



Es ist angerichtet!

Jetzt herrscht Hochsaison im
Buschenschank – wie auch beim
„Schneiderannerl“, wo Weinhoheit
Sandra Purkart aufischt.

BILD WEINHOHEIT VON NADJA FUCHS (STEIRISCHE SPEZIALITÄTEN KI-MODIFIZIERT)



KRISTOFERITSCH

SIE SIND AUSGEZEICHNET

Sandra und Martin Pronnegg begeistern mit Kürbiskernöl Gault&Millau-Jury. **Seite 5**



AMA

GEFLÜGEL IST GEFRAGT

Steirer fliegen auf regionales Hendl – weil die Qualität unübertrefflich ist. **Seiten 8/9**



HECHENBLAIKNER

WALD BRAUCHT WASSER

Heurige Trockenheit zeigt: es ist wichtig, klimafitte Wälder zu schaffen. **Seite 12**

AUF IN DIE BUSCHENSCHANK

Traumhafte Landschaft, bäuerliche Spezialitäten, ausgezeichnete Weine, gesellige Menschen – ein Besuch in einer steirischen Buschenschank ist pure Lebensqualität.

Seiten 2/3

EDITORIAL

Zeigen wir
jetzt Haltung



Andreas Steinegger
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

NADJA FUCHS

Der von Menschen gemachte Klimawandel hat die Landwirtschaft heuer massiv unter Druck gebracht. Rekordhitze und Extremtrockenheit richteten unfassbare Schäden an. Vielen Rinderbauern ist das Futter ausgegangen, Obstbauern rechnen mit einem Drittel weniger Ernte. Die Weinlese musste so früh wie noch nie begonnen werden. Viele Betriebe hat dieses noch nie dagewesene Extremwetter an die Grenze ihrer Existenz gebracht – viele werden die Folgen noch lange Zeit zu spüren haben.

Diese Schäden betreffen aber nicht nur die Landwirtschaft, sie betreffen uns alle. Denn wenn unsere Landwirtschaft unter Druck kommt, ist auch die sichere Versorgung unseres Landes mit Lebensmitteln in Gefahr. Wenn wir uns nicht mehr – wie bisher – ausreichend selbst versorgen können, werden wir vom Ausland abhängig. Das macht unser Land und die gesamte Bevölkerung massiv verwundbar. Eine solche Importabhängigkeit will niemand! Deshalb sind wir jetzt alle gefordert: Greifen wir gezielt zu Lebensmitteln von unseren Bäuerinnen und Bauern und zu österreichischer Qualität. Eine besondere Verantwortung tragen dabei der Einzel- und Großhandel sowie die Gastronomie – es liegt in ihren Händen, heimische Lebensmittel gut gekennzeichnet in die Regale zu stellen und auf die Teller zu bringen.

Willkommen im Salon!



Ausgezeichnet. Reinhard Wurzinger mit Mutter Maria und Partnerin Renate (Mitte), Stefan Kast, Geschäftsführer Österreichischer Weinbauverband (l.), Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager (2. v. l.), Weinbaudirektor Martin Palz (2. v. r.), Franz Grießer, Land Steiermark (r.)

STEIRISCHE SALONWEINE

Dreifach prämiert. Weinbau Wurzinger, Bad Gleichenberg

Zweifach prämiert. Weingut Tschermonegg, Leutschach | Der Peiserhof, Ferien.Wein. Gut. Familie Strohmeier, Eibiswald | Weinhof Leitner, Illtal | Weingut Lackner, Krottendorf-Gaisfeld | Weingut Hiden, St. Stefan ob Stainz

Einfach prämiert. Weingut Kratzer, Heimschuh | Weingut Müller, Klösch | Wein und Genusshof Familie Stocker, Söding-St. Johann | Weinbau Lamprecht, Halbenrain | Skoff-Original – Walter Skoff, Gamlitz | Weinbau Frühwirth, St. Anna am Aigen | Weingut Grabin, Labuttendorf | Weingut Riegelnegg Olwitschof, Gamlitz | Panoramahof Strablegg-Leitner, Leutschach | Weingut Christian und Elena Zweytick, Ehrenhausen | Weingut Felberjörgl, Kitzeck | Weingut Peter Strauss, Gamlitz | Weinhof Fassold, Straden | Weinhof Tomaschitz, Klösch | Weingut Gschaar, Klösch | Schilcherweinbau Koch KG, Bad Schwanberg | Weingut Weber, St. Stefan ob Stainz | Weinhof Platzer, Tieschen | Weingut Hirschmugl, Leibnitz



QR-Code führt zu allen steirischen Salonweinen des heurigen Jahres

Salonweine spielen in einer eigenen Liga – die Steiermark mischt dabei ganz groß mit!

Österreichweit gibt es nur 275 von ihnen, 32 davon stammen heuer erfreulicherweise aus der Steiermark – im Club der Salonweine spielen nämlich nur die allerbesten des Landes.

Der Weg dorthin führt ausschließlich über die jeweilige Landesprämierung. Der Sieg in einer der Kategorien ist Grundvoraussetzung für den Aufstieg in den „Salon“. Dort gehen die harten Matches dann aber erst so richtig los. Denn: „Der Salon Wein Österreich ist der härteste Weinwettbewerb des Landes. In der Fachjury sitzen rund 50 Personen, die sich im Rahmen von Blindverkostungen durch die 275 Weine und Sekte arbeiten. Kein Wein wird so oft professionell verkostet wie ein Salonwein“, gibt Martin Palz,

Weinbauchef der Landwirtschaftskammer, Einblick.

