



St LANDWIRT SCHAF

wid  
II

# Radio/Fernsehen

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte

St HEUTE



[Zum Beitrag](#)

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte

→ [Zum Beitrag](#)



A screenshot of a radio broadcast interface. The top half shows a sunset over a river with a green circular graphic and the 'ORF St' logo. The middle section displays the title 'Landwirtschaft und Lebensmittelpreise' with navigation arrows. The bottom section shows a timeline from 15:00 to 18:59, with a blue bar indicating the current segment 'Landw...'. Control buttons include 'START', a play button, and 'LIVE'.

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte 1/3

→ [Zum Beitrag](#)

ORF



Die Landwirtschaftskammer hat am Donnerstag mit gemischten Gefühlen Bilanz über die Erntesaison gezogen. Sie fordert ein Bekenntnis zur Regionalität. Denn nur ein Bruchteil des Geldes für den Lebensmitteleinkauf lande tatsächlich bei den Bauern, hieß es, konkret von 100 Euro nur vier.

Online seit gestern, 17.33 Uhr

Teilen 

APA/GUENTER R. ARTINGER

Die steirische Erntebilanz für 2025 fällt durchwachsen, aber dennoch zufriedenstellend aus – so das Fazit des Präsidenten der steirischen Agrarkammer, Andreas Steinegger, bei einer Pressekonferenz am Donnerstag in Graz. Eine große Sommertrockenheit sowie frühe Herbstfröste hätten die Bauern gefordert und die Ernte geshmäler.

### Einbußen bei einigen Produkten

Beim Mais und beim Kürbis habe es teils massive Einbußen gegeben, allerdings sei die Versorgung – etwa für die Kürbiskernölproduktion – gesichert. Katastrophal seien die Einbußen bei den Erdäpfelerträgen im Grazer Feld gewesen, so Steinegger. Die überraschend frühen Fröste im Oktober hätten auch dem steirischen Paradegemüse, der Käferbohne, zugesetzt. Da werde dieses Jahr eine unterdurchschnittliche Ernte erwartet. Gut entwickelt haben sich dagegen die gentechnikfreien Sojabohnen sowie auch die Hirseernte.

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte 2/3

ORF

## Hervorragende Qualität bei Äpfeln erwartet

Beim Apfel sei wegen der vielen Sonnentage in diesem Jahr eine hervorragende Qualität zu erwarten, sagte der Kammerpräsident weiters. Beim Thema Apfel hackte auch Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) ein: „Da müssen wir noch mehr Geld bei den Förderungen investieren“, damit sich die Landwirte vor Spätfrösten schützen können. Auch sie meinte, dass die Apfelernte heuer gut aussehen würde. Beim steirischen Vorzeigeobst ist nach Spätfrösten in den Jahren 2023 und 2024 diesmal wieder eine gute Ernte zu erwarten. Geschätzt werden 142.000 Tonnen. Das ist etwa doppelt so viel wie im Vorjahr.



Kammer präsentierte Schautafeln mit Preisbeispielen

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte 3/3



## **Bekenntnis zu regionalen Lebensmittel gefordert**

Die Ernte wurde vor dem Hintergrund einer Preisdebatte bei Lebensmitteln eingefahren, die auch vor der heimischen Landwirtschaft nicht haltmacht. Importierte Produkte wie Schokolade oder Kaffee seien Preistreiber, hieß es. Agrarlandesrätin Schmiedtbauer will die heimischen Produzenten nicht zu Sündenböcken gemacht sehen. „Das kann ich mit Sicherheit sagen, dass die steirischen Bäuerinnen und Bauern absolut keine Preistreiber sind. Ein Beispiel: Wenn eine steirische Familie um 100 Euro einkauft, dann bleiben vier Euro beim Landwirten und bei der Landwirtin“, so die Landesrätin.

Ein klares Bekenntnis zu regionalen Lebensmitteln fordert Landesrätin Schmiedtbauer auch von den Großküchen und von der Gastronomie. So sieht sie auch Chancen in bäuerlichen Versorgungsnetzwerken, dass die regionale Vielfalt unkompliziert bestellt und geliefert werden kann.

## **Kammerpräsident fordert Transparenz**

Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Steinegger stuft die Ausbeute für die Landwirte als mager ein. Er wünscht sich nach dem Vorbild Frankreich eine Aufschlüsselung, wer am meisten bei der Lebensmittelversorgung profitiert. „In der Landwirtschaft bleiben da oft nur ein paar Cent hängen, obwohl die Kosten steigen. Und wenn man zum Beispiel ein Schnitzel in einem Gasthaus isst, dann bleiben davon wirklich nur magere 53 Cent hängen, die in die Landwirtschaft kommen“, so Steinegger.

„Die Agrarwirtschaft ist sehr offen und transparent, und wir fordern da auch alle anderen in der Lebensmittelkette auf, so transparent zu sein. Frankreich zum Beispiel, da gibt es das, dass die Transparenz auch entsprechend erhoben wird, das gibt es bei uns noch nicht, das bräuchten wir“, sagte der Landwirtschaftskammerpräsident.

red, steiermark.ORF.at

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte

→ [Zum Beitrag](#)



[← Zurück](#)

[Teilen:](#)

## **Newsflash - Steirische Bauern schlagen Alarm - Es bleibt zu wenig übrig**

[Steiermark](#)

A yellow graphic with the words "NEWS FLASH" in large, bold, black letters. Below it is the "antenne STEIERMARK" logo with a lightning bolt icon. A small play button icon is in the bottom right corner of the graphic.

# Studio 2: David Klöckl

→ [Zum Beitrag](#)

**ORF studio 2**



# Studio 2: Stefan Lendl

→ [Zum Beitrag](#)

