



Genuss auf steirisch



Landwirtschaftskammer
Steiermark

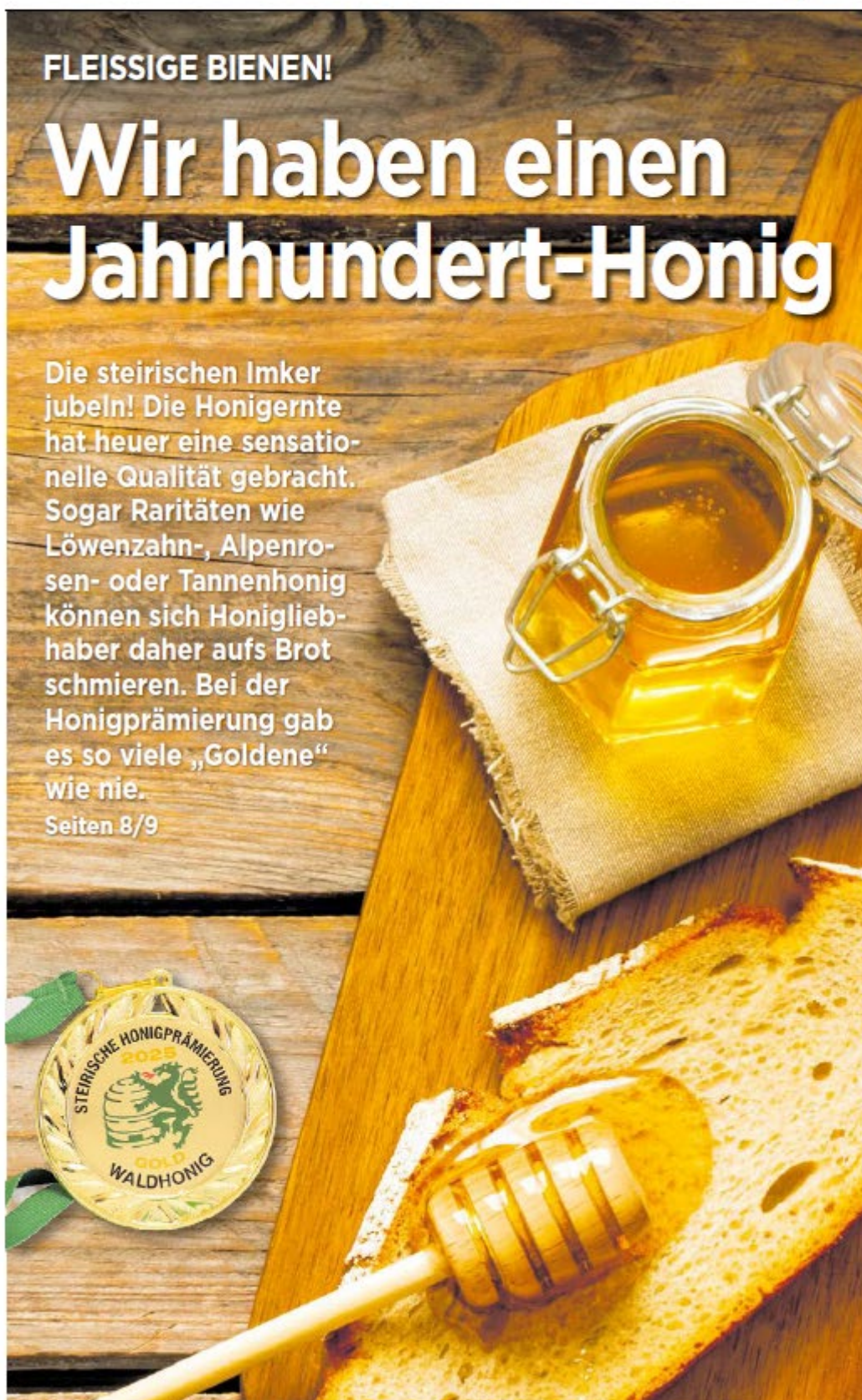
GENUSS auf steirisch

Samstag,
6. Dezember 2025
www.stmk.lko.at

FLEISSIGE BIENEN!

Wir haben einen Jahrhundert-Honig

Die steirischen Imker jubeln! Die Honigernte hat heuer eine sensationelle Qualität gebracht. Sogar Raritäten wie Löwenzahn-, Alpenrosen- oder Tannenhonig können sich Honigliebhaber daher aufs Brot schmieren. Bei der Honigprämierung gab es so viele „Goldene“ wie nie.
Seiten 8/9



Eine Bellage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft



GRILLEN IM WINTER

Regionale Fleischqualität und ein paar Profi-Tipps – dann gelingt's. **Seiten 2/3**



FLEISCH AUS GRAS

Mit gutem Gewissen genießen – Fleisch von Bio-Jungrindern. **Seite 5**



GEMÜSE FÜR KALTE TAGE

Mit heimischem Wintergemüse „einheizen“ und Vitaminspeicher füllen. **Seite 11**



CHRISTBAUM IST GEWINN

Steirischen Christbaum kaufen – da hat man Qualität und Gewinnchancen. **Seite 12**

KOMMENTAR

Zeigen, wer am Essen verdient



Andreas Stelnegger
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

NADJA FUCHS

Das gemeinsame Familien-Essen gehört ganz einfach zu Weihnachten und Silvester dazu. Flammt beim Lebensmitteleinkauf das Thema Teuerung auf, ist klarzustellen: Die Preistreiber sind nicht die Bäuerinnen und Bauern! Im Gegenteil, sie stehen selbst stark unter Druck – oft kommen nur ein paar Cent vom Lebensmittelpreis in der Landwirtschaft an. Bei einem Schnitzel, das im Lokal 18 Euro kostet, sind es beispielsweise magere 53 Cent. Von einem Kilo Mischbrot um 3,40 Euro bleiben dem Bauern gar nur 18 Cent. Selbst das renommierte Wirtschaftsforschungsinstitut Wifo zeigt auf, dass bei einem Lebensmitteleinkauf von 100 Euro nur vier Euro in die heimische Landwirtschaft gehen. Tendenz fallend! Wer verdient also tatsächlich am Essen? Um das herauszufinden, brauchen wir für alle Sektoren in der Lebensmittelwertschöpfungskette volle Preistransparenz – von der Produktion bis ins Regal. Also: Karten auf den Tisch! Aber auch jeder einzelne von uns kann die heimische Landwirtschaft unterstützen – durch regionales Einkaufen. Eine kleine Veränderung mit großer Wirkung: Wenn jeder Haushalt um nur 3,50 Euro im Monat heimische statt internationale Lebensmittel kauft, schafft das allein in der Steiermark 500 neue Arbeitsplätze. In diesem Sinne: Schöne und genussvolle Weihnachten!

Kalte Tage und heiße Grillerei

Das Wintergrillen liegt im Trend. Wer auf saisonale Küche setzt, kommt hier in den Genuss von besonderen Schmankerln.

Zum Grillen braucht es nur drei Dinge: offenes Feuer, beste Zutaten und liebe Gesellschaft. Die Jahreszeit ist dabei völlig egal“, lacht Grillmeister Günter Weber-Schober, während er einen saftigen Schopfspieß behutsam auf den Grillrost legt. Eingehüllt in einen warmen Pullover steht er unter einem Regenschirm im Garten eines Hauses in Weiten-dorf. Die zarten Regentropfen, die sich fast scheuen, sich in Schneeflocken zu verwandeln, komplettieren das Bild. Grillen muss nicht nur Sommer und Sonne bedeuten – nein, der Trend, auch im Winter den Grill anzuzünden, wächst stetig. Dabei gibt es so einige Vorteile: „Verwendet man saisonale Zutaten, so kann man im Herbst und Winter auf Kreationen mit Kürbis oder frisch geernteten Früchten zugreifen“, sagt der Kochprofi.

Auf der Spelsekarte findet man daher diesmal auch gegrillten Kürbis oder Pflaumen im Speckmantel. Als Hauptgerichte werden feine und ganzjährig erhältliche Schweinefleischstücke in

„Wenn man weiß, dass das Fleisch von regionalen Betrieben in guter Qualität kommt, schmeckt es gleich umso besser.“

Andreas Stelnegger

Szene gesetzt. Kredenzt werden ein steirisches Duroc-Karree mit Schwarte, ein Schopfspieß und Schweinebauch sowie ein besonderes steirisches Schnitzel-Schmankerl: ein mit Kürbiskern-öltopfen gefülltes Kaiserteil.

Alle genannten Produkte stammen aus diversen steirischen Qualitätsbetrieben. „Es schmeckt doch gleich noch viel besser, wenn man weiß, woher die Erzeugnisse kommen und dass damit auch die kleinstrukturierte Bäuerlichkeit der Steiermark unterstützt wird. Gutes tun und Gutes essen sozusagen“, attestiert der steirische Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Stein-



egger, während er genüsslich in das mit Kernöltopfen gefüllte Kaiserteil beißt.

Grillen, eine Männersache? „Das können wir genauso“, sagen die Nachwuchsgrillmeisterinnen Lilly, Annika, Valerie und Luisa. Sie sehen nicht nur interessiert zu, sondern greifen selbst zur Grillzange und stellen die richtigen Fragen: Wie oft soll man wenden, welches Holz verwenden und wie würzen? „Wichtig ist, nicht überhastet um-zudrehen und 27 Mal zu wenden, sondern dem Produkt Zeit zu geben“, erklärt Weber-Schober, der aufgrund von langanhaltender Temperatur gerne auf Buchenholz setzt. Bleibt noch die „Streitfrage“ des Würzens – vor oder nach dem Grillen? „Bei guter Qualität braucht man das Fleisch nicht einlegen, der Fleischgeschmack sollte ja im Vordergrund stehen. Aber es empfiehlt sich, Schweinefleisch einen Tag vorher mit Kräutern und Trockengewürzen zu bearbeiten.“ Grillen geht also nicht nur im Sommer. „Grillen geht immer!“, ergänzt Valerie.

FLEISCH ALS „TRAININGSPARTNER“ IM SPORT

Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek weiß: „Tierische Eiweiße in Form von magerem Fleisch sind eine effiziente Nährstoffquelle und reich an verschiedenen Mineralien und Vitaminen.“ Bei sportlicher Betätigung, aber auch im Alter, ist man damit im Vorteil. „Der Anteil an Aminosäuren ist vollständiger als bei pflanzlichen Lebensmitteln. Somit ist ein effizienterer Muskelaufbau möglich.“

„Tierische Eiweiße sind eine effiziente Nährstoffquelle.“



Sandra Holasek
Ernährungswissenschaftlerin

Genuss auf steirisch 3/12

Samstag, 6. Dezember 2025

GENUSS auf steirisch | 3



Grillen Im Winter.

Meistergriller Günter Weber-Schober und LK-Präsident Andreas Steingger mit Nachwuchsgrillprofis Luisa, Lilly, Valerie und Annika.

FOTO FISCHER



Günter Weber-Schober zeigt, worauf es bei Schweinefleisch ankommt.

Meisterlich g'schmackige Tipps vom Grillprofi



Schopf-Spieße. Schopf überzeugt nicht nur mit seinem intensiven Geschmack, der durch das fein marmorierte Fett entsteht, sondern liefert auch wertvolle Mikronährstoffe wie die Vitamine B und D sowie natürlich vorkommende Mineralstoffe. Der Grillmeister sagt: „Nicht zu viel wenden, sondern eine Kruste entstehen lassen. Das Fleisch bleibt saftig.“



Das Kalsertell. Wunderbar zart und mager, mit feiner Faserung: Das Kaiserteil zählt zu den feinsten Stücken der Hinterkeule des Schweins und ist die ideale Basis für edle Schnitzelkreationen. Weber-Schober: „Gefüllt mit einem cremigen Kernöltopfen, ergibt es ein außergewöhnliches steirisches Schnitzelerlebnis. Außen knusprig, innen saftig und nussig.“



Karree mit Schwarte. Ein herausragendes Stück vom SteirerDuroc aus dem Schweinerücken – dort, wo besonders zartes, feinfaseriges Fleisch zu finden ist. „Die natürlich gewachsene Schwarte bleibt beim Grillen am Stück und entwickelt eine knusprige Kruste, während das darunterliegende Fleisch angenehm sanft bleibt“, erklärt der Grillprofi.

Mischung macht's. Heimisches Fleisch und saisonales Gemüse im Mix.

