



Genuss auf steirisch

Samstag,
21. März 2026
www.stmk.lko.at

GENUSS auf steirisch



NADJA FUCHS



FOTOFISCHER

GLEICH VERKOSTEN
Das Beste der steirischen Saft- und Edelbrandmacher. **Seiten 6/7**



NADJA FUCHS

NICHT VERGESSEN
Täglich steirische Äpfel essen – Ursula Reiter sagt, warum. **Seite 9**



ILLEMANN

KLIMAFIT BAUEN
Mit Holz zum Wohntraum – gesund und nachhaltig. **Seite 12**

Köstliche Kombination – Fleisch und Wein.

Eine steirische Osterjause und ein Glaserl Steirerwein – das hat Tradition! Die Bäuerinnen und Bauern sind dafür bestens gerüstet. Damit bei der Osterjause auch jeder seine Lieblingsstücke bekommt, sollte man rechtzeitig bestellen. Und gleich auch den Wein dazu. Da haben die drei steirischen Weinhoheiten ein ganz persönliches Weinpaket zusammengestellt. Bestellung bei Weinkönigin Magdalena I.: urbi@buschenschank.at. Siehe dazu auch Seiten 4, 5 und 8.

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

EDITORIAL

Unsere Bauern
geben Sicherheit



Andreas Steinegger
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer
NADJA FLUCHS

Haben Sie schon einmal bedacht, welche Folgen der tägliche Griff zu Lebensmitteln eigentlich hat? Mit jedem Einkauf ist auch ein Produktionsauftrag verbunden. Ob dieser an steirische Bäuerinnen und Bauern oder an ausländische Erzeuger geht, hat also jeder von uns in der Hand.

Heimisch kaufen heißt hochwertige Qualität auf dem Teller haben und die einzigartige, kleinstrukturierte Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark stärken. Genau das ist so wichtig, weil die regionale Versorgung Sicherheit bedeutet. Eine zu große Abhängigkeit vom Ausland macht verwundbar. Corona hat ja gezeigt, dass unsere Regale plötzlich leer sind, wenn Lieferketten nicht mehr funktionieren. Von heute auf morgen war unser gewohntes Essen nicht mehr da. Das kann nur verhindert werden, wenn man die regionale Landwirtschaft unterstützt und zu heimischen Lebensmitteln greift.

Und das ist so einfach: direkt zum Bauern oder auf den Bauernmarkt gehen – oder im Supermarkt zum rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel oder AMA-Biosiegel greifen. Nur so gibt man den Produktionsauftrag an heimische Bäuerinnen und Bauern. Und auf sie ist immer Verlass – nicht nur in Krisenzeiten. Das sollte man bei jedem Einkauf bedenken. In diesem Sinne: Genussvolle Ostern!

Es liegt an **mir**, was ins **Einkaufsregal** kommt

Du bist, was du isst – ein gängiges Sprichwort mit hohem Wahrheitsgehalt. Deshalb sollte es, auf gut steirisch, auch niemandem wurscht sein, was im Einkaufskorb und auf dem Teller landet. Sich den Weg zu qualitativollen heimischen Lebensmitteln zu bahnen, ist aber angesichts der Fülle an Angeboten, Rabattverlockungen und diversen Pickerln gar nicht so einfach. Tatsache ist aber, dass ohnehin jeder Einzelne bei jedem Einkauf mitentscheidet, was ins Regal kommt und was nicht.

Mein Kauf hat Folgewirkungen. Franz Sinabell vom Österreichischen Institut für Wirtschaftsforschung (WIFO): „In einer auf's engste vernetzten Welt, löst jeder Kauf eine Reihe von Folgeentscheidungen aus. Ob Bio-Produkte oder konventionelle gekauft werden, ob heimisches oder ausländisches Obst in den Einkaufskorb kommt – sobald das Produkt an der Kassa bezahlt ist, werden Nachbestellungen und Produktionsaufträge ausgelöst.“ Das heißt also: Jede Steirerin und jeder Stei-



„Wer zu heimischen Lebensmitteln greift, sichert Jobs – möglicherweise sogar seinen eigenen.“

Franz Sinabell, WIFO-Ökonom

rer bestimmt mit dem Griff ins Lebensmittelregal, was dort hineinkommt – und somit auch, was, wie und wo produziert wird. Sinabell: „Wer heimische Lebensmittel kauft, gibt automatisch der heimischen Landwirtschaft Produktions-Auftrag.“

Meine Entscheidung hat Gewicht. Jede Entscheidung für ein heimisches Lebensmittel bedeutet zudem, dass man neben höchster Qualität auch hohe Produktions-Standards, eine schöne Landschaft und aufgrund der kurzen Transportwege klimafreundlicher einkauft. „Aber auch, dass man Arbeitsplätze sichert – möglicherweise sogar den eigenen“, verweist Sinabell darauf, dass durch den Kauf regionaler Produkte das Geld in der Region bleibt und diese stärkt. Der Öko-

nom rechnet vor: „Wenn jeder steirische Haushalt um 3,50 Euro pro Monat heimische statt ausländische Lebensmittel kauft, schafft das 500 neue Arbeitsplätze.“

Wissen, wo das Essen herkommt. Wird beim Einkauf auf die Qualität heimischer Bäuerinnen und Bauern vertraut, weiß man auch ganz genau, wer hinter dem Essen steckt – wie es wächst und wie es hergestellt wird. Das hat Wert! Diesen Weg geht übrigens auch Gastronomin und Konditor-Weltmeisterin Eveline Wild: „Ich schaue da sehr genau – beziehe Zutaten, soweit sie zur Verfügung stehen, in der Region und nicht aus dem Ausland. Und lasse damit die Wertschöpfung im Land.“

Das sind Gütesiegel mit Garantie. Nicht jeder hat für den täglichen

ALEXANDER MÜLLER

Muttertagsbrunch im Steiermarkhof-Stüberl

Für Mama nur das Beste. Wer seine Mama zum Ehrentag kulinarisch überraschen will, sollte gleich einen Platz für den Muttertagsbrunch am 10. Mai, 10 bis 14 Uhr, im Stüberl im Steiermarkhof reservieren. Der neue kulinarische Hotspot in der Ekkehard-Hauer-Straße in Graz bietet dafür nämlich die ideale Atmosphäre und verwöhnt mit einem erlesenen Buffet aus kalten

und warmen Gerichten. Ganz nach dem Motto: Wir servieren ehrliche, steirische Küche, geprägt von Regionalität, Saisonalität und handwerklicher Qualität – bodenständig interpretiert und mit Feingefühl modern gedacht. Und das ganze um 49 Euro pro Person. Perfekt für einen besonderen Muttertag! Rechtzeitig reservieren unter: office@steiermarkhof.at



Muttertags-Brunch mit Live-Musik und feinem Buffet.

PACHNEREGG, STEIERMARKHOF

AMA-GÜTESIEGEL

Volle Garantie – vom Feld oder Stall bis auf den Teller. Das AMA-Gütesiegel steht für Lebensmittel höchster Qualität – heimische Herkunft der Rohstoffe, umfassende Dokumentation, unabhängige Kontrollen. Bei Fleisch und Fleischprodukten heißt das etwa: geboren, gefüttert, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet in Österreich.



AMA-BIOSIEGEL

Qualität über dem gesetzlichen Niveau – mehr bio aus der Region geht nicht. Das AMA-Bio-siegel ist neben dem EU-Bio-Logo das einzige behördliche Siegel für Bio-Lebensmittel in Österreich. Seine Anforderungen gehen über jene der EU-Bio-Verordnung hinaus – nachvollziehbare Herkunft, laufende Kontrollen, mehr Natürlichkeit, 100 Prozent biologisch.



„Ich beziehe Zutaten, so weit es geht, aus der Region und nicht aus dem Ausland. Damit bleibt das Geld im Land.“

Eveline Wild,
Gastronomin
und Konditor-
Weltmeisterin
STRAUB

LIUBOMYR/ADOBE STOCK

nur **3,50**

Kleiner Schritt, große Wirkung. Wer bewusst heimische Lebensmittel in den Einkaufskorb legt, erzielt mit einer kleinen Maßnahme eine ganz große Wirkung. Laut Berechnungen des Österreichischen Wirtschaftsforschungsinstituts (WIFO) brauchen nur um **3,50 Euro** pro steirischem Haushalt und pro Monat internationale Lebensmittel durch heimische ersetzt werden, um 500 neue Arbeitsplätze in der Steiermark zu schaffen und ein Wertschöpfungsplus von 18 Millionen Euro in der Region zu erzielen.

Einkauf jedoch einen Bauernmarkt um die Ecke. Einkaufen wie beim Bauern kann man aber auch im Supermarkt – dort ersetzen nämlich das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel das Gesicht der Bäuerin und des Bauern. Das sind Gütesiegel, auf die man sich

verlassen kann – die im dichten Dschungel diverser Siegel und Zeichen klare Orientierung beim Einkauf geben.

Auf diese Qualität ist Verlass. Beide AMA-Gütesiegel stehen für heimische Qualität – vom Bauern-

hof bis zum Supermarkt. Das wird garantiert, dokumentiert und unabhängig kontrolliert. Mehr Sicherheit und Transparenz geht nicht. Also Hand auf's Herz: Wer hätte gedacht, dass die Entscheidung für Qualität und Herkunft eigentlich so einfach sein kann?



AMA GENUSS REGION/WILDBILD

MIR IST NICHT WURSCHT, WAS ICH KAUFTE, WEIL ...



„... ich gutes und gesundes Essen für mich und meine Familie am Teller haben möchte. Bei uns

in der Steiermark sind die Standards für die Herstellung von Lebensmitteln sehr hoch; und wenn ich zu Produkten aus der Region greife, weiß ich auch, wo Fleisch, Milch, Gemüse und Obst herkommen. Das ist mir wichtig und da vertraue ich unseren Bäuerinnen und Bauern.“

Werner Schöpfer, 40,
Elektroniker, Wundschuh



„... ich meine Familie gesund ernähren möchte. Daher gehe ich ganz oft direkt zu den

Bauern in der Region – da kann ich sogar in den Stall schauen. So bekommen auch meine Kinder einen realistischen Einblick in die Landwirtschaft. Außerdem ist es eine Wertschätzung für die Landwirte. Kaufe ich im Supermarkt, schaue ich besonders auf die Herkunft.“

Barbara Pfleger, 33,
Volksschullehrerin, Hartberg



„... ich mit dem Griff zu heimischen Lebensmitteln neben hochwertiger Qualität ganz viel

mehr mit kaufe – etwa Klima- und Umweltschutz. Regional kaufen heißt ja auch Transportwege sparen. Außerdem unterstützt man so die heimische Landwirtschaft und den Erhalt unserer Naturlandschaft – und man sichert Arbeitsplätze. Das tut Gaumen und Gewissen gut.“

Bernhard Paugger, 60,
Unternehmer, Burgau

PAUGGER/IN/23

Weil es einen Wert hat

Wer auch im Supermarkt zu qualitätsvollen Lebensmitteln heimischer Bäuerinnen und Bauern greift, bringt einen wichtigen Kreislauf in Gang: Wird viel Hochwertiges aus der Heimat gekauft, wird auch viel Heimisches produziert – und wieder ins Regal gestellt. Damit hat man immer gutes Essen von daheim! Und wer AMA-Gütesiegel-Qualität kauft, greift automatisch zu geprüfter Qualität, gesicherter Herkunft und unabhängigen Kontrollen.