Salon-Verkostung. Palz hat zur heurigen Verkostung 32 qualifizierte Tropfen aus der Steiermark in die HBLA Klosterneuburg mitgenommen (siehe Liste links und Interview rechts!). Ein Betrieb ist dabei besonders hervorstechend: Reinhard Wurzinger aus Bad Gleichenberg darf sich gleich über drei Salon-Prämierungen freuen. Bravo!

Übrigens: Salon Österreich Wein hat sich zu einer sehr beliebten Grundlage für Kaufentscheidungen entwickelt. Verständlich!



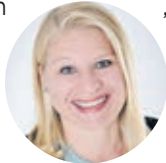


JOHANNA LAMPRECHT

Hier schmeckt's ausgezeichnet

Unglaublich gut sind sie ja durchwegs alle, die steirischen Buschenschanken. Manch einer ist jedoch noch mehr als gut, er ist ein „Ausgezeichneter Buschenschank“. Hinter diesem besonderen Gütesiegel steht allen voran das Motto: Man genießt am besten vor Ort, denn nur im Zusammenspiel von Essen, Menschen, Landschaft und Kultur zeigt das Weinland sein ganzes Potenzial. Konkret bedeutet „Ausgezeichneter Buschenschank“ eine breite und

hochwertige Auswahl an regionalen Weinen und Spezialitäten. Und: Die Gäste können sicher sein, dass die Weine ausschließlich aus eigener Erzeugung stammen und staatlich geprüft sind. „Auch die Jausenspezialitäten sind nicht nur gut, sondern ausgezeichnet – egal ob Fleisch vom Schwein, Rind, Lamm oder Wild, es kommt vom eigenen Betrieb oder aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Es wird am eigenen Hof veredelt oder von einem regionalen Direktvermarkter gelie-



Marianne Reinegger
LK-Referatsleiterin Direktvermarktung
STRAMETZ

Essen, trinken, das Leben genießen – am besten in einem „Ausgezeichneten Buschenschank“.

DAS GÜTESIEGEL



Wo „Ausgezeichnete Buschenschank“ draufsteht ist höchste Qualität garantiert

fert“, macht Marianne Reinegger, Referatsleiterin Direktvermarktung in der Landwirtschaftskammer Steiermark, Gusto. Und: Fisch stammt von steirischen Gewässern und auf der Karte müssen sich mindestens vier österreichische Käsesorten und drei selbst erzeugte Fruchtsäfte finden. Speziell gefüllt ist auch das Brotkörbchen.

Weitere Kriterien für das Gütesiegel reichen von entsprechender Glaskultur über eine eigene Kinderjause bis zum Kinderspielplatz. 70 steirische Buschenschank-Betriebe tragen das Prädikat „Ausgezeichnet“. Hier kann man sie finden: steiermark.wine/buschenschanksuche. Auf geht's!

FESTE RUND UM DEN STEIRISCHEN WEIN

Hopfen- und Weinlesefest! 26. und 27. September in Leutschach
Weinlesefest Gamlitz! Von 1. bis 4. Oktober
Weinlesefest Eibiswald! Am 3. und 4. Oktober
Kellergasslfest! Am 4. Oktober in Tieschen
Trüffelfestival! 20. Oktober bis 1. November, Paradeishof, Graz
Weinbergfest! Am 26. Oktober in Klöch
Junker-Präsentation! 4. November in der Stadthalle Graz
Riedenwein-Präsentation! 18. November in Wien
Infos dazu auf: steiermark.wine/events

INTERVIEW

Der härteste Weinwettbewerb



Martin Palz
Weinbauchef der steirischen Landwirtschaftskammer
ROMAN MUSCH

32 steirische Weine haben es heuer in die Liga der Salonweine geschafft. Was ist ein Salonwein eigentlich?

MARTIN PALZ: Ein Salonwein ist einer der 275 besten Weine österreichweit. Der Salon gilt als der härteste Weinwettbewerb Österreichs.

Welche Weinbaubetriebe können daran teilnehmen?

Für den „Salon“ können bundesweit nur 275 Weine und Sekte eingereicht werden. Die Betriebe müssen sich über die jeweilige Landesweinprämierung qualifizieren, müssen dort also Siege eingefahren haben.

Was zeichnet einen solchen Salonwein besonders aus?

Man hat damit einen Wein, der wohl am öftesten nach offiziellen Kriterien verkostet wurde und sich am öftesten gegenüber anderen Weinen durchgesetzt hat. Es ist also ein enormes Qualitätsmerkmal.

Was bedeutet das für die Weinliebhaber?

Die Sicherheit, dass der jeweilige Wein seine Kategorie bestmöglich vertritt. Es ist eine Orientierungshilfe, auf die man sich verlassen kann.

Die Lese läuft. Was darf man sich vom 2026er erwarten?

Die Lese hat heuer historisch früh, Ende August, gestartet. Menge und Traubenmaterial sind sehr gut – die Basis für einen Top-Jahrgang ist gelegt.



WERNER KRUG

Wir verlängern uns jetzt den **Sommer**



Einkochen, einlegen, trocknen – so wird der Sommer für kalte Tage ganz einfach haltbar gemacht.

Noch ist im Garten ja einiges an Obst und Gemüse zu finden. „Drum jetzt die letzten sommerlichen Köstlichkeiten für den Winter verarbeiten“, ermutigt Seminarbäuerin Franziska Bauer (Foto) aus Preding zum Haltbarmachen. Denn: „Es ist einfacher als man glaubt. Der Genuss ist unvergleichlich und man weiß, was man hat.“ Kein Obst und Gemüse mehr vorrätig? Dann auf zum Bauernmarkt oder Bauernladen, da gibt es eine große, hochwertige Auswahl.



