

GENUSS *auf steirisch*



Wir sind Weingut des Jahres

Christoph Lackner mit Freundin Lisa - zum Titel „Weingut des Jahres“ gab's auch noch einen Landessieg.

CRISPYMOTION (1), GRAZ TOURISMUS/TOM LAMM (1)



ADOBE STOCK

ZUM REINBEISSEN

Regionales Sommergemüse - für leichten Genuss und schnelle Küche. **Seiten 4/5**



WERNER KRUG

FÜR DEN GRILLGENUSS

Der Weg zu bester Fleischqualität und Tipps für perfekt Gegrilltes. **Seite 8**



MARIO GIMPEL

ZUM ANSTOSSEN

Die besten Tropfen der steirischen Jungwinzerinnen und Jungwinzer. **Seite 9**

BESTE WEINE DES LANDES

Die Steiermark gehört zu den aufstrebendsten Weinbauregionen der Welt. Bei der Landesweinbewertung 2026 hat sich das eindrucksvoll gezeigt. Knapp 1.800 Weine wurden von 350 Winzerinnen und Winzern eingereicht. Alles dazu und die Sieger auf den **Seiten 6/7**

EDITORIAL

Setzen wir ein Zeichen!



Andreas Steinegger
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer
NADJA FUCHS

Für uns ist es heute unvorstellbar, vor leeren Lebensmittelregalen zu stehen. Im Gegenteil, wir erwarten, dass alles in Hülle und Fülle, rund um die Uhr und zu jeder Jahreszeit verfügbar ist. Aber was, wenn dieser Luxus, den wir als so selbstverständlich erachten, eines Tages wegbricht? So unverwundbar, wie wir glauben, sind wir nämlich nicht – vor allem dann nicht, wenn wir von Lebensmittelimporten abhängig sind.

Daher brauchen wir eine leistungsstarke heimische Landwirtschaft und Forstwirtschaft. Und die erhalten wir uns, indem wir Lebensmittel aus der Region kaufen. Wir können und sollten über den eigenen Küchentisch hinaus aber auch noch mehr tun: Fragen wir bei diversen Festen, Veranstaltungen oder beim Essen im Wirtshaus einmal mehr als weniger nach, woher die Zutaten stammen. Wer nach Herkunft fragt, macht bewusst, dass Herkunft zählt. So stärken wir mehr als die Landwirtschaft: Das Geld bleibt in der Region, Arbeitsplätze in Gewerbe, Handel und anderen Branchen werden gesichert – mitunter sogar der eigene. Gleichzeitig stärken wir einen der wichtigsten und sensibelsten Bereiche überhaupt: unsere Lebensmittelversorgung. Setzen wir also ein Zeichen, tun wir uns allen Gutes, greifen wird zu regionalen Produkten! In diesem Sinne: einen genussvollen Sommer.



Karotten mit etwas Fett (Öl) essen, verbessert Aufnahme von Beta-Carotin und Vitamin A.



Brokkoli im Wasserdampf weichgaren, so bleiben Vitamine am besten erhalten.



Käferbohnen können essfertig gekocht und portionsweise eingefroren werden.

Gemüse - einfach zum Reinbeißen



Knackig, g'schmackig! Jetzt ist die gesamte bunte Palette an steirischem Gemüse zu haben – für die kreative, leichte Sommerküche!

„Mit Gemüse kann man in der Küche wunderbar kreativ sein – sich einfach trauen.“

Petra Wippel,
Seminarbäuerin

Nicht in den Kühlschrank. Paradeiser sind ein Lieblingsgemüse der Steirerinnen und Steirer. Sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und den wertvollen roten Farbstoff Lycopin. Kühl und trocken lagern, aber nicht im Kühlschrank, sonst geht das Aroma verloren. Tipp: Große Ochsenherzparadeiser eignen sich ideal zum Füllen – mit Reis, Hirse, Faschiertem.



Nicht immer schälen. Karotten, Paprika, Kohlrabi – Gemüse in Stifte schneiden und als leichte Zwischenmahlzeit genießen. Nicht schälen, weil die meisten Gesundheitsstoffe sich unmittelbar unter der Schale befinden. Einfach gut abwaschen. Ein Dip aus Joghurt und frischen Kräutern macht den Genuss komplett.

Leichte Erfrischung. Kalte Gurkensuppe – ein leichter, erfrischender Genuss, der in gerade einmal zehn Minuten zubereitet ist. Gurken schälen, schneiden, mit Joghurt, Gemüsesuppe und Knoblauch pürieren. Tipp zum Verzehr von Gurken: immer erst kurz vor dem Servieren salzen, sonst gehen Wasser und Inhaltsstoffe verloren.



Zwiebel wird umso süßer, je länger man sie röstet. Aber: wird sie zu schwarz, schmeckt sie bitter.



Salat nicht neben Obst oder Paradeisern lagern. Obst gibt das Reife-gas Etyhlen ab, das ver-ringert die Haltbarkeit.