Löffel spitzen, lieber Osterhase!

Eh schon gehört, oder? Wenn's um Osterspezialitäten geht, führt an regionaler Top-Qualität und kulinarischer Tradition aus der Steiermark kein Weg vorbei.

Ob Osterjause oder Geschenke fürs Nesterl – rund um Ostern sind Spezialitäten der steirischen Bäuerinnen und Bauern einfach der ganz große Renner. Klar, da weiß man, was man hat und was man isst –

und ganz nebenbei kauft man neben regionaler Qualität auch Klimaschutz und sichert Arbeitsplätze in der Region. Nicht nur die der Landwirt! Ohren gespitzt, lieber Osterhase? Dann ab zu den steirischen bäuerlichen Produzenten und den weiß-grünen Ausflugszielen!

Im Apfeltraum von Obstbau Absenger-Stockinger wird man schnell zum Obstnascher. Da gibt's den ganzen Sommer hindurch baumfrische Traumäpfel, Pfirsiche und Kirschen. Im Hofladen kann man ganzjährig, sieben Tage die Woche, bequem einkaufen. Auch Fruchtsäfte – mit Liebe gemacht. Großfeldgitschberg 50, 8081 Heiligenkreuz a. W. apfeltraum.at



G'schmackige Osterkörbe. Das ideale Ostergeschenk: bereits fertig zusammengestellte Osterkörbe mit köstlichen typisch steirischen Produkten aus dem Hause Franz Krainer. krainer.co.at/shop

Die perfekte Abrundung für's Oster-Dessert:



Bio-Kirschkernelöl von Fandler betört mit fein-fruchtiger Note und aromatischem Geschmack, der an Amaretto erinnert. Nicht nur Obstsalat und Beerenfrüchte freuen sich über ein paar Tropfen dieses außergewöhnlichen Öls, auch zu Schokolade oder Mascarpone passt es ausgezeichnet. fandler.at



Welschriesling Südsteiermark DAC 2025. Dieser Klassiker der Südsteiermark präsentiert sich heuer ungewohnt druckvoll und komplex. Frische Almkrauter vorne weg, gefolgt vom gewohnten Apfel – allerdings reif und voll wie selten. Kontrastiert wird das Ganze am Gaumen von etwas Grapefruit und der bekannten und geschätzten eleganten Säure. Der Gallunder-Welschriesling ist ein toller Begleiter zur steirischen (Oster-) Jause, der Jahrgang 2025 beweist eindrucksvoll, was diese großartige Rebsorte zustande bringt. www.gallunder.at



Helmische Gütesiegel-Qualität. Steirischer Kren g.g.A. ist die köstliche und gesunde



Krönung einer traditionellen Osterjause. Wichtig beim Kauf: Auf das EU-Gütesiegel achten, denn es garantiert Kren von bester Qualität aus der Steiermark. steirergemuese.at

Knuspriger Genuss für den Osterhasen! Die schokolierten Reiswaffeln von „SteirerREIS by Fuchs“ vereinen besten steirischen Reis mit zart schmelzender Schokolade. Perfekt zum Naschen und Verschenken. Hol dir dein Ostergeschenk auf steirischerreis.at



ZUR OSTERJAUSE STEIRISCHER WEIN



Der Jahrgang 2025 ist da! „Der 2025er wird ein wunderbarer, typisch steirischer Weinjahrgang, der knackig-frische und zugleich hochelegante Weine verspricht“, macht Stefan Potzinger, Obmann Wein Steiermark, Gusto auf den neuen Jahrgang. Seit 1. März sind die DAC-Gebietsweine bereits erhältlich, ab 1. Mai folgen die Orts- und Riedenweine. Einen umfassenden Überblick über den Weinjahrgang 2025 kann man sich am **8. April** in der **Grazer Stadthalle** verschaffen – dort präsentieren rund 130 steirische Winzerinnen und Winzer ihre Tropfen. Neben dem aktuellen Jahrgang werden Sektspezialitäten und ausgewählte gereifte Jahrgänge präsentiert. Neu ist die Weinbar mit PIWI- und Orange-Weinen. Alles also, was das Herz eines Weinliebhabers begehrt. steiermark.wine

FOTO: LUIPI SPURMA

Samstag, 21. März 2026

GENUSS *auf steirisch* | 5

Perfekter

Begleiter. Keine Osterjause ohne Kren! Einzigartig im Geschmack, enthält er eine große Menge an Vitamin C, kann die Verdauung fördern und sorgt mit seiner besonderen Schärfe für den Kick bei der Osterjause.

stelrerkren.at



Originell. Vom Acker bis auf den Teller hundert Prozent steirisch – So-Fröhlich-Reis ist das ideale Geschenk für alle, die auf Hochwertiges aus der Region setzen. Mit Reis ist man zudem auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine Palette an Variationen an – dazu auch Reisgrieß, Reismehl, Reismudeln, Reiswhiskey.

so-froehlich.at



Ostereier. Freilandeier aus eigener Produktion in vielen bunten Farben, gibt's bei Herk in Kobenz. Und dazu viele andere Köstlichkeiten fürs Osterfest im eigenen Hofladen.

facebook.com/herk.eiler

Apfel in zwei Formen: Essig und Edelbrand. Gewachsen in der steirischen Landschaft, gereift in Ruhe. Kleine Mengen, große Tiefe. Direkt ab Hof erhältlich.

Gerhard Sacher
Info@amphorenwein.at



Vielfältigkeit und Produktsicherheit. Im Familienbetrieb „Wein und Genuss URBI Buschenschank“ gibt es verschiedene köstliche

Osterfleischspezialitäten von den hofeigenen Schweinen. Vervollständigen kann man den Festtagstisch außerdem mit selbst gebackenem Brot, verschiedenen Weinen und Säften.

urbi.at

den Heringessen
kann man den
selbst gebackenem Brot,
äßen.

Familie Spindler verwöhnt in
chank noch bis 29. März mit
äten von Schweinen, die am
wurden - und mit erlesenen
use findet man die gesamte
dienungs-Hofladen: Fleisch-
useigene Weine, Kernöl und
rn gibt's da sogar noch eine
Auswahl an hausgemachten
Eine gute Flasche Wein darf
rkorbe natürlich nicht fehlen!
buschenschank-spindler.at



Bäuerliche Spezialitäten mitten in Graz. Die gesamte Vielfalt regionaler Produkte findet sich im Stadtbauernladen in der Grazer Hamerlinggasse – ideal also für den Ostereinkauf! Ob Köstlichkeiten wie diverse Fleisch- und Brotsorten, Würstel, Eier, Käse und Kren, Mathias Schweiger setzt auf ein hochwertiges und breites Angebot. Und das auch, wenn es um nette Überraschungen für das Osternest geht – Süßigkeiten wie Schokoladen, Eierlikör, bunt bemalte Dekoeier oder Getränke von Wein über Sekt bis Most – Regionalität und Qualität sind dem „Osterhasen“ garantiert. Praktisch: die Geschenkkörbe.

stadtbauernladen.at

...und die Zeit steht still. In der Buschenschank Haider in Vockenbergr, nahe Stubenberg am See, findet man bei einer Jause und guten Tröperln zurück in eine entschleunigte Welt. Der denkmalgeschützte Glogachhof lädt zum Träumen ein. Herrlich: am Südhang der Altruine Schielleiten gereifte Weine verkosten! Tischreservierung unter 0650/325 0892.

facebook.com/glojachhof



Die Evolution der Fleischkultur.

In unserer Fleischmanufaktur erzeugen wir feinsten Genuss für den Ostertisch vom Schwäbisch-Hällischen Hausschwein: feinstes Osterschinken, Geselchtes handgesalzen und mild über Buchenholz geräuchert, traditionell hergestellte Krainer, Natur-Geselchtes ohne Nitrit-Pökelsalz, Geräuchertes von Rind und Lamm. Dazu hauseigene Weine aus Burgegg. Gibt's alles direkt bei unserem Osterstand am Hauptplatz in Deutschlandsberg oder in unserer Filiale Graz-Andritz.

kollar-goebl.at



BILDER: KRISTOFERITSCH,
ADOBE, ADOBE KI, MUSCH,
ALMENLAND, DANNER,
DRIMET

VIEZACK 2026: GRATULATION ZUM JURYPREIS FÜR KREISLEITNER

Starke Leistung. Dass aus einer ganz kleinen Geschichte mit Leidenschaft und Innovationsgeist eine ganz große werden kann, das beweist Familie Kroisleitner aus Rettenegg mit ihrer Schaufischzucht. Schön, wenn so viel Engagement dann auch entsprechend gewürdigt und an die Öffentlichkeit getragen wird. Dafür hat jetzt unter anderem die Landwirtschaftskammer Steiermark mit der Verleihung des Agrarinnovationspreises Vifzack an Renate und Franz Kroisleitner gesorgt – für die beiden gab es den Preis der Jury. Dazu gratulieren der Steirische Teichwirterverband und der Österreichische Forellenzüchterverband aufs Herzlichste.

Mehr zu Familie Kroisleitner und zu ihren innovativen Projekten auf Seite 11.



LANDESSIEG EDELBRAND



Brenner-Elite
511 Proben wurden für die Prämierung eingereicht – das sind die Landessieger.



Dreifacher Landessieg
für die „Über-Brenner“ Günter Peer (r.) und Robert Binder
FOTO FISCHER

Wenn ein Stamperl, dann Top-Qualität von der steirischen Brenner-Elite.

Was für Spitzenleistungen! Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark hat die steirische Brenner-Elite wieder gezeigt, was sie drauf hat und warum sie zurecht seit Jahren österreichweit, aber mittlerweile auch weit über die rot-weiß-roten Grenzen hinaus, für Aufsehen sorgt. Was hier in die Flaschen kommt, ist höchste Brennerkunst. Und die ist vor allem dem Perfektionsdrang, dem hohen Know-how und der großen Leidenschaft der heimischen Brenner geschul-

det“, betont LK-Obstreferent Georg Thünauer. Getestet und geprüft wurden die 511 eingereichten Produkte übrigens auf Herz und Nieren – Geschmack, Geruch, Frucht, Typizität, Sauberkeit, Harmonie, da musste einfach alles stimmen. Und es hat gestimmt, wie die Ergebnisse zeigen. Also: Wenn ein Stamperl, dann steirische Top-Qualität!



😊 **Steirische Edelbrände** sind zu 100 Prozent reine hochwertige Früchte, die mit viel Know-how und Liebe zum Handwerk hergestellt werden.

😞 **Schnäpse und Spirituosen** bestehen oft zu einem Großteil aus aus einfachem, industriellen Neutralalkohol. Bei Spirituosen darf dem Grundalkohol Aroma, Zucker und Farbe zugesetzt werden – es braucht keine Frucht drinnen zu sein.