Süß-scharfe Paprikamarmelade. 1 kg rote Paprika (entkernt, würfelig geschnitten), 1 Apfel (würfelig geschnitten), 1 Chili-Schote oder Prise Chilipulver, 250 ml Wasser, 500 g Gelierzucker, 1 TL Salz. Paprika mit Wasser, Salz, Chili weich dünsten, pürieren, Zucker dazu, unter rühren 4 Minuten kochen, in Gläser füllen, umdrehen!



Essig-Gemüse. Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kürbis, etc. in Würfel schneiden. Essigsud für 1 kg Gemüse: 750 ml Essig, 250 ml Wasser, 80 g Zucker, 60 g Salz, 1 Pkg Einlegegewürz – in einem Topf aufkochen. Gemüse in Gläser füllen, mit heißem Sud übergießen, Gläser auf ein Blech mit 2 cm Wasser stellen, bei 170 Grad im Rohr ca. 40 Minuten einkochen.



Suppenwürze. 500 g Karotten, 500 g Sellerie, 500 g Porree, 250 g Petersilienwurzel, 500 g Zwiebel, 500 g Salz. Liebstöckl, Petersilie, Schnittlauch, Pastinaken. Gemüse putzen, waschen, abtrocknen, grob schneiden. Mit Multi-zerkleinerer zerkleinern, mit Salz vermischen, in Gläser füllen. Verwendung: 1 EL auf einen Liter Wasser.

Raiffeisen Oktober-Gespräche

Raiffeisen macht aus Wünschen Wirklichkeit.

Die ersten Reitstunden für die Kinder, der Traum vom eigenen Campingbus oder die langersehnte Rundreise: Jede finanzielle Entscheidung braucht einen gut durchdachten Plan. Gemeinsam strukturieren wir Ihre finanziellen Möglichkeiten und machen aus Wünschen Wirklichkeit.

Wir kennen die Lebenswelten unserer Kund:innen und schaffen in der persönlichen Beratung zuerst einen Überblick. Als Orientierung dient dabei der von der Österreichischen Nationalbank entwickelte „Finanzspringbrunnen“. Das Geld fließt vom Girokonto, das die alltäglichen Ausgaben deckt, über das Sparkonto für Unvorhergesehenes und größere Ziele wie den nächsten Urlaub bis hin zum langfristigen Vermögensaufbau, etwa mit Wertpapieren, die den Kaufkraftverlust



Raiffeisen macht aus Wünschen Wirklichkeit.

KI-GENERIERT

durch die Inflation ausgleichen können.

Wer sich vorab mit dem Investieren vertraut machen möchte, findet mit dem Finanzsimulator

„fit2invest“ ein hilfreiches Angebot, mit dem sich Veranlagung risikolos ausprobieren lässt. Die App „Raiffeisen Börse360°“ liefert zudem Hintergrundwissen zu Märkten und Produkten und ist

somit die ideale Vorbereitung auf ein Beratungsgespräch oder den direkten Wertpapierkauf über Mein ELBA. Mit der digitalen Vermögensverwaltung „WILL“ lässt sich das Vermögen dagegen schon ab kleinen Beträgen von Profis verwalten.

Die Oktober-Gespräche sind der beste Anlass, die eigenen Finanzen einmal als Ganzes zu betrachten. Vereinbaren Sie jetzt Ihren Termin – telefonisch bei Ihrer Raiffeisenbank oder in Mein ELBA.

Beachten Sie: Veranlagungen in Wertpapiere können mit Risiken verbunden sein.



Haubenköche, Gastronomen und Sensoriker sind begeistert von der hohen Qualität und dem großen Potenzial des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A.

Grünes Gold begeistert die Gault&Millau-Jury

Und es geht tatsächlich immer noch ein Stückchen mehr! Die steirischen Kürbiskernöle, die für die diesjährige Verkostung des Gourmetguides Gault&Millau eingereicht wurden, haben die prominente Jury in höchsten Tönen schwärmen lassen. Allen voran begeisterte die Ölmühle Pronnegg aus St. Johann im Saggautal. „Ihr Öl vereint die Merkmale von ausgezeichnetem Kürbiskernöl auf absolut perfekte Weise – tiefgrüne Farbe mit roten Reflexen,

Reintönigkeit, wunderbare Frische und feinste Röstnoten. Absolut charakteristisch“, zeigte sich auch Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A begeistert. Und Sandra Pronnegg meint voll Freude: „Das war ein absoluter Gänsehautmoment – und ist

natürlich ein enormer Ansporn, noch besser zu werden.“

Die großartige Qualität der qualifizierten Produkte zeigt sich übrigens schon allein darin, dass nur die besten 20 Öle aus der Landesprämierung ins Rennen geschickt wurden – darunter zehn von landwirtschaftlichen Betrieben und zehn von Ölmühlen. Fazit der Haubenköche, Gastro-

nomen und Sensoriker: Ein traditionelles Top-Produkt mit unglaublich vielen Einsatzmöglichkeiten.

steirisches-kuerbiskernoel.eu

DIE GEWINNER

- 1. Platz:** Ölmühle **Pronnegg**, St. Johann im Saggautal
- 2. Platz:** Siegfried **Schnecker**, Güssing
- 3. Platz:** Adelheid **Ertl**, Groß Sankt Florian

Reinhold **Zötsch**, Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A, mit den Siegern Sandra und Martin **Pronnegg** (v.l.).

