



# Genuss auf steirisch

Samstag,  
27. Juni 2026  
www.stmk.lko.at

# 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**

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

## EDITORIAL

### Setzen wir ein Zeichen!



**Andreas Stelnegger**  
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 Land- 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 Oxshenherzparadeiser 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.



BARBARA MALJAN (5), ALICE WIEGAND, PETRA WIPPEL, KK, A DOBE STOCK

Samstag, 27. Juni 2026

GENUSS *auf steirisch* | 3

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



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



**Kräuter** sind voller wertvoller Inhalts-stoffe 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 gleich-mäßige Verteilung des



Dampfes wird das Gemüse auch gleichmäßig gegart. Dafür ist es allerdings

wichtig, das Gemüse in un-gefähr 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.



Das Land Steiermark  
Lebensressort



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

**Neuglerig ge- worden?** Code scannen und sich die echte steirische Käferbohne g.U. - genuss-fertig, regional und unver- wechselbar - sichern.

Die Käferbohne ist untrennbar mit der Steiermark verbunden. Bei ihren Fans sorgen Berichte über Käfer- bohnen aus China jedoch für Verun- sicherung. Kein Grund, auf den Kä- ferbohnen-Genuss zu verzichten, aber ein Grund mehr, um genau hin- zuschauen:

■ **g.U.-Gütesiegel:** nur echte steiri- sche Käferbohnen tragen diese ge- schützte Ursprungsbezeichnung.

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

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

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

[www.steirerkraft.com](http://www.steirerkraft.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-Maschanker“; Most **Brunner**, Ilz, „Apfellini“; Kühbreinmost - David **Kargl**, Gaal, „Kühbrein ‚Friedrich‘ Braeburn“; Kögerlhof, Familie **Krösel**, Markt Hartmannsdorf, „Goldkehlchen Cider Apfel-Birne“; **Mausser** Most, Hitzendorf, „Schafnase“; Obsthof **Glanz-Pörtl**, 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 Spitzen-Qualität.



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

**W**enn 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) Apfelmost; 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 Maschanker 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).

Samstag, 27. Juni 2026

## SO GUT SCHMECKT DIE STEIERMARK

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

### 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 Geschenkpakungen 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 Fichtlerl, Melissa, Aroli, Holari, der einzigartige Kindersekt und vieles mehr. [aroniahof-kober.at](http://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](http://heidelbeerland-leitersdorf.at)



### Mit Bio-Pilzen mehr regionale Vielfalt auf den Teller bringen

**Bio-Seltlinge 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 Hofführungen 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](http://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](http://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](http://marillen-hof.at)



### 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 „Maschanser“ 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.

### 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 **Radi**, Klösch,  
Tel. 0664/4996762, Kat.  
Sauvignon Blanc Rieden-  
wein: Sauvignon Blanc Ried  
Klöschberg 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



CRISPMOTION

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 1747 Weinen um die begehrten Landdessiege 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-Leltner**, 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**,  
Klösch, Tel. 03475/2338  
Kategorie Traminer:  
Gelber Traminer Klösch  
DAC 2025



Samstag, 27. Juni 2026

GENUSS auf steirisch | 7



## DOPPELANDESSIEG

Weinhof **Leltner**, 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](mailto: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 geebnet. „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**

<b>Huhn</b>	
well done	80° bis 85°
<b>Schwein</b>	
medium	58° bis 62°
medium well	63° bis 66°
well done	67° bis 71°
<b>Rind</b>	
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 Grillles! 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 marmorliert.** 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.



ERWIN SCHERIAU

**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 –

- 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.amalinfo.at](http://grillclub.amalinfo.at)



WERNER KRUG

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



**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 Glauningner (Weißburgunder), Peter Leitner (Muskateller), Sebastian Teitscher-Dockner (Welschriesling), Paul Riegelnegg (Rotwein), Verena Langmann (Sauvignon Blanc) und Elias Koch (Schilcher). Es gratulierten: Oliver Kröpfl und Walburga Seidl, Vorstandsmitglieder Steiermärkische Sparkasse, (l., 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 Stockerplätze.

## 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: Stefanle 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 Relterer, 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 Hatrick 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 Stalnz.** 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 Lileg, Leutschach.** Viel Handarbeit, Gefühl und Respekt für die Natur stecken im Zweigelt Rubin – sein charaktervoller Wein, der Menschen zusammenbringt.

## Herzliche Gratulation den Jungwinzern 2026

### GLAUB AN DICH



Steiermärkische  
**SPARKASSE**



ENDLICH WIEDER  
**GRILLEN**

Das hat einen Wert.

ama.info.at

Geprüfte Qualität  
**AMA**  
GÜTESIEGEL  
AUSTRIA

## DIREKT VOM BAUERN ISST SICH'S EINFACH AM BESTEN



### 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.kollar-goebel.at)

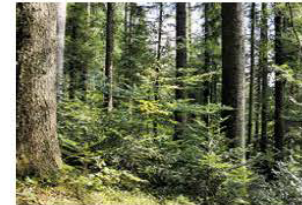
KK (12)



**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 Metschna**, 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 konnten. 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 Metschna, 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



Förstern, 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!



**IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber:** Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hameringgasse 3, 8011 Graz, Mag. Rosemarie Wilhelm | **Redaktion:** Mag. Johanna Vucak  
**Layout:** Ronald Pfeiler (LK) | **Artredaktion:** Druck Styria GmbH & Co KG/Mediadesign, Michaela Kolb | **Hersteller:** Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz | Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge.