LANDESSIEGER EDELBRAND

Dreifach-Landessieger: 1 Edelbrennerei Günter Peer, Wagna, „Quitte“, „Himbeere“, „Vogelbeere“

Doppel-Landessieger: 2 Familie Hainz-Jauk, Frauental/L., „Schilchertrasterbrand“, „Schilcherlikör“

3 Renate und Josef Kolar, Großklein, „Pfirsich“, „Zwetschke im Eichenfass“

Landessieger: 4 Bio-Obsthof Kirchengast, Riegersburg, „Zirbenlikör“ 5 Destillerie Hochstrasser, Mooskirchen, „Kirschfruchtsaftlikör“

6 Erlebnishof Reczek, Wundschuh, „Steirischer Kürbiskernlikör“ 7 Fam. Helmut Alessio, Bad Gleichenberg, „Maschansker“ 8 Anna und Harald Ertl, Staudach, „Hirschbire“ 9 Edelbrennerei Krenac, Felzbach, „Apfel Kastanienfass“ 10 Landesgut Silberberg, Leibnitz, „Muskateller Trasterbrand“ 11 Thomas und Franz Mitteregger, Mautern/Stmk., „Williamsbrand aus dem Eichenfass“ 12 Mostgut Kuchlbauer, Vorau, „ROSERL Apfelwermut“ 13 Obstveredelung Resch, Groß St. Florian, „Kaiser's Apfelbrand“ 14 Weingut Malli, Kitzack, „Zigarrenbrand X 10 Jahre“ 15 Gerald Schober, Arnfels, „Kriecherl-Brand“ 16 Schuster's Edelbrände, St. Stefan/Rosental, „Kirsch Edelbrand“ 17 Semlitsch Naturprodukte, Klösch, „Williamsbrand“ 18 Weingut Pugl, Großklein, „Zwetschenbrand“ 19 Weingut Felberjörgl, Kitzack, „Weinbrand“ 20 Weingut Glirsch – Fam. Krottmayer, Eibiswald, „Marillen Brand“

Die Besten bei Saft und Edelbrand



Natur lässt grüßen! Steirische Saftmacher punkten mit neuen Erfrischungen.

Alkoholfreie Getränke boomen! Während einst, abgesehen von Wasser, die Alternativen spärlich oder qualitativ eher bescheiden waren, wird das Angebot jetzt immer breiter und hochwertiger. „Unsere bäuerlichen Saftproduzenten punkten ja schon lange mit erstklassiger Qualität. Das hat sich auch bei der Landesprämierung wieder gezeigt“, freut sich Georg Thünauer, Obstverarbeitungs-Referent der



Landwirtschaftskammer Steiermark, über diese Entwicklung – und auch über einen ganz neuen Trend: „Die innovativen steirischen Obstveredler bringen vermehrt so genannte Erfrischungsgetränke auf den Markt. Das sind hochwertigste und vor allem sehr spannende Produkte, denen viel professionelle und kreative Arbeit zugrunde liegt. Da werden etwa verschiedenste Natur-Kräuter oder auch Gewürze oder Zitruschalen verarbeitet, um ganz besondere Geschmacksrichtungen entstehen zu lassen.“

Allen gemeinsam ist diesen Produkten, dass sie aus hochwertigen

„Innovative Obstveredler bringen vermehrt spannende Alkohol-Alternativen auf den Markt.“

Georg Thünauer
LK-Obstverarbeitungs-Referent

ten Zutaten hergestellt werden – vor allem bei der Auswahl der verschiedenen Früchte ist hohe Qualität oberstes Prinzip (siehe rechts!).



Auch Flaschen und Etiketten werden immer edler – schließlich trinkt ja auch das Auge mit!

😊 **Bäuerlich.** 100 Prozent frischer, gepresster Saft aus hochwertigen Früchten, nur durch schonendes Erhitzen haltbar gemacht – sonst steckt nichts in einem Saft steirischer Saftmacher. Also Natur pur! Name am Etikett ist Qualitäts-Garant.

😞 **Industriell.** Fruchtsaft ist oft nur Fruchtsaftkonzentrat, großteils aus dem Ausland, das mit Wasser rückverdünnt wird. Ein Blick auf die Zutatenliste zeigt, was sonst noch alles enthalten ist.

LANDESSIEGER SAFT

- Vierfach-Landesieger:** 1 Mostgut Kuchlbauer, Vorau, „Apfelsaft naturtrüb“, „Apfel-Karottensaft“, „Hirschbirensaft“, „Apfelsaft klar“
Doppel-Landesieger: 2 Wein- und Obsthof Pettler, Leutschach, „Cola Kraut Sirup“, „Marillen Fruchtsaftgetränk still“
Landessieger: 3 Obsthof Mauthner, Weiz, „Traubensaft rot“
4 Obsthof Schneeflock, Puch/Weiz, „Pfirsichnektar“
5 Familie Linde und Franz Reindl, Fehring, „Erdbeernektar“
6 Obsthof Handler, Bad Waltersdorf, „Apfelsaft klar Pinova“
7 Weinbau Buschenschank Labanz, Oberhaag, „Traubensaft weiß“
8 Landesgut Silberberg, Leibnitz, „Bio Traube g'spritzt“
9 Kögerlhof Familie Krispel, Markt Hartmannsdorf, „Apfel-Isabella“

LANDESSIEG SAFT



Saft-Elite

Insgesamt 98
Safthersteller
ritterten um die
Landessiege
– hier die
Gewinner.

STEIRISCHER SAFT

Reine Frucht. In den Produkten der steirischen Saftmacher steckt nur hochwertiges Obst. Die Direktsäfte aus verschiedensten Früchten sind nichts als die reine Frucht, die durch Erhitzen haltbar gemacht wurde. Also kein Zucker, keine Farb- und Aromastoffe.

Beste Qualität. Die Zeiten, in denen minderwertiges Obst zu Saft verpresst wurde, sind vorbei. Motto der qualitätsfanatischen Saftmacher: Nur wenn man etwas Gutes reingibt, kann etwas Gutes rauskommen.
Klare Kennzeichnung. Ein steirischer Qualitätssaft ist mit einem Blick auf das Etikett zu erkennen – Name und Adresse des Produzenten machen Herkunft und Hersteller klar sichtbar.

Prämiert:
Alle Sieger und
„Ausgezeichneten“
finden:





Osterkrainer gekocht,
Familie Scherr, Fernitz,
Tel. 0664/867 72 71



Frikandeau, Weinhof-Buschenschank **Tropper**, St. Veit/Südsteiermark, Tel. 0664/935 69 68



Karree luftgetrocknet,
Buschenschank A. und R. **Grabin**,
Labuttendorf, Tel. 03184/2324



Osterbrot,
Familie **Walcher**, Kumberg,
Tel. 0664/391 28 24



Osterpinze, Fachschule Neudorf
- St. Martin, St. Georgen an der Stiefing, Tel. 0664/886 159 50



Landbutter, Sabine und Manfred **Rinnhofer**, Hönigsberg,
Tel. 0664/640 42 29



Hartkäse, Kerstin und Karl **Klug**,
Mooskirchner Käserei, Mooskirchen, Tel. 0699/115 468 20

Mit QR-Code zu
ausgezeichneten
Spezialitäten des
Landes:



Osterjause nur vom Bauern

Die Osterjause bedeutet nicht nur kulinarischen Genuss – sie steht auch für gelebte Tradition, Familie und Gemeinschaft.



KRISTOFERITSCH (8)

Wenn's um die Osterjause geht, machen die Steirerinnen und Steirer keine Kompromisse! Bei den Klassikern für den Osterkorb – also Osterschinken, Osterkrainer, Karree, Osterbrot, Pinze, Eier, Kren, Bauernbutter, Käse – wird daher ganz auf hochwertige und regionale Qualität der heimischen Bäuerinnen und Bauern gesetzt.

Das hat Tradition. Wohl kaum ein anderes Fest ist stärker mit Traditionen verbunden als Ostern – und damit mit bäuerlichen Spezialitäten. „Die klassische Osterjause fehlt in so gut wie keinem Haushalt. Nicht zuletzt, weil sie mehr ist, als nur der Verzehr regionaler Köstlichkeiten. Die Osterjause steht für Tradition, Familie und Gemeinschaft – für den Beginn des Frühlings und damit für das Leben. Um hier garantiert beste Produkte auf dem Tisch zu haben, wird öfter als zu

jeder anderen Zeit im Jahr der direkte Weg zum Bauern gewählt“, betont Marianne Reinegger, Direktvermarktungs-Chefin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Und:

„Unsere Bäuerinnen und Bauern bereiten die Spezialitäten noch nach traditionellen Rezepten zu, die teils über Generationen in der Familie weitergeben werden. Das macht dann auch den individuellen Geschmack aus. Zudem stecken in jedem einzelnen Stück beste regionale Zutaten und professionelles bäuerliches Handwerk. Höchste Qualität also, auf die man voll vertrauen kann.“ Und die man natürlich auch schmeckt.



Eine gute Orientierungshilfe für alle, die auf der Suche nach bester bäuerlicher Qualität sind.

Wie bei Werner Scherr in Fernitz, wo die Vorbereitungen für die Osterjause gerade auf Hochtouren laufen: „Mit den Arbeiten dafür begin-

nen wir aber gleich nach Weihnachten. Wir schlachten und verarbeiten ja alles direkt am Betrieb.“ Eines seiner Qualitäts-Geheimnisse: „Ein gutes Osterfleisch braucht Zeit! Das muss entsprechend lang in der Sur liegen, gut abhängen und nach dem Selchen braucht es wieder genug Zeit, um nachzureifen.“

Werner Scherr, Direktvermarkter, Osterkrainer-Landessieg 2026

Mit den Osterkrainern hat sich Familie Scherr übrigens bei der jüngsten Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer den Landessieg geholt! Was drinnen steckt? „Beste Fleischqualität – der Rest ist Familiengeheimnis“, macht der erfahrene Direktvermarkter Gusto.

ERST FLEISCHWEIHE, DANN OSTERJAUSE

Tradition im Trend. Die Osterspeisensegnung, hinlänglich Fleischweihe genannt, ist ein katholischer Brauch, der bis ins 7. Jahrhundert zurückgeht. Priester oder Diakone weihen am Karsamstag die traditionellen Osterspeisen in Kirchen, Kapellen oder bei Bildstöcken. Die Fleischweihe ist der Abschluss der (früher fleischlosen) Fastenzeit. Sie ermuntert zum Lob Gottes – und steht für Gemeinschaft und Gesellschaft. Auch bei Nichtkatholiken steht diese Tradition wieder stark im Trend.



DÖRNER GÖRZ SECHAU

Fünf Äpfel täglich sind meine Medizin

Obst- und Landesbäuerin Ursula Reiter über die Vorzüge steirischer Äpfel.