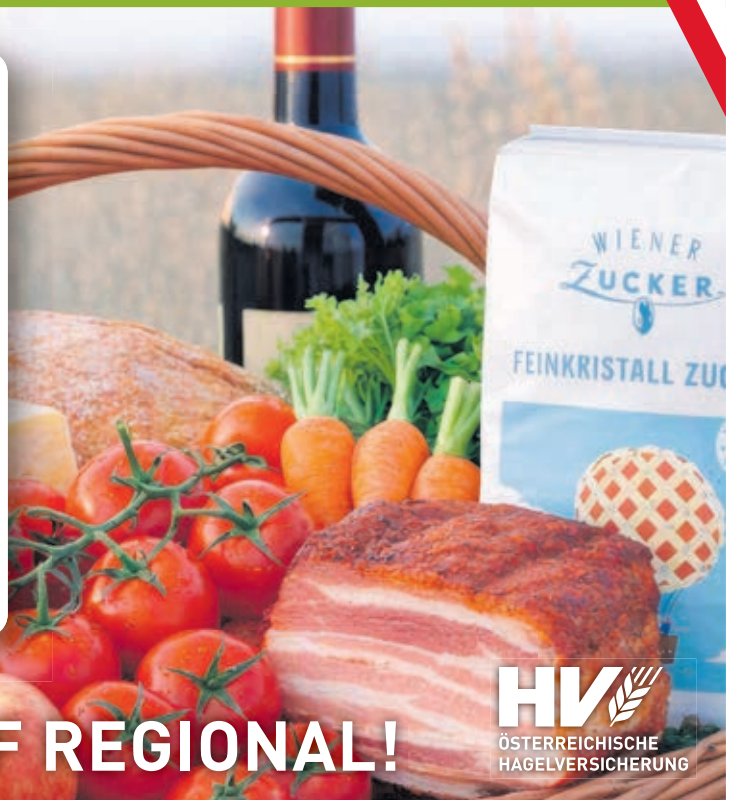
STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.



Gerade jetzt im Dürrejahr: Unterstützen wir unsere Bäuerinnen und Bauern!

	IMPORTIERT	HEIMISCH
Fleisch	12.000 km (Argentinien)	60 km (Almenland)
Äpfel	9.000 km (Südafrika)	40 km (Oststeiermark)
Zucker	10.000 km (Brasilien)	240 km (Tulln)
Gemüse	2.000 km (Spanien)	15 km (Grazer Feld)
Gesamt	33.000 km	355 km

Kurze Transportwege sind besser für Klima, Umwelt und Wirtschaft.



SETZ EIN SIGNAL, KAUF REGIONAL!

HV
ÖSTERREICHISCHE
HAGELVERSICHERUNG



Hier geht's um die Breinwurst

Beim Fleischveredelungsbetrieb Reinhold Prattes in Lassenberg 2, 8521 Wetmannstätten, wird in der Herbstzeit wieder ein steirischer Klassiker nach alter Rezeptur hergestellt – die Breinwurst. Ob goldbraun gebraten aus dem Rohr, mit Erdäpfeln und Sauerkraut oder als Gröstl – die Breinwurst ist immer ein einzigartiger steirischer Genuss! Wie alle anderen Spezialitäten von Prattes auch – zum Beispiel das original Bauerngeselchte, das ein absoluter Klassiker auf der typischen Brettljause ist. Und das hervorragend zu den ausgezeichneten Weinen der Südsteiermark passt.

Tel. 03464/2614, prattes.at

Wunderbare Momente genießen



...und die Zeit steht still. In der Buschenschank Haider in Vockenberg, nahe Stubenberg am See, findet man bei typisch steirischer Jause in romantischem

Ambiente zurück in eine entschleunigte Welt. Der denkmalgeschützte Glojachhof lädt zum Träumen ein. Herrlich: am Südhang der Altruine Schielleiten gereifte Weine verkosten! Folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und Park4Night. Tischreservierungen erbeten unter **0650/3250892**.

Kastanien, Kernöl, und Walnüsse in Bio-Qualität



Ob Kürbiskernöl, Käferbohnen, Fruchtsäfte und je nach Saison Pfirsiche, Walnüsse und Kastanien – im Hofladen des Biobetriebes von Familie Tieber in Pöllau bei Gleisdorf sind all diese Produkte und noch viele mehr zu haben. Die Köstlichkeiten kann man aber auch bestellen – mittels Paketdienst werden sie österreichweit und auch in Nachbarländer verschickt. Vor allem der Kürbiskernöl-Champion-Titel hat die Produkte nämlich auch im benachbarten Ausland bekannt gemacht.

Tel. 0664/1220263, luis.tieber@gmx.at
tieberbauer.at

Bio-Imkerei Stabler – echt. regional. vielfältig.

Mit Liebe zu den Bienen.

Mit Leidenschaft für unsere Produkte.

Entdecke Honig und besondere Spezialitäten aus unserer Bio-Imkerei in Kammern im Liesingtal – im Selbstbedienungs-Hofladen und online unter imkerei-stabler.at



Vielfalt, die begeistert. Qualität, die überzeugt

In Bobby's Hofladen in Proleb warten rund um die Uhr hochwertige Spezialitäten aus der Region auf Feinschmecker. Dort wird der Einkauf übrigens zu einem ganz besonderen Erlebnis – es gibt nämlich viele zutrauliche Tiere und eine einladende Terrasse. Am besten überzeugt man sich gleich selbst davon!

hafellner.at



Auf zum g... des Fisch...

Tradition trifft Zukunft. Um Karpfenverkostung in der Paldau am Samstag, dem Genusspavillon warten es sowie raffinierte Karpfenspeisen. Meichenitsch – darunter Ernährungsberaterin Tamara von Fisch in der Ernährung Teichwirte- und Fischzüchter Zucht, Gütesiegel und v... saazer-t

Mit der Power fit durch d...

