



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

Osterjause

→ [Zum Beitrag](#)



→ [Zum Beitrag](#)

ORF



BRAUCHTUM UND RELIGION

Regionale Schmankerln im Osterkorb

Im Osterkorb der Steirerinnen und Steirer landen nach der Fastenzeit viele regionale Köstlichkeiten. Laut Landwirtschaftskammer sollte es auch zu keinem Engpass kommen. Lebensmittel wie Eier und Kren seien für Ostern vorrätig. Auch der Schinken dürfe nicht fehlen.

Online seit gestern, 18.13 Uhr

Teilen 

Durchschnittlich essen wir rund um Ostern 25 dag Osterfleisch, acht Eier und fünf dag Kren pro Person.

Nach Weihnachten ist bereits vor Ostern

Die Direktvermarkter denken bereits ab Weihnachten an Ostern, sagt Marianne Reinegger von der Landwirtschaftskammer: „Die heimischen Landwirte bereiten sich schon seit Jahresanfang drauf vor. Sie lassen dem Fleisch Zeit, verwenden ihre eigenen Würzmischungen und pökeln es ein, sodass die Gewürze richtig ins Fleisch einbringen können, dass es ganz besonders für Ostern wird. Und es ist auch genug für Ostern da.“

Das Osterfleisch ist oft schon vorreserviert und bei einigen fast ausverkauft. Denn wir Steirerinnen und Steirer greifen ordentlich zu: „Ostern ist ein Familienfest traditionelle Osterjause, da genehmigt sich jeder dann doch ein Viertel Kilo Osterfleisch und Selchwürstel.“

Kren für die Verdauung

Verdauungsfördernd und fettverbrennend im Osterkorb ist der Kren – auch Penicilin des Gartens genannt. Die heurige Ernte stimmt die 40 steirischen Krenbauern positiv, sagt deren Obmann Thomas Gasper: Der Steirische Kren hat die Besonderheit, dass er bei uns durch das g.g.A, das bedeutet geografisch geschützte Angabe, nur in dieser Region angebaut wird. Wir haben die Hektaranzahl früher von rund 240 Hektar wieder auf 300 Hektar gesteigert, wo wir schon mal waren. Wir haben ihn auch schon verkostet während der Ernte und die Schärfe ist gegeben“, freut sich Gasper.

ORF



Thomas Gasper bei der Krenenernte

Eier teilweise knapp aber vorhanden

Eier seien derzeit etwas knapp. Die Versorgung sei aber gesichert, beruhigen die heimischen Eierbauern. Mehr dazu auch in **Eierbauern wollen Versorgungslücke schließen** (27.3.2026).

Durch die bunte Farbe auf der Schale, die den Stempel der Eier verdeckt, muss man sich Informationen über Herkunft und Haltungsform anderwertig holen, empfiehlt Reinegger: „Man sieht es auf der Verpackung, auf dem Etikett. Da ist alles genau angegeben, wo das Ei her ist und wer es verkauft. Oder man geht direkt zum Bauernmarkt oder zum Bauern und kauft die Eier lose, dann weiß man ganz genau, woher sie stammen.“

red, steiermark.ORF.at

Osterjause & Kren



[Zum Beitrag](#)



The screenshot shows a mobile application interface for a radio broadcast. At the top, there is a large image of a sunset over a river, with a green overlay on the right side containing the 'ORF St' logo. Below the image, the title 'Kren für die Osterjause' is centered. A progress bar is visible, showing the current time as 15:39:40, with a total duration of 18:59. The progress bar is divided into segments, with the current segment highlighted in blue and labeled 'Kren...'. Below the progress bar, there are control buttons: 'START', a 10-second rewind button, a large blue play button, a 10-second fast forward button, and a 'LIVE' button. At the bottom, there is a volume slider and a set of icons for alarm, repeat, and more options.

ORF Landwirt schafft: Neue Landesbäuerin, Weltfrauentag

→ [Zum Beitrag](#)



Sturmschäden

→ [Zum Beitrag](#)



Marktbericht: Osterbrot und Pinze



[Zum Beitrag](#)



The screenshot shows a mobile application interface for a radio broadcast. At the top, there is a large image of a silver alarm clock on the left and a green graphic with the ORF St logo on the right. Below the image is the title "Marktbummel: Osterbrot und Pinzen". Underneath the title is a timeline from 06:00 to 09:59. A vertical line indicates the current time is 08:10:20. The timeline shows several program segments, with the current segment labeled "Marktbu...". At the bottom of the interface are playback controls: a "START" button, a "10" button with a refresh icon, a large blue play button, another "10" button with a refresh icon, and a "LIVE" button. There is also a volume slider and a "LIVE" indicator.



