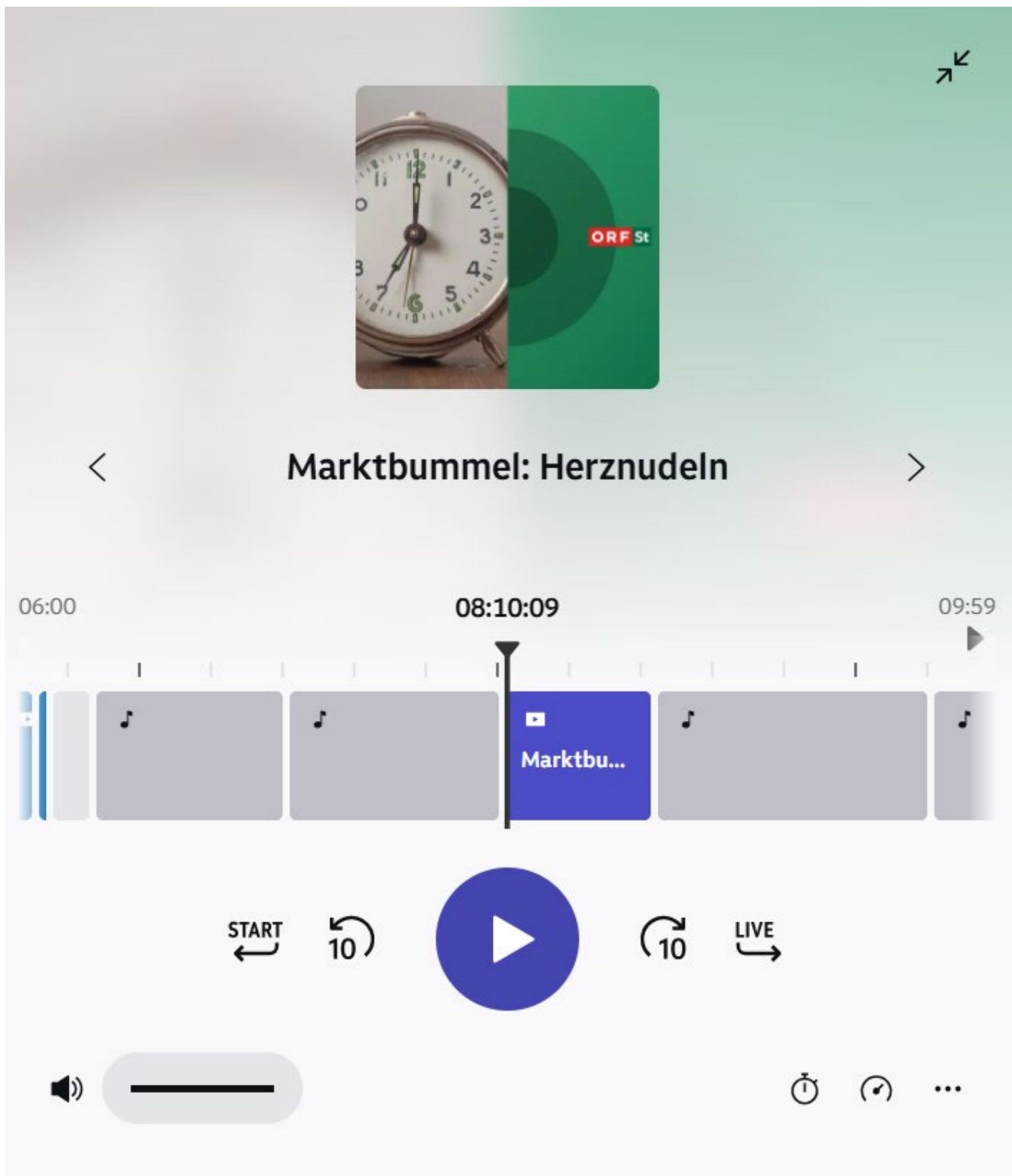




Radio/Fernsehen

Marktbericht: Herznudeln

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien

1. PLATZ

Günstigster Krapfen holte Stockerlplatz

Jener Krapfen, der nur 1,40 Euro kostet (bei zehn Stück überhaupt nur je 98 Cent!) und damit der günstigste unter unseren 13 Testkandidaten war, räumte souverän die höchste Punktezahl ab: Hubmann, mit elf Filialen in der Steiermark, den wir zum ersten Mal zu unserem großen Krapfentest einluden.

Warum aber sind Ihre Krapfen so billig – und warum so gut? „Zweiteres liegt an den Zutaten, wo wir Wert auf höchste, inländische Qualität legen“, erklärt Seniorchef **Josef Hubmann**.

