



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

→ [Zum Beitrag](#)



MARKT IM WANDEL

Milchbauern setzen auf Käse und Export

Die heimische Milchwirtschaft muss sich angesichts neuer Trends und schwieriger Rahmenbedingungen neu orientieren. Verstärkt im Kommen ist etwa Käse, der auch im Ausland guten Absatz findet. Der Milchkonsum hingegen sinkt, ebenso die Zahl der Milchviehbetriebe.

Online seit gestern, 17.20 Uhr

Teilen

Im Vorjahr gab es in der Steiermark 3.385 Milchviehbetriebe, 2024 waren es noch 3.483. Zwei Drittel davon sind Nebenerwerbsbetriebe. Gleichzeitig ist die gelieferte Menge an Milch mit etwa 567.000 Tonnen im Vorjahr leicht gestiegen.

APA/dpa/Karl-Josef Hildenbrand



Das bringt viele Milchbetriebe an ihre Grenzen, denn 85 Prozent der steirischen Milch stammen von kleinen Bergbauernhöfen. Der durchschnittliche Milchviehbetrieb hält in der Steiermark gerade einmal 24 Kühe, in Deutschland liegt der Schnitt bei 73 Kühen, in der Slowakei sogar bei 277 Milchkühen.

Hohe Preise und Trockenheit

Zu den größten Herausforderungen der Milchbauern gehören laut Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger die rückläufigen Erzeugermilchpreise, die binnen eines halben Jahres um 23 Prozent auf 42,9 Cent pro Liter zurückgegangen sind. Gleichzeitig sind die Produktionskosten durch hohe Preise für Treibstoff, Energie oder Dünger gestiegen.

Die zunehmenden Trockenschäden bei Grünland verschärfen die Situation zusätzlich, denn das bedeutet „Grundfutter dazu kaufen zu müssen oder Tiere verkaufen, die dann wieder beim Ertrag fehlen“, schildert etwa Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach die Herausforderungen. Sie ist Milchbäuerin in einem Betrieb mit 50 Milchkühen.

Nachfrage nach Eiskaffee und Smoothies

Auch der Milchabsatz wird weniger, vor allem durch den Trend zu Sojamilch und anderen Milch-Ersatzprodukten. Die drei größten Molkereien in der Steiermark mit insgesamt 2.600 Mitgliedsbetrieben sind daher auf der Suche nach neuen Strategien, um den Milchproduzenten bestmögliche Preise zahlen zu können.

Andreas Radlingmaier von der Ennstal Milch etwa setzt mittlerweile auf Trendprodukte in Kartondosen, „wo man Eiskaffees, Smoothies etc. an den Mann bringt und dadurch höhere Wertschöpfung erzielen kann.“ Zu den Kunden gehören mitunter renommierte Marken: „Die bekannte italienische Kaffeemarke Lavazza wird demnächst Eiskaffee von der Ennstal Milch auf den Markt bringen.“



Käse als Export-Schlager

Die obersteirische Molkerei mit Sitz in Knittelfeld und Kapfenberg exportiert laut Jakob Karner 60 Prozent ihres Hartkäses: „Das brauchen Länder, die Käsekultur haben. Für uns ist das der Alpenraum und der Norden Europas, aber auch der nordamerikanische Raum.“

Johann Loibner, Vorstand der Berglandmilch – der größten Molkerei Österreichs, setzt ebenfalls auf Käse: „In unserer Käserei in Voitsberg stellen wir mehr als 50 verschiedene Käsesorten her.“ Aber auch auf die starke Nachfrage nach Protein-Produkten sei man eingegangen: „Mit proteinreichen Produkten wie Frischkäse, Landfrischkäse und proteinreichen Puddings liegen wir voll im Trend. Im Frischkäsebereich bauen wir unsere Kapazitäten sogar aus, um die stark steigende Nachfrage bedienen zu können.“

Weltmilchtag am 1. Juni

Wohin die weitere Reise der heimischen Milchbauern geht und wie man den aktuellen Herausforderungen in der Milchwirtschaft begegnen kann, darauf wollen die heimischen Milchbauern am Weltmilchtag, am 1. Juni, aufmerksam machen.

red, steiermark.ORF.at

Agrardiesel

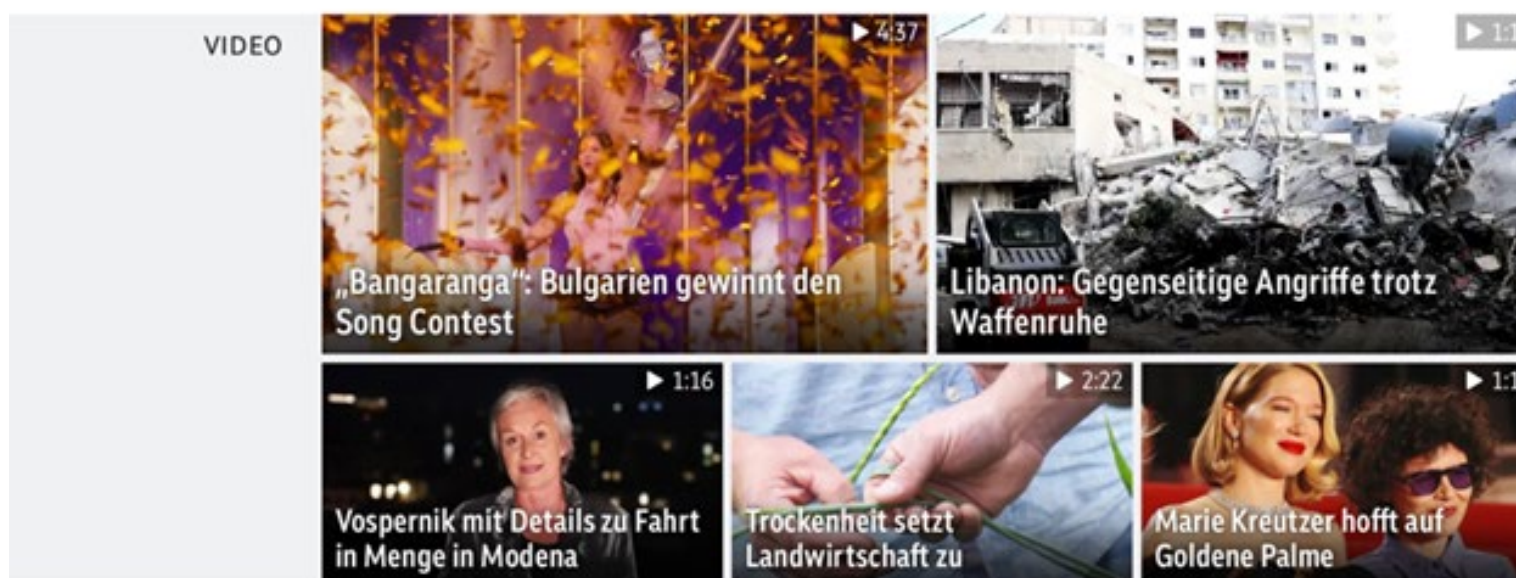
→ [Zum Beitrag](#)





INLAND Ein Drittel der Kinder besucht Ganztagschule
Regierung zieht Zuschuss zu Agrardiesel um ein Jahr vor
Mehrwertsteuer und Asyl: Dichtes Programm im Nationalrat

AUSLAND Venezuela liefert Vertrauten Maduros an die USA aus
Alarm in Lettland: Drohne durchquert Luftraum
US-Ausnahmen von Sanktionen auf russisches Öl laufen aus
Pässe für Transnistrier: Moskau verstärkt Druck auf Moldawien
Trump-Regierung lädt zu Gebetsveranstaltung in Washington



KRIEG IN NAHOST Flugzeugträger „USS Gerald R. Ford“ zurück in den USA
Hisbollah greift Kasernen im Norden Israels an

Regierung zieht Zuschuss zu Agrardiesel um ein Jahr vor

Online seit gestern, 9:15 Uhr

Teilen 



[Zum Beitrag](#)

Die Bundesregierung zieht die Agrardieselvergütung vor. Die Auszahlungen sollen nicht wie in den laufenden Budgetverhandlungen zunächst vereinbart im Dezember 2027 und 2028, sondern bereits jeweils ein Jahr zuvor erfolgen, teilte das Landwirtschaftsministerium in einer Aussendung heute mit.

Der Zuschuss werde voraussichtlich rund 16 Cent je Liter betragen. Weitere Details zum künftigen Modell und den Auszahlungsmodalitäten werden noch verhandelt, hieß es weiter.

Der Iran-Krieg und die damit verbundenen Anstiege von Diesel- und Düngemittelpreisen würden die österreichischen Landwirte stark unter Druck setzen. „Mit dem Vorziehen der Auszahlung um ein Jahr wirken wir den aktuell hohen Preisen entgegen und stärken die Liquidität unserer Betriebe“, wurden Agrarminister Norbert Totschnig und Bundeskanzler Christian Stocker (beide ÖVP) zitiert. Im Doppelbudget sind dafür 100 Millionen Euro vorgesehen.

Bauernbund und Landwirtschaftskammer zufrieden

Zustimmung kam vom ÖVP-Bauernbund, von ÖVP-Generalsekretär Nico Marchetti und von der Landwirtschaftskammer Österreich. Bauernbund-Präsident Georg Strasser sprach in einer Aussendung von „einer wichtigen Entlastung“.