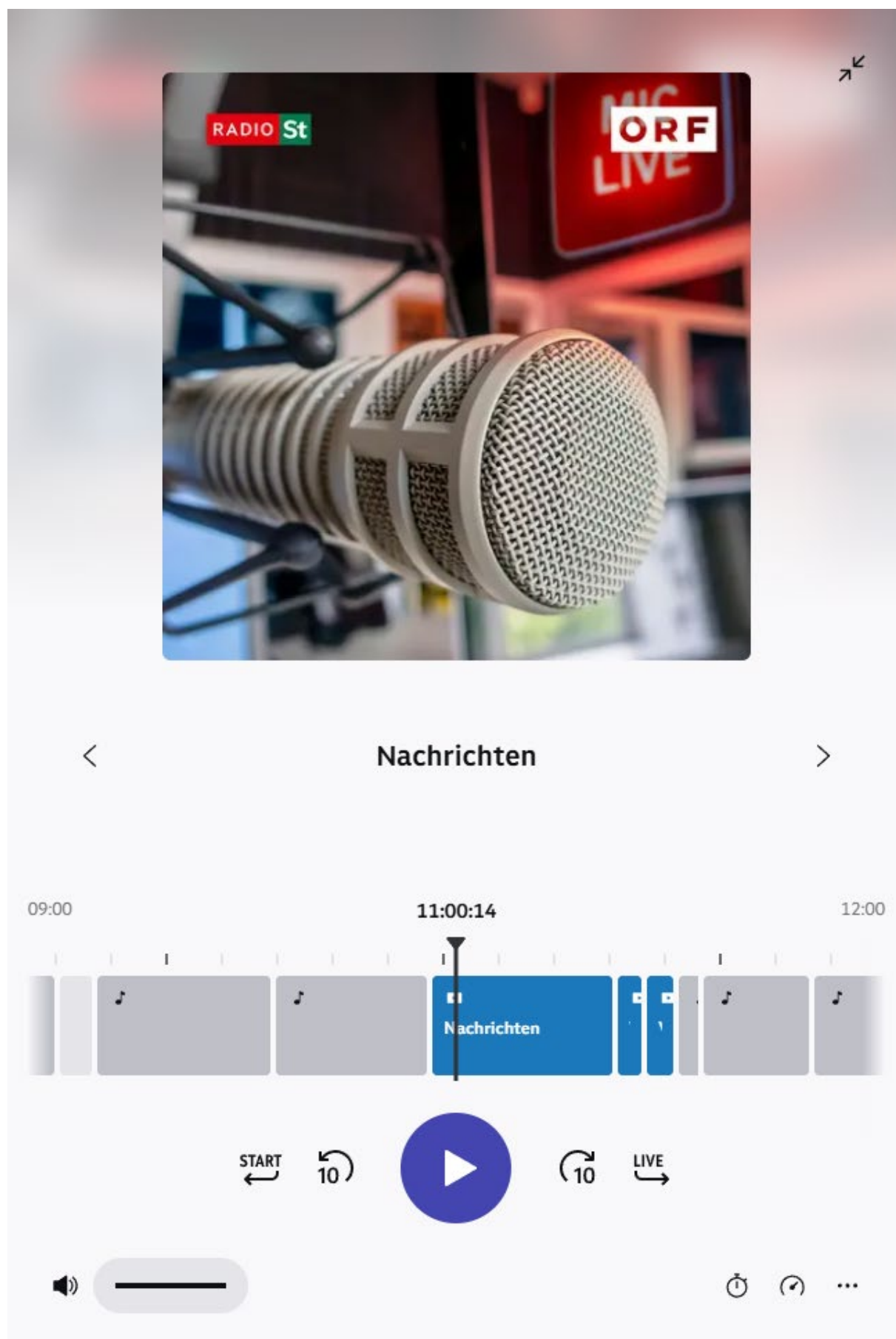
St LANDWIRTSCHAFT

# Radio / Fernsehen

# Vegetation und Obstbau

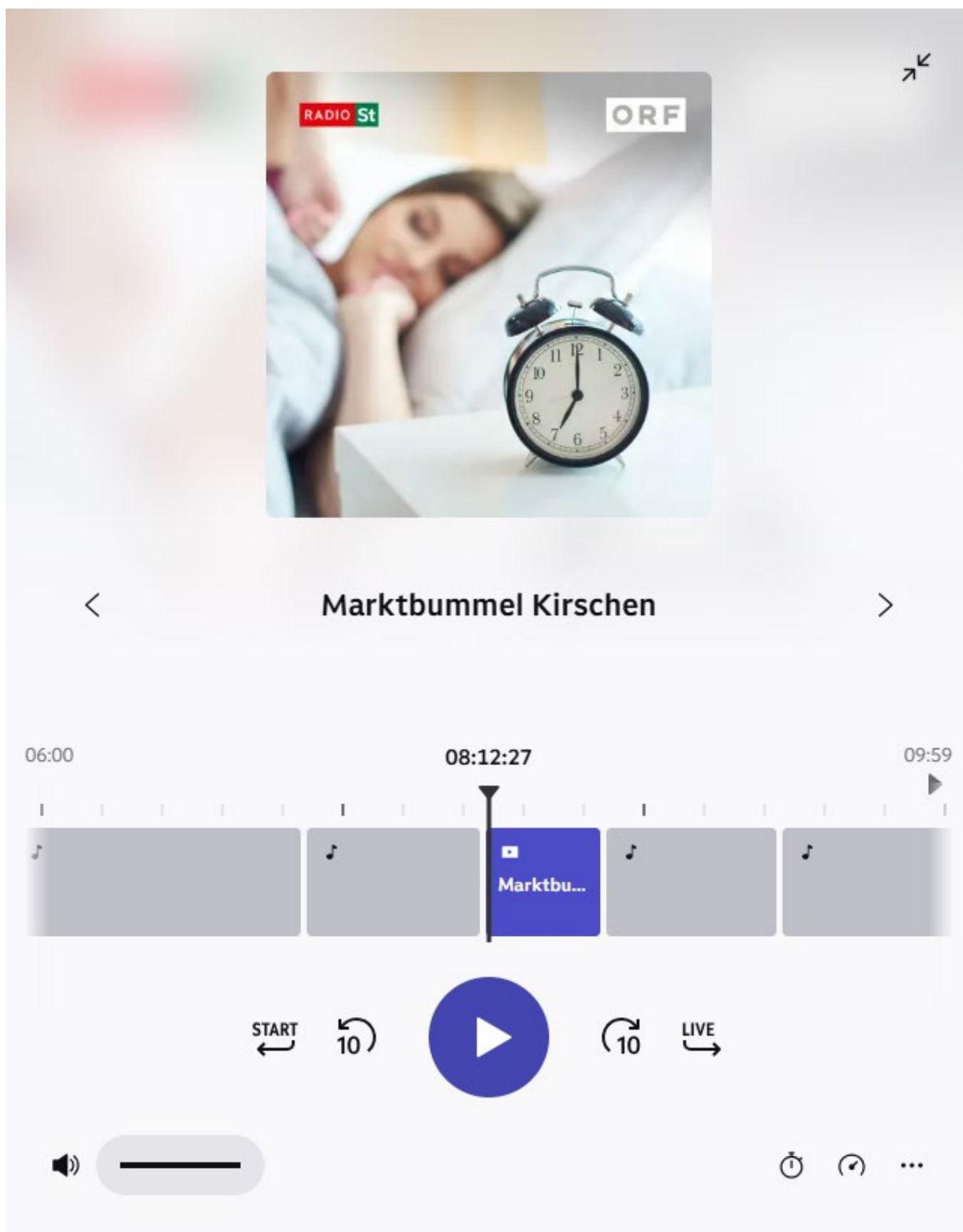


[Zum Beitrag](#)