Und: „Der Teig muss über Nacht kalt stehen. Er muss eine nahezu seidige Konsistenz haben, fast wie Strudel. Dann wird er perfekt.“ Und wie erklärt er sich die Preisgestaltung? „Wir haben eine Krapfenanlage, die von einer Person allein bedient werden kann und die in der Stunde gut 800 Stück produziert.“ Außerdem, schmunzelt er: „Wir verkaufen im Fasching halt gern viele, viele gute Krapfen.“

Die Kunden geben der Hubmann'schen Philosophie jedenfalls recht und genießen gern und in rauen Mengen. Um den Fortbestand des Traditionsbetriebes, der seine Wurzeln im Jahr 1802 hat, braucht man sich auch nicht zu sorgen: Der Hubmann-Nachwuchs ist bestens ausgebildet und voll motiviert. **Christa Blümel**



Josef Hubmann und die Sieger

„Seidiger“ Teig und viel Geduld: Das macht unsere Krapfen top

Nach dem großen steirischen Krapfentest mit einer Top-Jury rund um Johann Lafer verraten die Sieger ihre Geheimtipps



2. PLATZ

Freilandeier und Arbeit mit viel Herz ebnen den Weg zur Königsklasse

Platz zwei ging an eine Grazer Bäckerei. **Julius Kern** heißt der Seniorchef: „So hat mein Vater schon geheißen, und so heißt auch mein Sohn“, schmunzelt er. Auf Tradition wird auch bei den Rezepten gesetzt: „Das für die Krapfen haben wir schon von meinem Vater übernommen und immer wieder verfeinert. Mehr Butter dazu, Freilandeier, Marmelade aus einem

kleinen Osttiroler Unternehmen, das ein Familienbetrieb ist wie wir, und keine Industrie.“ Die Krapfen gehen beim Kern weg wie die warmen Semmeln, „und wir haben zusätzlich mit unserer Mitarbeiterin **Dora Götsch** eine Geheimwaffe. Sie ist seit vielen Jahren bei uns und bäckt die Krapfen mit größter Leidenschaft.“ Überhaupt sind Kern-Produkte ein Gedicht...



Seniorchef Julius, Dora Götsch, Karin u. Julius Kern (v. li.)

3. PLATZ

Mit viel Geduld und Übung zum Erfolg

Die 13 Krapfen-Kandidaten haben wir aus willkürlich gewählten Bäckereien und Konditoreien tagesfrisch bezogen. Mit einer Ausnahme – die sich aber gleich auf den 3. Platz katapultierte! **Romana Nigitz** war im Vorjahr Krapfenkönigin der Landwirtschaftskammer und verkauft in St. Margarethen ab Hof. Sie setzt auf Geduld: „Beim Teig nicht hudekn. Erfahrung, Temperatur und Zeit zählen enorm.“



Königlich: Romana Nigitz

DIE JURY

JOHANN LAFER
Der gebürtige Oststeirer legte in der Küche und am Fernsehschirm einen Senkrechstart hin – und bekocht sogar international Businessgäste der Lufthansa. Sorgte kürzlich für seinen Schnitzel-Sager (schmeckt in manchen Hütten „als wäre der Ukw drüber gefahren“) für Aufregung.

EVELINE WILD
Bekannte Konditorin, TV-Liebling und Co-Chefin vom „Wilden Eder“ in St. Kathrein am Offenegg.

CARO FUX
Sorgte mit „Aff im Kopf“ für DEN Ohrwurm in Mundart, für den „Krone“-Test hatte die sympathische, zweifache Amadeus-Anwärterin aber „Krapfen im Bauch“.

SEPP ZOTTER
Der Herrscher über das berühmte Schoko-Imperium hat das Wahrzeichen nahe der Riegersburg zum Tourismushit gemacht. Er kennt sich mit allem aus, das süß ist.

MARLENE HOFMANN
Die sympathische Grazerin ist Studentin und leidenschaftliche „Krone-Leserin“. Den Krapfen-Test hat sie all die Jahre begeistert mitverfolgt und war euphorisch, diesmal selbst in der Jury zu sitzen.

GERALD SCHWAIGER
Der Chef vom Dienst der „Steierkrone“ nahm eine kurze Auszeit von seinem herausfordernden Job – und eine süße von seiner konsequenten Routine. Sonst isst er im Büro der guten Figur zuliebe nämlich nur Joghurt.

DIE BETRIEBE

Philipp, Graz	2,20 €
Famoos, Mooskirchen, Graz	2,40 €
Wachmann, Weiz	1,90 €
Steffl-Bäck, Gröbming, Haus, Schladming, Mandling, Stainach	2,20 €
Kern, Graz	2,00 €
Birchbauer Fürstenfeld	1,70 €
Bartl, Graz, Deutschlandsb.	1,96 €
Klescher, Graz	2,20 €
Vanille, Bruck	1,90 €
Ertl, Feldbach	2,00 €
Lukanz, Leibnitz	1,50 €
Hubmann, Großklein, Arnfels, Heimschuh, Fresing, Gralla	1,40 €
Romana Nigitz, Takern bei St. Margarethen/Raab	2,10 €

Der große Krapfen-Test der „Steierkrone“ wird von unseren Lesern – und sogar unseren Kollegen selbst – jedes Jahr mit Spannung erwartet und gehört zum Fasching schon traditionell dazu. Heuer war unsere Jury so hochkarätig wie wohl überhaupt noch nie besetzt!