Apfel essen nicht vergessen – dieser Leitspruch der steirischen Apfelbauern lässt sich angesichts der Vielfalt und hohen Qualität, die sie produzieren, mehr als leicht in die Praxis umsetzen. Der Apfel ist ja auch tatsächlich das mit Abstand beliebteste Obst der Steirer – im Schnitt vernascht jeder rund 17 Kilo im Jahr. „Und am liebsten solche, die ganz rund, schön, knallrot, saftig und knackig sind“, kennt Ursula Reiter, Obstbäuerin und seit kurzem neue Landesbäuerin der Steiermark die Vorlieben der Steirerinnen und Steirer. Und betont: „Für Kinder werden süße, kleine hand-

liche Sorten gekauft. Für die Verarbeitung in der Küche punkten saftig aromatische, säuerliche Äpfel.“

Aber wie auch immer man den Apfel mag – mit steirischer Qualität kauft man immer ein ganzes Bündel an Vorzügen. „Die regionale Herkunft garantiert, dass der Apfel lange am Baum war und voll ausgereift ist – das schlägt sich natürlich im Geschmack nieder. Ein steirischer Apfel hat nur kurze Transportwege hinter sich; das gibt dem Klimaschoner besondere Frische. Die behält er übrigens durch die professionelle Lagerung, sodass erntefrische Äpfel das ganze Jahr über zur Verfügung stehen“, erklärt Reiter und verweist auch auf die hohen heimischen Produktions-Standards.

„Die **Apfelernte** ist ja nach wie vor reine Handarbeit. Da kennt also jeder Bauer fast jeden seiner Bäume. Außerdem wird unter den steirischen Apfelbauern – überwiegend kleine Familienbetriebe – Erfahrung, Können und Verantwortung über Generationen weitergegeben“, betont die leidenschaftliche Obstbäuerin. Und verrät: „Mein persönlicher Liebling ist der saftige, süße, knackige Gala. Aber ich esse täglich rund fünf verschiedenste frische Äpfel; zum Genuss und für die Gesundheit. Verkocht mag ich sie am liebsten als Kompott – mit Nelken, Zimt und einem Schuss Zitronensaft.“



„Evelina ist eine exklusive Clubsorte, die für höchste Konsumentenansprüche steht.“

Herbert Muster,
LK-Obstbaureferatsleiter

EINFACH APFEL ESSEN

Frische Jause. In Spalten teilen, rein in die Frischhaltebox und schon hat man in der Schule oder bei der Arbeit eine köstliche und gesunde Jause – Äpfel sind auch ideal gegen Heißhunger.

Kalorienarmer Snack. Getrocknete Apfelringe sind eine kalorienarme nährstoffreiche Alternative zu Süßem und Knabbereien – und einfach herzustellen.

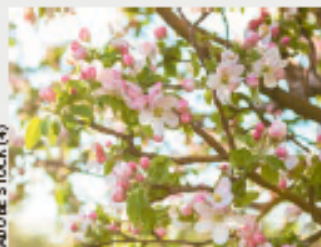
Gut für den Darm. Apfelmus oder Apfelkompott sind im Handumdrehen gemacht – mit Zimt oder Nelken verfeinert, hat man eine bekömmliche Mahlzeit, die vor allem auch der Verdauung gut tut.



Gesund.
Ursula Reiter produziert Top-Äpfel und genießt sie in jeder Form.
NADJA FUCHS

APFELBLÜTENFEST

40 Jahre Apfelstraße. Beim großen Jubiläumsfest am 26. April wird das Apfeldorf Puch zum blühenden Festplatz – mit Kulinarik, Musik, Tombola und Apfelblütenwanderung. Details: apfelstrasse.at



ADOBEE STOCK (4)

NEUE HOHEITEN

Thronwechsel. Für Obstkönigin Kristin I. (r.) und Prinzessin Andrea endet ihre Regentschaft. Beim Apfelblütenfest in Puch werden ihre Nachfolgerinnen offiziell der Öffentlichkeit vorgestellt.



FOTOFISHER



NACHVOLLZIEHBARE
HERKUNFT

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA

DAS HAT EINEN WERT.

amainfo.at

Samstag, 21. März 2026

GENUSS auf steirisch | 11

Agrar-innovationspreis „Vifzack“ an Landwirte vergeben, die kreative Ideen erfolgreich umgesetzt haben.

1. Platz: Lisa-Marie und Martin Gollowitsch. Die Markt Hartmannsdorfer haben mit Patenhühnern gepunktet. Neben Eierlieferung gibt es für Paten eine Urkunde und per Kamera Einblick in den Hühner-Alltag. Und: Brot und Kultur.

Das sind die Vifzacks

Große Gala. Den Vifzacks 2026 wurde im Steiermarkhof in Graz eine große Bühne geboten. Gratuliert haben Oliver Kröpfel, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse, die auch Vifzack-Sponsor ist (1. v. l.), Landesrätin Simone Schmiedtbauer (2. v. l.), Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger (3. v. l.), LK-Vizepräsidentin Maria Pein (3. v. r.) und Landesbäuerin Ursula Reiter (2. v. r.). Hier am großen Gruppenbild alle, die mit einem Anerkennungspreis belohnt wurden.

NADJA FUCHS



2. Platz: Maria Bernhart. Sie und ihr Ehemann Gerald zeigen, dass für Physalis auch in Eibiswald ein guter Boden ist. Sie produzieren die exotische Frucht erfolgreich aus ihrem Direktvermarktungsbetrieb – es gibt sie frisch, luft- oder gefriergetrocknet. Auch Wassermelonen reifen am Hof der „Vifzacks“.

3. Platz: Daniel Konrad. Er züchtet im Stollen von Schloss Frauenthal bei Deutschlandsberg „Schilcherland Pilze“ – von Austerpilzen über Lion's Mane bis Shiitake. Dabei deckt Konrad die gesamte Wertschöpfungskette, von der Sporenvermehrung bis zum fertigen Produkt, ab. Es gibt auch Führungen.



DANIEL NAGLER



3. Platz: Michael Windberger. Vom Videograf zum Gemüsebauern, der zeigt, dass Bio-Feldgemüse auch in Schladming, auf 960 Metern Seehöhe, prächtig gedeiht. Er bietet 30 bis 40 Kulturen und insgesamt 120 Sorten an – bald gibt es Beeren zum Selberpflücken sowie Freilandhennen.

3. Platz: Samuel Friesinger. Der Fehringer hat sich mit alten Schweinerassen und neuen Ideen zum Vollblutbauer und Meisterfleischer hochkatapultiert. Er beliefert 50 Billa-Filialen mit „Friesinger Fleisch- und Wurstspezialitäten“ aus 100 Prozent Vulkanlandschwein. Bald sollen am Hof auch Rinder grasen.



ULRICH DUNST



Jurypreis: Familie Kroisleitner. Was heute eine einzigartige Schaufischzucht ist, begann mit einer Idee, einem Traum und ein paar Teichen. Der Erfolgsbetrieb in Rettenegg mit Bruthaus, Fischhälteranlage, Fischverarbeitung und Gastronomie beschäftigt mittlerweile bereits 17 Mitarbeiter.

KROISLEITNER

Herzliche Gratulation den VIFZACKS 2026

GLAUB AN DICH

Steiermärkische SPARKASSE



Natürlich zum Wohn(t)raum mit Holz: nachhaltig, klimafit und gesund.

Im Handumdrehen zum **Wohnraum**



Vom Baum zum (Baum-) Haus. Ein Gewinner des Steirischen Holzbau-preises 2025.

Bauen und Leben – natürlich mit Holz.

ILLEMANN (2)



Holz schafft Atmosphäre, speichert CO₂ und macht Bauen zukunftssicher. Der Baustoff ist bis zu fünfmal leichter als Beton, verkürzt Bauzeiten um bis zu 50 Prozent und ermöglicht flexible, ressourcenschonende Bauweisen.

Ein Haus aus Holz ist weit mehr als ein Gebäude. Es ist das Ergebnis eines einzigartigen Zusammenspiels entlang der steirischen Wertschöpfungskette Holz – von der nachhaltigen Forstwirtschaft bis zum fertigen Wohnraum. Jeder Holzbau steht für regionale Verantwortung, handwerkliche Kompetenz und gelebte Nachhaltigkeit.

Am Anfang stehen die Wälder. Försterinnen und Förster sorgen mit Know-how und aktiver Bewirtschaftung dafür, dass sie klimafit bleiben. Sie pflegen, ernten

„Zukunft bauen wir jetzt – natürlich mit Holz.“

Paul Lang, Obmann proHolz Steiermark

und erneuern im Rhythmus der Natur. Jeder genutzte Baum schafft Raum für neues Wachstum – so bleibt der Wald Lebensraum, Rohstoffquelle und natürlicher Klimaschützer zugleich.

In Sägewerken wird aus dem Baum ein hochwertiger Baustoff. Präzise geschnitten, getrocknet und sortiert ist das Holz bereit für den Einsatz im modernen Holzbau. Zimmereien, Holzbauunternehmen und Ingenieure planen und fertigen mit höchster Genauigkeit – effizient, millimetergenau und ressourcenschonend.

Architektinnen und Architekten Planerinnen und Planer übersetzen die Möglichkeiten des Werkstoffs Holz in Räume zum Leben. Gebäude aus Holz sind langlebig, energieeffizient und gesund. Holz reguliert das Raumklima, fühlt sich warm an und wirkt positiv auf das Wohlbefinden.

Mit jedem Holzbau entsteht symbolisch ein zweiter Wald im gebauten Umfeld. Das verbaute Holz speichert über Jahrzehnte jenes CO₂, das der Baum während seines Wachstums aufgenommen hat. Während neue Bäume wachsen, bleibt der Kohlenstoff im Gebäude gebunden.

„Vom Baum zum Haus – mit Leichtigkeit!“

Christian Hammer, proHolz Steiermark-Geschäftsführer

Damit all diese Kompetenzen zusammenfinden, unterstützt proHolz Steiermark mit firmenneutraler Holzbau-Fachberatung Bauherren, Planerinnen und Planer, Gemeinden und Unternehmen – von der ersten Idee bis zur Umsetzung.

proholz-stmk.at/Impulse

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land

Das Land Steiermark





Radio/Fernsehen

Quereinsteigerin: Christina Thir



Quereinsteigerin: Johanna Pieber



→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Bio-Eier: Große Nachfrage führt zu Engpässen

Die große Nachfrage nach Bio-Eiern kann derzeit von den heimischen Produzenten nicht lückenlos bedient werden. Laut den Bio-Bauern ist ein Grund auch die Teuerung der letzten Jahre, die dazu führte, dass keine neuen Stallungen mehr gebaut worden sind.

Online seit gestern, 8.23 Uhr

Teilen



Egal ob weichgekocht, als Eierspeise oder im Kuchen – die Steirerinnen und Steirer lieben Eier, am liebsten natürlich in Bio-Qualität. Aber wer aktuell vor dem Kühlregal steht, findet manchmal keine. Doch es ist nicht nur die im benachbarten Ausland grassierende Vogelgrippe, die zum Engpass führt.

Langsames Wachstum fehlt

Der stark gestiegene Konsum bei Bio-Eiern kann von den heimischen Produzenten nicht mehr lückenlos bedient werden, sagt Bio-Bauer Johannes Karner aus St. Margarethen an der Raab (Bezirk Weiz): „Durch Corona und die Teuerung sind die letzten drei, vier Jahre keine Stallungen gebaut worden. Und das fällt uns jetzt auf den Kopf. Die Branche, die Hühner, da muss es immer ein langsames Wachstum geben. Das fehlt uns jetzt und deshalb gibt es auch eine Eierknappheit.“



Preise gestiegen

12.000 Hühner hält Johannes Karner auf seinem Hof – mit Auslauf und Wintergarten. Von hier kommen täglich 9.000 Bio-Eier in den Handel zu gestiegenen Preisen, bedingt durch die Nachfrage: „Wir haben endlich stabile Preise, was wir notwendig brauchen für die Produktion. Und wenn die Ware gefragt ist, ist das natürlich lustiger, als wie wenn die Ware ansteht und die Situation haben wir auch schon gehabt, wo alles übergeht, und die Eier zu viel waren“, so der Bio-Bauer aus der Oststeiermark.

