



Genuss auf steirisch

Samstag,
26. September 2026
www.stmk.lko.at

GENUSS auf steirisch



Es ist angerichtet!

Jetzt herrscht Hochsaison im Buschenschank - wie auch beim „Schneideranner!“, wo Weinhoheit Sandra Purkart aufischt.

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



SIE SIND AUSGEZEICHNET

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



GEFLÜGEL IST GEFRAGT

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



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

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

EDITORIAL

Zeigen wir
jetzt Haltung



Andreas Stelnegger
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 Wurzing 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 Wurzing, Bad Gleichenberg

Zweifach prämiert. Weingut Tschermonegg, Leutschach | Der Peiserhof, Ferien.Wein. Gut. Familie Strohmeier, Eibiswald | Weinhof Leitner, Ilztal | 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 Olwitschhof, 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 Wurzing 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!



NADJA FUCHS

Samstag, 26. September 2026

GENUSS auf steirisch | 3



JOHANN 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



Marianne Reinegger
LK-Referatsleiterin Direktvermarktung
STRAMETZ

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-

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

DAS GÜTESIEGEL



Wo „Ausgezeichneter 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 Gamitz! Von 1. bis 4. Oktober
Weinlesefest Elblswald! Am 3. und 4. Oktober
Kellergassifest! 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

Wein Steiermark



WERNER KRUS

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.

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. Liebstöckel, 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 absolutes 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 Wettsmannstätten, 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



Auf zum g des Fisch

Tradition trifft Zukunft. Ur Karpfenverkostung in der Paldau am Samstag, dem Genusspavillon warten ex sowie raffinierte Karpfens Meichenitsch – darunter Ernährungsberaterin Tamar von Fisch in der Ernährung Teichwirte- und Fischzüchte Zucht, Gütesiegel und saazer-

Wunderbare Momente genießen



... und die Zelt 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 Gloyachhof 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, Kåferbohnen, 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

Mit der Power fit durch c

Passt Ideal in die Herbstz
Köck in Lohngraben bei 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

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



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 imkerel-stabler.at



Ga Ge

Regk Handarb

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

Samstag, 26. September 2026

GENUSS auf steirisch | 7

Herbst – ein Fest für den Gaumen

großen Festgenusses

ter diesem Motto steht die Teichwirtschaft Saaz in 10. Oktober, ab 11 Uhr. Im le Street-Food-Varianten Spezialitäten von Wolfgang r sogar Karpfen-Sushi! Meta spricht über die Rolle g, während Experten desverbandes Steiermark über ieles mehr informieren. alche.at

-Beere Aronia
en Winter

it: Die Aronia Manufaktur
et mit ihrem vielfältigen
rolle Aroniabeere



Dank FlossenBox kommt Fisch eiskalt vor die Haustür

Die Fischerel 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 Reiswaffeln, Natur, Reiswaffel-Schoko, Müsliriegel, Reispop-Schokoriegel, Cantuccini. so-froehlich.at



Daniel Knechtl –
rant für
russ

nale Qualität trifft ehrliche
it. Frisches Schweinefleisch,
Kernöl und selbstgebackenes
Daniel Knechtl in St. Georgen
wie rund um die Uhr am
1 kann man dem Betrieb auf
agram oder Cities.
ass von Daniel Knechtl

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: stelrerkestn.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 Brathendlerl – 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 herzelgen.

Wintergarten, natürliches Beschäftigungsmaterial, Aufsitzmöglichkeiten 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

Refinanziert 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

Samstag, 26. September 2026

GENUSS auf steirisch | 11



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

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



Sandra Holasek
Ernährungswissenschaftlerin

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.

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!