Kräuter sind voller wertvoller Inhaltsstoffe und pepen jedes Gericht auf. Ideal für kreative Geschmacks-Experimente.



Blätter nicht wegwerfen. Ob Suppe, Sauce, gebacken oder in Stifte geschnitten – Kohlrabi ist ein leichtes Sommergemüse, das zu großer Sättigung führt. Tipp: einmal ein Kohlrabi-Carpaccio probieren. Jungen Kohlrabi in dünne Scheiben hobeln, mit Senf-Honig-Dressing beträufeln. Aus den Blättern ein Pesto machen und darübergeben; sie sind wahre Vitaminbomben.



Ruckzuck im Wasserdampf

Gemüse am besten in einem Dampfeinsatz im Wasserdampf weichgaren. Das geht erstens ruckzuck und die wertvollen Vitamine und Nährstoffe bleiben dabei erhalten. Durch die gleichmäßige Verteilung des Dampfes wird das Gemüse auch gleichmäßig gegart. Dafür ist es allerdings wichtig, das Gemüse in ungefähr gleich große Stücke zu schneiden.



Roh und mit Obst kombiniert. Aus Fenchel lässt sich im Nu ein g'schmackiger Salat zubereiten. Fenchel fein hobeln, Äpfel und/oder Birnen dazumischen, Dressing aus Öl und Essig, aus Joghurt oder aus Senf und Honig darüberträufeln und fertig ist ein herzhafter Imbiss. In Fenchel steckt übrigens doppelt so viel Vitamin C wie in einer Orange.



Nur kurz kochen. Ob Karfiol oder Brokkoli, die Grundregel lautet: So kurz und schonend wie möglich garen (siehe rechts oben!). Die Röschen sollten möglichst gleich groß sein, damit alles gleichzeitig gar wird. Nach Lust, Laune und regionaler Verfügbarkeit mit angerösteten Zwiebeln mischen, Öl und Essig drüber, salzen, mit Kräutern oder auch Nüssen garnieren.



In dieser Dose steckt die **echte steirische Käferbohne**

Neugierig geworden? Code scannen und sich die echte steirische Käferbohne g.U. – genussfertig, regional und unverwechselbar – sichern.

Die Käferbohne ist untrennbar mit der Steiermark verbunden. Bei ihren Fans sorgen Berichte über Käferbohnen aus China jedoch für Verunsicherung. Kein Grund, auf den Käferbohnen-Genuss zu verzichten, aber ein Grund mehr, um genau hinzuschauen:

■ **g.U.-Gütesiegel:** nur echte steirische Käferbohnen tragen diese geschützte Ursprungsbezeichnung.

■ **Herkunftsangabe:** der Hinweis „Herkunft Steiermark“ oder „aus steirischem Vertragsanbau“ auf der Verpackung macht alles klar.

■ **Optik:** schwarz-violett gescheckt – das typische, unverwechselbare Muster der echten Steirischen.

■ **Nachfragen:** In der Gastronomie nach der Herkunft fragen!

www.steirekraft.com

-25 %
auf die echte steirische
Käferbohne!

Gutscheincode „BOHNE25“: Jetzt zugreifen und -25 % auf alle Käferbohnen im **SteirerKraft Onlineshop** genießen – nur bis 4. Juli 2026!





FOTO FISCHER (6), DANNER (3), KK

Die Sieger der Landesbewertung Most und Cider 2026: Holzermost Daniela und Markus **Holzer**, Vorau, „Eisperle-Maschanzker“; Most **Brunner**, Ilz, „Apfellini“; Kühbreinmost - David **Kargl**, Gaal, „Kühbrein ‚Friedrich‘ Braeburn“; Kögerlhof, Familie **Krispel**, Markt Hartmannsdorf, „Goldkehlchen Cider Apfel-Birne“; **Mausser** Most, Hitzendorf, „Schafnase“; Obsthof **Glanz-Pöttl**, Fehring, „STM Red Love“ (v. l.).

Steirischer Most – international gefeiertes Lifestyle-Getränk

SO PUNKTET MOST

Moderat im Alkohol. Leichter Trinkgenuss mit fünf bis acht Volums-Prozent.

Im Trend der Zeit. Ein Lifestyle-Getränk – vor allem bei der Jugend.

Breites Geschmacksprofil. Von gerbstoffbetont bis fruchtig-spritzig.

Handwerk und Top-Technik. Mostmacher sind erfahren und bestens ausgebildet. Most entsteht heute unter Einsatz modernster Technik.

Geprüfte Qualität. Ersichtlich an der staatlichen Prüfnummer auf der Flasche.

Qualitäts-Siegel. Die staatliche Prüfnummer garantiert hundertprozentig steirische Spitzenqualität.



Vom bäuerlichen Haustrunk zur Weltmeister-Qualität – steirischer Most liegt voll auf Erfolgskurs.

Wenn die steirischen Mostproduzenten bei Wettbewerben mit ihren Produkten aufmarschieren, gerät die internationale Fachwelt ins Schwärmen. „Was die Steiermark mittlerweile in die Flasche bringt, gehört zum allerbesten auf der Welt“, ist auch Georg Thünauer, Obstbaureferent der Landwirtschaftskammer Steiermark, von der hohen Qualität und der grandiosen Entwicklung der steirischen Mostbauern begeistert.