Marchetti sieht „einen entscheidenden Beitrag für leistbare Lebensmittel“. Landwirtschaftskammer-Österreich-Präsident Josef Moosbrugger begrüßte die „dringend notwendige“ Auszahlung schon 2026 angesichts einer „wirtschaftlich extrem schwierigen Situation für die Betriebe“.

Kritik von WWF und FPÖ

Die Naturschutzorganisation WWF übte hingegen Kritik. „Öffentliche Gelder sollten dazu beitragen, Betriebe unabhängiger von fossilen Energien zu machen, nicht bestehende Abhängigkeiten verlängern“, so WWF-Klimaexperte Reinhard Uhrig.

FPÖ-Budgetsprecher Arnold Schiefer sah „nichts anderes als einen schäbigen Taschenspielertrick auf dem Rücken unserer heimischen Bauern“. Neben der Entlastung plane die Regierung, den Bauern „genau dieselbe Summe über massive Erhöhungen bei den Sozialversicherungsbeiträgen wieder aus der Tasche zu ziehen“.

red, ORF.at/Agenturen

Trockenheit setzt Landwirtschaft zu

→ [Zum Beitrag](#)



Trockenheit setzt Landwirtschaft zu



[Zum Beitrag](#)





[Zum Beitrag](#)



TROCKENHEIT

Ernteprognosen bleiben trotz Regens unklar

Trotz jüngster Niederschläge ist die Unsicherheit in der Landwirtschaft weiter hoch. Herbert Lebitsch, Obmann der Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld, berichtet von variierendem Wachstum und daraus resultierenden Herausforderungen. Eine Prognose für die Ernte sei jedoch noch verfrüht.

16. Mai 2026, 13.23 Uhr

Teilen



Der Regen der vergangenen Tage bringt der Landwirtschaft eine leichte Erholung, aber keine Entwarnung. Die Landwirtschaftskammer meldet erste Prognosen zu einer voraussichtlich unterdurchschnittlichen Ernte. Die Niederschläge führten zu unterschiedlichem Wachstum bei einigen Kulturen, insbesondere beim Mais und Soja, teilweise auch massiven Ausfällen, vor allem beim Kürbis.

ORF



Wachstumsunterschiede bei Pflanzen

Die jüngsten Niederschläge lassen laut dem Obmann der Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld, Herbert Lebitsch, die Kulturen unterschiedlich wachsen. Der Mais zeigt sich positiv, während bei der Soja das Bild gemischt ist. Soja, das früh gepflanzt wurde und genügend Feuchtigkeit abbekam, entwickelte sich gut. Andere Sojapflanzen, die weniger Feuchtigkeit

erhielten, keimen nun ebenfalls.

Beim Kürbis sind die Ergebnisse hingegen sehr unterschiedlich. Bei einigen Bauern führte die Trockenheit zu erheblichen Einbußen. Einige haben die Möglichkeit genutzt und erneut ausgesät, um den Regen für die zweite Saat zu nutzen.

Herausforderungen trotz Niederschlag

Herbert Lebitsch erläutert die Herausforderungen, die das uneinheitliche Pflanzenwachstum mit sich bringt. Die Zeitpunkte der Ansaat und der darauf folgende Niederschlag wirken sich stark auf das Wachstum aus. Bei einigen Pflanzen führte ausreichende Feuchtigkeit zu normalem Wachstum, während Keimlinge von anderen Pflanzen erst durch den letzten Regen zu wachsen beginnen.

Dies führt zu Vegetationsunterschieden von bis zu drei Wochen und wirkt sich auf den Erntezeitpunkt aus: „Und drei Wochen sind sehr markant natürlich dann in der Folge in der Ernte, weil man dann nicht weiß, auf was für einen Erntezeitpunkt man warten soll. Entweder das, was normal gewachsen ist oder das, was spät aufgegangen ist.“

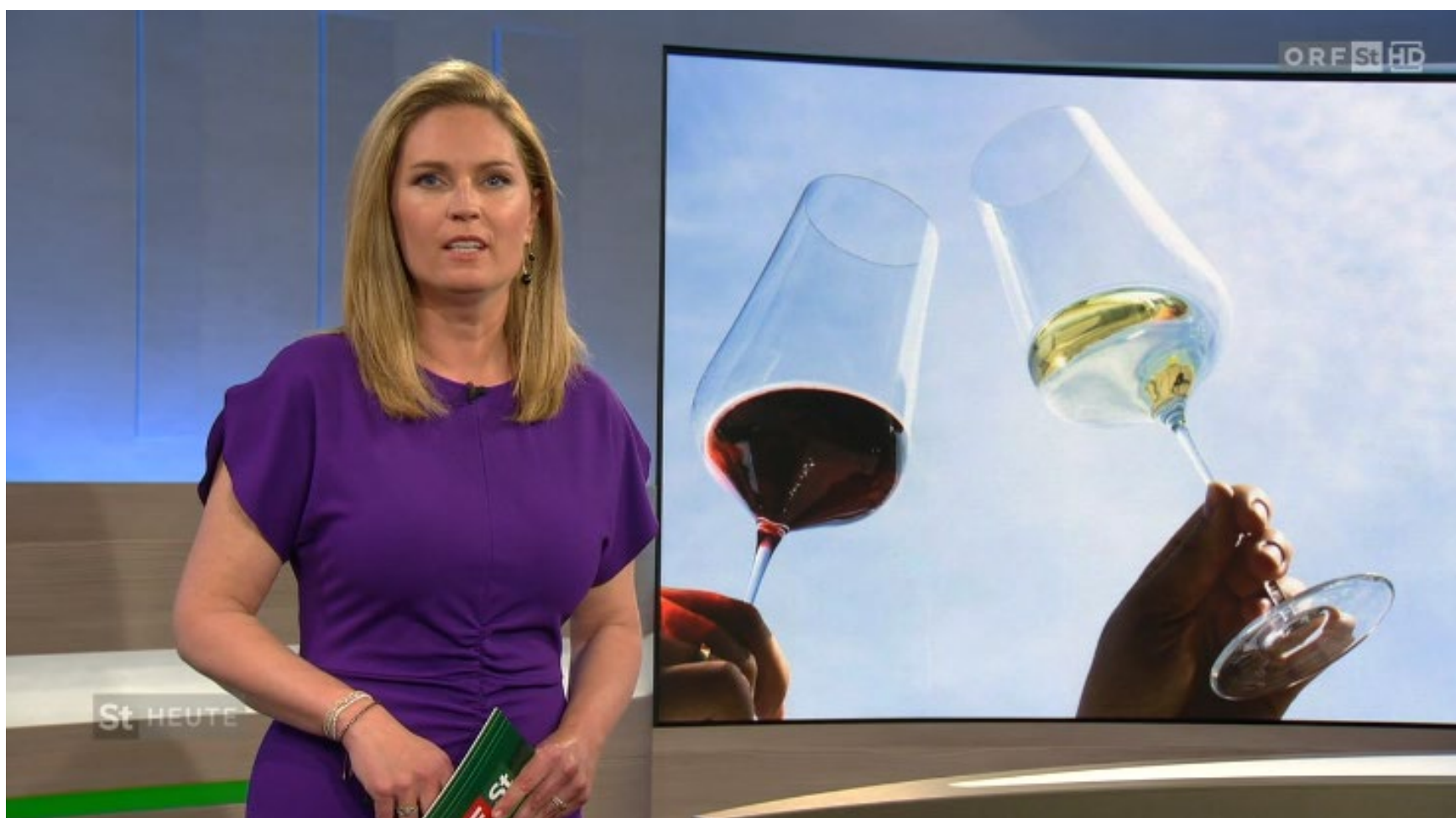
Ungewisse Ernteprognos

Eine Ernteschätzung ist laut Kammerobmann Herbert Lebitsch zum jetzigen Zeitpunkt noch schwer zu treffen. Der Regen hat zwar eine positive Wirkung auf die Pflanzen gezeigt, doch die bevorstehenden Monate könnten das Blatt wieder wenden. „Juni und Juli können alles, was der Regen jetzt gut gemacht hat, zunichtemachen“, so Lebitsch weiter. Es bleibt abzuwarten, wie sich die kommenden Monate entwickeln und welchen Einfluss sie auf die zu erwartenden Erträge haben.

red, steiermark.ORF.at

Weinbaugesetz

→ [Zum Beitrag](#)





[Zum Beitrag](#)



QUALITÄTSKONTROLLE

Diskussionen um steirisches Weinbaugesetz

In der Steiermark müssen Qualitätsweine eine Prüfung beim Bundesamt für Weinbau bestehen. Dabei werden Weine analysiert und sensorisch getestet. Rund ein Viertel scheitert. Ein neues Weingesetz soll Entwicklern mehr Eigenbestimmung geben und Entbürokratisierung fördern.

16. Mai 2026, 9.45 Uhr

Teilen



Auch in der Steiermark muss jeder Qualitätswein, der eine rot-weiß-rote Banderole tragen soll, eine Prüfung beim Bundesamt für Weinbau bestehen. Laut dem steirischen Weinbauchef Martin Palz wird der Wein vom Erzeuger eingereicht und sowohl analytisch als auch sensorisch getestet.