SCHWEINEFLEISCH IST „SAUGUT“ IM GESCHMACK UND FÜR DEN KÖRPER

Fleisch ist Teil einer ausgewogenen Ernährung. Neben Eiweiß ist es auch Mikronährstofflieferant für Körper und Geist“, sagt Styriabrid-Obmann Josef Kaiser. Am häufigsten wird in Österreich Schweinefleisch gegessen. „Es hat die größte Bandbreite – vom mageren Filet und Karree über den etwas „fetteren“ Schopf und Bauch bis hin zu Presswurst und Sulz, die mit einer Dichte an Nährstoffen als Superfood gelten.“



Josef Kaiser,
Styriabrid
FOTO FISCHER

Das Fett im Schweinefleisch habe in den vergangenen Jahren zu Unrecht einen schlechten Ruf gehabt. Moderne Erkenntnisse zeigen laut Kaiser: „Neben wichtigem Kollagen enthält es einen besonders hohen Anteil der einfach ungesättigten Ölsäuren, die auch dem Olivenöl ihren gesunden Ruf verleihen. Schweinefleisch ist daher unverzichtbarer Teil einer ausgewogenen Mischkost.“



Steirische Gannenfrenden

Produkte von steirischen Bäuerinnen und Bauern machen Weihnachten zum kulinarischen Freudenfest.

Gefühlvolles Handwerk seit 1796



Genussvolle Weihnachten mit den Spezialitäten aus dem Hause Kollar! Mit viel Liebe werden auf Vorbestellung Platten und Brötchen gemacht. Ein Highlight sind die hausgemachten Pasteten, Terrinen und Galantinen. Genuss zum Verschenken sind die Geschenkboxen und Sets. Die Spezialitäten gibt es in Deutschlandsberg am Hauptplatz oder in der Filiale in Graz-Andritz. kollar-goebl.at

Mehr als nur Wein: Das Domittner-Erlebnis



Das exklusive Geschenk für gemeinsame Genussmomente zu den Festtagen. Ankommen und Wohlfühlen mit ausgezeichneten Weinen, die zu den besten der Steiermark gekürt wurden. Beispielsweise die Gewürztraminer Trockenbeereauslese 2022 Vulkanland Steiermark DAC, die mit 100 Punkten zu den besten Süßweinen Österreichs zählt (Falstaff). Jetzt bestellen – versandkostenfrei bis zum 31. Dezember im Onlineshop. welngut-domittner.at



Fröhlich-Reis: Zu hundert Prozent steirisch

SO-Fröhlich-Reis ist damit das ideale Geschenk für alle, die beim Schenken auf hochwertige Produkte aus der Region setzen. Und mit einem Reis ist man zudem auch auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine ganze Palette an Variationen an – dazu auch Reiswaffel-Natur, Reiswaffel-Schoko, Müsliriegel, Reispop-Schokoriegel, Cantuccini. so-froehlich.at

Genuss für daheim!



Sich zu Weihnachten selbst etwas Gutes gönnen und auch die Liebsten mit einer Besonderheit verwöhnen – mit einem we(h)nachtlichen Geschenk von

Winzerin Anne Griesbacher. Das Weinpaket „Christkindl“ gibt es um 49 Euro. griessbacher.at

Zum 24. Mal hat die Steiermärkische Sparkasse steirischen Weinbau-Nachwuchs ausgezeichnet.

Auszeichnung für den Winzer-Nachwuchs

Er hat mittlerweile schon Tradition und ist ein wichtiger Beitrag zur Förderung junger Talente im steirischen Weinbau – der renommierte Wettbewerb „Jungwinzer:in der Steiermärkischen Sparkasse“.

„Wir sehen es als unsere Aufgabe, die nächste Generation von Winzerinnen und Winzern zu unterstützen und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich im Rahmen eines professionellen Umfelds zu beweisen. Der Wettbewerb bietet eine wertvolle Gelegenheit, nicht nur die Spitzenleistungen der teil-

nehmenden Betriebe zu würdigen, sondern auch einen Beitrag zur stetigen Weiterentwicklung der steirischen Weinlandschaft zu leisten“, betonte Oliver Kröpfel, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse.

Mit insgesamt 175 eingereichten Weinen von 60 Betrieben gab es heuer auch eine Rekordbeteiligung. Die Bewertung erfolgte durch eine Fachjury sowie anschließend durch eine prominent besetzte Finaljury mit Vertreterinnen und Vertretern aus Wirtschaft, Politik und Medien.



Steiermärkische Sparkasse stellte Winzer-Nachwuchs ins Rampenlicht.

Die ausgezeichneten Weine wurden bei einer Prämierungsfeier präsentiert und gemeinsam mit Gästen verkostet – als Wertschätzung für die Winzerinnen und Winzer. Die Sieger: Kevin Weiner,

Welschriesling, Erich Pörtl, Weißburgunder, Florian Adam-Lieleg, Sauvignon Blanc, Sebastian Teltcher, Gelber Muskateller, Sophie Friedrich, Schilcher und Mathias Prugmaier, Rotwein.

Samstag, 6. Dezember 2025

GENUSS auf steirisch | 5



Qualität. Bio-Jungrinder verbringen den Großteil ihres Lebens auf der Weide – in enger Bindung zur Mutter und zu den Bauern.
STYRIA BEEF

Bio-Jungrind-Fleisch ist Fleisch aus Gras

Auf der Weide grasen und ein Leben lang Muttermilch trinken – das macht das Fleisch der Bio-Jungrinder so besonders.

Styria Beef ist die Premium-Rindfleisch-Marke der steirischen Biobäuerinnen und Biobauern. Auf den Höfen der Mitgliedsbetriebe steht das Wohl der Tiere an erster Stelle. Wer zu Styria Beef greift, erhält hochwertiges steirisches Bio-Jungrindfleisch, das hohe Tierwohlstandards, Nachhaltigkeit und besonderen Geschmack vereint. Biobäuerin und Mutterkuhhalterin Barbara Lanzer gibt Einblick in ihre Arbeit am Mötschlmeierhof in Bruck an der Mur.



„Die Mutterkuhhaltung ist für mich die schönste Form der Haltung, die es gibt.“

Barbara Lanzer, Bio-Mutterkuhhalterin

Wie leben die Tiere im Stall?

Wir haben einen Laufstall, die Tiere haben viel Platz und können sich nach Lust und Laune frei bewegen. Und sie können jederzeit hinaus ins Freie. Manche Tiere mögen das auch bei Kälte, andere bleiben lieber im mit Stroh ausgestreuten Stall. Es gibt auch Rückzugsmöglichkeiten, so kommt in der Gruppe kein Stress auf. Die Kälber haben einen Kälberschlupf, wo sie es sich gemütlich machen können. Es gibt einen Abliegebereich und eine eigene Abkalbebox für Kühe, die ein Junges zur Welt bringen. Dort haben sie viel Ruhe und alles, was das Kalb für einen guten Start ins Leben braucht.



Was versteht man unter Bio-Jungrindfleisch?

BARBARA LANZER: Das ist Fleisch von Rindern, die zehn bis zwölf Monate alt sind – und die unter strengen biologischen Kriterien aufwachsen. Das heißt beispielsweise, dass die Tiere, abgesehen von den Wintermonaten, ihr Leben mit ihrer Mutter auf der Weide verbringen. Dort ernähren sie sich von Muttermilch, bestem Gras und Heu oder Silage im Winter. Muttermilch ist übrigens das beste Kraftfutter, das man sich für die Tiere vorstellen kann.

Was macht die Mutterkuhhaltung so besonders?

Jedes Kalb wird von seiner Mutter aufgezogen; es verbringt sein Le-

ben mit anderen Mutterkühen und Jungrindern im Herdenverband. Da zeigt sich oft sehr interessantes Sozialverhalten. Manche Jungtiere schließen sich zu Teenagergruppen zusammen, andere bleiben in der Nähe ihrer Mutter.

Was ist der Unterschied zwischen Jungrindfleisch und Kalbfleisch?

Ein Kalb ist bei der Schlachtung viel jünger, um die sechs Monate. Ein Jungrind wird, wie gesagt, ca. ein Jahr alt. Damit hat das Fleisch bereits die kräftige kirschrote Rindfleischfärbung und den kräftigen Rindfleischgeschmack, ist aber dennoch ganz zart.

Wo gibt es Styria Beef-Jungrindfleisch zu kaufen?

Diese Marke der steirischen Bio-Betriebe gibt es ab Hof: www.styria-beef.at/verkauf/Produzenten

FEIERN AUF BIOBASIS



Jeder Bissen mit gutem Gewissen

Ob Hochzeit, Firmenfest oder Jubiläum: Auch beim Feiern kann ganz auf biologisches Essen gesetzt werden. Bio Ernte Steiermark, der Verband der steirischen Biobäuerinnen und Biobauern, kennt sich mit nachhaltigen Feiern aus – immerhin steht heuer schon das 45-Jahr-Jubiläum an. Für private oder berufliche Anlässe empfiehlt der Verband bio-zertifizierte Gastrobetriebe. Mitgliedsbetriebe machen ihren Bioanteil klar ersichtlich: Es gibt sogenannte Gold-Partner mit 90 Prozent Bioanteil, Silber-Partner, bei denen der Bioanteil bei 60 Prozent liegt und Bronze-Partner mit einem Bioanteil von bis zu 30 Prozent. Wer selbst eine Veranstaltung plant und dabei auf Bio-Qualität, Saisonalität und Regionalität Wert legt, kann auf eine kleine, aber feine Auswahl an Bio-Cateringbetrieben zurückgreifen.

KochGenussAtelier – Graz
Bio-Catering, Bio-Lokal
www.kochgenussatelier.at

Das Liebig – Graz
Bio-Catering, Bio-Lokal
www.dasliebig.at

miria Catering – Graz
Bio-Catering, vegan
www.miria.at

Mangolds – Graz
Bio-Catering, Bio-Lokal
www.mangolds.com

Tischlein deck dich
Deutschlandsberg,
Bio-Catering
tischlein-deck-dich@aon.at



TOPFENKNÖDEL MIT

Kernöl und Käferbohne

Gefüllt mit Steirischen Käferbohnen g.U. und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. für sechs Portionen.

Teig: 60 g sehr weiche Butter | 60 g Staubzucker | 2 Eidotter | 250 g Topfen | 2 Eiklar | Salz | 140 g Semmelbrösel | Mehl zum Wälzen | Salzwasser zum Kochen

Butterbrösel: 40 g Butter | 20 g Kristallzucker | 60 g Semmelbrösel | Zimt | dazu säuerliches Fruchtmus nach Belieben

Fülle: 240 g Steirische Käferbohnen g. U., gekocht | 40 g Staubzucker | 40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. | 20 g Kürbiskerne, gerieben, nach Bedarf

Für die Fülle: Die Käferbohnen fein zerdrücken oder passieren, mit den restlichen Zutaten vermengen. Wenn die Masse zu weich ist, geriebene Kürbiskerne zugeben. Die Fülle kurz im Kühlschrank anziehen lassen, anschließend zu gleichmäßigen, kleinen Knödeln formen und diese einfrieren.

Für den Teig: Die Butter mit Zucker und Dottern cremig rühren, anschließend den Topfen unterrühren. Die Eiklar mit Salz steif schlagen und abwechselnd mit den Semmelbröseln unter die Topfenmasse heben. Den Knödelteig mindestens 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig in etwa 18 Portionen teilen, jedes Teigstück flach drücken und eine gefrorene Käferbohnenkernölkugel daraufsetzen. Diese gut mit dem Teig umhüllen, die Knödel in Mehl wälzen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen die Butterbrösel zubereiten. Dazu die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker darin aufschäumen lassen, die Brösel leicht anrösten und mit Zimt verfeinern. Die Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Kochwasser heben, in den gerösteten Bröseln wälzen und mit einem säuerlichen Fruchtagout servieren.

70-köpfige Jury testete die 20 Top-Kernöle des Landes – und kürte die besten.

Das beste steirische Kürbiskernöl

Das ist so besonders, das ist gar nicht zu beschreiben", jubelte Anton Raidl aus Ottendorf an der Rittschein, als er zum Kürbiskernöl-Champion 2025/26 gekürt wurde! Und damit hat er mehr als recht. Denn um als Bester hervorzugehen, muss das Grüne Gold von wirklich exzellenter Qualität sein – nur die 20 Top-Kernöle unter den heuer insgesamt 500 Einreichungen schafften es ins Championat. Dort wurden die Produkte von einer 70-köpfigen Jury dann noch einmal auf Herz und Nieren geprüft.