# Marktbummel: Kirschen

[→ Zum Beitrag](#)





# Landesweite Medien

**Steiermark:** Wie das Wetter die Ernte beeinflusst

# So kämpfen Bauern mit der Rekordhitze

THEMA DES TAGES, SEITEN 14/15

Donnerstag, 25. Juni 2026 € 2,50

**Kronen  
Zeitung**

UNABHÄNGIG

**Steirerkrone**

**krone.at** Ausgabe Nr. 23.778  
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:  
☎ 05 7060-56040, Abo: ☎ 05 7060-600

**RÄTSEL UM COUNTDOWN**

**Hacker erpressen  
Wiener Flughafen**

SEITEN 10/11

**NACH EU-TÖTUNGSBEFEHL**

**Rettungsplan für  
7000 Sika-Hirsche**

SEITE 12

**ORF III MUSS HÄLFTE SPAREN**

**Budget-Kahlschlag  
trifft Kultursender**

TV-TEIL

**ALLE PARTEIEN VOR ORT**

**Grazer Gasse als  
Wahlkampf-Meile**

Jeder drängt in die zentrale Herrngasse, alle Parteien sind mit Ständen vertreten. Politologe Peter Filzmaier erklärt die Sinnhaftigkeit.

SEITEN 16/17



Foto: EPA/ANNA SZILAGYI

**Start in das heiße  
Renn-Wochenende**

**RING FREI!** Die Formel 1 ist ab heute wieder zu Gast am Red Bull Ring in Spielberg. Nicht nur wegen des Wetters wird es ein sehr heißes Rennen: Der Comeback-Sieg von Ferrari-Superstar Lewis Hamilton bringt neue Spannung. Die Fans und die Veranstalter sind bereit. **SPORT**

**STAHLWERK IN LEOBEN**

**Tod von Arbeitern  
wirft Fragen auf**

Im Februar starben zwei Männer nach dem Austritt von Kohlenmonoxid. Laut den Ermittlungen könnte es Fahrlässigkeit gewesen sein.

SEITE 25



**SCHACHNER ZUR SCHANDE VON GIJON**

**„Ich bin gelaufen  
wie ein Trottel!“**

Vor Algerien-Spiel am Sonntag werden Erinnerungen wach

EXTRA IN DER BLATTMITTE

## STEIERMARK THEMA DES TAGES

### DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Die Hitzewelle hat das ganze Land fest im Griff – nach der anhaltenden Trockenheit im Frühjahr das nächste Wetterextrem. Besonders zu spüren bekommen diese Entwicklungen Bauern, die aller technischen Entwicklungen und Innovationen zum Trotz noch immer stark dem Wetter ausgeliefert sind.

## So geht es den

Erst zu wenig Regen,  
jetzt Temperaturen  
jenseits der 30 Grad –  
es ist wieder ein  
forderndes Jahr für  
Landwirte. Es gibt aber  
auch Hitze-Profiteure.

**A**usgeprägte Trockenheit im Frühjahr und jetzt eine frühe, extreme Hitzewelle: Das Wetter treibt heuer auch den steirischen Bauern sprichwörtlich die Schweißperlen auf die Stirn. Das erste Mähen im Grünland verzögerte sich und ging mit Ertrags-einbußen einher, von rund 30 Prozent in besten Berglagen bis zu 80 Prozent auf seichtgründigeren Böden.

Die Regenfälle im Mai hätten noch Schlimmeres verhindert, „aber die Situation bleibt herausfordernd“, sagt Arno Mayer, Pflanzenbau-Chef in der steirischen Landwirtschaftskammer. Die aktuellen hohen Temperaturen bremsen das Wachstum und trocknen die Grasnarbe schnell aus.

### Gemüsebauern mit Bewässerung gefordert

Dem steirischen Ölkürbis macht die Hitze als wärme-liebende Pflanze hingegen weniger – solange noch genügend Feuchtigkeit im Boden ist. Aber auch hier fiel der Start turbulent aus: Durch die Frühjahrstrockenheit mussten viele Landwirte die Kürbissaat ein zweites Mal ausbrin-



Foto: Christof Berbauer



*Die Situation im Grünland bleibt herausfordernd. Aber aufgrund der guten letzten beiden Futterjahre gibt es auf den meisten Betrieben ausreichend Reserven.*

Arno Mayer, Pflanzenbau-  
bauchef LWK Stmk



Foto: LK Stmk/Musch

gen. Das warme und feuchte Wetter im Mai ließ die Pflanzen gut aufgehen, die Bestände sind allerdings teils schütter und könnten geringere Erträge liefern.

Bei der nun anstehenden Ernte des Wintergetreides dürften die Bauern „mit einem blauen Auge davonkommen“, so Mayer. Er geht in Summe von einer

**33,1**

**GRAD CELSIUS ...**

... hat die GeoSphere Austria gestern um 17 Uhr im Hitzepol Leoben gemessen. Über 30 Grad zeigten viele weitere steirische Messstationen an.

**HITZEWARNSTUFE ROT FÜR GRAZ**

Die Geosphere Austria gibt für das Wochenende und für Montag in Teilen Österreichs die höchste Hitzewarnstufe „rot“ aus – in der Steiermark gilt diese Stufe nur am Sonntag für Graz. Ausschlaggebend dafür sind vor allem auch Tropennächte.

# steirischen Bauern mit der Hitze



Foto: Daniel Schraninger

☉ Ohne Bewässerung ist Gemüsebau nicht möglich. Bewässert wird derzeit in den frühen Morgen- und späten Abendstunden.

☉ Im Grünland fiel der erste Schnitt heuer dürrtig aus, auch die derzeitige Hitzewelle bremst das Gras-Wachstum.



Foto: Sepp Peil

Steirische Kirschen sind heuer besonders aromatisch

leicht unterdurchschnittlichen Ernte aus.

Große Sorgen hatten Ackerbauern im Frühjahr mangels Regen auch beim Maisanbau. Dieser kann jetzt aber gut aufholen, erklärt Arno Mayer. Im Gegensatz zu Getreide könne Mais auch bei Temperaturen bis 35 Grad sehr gut wachsen, bräuchte aber zur

jetzt einsetzenden Blüte bald wieder einen Regenschub.