ORF/Landesstudio Steiermark/Interspot Film



Besteht der Wein beide Prüfungen, darf er mit einer staatlichen Prüfnummer und Banderole gekennzeichnet werden. Die Einreichgebühr beträgt 100 Euro. Circa drei Viertel der steirischen Weine erhalten eine Prüfnummer, während rund ein Viertel zum Beispiel aufgrund von zu hohen Säurewerten oder Trübheit als Landwein vermarktet werden muss.

Gesetzesnovelle und Selbstbestimmung

Die Prüfungen sind Teil des österreichischen Weingesetzes, das nach dem Glykol-Skandal vor 40 Jahren eingeführt wurde und zu den strengsten weltweit zählt. Stefan Potzinger, der Obmann von Wein Steiermark, erklärt, dass ein neuer Gesetzesentwurf den Winzern mehr Selbstbestimmung geben soll.



ORF

Qualitätsweine müssen einer Prüfung unterzogen werden



Winzer könnten künftig selbst geschmackliche Kriterien für Weine definieren und die Prüfer darauf schulen. Potzinger und Palz unterstützen die Qualitätskontrolle, sehen jedoch die Notwendigkeit einer Entbürokratisierung.

Entbürokratisierung in Vorbereitung

Die Entbürokratisierung ist auch im neuen Gesetz vorgesehen. Die EU regelt die unterste Qualitätsstufe mit bestimmten Technologien, die in einzelnen Ländern wie Österreich strenger gehandhabt werden können. Die steirische Weinbranche will ihre Ideen weiterhin einbringen, wenngleich der Termin für das neue Weingesetz noch unklar ist.

red, steiermark.ORF.at

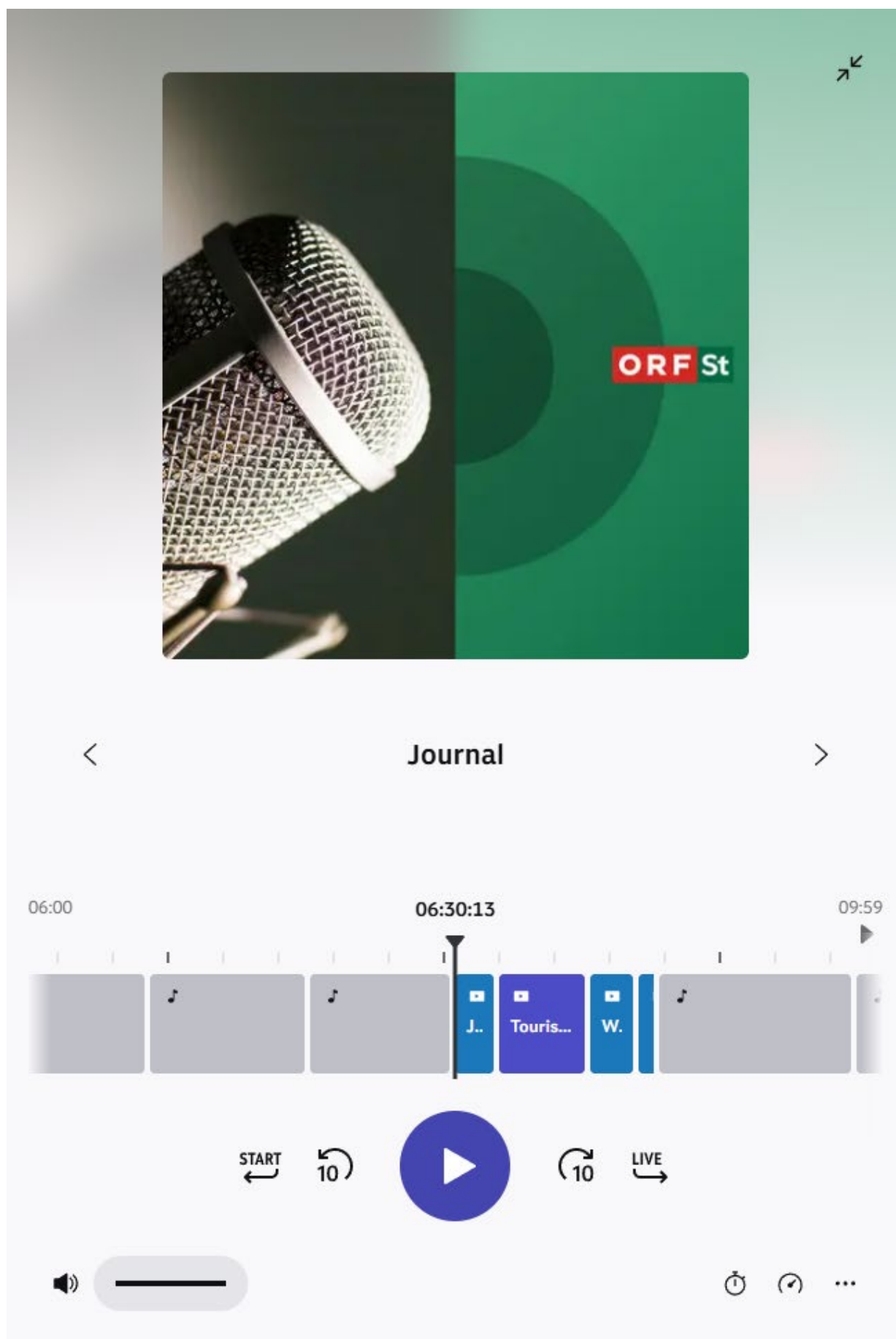
Link:

- [Wein Steiermark](#)

Weinbaugesetz



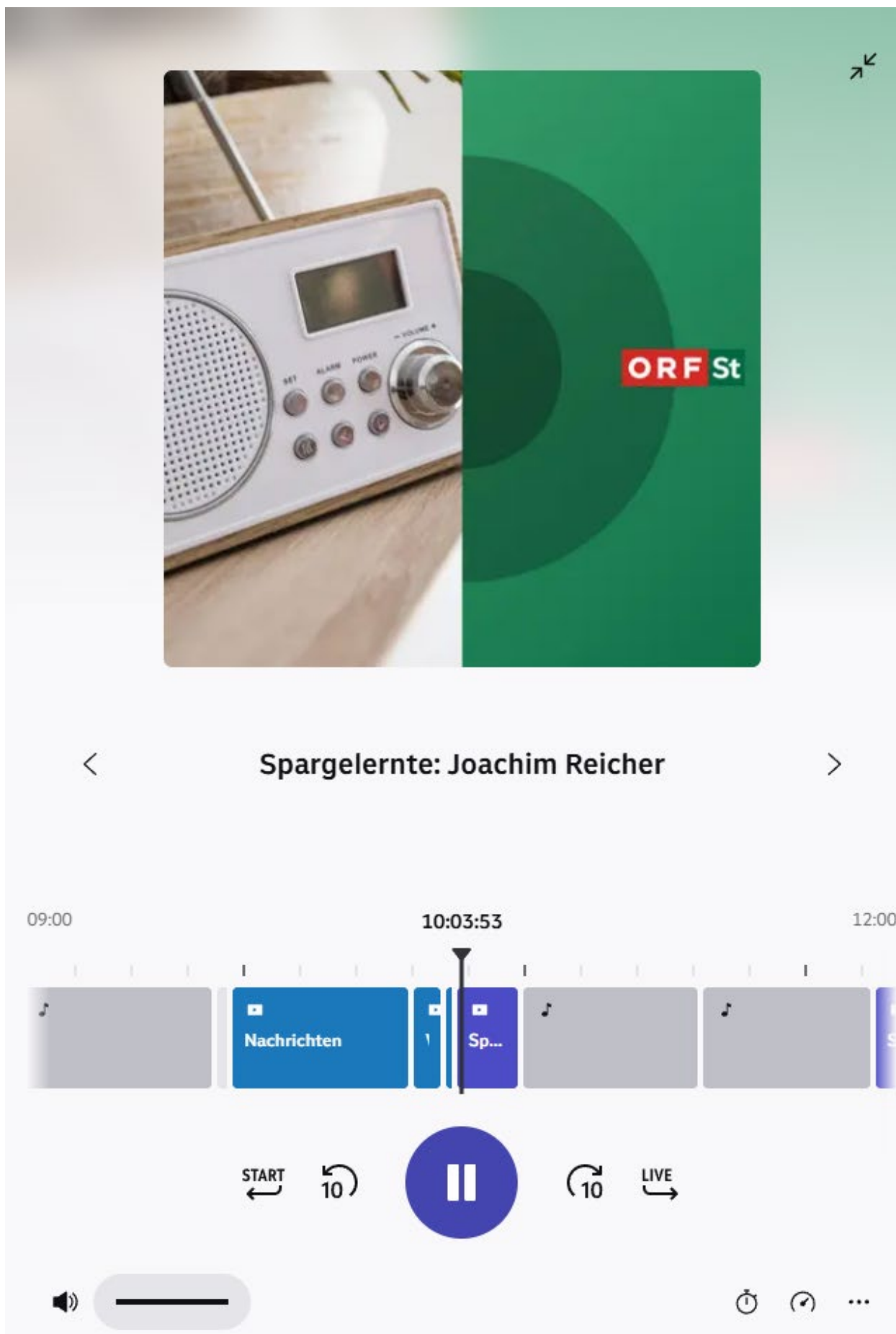
[Zum Beitrag](#)