Landesweite Medien

ÖSTERREICH

Trotz Knappheit ist die Versorgung mit Eiern heuer zu Ostern gesichert

Auf acht Millionen Legehennen wollen die heimischen Bauern ihre gackernden Bestände bis 2028 steigern, um allfällige Verknappung des begehrten Runden vom Geflügel abzufedern. Die steirische Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein beruhigt aber fürs kommende Fest: „Trotz

massiven Ausfällen durch die Vogelgrippe im Norden von Europa, wo 12 Millionen Tiere gekeult werden mussten, ist die Versorgung gesichert.“ Einziges Manko: Möglicherweise seien da und dort nicht immer alle Haltungsformen in allen Regalen verfügbar. Hamsterkäufe seien aber nicht nötig.



Mit einer herzhaften Osterjause wird traditionell das Ende der Fastenzeit gefeiert

Regionale Unterschiede bei den steirischen Osterkörben

Bei den Direktvermarktern herrscht Hochsaison: Gerade zu Ostern ist Gutes direkt vom Bauernhof sehr gefragt

Speziell zu Ostern greifen Steirer gerne zu Produkten aus dem eigenen Bundesland, zumal unsere Landwirte nicht „nur“ mit Fleisch, sondern auch mit Eiern, Kren, Würstel, Pinzen, Süßem, Brot und Eiern unsere Tische mehr als reichlich decken können.

Und gerade zu Ostern wird bekanntlich gerne, gut und viel gegessen. 25 Dekagramm Osterfleisch sind es laut Statistik pro Person,

dazu kommen acht Eier und fünf Dekagramm Kren. Die Ernte des scharfen Klassikers erfolgt übrigens zur Hälfte im Herbst, die zweite wurde im März eingefahren. Mit der Menge sind die Krenbauern zufrieden, die Qualität der berühmten Wurzel ist herausragend, auch die Preise sind fair. Nach schwierigen Jahren denken damit viele sogar über eine Ausweitung der Anbaufläche nach.

Was in den Weihkorb kommt, ist in der Steiermark regional unterschiedlich. Zu den eingangs erwähnten Klassikern legen viele im Grazer Raum etwa ein Stück Schweinsbraten. In der Obersteiermark ist auch geräucherte, gekochte Zunge im Korb – in der Oststeiermark hingegen Mulbratl. Auch Salz bringen viele mit zur Weihe, das wird bei der Auferstehung Tieren gefüttert, damit diese gesund bleiben.



Rund um Ostern sind Eier besonders gefragt. Obwohl das gar nicht der absolute Nachfrage-Peak ist. Clarena Fabry

Wie es um die (Oster-)Eier steht

Einkaufen. Eier gehören zum Osterfest dazu - und waren zuletzt immer wieder knapp. Zumindest punktuell kann es in den heimischen Supermärkten auch jetzt Engpässe geben.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Wien. Was wäre Ostern ohne Eier? Diese Frage hat sich in den vergangenen Wochen und Monaten immer wieder gestellt, denn: Die Zeichen standen auf Eierknappheit. Und auch kurz vor dem Hochfest des Eis kann es vorkommen, dass man auf der Suche nach Eiernachschub zumindest nicht genau das bekommt, wonach man sucht - oder man sich wiederholt den allerletzten Karton Bio-Eier schnappt.

Ostern ohne Eier wird freilich auch heuer niemand erleben müssen. Der Handel hat sich für das Eierfest mit Ware eingedeckt, temporäre oder punktuelle Engpässe bei Eiern schließen die großen heimischen Supermarktketten aber nicht aus, wie es auf „Presse“-Anfrage heißt: Bei bestimmten Packungsgrößen oder Haltungsformen könnte es in dem einen oder anderen Supermarkt kurzzeitig knapp werden. Spar und Hofer haben (speziell bei gekochten und gefärbten Eiern) zwischenzeitlich auch Eier aus dem Ausland ins Sortiment aufgenommen, um gut über die Osterfeiertage zu kommen - Spar aus Bayern, Hofer unter anderem aus Tschechien -, was wiederum heimische Eierproduzenten verärgert.