Starkoch Johann Lafer selbst beehrte unseren schönen Newsroom über den Dächern von Graz, hochmotiviert, mit viel Charme und Witz war er in bester Laune beim Testen dabei. Gemeinsam mit Schoko-König Sepp Zotter und Edelchocolatiere Eveline Wild bildete er ein Trio geballter Kompetenz. Das genau weiß, welche Qualitätsmerkmale punkten!

Zum Beispiel, dass der Krapfen beim Zusammen-drücken eine aromatische Duftnote verströmen muss, „der hier zum Beispiel, der könnte vom Geruch her auch ein Burgerbrötchen sein“, urteilte Lafer, gebürtiger Oststeirer mit magischen Küchenhänden, etwa über Kostprobe Nummer 8. Auch müsste das Gebäck danach sofort wieder in die ursprüngliche Form zurück-springen und sich schön gleichmäßig auseinanderziehen lassen – „wenn das, wie hier bei der Nummer zwei wie Kaugummi ist, heißt das nix“.

TV-Konditorin Eveline Wild (Der Wilde Eder) konnte exakt erklären, was den Unterschied zwischen feinem Puderzucker und dem (mit Fett versehenen) Dekorzucker („der am nächsten Tag optisch unverändert aussieht“) ausmacht und dass das perfekte Randerl Qualitätsmerkmal und gut fingerbreit sein sollte.

Auch die charmante Marlene Hofmann, die Management und Controlling studiert und begeisterte „Krone“-Leserin ist, urteilte hart und ehrlich – als Tochter im „Landgasthof Gietl“ in Kammern bekommt man Qualitätskompetenz ja quasi in die Wiege gelegt.

Die „Krone“ lud
zum großen
Krapfen-Test

Star-Koch Johann Lafer war an der Spitze unserer hochkarätigen Jury – der Sieger hat letztlich überrascht



Unsere entzückenden Fotokinder Loretta und Paul

Unter strengen Kriterien bei Optik, Geschmack, Marmelade und Fluffigkeit wurden also die Flaumkugeln auf den Testtisch gelegt und blind verkostet. Tagesfrisch, aus 13 willkürlich ausgesuchten Bäckereien und Konditoreien steiermarkweit. Mit einer Ausnahme: Wir haben die Krapfen einer Königin hinein „geschummelt“. Nämlich von Bäurin Romana Nigitz, die Krapfenkönigin der steirischen Landwirtschaftskammer

2024/25 war – und mit ihrer Süßspeise den Sprung auf Platz 3 schaffte. Gratulation!

Siegerkrapfen kostet nur 1,40 Euro
Auf den zweiten Platz schob sich das Gebäck von Kern, der ja bei Mehlspeisen und Co. kontinuierlich die Gaumen kitzelt und dessen Krapfen auf der Zunge zergehen. Und: Diesen erkoren auch unsere herzigen Fotokinder Loretta und Paul zum Liebling!

Krapfen Testen 2/3 (Romana Nigitz)

Krapfen-Runde: „Krone“-Chefredakteur Klaus Herrmann, Sepp Zotter, Eveline Wild, Loretta, Johann Lafer, Paul, Marlene Hofmann, Caro Fux und Gerald Schwaiger (v.l.)



Ein Anblick, der Gusto macht

Doch den 1. Platz sicherte sich souverän und mit Abstand ein Anwärter, den wir heuer erstmals auf dem Schirm hatten. Hubmann! Mit Filialen in Leibnitz, Gralla, Fresing, Heimschuh, Großklein, Arnfels. Top!

ALLE anderen sind, verkündete Chef vom Dienst Gerald Schwaiger, auf Platz 4. Weil hier jeder einzelne köstlich war – manche halt nur ums berühmte Eizerl besser.

Christa Blümel

BITTE BLÄTTERN SIE UM

Steirerkrone KRAPFEN TEST

DIE GEWINNER

1. PLATZ HUBMANN (187 PUNKTE)

2. PLATZ KERN (166 PUNKTE)

3. PLATZ ROMANA NIGITZ (160 PUNKTE)

DER LIEBLING DER KINDER: KERN

Und das sind die Sieger! Der Siegerkrapfen war übrigens mit 1,40 Euro auch der billigste!