Steirischer Spargel



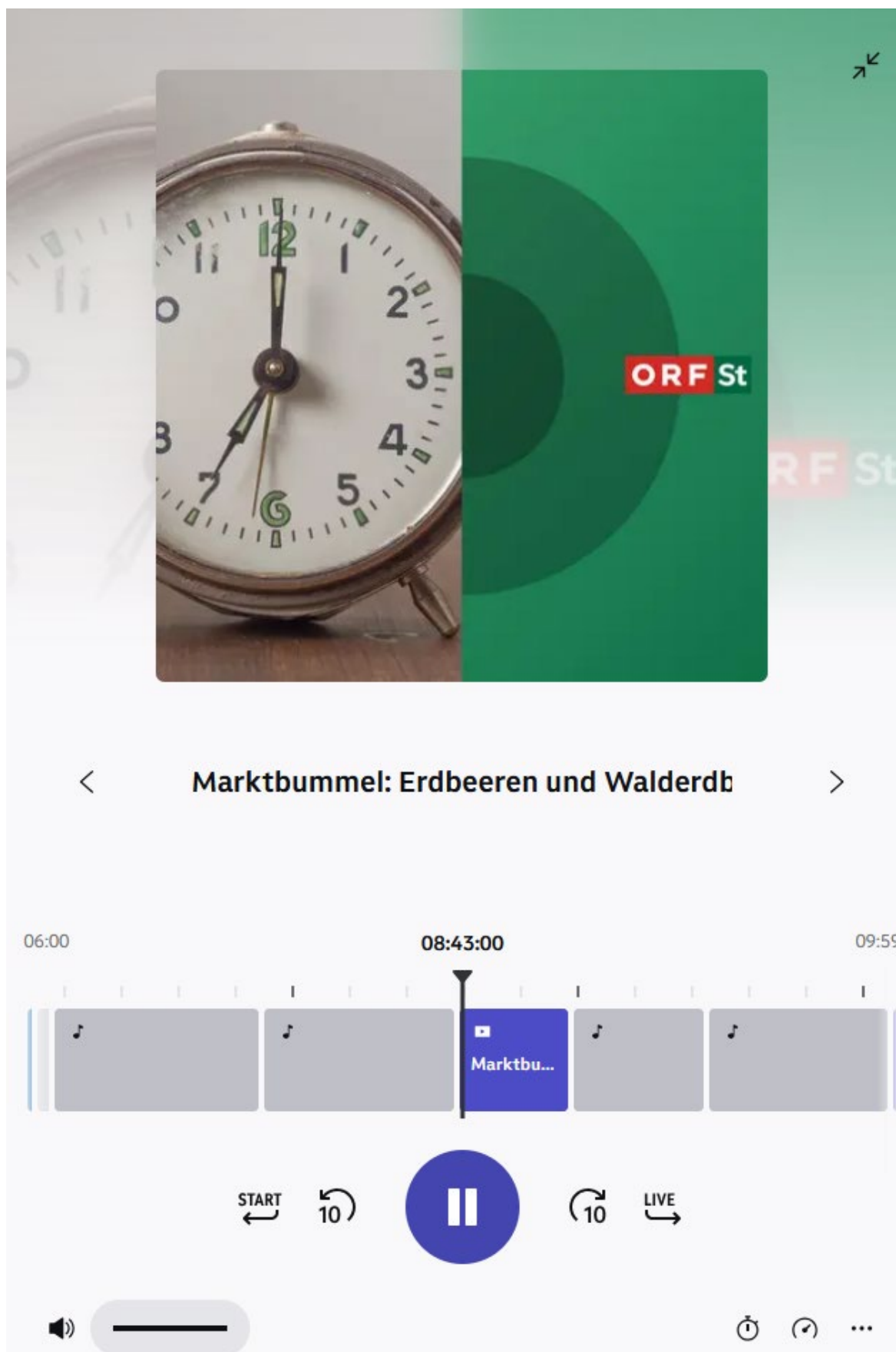
[Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Erdbeeren und Walderdbeeren



[Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien



Jakob Karner, Andreas Radlingmaier, Andreas Steinegger, Heidi Kaufmann-Ferstl, Johann Loibner (von links)

LWK/DANNER

„Der Preis gefällt uns natürlich nicht“

Die Zahl der Milchviehbetriebe sinkt, aber mit Technologie und Nischenprodukten behaupten sie sich auf dem globalen Markt.

Von Hannes Gaisch-Faustmann

Der Weltmilchtag am 1. Juni wird in der Branche nicht überschäumend gefeiert werden. Denn sie ist – wieder einmal – unter Druck. Der Milchpreis stößt sauer auf und liegt mit 42,9 Cent netto je Liter im Schnitt fast ein Viertel unter dem Wert zu Jahresbeginn, erklärt Andreas Steinegger, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer (LWK). „Das gefällt uns natürlich nicht“, betont er, aber: „Wir befinden uns in einem globalen Markt.“

Für die steirischen Milchbäuerinnen und Milchbauern gilt im Vergleich das Motto: klein, aber fein. Blickt man ins Ausland, muten die Betriebsgrößen fast winzig an. 24 Kühe zählen Milchviehbetriebe im Schnitt, in der Slowakei sind es 277, in Dänemark 236, in Deutschland 73. Das vielfach steile Gelände in Österreich trägt dazu bei, 85 Prozent der steirischen Milch stammen von Bergbauernbetrieben. Ihre Zahl ist 2025 weiter gesunken – um 4,3 Prozent auf 3335.

„Die Milchbäuerinnen und Milchbauern müssen täglich den Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und alpinem Umfeld, hohem Tierwohl und Nachhaltigkeit schaffen“, verdeutlicht Steinegger. In den vergangenen Jahren hätten viele Betriebe die Ställe umgebaut und erweitert, um steigende Anforderungen und höhere Standards zu erfüllen.

Um bei den großen Herausforderungen (Trockenheit, „explodierende Kosten“ und hohe Auflagen) trotzdem wirtschaften zu können, hält immer mehr Technologie Einzug in die Ställe. Automatische Futteranschieber, Sensoren für die Herdenbeobachtung, rotierende Bürsten und Entmistungstechnik erleichtern die Arbeit und nehmen Zeitdruck. Außerdem sind steiermarkweit 364 Melkroboter im Einsatz – sie sorgen, so Steinegger, bereits für 28 Prozent der Gesamtmilchmenge.

Die Trofaiacherin Heidi Kaufmann-Ferstl ist seit ihrem 18. Lebensjahr Milchbäuerin und be-



stätigt den Wandel. „Moderne Technik ist bei uns nicht mehr wegzudenken. Der Melkroboter erhöht auch das Tierwohl.“ Die Preisschwankungen erschweren die Planbarkeit, doch der „Arbeitskreis Milch“, eine Weiterbildungsinitiative der LWK, schafft teilweise Abhilfe. Dort werden nicht nur Kurse angeboten. Vor allem profitiere sie vom direkten Austausch mit den Kollegen, „wir sehen, wer etwas besser macht und lernen daraus“. Steinegger: „Wir beobachten, dass es jenen, die unser Angebot nutzen, wirtschaftlich besser geht. Wir zeigen den Bauern, wo die Knackpunkte sind.“

Zwar werden die Milchviehbetriebe jedes Jahr weniger, die an die Molkereien gelieferte Menge ist im Vorjahr dennoch leicht ge-



24 Kühe beherbergt ein steirischer Milchviehbetrieb im Schnitt

HELMUTH WEICHSELBRAUN

stiegen - auf 567.000 Tonnen. Die Berglandmilch, mit 8000 Lieferanten die größte Molkerei in Österreich, tätigte zuletzt Millioneninvestitionen in moderne Verarbeitungstechnik. „Mit proteinreichen Produkten liegen wir voll im Trend. Im Frischkäsebereich bauen wir unsere Kapazitäten aus, um die stark steigende Nachfrage bedienen zu können“, berichtet Vorstand Johann Loibner. In der Käseerei in Voitsberg stellt die Berglandmilch 50 Käsesorten her, viele von ihnen sind Exportschlager.

Apropos Export. Die Ennstal Milch (580 Lieferanten) hat ein Alleinstellungsmerkmal bei Getränken wie Eiskaffee und Milchlischgetränken in der

Kartondose, die sie für internationale Markenartikelhersteller produziert. Der jüngste Coup: „Die italienische Kaffeemarke Lavazza wird demnächst Eiskaffee von der Ennstal Milch auf den Markt bringen“, freut sich Aufsichtsratschef Andreas Radlingmaier. Stark im Export, insbesondere in Deutschland, ist auch die Obersteirische Molkerei (1200 Lieferanten). „Wir setzen auf Nischenprodukte, das sind einerseits unsere Käsesorten, andererseits generieren wir für unsere Lieferanten mit Spezialmilchsorten eine höhere Wertschöpfung.“

„Unsere Daseinsberechtigung ist, den Bäuerinnen und Bauern einen guten Milchpreis zahlen zu können“, fasst Loibner zusammen.

IMMER WENIGER BETRIEBE

Herausforderungen für heimische Milchbauern bleiben groß

Anlässlich des Weltmilchtages am 1. Juni gab die Landwirtschaftskammer einen Einblick in die steirische Milchwirtschaft. Moderne Technik in den Ställen erleichtert zwar die intensive Arbeit, die rückläufigen Erzeugerpreise und explodierenden Produktionskosten verschärfen jedoch den Druck auf die Milchbauern.