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. Falst, 8225 Pöllau, spindlbauer.at
Blohof Gernot Feeberger, 8753 Fohnsdorf, biohof-feeberger.at
Blohof Zoatler, Fam. Neumann, 8812 Neumarkt, office@biohof-zoatler.at
Franz Velt, 8081 Heiligenkreuz/Waasen, veit.online-milch.at
Haberlhof, Fam. Zizenbacher, 8832 Oberwölz, zizenbacher.com



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 Käferbohnen Salat, 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 Hechenblakner, 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

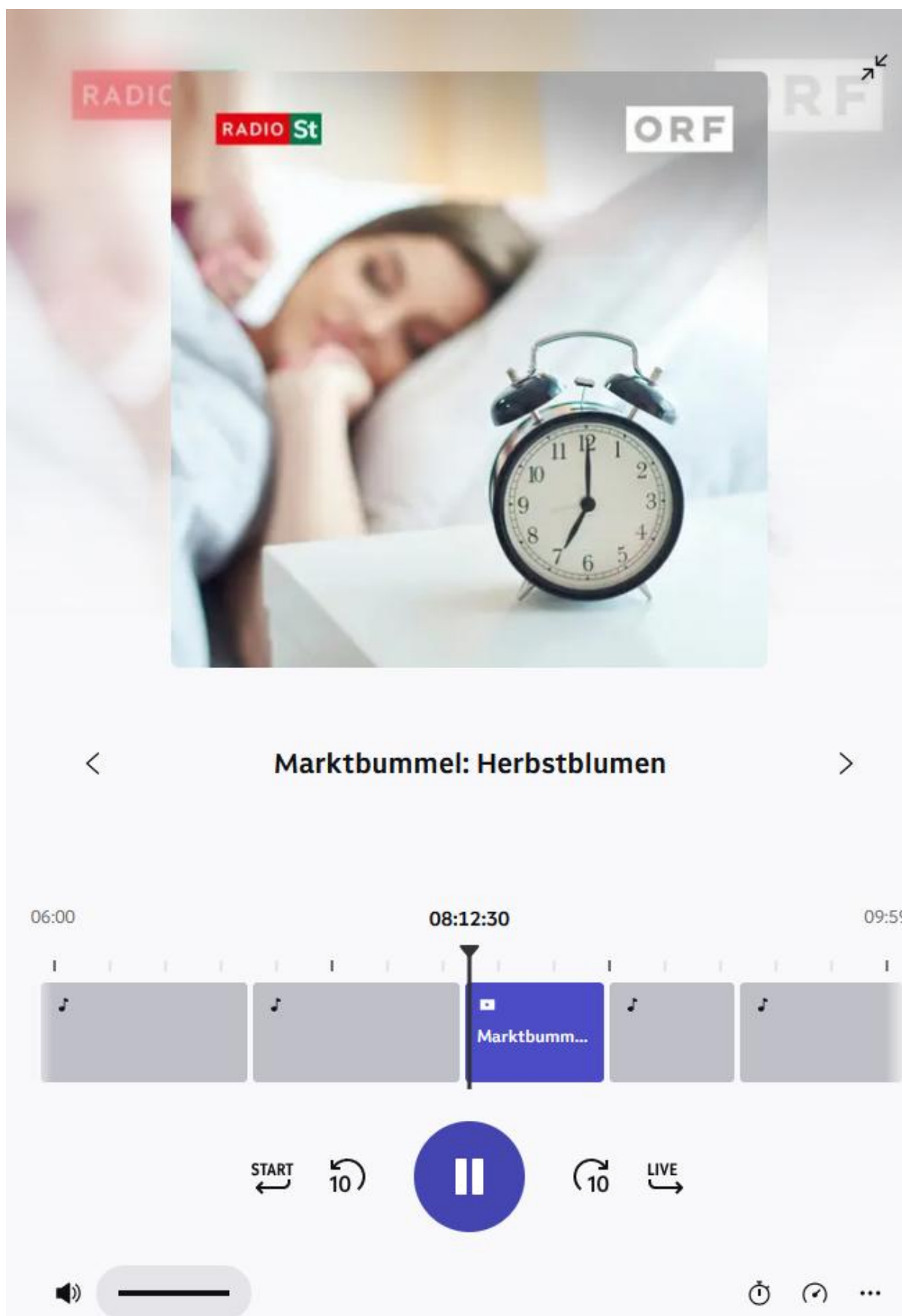
Wald speichert Kohlenstoff, schützt den Boden und kühlt seine Umgebung. Durch Schatten und Verdunstung schafft er ein eigenes Kleinklima. Das merkt jeder, der an einem heißen Sommertag aus einer offenen Fläche in den Wald geht. Täglich verdunstet ein Baum 500 Liter Wasser und jährlich filtert er an die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