Einer ihrer Pioniere ist der Hitzendorfer Martin Mausser, der bei den Cider World Awards in Frankfurt eben erst zum Weltmeister gekürt wurde (siehe rechts!). „Die Krönung für unser langjähriges intensives Bemühen um beste Quali-



„Steirischer Most gehört mittlerweile zur absoluten Weltspitze.“

Georg Thünauer,
LK-Obstbaureferent

MOST UND CIDER

Der Unterschied. Diese Unterscheidung gibt es nur in Österreich. Überall sonst auf der Welt wird einheitlich der Begriff „Cider“ verwendet. In Österreich gibt es (stillen) Apfelmast; Produkte mit Kohlensäure werden als Cider bezeichnet.

tät“, freut sich der frischgebackene Champion.

Und blickt zurück: „Meine Eltern hatten die erste Mostschank Österreichs. Dort habe ich gemerkt, dass viel Potenzial in diesem Getränk steckt – dass aber an Qualität und Marketing geschraubt werden muss. Mir war auch rasch klar, dass man diesen Weg ge-

meinsam mit Gleichgesinnten beschreiten muss.“ So entstand die Marke „Steirermost“ und so begann die Erfolgsgeschichte. Mausser: „Die Flaschen wurden edler, das Krügerl wurde durch elegante Mostgläser ersetzt, die Etiketten wurden zu kreativen Hinguckern.“ Und: „Auch im Keller hat sich viel getan. Die Technik ist heute am neuesten Stand. Ein großer Qualitätsschritt war sicher auch der reinsortige Ausbau – ob traditioneller Maschansker oder die Trendsorte RedLove, da ist nur pure hochwertige Frucht in der Flasche“, so David Kargl, der 2022 und 2023 den Cider-Weltmeister in die Steiermark holte. Ein Meilenstein: Die Einführung der staatlichen Prüfnummer – eine Qualitätsgarantie (siehe links).

SO GUT SCHMECKT DIE STEIERMARK

Unsere Bäuerinnen und Bauern machen den Sommer zu einem Fest für den Gaumen!



MOST-WELTMEISTER



Weltmeister 2022/2023. „Kühbrenmost“ von David und Peter Kargl in Gaal gehört nicht nur zu den steirischen Topprodukten, er steht auch ganz oben in der Weltliga. Für „Champagner Renette“ gab es 2022 den Weltmeister, für „Maschanker“ 2023; und dazu viele weitere Preise.



Weltmeister 2026. Martin Mausser hat die Erfolgsgeschichte des steirischen Mostes wesentlich mitgeschrieben. Seine eigene hat der Hitzendorfer kürzlich mit einem Weltmeistertitel gekrönt – sein „RedLove-Apfelwein“ wurde zum besten Apfelsider der Welt gekürt.

Aroniahof Kober: Alles aus einem Laden



Ein SB-Hofladen – 96 Betriebe! Da ist was los, im Selbstbedienungshofladen in Ilz. Von Brot und Gebäck, Obst, Gemüse, Milchprodukten, Eier über Aroniaprodukte, Bio-Haselnüsse, bis zu leckerem Eis und Geschenkpäckchen reicht das hochwertige Angebot. Ideal für die Grillsaison ist die große Auswahl an Fleisch von Schwein, Huhn und Schaf. Dazu kommen Säfte in einzigartigen Geschmacksrichtungen von Landwirten aus der Region. Ganz neu: der Koberol, das Fichterl, Melissa, Aroli, Holari, der einzigartige Kindersekt und vieles mehr. aroniahof-kober.at



Sonnengereifte Früchte direkt am Feld genießen

Willkommen im Erdbeer- und Heidelbeerland! In Sonjas Beerengarten in Leitersdorf bei Feldbach gibt es von Ende Mai bis Mitte Juni sonnengereifte Erdbeeren, die bequem aus dem Hochbeet gepflückt werden können – also ganz ohne Bücken! Ab Juli warten aromatische Heidelbeeren auf beerenhungrige Selbstpflücker. Frisch, regional und ein Genuss für die ganze Familie! heidelbeerland-leitersdorf.at



Mit Bio-Pilzen mehr regionale Vielfalt auf den Teller bringen

Bio-Seitlinge am Teller – ein echtes kulinarisches Highlight! Und alles, was man rund um Pilze wissen will – von der Aufzucht bis zum Verkochen – erfährt man direkt vor Ort bei Hof-



führungen oder Pilzkochkursen. Der Biobetrieb Schöner Hof in Stainz bietet aber auch Sirupe, Essige oder Marmeladen an – alles vom Obst der eigenen Bio-Streuobstwiese. Hinschauen! schonerhof.at