„Milchviehhaltung muss sich rechnen, um weiterhin hochwertige Milch zu produzieren“, betont LWK-Präsident Andreas Steinegger. Zuletzt ist der Erzeugermilchpreis innerhalb eines Jahres um rund 23 Prozent zurückgegangen. Das hat zur Folge, dass die steirischen Milchviehbetriebe jährlich weniger werden.



Foto: LK Steiermark/Danner

Andreas Steinegger (Mitte) und Vertreter der Milchwirtschaft

Moderne Technik ist zwar teuer, schafft aber Arbeitserleichterungen, mehr Tierwohl und Tiergesundheit“, weiß der steirische Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger. Proaktiv treiben daher die heimischen Milchbäuerinnen und Milchbauern den technischen Wandel voran, bei dem Mensch und Tier im Fokus stehen. Technische Innovationen wie automatische Futteranschieber, Sensoren für die Herden- und Gesundheitsbeobachtung, neue Melktechnik und Melkroboter, rotierende Bürsten zur Pflege sowie automatische Entmistungstechnik halten Einzug in die Milchviehställe. „Hauptbeweggründe für die Anschaffung moderner Technik sind, den enormen Zeitdruck zu reduzieren, die tägliche intensive körperliche Arbeit in der Milchwirtschaft zu erleichtern und Tiergesundheit sowie Tierwohl zu erhöhen“, betont Steinegger. Und er präzisiert: „Sensoren oder auch Melkroboter erfassen viele Daten, die sofort via App am Handy verfüg-

RINDERZUCHT

Am Puls der Zeit

Moderne Technik in den Milchviehställen erleichtert die intensive Arbeit der Milchbauern und schafft mehr Tierwohl und Tiergesundheit.

bar sind, sodass durch rasches Agieren der Tierhalter die Tiergesundheit und das Tierwohl gefördert werden.“ Allerdings seien Investitionen in moderne Technik kostenintensiv, dazu kommen noch die Betriebs- und Wartungskosten.

„Milcherzeugung muss sich rechnen“, unterstreicht Steinegger daher. Unabhängig von der Größe müssten die Milchviehbetriebe ein verlässliches Einkommen erzielen können, um weiterhin hochwertige Milch zu produzieren. Programme wie

Bio-, Heumilch oder das Label „AMA Tierhaltung Plus“ bieten Chancen, erhöhen aber gleichzeitig die Produktionskosten und die Anforderungen an Dokumentation und Kontrolle. Diese Nachhaltigkeitsstandards bringen zwar ein positives Image, aber auch höhere Produktionskosten, die nicht immer durch den Erzeugermilchpreis gedeckt sind.

Heuer verstärken zudem rückläufige Erzeugermilchpreise bei gestiegenen Produktionskosten durch explodierende Kosten für

Treibstoffe, Energie, Dünger und andere Betriebsmittel sowie die großen klimawandelbedingten Trockenschäden bei Grünland die angespannte wirtschaftliche Lage der Milchviehbetriebe zusätzlich. Innerhalb eines halben Jahres ist der Erzeugermilchpreis um 23 Prozent auf 42,9 Cent pro Liter exklusive Mehrwertsteuer zurückgegangen, so die LK Steiermark.

In den vergangenen Jahren haben viele Milchviehbetriebe im Berggebiet Ställe umgebaut und erweitert, um die ständig steigenden Anforderungen und höheren Standards zu erfüllen. Mit fundierter Fachberatung durch die Landwirtschaftskammer haben sich vor allem kleinere Betriebe in besonders steilen Lagen Perspektiven geschaffen. „Besonders bewährt haben sich die Arbeitskreise Milch, bei denen die innerbetriebliche Kostenstruktur optimiert und besonderes Augenmerk auf Effizienz und nachhaltiges Wirtschaften gelegt wird“, betont Steinegger und verweist auf diesbezügliche Erfolge. *red*

DAS THEMA

Der Schädling kam mit dem Sturm

Sturm hat in steirischen Wäldern Schäden hinterlassen. Borkenkäferbefall droht, aber die Lager sind voll.

Von Simone Rendl

Es ist ein Festmahl, das sich dem Borkenkäfer im Moment in den steirischen Wäldern darbietet. Schon im Februar hatten die meisten steirischen Forstbetreiber die Waldarbeit des Winters abgeschlossen, das stürmische Wetter der letzten Wochen brachte den Plan der Forstwirte allerdings durcheinander – und den von steirischen Sägewerken. „Ab Oktober bis Dezember wird üblicherweise geschlägert, der Holzpreis war Ende 2025 gut, weshalb viele Forstwirte die Chance ergriffen und mehr Holz produziert haben“, erläutert der Forstexperte und Referent in der Landwirtschaftskammer, Josef Krogger.

Der Windbruch sorgt deshalb in vielerlei Hinsicht für Sorge bei den Forstwirten. Der Wind habe laut Krogger zwar nicht Unmengen an Baumstürzen verursacht. Einzelwürfe seien in diesem Fall jedoch schwieriger handzuhaben als großflächige

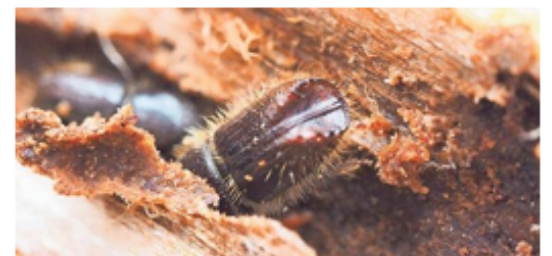
Schäden. „Vor allem bei uns in der Steiermark haben wir sehr viel kleinstrukturierte Bewirtschaftung. Ist eine große Fläche von Bruch betroffen, fällt das schnell auf. Wenn auf jedem Hektar ein Baum umfällt, wird leicht etwas übersehen.“ Vereinzelt umgefallene Bäume müssen in weiterer Folge aufwendig mit Säge und Traktor entfernt werden.

In Kombination mit dem Wetter sind die Bäume ein gefundenes Fressen für den Borkenkäfer, schildert Krogger die Herausforderungen. Das frische Holz bietet den Schädlingen bruttaugliches Material, wenn es nicht schnellstmöglich entfernt wird. „Diese Bäume versprühen eine regelrechte ‚Parfumwolke‘, die die Käfer magisch anzieht. Dadurch werden einzelne Bäume zur Gefahr für den ganzen Forst.“

Immerhin: Die Eisheiligen und lokal niedrigen Temperaturen spielten den Forstwirten ein wenig in die Hände. „Fünf Grad Au-

Die Forstarbeiten waren vielerorts abgeschlossen, durch den Sturm entstand nun mehr Holz als erwartet. Borkenkäfer bedrohen den Wald

ALEXANDER DANNER, APA



ßentemperatur töten die Käfer zwar nicht ab, aber verlangsamen die Entwicklung. Das gibt den Bewirtschaftern mehr Zeit, die Bäume zu entfernen.“

Die Lager in den steirischen Sägewerken platzen unterdessen aus allen Nähten. Jänner bis März stellen grundsätzlich jedes

Jahr die intensivsten Monate dar, weiß der Forstexperte. „Der gute Holzpreis vom Herbst kommt noch dazu – der Windbruch bringt das Fass zum Überlaufen.“ Abgenommen wird das Holz immer, so Krogger, „allerdings müssen die Mengen erst einmal abgearbeitet werden.“ Viele seien nicht in der Lage,



noch mehr Holz aufzunehmen. Jedes Sägewerk habe zudem eine Tageskapazität, „da kann nicht einfach mal so die doppelte Menge verarbeitet werden.“

Die globale Situation Sorge außerdem dafür, dass steirische Sägewerke im Moment verhaltener bei der Verarbeitung sind. Im Vorjahr exportierte Skandinavien, mit Schweden, Finnland und Norwegen, nach großen Schäden einen großen Teil seines Holzes in die USA. Jetzt dränge der skandinavische Markt aber wieder nach Europa. Hintergrund: „Präsident Trump und die Zollkosten machen Amerika uninteressanter“, weiß

Krogger. Das wirke sich auf den heimischen Holzmarkt aus, denn die drei skandinavischen Länder produzieren im Vergleich zu Österreich das Zehnfache an Holz. In der Steiermark werden jedes Jahr ungefähr vier Millionen Festmeter Holz produziert.

Unterm Strich bleibt Krogger aber optimistisch. „Die Abfuhr des Holzes findet statt und es läuft prinzipiell, man muss im Moment nur ein wenig Geduld haben.“ Lange liegen bleiben kann Rundholz ohnehin nicht, sobald es geschlägert wird, sollte es schnellstmöglich ins Sägewerk. „Sonst bilden sich Pilze oder Ungeziefer wie der Borkenkäfer nistet sich ein.“

Spargel aus Peru? Bauern pochen auf Regionalität

Die Nachfrage nach Spargel steigt seit Jahren.
Doch die Hälfte der Ware stammt aus dem
Ausland, obwohl die Steirer-Saison heuer lang ist.