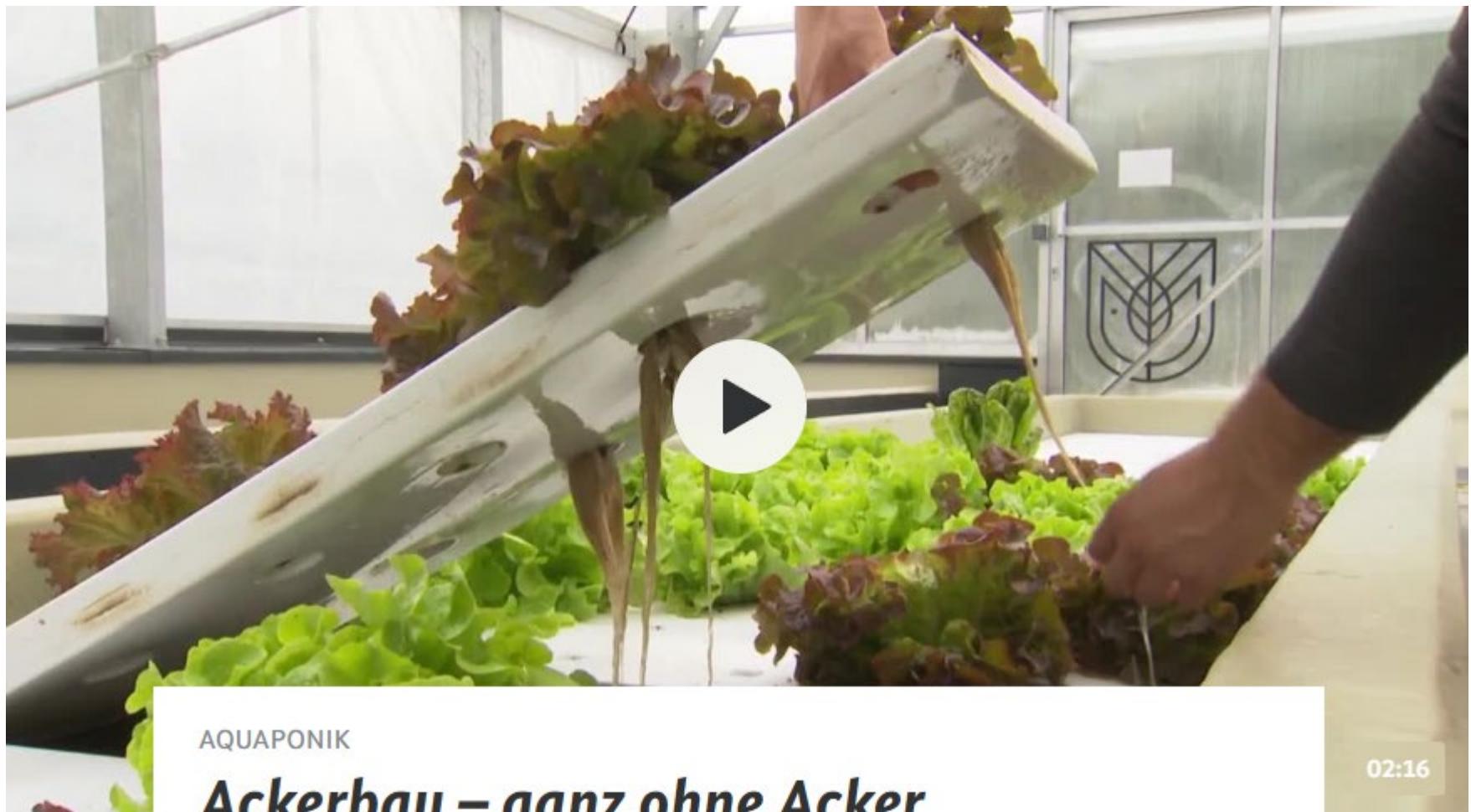
**ORF studio 2**



# Vifzack Kandidat: David Kirchsteiger 1/3

→ [Zum Beitrag](#)

ORF



AQUAPONIK

02:16

## Ackerbau – ganz ohne Acker

Blattsalat, der auf Wasser wächst und von Fischen gedüngt wird – klingt utopisch, ist es aber nicht. Aquaponik nennt man dieses Kreislaufsystem, das auch ein junger Landwirt in Vorau anwendet.

Teilen



David Kirchsteiger bringt frischen Wind auf den jahrhundertealten Hof seiner Familie in Vorau. Der Salat und das Gemüse, das er hier erntet, wächst nur auf Wasser: „Das wird alles in einen Hanfstoppel gesetzt, direkt ins Wasser in eine Platte gesetzt. Dann wurzelt das durch die Platte durch, ins Wasser hinunter und braucht somit keine Erde.“

## ***Die Fische düngen den Salat***

Diese nachhaltige, erdfreie Anbaumethode funktioniert deswegen, weil die Fischausscheidungen genügend Nährstoffe liefern: Alle Nährstoffe und auch das Wasser holen sich die Pflanzen aus dem aufbereiteten Fischabwasser. „Der Fischkot im Wasser wird umgewandelt in für die Pflanze verwertbare Nährstoffe, und somit können das die Pflanzen aufnehmen und relativ gut leben davon.“ Gleichzeitig reinigen die Pflanzen das Wasser, bevor es wieder zu den Fischen zurückgeleitet wird.



„Wir können in diesem System keine Spritzmittel und verschiedene Düngerarten einsetzen, weil wir einen verbundenen Kreislauf haben und das wäre ganz schlecht für die Fische.“

## ***Keine Spritzmittel – keine Dünger***

Becken und Glashaus sind nebeneinander gebaut. Als Fische für seine Aquaponik-Anlage wählte David Kirchsteiger hat Welse aus: „Es ist der perfekte Kreislaufanlagenfisch. Die Becken sind etwa eineinhalb Meter tief, und es ist überall das gleiche Niveau wie im Gewächshaus, darum haben wir überall den gleichen Wasserdruk und Wasserspiegel.“

# Vifzack Kandidat: David Kirchsteiger 3/3

ORF



Der gelernte Forstwirt wird von seinen Eltern bei dieser nachhaltigen und wassersparenden Fisch- und Gemüsezucht unterstützt. Sein Vater Werner Kirchsteiger hatte anfangs Zweifel, doch mittlerweile ist er auch sehr stolz, dass sein Sohn David als richtiger Pionier in Sachen Aquaponik gefeiert wird: „Am Anfang waren wir sehr skeptisch, ich hab mir auch nicht wirklich etwas darunter vorstellen können. Aber mittlerweile weiß ich schon, worum es geht, dass es viel Arbeit ist. Und direkt in der Landwirtschaft geht es gleich weiter, wie wir es bis jetzt gehabt haben.“

## **Ein echter Vif-Zack**

Mittlerweile wurde auch die Landwirtschaftskammer auf die Innovation aufmerksam – und so ist David Kirchsteiger mit seinem Projekt für den Innovationspreis Vif-Zack nominiert. Die Entscheidung fällt nächstes Jahr.

red, steiermark.ORF.at

Dieser Beitrag begleitet die Sendung "Steiermark heute, ORF2, 27.10.2025

# Marktbummel: Martinigans

→ [Zum Beitrag](#)



A composite image showing a close-up of an analog clock face with green hour markers and a red second hand, positioned next to a green circular graphic with the 'ORF St' logo. Below this is a radio player interface. The title 'Marktbummel: Martinigans' is centered above a timeline. The timeline shows a blue segment from 06:00 to 08:10:15, with a white segment from 08:10:15 to 09:59. A play button is in the center of the timeline. Below the timeline are controls: 'START' with a left arrow, a '10' with a right arrow, a large play button with a white triangle, a '10' with a left arrow, 'LIVE' with a right arrow, a volume slider, and a settings menu with icons for battery, signal, and more.



# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte – Titelseite

## CHEF DER OEKOSTROM AG

Ulrich Streibl kritisiert die hohen Stromnetzgebühren.  
Wirtschaft, Seite 28/29



## ERFOLGS-RODEL-DUO

Egle/Kipp wollen auch diese Saison dominieren.  
Sport, Seite 54/55



# KLEINE ZEITUNG



31.  
OKTOBER 2025  
FREITAG  
GRAZ  
PRINT | WEB | APP



## Was den Bauern bleibt

Bittere Bilanz: Nur vier von 100 Euro, die hierzulande für den Lebensmitteleinkauf ausgegeben werden, landen bei den Bauern.

Steiermark, Seite 16/17

GETTYIMAGES, THOMAS KIRSCHNER, IMAGO

## THEMA DES TAGES

Erste US-Atomwaffentests seit 1992: Wohin steuert die Welt?

Seite 2/3

## STEIERMARK

Haftstrafe für Betreiber der Stern-Bar nach Brandtragödie.