Wenn Kernöl auf Käferbohne trifft, jubelt der Gaumen

Kürbiskernöl und Käferbohnen von Gollien – das perfekte Genussduo für die leichte Sommerküche und die perfekte Ergänzung für jede Grillerei! Regional, g'sund und einfach köstlich steirisch. Alle Produkte, vom Kürbiskernöl über Käferbohnen bis zu Geschenkskörben nach individuellen Wünschen zusammengestellt, sind ab Hof erhältlich. Versand innerhalb von ein bis zwei Werktagen – der einfachste Weg zum Genuss! gollien.at



Marillen – jeden Tag ein süßes Stück himmlischer Genuss

Die Marillen sind reif! Damit herrscht am Marillenhof Sonnleitner wieder Hochsaison! Die sonnengelben Früchte sind direkt ab Hof in Krumegg zu haben – aber auch auf dem Bauernmarkt in Graz-Andritz und am Kaiser-Josef-Platz in Graz. Die Sonnleitners beliefern außerdem Lagerhaus-Genuss Ecken wie in Prosdorf; Hausmannstätten und Kalsdorf. Unbedingt probieren: Die würzige Marillen-BBQ-Sauce. marillen-hof.at



WEINGUT DES JAHRES

Weingut **Lackner**,
Krottendorf-Gaisfeld,
Tel. 0664/3816689,
Kategorie Schilcher
Orts- und Riedenwein:
Schilcher Ried
Gasselberg DAC 2025



DOPPELLANDESSIEG

Weinbau **Wurzinger**,
Bad Gleichenberg,
Tel. 03159/2835
Kategorie Welschriesling:
Vulkanland Steiermark DAC
2025, Kategorie Blauer
Zweigelt: Zweigelt
„Herzblut“ 2024



DOPPELLANDESSIEG

Familie **Strohmeier/**
Der Peiserhof, Eibiswald,
Tel. 03466/42414,
Kategorie Weiß-
burgunder: Weiß-
burgunder Weststeiermark DAC
2025, Kategorie Scheurebe:
Sämling 88 Klassik 2025



DIE LANDESSIEGER

Weinhof **Platzer**,
Tieschen, Tel. 03475/2331,
Kategorie Rotwein
Vielfalt: Rotwein Cuvée
„Königsrot“ 2024



Weingut **Radl**, Klöch,
Tel. 0664/4996762, Kat.
Sauvignon Blanc Rieden-
wein: Sauvignon Blanc Ried
Klöchberg DAC 2023



Schilcherweinbau **Koch**,
Bad Schwanberg,
Tel. 0664/5059420, Kat.
Schilcher: Schilcher
Weststeiermark DAC 2025



Weingut Peter **Strauss**,
Gamlitz, Tel. 03454/6925
Kategorie Morillon:
Chardonnay
Südsteiermark DAC 2025



Da tut sich was bei den steirischen Weinbauern! Und das wird nirgendwo deutlicher sichtbar als bei der steirischen Landesweinbewertung. Ganze 350 Winzerinnen und Winzer haben diesmal mit 1.747 Weinen um die begehrten Landessiege geritten und bei der Fachjury für so manche Überraschung gesorgt. Top-Qualitäten, spannende neue Namen, boomende Regionen – die Dynamik der steirischen Weinbranche war unübersehbar.

Sehr zur Freude von Weinbaudirektor Martin Palz: „Die Steiermark ist zurzeit sicher die coolste und aufstrebendste Weinregion in Europa; wenn nicht sogar der Welt.“ Das ist nicht zuletzt einer einzigartigen Qualitätsfülle zu verdanken, die arrivierte Leitbetriebe und ein junger, engagierter, bestens ausgebildeter Winzer-Nachwuchs auf den Markt bringen. Gerade für ihn ist die



Landesweinbewertung ein hilfreiches Sprungbrett in die große weite Weinwelt. Dort zu landen ist übrigens auch großes Ziel des steirischen Weinmarketings. Palz: „Die Qualität ist da, man muss sie aber auch sichtbar machen. Deshalb nehmen wir verstärkt an internationalen Veranstaltungen teil, wie kürzlich in Paris, Hamburg

Unsere Weinszene ist unglaublich dynamisch. Die Steiermark spielt in der Weltliga der besten Weinbauregionen.“

Martin Palz
Weinbaudirektor

Panoramaweinhof **Strablegg-Leitner**, Leutschach,
Tel. 03455/429, Kat. Burgunder
Ortswein: Grauburgunder
Eichberg DAC 2025



Weingut **Felberjörgl**,
Kitzeck, Tel. 03456/3189,
Kategorie Burgunder
Riedenwein: Morillon Ried
Höchleit'n DAC 2023



Weingut **Frühwirth**,
Klöch, Tel. 03475/2338
Kategorie Traminer:
Gelber Traminer Klöch
DAC 2025



Das sind die besten Weine des Landes



DOPPELANDESSIEG

Weinhof **Leitner**, Ilztal,
Tel. 0664/5488039
Kategorie Sekt:
Gelber Muskateller
Sekt 2024, Kategorie
Prädikatswein:
Welschriesling
Beerenauslese 2022



Hier geht's
zu allen
Finalisten und
Semifinalisten.