Genug Eier zu Ostern

Aktuell verteilen Discounter ihre Frischeier regional unterschiedlich, rationieren sogar in den Regalen. Doch Bio-Bauer Karner beruhigt die Konsumenten in Hinblick auf Ostern: „Bitte keine Hamsterkäufe, weil dann haben wir das, was wir bei Corona gesehen haben. Es wird genug Eier geben für jeden. Aber natürlich ist es diesmal knapper.“

Biomasseheizwerk Berglandmilch



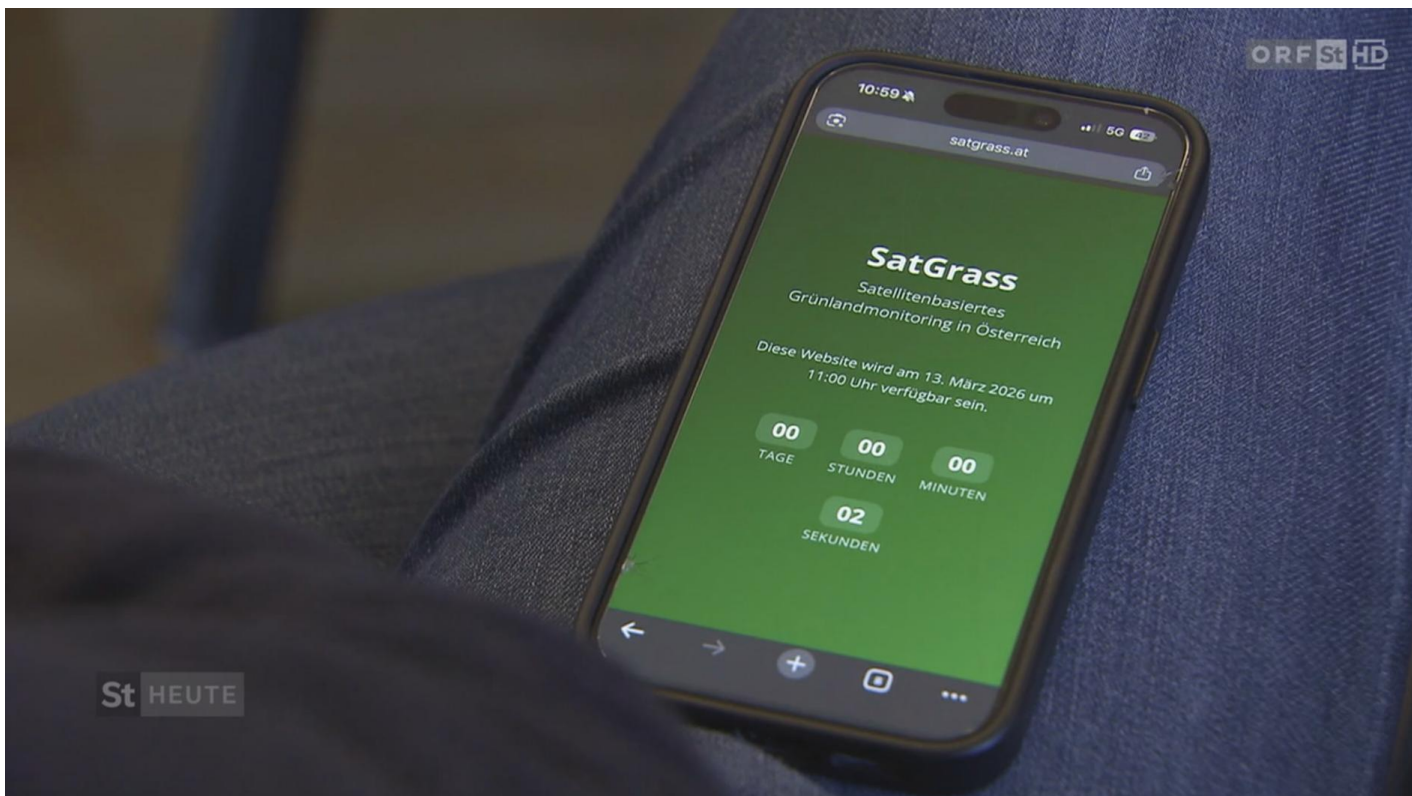
[Zum Beitrag](#)



SatGrass App



[Zum Beitrag](#)



Weltfrauentag/Quereinsteigerinnen

→ [Zum Beitrag](#)

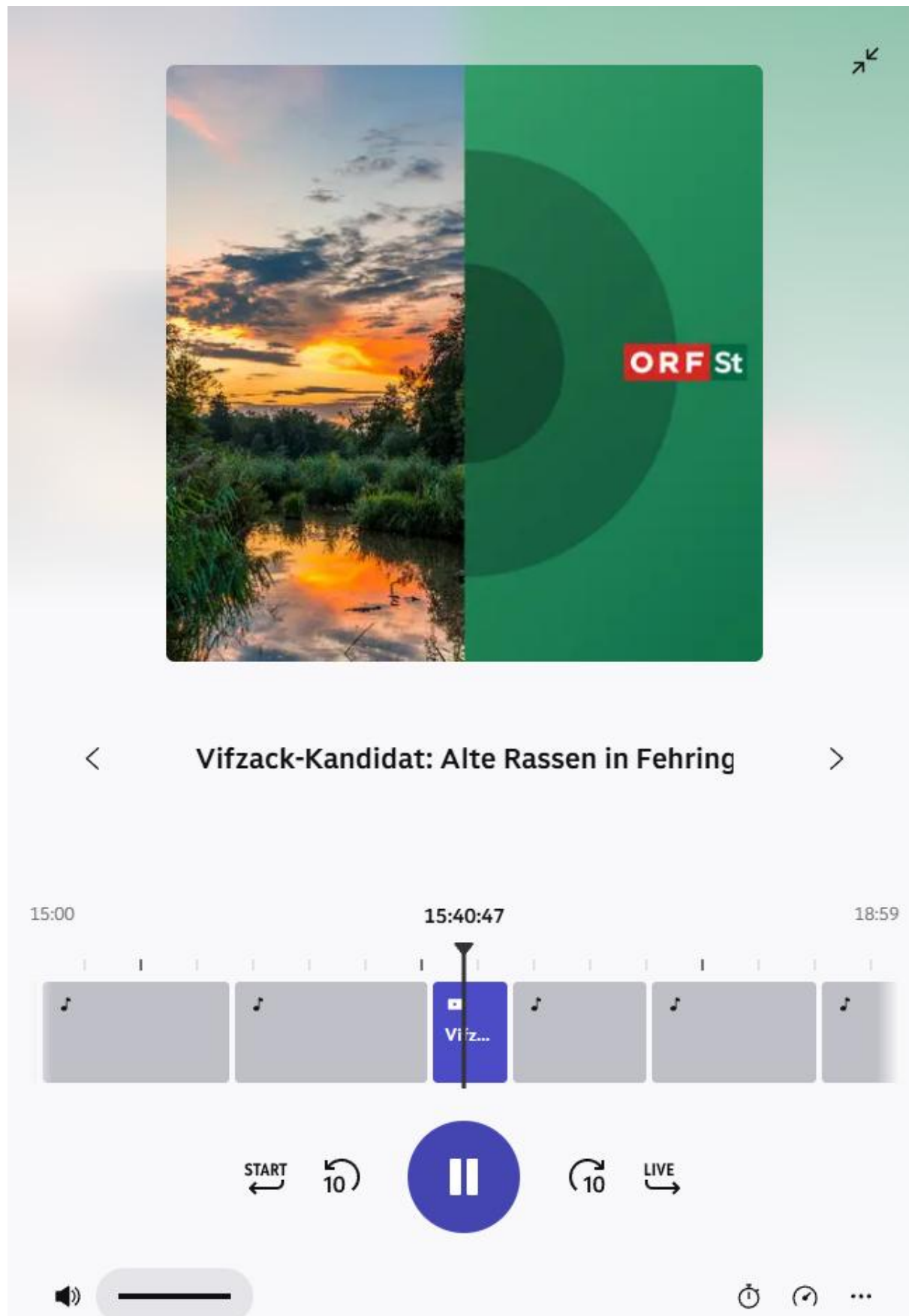
PULS 24



Vifzack 2026: Samuel Friesinger



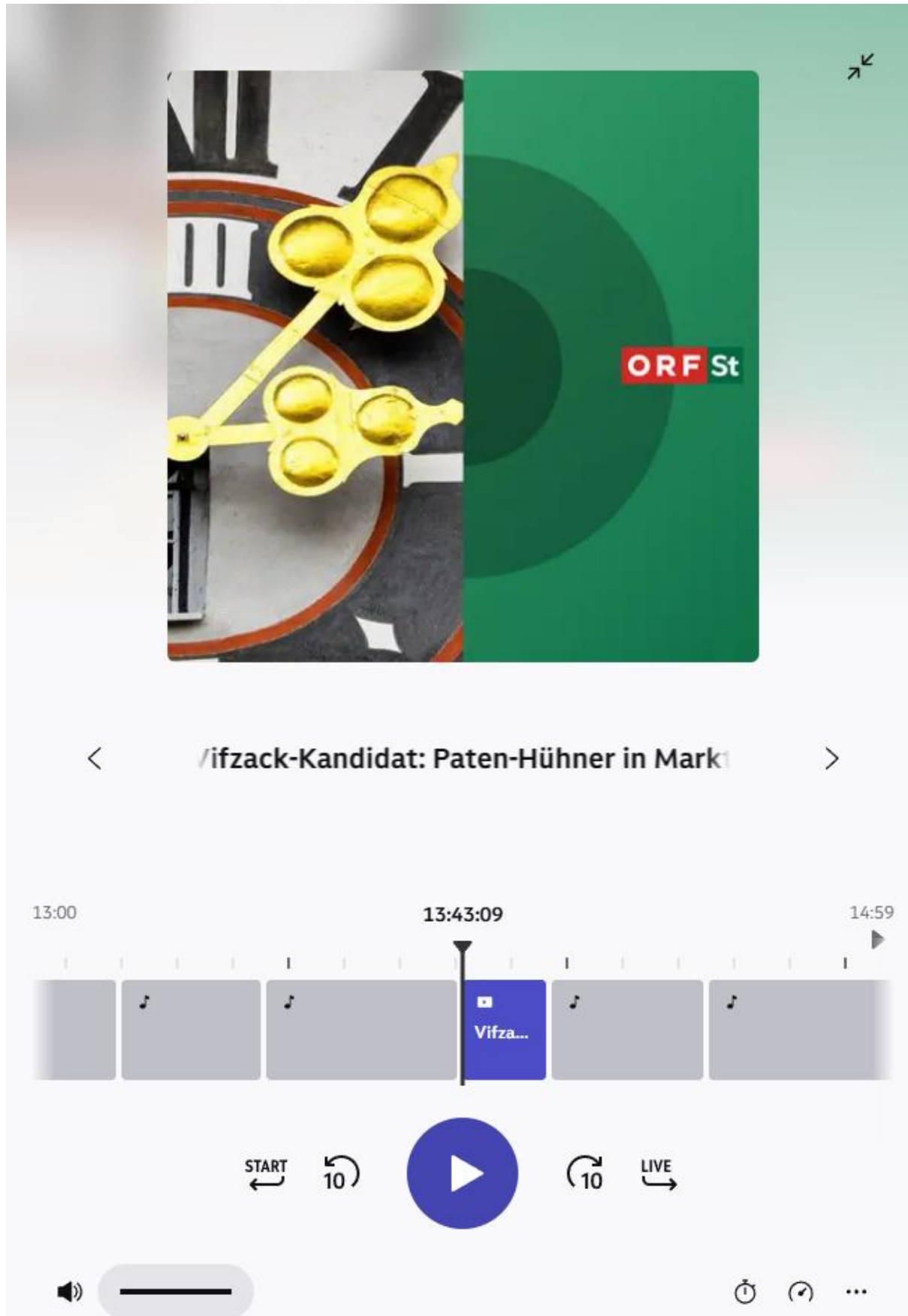
[Zum Beitrag](#)