„Keine Hamsterkäufe notwendig“

„Hamsterkäufe sind nicht notwendig“, sagte Maria Pein, die Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer - in der Steiermark werden die meisten Eier des Landes produziert -, zuletzt bei einem Pressegespräch: Eier seien knapp, aber die Versorgung sei gesichert. Michael Wurzer von der Geflügelwirtschaft Österreich sagt zur „Presse“: „Wir können Österreich auf jeden Fall ausreichend mit heimischen Eiern versorgen, aber die Marktsituation ist knapp bis Ostern.“ Der Hauptgrund: Die Vogel-

grippe, die zwar nicht in Österreich, aber in anderen europäischen Ländern grassiert und wegen der diesen Winter hunderttausende Tiere gekeult werden mussten. Auch eine zweite Tierseuche - die Newcastle-Disease - bereitet Geflügelhaltern Probleme.

„Das führt dazu, dass es am europäischen Markt kaum frei verfügbare Eier gibt und wenn, dann sehr teure“, sagt Wurzer. Daher greifen die heimische Gastronomie und Lebensmittelindustrie auf österreichische Ware teilweise auch aus dem Lebensmitteleinzelhandel zurück. „Das hat auch zu teilweise leeren Regalen geführt.“ Gastronomie und verarbeitende Betriebe nutzen sonst gerne (billigere) Importware - oft aus schlechteren Haltungsformen wie dem ausgestalteten Käfig. Auf eine entsprechende Kennzeichnungspflicht drängt die heimische Geflügelwirtschaft schon lange.

Noch ein Grund für die teilweise knappe Eiersituation: Die Österreicher essen immer mehr Eier. Pro Kopf und Jahr waren es laut AMA im Jahr 2024 exakt 250 Stück, zum Vergleich: Zehn Jahre davor lag der Pro-Kopf-Verbrauch noch bei 235 Stück, 1995 waren es 230 Eier. Der stetige Trend nach oben könnte damit zu tun haben, dass Eier mittlerweile nicht mehr als böse Cholesterinbombe gelten - sondern als eine wertvolle Komponente einer (immer beliebteren) proteinreichen Ernährung.

Vor Ostern steigt die Nachfrage nach Eiern wenig überraschend deutlich an. Zwei Drittel der Österreicher brauchen dann mehr Eier als üblich, wie eine aktuelle Rewe-Umfrage zeigt. Fast jeder zweite Befragte (44 Prozent) kauft rund um Ostern mehr als zehn zusätzliche Eier. Auch wenn Ostern gar nicht der absolute Höhepunkt des Eierkonsums ist - das ist Weihnachten - wird sich die Lage danach definitiv entspannen, sagt Geflügelwirtschafts-Vertreter

Wurzer. Über den Sommer geht die Nachfrage zurück. Längerfristig gesehen wird sich auch etwas tun: Einerseits kommen in Österreich 480.000 neue Legehennenplätze bis Ende 2027 dazu - vorrangig im Freiland. Was die Vogelgrippe angeht, die zuletzt häufiger aufgetreten ist - auch wenn Österreich mit Ausnahme von Herbst 2024 nicht direkt betroffen war -, hoffen die Eierproduzenten für die Zukunft auf eine Impfung: China nutzt diese bereits.

Fast eine Milliarde Eier wurden laut AMA 2025 im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel verkauft. Knapp die Hälfte davon stammt aus Bodenhaltung, 13,2 Prozent aus Bio-Haltung, 38 Prozent aus konventioneller Freilandhaltung. Der Freilandanteil ist seit 2022 gestiegen (von 35,8 Prozent), der Bodenhaltungsanteil leicht gesunken, Bio in etwa gleich geblieben. Käfighaltung bei Hühnern ist in Österreich seit 2020 verboten, in Deutschland seit 2026. In anderen EU-Ländern gibt es noch sogenannte ausgestaltete Käfige.

Steirische Eier-Bauern

Nicht nur rund ums nahende Osterfest sind Eier gefragt: Der Konsum legt seit einigen Jahren zu, die Ware wird mitunter knapp. Legehennenhalter wollen ausbauen und suchen Neueinsteiger. Dabei gibt es aber Hürden.