Bei der Verkostung wurde auf Teufel komm raus geschmatzt und geschnallt, da hat man das Grüne Gold nur Tropfen für Tropfen auf den Teller rinnen lassen, um nur ja nichts zu übersehen, was den Kriterien für ein Top-Öl widersprechen würde.

Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack standen auf dem Prüfstand. Möglichst dickflüssig musste das grüne Gold vom Löffel rinnen und im Geschmack mit feiner Nussigkeit, umspült von Schoko- und Brotrindetönen überzeugen. Ein erstklassiges steirisches Kürbiskernöl g.g.A. muss auch mit



Starkes Duo: Kernöl & Käferbohne

Wenn's um ursteirische Produkte geht, gehören Kernöl und Käferbohne zweifelsohne zu den ganz großen Aushängeschildern – und sind mittlerweile schon so etwas wie steirisches Kulturgut.

Was weniger bekannt ist: Käferbohne und Kernöl sind auch in der Kombination ein ganz starkes Duo. Und das zeigt sich bei Weitem nicht nur beim Käferbohnen-salat, der ja ein traditioneller steirischer Klassiker ist. Auch im Topfenknödel macht sich die Kernöl-

Käferbohnen-Kombi hervorragend. Sie schmiegt sich zu einer genussvollen Fülle zusammen, die von einem flaumigen Topfenteig umhüllt wird – ein Gedicht! Rezept siehe links! Kein Wunder also, dass Kernöl und Käferbohne in der modernen Kreativküche immer gefragter werden und so Gaumenkitzler wie Käferbohnenpudding mit Kernöl entstehen.

Geschmack ist das eine, die vielen Vorzüge für die Gesundheit

das andere! Dazu Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek: „Bohnen enthalten viel Eiweiß und sehr wenig Fett. Eine Portion deckt die Hälfte des Tagesbedarfs an Kalium und Eisen sowie zu 35 Prozent den Magnesiumbedarf. Sie haben zudem eine cholesterinsenkende Wirkung.“ Steirisches Kürbiskernöl glänzt mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und viel Vitamin E – es ist Polsterung für die inneren Organe und natürlicher Wärmeschutz für den Körper.



KÜRBISKERNÖL G.G.A.

Sicherheit für die Konsumenten: Die Banderole mit fortlaufender Kontrollnummer **2** sichert ein kontrolliertes echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. **1** Die EU hat steirisches Kernölproduzenten 1996 die Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zuerkannt.

Die Champions: Anton **Raldi** und Enkerl Marcel **Taucher** (großes Bild). Hintere Reihe: Andrea **Wechtitsch** und Franz **Vollmaier**, Platz 2, und die Drittplatzierten Julia Schubert und Daniel Brauchart (v. l.). Vorne: Kammerpräsident Andreas **Stelnegger**, Franz **Labugger**, Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., das Ehepaar **Hartileb**, das den Titel Ölmühle des Jahres holte, Landesrätin Simone **Schmiedtbauer**, Ulrich **Kindler**, WKO-Sprecher Ölmühlen, Weltkoch Martin **Sleberer** und Reinhold **Zötsch**, Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (v. l.).

seiner Zweifarbigkeit überzeugen – dunkelgrün sowie leicht rötlich schimmernd. Bei Andrea Wechtitsch und Franz Vollmaier, Platz 2, sowie Julia Schubert und Daniel Brauchart,

Platz 3, war da alles im sprichwörtlich Grünen Bereich.

3. PLATZ CHAMPIONAT 2025/2026

„Aber nicht nur die Qualität, auch die Erntemenge hat unsere Erwartungen übertroffen“, freute sich Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft der Steirischen Kürbisbauern. Damit kann die wachsende Fangemeinde des steirischen Kürbiskernöls wieder bestens versorgt werden. Auch die Preise bleiben stabil beziehungsweise werden nur moderat angepasst.



So schön. Tolle Räumlichkeiten, Top-Küche und viele interessante Packages rund um Freizeit und Kultur.

PACHERNEGG

Neu: Das Stüberl im Steiermarkhof

Top-Location für Feierlichkeiten und ein Hotelbereich, der alle Stückerln spielt – kein Wunder, dass der Steiermarkhof im Westen von Graz boomt!

Für das nächste Jahr hat das engagierte Team bereits wieder einige Highlights anzubieten – zum Beispiel einen Mutter-

tags-Brunch am Sonntag, 10. Mai. Und schon ab Mitte Jänner gibt es mit dem „Stüberl im Steiermarkhof“ eine neue Adresse für Feinspitze – mit feiner À-la-carte-Karte.

Geöffnet ist Montag bis Freitag, außer an Feiertagen, von 17 bis 19.30 Uhr. Reservierungen sind ab sofort möglich!

EIN BESONDERER ORT FÜR BESONDERE AUGENBLICKE



Die Location. Ideal für stimmungsvolle Feiern für 20 bis 240 Personen. Vom Empfang im Hofgarten bis zu festlich dekorierten Räumlichkeiten und individueller Menüauswahl bleiben keine Wünsche offen. Empfehlung: Jetzt schon für die Weihnachtsfeier 2026 reservieren!



Die Küche. Im Steiermarkhof wird besonderer Wert auf Herkunft und Qualität der Lebensmittel gelegt. Sie stammen größtenteils von Produzenten, die im Umkreis von 30 Kilometern liegen. Viele zertifizierte und biologisch produzierte Lebensmittel.

Reservieren: office@steiermarkhof.at, 0316/8050 7111

News zu Veranstaltungen, Zimmer-Packages etc.: hotel.steiermarkhof.at



Das g.U.-Siegel garantiert, dass Steirische Käferbohne drin ist, wo Steirische Käferbohne drauf steht.

Wissenswertes und Rezepte finden Sie unter:

www.steirische-kaeferbohne.at
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu
www.svgh.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

STEIRISCHES KÜRBIS KERNÖL g.g.A.



Die Banderole sichert das Original

So gibt Kren die volle Kraft

Richtig einkaufen, lagern und zubereiten – dann entfaltet Steirischer Kren g.g.A. alles, was er kann.

Steirischer Kren g.g.A ist bekanntlich eine Wunderwurze – und ein Tausendsassa in der Küche. Wichtig: hochwertige steirische Qualität kaufen und richtig verwenden.

1 Beim Einkauf auf das EU-Gütesiegel achten! Steirischer Kren ist seit 2009 mit dem europäischen Herkunftsgütesiegel g.g.A. – steht für geschützte geografische Angabe – gedeckt. Nur jene Krenbauern und Verarbeitungsfirmen, die sich strengen Kontrollen unterziehen, dürfen ihr Produkt „Steirischer Kren“ nennen.

2 Richtig lagern! Immer nur so viel von der Krenstange abschälen wie verwendet wird. Die restliche Wurze in Frischhaltefolie oder in ein mit Essig befeuchtetes Tuch einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren. So bleibt sie rund zwei Wochen frisch.

3 Tipps für die richtige Verwendung! Aufgrund seiner vielseitigen Verwendbarkeit hat sich Steirischer Kren zu einem Trendprodukt in der Küche entwickelt – als Würze für Suppen, als Tüpfelchen auf dem „i“ für Eintöpfe oder kreative Aufstriche. Aber: Kren niemals mitkochen, sondern stets nur kurz vor dem Servieren in die heißen Speisen einrühren, um das Aroma zu bewahren. Verfärbungen lassen sich vermeiden, indem man Kren mit Zitronensaft oder Essig beträufelt. Mehr Informationen gibt es auf: stelrergemuese.at

KREN SCHMECKT IMMER



Kren-Rüben-Aufstrich
Zutaten:
250 g Rote Rüben, gekocht
75 g Sonnenblumenkerne
2 EL Pflanzenöl
2 EL Zitronensaft
2 TL Essig
2 TL Steirischer Kren g.g.A.
Salz
1 TL Guarkernmehl bei Bedarf
2 EL Rote-Rüben-Saft bei Bedarf
Steirischer Kren g.g.A., frisch gerissen, zum Garnieren

Zubereitung:
Die gekochten Roten Rüben klein würfeln. Die Sonnenblumenkerne sehr fein hacken und zu den Rüben geben. Nacheinander das Öl, den Zitronensaft, den Essig und den Steirischen Kren dazugeben und gut mixen, dann mit Salz abschmecken. Mit Flocken vom Steirischen Kren garnieren.



Steirische Imker über Jahrhunderte

Da waren die steirischen Bienen heuer mehr als fleißig: Menge und Qualität der Honigernte brachte ein Jahrhundertergebnis. „Wir haben schon bei den ersten Laborergebnissen gesehen, dass sich da etwas ganz Besonderes abzeichnet. Und tatsächlich haben unsere Imker dann Qualitäten geliefert, die ich in den vergangenen 25 Jahren eigentlich so noch nie gesehen und geschmeckt habe“, schwärmt Andreas Fritsch, Laborleiter im Steirischen Imkerzentrum.

Konkret heißt das: „Die Honigsorten sind durchwegs sehr dickflüssig, sie enthalten wenig Wasser und sind reich an hochwertigen Enzymen – alles, was einen erstklassigen Honig ausmacht.“

Was zu diesem Top-Ergebnis geführt hat? „Für einen derartigen Jahrhundert-Jahrgang müssen natürlich viele Kriterien zusammenspielen – und dieses Glück hatten wir heuer. Das hat damit begonnen, dass im Frühling relativ wenig Regen gefallen und auch Kälte ausgeblieben ist. Da konnten sich die Bienenvölker gut entwickeln – und auch die Obstbäume zeigten eine wahre Blütenpracht. Somit war also reichlich und exzellenter Nektar für die Bienen zu holen. Dazu kam das nöti-

„Es gibt auch Raritäten wie Löwenzahn- oder Tannenhonig.“

Andreas Fritsch,
Laborleiter, Steirisches Imkerzentrum

ge Know-how und Fingerspitzengefühl unserer bestens ausgebildeten Imker – und so haben sich diese erstklassigen Qualitäten ergeben“, erklärt Fritsch.

Auch Honig-Raritäten können die steirischen Imker in diesem Jahrhundertjahr wieder anbieten. „Es gibt etwa Löwenzahn-Honig, den hatten wir seit 15 Jahren nicht mehr, oder auch Alpenrosen-Honig. Sehr spät hereingekommen, aber das Tüpfelchen auf dem „i“, ist der Tannenhonig – mit herrlich harzigen und malzigen Aromen“, macht Fritsch Gusto.

Billigimporten aus dem Ausland sind für die steirischen Imker nach wie vor eine Konkurrenz – obwohl die Qualität natürlich nicht zu vergleichen ist. Fritsch: „Man weiß nicht, woher die Produkte kommen und was genau in ihnen steckt. Steirischer Honig ist hochwertige laborgeprüfte Qualität. Durch den Namen auf dem Glas ist jeder Imker klar nachzuverfolgen.“

Samstag, 6. Dezember 2025

GENUSS auf steirisch | 9



Medallien-Regen. Gesamtsieger Franz und Erika Puffing aus Köflach, mit Honigprinzessin Theresa I., haben ganze sieben Medaillen abgeräumt.

jubeln ert-Jahrgang

Sensationelle Honig-Ernte! Steirische Imker bringen sogar wieder Sorten-Raritäten auf den Markt.

KURZ GEFRAGT

Honigkauf beim Imker lohnt sich doppelt

Warum ist Regionalität beim Honigkauf so wichtig?

WERNER KURZ: Weil der direkte Weg zum Imker hochwertigen steirischen Honig garantiert. Und weil man damit unsere steirischen Imker stärkt – wenn es Imker und Bienen gibt, ist die notwendige Bestäubung in der Naturlandschaft gesichert.

Resümee der Honigernte 2025?

Wir können mit reinstem Gewissen von einem Jahrhundert-Jahrgang sprechen. Das zeigt sich auch an den vielen „Goldenen“, die bei der heurigen Honigprämierung vergeben wurden.

Was zeichnet steirischen Honig generell aus?



Werner Kurz, Präsident Steirischer Imkerverband, freut sich über die großartige Ernte.

FISCHER

Im Waldland Steiermark entsteht ein besonders würziger, dickflüssig-malziger Honig mit satter, dunkler Farbe.

Wie erkennt man originalen steirischen Honig?