Darauf können steirische Gemüsebauern nicht warten, ohne Bewässerung wäre der Anbau gar nicht mehr möglich. „Die Hitzetage bescheren den Gemüsebauern schlaflose Nächte, weil die Bewässerung intensiv betreut werden muss“, sagt Manfred Nußbaum, Ob-

mann der Grazer Krauthäuptel-Bauern. Mehrmals wöchentlich wird in den frühen Morgen- bzw. späten Abendstunden bewässert. Durch die Hitze kann Gemüse auch ausbleichen, „daher beschatten wir unsere Kulturen tagsüber mit Schutznetzen“, erklärt Nußbaum. Die Arbeiten am Feld werden möglichst in den frühen Morgenstunden erledigt, Mittagspausen fallen zwangsläufig länger aus.

Den Obstbauern kommt das aktuelle Wetter durchaus gelegen – wenngleich es bei der Ernte wohl gerne ein paar Grad weniger sein dürften. Aber: „Das trockene und warme Wetter ist für das Steinobst – aktuell Marille und Kirsche – ideal“, sagt Manfred Kohlfürst, Chef des steirischen Obstbauverbandes.

Die Kirschenernte ist gerade voll im Gange, durch die warmen Tage sei das

Aroma heuer ausgesprochen gut – nach Jahren der Spätfröste endlich einmal wieder eine gute Saison. Bei den Marillen stehen Erntehelfer schon in den Startlöchern, auch hier sieht es vielversprechend aus.

## Wie Tiere vor Hitze geschützt werden

Eine große Belastung bringt die Hitze freilich auch für Nutztiere mit sich. Milchkühe haben es grundsätzlich lieber kühler, bei Hitze sinken Wohlbefinden und auch Leistung. „Rinderbauern sorgen mit Ventilatoren für Luftaustausch in den Ställen“, sagt LK-Tierzuchtchef Horst Jauschnegg. Bei modernen Ställen mit offenen Bauweisen schützen gut gedämmte Dächer sowie Beschattungs-Vorhänge. „Schweine- und Geflügelställe sind grundsätzlich klimatisiert“, so Jauschnegg.

Hannes Baumgartner

# Heidelbeeren – Titelseite

Graz, Donnerstag, 25. Juni 2026

**KLEINE  
ZEITUNG**



## Das beerige Land

Drei Viertel oder  
rund 1800 Tonnen der in  
Österreich geernteten  
Heidelbeeren haben  
steirische Wurzeln. Die  
Flächen wachsen stark.  
Die Haupternte beginnt.

Wirtschaft, Seite 30/31

GETTY IMAGES

### STEIERMARK

Die Anzahl der Suspendierungen  
von Schülern hat sich in einem  
Jahr mehr als verdoppelt.

Seite 12/13

Jeder fünfte Grazer, der bei der  
Landtagswahl die FPÖ gewählt  
hat, tendiert am Sonntag zur KPÖ.

Seite 14/15

### SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 48 • Horoskop Seite 34 • Kino Seite 42 • Leserbriefe Seite 32/33  
Notdienste ab Seite 24 • Rätsel Seite 36/37 • Todesfälle ab Seite 40  
TV-Programm Seite 50/51 • Wetter Seite 10/11 • Wirtschaft ab Seite 28 • Heute mit Tele



ANZEIGE

WERTSACHEN ZU  
GELD MACHEN  
BARGELD SCHNELL  
UND UNKOMPLIZIERT



DOROTHEUM  
pfand



## Wenn Handwerk auf Hightech trifft

80 Prozent von Österreichs Kulturheidelbeeren haben steirische Wurzeln. Die Flächen wachsen stark, die Anforderungen ebenso. Ein Rundumblick zum Erntebeginn.

Von Markus Zottler



Experte  
Manfred  
Wiesenhofer LWKST

Wenn sich die Pflanze verbeugt, dann passt der Output.“ Und weil bereits außergewöhnlich viele von Markus Ungers Heidelbeerpflanzen voller Früchte die Demutshaltung einnehmen, treffen wir auf einen gut gelaunten Bauern. Seit 2009 baut er in St. Ruprecht/Raab Heidelbeeren an, „sehr wahrscheinlich am Montag“ beginnt die Ernte.

Wir befinden uns also, aktuell sprichwörtlich, in der „heißen Zeit“ für die Produzenten von Kulturheidelbeeren. Werden erste, frühere Gattungen in der Südweststeiermark bereits seit einigen Wochen geerntet, gelangen jetzt Schritt für Schritt die

größten heimischen Mengen in den Handel. Die Landwirtschaft rechnet mit einem guten Heidelbeerjahr, von „einer sehr zufriedenstellenden Ernte“ geht auch Markus Unger aus.

Rund ein Sechstel des österreichischen Ganzjahresbedarfs decken heimische Produkte. Kommt die Ware im Winter und im Frühjahr überwiegend aus Peru, Chile, Marokko und Spanien, haben heimische Kulturheidelbeeren zwischen Mitte Juni und Anfang Oktober ihren großen Auftritt. Dank exklusiver Club-Sorten oft im „Premium“-Segment. In Sachen Anbau spielt die Musik heute überwiegend in der Steiermark.

Die Zahlen unterstreichen das. So wurden in Österreich 2025 auf

# Heidelbeeren 2/2



Essenziell für den heimischen Anbau: Erntehelferin Irina kommt aus der Ukraine ins Raabtal  
ALEXANDER DÄNNER (3)



Hagelnetze und Frostberegnung gelten heute als Notwendigkeit

262 Hektar Kulturheidelbeeren angebaut. 177 Hektar davon – also ziemlich genau zwei Drittel und mehr Flächen als bei Erdbeeren – entfallen auf die Steiermark, unangefochtene Nummer eins der Beerenrepublik. Auch in Sachen Produktivität, schlugen doch mit 1768 Tonnen rund 80 Prozent der in Summe 2213 Tonnen geernteten Heidelbeeren steirische Wurzeln.

**Spannend – und entgegen** dem Trend in vielen anderen Obstbausegmenten: In den letzten zehn Jahren haben sich Flächen und Erntemengen bei den Kulturheidelbeeren verdoppelt. „Heimische Heidelbeeren und andere Strauchbeeren haben Hochkonjunktur“, schreibt dahingehend auch die Agrar Markt Austria (AMA) in ihrer aktuellsten „Marktlage Heidelbeeren“. Der Trend hin zu den genussfertigen, aromatischen Kleinbeeren, reich bedacht mit Antioxidantien, „scheint auch nach Jahren ungebrochen“.