Krapfen Testen 3/3 (Romana Nigitz)

„Krone“-Test: Vom Rum im Teig zu Puderzucker und echter Vanille

FORTSETZUNG



JOHANN LAFER

Der sympathische Starkoch, der bodenständig geblieben ist, machte steile Karriere, seine alte Heimat und die Kulinarik stellt er trotzdem immer und überall stolz in die Auslage. Die Krapfen prüfte er exakt und war erfreut über die „hohe Qualität“ bei den meisten Anbietern. Sein Geheimtipp für beste Krapfen: „Rum in den Teig. Hochwertige Zutaten, wie echte Vanille. Und Geduld haben. Der Teig muss ordentlich gehen.“ Sensationell: Sein Favorit, Nr. 4, deckte sich mit dem von Wild und Zotter, wurde schließlich Sieger: Hubmann!



MARLENE HOFMANN

Die charmante 26-jährige, die in Graz studiert, liebt ihre „Krone“ – und Krapfen. „Flaumig müssen sie sein, ich lege Wert auf beste Marmelade.“



GERALD SCHWAIGER

Der „Steirerkrone“-Chef vom Dienst nahm sich eine süße Auszeit, um Krapfen zu beäugen. Er war der Ausreißer in der Jury: „Ich mag's, wenn sie ein bissl fettig schmecken.“



CARO FUX

Die herzliche Senkrechstarterin in Sachen Musik genoss die süße Auszeit. „Im Fasching muss es schon auch ein Krapfen sein, das gehört doch dazu.“



SEPP ZOTTER

Ein bisserl Herumkasperln muss für den höchst erfolgreichen Schoko-King immer sein – beim Prüfen der Krapfen verstand Zotter aber keinen Spaß.



EVELINE WILD

Sie faszinierte alle mit Fachwissen, wusste, warum sich ein Krapfen nicht wie Kaugummi ziehen darf oder was Dekor- von Puderzucker unterscheidet.



6 *Steirische Bäuer:innen haben gewählt*

Mit 28 Mandaten (-1 Sitz) behauptet der steirische Bauernbund seine Spitzenposition und bleibt Taktgeber in der Landwirtschaftskammer. Auf Platz 2 folgen mit 6 Sitzen (+4) die FPÖ-Bauern, Platz 3 geht an den Unabhängigen Bauernverband mit 3 Sitzen (-1), gefolgt von den Grünen Bäuerinnen



Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landessieger Edelbrand 2026

Roswitha und Josef Krenn (rechts) führen einen Landes-sieg ein FOTO FISCHER



Helmut Alessio (rechts) freut sich über den Landessieg



Stefan (rechts) und Karl Kirchengast freuen sich über den Landessieg PIRVAT



Thomas Schuster (rechts) freut sich mit Verkostungs-chef Georg Thünauer über den Landes-sieg FOTO FISCHER2

PRÄMIERUNG DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

Region als Schlaraffenland für Edelbrand-Kenner

Mit einem Dreifachlandessieger und zwei Doppellandessiegern stehen bei der Landesprämierung Edelbrände 2026 der Landwirtschaftskammer die Süd- und Weststeiermark ganz klar an der Spitze der hochprozentigen Genussmittel. Mit fünf Landessiegen, 25 goldenen und 34 silbernen Wertungen muss sich der Bezirk Südoststeiermark aber alles andere als verstecken.

Vollendung in Geschmack und Geruch, Fruchtigkeit, Typizität, Fehlerfreiheit, ein entsprechendes Mundgefühl und perfekte Harmonie sind

die alles entscheidenden Kriterien nach denen die 22-köpfige Fachjury die eingereichten Edelbrände bei einer zweitägigen Blindverkostung getestet und beurteilt. Nur die allerbesten Produkte ziehen ins Finale ein, wo im Knockout-Verfahren die Sieger ermittelt werden.

Für die Südoststeiermark waren das der Bio-Obsthof Kirchengast mit einem fruchtigen Zirbenlikör, Helmut Alessio mit seinem Maschanker-Brand, Krenac Edelbrennerei (Familie Krenn) mit dem Apfelbrand im Kastanien-

barriquefass, Schuster's Edelbrände mit einem Kirschbrand und die Familie Semlitsch mit ihrem Williamsbrand.

Dabei hatten sie starke Konkurrenz: 108 Obstveredlungsbetriebe haben 511 Proben eingereicht. „Die Edelbrand-Herstellung ist für viele Obstbauern ein wachsendes Standbein, teilweise ist sie sogar schon zur Haupteinnahmequelle geworden. Viele Obstbaubetriebe können dadurch weitergeführt werden“, sagt Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferates in der Landwirtschaftskammer.

Die strahlenden Landes-sieger Gertrude und Franz Semlitsch DANNER



BUSINESS-SZENE

Landessieg für Voitsberg in der Landesprämierung

Die Landwirtschaftskammer machte sich wieder auf die Suche nach den besten Edelbränden in der Steiermark. Und das Ergebnis des Bezirks Voitsberg kann sich durchaus sehen lassen: 16 Goldene und 9 Silberne fuhr der Bezirk in der Prämierung 2026 ein.

