

# Presseinformation

Graz, 27. März 2026

## Kulinarik und Ostern

**Seit Wochen bereiten sich die steirischen Direktvermarkter auf die Osterzeit vor**

**Vizepräsidentin Maria Pein:** „Die steirischen Bäuerinnen und Bauern decken den Ostertisch reichlich mit heimischen Köstlichkeiten: Vom Osterfleisch über Kren bis hin zu Eiern.“

- **Durchschnittlicher Verzehr von Osterfleisch  
pro Person um die Osterzeit: 25 dag**
- **Kren: 5 dag (Ø 15 dag im Jahr)**
- **Eier: 8 Eier**

**Osterschinken.** Auf Hochtouren laufen bei den steirischen Direktvermarktern die Vorbereitungen für die Osterzeit. Eine Knappheit bei Osterschinken und Brot wird es nicht geben. Die Nachfrage ist gut, die Vorratskammern der Bauern mit diesen besonderen Spezialitäten für das traditionelle Familienfest sind gut gefüllt. Wir rechnen damit, dass am Karfreitag die Direktvermarkter wieder restlos ausverkauft sind. Das Besondere am Osterschinken von den Direktvermarktern aus der Region ist, dass dieser sehr natürlich und mit viel Handarbeit hergestellt wird. So reift das Osterfleisch, umgeben von einer traditionellen Gewürzmischung, mehrere Wochen in der Sur und erhält so seinen unverwechselbaren Geschmack. Tipp: der klassische Osterschinken aus dem Teilstück Frikandea ist fettarm und eiweißreich und bei figurbewussten Menschen besonders beliebt. Es empfiehlt sich, diese besonderen Stücke jetzt schon vorreservieren zu lassen. Mit der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer wird die Qualität der Osterspezialitäten in lichte Höhen geführt. So bieten in der Steiermark mehrere hundert Direktvermarkter Osterfleisch an, allein an der Spezialitätenprämierung haben 120 Bauernfamilien mitgemacht.

**Brot.** Auch Osterbrot und Brot werden keine Knappheit erfahren. Das Besondere am Osterbrot sowie bei Brot generell ist, dass die Brotbäuerinnen überlieferte Hausrezepte verwenden, aber auch innovative neue Osterkreationen schaffen. Auch hier sollte rechtzeitig bestellt werden, um den Ostergenuss aus dem Backofen sicherzustellen. Auch hier bieten die Direktvermarkterinnen mit kreativen Ostergebäcken wie „Osterhaserln“, „Hennen“ oder „Nesterln“ Osterdekor zum Genießen oder als kleine kulinarische Aufmerksamkeit zum Mitbringen.



**Kren.** Die Krenenernte erfolgte zur Hälfte im Herbst des Vorjahres und im März 2026. Die Ernte ist weitgehend abgeschlossen. Mit der Erntemenge 2025/26 sind die Krenbauern zufrieden, die Qualität der scharfen Wurzel ist hervorragend. Bei den Krenbauern herrscht nach einigen schwierigen Jahren wieder zarter Optimismus. Die Erzeugerpreise sind zufriedenstellend, für 2026 wird sogar mit einer leichten Ausweitung der Fläche gerechnet.

Der herkunftsgeschützte „Steirischer Kren g.g.A.“ ist sehr stark nachgefragt und gehört auf alle Fälle auf den Ostertisch. Beim Einkauf sollte man unbedingt auf das blau-gelbe EU-Qualitätszeichen „Steirischer Kren g.g.A.“ – denn nur dieses garantiert beste Qualität und die garantiert steirische Herkunft. Kren wird aufgrund seiner ätherischen Öle und des hohen Vitamin C-Gehalts im Volksmund auch als „Penicillin des Gartens“ bezeichnet. Kren ist zudem auch eine anerkannte Heilpflanze. Er ist eine besondere Spezialität in der Steiermark und darf als Traditionsprodukt nicht auf dem Ostertisch fehlen.

**Eier.** Am heimischen Eiermarkt bleibt die Lage weiterhin außergewöhnlich angespannt. Die Nachfrage ist bei allen Haltungsformen hoch, während das verfügbare Angebot begrenzt ist. Tipp: Bitte gefärbte Ostereier und Eier für Ostern rechtzeitig kaufen.

**Was in den Weihkorb gehört:** Das ist regional unterschiedlich. Steiermarkweit sind in jedem Fall Osterfleisch, Kren, ungefärbte Eier, Osterbrot sowie gekochte Osterkrainer und Selchwürstel drinnen. Im Grazer Raum ist zusätzlich ein Schweinsbraten im Weihkorb. In der Obersteiermark ist zusätzlich geräucherte und gekochte Zunge im Weihkorb. In der Oststeiermark ist ein Mulbratl im Weihkorb. Teils ist auch Salz im Weihkorb. Geweihtes Salz wird bei der Auferstehung dann den Tieren gefüttert, damit sie gesund bleiben.

**Kontakt:** Mag. Rosemarie Wilhelm, [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at), 0316/8050-1280, 0664/1836360