Radio/Fernsehen

Marktbummel: Herbstblumen

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien

Steirische Roas: Krieglach

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER



LK Steiermark/Fuchs

**KLEINE
ZEITUNG**

Die „Steirische Roas“ führt uns in Peter Roseggers Waldheimat nach Krieglach. Der weit über die Grenzen hinaus bekannte Heimatdichter und die für unser Land so bedeutende Forstwirtschaft prägen diese Region. Rund 70.000 Menschen beziehen ihr Arbeitseinkommen aus der steirischen Forst- und Holzwirtschaft.

Doch der Wald ist viel mehr als ein Wirtschaftsfaktor: Ein rund 20 Meter hoher Baum produziert täglich etwa 10.000 Liter Sauerstoff und erbringt dabei eine Kühlleistung von rund zehn Klimaanlagen. Ein wahres Multitalent also, das von den steirischen Bäuerinnen und Bauern nachhaltig und klimafit gepflegt wird.

Ein Stück der „Steirischen Roas“ führt uns mitten durch den Wald – und macht spürbar, was Zahlen allein nicht vermitteln können: den unschätzbaren Erholungswert des Waldes.

**Andreas Steinegger,
Präsident LK Steiermark**



Wir sind im Vergleich zu anderen Branchen nur ein kleiner Verursacher. Leider findet man Ewigchemikalien heute ja fast schon überall.

Martin Rinner, steirische Landwirtschaftskammer

Vieles spricht laut Experten für einen landwirtschaftlichen Einfluss in Kombination mit den besonderen lokalen hydrogeologischen Verhältnissen. ☺

Foto: Stefan Ruef



Steiermark: Sorge um belastetes

Neue Analyse zeigt einen rapiden Anstieg der Ewigkeitschemikalie Trifluoressigsäure (TFA) im Grundwasser. Steiermark sticht bundesweit hervor, Studienautoren sehen Handlungsbedarf.

Es ist besorgniserregend, was da auf unsere kostbare Ressource Wasser zukommt“, sagt Helmut Burtscher-Schaden von Global 2000. Der Umweltchemiker bezieht sich auf eine neue Auswertung amtlicher Messdaten: Zwischen 2018/19 und 2024 wurden österreichweit jeweils rund

100 Grundwassermessstellen auf Trifluoressigsäure (TFA) untersucht. Bei jenen Stellen, die in beiden Messreihen erfasst wurden, hat sich die mittlere Konzentration innerhalb von fünf Jahren von 1,36 auf 2,86 Mikrogramm pro Liter mehr als verdoppelt.

Die Analyse entstand unter Beteiligung von For-

Politik und Behörden müssen unsere Gesundheit und unser Wasser vor dauerhafter chemischer Belastung schützen.

H. Burtscher-Schaden



Foto: Weissengruber

schern der Universität Wien oder etwa des Karolinska-Instituts in Stockholm. Dabei stießen die Forscher auf regionale Unterschiede: „Die höchsten Konzentra-

tionen zeigten sich in ackerbaulich stark geprägten Bundesländern wie der Steiermark oder dem Burgenland“, berichtet Burtscher-Schaden. Verglichen wurden die TFA-Werte auch mit Nitrat- und Pestizidrückständen. Das Resultat: Die Werte korrelieren. Dieses räumliche Muster sei ein weiterer Hinweis auf den Beitrag von Pestiziden aus der Landwirtschaft.