Seite 18/19

## SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 40/41 • Horoskop Seite 44 • Impressum Seite 42 • Kino Seite 45 • Leserbriefe Seite 38/39  
Notdienste ab Seite 24 • Rätsel Seite 42 • Sport ab Seite 54 • Todesfälle ab Seite 49  
TV-Programm Seite 66/67 • Wetter Seite 14/15 • Wirtschaft ab Seite 28

**M** Montanuniversität Leoben

Versetz' Berge  
**Info-Tag**  
07.11.25 – ab 9:30 Uhr

ANZEIGE

### ► DAS THEMA

## Nur vier von 100 Euro gehen an Bauern

Landwirtschaft bekommt nur einen Bruchteil von jenem Geld, das Konsumenten beim Einkaufen ausgeben. Was dahinter steckt.

Von Monika Schachner

Seit vielen Monaten schon stöhnen die Konsumenten über stetig steigende Lebensmittelpreise und einen merklich teureren Wocheneinkauf. Der verbreiteten Vermutung, dass vor allem die Erzeuger, sprich die Bauern, für den Anstieg verantwortlich seien, widerspricht die Landwirtschaftskammer jetzt vehement: „Die Landwirtschaft ist kein Preistreiber“, stellt Präsident Andreas Steinegger klar und verweist auf eine aktuelle Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts. Diese zeigt, dass im Schnitt nur vier Prozent dessen, was Herr und Frau Österreicher im Supermarkt für Lebensmittel ausgeben, an die Bauern gehen.

13 Prozent bleiben in der Gastronomie, 14 Prozent im Handel, ganze 34 Prozent fließen ins Ausland ab, vor allem für Rohstoffe, importierte Lebensmittel wie Südfrüchte, Kaffee, Kakao, Tee sowie Champagner, Patente, Energie oder Maschinen.

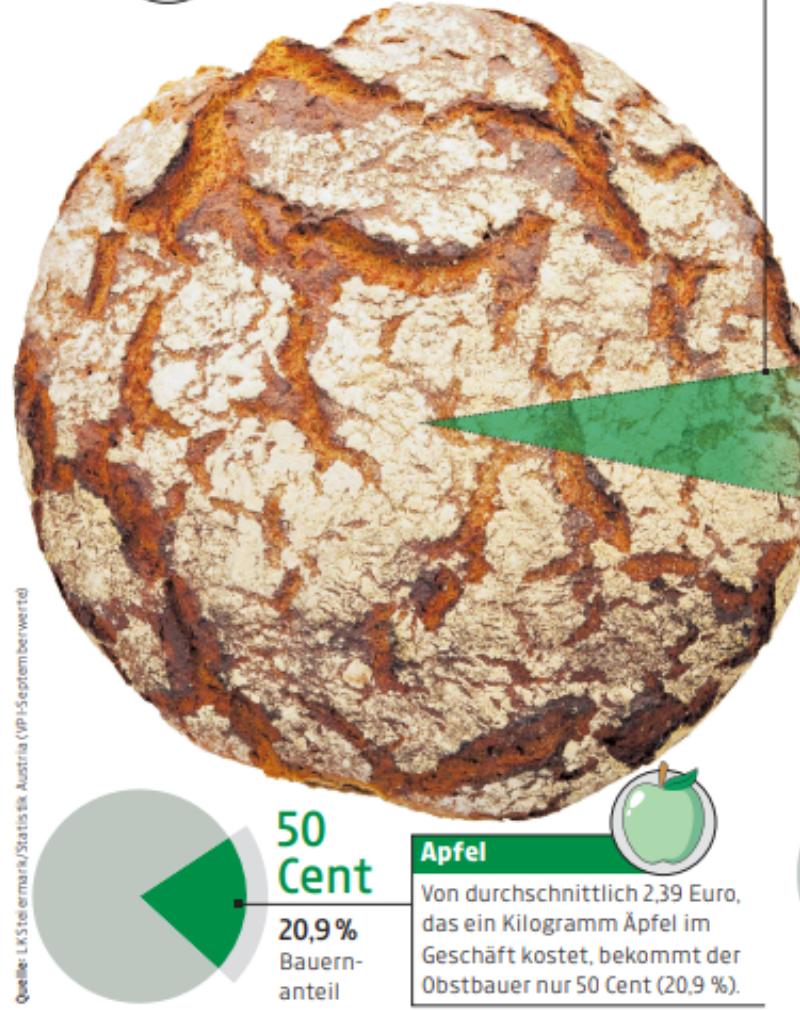
Der Erzeugerpreisstatistik zufolge bleiben beispielsweise bei einem Kilo Mischbrot der Landwirtschaft nur 18 Cent und damit 5,4 Prozent des Verkaufspreises, bei der Semmel sind es 1,5 Cent (3,7 Prozent), beim Apfel 50 Cent (20,9 Prozent vom Preis). Besonders klein ist der Anteil beim Schnitzel: Nur 53 Cent, 2,8 Prozent des Durchschnittspreises im Restaurant, gehen an den Erzeuger, sprich an den Bauern. Steinegger: „Die Gewinne blei-

### Was den Bauern bleibt

Brot



Von einem Kilogramm Mischbrot, das im Handel durchschnittlich 3,40 Euro kostet, kommen in der Landwirtschaft nur 18 Cent (5,4 %) an.



Apfel

Von durchschnittlich 2,39 Euro, das ein Kilogramm Äpfel im Geschäft kostet, bekommt der Obstbauer nur 50 Cent (20,9 %).

ben nicht in der Landwirtschaft hängen. Wer über Lebensmittelpreise spricht, muss auch darüber reden, wer wie viel davon bekommt.“

Entsprechend fordert die Landwirtschaftskammer „eine

volle Preistransparenz von der Produktion bis ins Regal für alle Sektoren, um herauszufinden, wer am Essen wirklich verdient“. Hinzu komme, dass die Bauern – gleich wie die Konsumenten – mit hohen Energie-

### ERNTEBILANZ 2025

## Frühe Herbstfröste und Trockenheit fordernd

Ausfälle bei Mais, Kürbis und Käferbohne. Bei Äpfeln und Wein gute Ernte mit hoher Qualität.

te Obststart in der Steiermark. Die Erntemenge lag diesmal bei rund 3000 Tonnen und damit etwas unter dem Vorjahr.

Ausreichend Niederschlag habe auch die Erträge beim Grünland gesichert, die Hauptgebiete

seien von der Dürre verschont geblieben, so die Kammer. Zugleich reagieren die Bauern bereits mit neuen Futtergräsern auf den Klimawandel und damit die verlängerte Vegetationszeit bis Oktober und die schneear-

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge blickt die steirische Landwirtschaft auf die heurige Ernte: Die Trockenheit von Juni bis September hat vor allem dem Mais, dem Kürbis (die Kernöl-Produktion ist trotzdem gesichert) und im Grazer Feld besonders den Kartoffeln zugesetzt. Die ersten Herbstfröste, die dieses Jahr Anfang Oktober und damit besonders früh waren, haben zusätz-

lich große Einbußen bei der Käferbohnernte verursacht.

Positiv haben sich die vielen Sonnenstunden auf die Apfelernte ausgewirkt: Die Qualität sei heuer „hervorragend“, so die Landwirtschaftskammer. 142.000 Tonnen dürften heuer geerntet werden, das ist etwa doppelt so viel wie im Vorjahr. Der Holunder ist mit rund 600 Hektar Anbaufläche übrigens mittlerweile die zweitwichtigste

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte 2/2

KLEINE  
ZEITUNG

## Semmel

Vom Verkauf einer herkömmlichen Semmel aus dem Supermarkt bleiben dem Bauern nur 3,7%, mit denen seine Produktionskosten gedeckt werden sollen.