Der Landessieg geht an die Destillerie Hochstrasser aus Mooskirchen – und zwar für ihren Kirschfruchtsaftlikör. „Die Edelbrand-Herstellung ist

für viele steirische Obstbauern ein wachsendes Standbein, teilweise ist sie sogar schon zur Haupteinnahmequelle geworden. Viele Obstbaubetriebe können dadurch weitergeführt werden“, sagt Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferates in der Landwirtschaftskammer. Das zeigt sich auch

im großen Run auf die Landesprämierung: Im heurigen Jahr haben 108 Obstveredelungsbetriebe 511 Proben eingereicht, teilt die Landwirtschaftskammer mit.

Die Destillerie Hochstrasser wurde vor mehr als 95 Jahren gegründet. Rund 1500 Tonnen Obst werden jedes Jahr ver-

arbeitet, die Mooskirchner Spirituosen gibt es sogar in New York zu kaufen. Ganze drei Generationen sind in dem Familienbetrieb tätig. Und der Erfolg gibt dem Team recht: Nicht nur im vergangenen Jahr war die Destillerie bei der Landesprämierung erfolgreich, auch beim internationalen Wettbewerb World Class Distillery 2025 gab es für die Rote Williamsbirne Doppel-Gold und für Waldhimbeere Gold.

Landessieger Edelbrand 2026 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



**Landessieger
Christina und
Martin Hoch-
strasser mit
Verkostungs-
chef Georg
Thünauer** FOTO
FISCHER

**KLEINE
ZEITUNG**

BUSINESS-SZENE

Die besten Edelbrände

Zwei Landessiege gingen nach Hartberg-Fürstenfeld.

Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer wurden wieder die besten Edelbrände der Steiermark ausgezeichnet. 108 Betriebe reichten 511 Edelbrände, Spirituosen und Liköre ein. Eine fachkundige Jury beurteilte diese nach Kriterien wie Geruch, Fruchtigkeit oder Mundgefühl. Dabei konnten zwei Betriebe mit ihren Bränden ganz besonders überzeugen und sich jeweils einen Landessieg holen: Das Mostgut

Kuchlbauer aus Vorau und die Familie Ertl aus Staudach.

„Wir freuen uns riesig“, sagt dazu Harald Ertl, der den Nebenerwerb der Familie leitet. Seit 2018 konnte man bereits sechs Mal eine Auszeichnung ergattern. „Das heißt, wir machen nicht alles falsch“, schmunzelt der Sieger. Was genau zum

Erfolg führt, ist allerdings Betriebsgeheimnis. Nur so viel verrät Ertl: „Das Um und Auf ist eine gute Frucht. Und dann muss man mitdenken, was man tut.“ Der Landessieg ging nun an Ertls Hirschbirnenbrand.

In Vorau freut sich indes das Mostgut Kuchlbauer über den

Landessieg für den Apfelwermut „Roserl“. „Wir wollten in eine neue Richtung gehen und den Wermut für unsere Produkte gestalten“, erklärt Jutta Kuchlbauer die Idee hinter dem Edelbrand, für den sie federführend war. Apfelbrand, Apfelmost und Apfelsaft sowie ausgesuchte Gewürze überzeugten

Landessieger Edelbrand 2026 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Julia und Michael vom Mostgut Kuchlbauer freuen sich

bei der Prämierung. „Die Jury hat von flüssigem Apfelstrudel gesprochen“, freut sich Kuchlbauer.

Neben den Landessiegen gingen weitere 29 goldene und



Landessieg für die Hirschbirne der Familie Ertl

FOTO FISCHER (2)

58 silberne Auszeichnungen an Betriebe aus Hartberg-Fürstentfeld. Die Prämierten dürfen ihre Produkte nun mit der entsprechenden Plakette kennzeichnen. **Vera Hausberger**

Girnerhof holte sich Landessieg

Die Region überzeugte bei der Edelbrand-Landesprämierung 2026.

BRUCK-MÜRZZUSCHLAG/LEOBEN. In einer zweitägigen Blindverkostung prüfte eine 22-köpfige Fachjury insgesamt 511 Proben von 108 Betrieben. Das Ergebnis für die Region Obersteiermark Ost kann sich sehen lassen. Besonderen Grund zum Feiern haben Sophie und Thomas Mitteregger vom Girnerhof in Mautern. Sie konnten sich gegen eine starke Konkurrenz durchsetzen und sicherten sich den Titel Landessieger 2026 mit ihrem Williamsbrand im Eichenfass und weitere zwei Gold- sowie drei Silbermedaillen.