„Veto“ von bäuerlichen Interessensvertretern

Für die Gesundheit besteht nach aktuellem Wissensstand kein nachgewiesenes



Unser Trinkwasser wird zunehmend mit der langlebigen Chemikalie TFA belastet, die Werte haben sich in fünf Jahren verdoppelt.

Foto: GEORG HOCHMUTH / APA / picturedesk.com

Grundwasser

Risiko. Allerdings steigt die Belastung rapide an – und wird auch deshalb wissenschaftlich zunehmend kritischer bewertet.

„Wir sind im Vergleich zu anderen Branchen nur ein kleiner Verursacher“, hält Martin Rinner von der steirischen Landwirtschaftskammer dagegen. „Egal, ob Sie heute Ihre Handyhülle angreifen, über Ihre wasserabweisende Sportjacke streichen oder aus Ihrer beschichteten Pfanne essen – Langzeitchemikalien sind leider allgegenwärtig.“

Der schwedische Toxi-

kologe Mattias Öberg, Co-Autor der Studie, warnt vor der langfristigen Entwicklung: TFA reichert sich weltweit an, „was heute entsteht, bleibt im Wasserkreislauf“. Für Burtscher-Schaden ist daher rasches Handeln das Gebot der Stunde: „Politik und Behörden müssen die menschliche Gesundheit vor dauerhafter chemischer Belastung schützen.“ Dazu gehöre, einschlägige Pestizide vom Markt zu nehmen und Landwirte beim Umstieg auf Alternativen zu unterstützen. Barbara Winkler

**KLEINE
ZEITUNG**

Sind die Preise jetzt zu hoch oder zu niedrig?

Für Landwirt Andreas Klingbacher sind die Lebensmittelpreise im Supermarkt zu günstig, für immer mehr Konsumenten aber zu teuer.

Von Sarah Hammerschmid
und Tobias Kurakin

Auf 830 Meter Seehöhe auf seinem Bauernhof mit Hund, Katze und Kühen sagt Andreas Klingbacher: „Die Gesellschaft misst unseren Lebensmitteln einfach nicht den richtigen Wert bei, das zeigen die Preise im Supermarkt.“ Und während Klingbacher von Kosten, Ausgaben und Inflation erzählt, schiebt sich eine Kuh nach der anderen durch den Stall. Sie alle warten auf die zehn Minuten am Tag, die für den Landwirt in St. Radegund die Existenz bedeuten: die Melkzeit.

8000 Euro im Monat verdient Klingbacher mit seinem Milchbetrieb. „Nach Abzug aller Kosten für den Betrieb kann ich froh sein, wenn 1000 Euro für mich überbleiben“, sagt er. In manchen Monaten steigt er mit einer glatten Null aus, in anderen macht er einen Verlust. Von der Landwirtschaftskammer heißt es, dass Bauern in der Steiermark nach Abzug der Sozialversicherung 11,30 Euro pro Stunde verdienen. Reich werden Bauern mit ihren Produkten also nicht.

Und trotzdem sagt Wilma Lehner (Name von der Redaktion geändert) bei der Lebensmittelausgabe der Caritas Graz: Lebensmittel sind seit den gestiegenen Miet- und Energiekosten

für sie unleistbar geworden. „Das merkt man schon bei Alltäglichem. Als die Butter drei Euro gekostet hat, konnte ich sie mir einfach nicht leisten.“

Lehner bezieht Mindestpension und ist eine von rund 170.000 arbeitslosen Menschen in der Steiermark, für die das tägliche Essen am Teller zur Herausforderung geworden ist. Ihre Miete hat sich innerhalb der letzten 20 Jahre fast verdoppelt. „Ich zahle fast 700 Euro. Das ist mehr als die Hälfte meiner Pen-

sion. Ich komme nur aufgrund dieser Hilfe hier über die Runden“, sagt Lehner, die zwei Bündel Petersilie miteinander vergleicht. Nach einer kurzen Pause sagt sie: „Ganz am Anfang habe ich mich so geschämt, hierherzukommen.“