1,5  
Cent

3,7%  
Bauernanteil

18 Cent

5,4%  
Bauernanteil



Landesrätin  
Schmiedt-  
bauer APA



Präsident  
Steinegger  
KLZ/PAJMAN

## Schnitzel

Ein Schnitzel im Restaurant kostet im Schnitt 18,47 Euro. Der Produzent bekommt davon lediglich 53 Cent.

53  
Cent

2,8%  
Bauernanteil

Grafik: Silke Ulrich; Foto: Adobe Stock KLEINE ZEITUNG

gungssicherheit im Land und das in sehr hoher Qualität. Zudem stehe sie auch für Nachhaltigkeit sowie Landschaftserhalt und -pflege. „Wir müssen Regionalität und Saisonalität überall den Vorrang geben.“

Und sie zählt dabei auf die Konsumenten: „Die Bevölkerung hat es in der Hand, ob die Versorgung aus heimischer Landwirtschaft mit hoher Qualität und Tierwohl erhalten bleibt oder großteils durch industriell hergestellte Lebensmittel aus dem Ausland ersetzt wird.“ Samt Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt: „Wenn jeder steirische Haushalt im Monat 3,50 Euro mehr für heimische Lebensmittel ausgibt, bedeutet das 500 neue Arbeitsplätze.“

und Treibstoffpreisen konfrontiert seien.

Ins selbe Horn stößt Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP): „Unsere Bauern verdienen faire Preise.“ Denn die Landwirtschaft garantiere die Versor-

meren Winter. Grünland ist mit 185.000 Hektar – das sind 60 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche – die größte Kultur und dient der Grundversorgung von Rindern, Schafen oder Ziegen.

Beim Weizen und bei der Gerte wurden Spitzenerträge erwirtschaftet. Die Hirse lieferte ebenso gute Erträge. Gentechnikfreies Soja habe sich zudem als trockenheitsresistenter he-

rausgestellt als Mais. Weniger geworden sind – aus wirtschaftlichen Gründen – die Anbauflächen für Raps. Ein Überangebot bis in den Sommer hinein gab es beim Grazer Krauthäuptel und anderen Salaten.

Beim Wein sei 2025 ebenso eine „großartige Ernte“ zu erwarten, so die Kammer. Die Vegetationsperiode sei optimal verlaufen und die Witterung günstig gewesen.



Foto: Stefan Hämmerle, LK OÖ

Die Ernten fielen heuer in der Steiermark durchwachsen aus, vor allem bei unserer Leitkultur Kürbis gab es Ausfälle

## „Karten auf den Tisch legen“

Die alljährliche Erntebilanz der steirischen Bauern ging anlässlich der Kostendiskussionen mit einem klarem Statement einher: „Wir sind nicht die Preistreiber!“ Wo sind dann die Gewinne?

Was heuer an Ernte eingefahren wurde, lag, speziell der zeitweisen Trockenheit und frühen Herbstfröste geschuldet, in manchen Bereichen eher im durchwachsenen Bereich – vor allem bei Mais und unserer steirischen Leitkultur Kürbis kam es teils zu erheblichen Einbußen und Ausfällen. „Bei Kürbis gab es im Schnitt 600 Kilo Kerne pro Hektar, das ist eher im unteren Bereich“, sagt Kammerdirektor Werner Brugner. Die Weinernte wiederum dürfte nach weni-

ger üppigen Jahren wieder ziemlich gut werden, dasselbe gilt für Apfel. Die schmecken dank vieler Sonnenstunden hervorragend, wie Kammerchef Andreas Steinegger schwärmt.

Saftige Äpfel sind ein Stichwort für die aktuell heiße Debatte um saftige Lebensmittelpreise. „Für erstklassige Qualität bekommt der Bauer selbst aber nur 50 Cent pro Kilo“, rechnet Steinegger vor. Dass das nicht zusammenpasst mit dem Preis im Geschäft (um die 2,39 Euro), stößt den

kostengeplagten Bauern auf. Dasselbe beim Brot: Ein Kilo geht im Handel mit 3,40 Euro über die Budel, der Bauer kriegt davon 18 Cent! Vom Schnitzel im Lokal, das circa 18 Euro kostet, gehen gerade einmal 53 Cent an den Produzenten. Die Liste ließe sich fortsetzen. Plakatives Beispiel: „Wenn man um 100 Euro Lebensmittel einkauft, bleiben gerade vier Euro bei dem, der sie produziert“, so Steinegger.

Wo aber, bei wem landet die Differenz? Das wollen auch die Landwirte wissen.

„Der Agrarsektor ist der einzige, der voll transparent ist. Wir fordern klar, dass das auch alle anderen tun, die involviert sind. Legen wir alle die Karten auf den Tisch.“

„Wir verlangen Fairness“, betonte auch Agrar-Landesrätin Simone Schmiedtbauer. „Und die Wertschätzung, die unseren guten Produkten zusteht.“ Sie zeigt auch eine Diskrepanz auf: „Jeder steirische Haushalt wirft im Schnitt Lebensmittel im Wert von 800 Euro weg. Im Gegenzug ist uns alles zu teuer . . .“ Christa Blümel

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte



AUSTRIAPRESSEAGENTUR

## Steirische Erntebilanz trotz einzelner Einbußen zufriedenstellend

(APA-Basisdienst)

**Größere Ausfälle bei Mais und Kürbis sowie Käferbohne - Apfelernte dieses Jahr wieder sehr gut**

Graz (APA) - Die steirische Erntebilanz für 2025 fällt durchwachsen, aber dennoch zufriedenstellend aus - so das Fazit des Präsidenten der steirischen Agrarkammer, Andreas Steinegger, bei einer Pressekonferenz am Donnerstag in Graz. Eine große Sommertrockenheit sowie frühe Herbstfröste hätten die Bauern gefordert und die Ernte geschrämt. Beim Mais und beim Kürbis habe es teils massive Einbußen gegeben, allerdings sei die Versorgung - etwa für die Kürbiskernölproduktion - gesichert.

Katastrophal seien die Einbußen bei den Erdäpfelerträgen im Grazer Feld gewesen, so Steinegger. Die überraschend frühen Fröste im Oktober hätten auch dem steirischen Paradegemüse, der Käferbohne, zugesetzt. Da werde dieses Jahr eine unterdurchschnittliche Ernte erwartet. Gut entwickelt haben sich dagegen die gentechnikfreien Sojabohnen sowie auch die Hirseernte. Beim Apfel sei wegen der vielen Sonnentage in diesem Jahr eine hervorragende Qualität zu erwarten, sagte der Kammerpräsident weiters.

Beim Thema Apfel hackte auch Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) ein: "Da müssen wir noch mehr Geld bei den Förderungen investieren", damit sich die Landwirte vor Spätfrösten schützen können. Auch sie meinte, dass die Apfelernte heuer gut aussehen würde. Beim steirischen Vorzeigeobst ist nach Spätfrösten in den Jahren 2023 und 2024 diesmal wieder eine gute Ernte zu erwarten. Geschätzt werden 142.000 Tonnen. Das ist etwa doppelt so viel wie im Vorjahr.

# Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte



AUSTRIAPRESSEAGENTUR

## Zu den Erträgen im Detail

Der Maisanbau in der Steiermark lieferte den Angaben zufolge eine gute Durchschnittsernte mit 12 bis 13 Tonnen je Hektar. Beim Soja seien die Erträge mit 4,5 bis 5 Tonnen je Hektar im mehrjährigen Vergleich mehr als zufriedenstellend. Ausreichend Niederschlag habe auch die Erträge beim Grünland gesichert. Beim Weizen und bei der Gerste wurden Spitzenerträge von bis zu 11 Tonnen je Hektar erwirtschaftet. Die Hirse wurde 2025 zwar auf weniger Fläche angebaut, lieferte aber gute Erträge. "Abgestürzt" seien die Rapsflächen. Der Anbau in der Steiermark rentiere sich zunehmend nicht mehr, erklärte Kammerdirektor Werner Brugner.

Beim Kürbis werden 2025 voraussichtlich 700 Kilogramm Kerne pro Hektar und damit um etwa 50 Kilogramm mehr als prognostiziert erwartet. Der Holunder ist mit rund 600 Hektar Anbaufläche die zweitwichtigste Obstsorte in der Steiermark. Die Erntemenge lag diesmal bei rund 3.000 Tonnen und damit etwas unter dem Vorjahr. Die Farbwerte waren jedoch überdurchschnittlich hoch. Der Markt entwickle sich positiv. Beim Wein sei 2025 eine großartige Ernte zu erwarten, sagte Landesrätin Schmiedtbauer.

kor/kre

APA0262 2025-10-30/13:21

## Forstwirte schlagen Alarm

Die EU-Entwaldungsverordnung sorgt auch nach Ankündigung von Erleichterungen für heftige Kritik. Was das Gesetz für steirische Waldbauern in der Praxis bedeuten würde.

**G**ut gemeint ist nicht gut gemacht: So lässt sich die EU-Entwaldungsverordnung aus Sicht der heimischen Forst- und Holzwirtschaft auf den Punkt bringen. Was steckt hinter dem vor zwei Jahren in Brüssel beschlossenen Gesetz, dessen Umsetzung stark umstritten ist?

Grundsätzlich soll dadurch weltweit die Rodung von Wald zugunsten von Agrarflächen gebremst werden. Sprich: Produkte, für deren Herstellung entwaldet wurde, sollen weder am europäischen Markt landen, noch exportiert werden. Das betrifft etwa Soja, Kaffee, Rinder oder eben den Rohstoff Holz an sich.

Österreich ist zwar als Niedrigrisikoland eingestuft, aber dennoch betroffen. ÖVP-Agrarminister Norbert Totschnig und zahlreiche Branchenvertreter laufen seit Monaten dagegen Sturm – kürzlich verkündete die EU-Kommission nun Erleichterungen. Für den steirischen Landwirtschaftskammer-Präsidenten Andreas Steinegger sind diese aber nur „Etikettenschwindel.“ Er prangert nach wie vor überbordende Bürokratie an. Was würde konkret auf Forstwirte zukommen? Unter anderem muss sich jeder, der Holz verkauft – vom



kleinen Nebenerwerbsbauern bis zum großen Forstbetrieb –, online in einem EU-Informationssystem registrieren. Zudem ist eine Sorgfaltserklärung fällig, inklusive digitaler Erfassung von Flächen und genauer Eingabe, welches bzw. wie viel Holz entnommen wird. Daraufhin bekommt man eine Nummer, mit der die Herkunft des Holzes in der gesamten Lieferkette nachvollzogen werden kann.

Paul Lang, Obmann des Waldverbands Steiermark,

berichtet von „miserer Stimmung“ in der Waldbauernschaft: „Wir wirtschaften seit Jahrzehnten nachhaltig, die Waldflächen nehmen bei uns ja zu, und jetzt wird man in einen Topf mit Ländern wie Brasilien geworfen. Die Verordnung würde erheblichen Aufwand bedeuten.“

Das Gesetz soll für große und mittlere Unternehmen Ende dieses Jahres, für Klein- und Kleinstunternehmen – worunter Bauern fallen – Ende 2026 in Kraft treten. Hannes Baumgartner

**Unsere Waldbesitzer brauchen echte, praxistaugliche und strukturelle Erleichterungen statt nutzloser Beruhigungsspielen. Ehrliche Ent-Bürokratisierung schaut anders aus!**

Andreas Steinegger,  
LWK-Präsident Stmk.



Foto: Christian Jauschowetz



**Styriabrid-Obmann Kaiser hofft auf eine Trendwende bei den Marktpreisen für Mastschweine und Ferkel.**

## „Schweinebauern zahlen Zeche für europäische Autobauer“

**China verhängt hohe Importzölle, Preise rasseln in den Keller – und das vor einer der wichtigsten Zeiten für die Branche**

Wenn sich die USA und China dieser Tage in Sachen Zölle wieder annähern, stehen die Europäer abseits. Auch unser Kontinent hat Zoll-Konflikte mit der asiatischen Wirtschafts-großmacht. So hat die EU im Vorjahr einen bis zu 35-prozentigen Zusatzzoll auf importierte chinesische E-Autos beschlossen. China revanchiert sich. So gelten seit dem 10. September für Schweinefleisch-Importe aus der EU Aufschläge zwischen 20 und 62 Prozent.

„Ein Schwein besteht aus 300 Teilstücken. Einige davon, wie Pfoten, Ohren und Schwänze, gelten bei uns als Abfallprodukte, in China hingegen als Delikatessen“, sagt Josef Kaiser, Obmann von Styriabrid.

Auch größere steirische Schlachthöfe liefern regelmäßig Container mit diesen Teilen nach China. Entscheidender ist allerdings, dass Länder wie Spanien, die besonders viel nach Fernost exportieren, jetzt mit ihrer Ware den europäi-

schen Markt fluten und so den Preis nach unten drücken. Spitz formuliert: „Die Schweinebauern zahlen die Zeche für die Autobauer. Seit dem Sommer gab's ein Minus von 22 Prozent. Wir hoffen zumindest auf Stabilität“, sagt Kaiser. Mit Advent und Weihnachten steht eine der wichtigsten Zeiten des Jahres bevor.

