in den Produktionsraum.

50 bis 100 Liter laktosefreie Milch produziert er pro Woche. Insgesamt werden in der Hofmolkerei pro Jahr 300.000 Liter Bio-Milch verarbeitet. Die größten Abnehmer für seine laktosefreien Produkte kommen aus der Gastronomie und Hotellerie, aber auch kleinere Genussläden und ausgewählte Spar-Filialen werden damit beliefert. „Es gibt immer weniger kleine Genussläden, es wird nicht leichter, aber wir versuchen dort eine möglichst große Vielfalt zu bieten“, sagt Krogger. Seine Produkte liefert er bis nach Niederösterreich und ins Burgenland.

Fest steht: Menschen, die laktoseintolerant sind, fehlt das Enzym Laktase. Dieses ist dafür zuständig, die Laktose, also den Milchzucker, in zwei verschiedene Einfachzucker zu zerteilen. Passiert das nicht, wird er von Bakterien im Darm verwertet, was zu Beschwerden wie Übelkeit oder Durchfall führen kann.

Vermeiden können Betroffene eine solche Reaktion durch laktosefreie Produkte. Was sich viele als aufwändigen industriellen Prozess vorstellen, ist ei-



gentlich ganz einfach. Denn der Milch wird einfach das fehlende Enzym hinzugefügt. „Auf einen Liter Milch benötigt man einen Milliliter Laktase“, sagt Krogger.

Die Laktase kann sowohl vor der Pasteurisierung als auch danach hinzugefügt werden. Krogger tropft das Enzym direkt in die fertig abgefüllte Milch. Zwei Tropfen pro Liter reichen aus. Damit kann er genau so viel laktosefreie Milch produzieren, wie er auch absetzen kann.

Dann heißt es nur mehr warten. Besonderen Lagerungsbedingungen braucht es nicht. „Es dauert 24 Stunden, bis die Laktase den Milchzucker bei Kühlschranktemperaturen abgebaut hat“, sagt Krogger. Bei Joghurt, das zunächst im Wärmeschrank „gebrütet“ wird, reichen für die

Vifzack: Michael Krogger 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Mit einer kleinen Spritze wird das Enzym direkt in die Flasche getropft

ALEXANDER DANNEBERG (4)



Die Milch, die seine Kühe produzieren, wird in der Hofmolkerei direkt vor Ort weiterverarbeitet



VIDEO

QR-Code: Zu Besuch in der Hofmolkerei.



Laktase sechs Stunden aus, um den Milchzucker aufzusplitten.

Auch die Anschaffung der Laktase ist am Hof der Kroggers keine große Heterie. Man bezieht die Substanz vom selben Händler, der auch die Bakterienkulturen für das Joghurt liefert. 500 Euro zahlt Krogger für fünf Kilogramm Laktase. Auf eine Liter-Flasche Milch heruntergerechnet kostet die Laktase also zehn Cent.

Obwohl die Produktion nicht kompliziert ist, geht damit immer ein gewisses Risiko einher. „Man muss Mitarbeiterinnen haben, auf die man sich zu 100 Prozent verlassen kann, wenn man die Laktase einmal vergisst, hat man definitiv ein großes Problem“, sagt Krogger. Das dürfte auch Grund sein, warum er mit seiner Ab-Hof-Produktion von laktosefreier Milch eine Ausnahme ist.