INTERVIEW

Die Leichtigkeit
des Weins



Martin Palz
Weinbaudirektor
Landwirtschaftskammer
LK

**Wie beschreibt der Weinbau-
chef den Jahrgang 2025?**

MARTIN PALZ: Er trägt eine ganz klare steirische Handschrift, besticht mit Lebendigkeit und Fruchtigkeit und ist generell leichter als der Vorgänger-Jahrgang.

**Warum ist die Landeswein-
bewertung eine so wichtige
und gefragte Veranstaltung?**

Sie ist die traditionsreichste und härteste Bewertung im Lande - diesmal mit knapp 1.800 Einreichungen. Für junge Weinbauern ist sie ein wichtiges Sprungbrett und für Konsumenten eine wertvolle Orientierungshilfe, weil sie sich auf die prämierte Qualität verlassen können.

**Wohin geht die Reise für den
steirischen Wein?**

Unsere dynamische, coole, aufstrebende steirische Weinregion und Weinszene mit ihren Top-Qualitäten soll künftig national und international noch sichtbarer gemacht werden.

Die Steiermark gehört zu den aufstrebendsten Weinbauregionen der Welt. Die Landessieger sind ein Beweis dafür!



Viele Infos und alle Adressen.

„Die besten Weine der Steiermark 2026“ nennt sich die Begleitbroschüre zur Landesweinbewertung - mit vielen Infos sowie Namen und Adressen der Semifinalisten und Finalisten.

Bestellen per Mail: weinbau@lk-stmk.at



Wir sind Landessieger!

Hochspannung bei Winzerinnen und Winzern - Hochgenuss für Besucher! Die Landesweinbewertung in der Grazer Seifenfabrik wurde zum großen Schaulauf des Steirer-Weins.

oder Düsseldorf.“ Aber auch für die heimischen Weinliebhaber werden immer neue Wege zum Weingenuss gebnet. „Es gibt viele großartige Veranstaltungen in allen Weinbauregionen, bei denen man mit Weinbauern in Kontakt kommen und sich durch die Angebotspalette kosten kann - oft kombiniert mit Kulinarik oder

Kunst. Schließlich steht steirischer Wein ja auch für Genuss und Geselligkeit“, macht Palz Gusto auf Weinentdeckungstouren durch die Steiermark und natürlich auch auf einen Buschenschankbesuch.

Apropos: Weingut und Buschenschank Lackner war der Überraschungssieger beim Titel „Wein-

gut des Jahres“. Der weststeirische Familienbetrieb hat sich mit dem Schilcher Ried Gasselberg DAC auch einen Landessieg geholt. Dazu gab es heuer gleich drei Doppellandessieger (siehe oben!) Also, ab zu den steirischen Weinbaubetrieben und Buschenschanken und sich dem Lebensgefühl „steirischer Wein“ hingeben!

Weingut Familie **Hiden**,
St. Stefan ob Stainz,
Tel. 03463/81817, Kategorie
Muskateller: Gelber
Muskateller Klassik 2025



Weingut **Müller**, Klöch,
Tel. 03475/7160
Kategorie Riesling:
Riesling Klöch DAC
„Basalt“ 2025



Weingut **Klug**,
St. Stefan ob Stainz,
Tel. 03463/81719, Kategorie
Sauvignon Blanc:
Sauvignon Blanc 2025



Weingut **Tschermonegg**,
Leutschach, Tel. 03454/326,
Kategorie Sauvignon Blanc
Ortswein: Sauvignon Blanc
Gamlitz DAC 2025





KERNTemperaturen		
Huhn		
well done	80° bis 85°	
Schwein		
medium	58° bis 62°	
medium well	63° bis 66°	
well done	67° bis 71°	
Rind		
blue rare	40° bis 45°	
rare	45° bis 50°	
medium rare	50° bis 55°	
medium	55° bis 60°	
medium well	60° bis 65°	
well done	65° bis 70°	



Das schmeckt. Schwören auf steirisches Schweinefleisch: Hans Peter Bäck, Helmut Rumpf, Georg Nickl, Carina und Martin Höfler, Josef Kaiser (v. l.) - alle Styriabrid und Landesrätin Simone Schmiedtbauer (2. v. r.)
KRUG, LAND STEIERMARK/BINDER

Kein Grillgenuss ohne richtigen Fleischeinkauf

Der Weg zum Grillgenuss beginnt beim Einkauf - mit einem bewussten Blick auf das Gütesiegel. Darauf ist Verlass!