Dieser Erfolg unterstreicht den Trend zu holzgereiften Edelbränden, die laut Verkostungschef Georg Thünauer immer mehr an Bedeutung gewinnen. Diese Spezialitäten zeichnen sich durch ein besonders kräftiges und dichtes Aroma aus. Neben dem Landessieg konnten weitere Betriebe der Region



Thomas (m.) und Franz (r.) Mitteregger mit Georg Thünauer. Foto Fischer

punkten und Medaillen für ihre Qualitätsarbeit erringen. Im Bezirk Leoben wurde Mannas Spirits mit fünf Gold- und zwei Silbermedaillen ausgezeichnet. Winfried Enge aus Kammern sicherte sich je eine Gold- und Silbermedaille. Barbara Schupfer aus Vordernberg durfte sich über zwei Silbermedaillen freuen.

Auch im Bezirk Bruck-Mürzzuschlag gab es eine hervorra-

gende Medaillenausbeute. Niki Edelbrand aus Kindberg, war mit drei Gold- und zwei Silbermedaillen der erfolgreichste Medaillensammler des Bezirks. Josef und Christine Knöbelreiter aus Langenwang erreichten zwei Goldmedaillen. Der Streuobsthof Weissenbacher in Allerheiligen im Mürztal wurde mit einer Silbermedaille prämiert.

Die Jury bewertete die Proben anonym nach Kriterien wie Fruchtigkeit, Sauberkeit und Harmonie. Dass Produkte aus der Region so erfolgreich abschneiden, ist ein starkes Signal für die regionale Kulinarik der Obersteiermark Ost. Die prämierten Betriebe dürfen nun die begehrten runden Auszeichnungsplaketten „Landessieger 2026“, „Gold bei der Landesbewertung 2026“ oder „Ausgezeichnet bei der Landesbewertung 2026“ auf ihren Flaschen führen.

Landessieger Edelbrand 2026

WOCHEN



Ausgezeichnet: Die strahlenden Landessieger Barbara und Franz Reczek aus Wundschuh mit Verkostungschef Georg Thünauer (l.)

Foto Fischer

Edelbrand-Landessieger kommt aus Wundschuh

Großer Triumph für die steirischen Edelbrand-Größen bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer. Dies zeigte sich auch im großen Run auf die Landesprämierung: Im heurigen Jahr haben 108 Obstveredelungs-Betriebe 511 Proben eingereicht. Unter den Landessiegern befindet sich auch der Erlebnishof Reczek mit dem steirischer Kürbiskernöl-Likör. „Die Edelbrand-Herstellung ist

für viele steirische Obstbauern ein wachsendes Standbein, teilweise ist sie sogar schon zur Haupteinnahmequelle geworden. Viele Obstbaubetriebe können dadurch weitergeführt werden“, sagt Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferates in der Landwirtschaftskammer. Neben dem Landessieger aus Wundschuh holten noch „Hofers Edelbrände“ aus Nestelbach zweimal Gold und einmal Silber.

Spendenaktion Chinakohl 2026



Mit einer großzügigen Spende unterstützen steirische Chinakohlproduzenten gemeinsam mit Vermarktungsunternehmen erneut die „Team Österreich Tafel“ des Roten Kreuzes.

Rotes Kreuz: Bauern spenden 2.500 Kilo Chinakohl für guten Zweck



Jüngst übergaben Chinakohlbauer Christian Bechter und Fritz Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern, 2.500 kg regionalen, vitaminreichen Chinakohl an das Rote Kreuz. „Mit frischem Chinakohl wollen wir die wertvolle Arbeit der ‚Team Österreich Tafel‘ unterstützen und einen Beitrag für Menschen leisten, die Hilfe benötigen“, erklärten Bechter und Rauer. Schon seit 2023 stellen steirische Chinakohlproduzenten jährlich große Mengen regionalen Chinakohls für soziale Zwecke bereit – heuer bereits zum 4. Mal in Folge.

Versorgung in 25 Ausgabestellen

Die Ausgabestellen der „Team Österreich Tafel“ unterstützen sozial benachteiligte Menschen in Österreich mit kostenfreien Lebensmittelspenden und leisten gleichzeitig einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung.

„Mit den 2.500 Kilo Chinakohl können wir über die Wintermonate rund 8.700 Haushalte in unseren 25 Ausgabestellen versorgen“, betonte Simon Mavec, Steiermark-Koordinator der „Team Österreich Tafel“ den Wert der Spende.

Sein Dank gilt den beteiligten Gemüsebaubetrieben Manfred Almer, Christian Bechter, Raphael Eitljörg, Martin Hofer, Anton Lohr, Vinzenz Pfeifer, Stefan Pfeiffer, Bernhard Reitbauer, Karl Schiefer und Wolfgang Spanner sowie den Vermarktungsunternehmen Leopold und Oswald für die kontinuierliche und verlässliche Unterstützung.