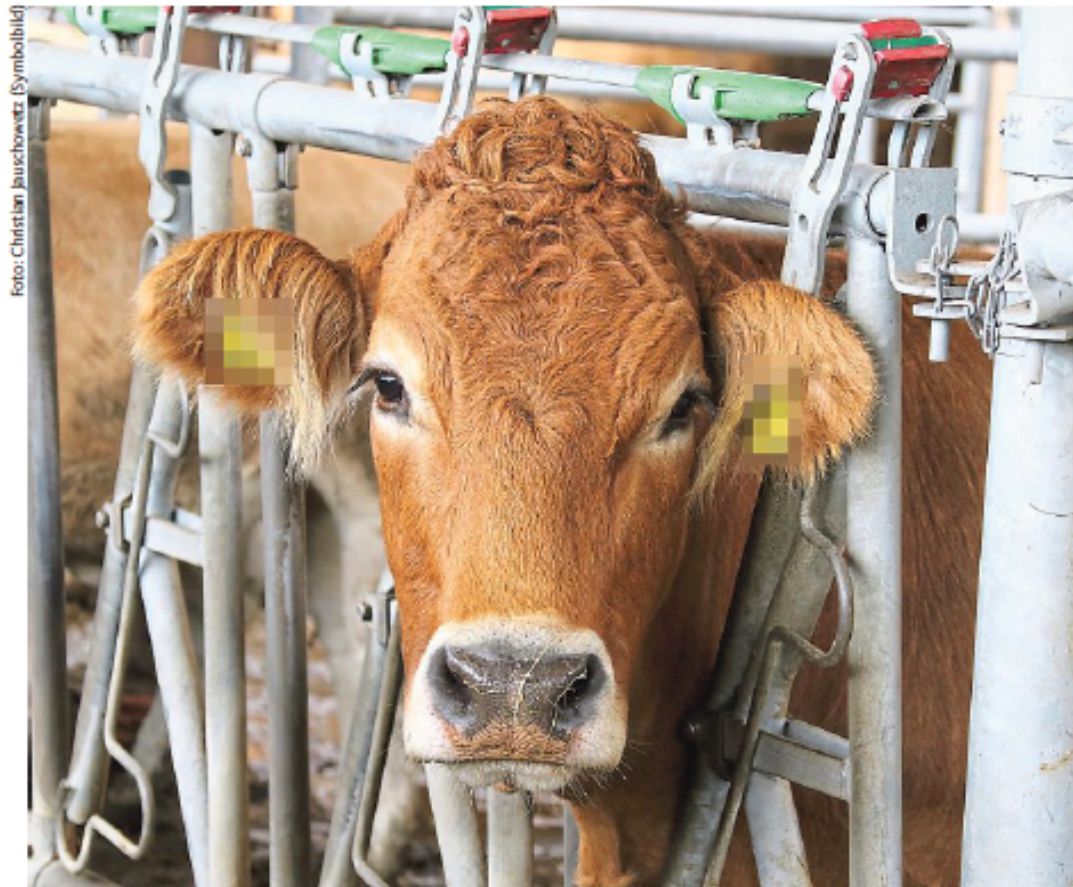


Foto: Christian Jauschowitz (Symbolbild)

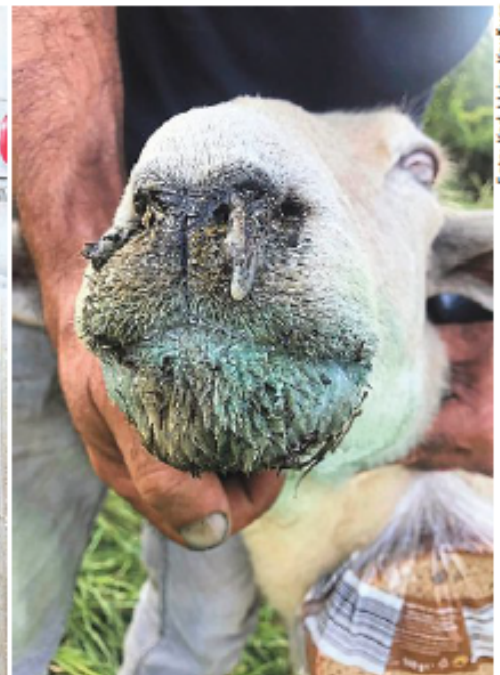


Foto: Karl-Heinz Kaufuss

Bei infizierten Schafen färben sich Maul und Zunge blau (siehe oben), gerade bei Rindern können aber ganz unterschiedliche Symptome auftreten: von Lahmheit über Fleber bis zum Rückgang der Milchleistung.

Seuche bringt Tod in Ställe

Eine neue Variante der Blauzungenkrankheit hat die Steiermark fest im Griff – vom Süden bis ins Murtal. Schafe sterben reihenweise weg, eine Kombi-Impfung soll Abhilfe schaffen.

Bis zu 42 Grad Fieber, Lahmheit, Durchfall, Erblindung – und nicht selten eine blau verfärbte Zunge: Die Blauzungenkrankheit bereitet aktuell den Rinder- und Schafbauern der Steiermark schlaflose Nächte. „Ich habe schon knapp 30 Schafe verloren“, berichtet Johann Pusnik von seiner Landwirtschaft in der Südsteiermark nahe Spielfeld.

„Vor drei Wochen ist es losgegangen – so massiv wie noch nie.“ Die Sorge um seine weiteren gut 300 Schafe ist groß, die Rinder auf seinem Hof sind zum Glück noch nicht betroffen. „Aber die Krankheit ist kaum zu stoppen. Für 50 Prozent der Schafe endet sie tödlich.“

Was Pusniks Tiere qualvoll zu spüren bekommen,

Solche Seuchen gab es vor 50 Jahren noch nicht – das ist eine Auswirkung des Klimawandels. Menschen sind nicht gefährdet.

Horst Jauschnegg, LK Stmk.



Foto: Landwirtschaftskammer Steiermark

ist der sogenannte Serotyp 8. „Er ist in den letzten Wochen über den Balkan, Slowenien und Italien in das Land gekommen“, erklärt Horst Jauschnegg, Leiter der Abteilung Tiere in der steirischen Landwirtschaftskammer. Und die Virusvariante hat es in sich.