Von Michael Kloiber

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern sind mittendrin in der Spargelsaison: Begünstigt durch das ungewöhnlich warme Frühjahr kam das Gemüse heuer deutlich früher auf den Tisch als üblich. „Seit April ernten wir und liefern den Spargel direkt an den Handel, die Gastronomie sowie in unsere Hofläden“, erklärt Spargelproduzentin Julia Platzer aus Schwarzautal im Bezirk Leibnitz. Bis Mitte Juni geht es weiter, die Bedingungen waren in den letzten Wochen gut, auch wenn Regen Mangelware war.

Die Schauer der letzten Tage waren wichtig, auch wenn vor allem das Wetter im Sommer „einen enormen Einfluss auf den Ertrag“ hat, wie die Expertin weiß. Im Frühjahr braucht die Pflanze dann Wärme, Trockenheit ist dabei kaum ein Thema – da Spargel tief wurzelt, kann er Wasser aus unteren Bodenschichten holen.

Die Landwirtschaftskammer verweist in diesem Zusammenhang auf die Regionalität. Doch gut die Hälfte des im Handel angebotenen Spargel stamme nicht

Weiß oder grün? Geschmackssache, urteilen Julia Platzer und Ulrike Schilder

aus Österreich, zeigt eine Berechnung basierend auf dem Pro-Kopf-Verbrauch und dem heimischen Ertrag. „Spargel im Februar ist in Österreich nicht möglich“, klärt Platzer auf. Dieser stamme oft aus fernen Ländern wie Peru: „Dabei kommt es beim Spargel auf die Frische an – und damit auf kurze Transportwege.“ Bei Supermärkten sieht sich die Steirerin, mit ihrem Hof auch Teil der „Jungen Wilden“, auch als Botschafterin. Denn die Produzenten finden in den sandig-humusreichen Böden entlang von

Safen, Lafnitz, Feistritz, Raab und der

Weißer Spargel ist arbeitsintensiver und muss mit Planen vor Sonnenlicht geschützt werden

KLZ/PAJMAN, IMAGO

südlichen Mur optimale Bedingungen vor. Dennoch: „700 Arbeitsstunden stecken pro Jahr in einem Hektar grünem Spargel, beim weißen sind es 1600 Stunden“, erklärt Ulrike Schilder von der Landwirtschaftskammer in Graz.

Die Zehnsprechen jedenfalls

für sich: Aktuell bauen rund 20 Produzentinnen und Produzenten auf etwa 40 Hektar im Bundesland Spargel an. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich liegt bei rund 0,5 Kilogramm jährlich und steigt weiter. Spargel werde zunehmend gebraten, gegrillt oder gedämpft, wodurch Aroma und Textur intensiver erhalten bleiben. Besonders dün-

„ Spargel im Februar ist in Österreich nicht möglich.

Julia Platzer
Spargelproduzentin

“





REZEPT

QR-Code scannen und Spargel in Mandelpanier kochen.



ne grüne Stangen eignen sich sogar roh für Salate. Der klassische gekochte weiße Spargel bleibe aber weiterhin beliebt, urteilt die Kammer.

Klar ist: Beide Sorten unterscheiden sich nicht nur optisch. Weißer Spargel wächst unter der Erde und wird gestochen, bevor er Sonnenlicht erreicht. Dadurch bleibt er hell und entwickelt einen milden, leicht süßlichen Geschmack. Grüner Spargel wächst oberirdisch, bildet Chlorophyll und erhält so seine kräftige Farbe sowie ein würzig-

nussiges Aroma. Beide Varianten bestehen zu 90 bis 93 Prozent aus Wasser, haben kaum Kalorien und liefern wichtige Nährstoffe wie Vitamin C und E, Folsäure sowie Kalium.

Aber sollte man zu grünem oder weißem Spargel greifen? „Das ist Geschmackssache“, lacht Platzer. „Man muss beide einmal probieren.“ Dazu hat sie nur eine Bitte: „Nicht komplett durchdünsten - Spargel sollte knackig sein“.





Produzenten Claudia Tscherner und Joachim Reicher mit frischem Spargel

Mahlzeit! Steirischer Spargel wieder frisch auf dem Tisch

Es gibt ihn in Weiß und Grün, er hat kaum Kalorien, dafür viel Geschmack, und Steirer lieben ihn: Der Spargel ist reif

Am Morgen steckt er noch in der Erde, zu Mittag liegt er frisch auf unseren Tellern – das ist nur ein Vorteil, wenn Spargel direkt vom steirischen Landwirt kommt. Auf 40 Hektar wächst er in heimischem Boden, erhältlich ist er bei vielen der 20 Produzenten direkt, auf Bauern- und in Supermärkten. Bei Letzteren heißt es Obacht geben und auf die Herkunft schauen, denn die Hälfte des Angebots stammt aktuell nicht aus Österreich.

Dabei ist die heimische Ernte heuer geschmack-

lich besonders gut ausgefallen, der prognostizierte Ertrag dürfte im Schnitt liegen. Die Dürre der letzten Wochen hat dem Spargel nichts anhaben können, „weil er ein gutes Wurzelsystem hat“, wissen Claudia Tscherner aus Dietzen und Joachim Reicher (Mahrendorf).

Und so zergeht er auf der Zunge, der weiße – der in der Gunst der Feinschmecker noch vorne liegt – und der würzigere grüne. Diese sind vom selben Stamm, sozusagen: Nur reift der weiße unterhalb der Erde, bleibt daher

zart, blass, mild und süßlich. Sobald er sein Köpferl aus der Erde streckt, wird er durch Chlorophyll auch schon grün und besticht unsere Geschmacksknospen durch sein nussig anmutendes Aroma.

Der steirische Spargel hat gerade Hochsaison – sobald die Erdbeeren im Freiland rot werden, ist das des Spargels Tod, wie es heißt; Genuss also bis Ende Mai, Juni. Frisch bleibt der weiße in feuchter Küchenrolle im Kühlschrank, den grünen trocken ins Gemüsefach legen.
Christa Blümel

Der Iran-Krieg hat dem Thema Unabhängigkeit von fossilen Energieimporten wieder aktuelle Brisanz verliehen. Ein Puzzleteil dazu könnte in Österreich grünes Gas aus heimischen Biogasanlagen sein, die derzeit noch vorwiegend Strom und Wärme erzeugen. Damit die Produzenten Methangas ins bestehende Erdgasnetz einspeisen können, braucht es aber eine gesetzliche Grundlage. Am sogenannten Erneuerbaren-Gas-Gesetz (EGG) wird zwar seit Jahren herumgedoktert, zuletzt ist die Umsetzung aber im Herbst 2024 mangels Mehrheit im Nationalrat gescheitert.

Doch die Zeit drängt: Um die EU-Klimaziele zu erreichen, muss Österreich bis 2030 knapp zehn Prozent des gesamten Erdgasbedarfs aus grünem Gas abdecken. Dafür wurde bereits 2021 ein Gesetz verabschiedet, wonach alle bestehenden Biogasanlagen ab einer gewissen Größe, die im Nahbereich von Erdgasleitungen liegen, künftig Methangas einspeisen müssen, statt wie bisher Biogas für die Stromproduktion zu verbrennen. Und die entsprechenden Strom-Förderverträge laufen demnächst aus. 21 von 37 steirischen Anlagen sind davon betroffen, darunter auch jene von Bundes-Branchensprecher Hannes Hauptmann in Bad Blumau: „Momentan wird ein Ent-

Biogas in der Warteschleife

Für heimische Biogas-Produzenten tickt die Uhr: Stromverträge laufen aus, und um grünes Gas ins Netz einzuspeisen, braucht es ein neues Gesetz. Dieses lässt noch auf sich warten.

Foto: zVg



21 steirische Biogasanlagen müssen umgerüstet werden, um direkt ins Gasnetz einzuspeisen

wurf zum EGG verhandelt, der soweit recht gut aufgesetzt ist. Wir hoffen auf einen baldigen Beschluss, um unsere Investitionen planen zu können.“

Für die Umrüstung seiner Anlage rechnet Hauptmann mit etwa drei bis fünf Millionen Euro. Da grünes Gas teurer ist, braucht es eine Abgeltung über eine so-

nannte Marktprämie. „99 Prozent der Investitionen bleiben bei heimischen Unternehmen und pro eingespeister Terrawattstunde entstehen 1000 Arbeitsplät-

ze“, betont Hauptmann. Langfristig könne Grüngas in Österreich ein Viertel des Bedarfs decken – derzeit ist es nicht einmal ein Prozent.
Hannes Baumgartner

DATEN & FAKTEN

Österreich verbraucht im Jahr 80 Terrawattstunden (TWh) Erdgas. Bis 2030 sollen 6,5 TWh aus grünem Gas stammen, davon bis zu 5,5 TWh aus Biogasanlagen. Mit den bestehenden und geplanten Anlagen könnten bis dahin 3 TWh erreicht werden. Langfristig seien 20 TWh möglich.



Bei entsprechender Ausgestaltung nimmt das Erneuerbares-Gas-Gesetz den Gasabnehmern und dem Staat große Sorgen ab.