Generell wünschen sich die heimischen Landwirte bei internationalen Verhandlungen mehr Rücksichtnahme auf sie. J. Traby

## MEINUNGEN

eingeholt von  
BIBIANA  
KERNEGGER



**Das EU-Parlament will Begriffe wie Wurst, Schnitzel oder Steak für pflanzliche Fleischersatz-Produkte verbieten. Nur noch tierische Erzeugnisse sollen diese Namen tragen dürfen. Das letzte Wort haben aber die Regierungen der 27 EU-Staaten.**

**Eine ähnliche EU-Regelung gibt es bereits für Milch. Sie muss durch Melken gewonnen werden und von Tieren stammen. Die Bezeichnung „Pflanzen-Milch“ ist verboten.**

## Braucht es ein Verbot von Soja-Wurst und Tofu-Schnitzel?

### JA

**ANDREAS STEINEGGER**, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer

„Ich bin Biobauer aus Überzeugung – für mich ist Echtheit kein Marketing-Gag, sondern eine grundehrliche Haltung. Wer Fleisch sagt, meint ein natürliches, eiweißreiches Lebensmittel, das auf der Weide oder im Stall heranwächst. Man denkt an Bauern und Bäuerinnen, die Verantwortung tragen – für ihre Tiere, für die schöne Landschaft und für hochwertige Ernährung. Doch immer häufiger begegnen uns Produkte, die mit Fleisch nur noch den Namen teilen. Hochverarbeitete

Ersatzprodukte, versehen mit Stabilisatoren, Aromastoffen und Haltbarmachern, die unzutreffend den Namen Fleisch tragen. Oder künstlich hergestelltes Laborfleisch, das in Containern im Industriegebiet gezüchtet wird und

mit Natürlichkeit überhaupt nichts am Hut hat. Es ist irreführend, solche Produkte mit dem Namen Fleisch in Verbindung zu bringen. Selbstverständlich darf es Alternativen geben – wer sie will, soll sie bekommen oder herstellen. Aber bitte ehrlich, transparent und ohne den Namen Fleisch. Fleisch muss Fleisch bleiben – Ersatzprodukte brauchen einen eigenen Namen und eine klare Kennzeichnung. Und nur so bleibt Fleisch das, was es ist: ein echtes Lebensmittel tierischen Ursprungs.“



### NEIN

**VERONIKA WEISSENBOCK**, Tierschutzorganisation „Vier Pfoten“

„Das Abstimmungsergebnis im EU-Parlament macht uns wirklich fassungslos. Eine völlig zukunftsvergessene europäische Agrarlobby hat sich durchgesetzt – mit fatalen Folgen für Tiere, Umwelt, die menschliche Gesundheit und auch die Wirtschaft. Anstatt endlich die dringend notwendigen Maßnahmen für eine Reduktion des Fleischkonsums in die Wege zu leiten, setzt die EU auf Schikanen für Konsumentinnen und Konsumenten sowie jene Nahrungsmittelhersteller, die auf tier- und umweltfreundliche Alternativen zu tierischen Produkten setzen. Sie macht sich nebenbei unglaublich. Denn in ihrem 2020 vorgelegten Fahrplan „Vom Hof auf den Tisch“, mit dem Lebensmittel für Europa gesünder und nachhaltiger

werden sollen, hält sie ausdrücklich fest, wie wichtig eine Entwicklung hin zu mehr pflanzlicher Ernährung ist. Die Wissenschaft ist sich darüber ohnehin seit Jahren einig. Besonders unruhig ist in dem Zusammenhang die Rolle von Österreichs Landwirtschaftsminister Totschnig, der sich für das Verbot bereits im Vorfeld stark gemacht hat. Alles in allem ein unfassbarer Rückschritt für die EU und ein Kniefall vor der Fleischindustrie, der fast nur Verlierer mit sich bringt.“



Foto: LK Steiermark-Fuchs

Foto: VIER PFOTEN/Adrian Almasan

SOCIETY

## HOFHELDINNEN GEKÜRT

Ein Zeichen für Frauenpower in der Landwirtschaft.

Die Mitte Oktober ausgezeichneten Hofheldinnen sind „bestens ausgebildete, innovative und entscheidungsstarke Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums aktiv gestalten“, so Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Mehr als 30.000 Steirerinnen sind Bäuerinnen: ob Quereinsteigerin, Innovatorin oder Betriebsführerin. Mittlerweile wird rund ein Drittel der steirischen Höfe von Frauen geführt.



Wieder dabei: Hofheldin 2024 Michaela Stangl und Hofheldin 2023 Andrea Kessler-Dietl



Platz 3 in der Kategorie Urproduktion ging an die innovative Bergbäuerin Bernadette Pieber aus Naas.



Die dreifache Mutter und Direktvermarkterin Sabine Rinnhofer aus Hönigsberg erreichte den 3. Platz in der Kategorie Diversifizierung.



Den 2. Platz in der Kategorie Diversifizierung erreichte Hofübernehmerin und Floristin Sophie Bretterklieber aus Lannach.



Den Hofheldinnen-Sonderpreis „Die Sozialen“ erhielten Grete Kirchleitner und Johanna Aust für das Sammeln von über einer halben Million Euro für karitative Zwecke in den letzten 15 Jahren.



Auch Farmfluencerin Melanie Haas (l.) vom Gschuahof war vor Ort.



In der Kategorie Urproduktion konnte die Rindermast-Landwirtin Veronika Almer aus Birkfeld Platz 2 erzielen.



Platz 1 in der Kategorie Diversifizierung ging an „Eisbäerin“ Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg.



Rinderzüchterin Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach gewann die Kategorie Urproduktion.



Es wurde gratuliert: LWK-Präsident Andreas Steinegger, Landesbäuerin Viktoria Brandner, LWK-Vizepräsidentin Maria Pein, die drei Erstplatzierten, Landesrätin Simone Schmiedtbauer und Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse.

# Kürbiskernöl-Championat

## STEIRERIN



Platz 1 ging an Marcel Taucher (3. v. l.) und Großvater Anton Raidl (Mitte). Es gratulierten LWK-Präsident Andreas Steinegger, Obmann Franz Labugger, Landesrätin Simone Schmidtbauer, Starjuror Martin Sieberer und Reinhold Zötsch, GF Gem. Steirisches Kürbiskernöl (v.l.n.r.)



„Olmühle des Jahres“ wurde die Olmühle Hartlieb aus Heimschuh. Im Bild Familie Hartlieb (3. und 4. v. l.) mit den Gratulierenden.

### STEIRISCHES GOLD

Beste Kernöle durch Verkostung gewählt.

Kürzlich wurden wieder die besten Kernöle des Landes ausgezeichnet. Platz 1 erreichte Familie Raidl aus Ottendorf an der Rittschein. Platz 2 ging an Andrea Wechtitsch und Franz Vollmaier aus St. Johann im Saggautal. Platz 3 erreichten Daniel Brauchart und Julia Schubert aus St. Peter im Sulmtal. Star-Juror war 7-Hauben-Koch Martin Sieberer aus Tirol.

© LK Steiermark/Kurztitsch



Den 3. Platz konnten Daniel Brauchart (Mitte) und Julia Schubert (3. v. l.) erreichen.



Sturm-Vorstand Jörg Siegel und LWK-Präsident Andreas Steinegger bei der Verkostung



Den 2. Platz machten Andrea Wechtitsch (3. v. l.) und Franz Vollmaier (Mitte).



# Regionale Medien

## Der Bezirk Weiz feiert seine stolze Hofheldin

**Andrea Wiedner aus Sankt Kathrein am Offenegg darf sich ab sofort hochoffiziell Hofheldin nennen.**

Mit beeindruckender Leidenschaft, Kompetenz und Innovationskraft zeigten die bäuerlichen Unternehmerinnen bei der Wahl zur „Hofheldin 2025“, was moderne Landwirtschaft heute ausmacht. In den Kategorien Urproduktion und Diversifizierung konnten die Bäuerinnen aus Weiz punkten und Auszeichnungen sowie den Titel zur Hofheldin mit nach Hause bringen.

**Weizerinnen auf Erfolgskurs**  
Über den starken zweiten Platz in der Kategorie Urproduktion



Die neue Hofheldin Andrea Wiedner (2. v. l.) mit ihren Gratulanten Andreas Steinegger (l.), Maria Pein (2. v. r.) und Oliver Köpfl (r.).