Sommer, Sonne, Feierabend - das schürt die Lust auf Grilltes! Also schnell den Grill angezogen und etwas gebrutzelt. Funktioniert! Grillgenuss geht jedoch anders. Hinter einem guten Stück Grillfleisch steckt nämlich zunächst einmal das Be-

wusstsein für beste Qualität - und das Wissen darum, wie man sie bekommt. Also: Gute Fleischqualität beginnt bereits am Bauernhof. Gütesiegel-Landwirte garantieren da ordnungsgemäße und genauestens dokumentierte Tierhaltung. Sichtbar ist das am

AMA-Gütesiegel und am AMA-Biosiegel - damit kauft man hinsichtlich Haltung, Fütterung, Transport und Schlachtung, aber auch Reifung, Lagerung und Verarbeitung höchste Standards und beste Qualität. Mit jeder Kaufentscheidung gibt man übrigens

auch einen Produktionsauftrag, der die Bewirtschaftung unserer Nutzflächen ebenso sichert, wie die mit der Landwirtschaft verbundenen Arbeitsplätze. Da steckt also in jedem Bissen auch noch ein Stück gutes Gewissen. Besser kann's nicht schmecken!

DER SICHERSTE WEG ZU BESTER FLEISCHQUALITÄT

- 1 Zart marmoriert.** Heißt, dass das Fleisch feine Fettstreifen hat. Sie schmelzen am Grill und machen das Fleisch saftig und g'schmackig.
- 2 Gut gereift.** Rind-, aber auch Lammfleisch soll gut gereift sein - idealerweise einige Wochen und unter streng kontrollierten Bedingungen. So wird das

- Fleisch mürbe und bekommt einen feinen Geschmack.
- 3 Appetitlicher Anblick.** Trockene Schnittflächen zeugen von guter Qualität. Ist das Fleisch schwabbelig, blass, hat es Saft verloren, ist es dunkel und klebrig - dann ist das keine Gütesiegel-Qualität!
- 4 Richtiger Schnitt.** Für zartes Fleisch die Grillstücke quer zur Faser schneiden. Mindestens fingerdick, zu dünne Stücke trocknen leicht aus.
- 5 Vertrauen zählt.** Zum Fleischer oder Bauern des Vertrauens gehen. Im Supermarkt auf heimische Gütesiegel-Qualität achten - auf sie ist Verlass.

Tipp 1. Fleischer und Grillprofi Robert Buchberger: Gutes Fleisch ist kein Zufall, es ist Vertrauenssache.

SO GELINGT DAS FLEISCH AM GRILL

- 1 Hochwertiges Fleisch.** Ob Schwein, Rind, Huhn oder Lamm - mit steirischem Qualitätsfleisch geht man auf Nummer sicher.
- 2 Fett macht saftig.** Den Fettrand nicht entfernen beziehungsweise zumindest nicht vor dem Grillen - er verbessert den Geschmack und hält das Fleisch saftig.
- 3 Nicht marinieren.** Einfach nur etwas salzen - bei guter Qualität ist der Eigengeschmack das Non plus Ultra.
- 4 Zu heiß.** Hauptfehler beim Grillen! Langsam grillen, Fleischthermometer für richtige Kerntemperatur verwenden -

Tipp 2. Grillprofi Georg Nickl empfiehlt, auch spezielle Fleischteile zu probieren.

- variiert je nach Fleischsorte, Fleisch etwas rasten lassen.
- 5 Richtig wenden.** Mit einer Grillzange, wenn sich auf der Oberfläche Tropfen bilden.

Mehr Tipps und Detailinfos:
grillclub.amainfo.at



ERWIN SCHERIAU



WERNER KRUG



Jungwinzerinnen und Jungwinzer 2026. Dieser Wettbewerb der Steiermärkischen Sparkasse stand heuer ganz im Zeichen des 25-Jahr-Jubiläums. Die Sieger (ab 3.v.l.): Tobias Glauning (Weißburgunder), Peter Leitner (Muskateller), Sebastian Teltcher-Dockner (Welschriesling), Paul Riegelnegg (Rotwein), Verena Langmann (Sauvignon Blanc) und Elias Koch (Schilcher). Es gratulierten: Oliver Kröpfl und Walburga Seidl, Vorstandsmitglieder Steiermärkische Sparkasse, (1., 2.v.l.), Weinhoheit Antonia (2.v.r.) und Landwirtschaftskammer-Vize Maria Pein (r.).

Große Bühne für die steirischen Jungwinzer:innen und Jungwinzer. Hier die Stockerlplätze.

Der starke Nachwuchs für die Weinszene

Welschriesling

2. Platz: Matthias Leitner, Ilztal. Er überzeugte mit seinem Welschriesling Vulkanland DAC und nennt als sein Credo: Vertrauen in die Natur und das Produkt – den Wein.
3. Platz: David, Josef Marko, Ehrenhausen. Philosophie: „Sorgfältige, genaue Arbeit im Weingarten und Keller.“ Beim Welschriesling Südsteiermark DAC geht sie voll auf.

Weißburgunder

2. Platz: Stefanie Konrad, Fehring. „Große Weine entstehen bereits im Weingarten“, meint die Winzerin – so wie ihr Weißburgunder Vulkanland Steiermark DAC.
3. Platz: David, Josef Marko, Ehrenhausen. Was er mit dem Welsch schafft, schafft er mit dem Weißburgunder auch – sein Südsteiermark DAC überzeugte auf ganzer Länge.