Die aktuell wichtigste Botschaft vorweg: „Die Versorgung mit Eiern rund um Ostern ist gesichert“, sagt Maria Pein, die Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer. Unstrittig ist aber auch, dass Eier in der Steiermark bzw. ganz Österreich knapp sind und nicht jederzeit überall Produkte aller Haltungsformen verfügbar sind.

Das liegt zunächst an einigen wirtschaftlich eher mageren Jahren für die Branche, in denen kaum neue Ställe gebaut wurden

”
Vor allem die bürokratischen Hürden beim Bau- und Raumordnungsgesetz und die hohen Investitionskosten dämpfen die Bereitschaft, in die Branche einzusteigen oder zu erweitern.

Maria Pein, Vizepräsidentin Landwirtschaftskammer Stmk.



Foto: Jürgen Fuchs

und einige Betriebe das Handtuch geworfen haben. Den Markt europaweit auf den Kopf gestellt hat zudem die Vogelgrippe, wodurch vor allem in nördlichen

Nachbarländern Millionen Legehennen ausgefallen sind. Und nicht zuletzt eine für die Geflügelwirtschaft erfreuliche Entwicklung: Eier sind stark gefragt.

Können Verstärkung brauchen

Binnen gerade einmal fünf Jahren ist der Pro-Kopf-Konsum in Österreich um 14 Stück pro Jahr gestiegen – was auch dem Proteintrend geschuldet ist.

„Wir brauchen einen Zuwachs an Legehennenhaltern, um Österreich weiter versorgen zu können“, sagt Hans-Peter Schlegl, Obmann der Geflügelwirtschaft Steiermark. Ein Paradebeispiel, wie das gelingen kann, liefert Johannes Riegler aus dem südoststeirischen Gnas. Der 36-Jährige hat seinen Brotberuf Tischler an den Nagel gehängt, den elterlichen Hof übernommen und auf Legehennen umgestellt. Seit Herbst hält er im Voll-erwerb 5000 Tiere in Freilandhaltung. „Natürlich war es ein Risiko, hohe Investi-

Foto: Jürgen Fuchs



Branchen-Obmann
Hans-Peter Schlegl
ermutigt zum
Einstieg in die
Legehennenhaltung.

tionen waren erforderlich, aber es läuft sehr gut. Ich kann Kollegen nur dazu ermutigen“, so der Steirer.

Als Hürden für den Neueinstieg nennen die Exper-

ten primär lange Bauverfahren sowie viel Bürokratie und teure Gutachten für neue Ställe. Vor allem die Geruchsbelastung sei auch bei Anrainern immer ein

DATEN & FAKTEN

Die Steiermark ist Österreichs wichtigstes „Eierland“: Rund **720 steirische Legehennen-Betriebe** halten ein Drittel aller Tiere in Österreich. Den Großteil davon in **Bodenhaltung** (53%), gefolgt von **Freiland** (37%) und **Bio** (9%). **Pro Kopf** werden hierzulande jährlich im Schnitt **250 Eier** gegessen.

heißes Thema. „Wobei sich hier in den letzten Jahren durch die Technik enorm viel verbessert hat“, betont Obmann Schlegl.

Hannes Baumgartner

250

Eier (als Schalenei und verarbeitet) beträgt der durchschnittliche jährliche Pro-Kopf-Konsum in der Steiermark. Die Menge ist über die vergangenen fünf Jahre um 14 Eier gestiegen.

**Starker
Anstieg bei
der Eier-
Nachfrage:
Maria Pein**

LWK/ALEXANDER
DANNER



Land kämpft vor Ostern gegen Eierknappheit

Ostern steht vor der Tür, aber im Handel sind die Eier knapp. Bauernvertreter wollen gegensteuern, doch es gibt Hürden.

Von Günter Pilch



Die aktuelle Knappheit ist nicht von der Hand zu weisen. Aber man muss das Ei ja nicht gleich mitsamt dem Dotter ausschütten. „Hamsterkäufe von Eiern sind nicht nötig, die Osternester werden heuer nicht leer bleiben“, versichert Maria Pein, Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer. Womit aber zu rechnen sei: „Möglicherweise sind nicht jederzeit immer alle

Haltungsformen im Regal verfügbar.“

Dass um die heimischen Eier seit Monaten so ein G’riss ist, ist einem Zusammenspiel mehrerer Faktoren geschuldet. Zum einen mussten in den nördlichen Teilen Europas aufgrund der Vogelgrippe zwölf Millionen Legehennen gekeult werden. „Die Gastronomie bekommt so weniger Eier aus dem Ausland herein, Wirte kaufen deshalb verstärkt heimische Ware in den Supermärkten auf“, sagt Anton Koller, Geflügelexperte der Landwirtschaftskammer. Dazu kommt, dass die Eier-Nachfrage durch den Trend zu proteinreicher Ernährung stark angezogen hat. „Über die vergangenen fünf Jahre ist der Pro-Kopf-Verbrauch um 14 Stück gestiegen“, sagt Pein.