„Der Beerenanbau läuft sehr positiv“, sagt dazu Manfred Wiesenhofer, Fachberater für Beerenobst bei der Landwirtschaftskammer Steiermark. Bei

## Das Beerenland

2213 Tonnen Heidelbeeren wurden 2025 in Österreich geerntet – 1768 Tonnen davon in der Steiermark (auf 177 Hektar).

**Zum Vergleich:** Jährlich produziert Österreich rund 14.000 Tonnen Erdbeeren. Steiermark: zuletzt 1688 Tonnen (auf 141 Hektar).

fast allen Kulturen registriert Wiesenhofer Flächenzuwächse, Heidelbeeren würden zurzeit circa 30 steirische Betriebe professionell anbauen. Einerseits „passt die Heidelbeere vom Klima her sehr gut in die Steiermark“, sagt Wiesenhofer mit Blick auf die Moorbeetpflanze mit hohem Wasserbedarf. Andererseits würden immer wieder Kernobstbauern umsatteln und ihr Wissen im Anbau der Beeren einbringen.

Zurück am Feld in St. Ruprecht fällt die Symbiose von Handarbeit und Hochtechnologie auf. Einerseits wird „jede einzelne Beere per Hand gepflückt“, erzählt Markus Unger. Andererseits formt immer mehr Sensorik das infrastrukturelle Rück-

grat im Anbau. Den Durchfluss von Wasser und Dünger oder den pH-Wert von Böden sieht Unger in Echtzeit am Smartphone. Während der Sortierung wandert jede Beere unter den Scanner und wird dort mehrfach fotografiert. Erst dann wird die finale Ware verpackt.

Dem für die wachsenden Pflanzen so gefährlichen Frost begegnet der Oststeirer mit einer vollumfassenden Beregnungsanlage. „Dreimal“ hatte er den Frost so heuer aktiv bekämpfen müssen. Erfolgreich. „Jede Nacht ist anders, die Beregnung eine Wissenschaft“, blickt der Landwirt auf den „Nervenkitzel“ einer Frostzeit.

**Zur Herausforderung** für den Anbau werden zunehmend auch steigende Personalkosten, schildert Unger. Beim personalintensiven Heidelbeerenanbau kämen diese besonders zum Tragen. Markus Unger: „Im Vergleich mit dem Apfelanbau brauchen wir bei der Heidelbeere die acht- bis zehnfache Anzahl an Leuten.“ Erntehelferinnen und -helfer findet der Landwirt heute überwiegend in Rumänien, der Ukraine und Asien.

**KLEINE  
ZEITUNG**



## Wo Äpfel wachsen und Sorgen reifen

Von Tobias Kurakin

Wenn sie ins Reden kommt, kommt Ursula Reiter ins Schwärmen. Zehn Hektar Obstlandwirtschaft in Gleisdorf – das ist nicht nur Reiters Beruf, das ist ihr Zuhause. Sie weiß, was das Obst braucht, wie die Äpfel, die Beeren, die Kirschen so werden, wie sie sein sollen. Saftig, frisch, süß und voller Geschmack. Reiter sagt: „Ich liebe meinen Job, ich arbeite in der Natur und mit der Natur.“ Die Quereinsteigerin, die vor 16 Jahren noch in der Logistikbranche aktiv war, hat hier im Kernland des Obstbaus – in der Steiermark – ihre Berufung gefunden. Der Weg dorthin ist steinig.

Obstbauern sind so etwas wie die steirischen Seismografen des Klimawandels. Nur wenige Berufsgruppen sonst würden die

Obstbauern Ursula Reiter und Josef Singer lieben ihren Job. Abhängigkeiten von Klima, Kunden und Kulturen setzen ihnen zu.

Auswüchse der veränderten Witterung so direkt, so unmittelbar zu spüren bekommen. „Früher hat es im Mai das erste Mal gehagelt, mittlerweile kann schon im März oder April die Ernte zerstört werden, bevor es losgeht“, erzählt Josef Singer, Obstbauer im oststeirischen Untertiefenbach. Reiter sagt: „Die Trockenheit wird dazu führen, dass gewisse Marillensorten in ein paar Jahren aus der Steiermark verschwinden.“ Auch an der Apfelfront dürfte sich etwas

drehen, resistente Sorten bleiben, andere werden die Klimaeränderungen nicht überleben.

Als Landwirt muss man reagieren und sich anpassen. Ständig. Gegen den Hagel hätte man Hagelnetze befestigt, gegen die Hitze künstliche Bewässerungsanlagen installiert, und jetzt gegen die Dürre habe man begonnen, Teiche anzulegen. All das kostet. „Eine ein Hektar große Apfelanlage kostet aktuell bei Neuerrichtung 50.000 Euro, bei Verwendung von modernen

Club-Sorten und Errichtung einer Überkronenberegnung sind es 70.000 Euro“, sagt Herbert Muster, Leiter des Obstbaureferates der steirischen Landwirtschaftskammer.

Klima und Wetter lassen sich nicht beeinflussen, genauso wenig wie die Nachfrage. Das weiß auch Singer. „80 Prozent unseres Kirschertrags konnten wir nicht für den Verkauf freigeben, einfach weil die Früchte zu klein waren.“ Gleiches könne mit Marillen passieren, die von zu viel Regen Flecken bekommen, auch für sie würde man dann keinen Abnehmer finden und trotz hohen Ertrags auf der Ernte sitzen bleiben. Bei all den Schilderungen wird klar: Obstbau ist Feinarbeit, bei der viele Aspekte mitspielen. Reiter sagt: Die rote Farbe von Äpfeln, die Konsumenten zum Kauf bewegt, entstehe durch das richtige Maß der Son-

# Obstbau 2/2



Victoria und Josef Singer bei der Kirschernte – die beiden lassen sich trotz aller Widrigkeiten nicht beirren. Links: Ursula Reiter mit Sohn Adam (rechts) und Ehemann Thomas PRIVAT,

LK STEIERMARK/FUCHS

”  
80 Prozent  
unseres Kirschertrags  
waren für den  
Verkauf einfach  
zu klein.

**Josef Singer,**  
Obstbauer

“

neneinstrahlung. Ein Zahnrad,  
an dem nicht zu schrauben ist.

Der Apfel ist in der Steiermark  
gefühlter mehr als ein Obst. Er ist  
so etwas wie ein Kulturgut – vor  
allem in der Oststeiermark. Nir-  
gends sonst in Österreich wer-  
den so viele Äpfel kultiviert wie  
hier. Drei von vier Äpfeln kom-  
men aus den Bezirken Weiz,  
Hartberg-Fürstenfeld oder Feld-  
bach. Die wenigsten Konsumenten  
treffen aber Kaufentscheidungen  
aufgrund von Lokalpatriotismus.