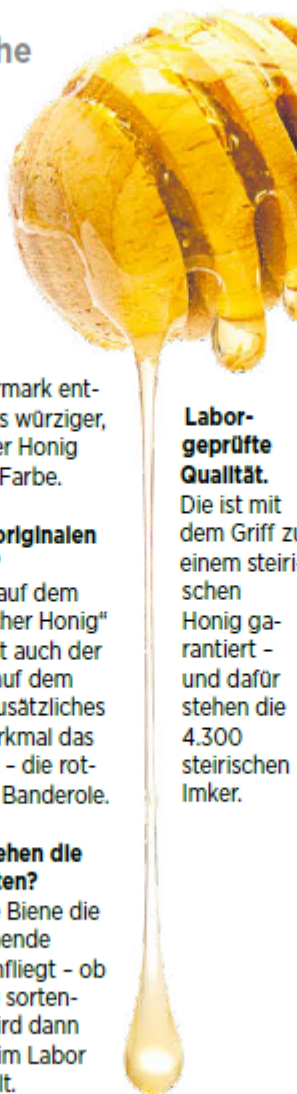
Allen voran, wenn auf dem Glas „Österreichischer Honig“ steht. Ein Garant ist auch der Name des Imkers auf dem Glas sowie als zusätzliches Qualitätsmerkmal das Gütesiegel – die rot-weiß-rote Banderole.

Wie entstehen die Honigsorten?

Indem die Biene die entsprechende Pflanze anfliegt – ob der Honig sortenrein ist, wird dann aber erst im Labor festgestellt.

Labor-geprüfte Qualität.

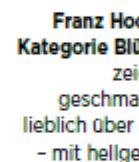
Die ist mit dem Griff zu einem steirischen Honig garantiert – und dafür stehen die 4.300 steirischen Imker.



SIEGER DER HONIGPRÄMIERUNG 2025



Erhard Hofbauer, Langenwang, **Kategorie Akazienhonig.** Besticht durch seine sehr milden und zarten Vanille- und Rosennoten und durch ein Farbenspiel, das von wasserhell, grünlich bis champagnergelb reicht.



Franz Hochleitner, Radkersburg, **Kategorie Blütenhonig.** Blütenhonig zeichnet sich durch große geschmackliche Bandbreite von lieblich über blumig bis fruchtig aus – mit hellgelber bis oranger Farbe.



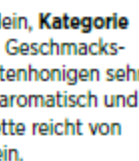
Maximilian Fetz, Weiz, **Kategorie Cremehonig.** Basis für Cremehonig sind Blütenhonige, bevorzugt die lieblichen Varianten. Dieser hellgelbe bis orangefarbene Honig ist sehr streichfähig und fein kristallin.



Matthias Schreiner, Krieglach, **Kategorie Honig mit Linde.** Der sortentypische Geschmack von Lindenhonig ist würzig, intensiv, mentholartig – spiegelt ein schönes helles Bernstein wider.



Sabine Langmann, Deutschlandsberg, **Kategorie Kastanienhonig.** Wird aus Nektar und Honigtau von Edelkastanien gewonnen, herb und leicht bitter, Bernstein bis dunkelbraun.



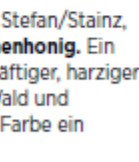
Christine Hütli, Deutschlandsberg, **Kategorie Waldhonig blumig.** Wie der Name schon verrät: blumig, lieblich bis leicht malzig. Die schöne klare Bernsteinfarbe macht ihn auch zu einem optischen Hingucker.



Imkeri Köhldorfer, Südoststeiermark, **Kategorie Wald-Blütenhonig.** Variante mit großer geschmacklicher Breite von leicht blumig bis malzig. Farbe: idealerweise ein helles Bernstein.



Renate Vollmaier, St. Stefan/Stainz, **Kategorie Wald-Tannenhonig.** Ein malziger, würziger, kräftiger, harziger Honig. Duftet nach Wald und Tannennadeln, in der Farbe ein sattes Dunkelbraun.



Willibald Klug, Deutschlandsberg, **Kategorie Waldhonig.** Besticht durch sein mildes, malziges und karamelliges Aroma. In der Farbe zeichnet ihn sein dunkles Bernstein aus.



Sie holen das **Beste** aus dem Obst

Gut sind sie alle – doch auch heuer haben einige steirische Obstveredler wieder besonders aufhorchen lassen.



FOTO FISCHER

Und es geht immer noch ein bisschen mehr! Die steirischen Obstveredler haben sich in den vergangenen Jahren ja in die absolute Qualitäts-Oberliga hochgearbeitet; bei der diesjährigen Landesbewertung konnten sie dennoch ein weiteres Schälchen nachlegen. „Perfekte Quali-

tät, höchste Professionalität und laufende Innovationen“, nennt Georg Thünauer, Leiter der Landesbewertung Saft, Most und Edelbrand, als Basis für die hervorragenden Ergebnisse. Insgesamt wurden heuer übrigens 957 Produkte von 230 Betrieben eingereicht.

Most, Saft, Edelbrände. Steirischer Most ist mittlerweile ein absolutes In-Getränk, das besonders bei der Jugend punktet. Edel im Stilglas serviert, ist Most ein begehrter Speisenbegleiter. Tipp: Zu den Feiertagen einmal die Korken eines Obstschäumweins knallen lassen! Steirischer Saft ist zu hun-

dert Prozent hochwertiges Obst und nur durch schonende Erhitzung haltbar gemacht – ohne Zucker, ohne Wasser und ohne Aromen. Auch steirische Edelbrände sind die pure Frucht in der Flasche – sauber in Geruch und Geschmack, harmonisch am Gaumen und internationale Topliga!

STEIRISCHER Kren

NASEN ROCK

Wir reiben Ihnen steirische Qualität unter die Nase.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Von Chinakohl bis Rote Rübe – jetzt ist Hochsaison für heimisches Wintergemüse.

Die Stars der kalten Jahreszeit

Für Gemüseliebhaber gibt es keine Winterpause – ganz im Gegenteil: Sie können momentan aus dem Vollen schöpfen. Heimische Gemüsesorten, die frostbeständig sind, im Winter geerntet werden und sich gut lagern lassen, bereichern jetzt den Speiseplan. Bei einigen dieser Sorten kann Frost den Geschmack übrigens sogar verbessern, indem er Stärke in Zucker umwandelt.

Der Mythos, dass es im Winter schwer ist, sich mit regionalem Gemüse zu ernähren, weil es nun einmal keine Paradeiser, Gurken und Paprika gibt, ist damit also ausgeräumt. Chinakohl, Vogelsalat, Rote Rüben, Rettich, Sellerie und Co. sind hochwertige heimische Lebensmittel mit einer Reihe an Vorteilen.

Die Gesundheit dankt den Griff zu Wintergemüse von steirischen Bäuerinnen und Bauern besonders: „Im Winter benötigt der Körper besonders viele Nährstoffe, um das Immunsystem zu stärken und sich gegen Kälte und Krankheit zu wappnen. All diese Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe, die in der kalten Jahreszeit so wichtig sind, sind im Wintergemüse enthalten“, betont Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz. Siehe Gemüsesorten in der Spalte rechts!

Die Einzelzer, wie Wintergemüsesorten auch genannt werden, sind wärmende Vitaminbomben, die sich ideal zu Suppen und Eintöpfen verarbeiten lassen. Holasek: „Durch den Kochprozess werden Karotten, Kürbis oder Kohl besonders herzhaft. Das warme, dampfende Gericht versorgt auch die Schleimhäute mit Flüssigkeit. Viele dieser Gemüsesorten ent-

halten viel Wasser und Ballaststoffe, die sättigen und wohlige Wärme spenden.

Die Seelentröster nennt Holasek diese wärmenden Wintergemüsegerichte: „Weil sie in der kühlen, grauen Winterzeit zu einem Gefühl des Wohlbefindens und der Geborgenheit beitragen.“

Genuss. Ob als bunter Rohkostteller, als dampfende Suppe, wärmerer Eintopf oder herzhafte Beilage – die heimischen Bäuerinnen und Bauern versorgen jetzt mit hochwertigem Wintergemüse.

QR-Code scannen und im Saisonkalender die ganze Vielfalt kennenlernen:



HEIMISCHES IM WINTER

Regionale Vitaminbomben

Nur einige Beispiele für die große Palette an heimischem Gemüse, das auch im Winter zur Verfügung steht – frisch, heimisch, gesund und purer Genuss.

Rüben. Ob rot oder gelb – das heimische Angebot wächst. Rüben sind reich an Vitamin A und B sowie Eisen. Betanin, ein Pflanzenfarbstoff, ist gut für das Herz.



Chinakohl. Unterschätzte Vitaminbombe, die zum kalorienärmsten Gemüse zählt. Dafür hat Chinakohl viel Eisen und Aminosäuren.



Karotten. Schon die Farbe ist der pure Stimmungsaufheller – als Suppe ein wahrer Seelentröster. Dazu kommt viel Carotin, Kalzium, Kalium, Zink und Eisen.



Kraut. Ob Sauerkraut jubelt der Darm, Rotkraut ist ein Beilagenklassiker bei Gansl und Wild mit viel Vitamin C und Biotin.

Vogelsalat. Kombiniert mit steirischen Erdäpfeln und steirischem Kürbiskernöl ein Gedicht. Und zudem reich an Vitamin B6, Eisen, Kalium und Folsäure.



Sellerie. Wenige Kalorien, reich an Kalium und Eisen und Vitamin C. Gut für Darmgesundheit und Cholesterinspiegel.



Das Land Steiermark

→ Lebensressort

GEMÜSESUPPEN - EINHEIZER FÜR KALTE WINTERTAGE

Köstlich und einfach. An einem grauen, kalten Wintertag geht nichts über eine heiße Suppe – am besten schmeckt sie natürlich aus hochwertigem steirischem Wintergemüse. Ob Rote Rübe, Karotte oder Sellerie; einfach etwas Zwiebel anschwitzen, Gemüse kochen, nach Geschmack würzen, pürieren – und genießen. Das Wintergemüse macht wohliger warm und wird damit zum wahren Seelentröster. Suppen sind zudem sättigend und leicht verdaulich.



Kein Weihnachten ohne steirischen Christbaum! Expertin Martina Lienhart erklärt, warum.

Steirische Christbäume: Natürlich ein Gewinn

1 Warum duftet ein steirischer Christbaum so herrlich?

MARTINA LIENHART: Weil das Harz der Nadelbäume zu rund 20 Prozent aus ätherischen Ölen besteht, die sich beim Verdunsten entfalten und einen angenehm waldigen-weihnachtlichen Duft verströmen.

2 Was macht einen steirischen Weihnachtsbaum im Vergleich zu importierten Bäumen so besonders?

Allen voran einmal die Frische. Während importierte Bäume bereits Monate vor Weihnachten gefällt werden, ernten die steirischen Christbaumbauern erst ab Mitte November. Übrigens ein Erlebnis für die gesamte Familie, wenn der Weihnachtsbaum direkt beim Christbaumbauern ausgesucht oder gar selbst gefällt wird. Frischer geht's nicht. Damit haben die Bäume eine gute Haltbarkeit. Mit einem steirischen Baum, der höchstens 6,5 Kilometer zurücklegt, leistet man zudem einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz. Gar nicht zu denken an künstliche Bäume, die in China produziert und mit Containerschiffen nach Europa gebracht werden – fatal für die CO₂-Bilanz.

3 Wie lange dauert es eigentlich, bis aus einem Pflänzchen ein Weihnachtsbaum wird?

Im Schnitt haben steirische Christbäume zwischen 140 und 160



Weihnacht. Schon das Aussuchen und Kaufen eines steirischen Baums ist ein Erlebnis. Die rund 300 steirischen Christbaumbauern sind bereit!
WEDNESDAY
CONCEPT

Zentimeter wenn sie verkauft werden – es dauert rund 12 bis 14 Jahre bis sie diese Größe erreicht haben.

4 Was sind die wichtigsten Arbeiten eines Christbaumbauern?

Ein schöner steirischer Christbaum braucht sehr viel Arbeit. Rund zehnmal im Jahr besucht der Christbaumbauer jeden einzelnen seiner Bäume. Das Wichtigste ist, zu schauen, ob sich Krankheiten, Schädlinge oder Wuchsprobleme zeigen und je nach Bedarf einzugreifen.