Vifzack 2026: Lisa-Marie Gollowitsch



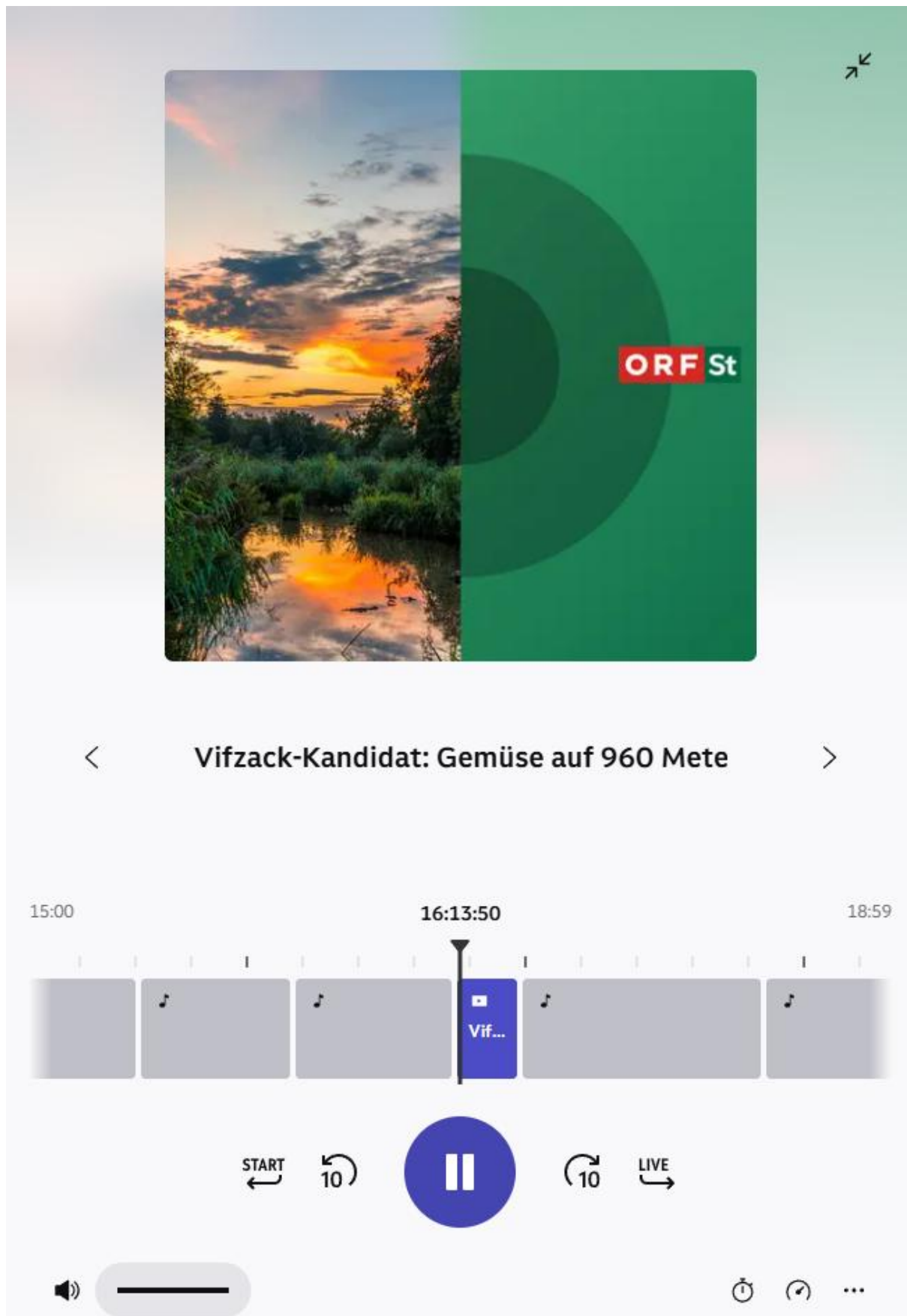
[Zum Beitrag](#)



Vifzack 2026: Michael Windberger



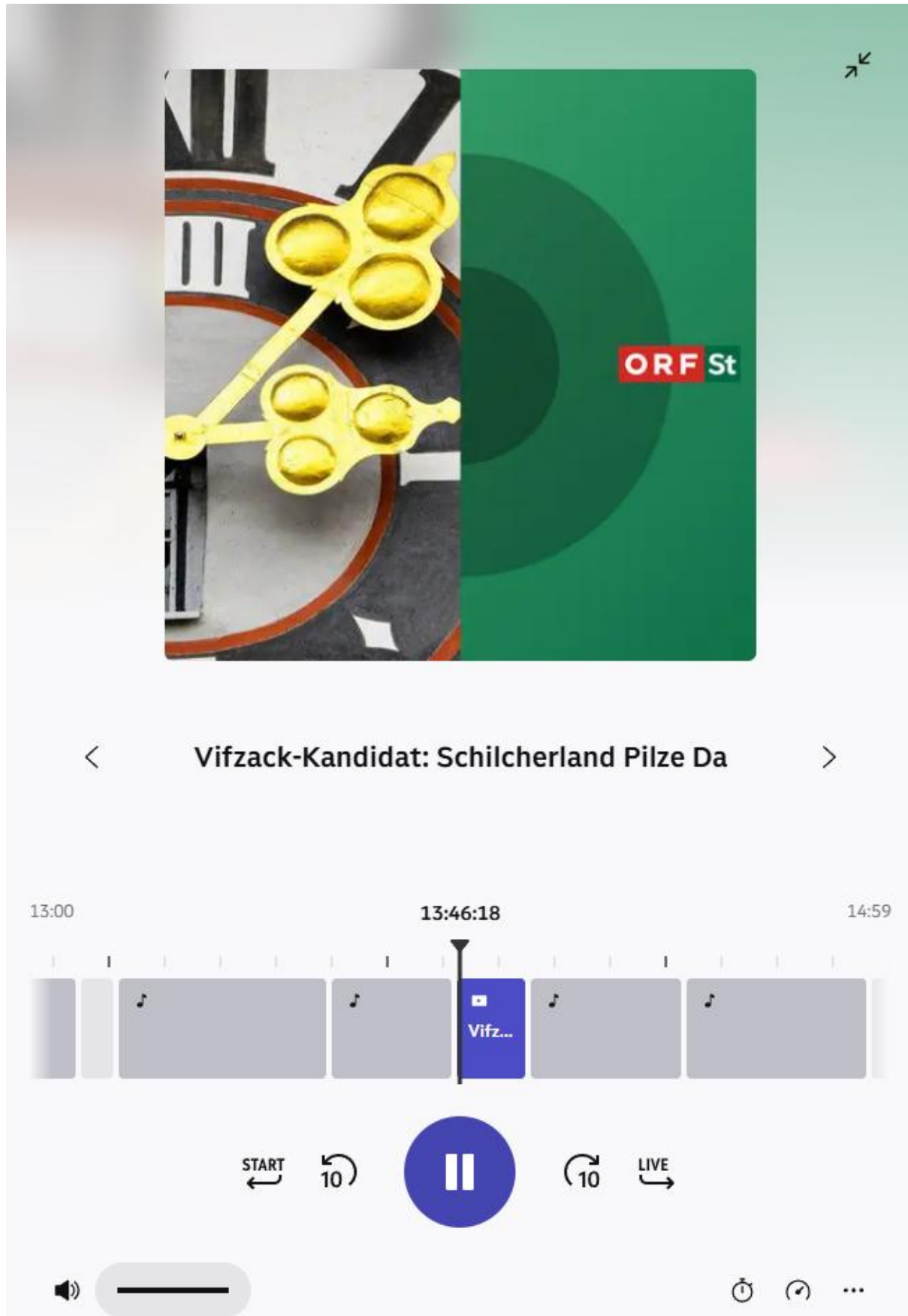
[Zum Beitrag](#)