Passt ideal in die Herbstzeit

Köck in Lohngraben bietet Sortiment rund um die wert... die Power, um fit durch die kalte Jahreszeit zu kommen. Und köstlich sind die Produkte zudem. Ebenso wie Paw Paw, eine ganz spezielle Banane mit exotischem Geschmack. Sie ist frisch ab Hof sowie als Schoko- oder Fruchtaufstrich erhältlich.

aronia-koeck.at



Regionale Handarbeit feine Selch- und Wurstwaren Brot warten im Shop von an der Stiefing – so 24/7-Automaten. Folge Facebook, Inst **Franz Hansl – Gen**



Herbst – ein Fest für den Gaumen

großen Fest
genusses

ter diesem Motto steht die
r Teichwirtschaft Saaz in
10. Oktober, ab 11 Uhr. Im
lle Street-Food-Varianten
pezialitäten von Wolfgang
er sogar Karpfen-Sushi!
Meta spricht über die Rolle
ng, während Experten des
rverbandes Steiermark über
ieles mehr informieren.
eiche.at

-Beere Aronia
len Winter

eit: Die Aronia Manufaktur
et mit ihrem vielfältigen
volle Aroniabeere



Daniel
Knechtl –
rant für
nuss

onale Qualität trifft ehrliche
eit. Frisches Schweinefleisch,
, Kernöl und selbstgebackenes
Daniel Knechtl in St. Georgen
wie rund um die Uhr am
n kann man dem Betrieb auf
tagram oder Cities.
uss von Daniel Knechtl



Dank FlossenBox kommt Fisch
eiskalt vor die Haustür

Die Fischerei Ausseerland ermöglicht mit der FlossenBox die Zustellung heimischer Fisch-Spezialitäten. Egal ob Frischfisch, grillfertige Filets, Geräuchertes frisch aus der Selch oder köstliche Aufstriche: Die kulinarischen Aushängeschilder des Ausseerlands liegen dank Onlineshop nur einen Klick entfernt. Wiederholungstäter freuen sich über „Fisch im Abo“ – Achtung, Suchtgefahr!

flossenbox.at



„Grünes Gold“
aus Bad Radkersburg

Das Steirische Kürbiskernöl der Familie Hopfer in Bad Radkersburg ist das Ergebnis höchster Qualitätsansprüche. Auf dem Gemüsebaubetrieb von Christian Hopfer wird das Kernöl mit viel Leidenschaft, Erfahrung und Sorgfalt produziert – das zeigt sich im tief nussigen Geschmack, der sattgrünen Farbe und der dickflüssigen Konsistenz. Tradition, die man schmeckt!

Tel. 03476/2752 bzw.

0664/5008129,

christianhopfer@gmx.at



Fröhlich-Reis: zu hundert
Prozent steirisch

SO-Fröhlich-Reis ist damit das ideale Geschenk für alle, die beim Schenken auf hochwertige Produkte aus der Region setzen. Und mit einem Reis ist man zudem auch auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine ganze Palette an Variationen an – dazu auch Reiswaffel-Natur, Reiswaffel-Schoko, Müsliriegel, Reispop-Schokoriegel, Cantuccini.

so-froehlich.at



Von Suppe bis Bier – beim Kastanienfest in der
Fachschule Stainz zeigt sich die Vielfalt der Kastanie



Köstlich. Am Sonntag, dem 18. Oktober, steigt in der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz, von 11 bis 16 Uhr, das mittlerweile sechste Kastanienfest. Und da wird wieder allerlei Köstliches rund um die Kastanie aufgetischt – von Kastaniensuppe und Kastanienbier bis Kastanienflocken oder Kastanienaufstrich. Natürlich dürfen auch die traditionellen gebratenen Kastanien nicht fehlen. Schaukochen, Vorträge und interessante Infos inklusive! Da gibt's sogar Möbelstücke aus Kastanienholz, und wer auf den Geschmack gekommen ist, kann sich gleich einen Kastanienbaum mit nach Hause nehmen.

Die Weinstub'n-Musi spielt auf und für Kinder gibt es Alpakaführungen. Der Eintritt ist frei.

Mehr Infos und die neue interaktive Karte der Edelkastanien-Börse auf:
steirerkestn.at/news

Was alles in Hühnerfleisch steckt

Köstlich und einfach in der Zubereitung – kein Wunder, dass die Steirerinnen und Steirer auf Geflügel aus der Region fliegen!

Die Nachfrage nach Geflügel ist groß wie nie! Auch ernährungsphysiologisch punktet Geflügelfleisch, wie Diätologin Renate

Maierhofer betont: „Hühnerfleisch liefert hochwertiges Eiweiß und zeichnet sich durch seinen Anteil an B-Vitaminen aus. Protein unterstützt den Erhalt und die Zunahme der Muskelmasse.

Die Vitamine B3 und B6 tragen zu einer normalen Funktion des Nervensystems und des Energiestoffwechsels bei.“

1 Protein. Geflügelfleisch ist oft bei Fitness- und Gesundheitsbewussten sehr beliebt. Der Eiweißanteil liegt bei rund 20 Prozent.

2 Fett. Hühnerbrust ohne Haut enthält vergleichsweise weniger Fett. Generell hängt der Fettgehalt vom Teilstück, von Haut und Zubereitung ab.

3 Vitamine. Vitamin B3 und Vitamin B6 sind in Hühnerfleisch enthalten und liefern einen relevanten Beitrag zur Vitamin B3- und Vitamin B6-Versorgung.

4 Mineralstoffe. Hühnerfleisch enthält Eisen und Zink. Eisen trägt zur Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin sowie zum funktionierenden Sauerstofftransport im Körper bei. Zink unterstützt eine normale Funktion des Immunsystems.

5 Gentechnikfreie Fütterung. Eine gentechnikfreie Fütterung sowie hohe Hygienestandards prägen die regionale Geflügelproduktion.