5 Stimmt es, dass ein steirischer Christbaum ein wahres Klimawunder ist?

Ja, das stimmt. Ein Hektar Christbäume entnimmt in der Zeit, die



„Mit einem steirischen Christbaum kauft man Weihnachtsgefühl pur – und hat heuer zudem die Chance auf einen tollen Preis.“

Martina Lienhart,
Obfrau Steirische Christbaumbauern WERNER BEITEL

er bis zum Aufwuchs braucht, beispielsweise 7.500 Liter Kohlendioxid aus der Luft und gibt 8.000 Liter Sauerstoff ab. Ein Hektar Christbaumkultur kompensiert 100.000 Autofahrten und bindet jährlich 14,5 Tonnen schädliches CO₂.

6 Wie bleibt der Baum möglichst lange frisch?

Kühl, schattig, windgeschützt lagern. Zwei- bis drei Zentimeter wegschneiden, bevor man ihn in

den Wasserständer stellt – Wasser regelmäßig nachfüllen. Für einen kühlen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit sorgen.

7 Wie erkennt man einen steirischen Christbaum und wo bekommt man ihn?

An der rot-weiß-roten Banderole – sie garantiert hochwertige Qualität, Frische, starke Äste. Der Verkauf startet ab 8. Dezember. Standorte und weitere Infos unter: weihnachtsbaum.at

Qualität zählt.

Beim Kauf von Holz und Holzprodukten lohnt es sich generell, auf das PEFC-Zeichen zu achten. Dieses Gütesiegel garantiert, dass das Holz aus nachhaltiger Waldwirtschaft stammt.



STEIRISCHEN BAUM KAUFEN - UND GEWINNEN

Gewinnspiel. Die steirischen Christbaumbauern haben heuer eine vorweihnachtliche Überraschung parat. Wer einen steirischen Baum kauft, seinen Namen auf die Banderole schreibt und diese vor Ort abgibt, ist im Jänner bei einer Verlosung dabei. Es warten tolle Preise, wie etwa Thermenaufenthalte.

IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hamerlinggasse 3, 8011 Graz, Mag. Rosemarie Wilhelm | **Redaktion:** Mag. Johanna Vucak
Layout: Ronald Pfeiler (LKO) | **Artredaktion:** Druck Styria GmbH & Co KG/Mediadesign, Michaela Kolb | **Hersteller:** Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz | Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge.



Radio/Fernsehen

→ [Zum Beitrag](#)



WIRTSCHAFT

Neuer Trend beim Christbaum-Kauf

Beim Christbaumkauf ist heuer ein neuer Trend erkennbar, der sogenannte Etagenbaum löst den bisher beliebten buschigen Baum ab. Die meisten in der Steiermark aufgestellten Christbäume kommen aus unserem Bundesland.

Online seit gestern, 14.24 Uhr

Teilen



Vier von fünf Christbäumen (79 Prozent), die in der Steiermark aufgestellt werden, sind steirisch, erklärte Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger am Montag. Heimisch sind aber fast alle, 94 Prozent der Bäume sind in Österreich gewachsen. „Heimische Christbäume bleiben Megatrend – am liebsten kaufen die Steirerinnen und Steirer ihren Christbaum beim Bauern“, resümierte Steinegger.

Christbaum wächst zehn bis 14 Jahre

Die Vorweihnachtszeit stellt wie jedes Jahr die arbeitsreichste Zeit für die Christbaumbäuerinnen und -bauern dar. „Die im Schnitt etwa zehn bis 14 Jahre herangewachsenen Christbäume, die den Produzenten das ganze Jahr über viel Arbeitseinsatz abverlangen, haben heuer ein gutes Vegetationsjahr hinter sich“, fasste der Landwirtschaftskammer-Präsident zusammen.

ORF/Produktion West/Gerhard Mader

LK Steiermark-Danner



Obfrau Martina Lienhart (links), Präsident Andreas Steinegger (Mitte) und Christbaumprinzessin Anna Friedl (rechts)

Schlank, mittelgroß, mit reihigem Aufbau der Äste

Besonders im Trend liegt im Jahr 2025 der Etagenbaum. Darunter versteht man einen schlanken, mittelgroßen (1,6 – 1,7 m) und sattgrünen Baum. Dazu zeichnet er sich durch einen reihigen Aufbau der Äste aus. Vergangenes Jahr war laut Steinegger eher ein buschiger Baum beliebt.

Dass der Etagenbaum im Trend ist, zeigte sich bereits auf der Christbaum-Messe in Maria Laach (Niederösterreich). "Die leichte, luftige Optik entsteht durch den etagenartigen Aufbau der Äste. Dieser moderne Look wird als stilvoll und elegant empfunden", heißt es aus der Landwirtschaftskammer. Vorteilhaft ist, dass der Etagenbaum gegenüber der buschigen Variante des Vorjahres einfacher zu schmücken ist.

Bäume etwas teurer als 2024

Preislich kommt es heuer zu einer moderaten Anhebung, wie Martina Lienhart, die Obfrau des Vereins Steirischer Christbaumbauern, erklärt. Ab Hof werde bereits verkauft, auf öffentlichen Plätzen werde der Verkauf zwischen dem 8. und 14. Dezember starten.

Rund 350 Christbaumbäuerinnen und -bauern gibt es in der Steiermark. Eine durchschnittliche Anbaufläche sei dabei so groß wie ein Fußballfeld. Einen Baum aus der Steiermark erkennt man übrigens an der rot-weiß-roten Banderole mit dem Aufdruck „Steirischer Christbaum – Danke liebes Christkind“.

Apfelbrot und Weihnachtskekse



[Zum Beitrag](#)

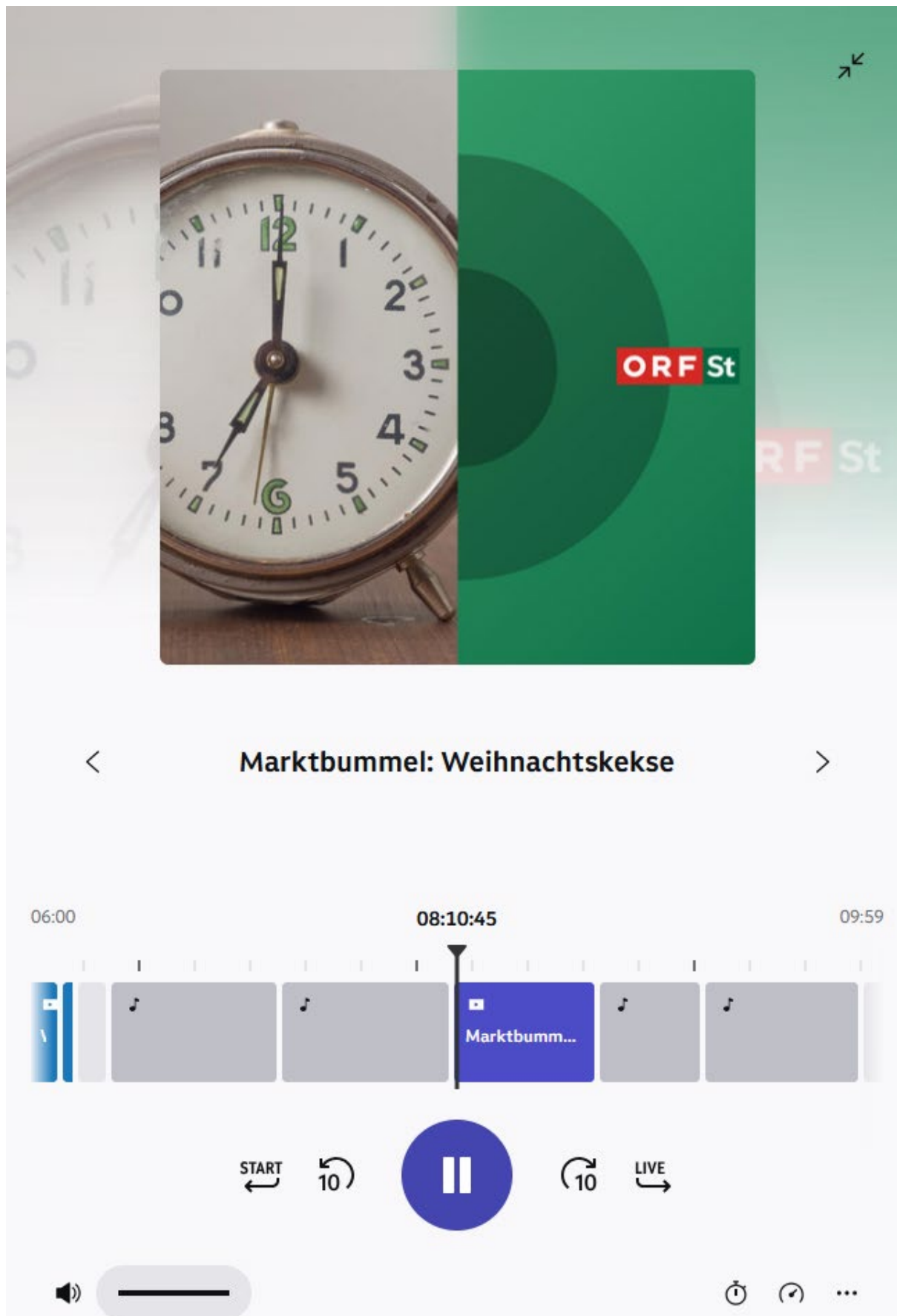
PULS 24



Marktbummel: Weihnachtskekse



[Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Christbäume – Titelseite

Graz, Dienstag, 2. Dezember 2025

**KLEINE
ZEITUNG**



CHRISTBAUM-VERKAUF STARTET
**Heimische Tannen
sind gefragt**

79 Prozent greifen zu steirischen
Christbäumen. Die Preise sind
heuer moderat gestiegen.

Steiermark, Seite 12/13

Budgetstreit um die Grundsteuer

ÖVP-Bürgermeister erhöhen den Druck für eine Reform
der Grundsteuer, doch die Bundes-ÖVP winkt weiterhin ab.

Thema, Seite 2/3

STEIERMARK

Getötete Influencerin hatte
sich besonders gegen Gewalt
an Frauen engagiert.

Seite 14/15

WIRTSCHAFT

Welche Impulse der
Koralmtunnel dem
Arbeitsmarkt geben soll.

Seite 24/25

MEDIEN

Kinderkanal KiKA wird im
linearen TV eingestellt. 3sat
soll aber erhalten bleiben.

Seite 45

SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 44 • Horoskop Seite 28 • Impressum Seite 29 • Kino Seite 33 • Leserbriefe Seite 26/27 • Notdienste ab Seite 18 • Rätsel Seite 29
Sport ab Seite 34 • Todesfälle ab Seite 30 • TV-Programm Seite 46/47 • Wetter Seite 10/11 • Wirtschaft ab Seite 22

DAS THEMA

Christbäume kosten bis zu 25 Euro pro Meter

Steirer sind beim Kauf Patrioten, 79 Prozent der aufgestellten Bäume haben weiß-grünen Ursprung. Im Trend liegen Etagenbäume.

Von Christian Penz

Was darf es heuer für einen sein? Geht es nach der aktuellen Stimmungslage der SteirerInnen und Steirer, werden zu Weihnachten heuer mehr sogenannte Etagenbäume in den Wohnzimmern zum Aufputzen bereitstehen. „Er ist schlank und mittelgroß. Die leichte, luftige Optik entsteht durch den etagenartigen Aufbau der Äste. Dieses Aussehen wird als stilvoll und elegant empfunden“, verrät Martina Lienhart, Obfrau der heimischen Christbaumzüchter. Dieser Baumtyp hat gegenüber seinen äußerst buschigen Kollegen den Vorteil, dass er sich leichter schmücken lässt, weil jede „Etage“ gut sichtbar und leicht zugänglich ist.

Der Verkauf von Christbäumen hat ab Hof und auf privaten

Plätzen bereits begonnen. Auf öffentlichen Plätzen startet er meist zwischen dem 8. und 14. Dezember. Preislich spüren die 350 Bauern, die Christbäume anbauen, laut ihrer Obfrau Erhöhungen bei Transport und Produktion. Die Preissteigerung sei für die Kundschaft dennoch „moderat“. „Zwischen 17 und 25 Euro pro Laufmeter“, so Lienhart. Wobei: In der Grazer Innenstadt sind wegen der höheren Standgebühren die Preise generell höher als im Umland.

Treu sind bei „Oh Tannenbaum“ die Blätter. Treu sind die Steirer auch beim Christbaumkauf den heimischen Anbietern – ein Patriotismus, der Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger erfreut: „94 Prozent aller in der Steiermark aufgestellten Bäume kommen aus Österreich, 79 Prozent sogar aus der Steiermark.“ Die im



Von links: LK-Präsident Steinegger, buschiger Baumklassiker.