Überträger ist die Gnitze, eine Mücke, die das Blut von infizierten Tieren aufsaugt

und anschließend beim nächsten Stich weitergibt. Menschen sind nicht gefährdet. „Das Problem löst sich meistens, wenn es sehr kalt wird“, meint Jauschnegg. Und: „Solche Seuchen gab es vor 50 Jahren noch nicht – das ist mitunter eine Auswirkung des Klimawandels.“

Vor einem Jahr bekamen die steirischen Landwirte die Seuche erstmals so richtig zu spüren. Von Westeuropa aus gelangte der Serotyp 3 in unser Land. Gleichzeitig breitete sich aus dem Süden kommend der Typ 4 aus – jedoch mit milden Symptomen. In der Folge immunisierte man heuer die Tiere hauptsächlich gegen den Serotyp 3, nichts ahnend, dass eine weitere Variante den Bauern einen Strich durch die Rechnung machen wird.

Damit nicht noch mehr Tiere so wie auf Pusniks Hof verenden, ist Tierarzt Walter Peinhopf-Petz aktuell im Dauereinsatz: „Es kommen täglich Fälle dazu. Ich schätze, dass hier in der Südsteiermark schon mehr als die Hälfte der Betriebe betroffen ist.“ Eine Kombi-Impfung soll helfen: Ist die Seuche im Stall ausgebrochen, kann man diese aber nicht mehr verabreichen.

Die Varianten 4 bzw. 8 wüten mittlerweile im Süden, in der Weststeiermark, in Murau und Murtal, das zeigen Daten der Ages. Die Sorge vor der weiteren Verbreitung ist groß: „Gerade bei den Schafen haben wir jetzt schon massive Probleme mit vielen Todesfällen“, sagt der Veterinärmediziner.

Fanny Gasser

Schilcher: Von der Rabi

Der Rosé vom **Blauen Wildbacher** hat in der Weststeiermark Tradition. Das Image des sauren Tropfens hat er längst abgelegt – auch dank des Rosé-Hypes. Mit dem Klimawandel kommt er gut zurecht.

VON KARIN SCHUH

Die Schilcher-Winzer können die Vergleiche schon nicht mehr hören. Verständlicherweise, wer will schon, dass der Wein, den man nach mühevoller Arbeit im Weingarten und ebensolcher im Keller in die Flasche gebracht hat, dann als Heckenklescher, Rabiatperle oder saurer Tropfen verunglimpft wird. Aber manche Zuschreibungen halten sich, auch wenn sie schon lang nicht mehr gelten.

Der Schilcher – so darf sich nur Rosé aus Trauben der Sorte Blauer Wildbacher, der in der Weststeiermark hergestellt wird, nennen – gilt bei vielen immer noch als einfacher, junger Wein, der zum (west)steirischen Buschenschank dazugehört. Das ist er auch nach wie vor. Aber eben nicht nur, sondern weit mehr als das.

Ein ernsthafter Wein. Für Winzerin Verena Langmann, die gerade dabei ist, das elterliche Weingut Lex Langmann in St. Stefan ob Stainz zu übernehmen, ist er ein „ernsthafter Rosé“, der unglaublich komplex ist, und den sie gemeinsam mit Vater Stefan Langmann zu Lagenwein ausbaut. „Rosé hat oft den Touch, dass er nicht ernsthaft ist, dass er nur ein „entspannter Terrassenwein“ ist“, sagt die junge Winzerin. Seit rund 250 Jahren beschäftigt sich ihre Familie mit dem Schilcher, was nicht unüblich

WEIN

Schilcher ist seit 1976 ein geschützter Begriff für Roséwein aus den Trauben der Sorte Blauer Wildbacher, der nur in der Weststeiermark produziert werden darf. Seit 2018 ist die Weststeiermark auch eine DAC-Region.

Weststeiermark. Auf rund 680 Hektar wird in der Region Wein angebaut. Der Blauer Wildbacher nimmt mit rund 406 Hektar den größten Anteil ein.



für die Region ist. „Der Schilcher gehört seit eh und je zur Identität der Weststeiermark, die eines der bedeutendsten und spannendsten Weinbauregionen Mitteleuropas ist“, sagt sie. Die meisten Weinbaugebiete der Region sind kleine Familienbetriebe, die nur wenige Hektar bewirtschaften. Familie Langmann zählt mit ihren 34 Hektar (auf denen zu 65 Prozent der Blaue Wildbacher angebaut wird) schon eher zu den größeren Betrieben.

Starke Reife, wenig Alkohol. Seit 1976 ist der Schilcher eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Das bedeutet, dass Blauer Wildbacher zwar auch woanders angebaut werden darf, der daraus produzierte Wein darf sich dann aber nicht Schilcher nennen. Und seit 2018 ist die Weststeiermark auch eine DAC-Region (Districtus Austriae Controllatus), in der regionaltypische Qualitätsweine wachsen. Auch das hat dem Schilcher gutgetan, ist die Kennzeichnung doch für viele Konsumenten wichtig.