Vifzack 2026: Daniel Konrad

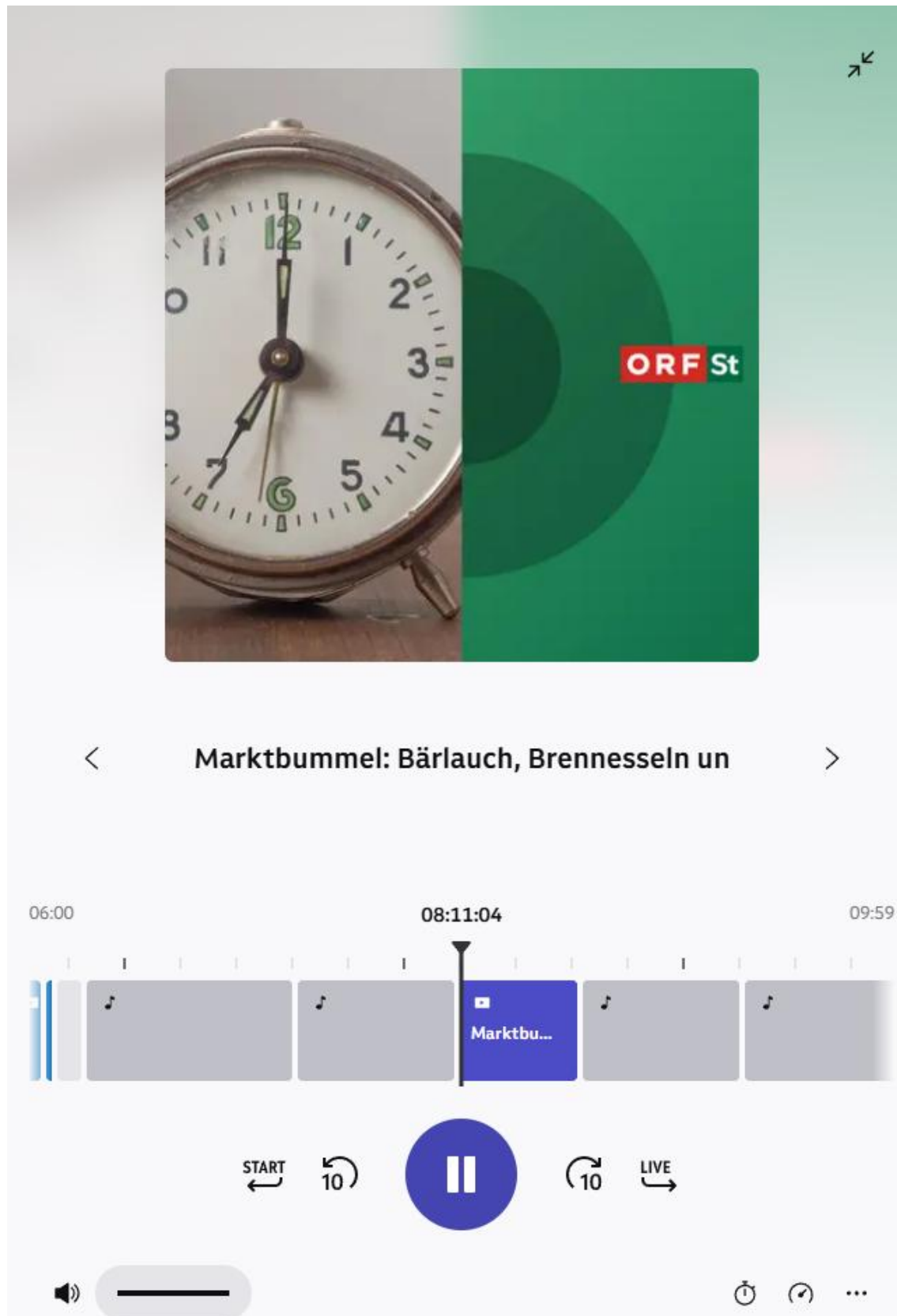


[Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Bärlauch, Brennesseln und Brunnenkresse

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien



NEUES WEINPAKET

Edle Tropfen, die den Hoheiten gerecht werden

Die Lieblingsweine der steirischen Weinhoheiten Magdalena I., Antonia und Lea gibt es jetzt zusammengefasst in einem Paket. Die Weinfachfrauen möchten damit die Vielfalt des steirischen Weins nach außen tragen. Mit dem Verkauf der Pakete wird die Aktion „Steirer mit Herz“ unterstützt. In dem Paket enthalten sind ein Muskateller (Weingut Retter-Kneißl), ein Burgunder Cuvée (Weinhof Urbi) und ein Welschriesling (Weinhof Nagl-Hiebaum).

IK/MÜSCH

➤ Ex-Freund in U-Haft ➤ Verdacht nach Gutachten:

Grazer Internetstar im Koffer erstickt

BERICHT SEITE 15

Dienstag, 17. März 2026 € 2,50

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG

Steirerkrone

krone.at Ausgabe Nr. 23.680
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:
☎ 05 7060-56040, Abo: ☎ 05 7060-600

FÜR ALLE UNTER 14-JÄHRIGEN
Regierung einig beim
Social-Media-Verbot
SEITE 3

STEIERMARK
Kino kehrt auf die
Erfolgsspur zurück
THEMA DES TAGES, S. 18/19

41 STEIRISCHE STANDORTE
Brennpunktschulen
bekommen nun Hilfe
SEITEN 22/23



Fotomontage: AP/Jordan Strauss, EPA/Ryan Sun (4), AFP/Mike Coxoda

Oscars zwischen Prunk und Politik

DIE ACADEMY AWARDS nutzten die Hollywood-Stars nicht nur zum Schaulaufen über den roten Teppich. Filmisch holte „One Battle After Another“ über einen linken Widerstandskämpfer gleich sechs Preise. Auf der Bühne gab es Kritik für Trump & Co. SEITEN 10 BIS 13

GROSSE NACHFRAGE
Um steirische Eier
herrscht ein G'riss
Steirische Legehennenbetriebe kommen derzeit mit der Produktion kaum nach – und das liegt nicht nur am bevorstehenden Osterfest.
SEITEN 26/27

ANZEIGE
Krone AUKTION
Der große Online Marktplatz
Schlagen Sie zu!
14. – 24. MÄRZ 2026
Bis zu **50%** sparen!

ANZEIGE
pool + garden
TULLN
19. – 22. MÄRZ
DIE MESSE ZUM START
IN DIE GARTENSAISON
Info & ermäßigte Tickets:
www.messe-tulln.at

ANZEIGE
win2day LOTTO
7,7 Mio. € auf
win2day
gewonnen!
18+

G'riss um Eier:

Steirische Legehennenbetriebe kommen derzeit mit der Produktion kaum nach – und das liegt nicht nur an den nahenden Osterfeiertagen.

Hochbetrieb herrscht derzeit am Hof der Familie Schlegl in Haselsdorf, südwestlich von Graz: Über 14.000 gefiederte „Mitarbeiterinnen“ sorgen hier laufend für Nachschub. Nicht nur weil Ostern naht, sondern weil den Legehennen-Bauern derzeit die Ware regelrecht aus der Hand gerissen wird. Einerseits wirkt die Vogelgrippe noch nach. In vielen Nachbarländern wie Deutschland oder Polen gab es dadurch massive Ausfälle in Großbetrieben. „Es gibt einfach am ganzen EU-Markt weniger Eier“, sagt Jungbauer Hans-Peter Schlegl, seines Zeichens auch Obmann der steirischen Geflügelwirtschaft. Österreich und die Steiermark seien dabei „mit einem blauen Auge“

250

EIER PRO KOPF...

...essen Herr und Frau Österreicher im Schnitt jährlich. Die meisten Eier werden in der Steiermark produziert – von rund 780 Legehennenbetrieben.

davongekommen. Aber auch hierzulande gilt aufgrund des Geflügelpest-Risikos noch Stallpflicht für Hühner, das wird auch zumindest bis Ostern – und solange viele Zugvögel unterwegs sind – noch so bleiben.

Der Verknappung des Angebots steht eine stetig steigende Nachfrage gegenüber: Laut AMA-Konsumanalysen wurden in Öster-

„Für Ostern zeitig einkaufen“



Foto: Jürgen Fuchs



Foto: Jürgen Fuchs

© Hans-Peter Schlegl und seine fleißigen Damen haben derzeit alle Hände voll zu tun.

© Eier sind bei knappem Angebot stark gefragt, zu Ostern wird es aber genug geben.

reich 2024 so viele Eier wie nie zuvor gekauft, im letzten Jahr ist der Konsum noch einmal um rund zwei Prozent gestiegen. Zeitweise, speziell zu Beginn des Jahres, führte das sogar zu leeren Eier-Regalen in Super-

märkten. Von einem Engpass sei derzeit aber keine Rede, sagt Schlegl. In Hinblick auf Ostern betont der Landwirt: „Frischeier wird es sicher genug geben. Bei den bunten Ostereiern würde ich empfehlen, vielleicht

schon einige Tage oder eine Woche vorher einzukaufen.“

Für die steirischen Legehennenhalter bedeutet das G’riss um die Eier jedenfalls einen erfreulichen Aufschwung: „Die Stimmung

bei den Betrieben ist derzeit sehr gut und einige erweitern gerade ihre Ställe oder steigen neu in die Produktion ein“, so Schlegl. Vor allem bei Freilandeiern sei das Potenzial groß.

Hannes Baumgartner



Regionale Medien

Preis für Innovation in der Landwirtschaft

Die Ausgezeichneten beim diesjährigen Agrar-Innovationspreis „Vifzack“ stehen fest.

Die Gewinnerin des diesjährigen Agrar-Innovationspreises „Vifzack“ der Landwirtschaftskammer Steiermark steht fest: Lisa-Marie Gollowitsch aus Markt Hartmannsdorf holte sich mit ihrem Projekt „Patenhuhn“ den Sieg. Worum es dabei geht? Kunden übernehmen die Patenschaft für ein konkretes Tier und erhalten regelmäßig Eier. Ergänzt wird das Angebot durch Brot aus dem Lehmofen, Hofprodukte sowie Veranstaltungen und Bildungsformate. Auch die weiteren Platzierungen zei-



Eine Auszeichnung gab es für: Michael Windberger, Maria Bernhart, Lisa-Marie Gollowitsch, Samuel Friesinger und Daniel Konrad (v.l.) LK Steiermark/Fuchs

gen, wie kreativ die heimische Landwirtschaft ist.

Innovationskraft

Der zweite Platz geht an Maria Bernhart aus Eibiswald mit dem Projekt „Steirische Physalis von B&B Raritäten“. Die wärmeliebende Frucht, meist importiert, wird bei ihnen frisch vermarktet sowie weiterverarbeitet. Beim diesjährigen

Vifzack dürfen sich gleich drei Projekte über den dritten Platz freuen. Michael Windberger aus Schladming mit dem Projekt „Garten am Berg“, Samuel Friesinger aus Fehring mit dem Projekt „Alten Rassen, bunte Bentheimer“ und Daniel Konrad aus Deutschlandsberg mit seinem Projekt „Schilcherland Pilze im Schloss Frauental“ überzeugten gleichermaßen.

Junger Schweinebauer ist ein „alter“ Vifzack

Samuel Friesinger aus Fehring beeindruckt als Vifzack mit alten Schweinerassen und neuen Visionen.

Der 24-jährige **Samuel Friesinger** aus Fehring sicherte sich bei der jüngsten Vifzack-Preisverleihung den dritten Rang. Für seine kreativen Ideen mit alten Nutztierassen wurde er beim Agrarinnovationspreis Vifzack ausgezeichnet. Er zeigt mustergültig, wie aus Innovation wirtschaftlicher Erfolg entsteht.

Platz drei für Südoststeirer

Der dritte Preis beim Vifzack ist auch eine Würdigung für seine innovative Erhaltungsarbeit alter Nutztierassen und



Samuel Friesinger holte Platz drei beim Vifzack 2026. facebook/Friesinger

der hohen Tierwohlansprüche. Ursprünglich wollte Friesinger Dachdecker werden. Obwohl ihm kein elterlicher Bauernhof vererbt wurde, fand er als Quereinsteiger dennoch den Weg in die Landwirtschaft. Nach der Landwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf absolvierte er eine Fleischerlehre und die

Meisterprüfung. Heute ist Friesinger nicht nur Fleischermeister, sondern auch Direktvermarkter, Winzer, Mitbetreiber einer Tankstelle und engagierter Landwirt. Er betreibt eine eigene Fleischerei und liefert über 50 Billa-Filialen mit seinen „Friesinger Fleisch- und Wurstspezialitäten“ aus 100 Prozent Vulkanlandschwein.

Alte Rassen und neue Ideen

Friesinger setzt auf Qualität statt Masse, sowie alte Nutztierassen, wie dem „Bunte-Bentheimer“-Schwein. Diese Tiere wachsen langsamer, liefern marmoriertes Fleisch und sind robuster. Auf seiner Freilauffarm in Fehring leben rund 50 Mastschweine, neun Muttertiere und die beiden Eber Hank und Sherlock.