Kleinbauern halten diesem  
Druck nicht mehr stand. Im Ne-  
benerwerb Obstbauer zu sein,  
wäre laut Singer kaum noch  
möglich: „Man muss sich immer  
Gedanken machen, ist 24 Stun-  
den am Tag mit dem Kopf beim  
Produkt, bei den Fragen: Wie be-  
wässere ich, wie kultiviere ich.“  
Nicht einmal das garantiert Er-  
folg. Zahlen von Herbert Muster  
aus der Landwirt-

schaftskammer  
zeigen: Seit 2010  
sind rund 25 Pro-  
zent der Obstflä-  
chen im Land ver-  
loren gegangen.  
Eine Trendum-  
kehr ist nicht ab-  
zusehen. Singer  
und Reiter machen aber weiter.  
Mit Freude. „Ich kann hier mit  
meinen Kindern jeden Tag ver-  
bringen und die Natur richtig er-  
leben“, sagt Singer. Das Obst ist  
ständig dabei.

25

Prozent der Obstanbau-  
fläche in der Steiermark  
sind seit dem Jahr 2010  
verloren gegangen.



Weingut des Jahres in der Steiermark (v.l.): Winzer Christoph Lackner mit Partnerin Lisa Bäuchler sowie LK Steiermark Präsident Andreas Steinegger (links), Weinkönigin Magdalena Niederl (2.v.l.) und Weinbauchef Martin Palz (rechts)

## Lackner ist steirisches Weingut des Jahres 2026

**S**echs steirische Weingüter kamen ins Finale um den Titel Weingut des Jahres 2026, das nach einem Punktesystem aus den einzelnen Stufen der Landesweinprämierung ermittelt wird. Das Weingut Lackner aus Krottendorf-Gaisfeld (Weststeiermark) holte dabei zum ersten Mal den begehrten Titel.

Im Rennen als bestes Weingut des Jahres in der Steiermark waren folgende sechs Topbetriebe, aus denen schließlich Lackner aus Krottendorf-Gaisfeld als Weingut des Jahres 2026 hervorging:

- Weingut Felberjörgl, Kitzreck
- Weingut Familie Hiden, St. Stefan ob Stainz
- Weingut Lackner, Krottendorf-Gaisfeld
- Weinhof Platzer, Tieschen
- Weingut Tschermonegg, Leutschach
- Weinbau Wurzinger, Bad Gleichenberg

### Christoph Lackner mit zahlreichen Erfolgen

Seit 15 Jahren ist Christoph Lackner für die Weinproduktion des Wein- und Obstbau-Betriebes verantwortlich. Er vereint moderne Kellertechnik mit traditionellem Handwerk und kreiert so neue Geschmackserlebnisse, die bereits zahlreiche Erfolge in diversen Verkostungen erzielten – vor allem auch bei großen Vinaria Verkostungen.

Auf Lackners bewirtschafteter Rebfläche ist zur Hälfte die Sorte Blauer Wildbacher (Schilcher) kultiviert, aus der die verschiedensten Rosé-Varianten, Schaumwein und Rotwein erzeugt werden. Auf den übrigen Flächen gedeihen Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Weissburgunder, Welschriesling, Rheinriesling und Blauer Zweigelt.

*Diese Reportage der Vinaria Redaktion erscheint mit Unterstützung der LK Steiermark.*

# Landesweinprämierung 2026 1/2



**Steirische Landessieger 2026:** Stehend von links nach rechts  
Kammerpräsident ÖR MMSt Andreas Steinegger, Weinkönigin Magdalena,  
Josef Strohmeier, Vizepräsidentin ÖR Maria Pein, Stefan Wurzinger, Franz  
Strablegg-Leitner, Carina Strablegg-Leitner, Hans-Peter Temmel, Florian  
Temmel, Elias Koch, Lukas Radl, Wolfgang Klug, Peter Strauss, Robert  
Platzer, Franz-Josef Tschermonegg, Weinhoheit Antonia, Weinhoheit Lea,  
LAbg. Bruno Aschenbrenner, Vorstandsdirektor MMag. Dr. Florian  
Stryeck, Ing. Martin Palz – Kniend von links nach rechts, Reinhard  
Wurzinger, Michael Strohmeier, Christoph Lackner, Stefan Müller,  
Friedrich Frühwirth, Stefanie Leitner, Matthias Leitner, Stephan Hiden

## Steirische Landessieger 2026

**vinaria**  
ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

vinaria 04|2026

**U**nter den 18 Landessiegern sind in diesem Jahr gleich drei Doppel-Landessieger: Der Peiserhof von Familie Strohmeier aus Eibiswald, Weinbau Wurzinger aus Bad Gleichenberg und Weinhof Leitner aus Ilztal. Das Weingut Lackner aus Krottendorf-Gaisfeld ist Weingut des Jahres 2026.

Die Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark. Die Zahlen belegen deren große Bedeutung: „Rund 350 Weinbauern reichten 1.747 Weine zur Bewertung ein“, betonte Landwirtschaftskammer Präsident **Andreas Steinegger** bei der Siegerpräsentation: „Die hervorragenden Ergebnisse bestätigen die konsequente Qualitätsarbeit der Weinbauern und dienen zugleich als Sprungbrett für nationale und internationale Märkte.“

### 1.747 Weine bei größter Weinbewertung

„An der Bewertung können alle geprüften steirischen Qualitätsweine teilnehmen. Für den Einzug ins Finale ist jedoch eine entsprechende Mindestweimenge erforderlich“, erklärt Weinbauchef **Martin Palz**. Weine der klassischen



Sortengruppen sind trocken (mit weniger als 4,6 Gramm Restzucker) und mit höchstens 12,9 Volumenprozent Alkohol ausgebaut. Diese Kriterien prägen die leicht zugängliche, verständliche Stilistik gebietstypischer Weine mit Herkunft Steiermark.

Um die Herkunft der Weine in den Fokus zu rücken, wurden mit dem Weinjahrgang 2018 die drei Weinbaugebiete Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC und Weststeiermark DAC neu definiert. Von allen diesmal eingereichten Proben tragen 1.292 eine Herkunftsgarantie – ein österreichweiter Spitzenwert.

### Spannende Sortenverteilung, besonders viele Einzellagenweine

Die Sortenverteilung unter den eingereichten Weinen: Welschriesling (201), Weißburgunder (203), Morillon (38), Sauvignon Blanc (206), Muskateller (217), Schilcher (55), Scheurebe (96), Riesling (44), Traminer/Gewürztraminer (35) sowie Sekt (46).

Orts- und Riedenweine stellen die beiden höchsten Kategorien der Weinpyramide, wobei besonders die Dichte an eingereichten steirischen Riedenweinen

hervorsticht. 149 Ortsweine Sauvignon Blanc und weiße Burgunder wurden angestellt, 50 Schilcher Orts- und Riedenweine sowie 223 Weine aus Einzelrieden. In jeweils eigenen Kategorien gingen 39 Prädikatsweine ebenso ins Rennen wie 104 Rotweine.