Geschmackvoll & regional

Chinakohl überzeugt nicht nur mit Geschmack & Qualität, sondern auch mit Regionalität. Zwischen Acker und Verkauf liegen meist weniger als 100 km. •



Agrarmedien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landessieger Krapfen 2026

ÖSTERREICHISCHE
BauernZeitung
GRÖSSTE WOCHENZEITUNG FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM

Landessieg für einen Drei-Generationen-Krapfen

Die Familie Höfler aus Unterrohr bei Hartberg wurde von einer Expertenjury zum Krapfen-Landessieger erkoren. Den Siegerkrapfen kann man in derem eigenen Buschenschank genießen.

Wer macht die besten Krapfen im Land? Das hat die Landwirtschaftskammer auch heuer wieder mit ihrer Krapfen-Landesprämierung ermittelt. Das Ergebnis der Expertenjury lautete: Die Familie Höfler aus Unterrohr bei Hartberg bäckt die besten Krapfen der Steiermark. Sie sind flaumig, luftig und werden aus hochwertigen, heimischen Zutaten zubereitet. Die handgemachten Krapfen überzeugen nicht nur durch exzellenten Geschmack, sondern auch durch ihre perfekte Form. „Wir arbeiten schließlich auch zu Dritt an unseren Krapfen – meine Oma, meine Mama und

ich“, freut sich Jasmin Höfler über die generationenübergreifende Zusammenarbeit und das Familienrezept, das sie vererbt bekommen hat. Und was den perfekten Schliff angeht: „Den erhalten unsere Krapfen durch ganz viel Übung. Davon haben wir aufgrund der hohen Nachfrage im Buschenschank ja mehr als genug!“

Aber nicht nur bei den Krapfen sind die Höflers top, auch das „Wickelkind in Mohn und Topfen“, die „Mohnkrone“, „Nusskrone“, „Straube“ und die „Topfengolatsche“ wurden vergoldet und sind im Buschenschank Höfler zu haben.



Sonja, Jasmin und Herta Höfler freuen sich über den Landessieg.

Spannende Meisterschaft der steirischen Edelbrand-Spezialisten

Bei der Edelbrand-Landesprämierung der steirischen Landwirtschaftskammer gab es einen Dreifach-Landessieger, zwei Doppel-Landessieger und weitere 17 Single-Landessieger.



Jubel bei Robert Binder und Günter Peer (re.) über den Dreifach-Landessieg.

Die Edelbrand-Herstellung ist für viele steirische Obstbauern ein wachsendes Standbein, teilweise ist sie sogar schon zur Haupteinnahmequelle geworden. „Viele Obstbaubetriebe können dadurch weitergeführt werden“, sagt Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferats der Landwirtschaftskammer. Das zeigt sich auch im großen Run auf die Landesprämierung. Im heurigen Jahr haben 108 Obstveredelungsbetriebe 511 Proben eingereicht. „Insgesamt wurden in 24 Kategorien die allerbesten der besten Edelbrände, Spirituosen und Liköre mit dem Titel Landessieger 2026

ausgezeichnet“, erklärt Verkostungschef Georg Thünauer.

Der Dreifach-Landessieger Günter Peer aus Leitring brillierte mit seinem Quitten-, Himbeer- und Vogelbeerbrand. Jeweils über zwei Landessiege dürfen sich Barbara Hainzl-Jauk aus Frauental (Schilchertresterbrand, Schilcherlikör) sowie Josef Kolar aus Großklein (Pfirsichbrand, Zwetschkenbrand im Eichenfass) freuen. Die Mehrfach-Landessieger nehmen heuer auch noch an der Kür zum „Edelbrenner des Jahres 2026“ teil. Diese Prämierung findet voraussichtlich Anfang Mai statt.



Am Bild (v. l.) sind die Spitzenkandidaten der fünf wahlwerbenden Fraktionen: Rudolf Gutjahr (UBV), Albert Royer (FPÖ), Andreas Steinegger (ÖVP), Andreas Lackner (Grüne) sowie Andreas Mekis (SPÖ).

Kammerwahl in der Steiermark: Ein Tag der Freude für Steinegger

Mit 67 % hält der Bauernbund die dominierende Stellung in der Landwirtschaftskammer Steiermark. FPÖ-Bauern legten stark zu und alle Fraktionen ziehen ins Bauernparlament ein.

Graz Am 25. Jänner waren 119.933 Steirerinnen und Steirer aufgerufen, ihre Ständesvertretung in der Landwirtschaftskammer (LK) und in den zwölf Bezirkskammern (BBK) neu zu wählen.