250 Eier – als Frischprodukte, vor allem aber in verarbeiteter Form – verdrückt jede Steirerin bzw. jeder Steirer mittlerweile im Schnitt pro Jahr. Das ent-

spricht knapp jener Menge, die eine Henne legen kann. Mit etwas mehr als 2,5 Millionen solcher Legehennen stellt die Steiermark als Ei-Land Nummer eins rund ein Drittel der österreichischen Eierproduktion. Doch die jüngsten Entwicklungen rufen nach Produktionssteigerungen. „Österreichweit gehen wir bis 2028 von einem Bedarf von 500.000 zusätzlichen Hennen aus. Dafür brauchen wir dringend Betriebe“, sagt Hans-Peter Schlegl, Obmann der steirischen Geflügelwirtschaft.

Doch so einfach ist das nicht. Nach Jahren der unattraktiven Marktbedingungen haben viele Eierproduzenten aufgehört, Neugründungen und Betriebserweiterungen hängen oft in komplexen Bewilligungsverfahren fest, schildert Pein. „Es kann nicht sein, dass man als Betrieb drei Jahre auf eine Baugenehmigung warten muss. Die steirische Bau- und Raumord-

nung ist hier ein massives Problem.“ Besonders spieße es sich an der Frage der Geruchsbelastung. „Das Berechnungssystem dafür ist extrem kompliziert und es wird nicht berücksichtigt, dass sich über die Jahre technisch zur Verbesserung der Situation sehr viel getan hat“, kritisiert Pein. „Wer eine regionale Versorgung will, der muss auch die Betriebe zulassen.“

Ebenfalls auf der bäuerlichen Oster-Wunschliste: eine Herkunftskennzeichnung in Gastro und Handel. Eine solche gibt es bislang nur für Schaleneier. Dabei macht die Herkunft durchaus Unterschiede. In der Steiermark lebt etwas mehr als die Hälfte der Legehennen in Bodenhaltung, 37 Prozent scharren im Freiland, ein weiteres Zehntel nach Bio-Standard. EU-weit dagegen stammt immer noch mehr als ein Drittel aller Eier aus Käfighaltung.



Regionale Medien

„Es ist immer eine Frage der Werte“

Eier, Schinken, Osterbrot: Viele regionale Betriebe haben Hochsaison und sind auch auf bewusstes Kaufverhalten angewiesen.

Von Eva Brutmann

Wenn in der Steiermark die Wehkörbe gepackt werden, geht es längst nicht nur um Brauchtum. Ostern ist für viele bäuerliche Direktvermarkter eine der entscheidenden, wirtschaftlichen Hochphasen des Jahres. Osterschinken, Eier, Osterbrot und Kren sind rund um das Familienfest stark nachgefragt, die Vorbereitungen in den Betrieben laufen seit Wochen auf Hochtouren.

Wie groß die Bedeutung des Ostergeschäfts ist, zeigt die Familie Tropper aus St. Veit. Drei Generationen arbeiten im Buschenschank- und Direktvermarktungsbetrieb. Ostern sei ein fixer wirtschaftlicher Schwerpunkt. „Für uns ist



Ostern jedes Jahr ein wichtiger Teil des Geschäfts. In der Direktvermarktung macht das Festgeschäft rund 15 bis 20 Prozent aus“, schildern Claudia und Franz Tropper. Gefragt seien auch heuer die Klassiker wie Schinken, Schopf, Karree, Nuss und Osterkraner. „Viele Kundinnen und Kunden greifen traditionell zuerst zum Osterschinken, fragen aber zunehmend auch nach kleineren oder mageren Stücken“, so die beiden. Gleichzeitig beobachten sie ein wachsendes Bewusstsein für regionale Lebensmittel: „Wir mer-



ken schon, dass viele bewusster einkaufen und gezielt zu Produkten aus der Region greifen.“

Wenn es um den Osterschinken geht, ist Oma Mathilde Tropper nach wie vor eine zentrale Stütze: Mit viel Erfahrung, Ruhe und Leidenschaft kümmert sie sich Jahr für Jahr um das Einsuren des Fleisches. Der Osterschinken reift mehrere Wochen in der Sur, die Bestandteile der traditionellen Gewürzmischungen gelten als gut gehütete Geheimnisse. Allein an der Spezialitätenprämierung für Osterfleisch nah-

men laut Landwirtschaftskammer heuer 120 Betriebe teil.