HÜHNERBRUSTSTREIFEN AUF BLATTSALAT

Zutaten für vier Personen: 500 g Hühnerbrust vom heimischen Geflügel, Salz, Pfeffer

Zubereitung. Hühnerbrust mit Küchenrolle trocken tupfen – nicht mit Wasser abspülen – in Streifen schneiden, salzen, pfeffern, am Grill auf jeder Seite gut durchgrillen – oder in der Pfanne braten. Variante: Aus 4 EL Öl, 2 gepressten Knoblauchzehen, 1 TL Paprikapulver, 1 Prise Thymian und Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer eine Marinade machen, Hühnerstücke einlegen, ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, grillen. Auf Blattsalat anrichten!

Hühnerfleisch ist gefragt. Doch wie wird es produziert – und was macht die Qualität aus?



Ein knuspriges steirisches Back- oder Brathenderl – dazu Häuptelsalat mit Kernöl! Herz, was willst du mehr?

Was man auf alle Fälle will, ist mit gutem Gewissen zu genießen. Also zu wissen, woher das Hendl stammt und wie es gehalten wurde. Mit dem AMA-Gütesiegel werden geprüfte Qualität, definierte Produktionsstandards und die Herkunft garantiert. Ein Geflügelbauer, der diese Produktionsstandards umsetzt, ist Markus Lukas – er führt in Mureck wohl einen der modernsten Geflügelställe, die es international am konventionellen Sektor gibt. „Stimmt, es gibt momentan tatsächlich nichts Besseres“, schmunzelt der Landwirt, der auch stets gerne hinter die Kulissen blicken lässt.

Einen Tag alt sind die Küken gerade einmal, wenn sie zu ihm auf den Hof kommen. „Da brauchen sie einige Tage hindurch besonders viel Betreuung und Zuwendung, um gut ins Leben starten zu können. Konkret heißt das zum Beispiel um die 34 Grad Wärme. Man muss schauen, dass sie gut trinken und dass die Futteraufnahme passt. Da bin ich dann wirklich viel im Stall“, erzählt Lukas.

Sechs bis sieben Wochen wachsen die Tiere dann bei ihm auf, bevor sie zur Schlachtung abgeholt werden. Bis dahin leben seine Hühner im Stall mit Wintergarten. Dort gibt es beispielsweise eine Fußbodenheizung, die für trockene, gesunde Fußballen sorgt und bei Bedarf auch die entsprechende Wärme gibt. „Heuer war bis jetzt ja das Gegenteil der Fall – auch uns Geflügelbauern hat die Hitze enorm gefordert. Ich musste ganz viel im Stall sein. Ein modernes Sprühkühlsystem sorgt aber für die optimale Luftfeuchtigkeit und an Hitzetagen für entspre-

„Es ist nicht ausschlaggebend, wie viele Tiere ein Bauer hält, sondern wie sorgsam er sie betreut.“

Markus Lukas,
Geflügelbauer

chende Kühlung. In der Nacht habe ich zusätzlich die Fenster geöffnet, um möglichst viel Frischluft in den Stall zu bringen“, ist der Geflügelbauer laufend um seine Tiere bemüht. Denn: „Das hat oberste Priorität. Deshalb können die Tiere vom eingestreuten Stall aus auch jederzeit hinaus in den Wintergarten, um dort zu scharren. Der Stall ist so konzipiert, dass durch die großen Fenster immer viel Tageslicht eindringt. Dank verschiedener Strukturelemente wie Aufsitzflächen können die Hendl nach Lust und Laune hinauf- und hinabspringen.“

Diverses Material wie Picksteine und Strohballen sorgt für Beschäftigung; das kommt dem natürlichen Drang nach Bewegung nach. Damit die Tiere sich frei bewegen können, ist eine Besatzdichte vorgeschrieben. Lukas: „In keinem anderen europäischen Land mit Ausnahme der Schweiz hat Geflügel in der konventionellen Haltung so viel Platz wie bei uns in Österreich. Diese Haltungsbedingungen unterstützen das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere.“ Das hat aber auch mit der hochwertigen Fütterung zu tun. „Die Futtermittel sind zu 100 Prozent gentechnikfrei, zu 90 Prozent kommen sie aus der Region. Rund 50 Prozent des Futters ist Mais. Der schmeckt den Tieren und gibt dem Geflügelfleisch die typisch gelbliche Farbe“, betont Lukas. Außerdem: Der Einsatz von

Geflügel mit AMA-Gütesiegel: ein Blick in den Stall



Technik, Hirn und Herz.

Markus Lukas betreibt einen modernen Geflügelstall mit verschiedenen Maßnahmen für verbesserte Tierhaltung. Dafür setzt er auf eine Kombination aus Hightech, viel Wissen, Erfahrung und Leidenschaft für seine Arbeit.

MARIO PAMPEL



Lässt sich herzeigen.

Wintergarten, natürliches Beschäftigungsmaterial, Aufzitmöglichkeiten und vieles mehr.

AMA, WECH, NIEDERL

Tierarzneimitteln, der ausschließlich durch den Betreuungstierarzt erfolgt, wird bei Bedarf auf das notwendige Maß beschränkt. Dieser kontrolliert in den sechs bis sieben Wochen, in denen eine Herde aufwächst, den Betrieb übrigens dreimal. Dazu kommen jährliche AMA-Gütesiegel-Kont-

rollen, wo der Betrieb und vor allem auch die Futtermittel genauestens unter die Lupe genommen werden. Lukas: „Wir haben in der Geflügelmast ein sehr strenges Kontrollsystem.“

Klingt in der Erzählung schön, ist es aber in der Praxis auch wirklich

so? „Ja“, beteuert Lukas, der übrigens auch Bundesobmann der Geflügelwirtschaft Österreich ist, mit Nachdruck. Und: „Da kann jeder in meinen Stall schauen und sich überzeugen. Die Wirtschaftlichkeit unserer Betriebe hängt stark mit dem Wohlbefinden unserer Tiere zusammen.“

INTERVIEW

Huhn im Aufschwung



Michael Wurzer

Geschäftsführer Geflügelwirtschaft Österreich

KK

Wie läuft's zurzeit in der Geflügelbranche?