Sauvignon Blanc

2. Platz: Matthias Leitner, Ilztal. Unter dem Motto „Aus Liebe zur Familie, zum Land und zum Wein“ gelingen große Würfe – wie der Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC.
3. Platz: Marcus Adam, Leutschach. „Mit einem Glaserl Wein schaut gleich alles anders aus“, meint er. Speziell mit dem Sauvignon Blanc Südsteiermark.

Muskateller

2. Platz: Martin Reiterer, Leutschach. „Träume sind zum Erfüllen da“, sagt er. Mit dem Muskateller Südsteiermark erfüllt er sich und vielen Weinliebhabern einen.
3. Platz: David, Josef Marko, Ehrenhausen. Ein Hattrick für den Jungwinzer – auch für den Gelben Muskateller Südsteiermark DAC gab es einen Platz auf dem Stockerl.

Schilcher

2. Platz: Tobias Jauk, Pöfing Brunn. Qualität steht für ihn an allererster Stelle. Ein Zugang, der bei seinem Schilcher Klassik Weststeiermark DAC voll durchschlägt.
3. Platz: Sophie Friedrich, St. Stefan ob Stainz. Ihr Schilcher Klassik Weststeiermark DAC brachte Platz drei. Ziel: „Schilcher als Botschafter unserer Region stärken.“

Rotwein

2. Platz: Sebastian Schober, St. Anna. Der Jungwinzer: „Mein Ziel ist, unser Weingut naturnah zu führen und regionale authentische Weine zu erzeugen.“ Wie den Zweigelt Klassik.
3. Florian Lieleg, Leutschach. Viel Handarbeit, Gefühl und Respekt für die Natur stecken im Zweigelt Rubin – sein charaktvoller Wein, der Menschen zusammenbringt.

Herzliche Gratulation den Jungwinzern 2026

GLAUB AN DICH



Steiermärkische
SPARKASSE





ENDLICH WIEDER
GRILLEN



Das hat einen Wert.

amainfo.at



Wenn an der Weinstraße Sektkorken knallen

Gut Moser – da knallen die Korken, das gibt's viele Köstlichkeiten. Im einzigartigen Wein-Genuss-Laden am GUT MOSER in Leutschach finden sich auf 1000 Quadratmetern edle Weine, Frizzante und Sekte, aber auch Köstlichkeiten wie selbst produzierte Edelbrände, Essige, Marmeladen, diverse Pestos und viele andere Bauernprodukte. In der Sekt-Vinothek auf 700 Metern Seehöhe kann man gut die Korken knallen lassen – und das übrigens nicht nur zu Silvester! Auch an einem lauen Sommerabend passt das absolut perfekt. gut-moser.at

Hier trifft große Leidenschaft auf großes Können

Auf zum Schneeberger! Seit fast 150 Jahren dreht sich beim Schneeberger in Heimschuh alles um Genuss. Mit viel Leidenschaft entstehen am Weingut charakterstarke steirische Weine. Im Buschenschank werden regionale Spezialitäten serviert, beim Picknick genießen Gäste Wein und Kulinarik mitten in den Weingärten. Authentisch, bodenständig und mit großer Liebe zur Region. weingut-schneeberger.at



Willkommen auf der Fischalm

Wälder, Wiesen, Almen schaffen die perfekte Wasserqualität für die Speisefische von Renate und Fischereimeister Franz Kroisleitner. Sie produzieren in ihrer modernen Fischzuchtanlage in Rettenegg Speisefische von höchster Qualität. Es gibt auch Führungen, Kochkurse, Gastronomie, Verkauf von Frisch- und Räucherfischen. Reservierungen: 0664/2000384. forellenzucht-kroisleitner.at



Bauernhof König – Qualität mit Tradition

40 Jahre Bauernhof König – das heißt 40 Jahre regionale Qualität, auf die Verlass ist. Jetzt zur Grillsaison stehen im Hofladen in Gratwein-Straßengel natürlich wieder die Frischfleischprodukte von Rind und Schwein hoch im Kurs. Wer's lieber gleich veredelt mag – es gibt ein großes Angebot an Geselchtem, Würsten, Aufstrichen, Sulz etc. – und immer frische Backwaren! bauernhofkoenig.at



Nudeln sind nicht gleich Nudeln

Hausgemachte Nudeln sind natürlich ein unvergleichlicher Genuss. Aber wer kann und mag Nudeln schon selber machen? Dafür gibt es zum Glück ja die hausgemachten Nudeln von Hans-Georg Lafer. Der Betrieb in St. Margarethen an der Raab ist Spezialist für die Nudel-Lohnproduktion. Beste Zutaten und schonende Produktion sorgen dabei für eine Qualität, die nicht nur steiermarkweit, sondern in ganz Österreich gefragt ist. bauernhof-lafer.at



Fröhlich Reis – so macht Essen Laune

Vom Acker bis zum Teller 100 Prozent steirisch. SO-Fröhlich Reis steht für Genuss und nachhaltiges Arbeiten – kurze Wege, umwelt-schonende Verpackung, Kultivierung, die auf Bodendiversität achtet. Angebaut wird im Trockenanbauverfahren, somit wird der Boden nicht ausgelaugt. Durch schonendes Schälen und Polieren behält der Reis sein volles Aroma. Den arsenfreien Reis gibt es als Mittelkornreis, Naturkornreis, Langkornreis und Rundkornreis. www.so-froehlich.at



LASST UNS ANGRILLEN!