Laut dem aktuell vorliegenden Wahlergebnis landete der ÖVP-Bauernbund (Stbb) bei der Landeskammerwahl mit 67,27 % eine Zwei-Drittel-Punktlandung. 23.686 der gültigen Stimmen entfielen auf die Liste eins mit dem amtierenden LK-Präsidenten Andreas Steinegger, der

sich zum ersten Mal der Wahl stellte. Vom vierten Startplatz katapultierte sich die Freiheitliche Bauernschaft Steiermark (FPÖ) mit 14,11 % klar zur zweitstärksten Kraft. 4.969 Stimmen sind das historisch beste Ergebnis der Blauen. Für den dritten Platz reichten dem Unabhängigen Bauernverband (UBV) 3.351 Stimmen. UBV war bisher die zweitstärkste Fraktion und kam mit 9,52 % nur knapp einstellig ins Finale. Den Einzug ins Bauernparlament schafften zwei weitere Listen – zum

einen die Grünen Bäuerinnen und Bauern (GBB) mit 4,69 %, das sind 1.652 Stimmen. 99 Stimmen weniger als die GBB gingen an die SPÖ-Bauern (SPÖ) mit 4,41 %.

Exakt 83.675 Wahlkuverts blieben ungeöffnet oder die Stimzetteln waren ungültig. Die Wahlbeteiligung stagnierte mit 30,23 % auf niedrigem Niveau (-0,03 Prozentpunkte). Somit nutzte weniger als ein Drittel ihr Wahlrecht. Stellt man das Ergebnis mit den gültigen Stimmen ins Verhältnis, liegt die Be-

teiligung landesweit nur mehr bei mageren 29,36 %. Motivierter waren die bäuerlichen Wähler in Niederösterreich. 46,6 % von ihnen fanden im Jahr 2025 den Weg zur Wahlurne.

Mit Blick auf die Kammervollversammlung in Graz kann sich Albert Royer mit seiner FPÖ über sechs von insgesamt 39 Sitzen freuen (+4 Mandate). Möglicherweise verschaffte ihnen ein „Landeshauptmannbonus“ Aufwind. Jeweils ein Mandat verloren haben alle Anderen. Damit hält der Stbb mit Andreas Steinegger 28, der UBV mit Rudolf Gutjahr drei sowie die GBB mit Andreas Lackner und die SPÖ mit Andreas Mekis jeweils einen Sitz.

Am Wahlsonntag wurden auch jeweils 15 Mandate in den BBKs neu vergeben. Die Topbezirke der fünf Listen sind: Hartberg-Fürstenfeld für den StBB mit 74,05 %, Murau für die FPÖ mit 20,10 %, Liezen für den UBV mit 18,84 %, Graz und Umgebung für die GBB mit 7,75 % sowie Voitsberg für die SPÖ mit 13,31 %. Den Wahlausgang interpretierte Andreas Steinegger als „absoluten Erfolg“. Mit dem Einzug in die LK hat sich auch für die anderen Kandidaten ein zentrales Ziel erfüllt.

Artur Riegler

Rinderzüchterin ist Hofheldin 2025

► Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat die „Bäuerlichen Unternehmerinnen 2025“ ausgezeichnet. Platz 1 in der Kategorie „Urproduktion“ belegt Rinderzüchterin Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach. Vor 21 Jahren hat die damals 18-Jährige den Rinderzuchtbetrieb von ihren Eltern übernommen und sich in der Männerdomäne der Züchter einen Namen gemacht. Ihr Stier „GS der Beste“ war über Jahre der am häufigsten eingesetzte Fleckvieh-Besamungstier in Österreich, mit Töchtern von Peru bis Irland. Ganz nach ihrem persönlichen Motto: „Für Erfolg gibt es keinen Lift, du musst die Stiege nehmen.“



Foto: LK/Nadja Fuchs

△ Heidi Kaufmann-Ferstl ist in der Zucht von Fleckvieh erfolgreich.



Foto: LK Steiermark/Fuchs

△ Andreas Steinegger: „Verordnung ist Etikettenschwindel.“

Entwaldungs-VO: „Der Vorschlag ist abzulehnen“

► Scharfe Kritik an den neuen Vorschlägen der EU-Kommission zur Entwaldungsverordnung (EUDR) übt die LK Steiermark. Präsident Andreas Steinegger spricht von einem „Etikettenschwindel“ und verlangt eine Verschiebung oder Aufhebung der Umsetzung. „Unsere Waldbesitzer brauchen Entlastung statt Beruhigungspillen“,

so Steinegger. Auch Waldverband-Obmann Paul Lang sieht im EU-Vorschlag eine vertane Chance. Statt Vereinfachung bringe die EUDR neue Hürden, Chaos bei Umsetzungsfristen und einen immer dichter werdenden „Nummern-Dschungel“. Die Kammer fordert EU-Parlament und Rat auf, den Vorschlag abzulehnen.



Online Medien

Online Medien

Landessieger Edelbrände 2026:

Leibnitz Aktuell – 7. Februar: [zum Beitrag](#)

Woche, Südoststeiermark – 10. Februar: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weststeirer – 8. Februar: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Oststeiermark – 11. Februar: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Südoststeiermark – 8. Februar: [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



lk_steiermark:

https://www.tiktok.com/@lk_steiermark