### 17 Prozent oder 295 der Weine im Halbfinale

„Das strenge Auswahlverfahren zeigt, wie schwierig es ist, mit einem Wein das Finale zu erreichen, um überhaupt erst Landessieger werden zu können“, weiß Martin Palz. Die Finalverkostungen jeder Kategorie werden nach der Rangziffernmethode durchgeführt. Dabei stehen sämtliche Finalweine nebeneinander und müssen im direkten Vergleich bestehen.

### Landessieger Pakete in der Vinothek Steiermark

Die Siegerweine können in der Vinothek Steiermark in Sankt Anna erworben werden. Ein besonderes Erlebnis ist aber nach wie vor ein Besuch bei einem der erfolgreichen Betriebe

## Die steirischen Landessieger 2025 nach Sorten:

### Doppellandessieger :

- **Scheurebe & Weißburgunder**  
Sämling 88 Klassik & Weißburgunder  
Weststeiermark DA  
**Der Peiserhof ferien.wein.gut**  
**Fam. Strohmeier**
- **Blauer Zweigelt & Welschriesling**  
Zweigelt „Herzblut“ & Welschriesling  
Vulkanland Steiermark DAC  
**Weinbau Wurzinger**
- **Sekt & Prädikatswein**  
Gelber Muskateller Sekt & Welschriesling Beerenauslese  
**Weinhof Leitner**

### Landessieger:

- **Morillon**  
Chardonnay Südsteiermark DAC  
**Weingut Peter Strauss**
- **Burgunder Ortswein**  
Grauburgunder Eichberg DAC  
**Panoramaweinhof Strablegg-Leitner**
- **Riedenwein Burgunder**  
Morillon Ried Höchleit'n DAC  
**Weingut Felberjörgl**
- **Sauvignon Blanc**  
Sauvignon Blanc  
**Weingut Klug**
- **Sauvignon Blanc Ortswein**  
Sauvignon Blanc Gamlitz DAC  
**Weingut Tschermonegg**
- **Riedenwein Sauvignon Blanc**  
Sauvignon Blanc Ried Klöchberg DAC  
**Weingut Radl**
- **Schilcher**  
Schilcher Weststeiermark DAC  
**Schilcherweinbau KOCH KG**
- **Schilcher Orts- und Riedenwein**  
Schilcher Ried Gasselberg DAC  
**Weingut Lackner**
- **Muskateller**  
Gelber Muskateller Klassik  
**Weingut Familie Hiden**
- **Traminer**  
Gelber Traminer Klöch DAC  
**Weingut Frühwirth**
- **Riesling**  
Riesling Klöch DAC „Basalt“  
**Weingut Müller Klöch**
- **Rotwein Vielfalt**  
Rotwein Cuvée „Königsrot“  
**Weinhof Platzer**



# Regionale Medien

**BUSINESS-KOPF DER WOCHE**

## Zwei Weine, zwei Landessiege

Winzer Reinhard Wurzinger aus Bad  
Gleichenberg überzeugte die Jury  
der Landesweinbewertung.

**KLEINE  
ZEITUNG**

**Winzer Reinhard Wurzinger holte sich zwei Landessiege** RAMONA LENZ



Große Freude herrscht am Weinhof Wurzinger in Bad Gleichenberg: Zwei Weine des Familienbetriebs – der Welschriesling und der „Herzblut Zweigelt“ – überzeugten die Jury bei der heurigen Landesweinbewertung. Mit einer Auszeichnung, geschweige denn einem Doppellandessieg, hatte Winzer Reinhard Wurzinger aber nicht gerechnet: „Im ersten Moment kann man es gar nicht fassen. Die Freude ist natürlich riesig, weil viel Herzblut drinsteckt.“

Die Geschichte des Weinhofs reicht weit zurück. Wurzingers Vater, Ignaz, beschäftigte sich mit Ahnenforschung und fand heraus, dass die Familie seit 1740 am Hof ansässig ist. „Ich bewirtschaftete den Betrieb in der neunten Generation. Den Wein keltern wir aber erst in zweiter Generation im Haupterwerb“, so Wurzinger, der den Hof seit 2003 führt.

Den Welschriesling beschreibt Wurzinger als „fruchtig mit typischer Apfelnote und schöner Struktur“. Der „Herzblut Zweigelt“ sei hin-

gegen „sehr rund und vollmundig mit weicher Tanninstruktur“, so der 43-Jährige. Hinter den prämierten Tropfen stehen aber nicht nur Erfahrung und Leidenschaft, sondern auch eine historische Baumpresse: „Der Pressvorgang dauert zwölf Stunden. Diese langsame und schonende Verarbeitungsweise unterstützt die Struktur und Langlebigkeit der Weine.“

Die Baumpresse steht am Frauenberg, knapp einen Kilometer vom Weingut entfernt. Hier wachsen auch die Weinreben auf kalk-, sand- und lehmhaltigen Boden. Neben den Sorten Welschriesling und Zweigelt bewirtschaftet Wurzinger dort auf drei Hektar auch Morillon, Sauvignon Blanc und die pilzresistente Sorte Muscaris.

Ausgleich zur Arbeit braucht Wurzinger nicht: „Wenn ich am Vormittag Büroarbeit erledige und am Nachmittag mit den Gummistiefeln im Weingarten stehe, dann passt das für mich. Mir taugt es, das Produkt von A bis Z zu begleiten.“ **R. Lenz**

# Mit Regionalität

Die Familie Hausleitner konnte den zweiten Platz beim „Bauernhof des Jahres 2026“ erzielen.

VON GERDA SAMMER-SCHMIDT

Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität stehen am Hof der Familie Hausleitner in Markt Hartmannsdorf seit Jahren im Zentrum ihrer unternehmerischen Bemühungen. Dass dieses Konzept nicht nur überzeugt, sondern auch erfolgreich ist, zeigt jetzt die Auszeichnung beim steiermarkweiten Wettbewerb „Bauernhof des Jahres 2026“. Den ersten Platz sicherte sich heuer zwar die Familie Greinix aus Edelschrott, allerdings ist auch der begehrte Vizetitel aus Markt Hartmannsdorf ein eindeutiger Beleg dafür, dass



David und Bernadette Hausleitner wurden beim Wettbewerb „Bauernhof des Jahres 2026“ mit Platz zwei ausgezeichnet. LK Steiermark (2)

das Steirische Vulkanland als Vorzeigeregion für nachhaltige Landwirtschaft nach wie vor eine absolute Spitzenposition einnimmt.