Hannes Hauptmann,
Biogas-Verband



Foto: zVg



Regionale Medien

Saftproduzenten des Jahres 2026

**KLEINE
ZEITUNG**



Julia und Michael Kuchlbauer durften sich freuen LK STEIERMARK/FISCHER

BUSINESS-SZENE

Mostgut Kuchlbauer ist „Saftproduzent des Jahres“

Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat die besten Obstveredler des Jahres 2026 ausgezeichnet. Sehr groß war die Konkurrenz in diesem Jahr, gab es doch 233 Einreichungen mit insgesamt 941 Produkten. „Immer mehr steirische Obstbauern sehen ihre Zukunft in der Herstellung von modernen Obstweinen, naturbelassenen Säften und feinen Bränden“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident **Andreas Steingger**. Umso beeindruckender also das Ergebnis für das Mostgut Kuchlbauer aus Vornau. Denn **Julia** und **Michael Kuchlbauer** setzten sich gegen die zahlreichen Einreichungen durch und bekamen den Titel als „Saftproduzent des Jahres

2026“ verliehen. Zuvor erhielten sie bereits den vierfachen Landessieg bei den Säften, was schließlich zu dem Titel führte.

„Perfekte Qualität auf gleichbleibend hohem Niveau sowie höchste Professionalität und das Entwickeln von Innovationen sind das Credo der heimischen Obstveredler. Dazu spornen wir sie an. Neben der Wertschöpfung erhalten die ausgezeichneten Betriebe auch die entsprechende Wertschätzung aus der Bevölkerung“, freut sich **Georg Thünauer**, Referent für bäuerliche Obstverarbeitung und Leiter der Landesbewertungen Saft, Most und Edelbrand in der Kammer.

WOCHE

Der Mostproduzent

Landessieger Michael Pörtl jubelt über einen weiteren Titel: Er ist „Mostproduzent des Jahres 2026“.

HEIMO POTZINGER

Sternstunde für das Lifestyle-Getränk Most und für die arrivierten Produzenten der steirischen Obstweinszene: Für die sechs frisch gebackenen Landessieger – darunter der Obsthof Glanz-Pörtl in Petzelsdorf bei Fehring mit STM Red Love – ging das Rennen um den Titel „Mostproduzent des Jahres 2026“ weiter. Und wer stemmte die Trophäe am Ende in die Höhe? Richtig, der Fehringer **Michael Pörtl**!

Triumph nicht von ungefähr
Michael Pörtl aus Fehring hatte mit dem „Red Love“, einem Rosé Most der Sorte Red Love,



Am Obsthof Glanz-Pörtl in Petzelsdorf bei Fehring wurde auf den Mostproduzenten des Jahres 2026 angestoßen.

MeinBezirk/Heimo Potzinger

die 14-köpfige Jury überzeugen und zum Landessieg auch noch fünf Goldene und eine Silberne einheimen können. Nun folgte die Krönung: Der Apfelbauer aus Petzelsdorf bei Fehring wurde zum Mostproduzenten des Jahres 2026 gekürt.

Für Pörtl kam der Triumph etwas überraschend, für seine Frau **Elisabeth Pörtl** nicht: „Michael war zuletzt wieder motivierter“, ver-

rät sie, was Michael Pörtl dann doch bestätigt: „Ich habe wieder mehr Zeit im Keller verbracht. Außerdem haben wir nur die besten und schönsten Äpfel gepresst.“ Und diese Strategie machte sich bezahlt, die Trophäe „Mostproduzent des Jahres 2026“ ist Beweis und Lohn für die harte Arbeit zugleich.

Für Landtagsabgeordneten **Franz Fartek**, er ist auch 1. Vize-

des Jahres



Landessieg: Michael Pörtl aus Fehring mit dem Red Love Foto: Fischer

bürgermeister der Stadtgemeinde Fehring, zeigt der Titel, „wie sehr in der Region Handwerk und Kulinarik ineinandergreifen“. Auch Stadtchef **Johann Winkelmaier** streute dem stolzen Sieger im Rahmen eines persönlichen Besuches am Hof Blumen und vor allem Respekt – ihm und auch der ganzen Familie, in der Zusammenhalt im Betrieb Tradition hat.

Der „Wiederholungstäter“

Michael Pörtl, übrigens bereits 2018 schon einmal als Mostproduzent des Jahres ausgezeichnet, machte 2010 seine ersten Pressversuche. Damals waren es 300 Liter. Heute erzeugt der Steirermost-Bauer 45.000 Liter pro Jahr. Die Äpfel kommen aus eigenem Anbau auf 5,5 Hektar.

„Früher war der Most der Haus-trunk, heute macht er dem Wein Konkurrenz“, weiß Kammerobmann **Franz Uller**. Jedenfalls brauche es im Mostkeller gleich viel Arbeit und Kompetenz wie in jenem eines Winzers. Pörtl fühlt sich jedenfalls nicht nur durch seine Auszeichnungen auf seinem Weg bestätigt, auch ein Trend gibt ihm Recht und Zuversicht. „Immer mehr Leute trinken weniger Alkohol.“ Vor diesem Hintergrund werden der Most mit rund 6,5 Volumenprozent Alkohol und auch Pörtl's Spezialitäten immer beliebter.

Mostproduzenten des Jahres 2026

„MOSTPRODUZENT DES JAHRES“

Michael Pörtl wurde ausgezeichnet

Fünfmal Gold, einmal Silber und ein Landessieg: Michael Pörtl holte sich Titel.

**KLEINE
ZEITUNG**

Nur wenige Wochen nach seinem Landessieg mit „STM Red Love“ bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark darf sich Mostsommelier Michael Pörtl



Große Freude bei Michael Pörtl und Elisabeth Pörtl LENZ

über die nächste Auszeichnung freuen: Er wurde zum „Mostproduzent des Jahres 2026“ gekürt.

Mit seinen Mostkreationen, die neben dem Landessieg auch fünf Gold- sowie eine Silberauszeichnung erhielten, setzte er sich gegen fünf steirische Mitbewerber durch. „Dieses Jahr konnte ich mir wieder die Zeit nehmen und war sehr motiviert. Ich habe nur die besten Äpfel verarbeitet. Am schönsten ist aber, zu spüren, wie sehr die Leute unsere Produkte schätzen“, freut sich Pörtl.

Auf 5,5 Hektar wachsen Äpfel wie Maschankker oder „Red Love“, die Pörtl nach der Ernte verarbeitet. „Als ich 2010 damit begonnen habe und später den Buschenschank eröffnete, haben mich viele für verrückt erklärt. Aber ich wusste, als reiner Tafelobstproduzent kannst du keine Familie ernähren.“

Der Stellenwert von Most habe in den vergangenen 16 Jahren, seitdem Pörtl seine Apfelweine produziert, stetig zugenommen, weiß Kammerobmann Franz Uller: „Nach dem Pressen braucht es den gleichen Arbeitsaufwand, die gleiche Kompetenz und das gleiche Wissen wie beim Kel-

tern von Wein.“ In der Südoststeiermark werden in rund 40 Betrieben Tafelobstsorten zu hochwertigem Most, Cider oder Obstwein verarbeitet. Und was macht den perfekten Most aus? „Er muss fruchtig, spritzig sein und ein angenehmes Restzucker-Säure-Verhältnis haben“, erklärt Pörtl. **Ramona Lenz**

Landwirtschaft leidet unter Trockenheit

Der Regen zwischendurch brachte zwar kurz Erleichterung, reicht aber bei Weitem nicht aus. Wie Bäuerinnen und Bauern in der Region mit der Trockenheit umgehen.

Von Julia Kammerer, Julia Schuster und Vera Hausberger

Ein Folientunnel reiht sich in Kötschmanngraben in Ludersdorf an den anderen. Rupert Hütter baut hier Gemüse aller Art an, darunter Tomaten, Paprika, Melanzani, Salate, Fenchel, Kohlgemüse oder Erdäpfel. Letztere musste er kürzlich bewässern, was – wie er erzählt – besonders untypisch ist. „Die Erdäpfel mussten wir noch nie bewässern.“

Das Wasser für die Beregnung schöpft er aus einem Tiefbrunnen und einem Hausbrunnen. „Die Menge ist da, doch seit Wochen beregnen wir seit 24 Stunden durch“, erzählt Hütter. Dazu komme der Wind, der die Trockenheit aktuell nur noch befeuert.

Ein Blick auf seine Felder am Donnerstag zeigt, die Lage ist ernst. Hütter zeigt mit seinem Finger auf ein Feld. „Die Kräuter da. Da zahlt sich eine Bewässe-

rung nicht mehr aus.“ Der letzte nennenswerte Niederschlag, so Hütter, sei als Schnee im Februar gefallen. „Du kannst das Jahr einfach nicht mehr planen. Im Winter gab es Schnee, im Frühjahr Regen. Das ist jetzt nicht mehr so.“ Obwohl es in den vergangenen Jahren große Herausforderungen gab (Starkregen, Überschwemmungen, Hagel, Frost, Orkan) bleibt der oststeirische Landwirt zuversichtlich: „In diesem Job muss man Optimist sein.“

Und tatsächlich: Am Donnerstagnachmittag zogen dunkle Wolken in der Oststeiermark auf. Regen fiel. Doch machte der etwas aus? „Besser wie nichts“, sagt Rupert Hütter. Drei bis vier Liter hat es in Ludersdorf geregnet. „Wir haben gezittert, dass kein Hagel kommt. Wir sind verschont geblieben und sind für jeden Tropfen dankbar“, erzählt der Landwirt erleichtert.