„Der Schilcher ist etwas Besonderes, allein schon, weil er nur zu 100 Prozent aus Blauen-Wildbacher-Trauben gemacht werden darf. Sonst hat man ja immer einen Spielraum von

15 Prozent, den gibt es hier nicht. Und er ist eine autochthone Sorte“, sagt Langmann und schwärmt vom niedrigen pH-Wert und der schönen Säurestruktur des Weins. Das macht ihn auch spannend hinsichtlich des Klimawandels. „Der Schilcher ist klimafit, weil er mit den klimatischen Veränderungen gut zurechtkommt.“ Gegen Wetterextreme ist er natürlich auch nicht gefeit, aber wärmere Temperaturen verträgt die Sorte recht gut.

In Skandinavien wird Schilcher als Spätspeisebegleitung serviert.

Der Schilcher habe den Vorteil, dass durch den höheren Säurewert und den niedrigeren pH-Wert die Zuckerreife später eintritt, die für den Alkoholgehalt entscheidend ist. Das hat zur Folge, dass man bei niedrigem Alkoholwert eine „super physiologische Reife“ hat, wie die Winzerin erklärt. Die vergangenen 20 Jahre haben gezeigt, dass die Lese früher beginnt, wie Langmann von ihrem Vater weiß, was den Schilcher reifer und konzentrierter mache. „Dass es wärmer geworden ist, tut dem Schilcher gut.“ Und solche »

Amerikanische Rebkade geht um

Vor allem im steirischen Vulkanland sind die Winzer vor dem **Schädling**, der die Goldgelbe Vergilbungskrankheit überträgt, auf der Hut. Manchmal muss auch gerodet werden.

Eines vorweg, die heurige Weinernte ist davon nicht betroffen. Auch sonst werden Endverbraucher wenig von diesem Schädling mitbekommen. Aber die Winzer sind auf der Hut, vor allem die steirischen. Seit 2004 wird im steirischen Vulkanland die amerikanische Rebkade beobachtet. Der Schädling an sich würde den Rebstöcken noch nichts antun. Kommt er allerdings mit der Goldgelben Vergilbungskrankheit (Grapevine Flavescence dorée, GFD) in Kontakt, kann er diese übertragen. Und ist ein Rebstock einmal infiziert, bleibt nicht mehr viel übrig, als ihn zu roden.

„Seit mehr als 20 Jahren beobachten wir die amerikanische Rebkade bei uns. In den letzten Jahren gibt es aber eine starke Dynamik“, sagt Martin Palz, Direktor des Weinbauverbandes in der Steiermark. Die Population habe zuge-

nommen und der Schädling wurde auch schon in der ganzen Steiermark sowie im Burgenland und in Niederösterreich beobachtet. Palz macht dafür auch den Klimawandel verantwortlich.

Auch Hobbygärtner. Die amerikanische Rebkade ist über Südeuropa nach Österreich gekommen. Vor allem in Kroatien und Serbien dürfte sie sich in aufgelassenen Weingärten verbreitet haben. Die Krankheit GFD wurde erstmals 2009 bei steirischen Weinstöcken gesichtet. Bis jetzt ist die Verbreitung des Schädlings und der von ihm transportierten Krankheit noch relativ langsam. Nimmt das aber einmal Fahrt auf, kann es schnell gehen. Palz appelliert daher nicht nur an Winzerinnen und Winzer, diesbezüglich achtsam zu sein. Auch Hobbygärtner, die ein paar

Weinreben haben, oder Besitzer von unbewirtschafteten Reben sind in der Verantwortung, handelt es sich doch um eine meldepflichtige Krankheit.

Um als Laie die Rebkade zu erkennen, rät Palz dazu, einfache Gelbtafeln aufzuhängen, auf denen Insekten kleben bleiben. „Das würde die Verbreitung eindämmen.“ Bemerkt man dann, dass sich die Blätter eindrehen und Triebe nicht mehr verholzen, solle man sich an einen Fachberater der Landwirtschaftskammer wenden.

Bis jetzt mussten knapp 300 Hektar im Vulkanland (insgesamt rund 1800 Hektar) gerodet werden. Mit der Reblaus, die Ende des 19. Jahrhunderts zu einem Niedergang der Weinwirtschaft in ganz Europa führte, lässt sich die Rebkade nicht vergleichen. Aber man müsse auf der Hut sein. **KS**

atperle zum Lagenwein



Der Schilcher ist eng mit der Weststeiermark verbunden, darf er doch nur hier produziert werden.
Oliver Lohmeyer

Winzerin Verena Langmann hat sich auf Lagen-Schilcher spezialisiert.
Oliver Lohmeyer



Weine werden immer mehr nachgefragt. „Der Trend geht in die Richtung komplexe, leichte Weine.“

Das merke sie auch bei den Anfragen aus dem Ausland. Denn dort wird der Schilcher auch in der Gastronomie immer mehr entdeckt. Knapp 30 Prozent der Weine werden exportiert, etwa nach Skandinavien, Japan, England, Deutschland und Tschechien. „Vor allem in Skandinavien passt der Schilcher super als Speisebegleitung. Aber er passt auch gut zur österreichischen Küche“, sagt Langmann und empfiehlt ihn nicht nur zu Backhendl und Wild, sondern auch zu Fisch.