Am Eiermarkt bleibt die Lage vor Ostern angespannt: Die Nachfrage ist hoch, das Angebot an heimischer Ware traditionell begrenzt. Gefärbte Osterfeier und Frischeier sollten rechtzeitig gekauft werden, rät die Landwirtschaftskammer. Für Petra Knipptsch von „Knippi Wiesenhendl“ in Wildon ist das Ostergeschäft mehr als nur ein saisonaler Verkaufsschub. Die junge Direktvermarkterin bewirtschaftet zwei mobile Hühnerställe mit jeweils rund 250

Ostern: Familie Tropper 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



**Johanna Malli,
Franz und
Claudia Tropper,
Petra
Knippitsch
(v. l. n. r.)**

KNIPPITSCH, BRUTMANN,
PRIVAT

Hennen. Sie möchte die Menschen dafür sensibilisieren, beim Eierkauf auf Herkunft und Qualität zu achten. „Das Bewusstsein allein hilft noch nichts“, sagt sie. Denn echte Wertschätzung zeige sich im Einkauf. „Es ist nie eine Frage des Preises, sondern immer eine Frage der Werte“, so Knippitsch.

Viele Bäuerinnen arbeiten beim Osterbrot mit überlieferten Hausrezepten. Johanna Malli backt im Buschenschank in Kitzeck zurzeit neben dem dunklen auch jede Menge klassisches

Osterbrot – wahlweise mit oder ohne Rosinen. Im Familienbetrieb gilt das Osterfest traditionell als Saisonauftakt. „Am Ostersonntag soll es warm werden, das freut uns natürlich sehr. Die Leute genießen es, wieder draußen zu sitzen.“ Beim Kren sei die Ernte 2025/26 laut Landwirtschaftskammer positiv gelaufen. Sehr gefragt sei der herkunftsgeschützte „Steirische Kren g.g.A.“. Wegen der ätherischen Öle und des hohen Vitamin-C-Gehalts wird Kren im Volksmund auch als „Penicillin des Gartens“ bezeichnet.

Landessieger Most

**KLEINE
ZEITUNG**

Sieg für Schafnase

Ein Landessieg ging bei der LK-Landesprämierung Most & Cider nach Graz-Umgebung: Martin Mausser aus Hitzen-dorf, 2025 auch Mostproduzent des Jahres, gewann mit der Sorte Schafnase.





Agrarmedien

Die Nachfrage nach Eiern ist nicht nur zu Ostern groß

Warum es derzeit einen Engpass bei Eiern gibt und wie diese Versorgungsknappheit behoben werden kann. In der Steiermark gibt es österreichweit die meisten Legehennen.

Die Versorgung mit Eiern rund um Ostern ist gesichert, auch wenn möglicherweise nicht jederzeit immer alle Haltungsformen im Regal verfügbar sind. Mit dieser Botschaft trat LK-Vizepräsidentin Maria Pein zusammen mit Hans-Peter Schlegl, Obmann Geflügelwirtschaft Steiermark, an die Öffentlichkeit.

Einleitend beschrieben sie aber die Ursachen für die derzeitige Eier-Knappheit. Ein Grund ist, dass in den zuletzt wirtschaftlich mageren Jahren von den Hühnerbauern kaum Ställe gebaut wurden. Dazu kamen massive Ausfälle von Legehennen durch die Vogelgrippe im Norden von Europa. Außerdem sorgt der anhaltende Protein-Trend für steigende Nachfrage nach Eiern.



Johannes Riegler, Vizepräsidentin Maria Pein, LKR Nina Schweinzger und Geflügel-Wirtschaft-Obmann Hans-Peter Schlegl.