„Im Vergleich zu anderen Kulturen dürfen wir uns überhaupt

Die Landwirte sind für jeden Tropfen Regen dankbar: Rupert Hütter auf seinem trockenen Feld in Ludersdorf

KLZ / JULIA KAMMERER



nicht beklagen“, meint Sigrid Sorger, Winzerin am Weinhof Sorger in Tieschen. Nachdem die Weinreben Tiefwurzler sind und bei Trockenheit noch tiefer Richtung Grundwasser wach-

sen, ist die Weinlese, die ja auch erst im Herbst stattfindet, derzeit nicht gefährdet.

„Jüngere Anlagen, die man heuer gesetzt hat, muss man aber gießen, das ist auf jeden



Sigrid Sorger vom Weinhof Sorger in Tieschen ULRIKE KORNTHEUER

„
Im Vergleich zu anderen Kulturen dürfen wir uns beim Wein überhaupt nicht beklagen.

Sigrid Sorger
Winzerin in Tieschen

“

Wettervorhersage

Für das Wochenende prognostiziert war kaum Regen, fast überall Sonne und nur einzelne Quellwolken stören die sommerlichen Tage. Die Temperaturen steigen weiter, am heutigen Muttertag auf bis zu 26 Grad. Damit bleibt es im ganzen Land, insbesondere im Süden und Osten, deutlich

zu trocken.

Der kurze Regen gleicht demnach das Niederschlagsdefizit der letzten Wochen jedenfalls nicht aus.

Einige Gemeinden blieben im April überhaupt ohne Niederschlag, in sieben Bundesländern beträgt das Defizit mehr als 65 Prozent.



Von Hagel blieb Tieschen verschont.

Die hohen Temperaturen für April und Mai sind nicht optimal für die Weinbauern: „Grundsätzlich hätten wir gerne, dass es noch ein bisschen kühler bleibt, damit die Entwicklung verzögert wird.“ Zu kalt dürfe es aber auch nicht mehr werden, Stichwort Spätfrost. Bei einigen Weinsorten sei man aber noch weit vor der Blüte.

„Muats trocken“ Ist es auch auf Raidl's Kernölhof in Aschbach bei Fürstenfeld. „Ich bin 67 Jahre alt und mache schon lange Kürbisanbau, aber so etwas wie heuer haben wir noch nie gehabt“, erzählt Helga Raidl. „Seit dem letzten Schnee hatten wir kaum Regen.“

Manche Pflanzen seien am Feld zwar schon angewachsen, andere aber noch nicht – zu viel habe man generell bisher nicht anbauen wollen, da die Eisheiligen noch bevorstehen. „Wenn der Kürbis Frost bekommt, ist er sofort kaputt“, so Raidl. Die Trockenheit macht den jungen Pflanzen aber auch zu schaffen. „Sie brauchen Wasser, damit sie aus dem Kern herauswachsen können“, erklärt die Landwirtin.

Erst wenn sich ein Kürbis geformt hat, bevorzugt die Pflanze eher Sonne. An Bewässerung denkt man auf Raidl's Kernölhof aber trotz der Trockenheit nicht. „Wir haben auch Schweine. Da müssen wir Wasser sparen“, so Raidl. Ob der Regen am Donnerstag ausreichte für eine Verbesserung der Situation, werde sich in den nächsten Tagen zeigen.

Fall ein Mehraufwand“, betont Sorger. Da sind die fünf Liter Regen, die am Donnerstagabend gefallen sind, nur ein schwacher Trost: „Das ist eine halbe Gießkanne auf den Quadratmeter.“



Auch das Feld von Raidl's Kernölhof ist staubtrocken PRIVAT

”
So eine Trockenheit wie heuer haben wir noch nie gehabt. Seit dem letzten Schnee hatten wir kaum Regen.

Helga Raidl
Landwirtin in Aschbach

“

TROCKENHEIT

„Die Landwirte sind nervös – zu Recht“

Die Dürre mache allen landwirtschaftlichen Sparten zu schaffen, sagt Markus Kollmann, Bezirksobmann der Landwirtschaftskammer.

Der trockenste Frühling seit Messbeginn macht auch den Landwirten in der Weststeiermark zu schaffen. „Von 1. März bis 20. April hatten wir ein 60- bis 100-prozentiges Niederschlagsdefizit“, sagt Markus Kollmann, Obmann der Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft. „Das wirkt sich auf sämtliche Kulturen und landwirtschaftliche Sparten aus.“ Der Mais bräuchte etwa dringend Wasser, bei Kürbissen fehlt vielerorts die Feuchtigkeit für die Keimung. Lang anhaltende Trockenheit kann auch für Weinreben zum Problem werden.

Gerade laufen außerdem die ersten Futterernten „und das Grünland ist besonders von der Dürre betroffen“, sagt Kollmann, der selbst eine Biolandwirtschaft mit Mutterkuhhaltung, Kernölproduktion und einer Forstwirtschaft betreibt. Die Landwirte hätten teils Einbußen von bis zu 80 Prozent, dabei sei der erste Schnitt, die erste Ernte der Saison, eigentlich die ertragsreichste.

„Man merkt, dass die Landwirte jetzt nervös werden – und



Landwirte kämpfen mit der Trockenheit. Re.: Markus Kollmann

das zu Recht.“ Zwar hätten die letzten beiden Jahre gute Erträge im Grünland gebracht, doch „es geht auch um die Planung der Futtervorräte. Ein großer Ausfall bedeutet für viele, dass sie Futter zukaufen müssen.“

Der Bezirk hat außerdem viel forstwirtschaftlich genutzte Fläche, „auch da ist die Lage angespannt“, berichtet Kollmann. Die Trockenheit, das warme Wetter und der Wind seien beste Voraussetzungen für den Borkenkäfer – der wohl gefährlichste Schädling für die Forstwirtschaft. Die Trockenheit lähmt auch die Aufforstung, „es wurden zigtausende Forstpflanzen gesetzt, die jetzt nicht wachsen können“. Auch die stark erhöhte Waldbrandgefahr macht vielen Forstwirten

Sorgen, „da möchte ich wirklich noch einmal an jeden appellieren, vorsichtig und achtsam zu sein.“

Den Betroffenen empfiehlt er, sich Unterstützung bei der Landwirtschaftskammer zu holen. „Wir haben Angebote und Hilfestellungen, in der Landeskammer gibt es zudem eine eigene Task-Force, die sich darum kümmert, Betriebe auch nach der Trockenperiode zu unterstützen“, sagt er.

Kollmann hofft nun weiter auf Niederschlag. Denn: „Wenn der Regen jetzt nicht bald kommt, werden auch die Betriebe, die eigene Quellen haben, enorm mit der Wasserversorgung zu kämpfen haben.“

Anna Dunst



Agrarmedien

Obstveredler des Jahres 2026 1/2

ÖSTERREICHISCHE
BauernZeitung
GRÖSSTE WOCHENZEITUNG FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM



Obstveredelung wird immer mehr zum Standbein

Die Obstveredler-Superstars sind gekürt und kommen aus Vorau, Fehring und Leitring. Wohin geht bei Säften, beim Most und Edelbrand der Trend?

Die Landwirtschaftskammer hat die Top-Obstveredler des Jahres 2026 ausgezeichnet. „Saftproduzent des Jahres 2026“ ist das Mostgut Kuchlbauer

aus Vorau. Den Titel „Mostproduzent des Jahres 2026“ holte sich der Obsthof Glanzpörtl aus Fehring. Günter Peer aus Leitring erreichte den Titel „Edelbrenner des Jahres 2026“.

Obstveredler des Jahres 2026 2/2

ÖSTERREICHISCHE
BauernZeitung
GRÖSSTE WOCHENZEITUNG FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM



Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und katapultierten sich von 233 Einreichern mit insgesamt 941 eingereichten Produkten an die absolute Spitze. Schon zuvor haben sie – das war Voraussetzung – die jeweilige Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert und wurden mehrfach zum Landessieger gekürt.

„Immer mehr steirische Obstbauern sehen ihre Zukunft in der Herstellung von modernen Obstweinen, naturbelassenen Säften und feinen Bränden“, unterstrich LK-Präsident Andreas Steinegger. Für rund 150 Obstbauern ist die Obstveredelung zur Hauptproduktionssparte geworden. Sie stellen Obstweine (Moste),

Säfte, Edelbrände, Marmeladen, Chutneys, Essig oder Trockenobst her.

Für Verkostungschef Georg Thünauer sind perfekte Qualität auf gleichbleibend hohem Niveau, höchste Professionalität und das Entwickeln von Innovationen das Um und Auf. Voll im Trend liegen, so Thünauer, derzeit gespritzte Säfte, zuckerarme und -reduzierte Fruchtgetränke, reinsortige Moste sowie spritzige Cider und innovative alkoholfreie Getränke. Bei den Bränden dominieren die klassischen Kern- und Steinobstbrände. Immer wichtiger werden jedoch holzfassgereifte Brände und Liköre mit weniger Alkoholgehalt – ein Trend, der sich weiter fortsetzt.



Online Medien

Online Medien

Neuer Kammerdirektor:

Kleine Zeitung, online – 22. Mai: [zum Beitrag](#)

Weltmilchtag 2026:

Klipp, online – 20. Mai: [zum Beitrag](#)

Steirischer Spargel:

Mein Bezirk, online – 12. Mai: [zum Beitrag](#)

Kronen Zeitung, online – 12. Mai: [zum Beitrag](#)

Obstveredler des Jahres 2026:

Leibnitz Aktuell, online – 14. Mai: [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