Schnitt etwa zehn bis 14 Jahre herangewachsenen Christbäume haben heuer ein gutes Vegetationsjahr hinter sich. Auf dem Vormarsch sei der Ab-Hof-Verkauf: „Am liebsten kaufen die Steirer bei den Christbaumbauern, hier gibt es ein Plus von 8 Prozentpunkten in nur fünf Jahren“, erläutert der LK-Präsident. Hinter den Bauern (mit knapp 70 Prozent) folgen in der Verkauferrangliste Baumärkte, Händler und Möbelhäuser.

Wie immer gilt: Nur die rot-weiß-rote Banderole „Steirischer Christbaum – Danke liebes

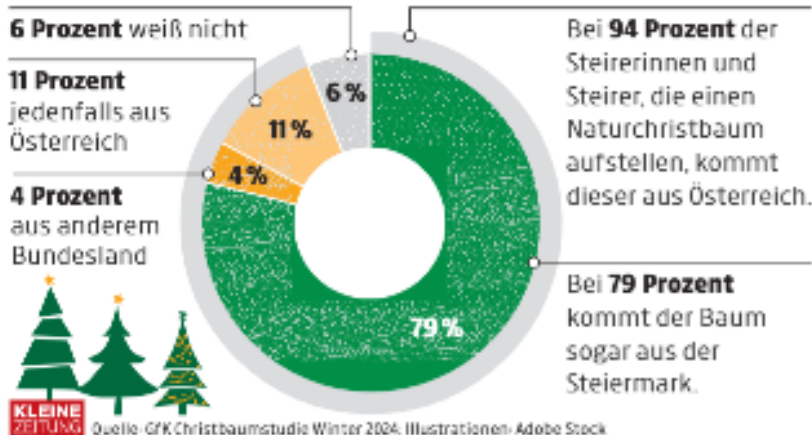
Christkind“ garantiert die steirische Herkunft der Weihnachtsbäume. Damit kann man heuer zudem gewinnen. Diese Schleife ist nicht nur Herkunftszeichen, sondern gleichzeitig auch persönliches Los. Geben Sie die mit Ihren Daten ausgefüllte Banderole direkt beim Christbaumstand ab, nehmen Sie an der Verlosung von Preisen im Gesamtwert von rund 5000 Euro teil. „Zu gewinnen gibt es Kurzaufenthalte in Hotels, im Jänner werden die Gewinner verständigt“, verrät Christbaumprinzessin Anna Friedl.



Christbaumprinzessin Friedl, Etagenbaum, Obfrau Lienhart LK/DANNEC

79 Prozent kaufen steirische Christbäume

Steirerinnen und Steirer sind Christbaum-Patrioten



MYTHEN UND FAKTEN

Aspirin für den Christbaum?

Fragen und Antworten rund um die richtige Lagerung und Pflege des Christbaums.

1 Schadet es dem Wald, wenn Christbäume geschnitten werden?

ANTWORT: Stimmt nicht! Die meisten Christbäume kommen von extra angelegten Christbaum-Kulturen. Für jeden geernteten Christbaum, wird auch wieder ein neuer Baum gepflanzt. „Der Baum wäre nicht gepflanzt worden, wenn es kein Interesse am Kauf eines natürlichen Christbaums gibt“, erklärt Martina Lienhart, Obfrau der heimischen Christbaumzüchter, im Gespräch mit der Kleinen Zeitung.

2 Nadeln früh gekaufte Bäume früher als spät gekaufte?

ANTWORT: Es kommt auf die Erntezeit an. Ein Baum, der zu wenig Kälte gespürt hat und zu früh geerntet wurde, verliert leichter die Nadeln. Er hat sein Vegetationsjahr noch nicht abgeschlossen, ist also noch nicht in seiner Winterruhe. Auch ein sehr knapp vor Weihnachten geschnittener Baum kann mit Nadelfall reagieren. Ein Abliegen des Baumes im Freien kann hier von Vorteil sein.

3 Hält Zucker oder Aspirin im Wasser

den Baum länger frisch?

ANTWORT: Viele der gängigen Mythen um Aspirin oder Zucker sind wissenschaftlich nicht bewiesen. Genug Wasser, von unten über den Stamm, oder durch Besprühen von oben ist wichtiger.

4 Welchen Sinn hat das Netz?

ANTWORT: Im Netz bleibt der Baum frischer, trocknet und bleicht durch die komprimierte Lagerung nicht so schnell aus und behält seine Frische länger.

5 Ein schräg angeschnittener Stamm hält den Baum länger frisch?

ANTWORT: Der Querschnitt einer Leitung wird durch den schrägen Anschnitt nicht größer, also kann nicht mehr Wasser transportiert werden.

6 Ist ein Anschneiden des Stammes nötig?

ANTWORT: Ja. Die Leitungsöffnungen am Baumstamm trocknen nach dem Schnitt aus. Daher empfiehlt es sich, den Stamm unbedingt nochmals anzuschneiden (zwei bis vier Zentimeter wegschneiden), bevor dieser in den Wasserständer kommt.

➤ Influencerin aus Graz getötet ➤ Ex-Freund bricht Schweigen

Mörder von Stefi: „Habe sie geliebt“

BERICHT SEITEN 10/11

Dienstag, 2. Dezember 2025 € 2,50

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG
Steirerkrone

krone.at Ausgabe Nr. 23.577
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:
☎ 05 7060-56040, Abo: ☎ 05 7060-600

WAS SICH JETZT ÄNDERT
Bahn-Revolution
in der Steiermark
SEITEN 7 UND 16/17

EINE REGION LEBT AUF
Schladming: Neue
Hotels, neue Life
SEITEN 18/19

VOR DEM ZWEITEN PROZESS
Benko teilt Zelle mit
Hells-Angels-Rocker
SEITEN 22/23



Foto: Getty Images null

Ein steirischer Baum muss es sein

DIE FAMILIE STEHT rund um die Feiertage an erster Stelle, das belegt eine Umfrage: Zeit im Kreise der Liebsten ist auf der Hälfte aller Wunschzettel oben zu finden. Und acht von zehn Steirern kommt nur ein Christbaum aus unserem Bundesland ins Haus. SEITEN 12/13 UND 18/19

STEIRISCHER TREND
Fertigessen statt
Selbstgekochtes
Viele, vor allem junge Steirer können oder wollen nicht mehr selbst kochen: Dieser immer stärker zunehmende Trend hat Folgen.
THEMA DES TAGES, SEITEN 14/15



Foto: Michael Gottschalk

TROTZ KAMPF GEGEN KREBS
So feiert Gottschalk
seinen TV-Abschied
Showmaster-Legende lässt sich letzten Auftritt nicht nehmen
ADABEI



Acht von zehn Steirern greifen nur zu heimischen Christbäumen

Wetter sorgte heuer für besonders schöne Exemplare.

Am 8. Dezember beginnt der Verkauf. „Etagenbäume“ liegen im Trend.

Schön muss er sein. Am besten schlank und mittelgroß, mit etagenartigem Aufbau. Und am Wunschzettel der Kinder darf er ja nicht fehlen, damit das Christkind ihn auch nicht vergisst – der Christbaum.

Bald ist es wieder so weit, und in rund 400.000 steirische Haushalte zieht ein grüner Nadelbaum ein. „Die vielen Sonnenstunden ließen kräftige Äste mit schönen Nadeln ausbilden, und die ausreichenden Nie-

Bei „Etagenbäumen“ wird die Dekoration einfacher, weil jede „Etage“ gut sichtbar ist.

Andreas Steinegger, Präsident der Landwirtschaftskammer

derschläge haben die Bäume gut versorgt“, versichert der steirische Landwirtschaftskammer-Chef Andreas Steinegger.

Die heimischen Christbaumbauern dürfen sich also freuen: Nicht nur können sie heuer besonders schöne Exemplare verkaufen, auch die Nachfrage wird immer größer. „79 Prozent der Steirer kaufen ihren Baum bei steirischen Christbaumbauern, das ist ein Plus von acht Prozent in nur fünf Jahren“, freut sich Steinegger.

Der Kauf eines steirischen Baumes ist auch aus Umwelt-Gründen ratsam:

Christbäume 2/2

**Kronen
Zeitung**

„Jeder Baum wächst etwa zehn bis 14 Jahre und produziert dabei etwa 105 Tonnen Sauerstoff für uns, während er 143 Tonnen CO₂ bindet“, hält Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern, fest. Hinzu kommen kurze Transportwege: „Der Weg vom Bauern bis ins Wohnzimmer ist im Schnitt sieben Kilometer lang“, weiß die Obfrau.

Die Treue der Kunden ist für die steirischen Christbaumbauern dabei aber keine Selbstverständlichkeit: „Als Wertschätzung unserer Kunden werden die Preise nur sehr moderat angehoben“, betont Lienhart. Zwischen 16 und 27 Euro bewegt sich der Preis pro Laufmeter. Je schöner, desto teurer... Michaela Holzinger



Foto: LK Steiermark/ ALEXANDER DANNER

Foto: Christof Birbaumer

Erkennen lassen sich steirische Bäume wieder an der rot-weiß-roten Banderole (li.).

STEIRERIN

EISTRÄUME *im Almenland*

Hofheldin Andrea Wiedner hat ihren Betrieb mit Kreativität und Eis zukunftsfit gemacht.

REDAKTION: Betina Petschauer
FOTOS: LK Steiermark/Nadja Fuchs, Ulrich Dunst



Mit Mut, Ideenreichtum und einem feinen Gespür für Qualität zeigen die von der Landwirtschaftskammer ausgezeichneten „Hofheldinnen“, wie moderne Landwirtschaft heute aussieht. Sie stehen für Innovation, Nachhaltigkeit und Herzblut – für Frauen, die ihre Höfe mit Kreativität in die Zukunft führen. Rund ein Drittel der steirischen Höfe ist bereits in Frauenhand. Eine von ihnen ist Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg, die heuer den ersten Platz in der Kategorie Diversifizierung holte.

Schon immer tierlieb. Schon als Kind war Wiedner diejenige, die gerufen wurde, wenn es um die Tiere ging. „Mit den Viechern zu arbeiten, das war immer mein Ding“, sagt sie. Eigentlich wollte sie Veterinärmedizin studieren – doch die Liebe zu den Rindern und zum Hof war stärker. Statt Tierärztin wurde sie Landwirtschaftsmeisterin und -ingenieuerin.



Es gratulierten LWK-Präsident Andreas Steinegger, Landesbäuerin Viktoria Brandner, Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer, LWK-Vizepräsidentin Maria Pein und Oliver Kröpfl, Vorstand Steiermärkische.

In Kooperation mit

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Steiermärkische
SPARKASSE

rin – und trotz dreier älterer Brüder Hofübernehmerin. „Meine Brüder haben von klein auf gesagt: ‚Die Andrea macht das schon‘ – und so war’s dann auch“, lacht sie. Gemeinsam mit ihrem Mann, einem Quereinsteiger in die Landwirtschaft, verfolgt sie einen ungewöhnlich süßen Weg – denn Wiedner hat sich auf die Herstellung von Speiseeis spezialisiert.