Die Steiermark ist in Österreich das Eierland Nummer eins. Hier werden rund 2,5 Millionen Legehennen gehalten. Damit das so bleibt, verlangten

Pein und Schlegl schnelle und effiziente Bauverfahren sowie eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln mit

Ei-Anteil. Die Branche rechnet bundesweit mit einem zusätzlichen Legehennen-Bestand von rund 500.000 Tieren bis zum Jahr 2028. Insgesamt würde es dann etwa acht Millionen Legehennen in Österreich geben.

Nina Schweinzger aus Labuttendorf hat ihren Legehennen-Bestand von 3000 auf 6000 Hühner aufgestockt. „Mir war es nämlich wichtig, den Betrieb im Vollerwerb führen zu können“, betont die Südsteirerin. Sie setzt auf die Direktvermarktung mit Eiern und verarbeiteten Produkten wie Nudeln. Johannes Riegler aus Gnas ist ein Neueinsteiger. „Ich habe 5000 Legehennen in Freilandhaltung und bin mit der bisherigen Entwicklung meines Betriebes sehr zufrieden“, erklärt der junge Oststeirer.



Foto: Karin Müller-Vogel

Martin Krondorfer (l.) zeigt, warum Bodenuntersuchungen eine wichtige Grundlage für die Waldbewirtschaftung sind. Am Forstgut Pichl läuft dazu aktuell ein Forschungsprojekt.

Lehrforst Pichl: Kulturgut mit Vielfalt

Der Lehrforst Pichl in der Steiermark vereint jahrtausendealte Geschichte mit moderner Waldbewirtschaftung – und überrascht heute mit seiner Biodiversität.

St. Barbara i. M./Steiermark
Schon in grauer Vorzeit, als es weder Kettensägen noch Holzvollernter gab, war auf dem 350 ha großen Gelände vom Lehrforst der „Forstlichen Ausbildungsstätte“ (FAST) Pichl schon so einiges los. Funde von Keramikscherben und Kupferschlacken weisen auf keltische Aktivität in der Zeit von 700 vor Christus hin. Sogar der ehemalige Schutzwall der Siedlung ist noch zu erkennen.

„Wir dachten lange Zeit, dass der Weg rund um den Trollkogel als Rückegasse angelegt wurde“, sagt Martin Krondorfer, Leiter der FAST. Erst durch die Aufarbeitung der Geschichte über den Forst- und Kulturlehrgang habe man verstanden, dass es sich um einen ehemaligen Schutzwall handele. „Wieso sollten sie das Holz auch rundherum ziehen, wenn es direkt den Hügel hinunter



„Das Forstgut Pichl hat sich zu einem Vorzeigebetrieb für das lebenslange Lernen entwickelt.“
Martin Krondorfer

auch geht?“, merkt FAST-Leiter Martin Krondorfer an. Einen weiteren Hinweis auf die Bewirtschaftung aus früherer Zeit gibt die Sage von den „Mehljungfrauen vom Mehlstübl“. Das Mehlstübl ist

eine Kalkinsel und damit einer der fruchtbarsten Bereiche im Forstgut Pichl. Es diente vor langer Zeit dem Hirseanbau. Alte Flurnamen geben noch Auskunft über die Besiedelung durch die Slawen im 6. und 7. Jahrhundert: Lutschnaun (slawisch Loka für sumpfige Wiese), Tombnik (slawisch Dob für Eiche) oder Fressnitz (slawisch Fressn für Birke).

Vom Adelssitz zum Schulungswald

Seit dem 12. Jahrhundert befand sich das Gut im Besitz adeliger Großgrundbesitzer mit Herrschaftssitz, mehreren Huben und Bauernhöfen. 500 Jahre lang haben diese Besitzverhältnisse Spuren hinterlassen. Die intensive Nutzung durch Streurechen, Schneiteln, Waldweide und die Produktion der für die Stahlindustrie benötigten Holzkohle haben die inzwischen wieder bestockten

Böden stark degeneriert. Während der „Josephinischen Landesaufnahme“ im Jahr 1787 bestand das Gebiet gerade einmal zu 40 % aus Wald.

Heute sind es wieder 75 %. Nach mehreren Großkahlschlägen in den Jahren zwischen 1792 und 1896 kam das Schlägerungsverbot von offizieller Seite. Als das „Motorsägenzeitalter“ begann, zeigten die „Waldbauern“ großes Interesse an diesbezüglichen Schulungen. Die Landwirtschaftskammer übernahm nach mehreren Jahren wechselnder Besitzer und kaufte das Gelände im Jahr 1954, um es für die Motorsägenkurse zu nutzen.