Grillspezialitäten aus der Feinfleischmanufaktur Kollar. Fleisch vom Schwäbisch Hällischen Schwein aus eigener Zucht, Angusrind und Almoachsen – als Dry aged Steaks, Special cuts wie Flank, Skirt und Spidersteak. Lamm- und Kalbfleisch stammen von Bauern aus der Region. Das hochwertige Fleischangebot wird ergänzt durch hausgemachte Grill- und Bratwürste wie Salsiccia. All diese Köstlichkeiten gibt's bei Kollar am Hauptplatz in Deutschlandsberg oder in der Filiale in Graz-Andritz. www.kollar-goebel.at



Waldspiele.
Rund 100.000 Volksschulkinder haben sich im lehrreichen Klassenzimmer Wald bereits mit Spiel, Spaß und Abenteuer wertvolles Waldwissen angeeignet.

RAGGAM, LK,
PROHOLZ,
VIENNAMOTION KG

GEWUSST DASS...



62 Prozent der Steiermark sind mit Wald bedeckt. Damit ist die Steiermark das walddreichste Bundesland Österreich.

1,014 Millionen Hektar beträgt die steirische Waldfläche in konkreten Zahlen.

869.000 Hektar davon sind Ertragswald, wird also wirtschaftlich genutzt.

17.000 Hektar - um so viel hat die Waldfläche in der Steiermark in den vergangenen 25 Jahren zugenommen.

571 Hektar Waldfläche wachsen in der Steiermark im Schnitt pro Jahr dazu.

500 Liter Wasser verdunstet ein Baum täglich - das macht den Wald zur größten natürlichen Klimaanlage.

100 Kilo Staub filtert ein Baum über seine Nadeln und Blätter pro Jahr. So wird der Baum zur grünen Lunge und der Wald zum wichtigen Luftreiniger.

10.000 Liter Sauerstoff werden allein schon von einem Baum produziert, der nur rund 20 Meter hoch ist - und das an nur einem einzigen Tag.

70.000 Personen sichert die steirische Forst- und Holzwirtschaft inklusive Bioökonomie ihr Arbeitseinkommen.

34.063 Waldbesitzer gibt es in der Steiermark. Mehr als die Hälfte sind „Kleinwaldbesitzer“.

Der Wald ist ein cooles Klassenzimmer

Bei den Waldspielen Steiermark erleben Kinder den Wald mit allen Sinnen - und mit ganz viel Spaß.



„Wie schön, wenn das Lernen im Wald und über den Wald so viel Spaß macht.“

Christian Metschina, LK-Forstchef

Ich mag den Wald, weil es dort so viele coole Tiere gibt - auch im Boden drinnen“, schwärmt Amna (7), die mit ihrer Klasse gerade an den Waldspielen in der Oststeiermark teilgenommen hat. Wie auch der achtjährige Samuel aus Graz: „Super war, dass wir uns einen Baum aussuchen durften. Und ihn angefasst haben. Und dann haben wir ihn mit verbundenen Augen wiederfinden müssen. Einen Baum anfassen ist echt cool.“ Für seinen Klassenkollegen Tobias war hingegen die selbst errichtete Holzbrücke das absolute Highlight des Tages: „Die haben wir selber gemacht. Und da sind wir dann drübergegangen - und die war echt fest.“

Kindern den Wald auf so spielerische und abenteuerliche Weise näherzubringen, ihn vor Ort mit allen Sinnen erleben zu lassen und ihn damit zum lehrreichen Klassenzimmer zu machen, ist das Ziel der Waldspiele“, betont Christian Metschina, Forstchef der Landwirtschaftskammer Steiermark. Bereits vor 31 Jahren wurde dieses Projekt übrigens schon von der Landwirtschaftskammer Steiermark und proHolz Steiermark ins Leben gerufen.

100.000 Volksschulkinder wurden seither von geschulten Waldpädagogen, aber auch



Forstern, Jägern und Landwirten, durch die steirischen Wälder geführt. „Die Kinder über die vier wichtigen Funktionen des Waldes aufzuklären, also über die Nutz-, Schutz-, Erholungs- und Wohlfahrtswirkung, ist dabei einer unserer Schwerpunkte“, erklärt Waldspiele-Pionier Josef Krogger. Und meint: „Allen voran aber soll jedes Kind, wenn es nach Hause geht, wissen, dass es in den Wald gehen kann, dass dort aber Spielregeln zu beachten sind. Und es soll verstehen, dass Holzverwertung etwas Positives ist.“ „Mit dem Holz vom Wald kann man ein Bett machen“, erzählt Hannah (9) - alles verstanden!