### Regional verwurzelt

David und Bernadette Hausleitner setzen auf regionale Kreisläufe und hochwertige

Produkte mit klarer Herkunft. Im Mittelpunkt steht dabei der Farina-Vulkanlandweizen – eine Premiumsorte hauptsächlich für die Brotherstellung. Seit mittlerweile zwölf Jahren baut David Hausleitner den Spezialweizen an und zählt mit rund 100 Tonnen Ernte zu den größten Produ-

## aufs Siegerpodest



**Die Familie hat ihren Betrieb in Markt Hartmannsdorf.**

zenten unter den insgesamt 35 Vulkanlandweizen-Betrieben. Die Anforderungen an die Qualitätskriterien wie Proteingehalt, Klebeeigenschaften, Hektolitergewicht und Lagerfähigkeit sind hoch und werden laufend kontrolliert. Für Hausleitner liegt die Zukunft der Landwirtschaft in regio-

nalen Wertschöpfungsketten. „Unsere Chance liegt in der Regionalität, nicht jedoch in der Produktion für den Weltmarkt“, sagt der innovative Landwirt.

### **Die Energie im Blick**

Neben dem Ackerbau spielt auch die Schweinehaltung eine zentrale Rolle. Die Familie nimmt am Markenprogramm „Vulkanlandschwein“ teil. Dabei werden die Tiere innerhalb eines Radius von nur 30 Kilometern geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet. Ziel ist ein möglichst kleiner CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.

Bei der Energieversorgung setzt der Hof auf die Zukunft. Seit Februar liefert eine 50-kWp-Photovoltaikanlage mit Speicher rund drei Viertel des gesamten Strombedarfs am Betrieb. Damit werden unter anderem die Fütterungs-

technik, die Lüftung, die Siloanlagen, die Heizung und auch das Wohnhaus versorgt. Die Kombination aus regionaler Lebensmittelproduktion und erneuerbarer Energie zeigt, wie unabhängig und nachhaltig Landwirtschaft heute schon funktionieren kann. Übrigens: Das Thema Energie verbindet alle drei Siegerbetriebe miteinander. Der Erfolg der Familie Hausleitner aus Markt Hartmannsdorf zeigt, welche Innovationskraft und Qualität im Vulkanland steckt.

### **ÜBER DEN BEWERB:**

Der Wettbewerb wird per Publikumsvoting durchgeführt. Mehr als 15.500 Stimmen wurden heuer abgegeben. Die Familie Hausleitner erreichte dabei starke 3.207 Stimmen und holte damit Platz zwei in der gesamten Steiermark.

# Mit Herz und Hirn

**Der Bio-Bergbauer Alois Kiegerl über Almwirtschaft, die Kuh als Wunder der Natur und sein erstes Buch.**

SUSANNE VERONIK

Rauf auf die Alm ist für viele Freizeitbegeisterte das Credo, die die kühlere Luft in höheren Lagen suchen. Während die einen wandern, radeln und die Alm-Idylle genießen, heißt es für die Bergbauern zäunen, mähen und schwenden, um diese sensiblen Landschaftsstriche auch in Zeiten von Klimawandel und gesellschaftlicher Veränderung zu erhalten.

Um für diese Herausforderungen zu sensibilisieren, haben die Vereinten Nationen heuer das Internationale Jahr der Weidelandschaften und des Hirtentums ausgerufen. Ziel ist es, die weltweite Bedeutung der Weidetierhaltung

für die Natur, das Klima, die Ernährungssicherheit sowie für den Erhalt von Kulturlandschaften ins Bewusstsein zu rücken. Zugleich ist 2026 das Jahr der Bäuerinnen und Landwirtinnen. Beides verkörpert die Familie Alexandra und Alois Kiegerl vom Bio-Bergbauernhof vulgo Priegl in Trahütten.

### Ein Betrieb, viele Facetten

Die Aufgaben gehen Hand in Hand: Während Alexandra Kiegerl sich mit viel Herzblut dem Marketing und „Urlaub am Bauernhof“ widmet, ist Alois Kiegerl Almbauer mit Leib und Seele, der sich der Aufzucht der Murbodner Rinder verschrieben hat. Dass gerade Kühe in diversen Kreisen als „Klimakiller“ diskreditiert werden, stößt dem Bergbauern sauer auf: „Eine Gruppe in der Gesellschaft versucht, die Nutztierhaltung in ein schlechtes Licht zu rücken. Zwischen bäuerlich und industriell wird da oft nicht



Die Herausgeber von „Über die Alm“: Alois Kiegerl (l.) und Franz Bergler

unterschieden“, so Kiegerl der als Reaktion mit dem Bioverband und der Landwirtschaftskammer Informationsveranstaltungen zur Aufklärung initiiert hat. Durch sein Engagement ist Kiegerl in weitere Ämter gerutscht: Seit zehn Jahren ist er Obmann der Weidegemeinschaft Hochalm Bärntal und seit 2017 Obmann des Vereines stressfrei.st – Initiative zur stressfreien Hofschlachtung auf der Koralm. Das heurige Jahr

## für unsere Almen



**Wohl fühlen sich die Rinder auf der Hochalm Bärntal. Ohne die Beweidung mit den Nutztieren würden die Almflächen verwalden.**

Kiegerl (2)

ist für Kiegerl besonders ereignisreich: Er ist nicht nur Leiter des Landesausschusses für Bergbauern in der Landwirtschaftskammer geworden, sondern auch Biodiversitäts-Botschafter im Rahmen von ÖPUL-Naturschutz. Als i-Tüpfelchen ist in diesen Tagen das nagelneue Buch „Über die Alm – Alpine Lebensräume zeitgemäß bewirtschaften“ (Buch-Tipp rechts) veröffentlicht worden, das Alois Kiegerl mit Alminspektor

Franz Bergler herausgegeben hat. Kürzlich war Karin Taferner vom Leopold Stocker Verlag für einen Podcast am Bio-Bauernhof. „Einerseits wird das neue Handbuch thematisiert. Aber auch Themen wie Biodiversität und Ernährung mit extensiven Lebensmitteln, also mit Produkten aus naturnaher Bewirtschaftung. Der Wert der Kuh kann dabei nicht hoch genug geschätzt werden“, erzählt Kiegerl über den Inhalt des Gesprächs.



**Alois Kiegerl (l.) und Konrad Liebchen beim Podcast**

Karin Ch. Taferner

### IM INTERVIEW

 **Einfach QR-Code mit dem Smart-Phone scannen und auf MeinBezirk lesen.**





# 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](https://www.instagram.com/lk_steiermark)



**lk\_steiermark:**

[https://www.tiktok.com/@lk\\_steiermark](https://www.tiktok.com/@lk_steiermark)