Bewirtschafteter Wald bietet gute Lebensräume

Wer es genauer wissen will, muss vorbeikommen und mit Martin Krondorfer ins Revier gehen. Dort erzählt er die Sage von den Mehljungfrauen und berichtet über das vermeintliche Spannungsfeld zwischen Waldbewirtschaftung und Naturschutz.

Gemeinsam mit über 50 Wissenschaftlern und Spezialisten hat die FAST Pichl zwischen 2019 und 2025 Basisdaten, Bodenparameter, Klimadaten, Bodenzoologie, Pflanzen, Flechten und Pilze im seit Jahrtausenden bewirtschafteten Forstgut Pichl erhoben und im Jahr 2024 um botanische Untersuchungen auf Böschungen an Forststraßen erweitert. Das mehr als überraschende Fazit: Der Wirtschaftswald wird als Lebensraum für unterschiedlichste Lebensformen und hinsichtlich Biodiversität und Artenvielfalt weit unterschätzt.

Beobachtet wurden 59 Vogelarten, zahlreiche Fledermausarten, sehr anspruchsvolle Spinnen, Weberknechte und Brettkanker, 1.149 Pilzarten, Pseudoskorpione und zwischen 20 und 40 % Rote-Liste-Arten. Der Artenreichtum von den Böschungen an den Forststraßen zeigte ein ähnlich diverses Bild. Ein Projekt zur Erforschung der Baumkronen wurde heuer abgeschlossen.



Martin Krondorfer (hinten Mitte) vermittelt bei seinen zahlreichen Weiterbildungen praxisnahes Wissen direkt im Wald.

Betriebsspiegel: Lehrforst Pichl

- 800 Meter Seehöhe, durchschnittliche Hangneigung beträgt 43 %
- Jahresniederschlag: 800 mm
- Bestockung: Fichte (80 %), Tanne, Buche; mit Lärche (10 %) und Kiefer auf Extremstandorten; Eschen-Ulmen-Ahorn-Schluchtwälder
- Einschlag: 2.500 eFm/Jahr
- 22.650 lFm Lkw-befahrbare Forststraßen
- Eigenjagd mit Nieder-, Hoch- und Schwarzwild
- Aktuelle Projekte: Klimawandelanpassung, Biodiversitätsuntersuchungen im Wirtschaftswald, Kartierung hügelbauender Waldameisen, Totholzaufnahmen, Test unterschiedlicher Pflanzenschutzprodukte
- Kontakt: FAST Pichl, Rittisstrasse 1, A-8662 St. Barbara im Mürztal, Telefon: +43/3858 2201-0, E-Mail: fastpichl@lk-stmk.at; Homepage: www.fastpichl.at

Ein von Martin Krondorfer gerne berichtetes Beispiel ist das Ergebnis der Kartierung von hügelbauenden Ameisen im Wald. Über einen längeren Zeitraum beobachtet, zeigte sich, dass Ameisen auf unterschiedliche Bewirtschaftungs-

methoden auf verschiedene Weise reagieren. Waldameisenfreundliche Bewirtschaftungsmethoden und rechtzeitige Pflegemaßnahmen fördern die krabbelnden Helfer. Eine Ausbildung zum Ameisenheger – einem Lieblingsprojekt von

Martin Krondorfer – wird inzwischen von der FAST Pichl angeboten. „Das Forstgut Pichl hat sich vom devastierten, ausgeplünderten Grundbesitz zu einem Vorzeigebetrieb entwickelt“, erklärt der Leiter. Mit Lehrgängen wie „Forst und Kul-

tur“, Waldpädagogik, Forsttechnik, Waldbau und Forstschutz sowie forstlicher Betriebswirtschaftslehre bekommen die Besucher dort ein vielfältiges Grundlagenwissen geboten, um ein Leben lang dazuzulernen.

Karin Müller-Vögel



Online Medien

Online Medien

Eier:

Kronen Zeitung – 27. März: [zum Beitrag](#)

Leibnitz Aktuell, 18:April: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung – 27. März: [zum Beitrag](#)

Landessieger Most 2026:

Mein Bezirk, Südoststeiermark – 26. März: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Südost & Süd – 20. März: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Oststeirer – 21. 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