Schilcher-Wermut. Generell hatte es der Schilcher hierzulande in der Gastronomie abseits der Region lang schwer. Das bestätigt auch ihr Kollege Thomas Strohmaier, der diesbezüglich auf einen anderen Hebel gesetzt hat – mithilfe seiner Tochter Katrin. Die hat nämlich im Rahmen ihrer Abschlussarbeit auf der Weinbauschule Silberberg einen Schilcher-Wermut entwickelt. Der kam nicht nur intern so gut an, dass er in das Repertoire des Weinguts aufgenommen wurde. Mittlerweile hat der Wermut namens Miss Rösy 18 internationale Goldmedaillen eingebracht, wie der Vater

stolz berichtet. Und er wurde auch von der Haubengastronomie gut angenommen. „Das hat es auch leichter gemacht, unseren Schilcher zu positionieren“, erzählt er. In den vergangenen Jahren hat er dadurch wesentlich mehr Schilcher verkauft. „Früher war Schilcher eher in der einfachen Gastronomie positioniert. Heute wird er aber auch in der Haubengastronomie von Sommeliers empfohlen“, sagt Strohmaier.

Der Schilcher-Wermut hat Strohmaier die Tür zur Haubengastronomie geöffnet.

Dass der Schilcher längst salonfähig geworden ist, führt er auch darauf zurück, dass diejenigen, die heute Schilcher machen, sehr gut ausgebildet sind, sprich gute Weinbauschulen besucht haben. „Das hat viel Erfolg gebracht.“

Vom Hype zur Bereinigung. Auch Verena Langmann hat einen Image-Wandel beim Schilcher beobachtet. In der Region hat der Schilcher schon seit Jahrhunderten Bedeutung. Aber in jüngerer Zeit hat sich einiges getan, inklusive Höhen und Tiefen. Nach dem Weinskandal ist ein regelrechter Hype um

den Schilcher entstanden. „Schilcher hatte damals einen guten Preis“, sagt Langmann. Das wiederum hatte zur Folge, dass viele Winzer Schilcher gemacht haben, auch jene, die wenig Erfahrung damit hatten. „Da ist leider auch viel Mist auf den Markt gekommen“, sagt sie. Irgendwann sei das Image dann gekippt.

Ende der 1980er, Anfang der 90er ist dann die Assoziation mit der Rabiatperle oder dem sauren Tropfen angekommen. „Aber das ist lange vorbei. Viele Junge haben das nie gehört.“ Mittlerweile hat sich das längst beruhigt oder vielmehr bereinigt. Es wird stark auf Qualität gesetzt. Und natürlich gibt es auch den „einfachen“ Schilcher, aber eben auch Schilcher als Lagenwein. „Es ist wieder mehr Interesse da für den Schilcher, vielleicht auch durch den Rosé-Hype“, sagt Langmann. Dass sich die Sorte gut für Schaumweine eignet, dürfte da ebenso mitspielen.

Für das aktuelle Jahr ist die Winzerin, ebenso wie ihre Kollegen, zuversichtlich. „Es schaut nach einer grandiosen Ernte aus“, sagt Langmann. Bis die aber zu verkosten ist, wird es noch ein bisschen dauern. Immerhin ist sie gerade dabei, die Lagenweine des Jahrgangs 2023 abzufüllen.

Was ist noch mal Uhudler?

Selten, aber doch werden Uhudler und Schilcher immer noch **verwechselt**. Dabei sind es unterschiedliche Weine, die Gemeinsamkeiten haben.

Viele Gemeinsamkeiten gibt es nicht. Gut, die Farbe ist bei beiden rosa, der Geschmack ist außergewöhnlich und es handelt sich bei beiden um österreichische Weine. Dennoch ist Schilcher nicht gleich Uhudler oder umgekehrt. Der eine ist in der Weststeiermark beheimatet, der andere im Südburgenland. Der eine darf nur zu 100 Prozent von einer bestimmten Traube stammen, nämlich dem Blauen Wildbacher. Beim anderen wird das weniger streng gehandhabt: Es sind Weine aus Direktträgertrauben, etwa der Sorten Concord, Delaware, Elvira oder Ripatella.