MICHAEL WURZER: Betrachtet man den Absatz – hervorragend. Obwohl der Fleischkonsum insgesamt sinkt, wird Geflügel immer beliebter.

Wie erkennt man, dass im Backhenderl tatsächlich regionales Henderl steckt?

Wer Hühnerfleisch im Handel kauft, hat mit dem AMA-Gütesiegel hohe Sicherheit, ein hochwertig produziertes, heimisches Hendl zu kaufen. In der Gastronomie ist man darauf angewiesen, dass der Wirt die Herkunft freiwillig bekannt gibt.

Und wenn er das nicht macht?

Dann einfach nachfragen!

Die Zukunfts-Prognosen?

Der Geflügelkonsum wird weiter steigen. Daher werden laufend neue Betriebe gesucht. Dabei orientieren wir uns in der Produktion am AMA-Gütesiegel Standard. Das ist wie ein Qualitätsversprechen der Bauern an die Konsumenten.

STEIERMARKHOF-BONUS

Gleich sichern: 100-Euro-Bonus

Exklusiv: Mit dem Kennwort **#genussaufsteirisch** gibt es bei Seminar-, Tagungs- und Veranstaltungsbuchungen ab 2.000 Euro einen 100-Euro-Veranstaltungsbonus. Also: anfragen, buchen, Bonus sichern und im Steiermarkhof steirisch feiern und tagen.



QR-Code führt zum Steiermarkhof - und zum Bonus

Gastfreundschaft, regionaler Genuss, moderner Raum für Tagungen und Feiern – hier ist in jeder Ecke die Steiermark spürbar.

Der Steiermarkhof in der Ekehard-Hauer-Straße in Graz hat sich als qualitätsvoller Bildungs- und Veranstaltungsort etabliert – mit einzigartigem Übernachtungsangebot und einer hochwertigen regionalen Küche. Ein Haus im Grünen für höchste Ansprüche.

„Ob Tagung, Weihnachtsfeier oder stimmungsvolles Geburtstagsfest – bei uns im Steiermarkhof wird jede Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis“, setzt Geschäftsführerin Bettina Kiedl in allen Bereichen auf Qualität.

Wie etwa bei den mehr als 20 Seminarräumen, die mit modernster Technik ausgestattet sind. Sie

Steiermarkhof – von **Herzen** steirisch



„Wir sind ein Ort, wo Menschen zusammenkommen, eine gute Zeit haben und positive Erinnerungen mitnehmen.“

Bettina Kiedl, Geschäftsführerin Steiermarkhof

schaffen beste Voraussetzungen für Seminare, Workshops, Tagungen und Kongresse. Herzstück des Hauses ist der Steiermarksaal, wo Veranstaltungen mit bis zu 400 Personen möglich sind.

Die 66 neuen Zimmer sind nach den elf steirischen Tourismusregionen gestaltet, da wurden sogar Materialien aus den Regionen in die Räume integriert – absolut steirisch und absolut authentisch.

„Von Herzen steirisch“ zeigt sich auch die Kulinarik. Die grüne Linie steht für gelebte Regionalität und Saisonalität. Produkte von steirischen Bäuerinnen und Bauern werden frisch und saisonal auf den Teller gebracht.

Kiedl: „Für den reibungslosen Ablauf von der Planung bis zur Umsetzung steht unser erfahrenes und professionelles Team zur Seite.“

office@steiermarkhof.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

100% reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Milch ist ein Gewinn. Beim heurigen Schulmilch-Malwettbewerb hat Valentina Raspotnig, Volksschule St. Lorenzen im Müürztal, mit diesem wunderbaren Bild gewonnen.

AMA

STEIRISCHE SCHULMILCHBAUERN LIEFERN SPITZENQUALITÄT

Milch ist nicht gleich Milch! Die Qualität der fünf steirischen Schulmilchbauern und -bäuerinnen ist Spitzenklasse. Ihre Milchprodukte basieren auf gentechnikfreier Fütterung, sind frei von Salz, Süßungsmitteln und Geschmacksverstärkern. Zudem erfüllen diese Minimolkereien dieselben hohen Standards wie große etablierte Molkereien.

Milchhof Spindlbauer, Fam. Faist, 8225 Pöllau, spindlbauer.at
Biohof Gernot Feeberger, 8753 Fohnsdorf, biohof-feeberger.at
Biohof Zotler, Fam. Neumann, 8812 Neumarkt, office@biohof-zotler.at
Franz Veit, 8081 Heiligenkreuz/Waasen, veit.online-milch.at
Haberlhof, Fam. Zizenbacher, 8832 Oberwölz, zizenbacher.com

Schulmilch – volle Power für die Pause

„In der intensiven Wachstumsphase brauchen Kinder eine entsprechende Energiezufuhr. Milch und Milchprodukte sind da besonders praktisch, weil sie gleich mehrere wichtige Nährstoffe wie Eiweiß, Calcium, Jod oder B-Vitamine gleichzeitig in einer gut verfügbaren Form liefern“, bricht Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek eine Lanze für die Milch. Und erklärt: „Calcium unterstützt die Entwicklung und den Erhalt von Knochen und Zähnen. Eiweiß wird für Wachstum, Aufbau und Erhalt von Muskeln benötigt. In der Wachstumsphase ist eine Versorgung mit

hochwertigem Protein besonders wichtig. Jod wird für die Bildung von Schilddrüsenhormonen benötigt und die B-Vitamine sind für Energiestoffwechsel, Blutbildung und Nervensystem wichtig.“ Durch das Schulmilch-Angebot, so Holasek, erhalten Kinder Zugang zu einem nährstoffreichen Lebensmittel, das aus der Region stammt und sie bekommen dadurch auch Bezug zur Landwirtschaft und zur Lebensmittelproduktion.