Kaltes Vergnügen. Unter der Marke „Die Eisbäurin“ entsteht regionales Eis aus hofeigener Milch, Kräutern und Früchten aus der Umgebung – ganz ohne Farbstoffe und mit weniger Zucker. „Ich wollte ein Eis machen, das ich selbst vertrage und das natürlicher ist“, erzählt sie. Den Feinschliff holte sie sich an der Gelato-Universität in Bologna. Heute gibt es Sorten wie Holunderblüte, Lavendel, Vogelbeere-Schokolade oder Ribisel-Kirsch – und natürlich die Klassiker. „Gerade bei Erdbeer, Schoko oder Vanille merkt man den Unterschied“, sagt Wiedner stolz. Bevor das Eis in Hofläden und bei regionalen Festen verkauft wurde, experimentierte die Familie zwei Jahre lang. „In der Coronazeit haben wir viel probiert.“ Die ersten Chargen waren noch zu hart, erzählt sie: „Die Cremigkeit kommt vom Zucker, und ich wollte ja weniger verwenden. Aber geschmacklich war’s von Anfang an super.“

Spagat bewältigen. Hinter dem Erfolg steckt viel Arbeit und Organisationstalent. Wiedner und ihr Mann bewirtschaften den Hof nun im Vollerwerb und haben zwei kleine Töchter im Alter von sechs und acht Jahren. „Viele sagen: ‚Wie schön, dass du die Kinder immer dabei hast!‘ Ist es auch, aber auch eine Herausforderung, weil du sie eben wirklich immer dabei hast – man muss sie beschäftigen und aufpassen, dass es nicht gefährlich wird“, erzählt sie. Die Mädchen haben früh gelernt, sich zwischen Kühen, Maschinen und Eisproduktion sicher zu bewegen. Am Hof selbst wird tierfreundliche Landwirtschaft groß-

geschrieben. Zwar ist der Betrieb nicht offiziell bio-zertifiziert, „aber wir arbeiten sehr nachhaltig und tierfreundlich“, betont Wiedner. Ihr Stall wurde sogar für tiergerechtes Bauen ausgezeichnet. „Wenn wir den Viechern etwas geben, geben sie uns auch etwas zurück.“

Weiblicher Zusammenhalt. Einen leichten Weg hatte die „Eisbäurin“ trotzdem nicht. „In den zwei Jahren, in denen wir geplant und gebaut haben, hab ich mir oft gedacht: Wir lassen es. So viel Bürokratie, so viele Auflagen. Aber dann haben wir es durchgezogen.“ Besonders wichtig ist ihr der Zusammenhalt unter den Bäuerinnen. „Wir haben eine WhatsApp-Gruppe, da schreibt zum Beispiel jemand: ‚Ich hab zu viel Pfefferminze – kann die jemand brauchen?‘ Und ich mache dann Pfefferminz-Eis draus. Das ist schön, weil wir uns gegenseitig helfen und voneinander lernen.“ Als Wiedner bei der „Hofheldinnen“-Gala ihren Namen hörte, konnte sie es kaum fassen. „Ich war überhaupt nicht darauf eingestellt, zu gewinnen. Die anderen waren alle so stark, ich hätte mich nie selbst beworben.“ Umso größer war die Freude über den Sieg in ihrer Kategorie. „Es ist toll, dass mit dieser Auszeichnung die Bäuerinnen geehrt werden, weil sie oft im Hintergrund richtig viel arbeiten. Vor zwei Jahren ist meine Mutter ausgezogen, um ihre Eltern zu pflegen, und zuerst habe ich mir gedacht: ‚Boah, das werde ich nie schaffen alleine.‘ Aber jetzt weiß ich: Das schaffen wir schon. Bei der Verleihung dachte ich: Eigentlich bin ich eh eine Heldin. Das ist schon ein bisschen eine Stütze und motiviert.“ ●

KONTAKT

DIE EISBÄURIN

Familie Wiedner
Gschaid 34
8171 St. Kathrein/O.





Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

**KLEINE
ZEITUNG**

Landwirt zeigt, wie Fischzucht auch geht

David Kirchsteiger ist Landwirt mit vielen Ideen. Mit der nun fertiggestellten Aquaponik-Anlage produziert er Fisch und Gemüse in einem System.

David Kirchsteiger in seiner Aquaponik-Anlage. Das Wasser läuft weiter in den Gemüseanbau. KLZ / MORITZ WEINSTOCK (2)



Von Moritz Weinstock

Dir laufen sofort die Scheiben an“, warnt David Kirchsteiger beim Betreten seiner Aquaponik-Anlage vor dem Einsatz der Kamera. Darum bleibt sie vorerst in der Tasche. Viel wichtiger ist ohnehin das, was der junge Landwirt zu berichten hat. Erst kürzlich sei ein Team der Erste Bank auf seinem Hof in Schachen bei Vorau gewesen, das im Rahmen der „Glaub an Dich-Aktion“ ein Video mit ihm gedreht hat. Stolz zeigt David das Video her und freut sich über die nun schon 43.000 Aufrufe. „Das ist bestes Marketing“, fügt er hinzu. Glei-

ches gilt für seine Nominierung zum „Landwirt des Jahres“, die ihn im Rahmen des CERES-Awards des Fachmagazins „agrarheute“ über die Landesgrenzen hinaus bekannt machte. Jetzt ist Kirchsteiger schon wieder nominiert, dieses Mal für den Innovationspreis „Vifzack 2026“ der steirischen Landwirtschaftskammer.

Nun kann er noch mehr vorweisen: Seit der Fertigstellung im April ist die Aquaponik-Anlage im Einsatz. Jetzt läuft sie gut. Zwar müsse er noch ein paar Einstellungen an der Lüftung vornehmen, aber die erste Welle hat der junge Tüftler bereits großgezogen, geschlach-



Die ersten Wels-Filets sind ausgeliefert
VILAWIS / DAVID KIRCHSTEIGER

let und an die heimische Gastronomie verkauft. 250 Fische sind „die Marke, zu der wir hinwollen“ – pro Schlachtung versteht sich. Der Markt sei da, speziell in der Gastronomie würde der Wels zunehmend an Beliebtheit gewinnen. Auch, weil er eher Steak als Fischcharakter habe. Neben den Fischbecken wird in einem zweiten Teil der Halle Gemüse gezüchtet, ganz ohne Erde, nur mit dem nährstoffreichen Wasser der Fische.

„Kaufen kann man nur das System, also die Pläne für so eine Anlage, der Rest ist dann Anpassungssache“. So ist vieles von dem, was in seiner Halle an

Technik verbaut und zu einem System aus Fischzucht und Gemüseanbau kombiniert ist, Marke Eigenbau. „Hier hab ich noch eine Wohnraumlüftung installiert, damit wir besser lüften können, aber noch bin ich auf keinen grünen Zweig gekommen“, erklärt Kirchsteiger die hohe Luftfeuchtigkeit in der Halle. Dafür habe er eine „Top-Wasserqualität“, auch wenn es grünlich wirkt, was aber an den Algen und Schwebstoffen liege, die nun einmal dazugehören.

Die Fische selbst bezieht Kirchsteiger von einem Züchter, von dem er sie mit einer Größe von etwa zehn Gramm kauft. Nachdem sie in einem Netz he-

ranwachsen, kommen sie in ein größeres Becken. „Die Fische bleiben dann etwa sechs Monate drinnen, dann werden sie ausgefischt und kommen in einen Tank, in dem wir sie zur Schlachtung bringen“. Zielgewicht ist etwa zweieinhalb Kilo pro Wels, das dank hochkalorischem Futter innerhalb von rund sechs Monaten aufgebaut ist.

Wenn sie so weit sind, werden die Welse per Schock mit Eiswasser oder Strom betäubt, bevor ein Klemmschnitt den Schlussschnitt zieht. Für die Verarbeitung hat Kirchsteiger ebenfalls neue Räumlichkeiten geschaffen. „Wir ziehen hier alle an einem Strang“, erklärt Mutter

Astrid die Ambitionen ihres Sohns und der ganzen Familie. Von ihr habe David auch die Pilzproduktion übernommen. Während die Familie bei den Pilzen mittlerweile mehrheitlich verarbeitete Produkte wie Aufstriche verkauft, haben sie bei den Welsen derzeit nur Filets im Angebot.

„Vilawis“ heißt der Name, unter dem die Familie ihre Produkte vermarktet. Es steht für „vielfältige Landwirtschaft“ – von Salat, über Knoblauch bis hin zu Schweinen, bei denen das Tierwohl im Vordergrund steht. Und nun auch Welse aus der eigenen Aquaponik-Anlage. Vielfältig eben.

**KLEINE
ZEITUNG**

Tierische Ideen, um „Vifzack“ zu werden

Zwei Weizer Landwirte sind für den Innovationspreis der Landwirtschaftskammer Steiermark „Vifzack 2026“ nominiert. Gevotet werden kann bis 13. Dezember.



Von Veronika Teubl-Lafer

Jährlich zeichnet die Landwirtschaftskammer Steiermark kreative und engagierte Landwirtinnen und Landwirte mit dem Innovationspreis „Vifzack“ aus. Im vergangenen Jahr holte Biobauer Stefan Lendl aus Floing mit seinem Bio-Latschenkleferlikör „Latschelei“ den zweiten Platz in den Bezirk Weiz. Und auch für den „Vifzack 2026“ ritzen zwei Weizer Betriebe um den Titel. Gevotet werden kann noch bis 15. Dezember online unter <https://stmk.lko.at/>.

Lisa-Marie Gollowitsch, Markt Hartmannsdorf: Sie und ihr Mann Martin sind die Köpfe hinter dem „Gmoariegilhof“ in Oed (Gemeinde Markt Hartmannsdorf) und eigentlich landwirtschaftliche Quereinsteiger. Vor sechs Jahren entschieden sich die Floristin und der Maurer, den elterlichen Betrieb, der vor zwei Generationen stillgelegt wurde, wiederzubeleben. „Wichtig war uns, dass wir Direktvermark-

tung machen und es nicht über den Handel läuft“, erzählt Gollowitsch. Ihre Idee: Patenhühner. Und das funktioniert so: Für einen monatlichen Beitrag übernimmt man die Patenschaft über eines der hundert Hühner (alles alte, vom Aussterben bedrohte Rassen). Dafür erhält man monatlich Eier sowie Einblick in den Hühnerstall.

„Wir wollen nicht nur ein Produkt, sondern ein Erlebnis bieten.“

Franz und Renate Kroisleitner

„Wir wollen mit der Zeit gehen, per Video-Livestream können unsere Kunden mitverfolgen, wie es tagtäglich

im Stall zugeht“, erklärt Gollowitsch. Dadurch möchte man die Kunden am Bauernhofleben teilhaben lassen, Verständnis und Wertschätzung gegenüber den Produkten und der Landwirtschaft fördern. Besonders unter Städtern ist die Patenschaft beliebt. Daneben werden auch Krainer Steinschafe gehalten, Lammfleischprodukte vermarktet, Felle gegerbt und Wolle gefilzt.

Franz und Renate Kroisleitner, Rettenegg: Anfang des Jahres hat die Familie ihre neue Fisch-



Franz Kroisleitner (rechts) mit seiner Frau Renate und Küchenchef Steffen Schweda

KLZ /
ANNELEISE
GRABENHOFER

zucht- und Verarbeitungsanlage im Ortszentrum fertiggestellt. In drei Jahren wurde somit nun ein großes, modernes Zentrum für heimische Speisefische entwickelt. Gezüchtet werden Regenbogen-, Bach-, Gold-, See- und Tigerforellen, Bach- und Seesaiblinge. Im Schaubetrieb kann man die Reise des Speisefisches vom Ei bis zum fertigen Filet mitverfolgen. „Wir wollen nicht nur ein Produkt, sondern ein Erlebnis bieten“, betont Kroisleitner.

Zusätzlich gibt es einen Verkaufsraum und den neuen Gastrobetrieb „Fisch-alm“. Rund zweieinhalb Millionen Euro wurden investiert. „Es ist sehr gut angelaufen. Seit März konnten wir 2500 Besucherinnen und Besucher begrüßen“, freut sich Kroisleitner. Vor allem Vereine nutzen die Möglichkeit den Fischzüchtern über die Schulter zu blicken. Gerade in der Vorweihnachtszeit herrscht in der Verarbeitung Hochbetrieb. „Wir räuchern dreimal so viel, wie sonst“, so Kroisleitner. Derzeit beschäftigt man 16 Mitarbeiter.



Die Huhn-Patenschaften von Lisa Marie Gollowitsch sind sehr beliebt

PRIVAT

BUSINESS-KOPF DER WOCHE

Mit Sauberkeit zu mehr Leistung

Die Firma Windisch kümmert sich um die Wartung und Reinigung von PV-Anlagen.

**KLEINE
ZEITUNG**

Wer heute auf die Dächer der Region blickt, erkennt sofort, dass Photovoltaikanlagen längst ein wichtiger Bestandteil der Energieversorgung geworden sind. Doch damit die Solarmodule ihre volle Leistung entfalten können, müssen sie regelmäßig gereinigt und gepflegt werden.

Genau hier setzt die Firma Windisch an. Der Betrieb mit Sitz in Dörfla bei Kirchbach besteht seit mittlerweile drei Jahren und hat sich auf die

professionelle Reinigung von PV-Anlagen spezialisiert. „Ich komme selbst aus der Branche und habe festgestellt, dass die Solarmodule durch Verschmutzung bis zu 20 Prozent an Leistung verlieren“, erklärt Gründer Thomas Windisch.