Gemeinsam ist ihnen, dass es sich um für die jeweilige Region sehr typische Sorten handelt. Und dass ihr fruchtiger Geschmack mit mehr oder weniger feinen Säuren nicht jedermanns

WEINE

Uhudler ist Wein aus Direktträgertrauben hauptsächlich der Sorten Concord, Delaware, Elvira und Ripatella aus dem Südburgenland.

Schilcher ist ein geschützter Begriff für den Roséwein aus Trauben der Sorte Blauer Wildbacher, der aus der Weststeiermark stammt.

Sache ist. Auch das gilt für beide: Man mag ihn oder eben nicht. Wobei, wenn Letzteres der Fall ist, sehr oft nicht das ganze Spektrum der vielfältigen Palette gekostet wurde. Denn genauso, wie der Schilcher je nach Lage, Mikroklima und Machart sehr unterschiedlich schmecken kann, gibt es auch beim Uhudler beträchtliche Unterschiede. Das liegt allein am Umstand, dass die Auswahl der verwendeten Rebsorten groß ist.

Verwendet werden nämlich sogenannte Direktträger oder Selbstträger. Darunter versteht man Rebstöcke, die nicht veredelt wurden, sondern auf ihrem eigenen Wurzelstock wachsen. Dabei kann es sich um die rote Isabella-Traube handeln, aber auch um die weiße Noahtraube. Und: Beim Uhudler ist es auch möglich, einen Cuvée aus verschiedenen Sorten zu machen. **KS**

5 ANZEIGE

WALD, DU MULTITALENT **ALLESKÖNNER** voller Leben

Ohne Wald geht nichts – außer uns die Luft aus. Ob Klimaschutz, nachhaltiger Baustoff oder Heimat für seltene Tierarten: Der steirische Wald ist ein Multitalent. Dass er gepflegt und bewirtschaftet wird, ist kein Widerspruch zu Naturschutz und Artenvielfalt, sondern oft deren Voraussetzung. Forscher haben nun die Pflanzen- und Tierwelt in obersteirischen Wäldern „durchforstet“ – und Erstaunliches entdeckt.

Hinter jedem Baum steckt ein Wald voller Möglichkeiten. Als Multitalent liefern steirische Wälder gleichzeitig Sauerstoff für unsere Lungen, Holz für Bau und Energie, sie schützen vor Lawinen und anderen Naturkatastrophen, sie bieten 70.000 Menschen in der Steiermark ein Arbeitseinkommen und Tausenden Pflanzen-, Pilz- und Tierarten Lebensraum – und sie sind Ruhepol für Alltagsgestresste. Kurz: Der Wald ist ein Alleskönner, und nirgendwo wird das so deutlich wie in der Steiermark. 62 Prozent der „Grünen Mark“ sind mit Wald bedeckt und bieten somit die Wirtschafts- und Lebensgrundlage für das „Grüne Herz Österreichs“.

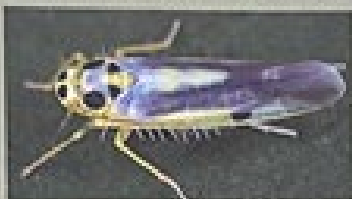
DER WALD LEBT NICHT VOM NICHTSTUN
Was viele übersehen: Wald lebt nicht vom Nichtstun. „Vielfalt braucht Bewirtschaftung“ lautet die klare Botschaft der steirischen Waldwirtschaft. Denn ohne Pflege und Nutzung gäbe es weder stabile Schutzwälder noch genügend Holz für Häuser, Energie oder Papier – und auch nicht jene Artenviel-

falt, die mitunter als Privileg von Urwäldern dargestellt wird. Von 2019 bis 2024 arbeiteten 50 Experten aus dem In- und Ausland an der Forstlichen Ausbildungsstätte (FAST) Pichl im Mürztal am größten walddökologischen Forschungsprojekt Mitteleuropas. Diese „Basisinventarisierung“ zeigt: Wirtschaftswälder sind artenreicher, als viele denken. Rund 3.000 Pflanzen-, Tier- und Pilzarten wurden nachgewiesen – darunter zahlreiche, die auf der Roten Liste bedrohter Arten stehen.

PIONIERFORSCHUNG IN BAUMKRONEN
Spinnen wie der „Mährische Asselfresser“ wurden erstmals in der Steiermark nachgewiesen, andere wie der „Pichler Scherenspringer“ nach 80 Jahren wiederentdeckt. „Diese Untersuchung ist einzigartig und zeigt, dass eine nachhaltige Waldbewirtschaftung nicht nur den Zukunftsrohstoff Holz liefert, sondern auch wertvolle Lebensräume sichert“, erklärt MMSt. Andreas Steinegger, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark. Pionierarbeit wurde hoch oben mit



Zwei von 3.000 Arten in steirischen Wäldern: die Knaulen-Blattkäfer. Unten: der Europäische Bachhaft (früher auch Wasserameisenlöwen-Jungfer genannt)



Bewirtschaftung und Biodiversität gehen in steirischen Wäldern Hand in Hand.