LK/Nadja Fuchs

durfte sich **Veronika Almer** aus Birkfeld freuen. Zusammen mit ihrer Mutter bewirtschaftet sie 13 Hektar Landwirtschaft sowie circa 16 Hektar Wald und kümmert sich um ihre 30 „AL-MerOCHSEN“.

Auf Platz drei derselben Kategorie folgte **Bernadette Pieber** aus Naas. Besonders jubeln konnte **Andrea Wiedner** aus

Sankt Kathrein am Offenegg in der Kategorie Diversifizierung. Sie erzielte den ersten Platz und krönte sich somit erfolgreich zur Hofheldin. Unter der Marke „Die Eisbäurin“ entsteht im neuen Eisraum im Almenland regionales Eis mit Kräutern aus Wiesen und Gärten und Früchten von Bauern aus der Region.

# Hofheldinnen 2025



**Sabine Rinnhofer ist Direktvermarkterin und Gemeindebäuerin.** LK/Fuchs

**WOCHE**

## **Mürztaler Bäuerin ist unter den Besten**

Mit Leidenschaft, Kompetenz und Innovationskraft zeigten die bäuerlichen Unternehmerinnen bei der Wahl zur „Hofheldin 2025“, was moderne Landwirtschaft heute ausmacht. Ihre Leistungen stehen für eine nachhaltige und zukunftsorientierte Entwicklung der heimischen Höfe. „Unsere Hofheldinnen sind bestens ausgebildete, innovative und entscheidungsstarke Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums aktiv gestalten“, gratuliert Vizepräsidentin Maria Pein den Siegerinnen und Nominierten.

Ein Preis ging auch in das Mürztal: Sabine Rinnhofer aus Hönigsberg holte sich in der Kategorie Diversifizierung den dritten Platz. Ihr Motto ist: Auf mehrere Fiaß' steht sichs besser. Am Pichlbauerhof über Mürzzuschlag beginnt der Tag um vier Uhr früh. Da ordnet Sabine Rinnhofer (38) den Tag für Familie und Hof, bevor die Kühe zu melken und die Schweine zu füttern sind, bevor es mit Brotbacken, Hofladen und Verarbeitung von Milch und Fleisch losgeht. Die dreifache Mutter – ihre Zwillinge kamen ein Jahr nach der ersten Tochter zur Welt – ist Direktvermarkterin, Gemeindebäuerin und Obfrau des Bauernladens „Naturgut Mürz“. Seit 2015 führt sie mit ihrem Mann den Hof in Hönigsberg, mit dem Ziel: „Man sollte alles für eine komplette Jause direkt bei uns kaufen können.“ Insgesamt haben sich 32 innovative Bäuerinnen um den Titel „Hofheldin 2025“ beworben. 24 Kandidatinnen sind in das Finale gekommen, davon präsentierten sich letztlich 23 einer hochkarätigen Jury.

# Hofheldinnen 2025

WOCHE

## Drei Bäuerinnen kamen in das Finale



Im Bezirk Graz-Umgebung bekamen gleich drei beeindruckende Bäuerinnen bei der Hofheldinnen-Ehrung eine

Auszeichnung: Eva Schulz (4.v.l), Margit Fritz (Mitte) und Andrea Schlatzer (3.v.r.). Die vielen Ehrengäste gratulierten.

# Kürbiskernöl-Championat 1/2

**KLEINE  
ZEITUNG**

BUSINESS-SZENE

## Kürbiskernöl-Champions und Kreative Lehrlingswelten

Als mehr als 500 Kürbiskernölen kürten die Landwirtschaftskammer Steiermark und die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl kürzlich wieder die 20 Besten. Eine 70-köpfige Jury beurteilte dabei Kriterien wie etwa Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack, wobei sich die einzigartig „steirisch“ dunkelgrünen, nach Nüssen duftenden Kernöle beweisen konnten. Den

ersten Platz und somit den Titel des „Kürbiskernöl-Champion 2025“ sicherte sich die Familie Raidl aus Ottendorf an der Rittschein. „Jetzt haben wir das beste Kürbiskernöl des Landes – damit haben wir nicht gerechnet“, freuen sich Großvater **Anton Raidl** und Enkel **Marcel Taucher** über ihren Erfolg. Einen Platz unter den besten 20 der Kürbiskernöl „Champions-League“ konnten

sich auch weitere Betriebe aus Hartberg-Fürstenfeld sichern: **Erwin Haidwagner** aus Löffelbach, **Wolfgang Mayr** aus Übersbach, **Gerhard Postl** aus Schölbming, **Hannes Thaller** aus Bad Waltersdorf sowie **Katrin und Andreas Zisser** aus Kaindorf.

Im Rahmen des Projektes „Kreative Lehrlingswelten“ erhielten Jugendliche in Friedberg einen praxisnahen Ein-

blick in die Berufswelt. Regionale Unternehmen stellten zwölf verschiedene Lehrberufe vor, die gleich an mobilen Werkbänken ausprobiert werden konnten. So deckten die Jugendlichen Dächer, verdrahteten Glühbirnen oder bauten Motoren zusammen, auch Backen, Schneidern oder Marketing stand am Programm. Es nahmen 122 Schülerinnen und Schüler teil.

# Kürbiskernöl-Championat 2/2

**KLEINE  
ZEITUNG**



**Großvater  
Anton Raidl  
und Enkel  
Marcel  
Taucher  
nahmen den  
Siegespreis  
entgegen** STEFAN  
KRISTOFERITSCH



# Agramedien

# Titelseite: Kürbisernte 2025

Bayerisches Landwirtschaftliches  
**Wochenblatt**



Braune Schafe  
in Tirols Bergwelt

Steirische  
Hofheldinnen

Gstanzln mit  
Herz und Humor



## Im Blickpunkt: Ölkürbis

W 24. Oktober 2025 Heft 43



## **Der Ölkürbis ist ein steirisches Erfolgsrezept**

Ursprünglich in Amerika domestiziert, trat der Speisekürbis einen kulinarischen Eroberungszug durch Europa an. Eine Willkür der Natur trug viel zum Erfolgsweg des Kernöls als regionale Delikatesse bei.

**A**ls das „Grüne Gold“ der Steiermark ist das Kürbiskernöl untrennbar mit dem österreichischen Bundesland Steiermark verbunden. Die Suche nach der Quelle dieses dunkelgrünen und zäfflüssigen Schatzes führt uns nach Kalsdorf bei Graz.