Anerkennungspreise in den Bezirk gingen an Sonja Fröhlich-Graf, Nicole Foggenberger, Josef Sonnleitner und Richard Hofer (v.l)

LK Steiermark/Fuchs

Anerkennungspreise für Nominierte beim Vifzack

Auch 2026 zeichnete die Landwirtschaftskammer Steiermark die innovativen Betriebe in der Land- und Forstwirtschaft aus. Gewinner des Innovationspreises Vifzack 2026 der Landwirtschaftskammer ist Lisa-Marie Gollowitsch aus Markt Hartmannsdorf mit ihrem Projekt „Patenhuhn“. Der Bezirk Graz-Umgebung wurde mit vier Anerkennungsurkunden ausgezeichnet. Die

Ausgezeichneten Vifzacks 2026 aus dem Bezirk sind Richard Hofer aus Nestelbach mit dem Projekt „Knäääckebröt“, Josef Sonnleitner aus St. Marein bei Graz mit seinem Projekt „Kisten- und Palettenwaschvorrichtung“, Sonja Fröhlich-Graf aus Dobl-Zwaring mit dem Projekt „Auszeit im Baumhaus Buchengrün“ und Nicole Foggenberger aus Werndorf mit dem Projekt „Steirische Hagebutte“.

FEHRING

Junglandwirt Samuel Friesinger holt dritten Platz bei Innovationspreis „Vifzack“

tiert – darunter ist auch der 24-jährige Fehring Samuel Friesinger.

Gemeinsam mit Michael Windberger aus Schladming und Daniel Konrad aus Deutschlandsberg teilt sich der

Junglandwirt den dritten Platz. Mit alten Rassen, neuen Ideen und Eifer zum Vollblut-Bauern und Meisterfleischer begeisterte er die Jury. Vor allem die alte Schweinerasse „Bunte Bentheimer“ und die Produkte aus

Ihrem Fleisch hebt man seitens der Landwirtschaftskammer hervor.

Zwar nicht auf dem Stockerl, aber trotzdem ausgezeichnet wurden drei weitere südoststeirische Betriebe: Renate Christandl aus Feldbach, Marion und Mario Wallner aus St. Stefan im Rosental und Christoph Krenn aus Feldbach.



Friesinger begeistert mit alter Schweinerasse

ULRIKH DUNST

Bestes steirisches Kernöl aus der Region genießen

Steirisches Kürbiskernöl ist weiter auf Höhenflug und steht natürlich auch zu Ostern hoch im Kurs - entweder zum Verfeinern eines frischen Salates, eines Kernölaufstrichs oder als kleines Mitbringsel für den Osterhasen. Heuer war das Ergebnis bei der Landesprämierung besonders erfreulich. Die 100-köpfige Expertenjury stellte den heimischen Kürbiskernöl-Produzenten nach einem viertägigen Verkostungs-Marathon das bisher allerbeste

Zeugnis aus. Zudem steigen Beliebtheit, Bekanntheit und Absatz des Grünen Goldes. Die Profiverkoster prüften die 484 eingereichten Kernöle anonym auf Herz und Nieren – konkret auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz. Zudem standen die Kürbiskernöle im Labor auf dem Prüfstand. Unglaubliche 436 (90 Prozent) der 484 getesteten Öle erlangten die Gold-Auszeichnung „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2026“.



Landesprämierung 2026: Kürzlich wurden die besten Öle des Landes wiederum einer strengen Prüfung unterzogen.

MeinBezirk/Waltraud Fischer

RAUMBERG-GUMPENSTEIN

App macht Bauern das Leben leichter

„SatGrass“ wurde in Raumberg-Gumpenstein entwickelt und gestern vorgestellt.

Digitale Innovationen für Grünland- und Viehwirtschaft“, unter diesem Titel stand gestern eine Tagung an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. In ihrem Zuge wurde ein neues Instrument vorgestellt, das den Landwirten das Leben künftig erleichtern soll: die kostenlose „SatGrass“-App. Sie liefert Informationen zum optimalen Zeitpunkt für die Mahd, mit ihr kann man Ertrag wie auch Futterqualität abschätzen. Acht Jahre und gut zwei Millionen

Euro wurden in ihre Entwicklung gesteckt. Wichtiger Kooperationspartner dabei war die europäische Weltraumagentur (ESA), deren Satelliten Daten für die Wachstumsprognosen liefern. Von Anfang an „waren auch mehr als 80 Bauern ins Projekt eingebunden, mit ihnen wurden auf 180 Grünflächen weitere Daten erhoben“, erklärt Andreas Schaumberger, „SatGrass“-Projektleiter von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.



Prominente
Runde mit
LK-Präsident
Andreas Stein-
egger (3. v. li.)
und Minister
Norbert Tot-
schnig (2. v.
re.) BURGSTEINER

Der Präsentation der App wohnten unter anderem auch Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig und Andreas Steinegger, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, bei. Ersterer sieht in der „Digitalisierung einen entscheidenden Faktor für die Landwirtschaft“. Aus Sicht des Ministeriums sei allerdings klar, „dass jedes digitale System nur ein Werkzeug ist, die Verantwortung bleibt bei den Bauern selbst“. Und Steinegger betonte: „Wir schauen sehr

genau darauf, dass Digitalisierung leistbar bleibt. Anwendungen, die einen Mehrwert haben, müssen auch einen Mehrwert bringen.“

Die App kann ab sofort auf Handy oder PC installiert werden. Wie sie funktioniert, wird bei drei Onlineveranstaltungen erklärt. Die erste findet am 17. März, um 19 Uhr statt. Zu sehen ist sie über die Homepage der HBLFA Raumberg-Gumpenstein sowie auf www.satgrass.at.

Dorit Burgsteiner



Agrarmedien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Dieses Weinpaket kommt von Herzen

Die Weinhoheiten Magdalena I., Antonia und Lea haben ihre Lieblingsweine in einem Paket vereint und zeigen damit ihre Leidenschaft für den steirischen Wein.

Sie bezeichnen sich zu Recht als Botschafterinnen des heimischen Weines: die steirischen Weinhoheiten Magdalena, Antonia und Lea. Noch bis August 2026 werden sie kräftig die Werbetrommel für den steirischen Wein rühren und ihre Regentschaft dann bei der Leibnitzer Weinwoche übergeben. Rechtzeitig vor der Ablöse lassen die drei dynamischen Winzerinnen mit einem besonderen Projekt aufhorchen.

Als anerkannte Weinfachfrauen präsentierten sie kürzlich ihre individuellen Lieblingsweine von ihren Betrieben, die gleichzeitig die steirische Weinvielfalt und die regionale Weinkultur sichtbar machen. „Unser exklusives Weinpaket ist eine Liebeserklärung an



Weinhoheiten Lea, Magdalena I. und Antonia mit ihrem Lieblingswein.

alle Liebhaber des steirischen Weins“, erklärte Weinkönigin Magdalena I. gemeinsam mit den Weinhoheiten Antonia und Lea. Das Dreier-Weinpaket beinhaltet einen Muskateller von Weinhoheit Lea Kneißl aus Löffelbach/Hartberg, einen Burgunder Cuvée

von Weinkönigin Magdalena Niederl aus Breitenbuch in der Marktgemeinde Kirchbach-Zerlach und einen Welschriesling von Weinhoheit Antonia Hiebaum aus St. Stefan/Rosental. Erhältlich ist das exklusive Weinpaket bei den drei Weinbaubetrieben.

Dieses Weinpaket kommt von Herzen

Die Weinhoheiten Magdalena I., Antonia und Lea haben ihre Lieblingsweine in einem Paket vereint und zeigen damit ihre Leidenschaft für den steirischen Wein.

Sie bezeichnen sich zu Recht als Botschafterinnen des heimischen Weines: die steirischen Weinhoheiten Magdalena, Antonia und Lea. Noch bis August 2026 werden sie kräftig die Werbetrommel für den steirischen Wein rühren und ihre Regentschaft dann bei der Leibnitzer Weinwoche übergeben. Rechtzeitig vor der Ablöse lassen die drei dynamischen Winzerinnen mit einem besonderen Projekt aufhorchen.

Als anerkannte Weinfachfrauen präsentierten sie kürzlich ihre individuellen Lieblingsweine von ihren Betrieben, die gleichzeitig die steirische Weinvielfalt und die regionale Weinkultur sichtbar machen. „Unser exklusives Weinpaket ist eine Liebeserklärung an



Weinhoheiten Lea, Magdalena I. und Antonia mit ihrem Lieblingswein.

alle Liebhaber des steirischen Weins“, erklärte Weinkönigin Magdalena I. gemeinsam mit den Weinhoheiten Antonia und Lea. Das Dreier-Weinpaket beinhaltet einen Muskateller von Weinhoheit Lea Kneißl aus Löffelbach/Hartberg, einen Burgunder Cuvée

von Weinkönigin Magdalena Niederl aus Breitenbuch in der Marktgemeinde Kirchbach-Zerlach und einen Welschriesling von Weinhoheit Antonia Hiebaum aus St. Stefan/Rosental. Erhältlich ist das exklusive Weinpaket bei den drei Weinbaubetrieben.

Kürbiskernöl-Prämierung 2026

Grünes Gold im Höhenflug: Punktemaximum für 290 Öle

Steirisches Kürbiskernöl bestätigt auch 2026 seinen Ruf als Spitzenprodukt. Neun von zehn erhielten bei der Landesprämierung die Goldplakette – so viel Topqualität gab es noch nie.



Nach dem Verkostungsmarathon wurde das beste Öl prämiert.

Graz In der Steiermark wurden 484 Öle von einer 100-köpfigen Jury anonym verkostet und zusätzlich im Labor geprüft, berichtet die Landwirtschaftskammer Steiermark (LK). 436 Proben erhielten das Zertifikat „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2026“ und 290 Öle erreichten sogar das Punkte-



Kürbiskernöl-Superstars Erich Lienhart und Michael Konrad

maximum. Drei Betriebe aus Kalsdorf – die Familien Konrad, Lienhart und Edlmann – schafften dabei eine besondere Marke: Sie wurden 25 Jahre in Folge prämiert. Für fast 1.300 steirische Produzenten mit über 9.000 ha Ölkürbisfläche ist das „grüne Gold“ eine wichtige Einkommenssäule. 2025 lag der Kernertrag mit durchschnittlich 720 kg/ha über dem Zehnjahresmittel, die abgefüllte Ölmenge der Mitgliedsbetriebe stieg auf 2,73 Mio. Liter. Auch das Burgenland profitiert vom Herkunftsschutz. Die Bezirke Jennersdorf, Güssing und Oberwart zählen auch zum Anbaubereich des „Steirisches Kürbiskernöls“. 17 Betriebe reichten 2026 ihre Öle ein – alle wurden mit der Goldplakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2026“ ausgezeichnet.

Fotos: LK Steiermark/Fuchs



Online Medien

Online Medien

Weinpaket:

Woche, Leibnitz – 17. März: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung – 17. März: [zum Beitrag](#)

5' – 17. März: [zum Beitrag](#)

Vifzack 2026:

Klipp Magazin – 16. März: [zum Beitrag](#)

Top Agrar – 16. März: [zum Beitrag](#)

Woche, Südoststeiermark – 13. März: [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