Mittlerweile hat Windisch zwei Mitarbeiter. Bis zu 200 Kilowatt große Anlagen reinigt er an einem einzigen Arbeitstag. Besonders gefragt ist er bei Rinderställen, da sich durch die feuchtwarme Stallluft Staub auf den Modulen festsetzt.

Gereinigt wird mit einem speziellen Bürstensystem und entmineralisiertem Wasser entweder vom Boden aus oder mit einem Roboter, der auch

den größten PV-Flächen zu neuem Glanz und voller Leistungsfähigkeit verhilft. Das Ganze passiert umweltschonend, ohne Chemie. „Zurzeit erstreckt sich unser Einzugsgebiet vom Lavanttal bis ins Burgenland“, so Windisch. Auch die Auftragsbücher sind

gut gefüllt. „Wir sind bereits jetzt bis in den Frühling hinein gut gebucht.“ Wobei die Angebote sowohl von gewerblichen als auch von privaten PV-Anlagen-Besitzern in Anspruch genommen werden.

Je nach Grad der Verschmutzung werden Reinigungsintervalle zwischen drei und fünf Jahren empfohlen. Zusätzlich zur Reinigung und Beratung bietet Windisch seit Kurzem auch Inspektionen mittels einer Drohne mit Wärmebildkamera an. „So können wir feststellen, ob die Paneele noch leistungsfähig sind oder aufgrund von Beschädigungen erneuert werden müssen.“

Als Anerkennung der innovativen und umweltfreundlichen Geschäftsidee wurde diese 2025 mit dem Vifzack – dem Agrarinnovationspreis der steirischen Landwirtschaftskammer – ausgezeichnet. **Peter Seebacher**



Thomas Windisch, wie er mit Osmosewasser PV-Anlagen säubert

WINDISCH



Agrarmedien



Landwirtschaftskammer
Steiermark



IN KOOPERATION MIT DER ÖSTERREICHISCHEN
BauernZeitung

Donnerstag, 4. Dezember 2025 | Nr. 49
85. Jahrgang | www.neuesland.at

Einzigartig in Österreich

Die Steiermark ist das einzige Bundesland, in dem die Landjugend einen Landesentscheid Jagd durchführt. Wer waren die heurigen Sieger? ► Seite 10



Bodenverbrauch ist gesunken
Neues Monitoring stellt eine Abnahme bei der Bodenversiegelung fest. 2

Wichtiger Tag für Forstwirte
Das Europäische Parlament verschiebt nun die Umsetzung des EUDR. 8



Christbaum aus der Steiermark
Für die 350 steirischen Christbaumbauern ist jetzt die Hauptsaison. 10

Die große Wahl beginnt jetzt
Wer wird Bäuerin beziehungsweise Bauer des Jahres? Wählen Sie mit! 20

Legendäre Naturheiler
Einige bekannte Naturheiler im 19. und 20. Jahrhundert waren Bauern. 23



NEU

AQUAmax
RZ 270 | Z
P83462



NEU

AQUAmax
RZ 350 | Z
P89699



NEU

AQUAmax
RZ 430 | Z
P9944



AUCH BIO

VORKAUF SAATMAIS
bis 31.01.2026



NETTO €11,-
Ersparnis pro Einheit



PIONEER
HUNDRED YEARS
1926
2026

www.pioneer.com/at

Retouren an Postfach 100, 1350 Wien | Österreichische Post AG, WZ 242044681 W | 1,60 Euro



Alle Jahre wieder: beim Christbaumkauf zählt die Herkunft

Steirische Christbäume sind wunderschön, haben kurze Transportwege und werden auch nachhaltig produziert. Für viele Konsumenten wird dies zum Kaufargument Nummer eins vor Weihnachten.

KARLHEINZ LIND

In diesen Tagen haben die rund 350 steirischen Christbaumbauern besonders viel zu tun. Gilt es doch die wunderbaren Bäume aus den Kulturen verkaufsfertig zu machen. „Die im Schnitt etwa zehn bis 14 Jahre herangewachsenen Christbäume, die den Produzenten das ganze Jahr über viel Arbeitseinsatz abverlangen, haben heuer ein gutes Vegetationsjahr hin sich“, erklärte LK-Präsident Andreas Steinegger im Zuge der traditionellen Christbaum-Presskonferenz auf der Murinsel in Graz. Steinegger weiter: „Die vielen Sonnenstunden ließen kräftige Äste mit schönen Nadeln ausbilden und die ausreichenden Niederschläge haben die Bäume gut versorgt.“

Stärkere Hagelschläge gab es kleinräumig zu verzeichnen, von Spätfrösten blieben die Produzenten verschont. Erfreut ist Steinegger über den Megatrend Regionalität, wie die aktuelle GfK-Befragung bestätigt: „Am liebsten kaufen die Steirer bei den Christbaumbauern, ein Plus von acht Prozentpunkten in nur fünf Jahren.“

Aktuelle Trends

Der in den vergangenen Jahren beliebte, besonders dichte und buschige Weihnachtsbaum weicht heuer dem Etagenbaum. Einem Trend, der bereits auf der Christbaum-Messe in Maria Laach in Niederösterreich große Aufmerksamkeit erhielt. Steinegger: „Er ist schlank und mittelgroß. Die leichte,

luftige Optik entsteht durch den etagenartigen Aufbau der Äste. Dieser moderne Look wird als elegant empfunden.“

Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaubauern, erklärte den Arbeitsablauf der Berufskollegen im Laufe des Jahres: „Im Schnitt sind wir rund zehnmal pro Jahr bei jedem Baum in der Kultur, um verschiedene Pflegemaßnahmen durchzuführen. Doch die Arbeit lohnt sich. Wir können unseren Kunden beste Qualität anbieten.“

Abschließend präsentierte die frisch gekürte Christbaumprinzessin Anna Friedl die rot-weiß-rote Banderole „Steirischer Christbaum – Danke liebes Christkind“ als Herkunftsnachweis sowie das damit verbundene Gewinnspiel.

Experten erwarten mehr Absatz für Bioprodukte

Die steirische Landwirtschaftskammer sieht gute Aussichten am Biomarkt. Die Nachfrage klettert in fast allen Bereichen. Umsteller sind gesucht.

Graz Österreichs Biomarkt wächst wieder und das nach knapp zwei Jahren Stagnation. Der Wert der Bioeinkäufe legte nach Angaben der steirischen Landwirtschaftskammer im ersten Halbjahr 2025 um 8,4 % zu. Der Anteil der Biolebensmittel wird laut Daten von RollAMA 2025 wohl 11,9 % erreichen. Das sind 0,4 Prozentpunkte mehr als 2024. Dagegen haben es Biofertig- und Halbfertiggerichte schwer. Ihr Anteil liegt trotz Zuwächsen erst bei 3,5 %.

Bei diesen Produkten wächst der Biomarkt

Besonders beliebt sind bei Biolebensmitteln Milchprodukte, Gemüse, Eier und Mehl. Der Bioanteil von Frischmilch ist im ersten Halbjahr 2025 auf knapp 30 % geklettert, gegenüber 28,2 % im ersten Quartal 2024. Rückläufig sind dagegen die Anteile bei Naturjoghurt und Butter. Zulegen konnte dagegen Fleisch und Geflügel. Der Anteil stieg im ersten Quartal 2025 auf 8,2 %, ein guter Prozentpunkt mehr als 2024. Bei pflanzlichen Produkten konnten vor allem Frischgemüse, Kartoffeln und Mehl von der höheren Nachfrage profitieren.

„Bei Biorindfleisch übersteigt die Nachfrage das Angebot – neue Betriebe sind gefragt. Auch bei Bioeiern, Biogeflügel und Bioschweinen bestehen Wachstumschancen“, unterstreicht LK-Präsident Andreas Steinegger. Für Bioeier rechnet die Kammer im kommenden Jahr mit einem ähnlichen Wachstum wie 2025. Mehr Biogeflügelmäster sind laut LK nötig, um die steigende Nachfrage zu decken. Ähnliches gilt auch für Mast Schweine. Auch Sicht der Vermarkter sind pro Jahr 30 bis 40 neue Betriebe nötig. Die hohen Investitionskosten, vor allem für neue Geflügelställe, bremsen jedoch die Umstellungsbe-



Foto: LK Steiermark-Danner

Auch mit innovativen Bioprodukten wie Tofu oder selbst hergestelltem Putenfleisch gibt es Chancen am Markt.

reitschaft der Bauern.

Von dem Bioboom in der Tierhaltung profitiert auch der steirische Ackerbau. Der Beisteigende Bedarf an Biofuttermitteln sorgte für zufriedenstellende Preise bei Futter- und Speisetreide. Bei sehr guten Erträgen können die Betriebe auf ein wirtschaftlich erfolgreiches Jahr zurückblicken.

Steinegger sieht die Zukunft der steirischen Biolandwirtschaft positiv. Die junge Generation sei Innovationstreiber und wage neue Wege. Fast jeder dritte Biobetriebsleiter (28 %) im steirischen Biolandbau ist jünger als 40 Jahre.

Innovative

Produkte sind gefragt

Eine davon ist Theresa Krautgartner (32). Die Biobäuerin, Unternehmerin und Mutter setzt mit ihrem Mann auf Bioputenmast. Die Schlachtung und Verarbeitung erfolgen im eigenen Verarbeitungsbetrieb. Das Sortiment reicht von Frischfleisch bis zu Spezialitäten wie Putenleberkäse oder Hauswürste. Kunden sind Endverbraucher, Gastronomie und Großabnehmer. Mit seinem „Hofofu“ geht Peter Draxler zusammen mit seinem Bruder aus der Südsteiermark neue Wege. Aus eigenem,

gentechnikfreiem Bio-Soja entstehen Naturtofu, geräucherte Varianten und Tofu mit Kürbiskernen. Mittlerweile findet man den „Draxler-Tofu“ in regionalen Buschenschänken, Spezialitätenläden in der Steiermark und in Wien.

Beratung ist

für Ansturm gerüstet

Zumindest die steirische Bioberatung sieht sich für ein weiteres Wachstum gut gerüstet. Mit dem Biozentrum Steiermark steht ein österreichweit einzigartiges Fachzentrum der Landwirtschaftskammer und Bio Ernte Steiermark zur Verfügung, das die aktuell gut 4.000 steirischen Biobetriebe unterstützt. Die Biofläche liegt derzeit bei 86.688 ha. Das macht rund 12,4 % der gesamten Biofläche in Österreich aus. Der Verband Bio Ernte Steiermark setzt auch auf eine Weiterentwicklung der Vermarktung, wie der „Bio-Allianz“, an der deutsche, italienische und einheimische Bioverbände beteiligt sind. So soll gemeinsames Rohwarenmanagement die Versorgung der sehr unterschiedlichen Märkte besser gelingen, erklärt Thomas Gschier, Obmann von Bio Ernte Steiermark.

Josef Koch/LK Steiermark

Kommentar

Zukunft Biomarkt

Die Nachfrage nach Bioprodukten wächst wieder, auch mehr junge Bauern und Bäuerinnen zeigen sich innovationsbereit und gehen neue Wege.

Im Supermarkt sind die steigenden Anteile im Bio-segment positiv zu sehen. Wenn aber Biolebensmittel zur Massenware werden, dann heißt das, dass auch Großverarbeiter auf den Plan treten. Eine kleinstrukturierte Landwirtschaft aus der Region tut sich schwer. Ein Biobetrieb könnte dem Strukturwandel folgen und größere Einheiten produzieren, um im Handel gelistet zu werden. Auch müssen Mitbewerber bei den Verhandlungen unterbieten werden, um die Ware vermarkten zu können. Aber eine Chance für Einzelbetriebe liegt bei der Nachverfolgbarkeit der Herkunft. Dabei geht es um die Authentizität des Produzenten. In der anonymen Verarbeitung ist dies trotz zahlreicher Gütesiegel und Markenprogramme aufwendiger. Einem Konsumenten ist es nicht leicht, nahezubringen, welche Leistungen hinter einem Lebensmittel stecken. Ein ehrlicher Händedruck zwischen Bauern und Konsumenten ist die beste Geste der Übereinkunft.



Artur Riegler

Redakteur

Artur.Riegler@dlv.de



Online Medien

Online Medien

Christbäume:

Woche, online – 2. Dezember: [zum Beitrag](#)

Kronen Zeitung, online – 1. Dezember: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, online – 1. Dezember: [zum Beitrag](#)

ORF, online – 1. Dezember: [zum Beitrag](#)

Leibnitz Aktuell – 4. Dezember: [zum Beitrag](#)



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