Der steirische Wald in Zahlen

850 Millionen Bäume wachsen in steirischen Wäldern, damit würden auf jeden Steirer statistisch rund 700 Bäume entfallen.

Mehr als eine Million Hektar beträgt die Waldfläche in der Steiermark, damit sind fast 62 Prozent der „Grünen Mark“ mit Wald bedeckt.

Um 17.000 Hektar ist die steirische Waldfläche in den vergangenen 25 Jahren angewachsen (das ist die Fläche von 23.800 Fußballfeldern).

8,9 Millionen Festmeter Holz wuchsen zuletzt in steirischen Wäldern pro Jahr nach – geerntet wurden 2024 5,9 Millionen Festmeter. Es wächst also mehr Holz nach, als entnommen wird.

5 Milliarden Euro beträgt der Produktionswert der steirischen Forst- und Holzwirtschaft, entlang dieser Wertschöpfungskette erzielen 70.000 Menschen ihr Arbeitseinkommen.

35.600 Waldbesitzer gibt es in der Steiermark. 9 Prozent der Waldfläche gehören den Bundesforsten, 35 Prozent entfallen auf Forstbetriebe mit mehr als 200 Hektar Wald, 56 Prozent entfallen auf „Kleinwaldbesitzer“.

der Erforschung der Baumkronen geleistet. Mit Seiltechnik und eigens entwickelten Tellen haben die Wissenschaftler erstmals die Tierwelt der höchsten Wipfel dokumentiert – ein weißer Fleck auf der Landkarte, der plötzlich bunt wurde.

„Die Daten belegen eindrucksvoll, dass Biodiversität und nachhaltige Waldnutzung im Widerspruch sind. Wirtschaftswälder sind wertvolle Lebensräume“, sagt Martin Lindorfer, Leiter der FAST Pichl.

Die nachhaltig bewirtschafteten Wälder Österreichs erbringen eine Vielzahl von Leistungen, diese sind sogar im Forstgesetz festgeschrieben: die Nutzfunktion des Waldes, die Schutzfunktion, die Wohlfahrts- und die Erholungsfunktion. Allein ein Hektar Wald zieht jährlich 13 Tonnen CO₂ aus der Luft, speichert bis zu 60.000 Liter Wasser pro Tag und produziert Sauerstoff, der rund 10 Prozent des globalen Vorrats deckt.

Auch wirtschaftlich ist Holz ein Schwerkriegs: Österreich ist Europas größter Splatterexporteur, produziert 1,5 Millio-

nen Kubikmeter Brettschichtholz pro Jahr und liegt bei Nadel-schichtholz weltweit auf Platz fünf. 300.000 Jobs hängen bundesweit an der Wertschöpfungskette Forst-Holz-Papier. Und: In Österreich wächst mehr Holz nach, als entnommen wird (siehe rechts). Nicht umsonst hat das Wort Nachhaltigkeit in der Forstwirtschaft seinen Ursprung.

VERANTWORTUNG, WISSEN & RESPEKT

Der Wald ist kein Museum und viel mehr als bloß Kulisse fürs Schwammerlsuchen oder die Tourismuswerbung. Der Wald lebt. Und zwar dann am besten, wenn er bewirtschaftet wird. Wenn alle Beteiligten – von den 35.600 Waldbesitzern in der Steiermark über die Politik bis hin zu Millionen Freizeitnutzern – mit Verantwortung, Wissen und Respekt im Wald agieren, kann das Multitalent all seine Stärken ausspielen: mit Artenvielfalt im Unterholz, als Puffer gegen die Folgen der Klimaerwärmung, als nachhaltiger Baustoff und als Garant für Tausende Jobs.

www.vielfaltbrauchtbe-wirtschaftung.at



Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Schulmilch macht schlau und kreativ

Die erfolgreichsten Teilnehmer des Schulmilch-Malwettbewerbs 2025 wurden in Hartberg ausgezeichnet.

HARTBERG. Anlässlich des Weltschulmilchtages kürte die Landwirtschaftskammer Steiermark gemeinsam mit den Schulmilchbauern die Gewinnerzeichnungen des diesjährigen Schulmilch-Malwettbewerbs. Heuer ging es darum, die Oberseite einer Jausenbox zum Thema Milch zu gestalten. Zwölf der großen Talente dürfen neben ihren kreativen Umsetzungsideen um die Wette strahlen, denn sie werden nun mit tollen Preisen belohnt. Die Gewinner-Kinder erhalten hochwertige Malkassetten,



Emily Kaiser, Moritz Moosbacher, Kira Kapustina, Leo Köberl und Anna Friesenbichler im Kreis der Gratulanten.