Als Ackerbauer hat Christian Konrad eine langjährige Expertise bei der Kürbiskultivierung. Botanisch zählt die Frucht zu den sogenannten Panzerbeeren – einer morphologischen Furchtform, die sich durch eine harte Außenhaut und saftiges Innenleben auszeichnet. Der Kürbis reicht sich so neben Melone und Gurke in die Gruppe der Fruchtgemüse ein und bringt Abwechslung in die Fruchfolge. Abhängig von

**500**  
Samenkörner oder  
mehr können in einem  
Kürbis stecken.

Ertrag und Marktpreis überzeugt er auch wirtschaftlich. Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigem Kürbiskernöl ist schon lange stabil, das Produkt kein kurzfristiger Modetrend. **Wie hohe Qualität zur erfolgreichen Marke wird** Damit das so bleibt, fokussiert sich das Marketing für steirisches Kürbiskernöl auf Qualitätssicherung. Herzstück des Konzepts sind das Herkunfts-

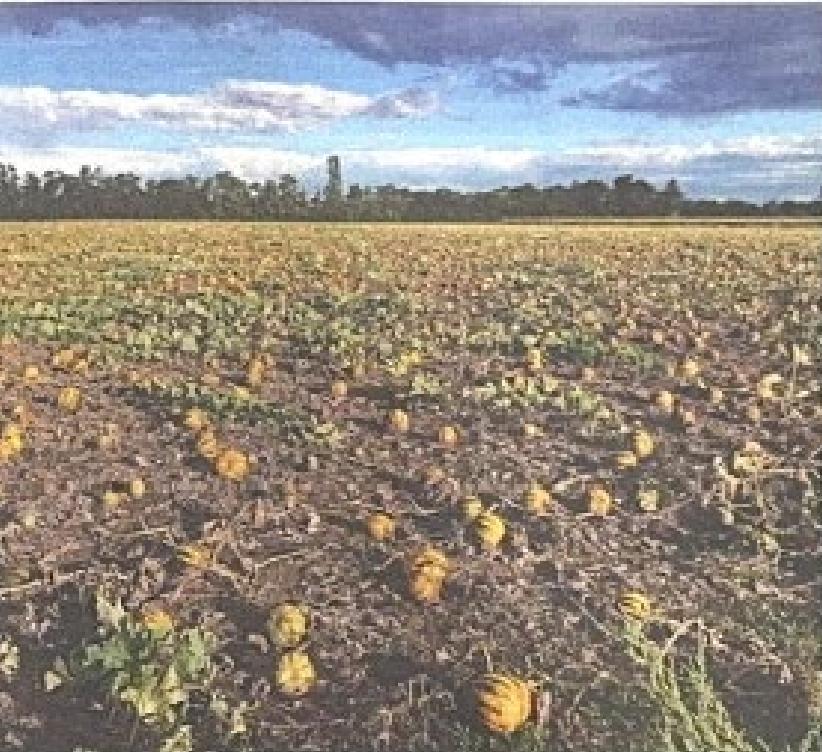
siegel „geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.), die Regionalität und höchste Qualitätsstandards. Mit Erfolg. Einer Umfrage zufolge kennen 70 % aller österreichischen Konsumenten dieses Siegel und die goldenen, runden Plaketten auf den Ölflaschen.

Schon vielfach wurden Gertraud und Christian Konrad bei der Landesprämierung der letzten Jahre für die Qualität ihres Kernöls ausgezeichnet. Für alle, die Kürbiskernöl bislang nicht probiert haben, hat Christian Konrad eine Faustregel: „Entweder schmeckt es Dir, dann liebst Du es. Oder Du magst es nicht. Es gibt eigentlich kein Dazwischen.“

Die Kürbisse wurden von den Bauern der südlichen Steier-

mark schon mindestens seit dem frühen 18. Jahrhundert genutzt – schon bevor die „Weichschnelligkeit“ der Kerne durch eine zufällige genetisch rezessive Mutation entstand. Im steirischen Ackerbau dreht sich alles um Ölkürbis. Wenn die Blätter und Ranken abgestorben sind und der Fruchtsiel eingetrocknet ist, beginnt Anfang September die Ernte. Mit einem Schieber, den sich Konrad mit einem anderen Landwirt teilt, werden die Früchte in Reihen zusammengezoben. Für die Ernte beauftragt der Landwirt, wie viele seiner Kollegen auch, spezialisierte Lohnunternehmer. „Das System der modernen Erntetechnik arbeitet viel schöner und schneller“, erzählt

## Im Blickpunkt: Ölkürbis



Links: Bild: In einem einzigen Ölkürbis stecken zwischen 300 und 500 Samenkörner. Mitte: Auf diesem Feld wurden die Kürbisse noch nicht in geordnete Reihen geschoben. Rechts: Die Kerne werden auf etwa 6 bis 8 % Feuchtigkeitsgehalt getrocknet.



„Entweder liebt einer das Kernöl oder er mag's nicht.“  
Christian Konrad

sehr unterschiedlich ausfallen. Christian Konrad hatte heuer mit der extremen Trockenheit im Juni besonderes Pech auf seinen Flächen. Sein Ertrag fällt geringer aus, als erhofft. **Zur falschen Zeit am falschen Ort, wenn der Regen fehlt**. Eine Trockenheit etwas später im Juli nach der Blüte wäre besser gewesen: Die Pflanzen hätten dann schon kleine Kürbisse angelegt gehabt. Die Niederschlagsmengen, regional

derschläge bei den Sommergewittern waren außerdem lokal sehr unterschiedlich verteilt. Für die gesamte Steiermark resultiert heuer eine Kürbiskernenernte, die – besser als von Fachleuten erwartet – ungefähr im Zehn-Jahres-Schnitt liegt. „Damit ist dem aber nicht geholfen, der heuer eine schlechte Ernte hatte“, sagte der Steirer Christian Konrad.

Bei den Ölkürbisarten wird prinzipiell zwischen Populations- und Hybridsorten unterschieden. Als Ursprungsorte aller relevanten Sorten in Österreich gilt der Gleisdorfer Ölkürbis, der von der Saatzucht Gleisdorf erhalten und weiter gezüchtet wird. Die Sorte Retzer Gold wird auch vom Betrieb Schleinzer (Reinsaat) in Niederösterreich gezüchtet.

Massive Ertragsausfälle durch eine Zucchini- und Melonenmosaikvirus-epidemie im Jahr 1997 machten neue Ansätze in der Züchtung notwendig. Seit 2005 sind auch die ersten virustoleranten Hybridsorten zugelassen. Laufende Neuzüchtungen gibt es von der Saatzucht Gleisdorf

und der Saatbau Linz. „Die Hybridsorten aus Gleisdorf sorgen dafür, dass die Erträge relativ konstant sind. Aber nichtsdestotrotz, wenn es nicht regnet bei uns, dann hilft auch eine Wundersorte nichts“, so Konrad. Auf rund 95 % schätzt Konrad den Anteil an Hybridsorten in seiner näheren Umgebung. Der Anbau des sogenannten „schalenlosen“ Ölkürbis hat auch in den nahegelegenen Regionen von Slowenien und Ungarn Tradition.

**Nicht alles, was grün glänzt, ist auch steirisches Gold**  
Auch Kerne aus anderen europäischen Ländern oder gar aus Asien finden den Weg zu uns. Oftmals werden sie für preiswerte Handelsmarken verpreist. Kürbiskernöl aus China sei meist etwas heller als das hiesige, weil es aus Kürbiskernen mit einer dickeren Schale stammt oder weniger intensiv geröstet wird, erzählt der Landwirt. „Ich will jetzt nicht sagen, dass von den Chinesen alles schlechter ist. Man soll aber dazu sagen, woher die Rohstoffe kommen“, meint er weiter. ▶



# Online Medien

# Online Medien

## **Erntebilanz 2025 & Lebensmittel-Preisdebatte:**

Kronen Zeitung, online – 30. Oktober: [zum Beitrag](#)

ORF, online – 30. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, online – 30. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, online – 30. Oktober: [zum Beitrag](#)

## **Hofheldinnen 2025:**

Top Agrar, online – 21. Oktober: [zum Beitrag](#)



# Online Platformen



# 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](https://www.instagram.com/lk_steiermark)