Sandra Holasek
Ernährungswissenschaftlerin

HARRY SCHIFFER

All diese Vorzüge stecken in den hochwertigen Produkten der steirischen Schulmilchbäuerinnen und -bauern (siehe links!). Mit ihren Mini-Molkereien beliefern sie rund 100 steirische Volksschulen, rund 30 Haupt- und Höhere Schulen sowie 20 Kindergärten mit tagesischen Milchprodukten. Natürlich und gesünder geht's nicht!



Proteinreicher Genuss: die Steirische Käferbohne g.U.

Die Steirische Käferbohne g.U. ist eine echte steirische Spezialität mit geschützter Herkunft. Besonders praktisch: Bei Steirerkraft gibt es die Käferbohne bereits **genussfertig** in der Dose. Einweichen und Kochen entfallen. Ob klassisch als Käferbohnenalat, als Beilage oder für moderne Gerichte: Die proteinreiche Bohne ist vielseitig einsetzbar und ideal, wenn es im Alltag einmal schnell gehen soll. Am besten gleich einen Vorrat anlegen!

■ **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 Käferbohne.

Zahlreiche Rezeptideen und Inspirationen
gibt es auf steirerkraft.com





Wald mag Wasser.

Gesunde Waldböden sind wie Schwämme, sie nehmen Wasser auf, speichern es, geben es an Bäume und Quellen ab. Wichtig: keinen Müll im Wald hinterlassen, Sperren respektieren!

LK

Trockenheit hat dem „Wasserspeicher“ Wald zugesetzt. Wichtig: mit entsprechender Bewirtschaftung und Pflege klimafitte Bestände schaffen.

Auch der Wald hat jetzt Durst auf Wasser

Wie geht es dem steirischen Wald nach diesem historisch trockenen Sommer?

FLORIAN HECHENBLAIKNER: Die Trockenheit ist im steirischen Wald deutlich spürbar. Besonders in tieferen und wärmeren Lagen sind Bäume zunehmend unter Stress geraten.

Wie geht der Wald grundsätzlich mit Wasser um?

Wald brems Niederschläge, hält Wasser zurück und lässt es langsam in den Boden einsickern. Damit leistet er einen wichtigen Beitrag zum Hochwasserschutz, zur Trinkwassersicherung und zur Abkühlung unserer Landschaft. Bleibt der Regen über längere Zeit aus, kommt auch der Wald an seine Grenzen.



„Jeder kann etwas für den Wald tun – vom sorgsamem Waldaufenthalt bis zum Kauf von heimischem Holz“

Florian Hechenblaikner, LK-Forstreferent

Mit welchen Folgen für den Wald und die Menschen?

Die Bäume wachsen weniger, werden anfälliger für Schädlinge und können im Extremfall absterben. Für uns Menschen hat das Auswirkungen auf die Holzproduktion, aber vor allem auch auf Schutzwirkung, Erholung, Trinkwasser und Klima.

Der Wald als „Wasserspeicher“ – wie kann man sich das vorstellen?

Zunächst: Der wichtigste Wasserspeicher im Wald ist nicht der Baum, sondern der Boden. Ein gesunder Waldboden funktioniert wie ein Schwamm – er nimmt Wasser auf, speichert es und gibt es langsam wieder an Bäume, Quellen und Grundwasser ab.

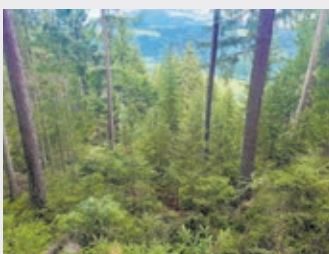
Wie viel Wasser kann der Wald speichern? Wie viel ein Baum?

Ein tiefgründiger Waldboden kann je nach Standort mehrere Millionen Liter Wasser pro Hektar

speichern. Ein großer Baum kann an einem einzigen heißen Sommertag mehrere hundert Liter Wasser aufnehmen und über die Blätter wieder abgeben.

Wie kann der Mensch dem Wald helfen, wenn Regen ausbleibt?

Ein erwachsener Wald kann nicht einfach bewässert werden. Entscheidend ist daher, ihn so zu bewirtschaften, dass er mit Trockenperioden gut zurechtkommt. Dazu gehören standortgerechte Baumarten, Mischwälder, rechtzeitige Pflege und ein intakter Waldboden. Gerade der Waldumbau braucht aber aktive Bewirtschaftung und vor allem Zeit – mehrere Jahrzehnte. Ziel muss daher sein, Wälder klimafit zu machen und sie weiterhin nachhaltig zu nutzen.



GEWUSST, DASS ...

- ... **62 Prozent** der Steiermark mit Wald bedeckt sind?
- ... **571 Hektar** Waldfläche jedes Jahr nachwachsen?
- ... **70.000 Arbeitsplätze** durch Forst- und Holzwirtschaft in der Steiermark gesichert sind?

WARUM DER WALD FÜR UNSER KLIMA SO WICHTIG IST

Wald speichert Kohlenstoff, schützt den Boden und kühlt seine Umgebung. Durch Schatten und Verdunstung schafft er ein eigenes Kleinklima. Das merkt jeder, der an einem heißen Sommertag aus einer offenen Fläche in den Wald geht. Täglich verdunstet ein Baum 500 Liter Wasser und jährlich filtert er an die 100 Kilo Staub über seine Blätter und Nadeln – das macht den Wald zur natürlichsten Klimaanlage und zum wichtigen Luftreiniger.