LK Stmk-Schöttel

ihre Jausenbox, Köstlichkeiten der Obersteirischen Molkerei sowie der Schulmilchbetriebe, und viele weitere Schul(milch)sachen ausgehändigt. Unterstützt wurde dieses Projekt auch von der AMA-Marketing GmbH.

Die erfolgreichsten Teilnehmer aus der Region waren Moritz Moosbacher, 1. Schulstufe,

VS Schöneegg; Emily Kaiser, 1. Schulstufe, VS Hartberg; Kira Kapustina, 2. Schulstufe, VS Geidorf; Leo Köberl, 3. Schulstufe, VS Peesen; Anna Friesenbichler, 4. Schulstufe, VS Floing. Unter den ersten Gratulanten waren Milchprinzessin Stefanie Gruber, LWK-Vizepräsidentin Maria Pein und Kammerobmann Herbert Lebitsch.



Radio/Fernsehen

Schulmilch-Malwettbewerb 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Die Gewinnerinnen und Gewinner des Schulmilch-Malwettbewerbes mit Vertreterinnen und Vertreter der Landwirtschaftskammer und Bauernschaft LK
STMK-SCHÖTTEL





KREATIVE JUGEND

Weizer Schulkinder siegten beim Schulmilch-Malwettbewerb

Anlässlich des Weltschulmilchtages wurde von der Landwirtschaftskammer Steiermark wieder ein großer Malwettbewerb ausgerufen. Heuer war das Thema die Oberseite der Jausenbox zu bemalen. 500 Volksschulkinder reichten ihre Werke ein. Nun wurden die Gewinner gekürt, darunter sind auch zwei Volksschüler aus dem

Bezirk Weiz. Leo Köberl (3. Klasse der Volksschule Peeßen) und Anna Friesenbichler (4. Klasse der Volksschule Floing) dürfen sich über tolle Preise freuen.

Sie erhalten hochwertige Malkassetten, Köstlichkeiten der Obersteirischen Molkerei sowie der Schulmilchbetriebe, und viele weitere Schul(milch)sachen.

Gefährliche Krankheit für Tiere breitet sich aus

Die Blauzungenkrankheit ist weiter auf dem Vormarsch. Besonders der Serotyp 8 (BTV-8) sorgt für Probleme.

Die Nachricht sorgt in landwirtschaftlichen Kreisen für Unruhe. In der Steiermark ist die Blauzungenkrankheit weiter am Vormarsch. Das Virus wird von winzigen Stechmücken übertragen. Für Menschen ist es zwar ungefährlich, für Rinder, Schafe und Ziegen kann es jedoch schwerwiegende Folgen haben. Denn für die bäuerlichen Betriebe geht es dabei nicht nur um die Gesundheit der Tiere. Die Blauzungenkrankheit kann auch erhebliche wirtschaftliche Auswirkungen haben. Ertragseinbußen durch sinkende Milchleistung oder Aborte belasten den Alltag der Landwirte, während Tierverluste die Existenz einzelner Herden bedrohen.

Ausbreitung und Symptome

Seit dem vergangenen Jahr hat sich die Situation in Österreich deutlich verändert. Bereits 2024 wurden die Serotypen 3 und 4 nachgewiesen. Anfang August



Schafe zählen zu den Tierarten, die besonders anfällig für die Blauzungenkrankheit sind.

Foto: khoinguyenfoto/Pixabay

2025 trat dann erneut der Serotyp 8 (BTV-8) auf. Dieser Typ habe sich rasch verbreitet und wurde inzwischen vor allem in Kärnten, der Steiermark und in Osttirol bestätigt, gibt die Landwirtschaftskammer Steiermark einen Einblick in die aktuelle Lage.

Der Serotyp 8 ist besonders problematisch, weil er ausgeprägte Krankheitszeichen hervorruft. Die Landwirtschaftskammer nennt unter anderem Läsionen und Krusten am Flotzmaul, gerötete Lidbindehäute, hohes Fieber und vermehrtes Speicheln.

Vor allem Schafe reagieren empfindlich und können im akuten Verlauf sogar verenden. Rinder zeigen meist mildere Symptome,

bleiben jedoch Träger und können das Virus weiterverbreiten.

Meldepflichtige Krankheit

Eine Impfung gilt als wichtigste Vorsorge, insbesondere gegen die Serotypen 4 und 8. Dabei ist entscheidend, dass nur gesunde Tiere geimpft werden. Zusätzlich helfen Maßnahmen wie das Entfernen von stehenden Wasserflächen oder die Stallhaltung während der Dämmerungsstunden. Auf diese Weise lasse sich der Kontakt der Tiere mit den übertragenden Stechmücken verringern. Bei Verdacht auf eine Infektion ist die sofortige Meldung an den Amtstierarzt verpflichtend – die Blauzungenkrankheit ist meldepflichtig.



Online Plattformen



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