Aber mittlerweile

bin ich einfach nur dankbar.“

Klingbacher und Lehner haben etwas gemeinsam: Für beide sind die Preise im Supermarkt eine Belastung. Für Lehner sind sie viel zu hoch, für Klingbacher zu niedrig. Vor 25 Jahren hat Klingbacher den Hof von seinen Großeltern übernommen. Seither heißt es: Montag bis Samstag von 5.30 bis 19 Uhr Stall putzen, Kühe melken, Tiere versorgen und mehr. Am Sonntag wird nur der Stall gemacht. „Vier Stunden, mehr nicht. Der Rest vom Tag gehört der Familie.“

„
Ich komme nur
aufgrund der
Lebensmittel-
Ausgabe über
die Runden.“

Wilma Lehner
Mindestpensionistin

“



In der Essens-
ausgabe
der Caritas
werden alle
Lebensmittel
sortiert und
fair ausgeteilt.
Täglich
werden rund
300 Familien
versorgt

KIZ/DANIEL WINTER (4)



Es bleibt wenig Zeit für Erholung. Klingbacher greift sich eine Schaufel, das graue T-Shirt hat er in seine Hose gesteckt, die Gummistiefel hat er seit Stunden über die Schienbeine gezogen. „Jetzt gibt es Leckerlis für unsere Damen“, sagt er und schiebt eine Fuhr Getreide in das Heu. Die Kühe schlecken es auf, während allmählich die Sonnenstrahlen über den Stall wandern. Es ist 7.30 Uhr und Klingbacher achtet penibel darauf, dass jede seiner 17 Kühe, von denen er Namen, Geschmäcker und Beson-

derheiten kennt, genug bekommt.

Wilma Lehner packt währenddessen 18,8 Kilometer weiter südlich in Graz Spargel, Petersilie und Pilzravioli in ihren hüft-hohen Einkaufstrolley. Sie ist nicht die Einzige, die an diesem Tag ein Lebensmittelpaket abholt, das von Ehrenamtlichen geprüft, sortiert und ausgeteilt wird. Laut Caritas-Abteilungsleiterin Eva Bakalli merke man seit einem Dreivierteljahr, dass immer mehr Personen um eine Berechtigung zur Lebensmittel-

Bauerneinkommen 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Nach dem Melken füttert Andreas Klingbacher die Kühe mit Heu. Wie vielen Landwirten bleibt ihm nicht viel Geld von seiner Arbeit



4

von 100 Euro für Lebensmittel landen laut einer WIFO-Studie bei den Landwirten. Mehr als ein Drittel fließt direkt oder indirekt ins Ausland. Die Landwirtschaftskammer rechnet vor, dass Bauern in der Steiermark 11,30 Euro pro Stunde verdienen.



**Caritas-Abteilungsleiterin
Eva Bakalli**



verteilung bei der Caritas anfragen. „Es sind vorwiegend Alleinerzieherinnen, Familien und Mindestpensionsbezieher, die zu uns kommen.“

Die Lebensmittel werden von Supermärkten, Unternehmen und Bäckern zur Verfügung gestellt, sonst würde das Essen im Müll landen. Auch kleine landwirtschaftliche Betriebe spenden immer wieder jene Lebensmittel, die in gutem Zustand sind, aber vom Handel aufgrund einer Größe oder Farbe außerhalb der

Norm nicht angenommen werden. Die Caritas versorgt am Standort rund 300 Familien wöchentlich mit Lebensmittelpaketen.

Es verschiebt sich also etwas. Zahlen der AMA zeigen: Im Jahr 1996 lag der Preis für ein Kilogramm Milch in Österreich bei 27 Cent, im Jahr 2026 bei 45 Cent. Berücksichtigt man gestiegene Kosten in anderen Bereichen der Landwirtschaft, bekommt der Bauer mittlerweile weniger für seine Milch. Biobauer Klingbacher sagt: „Meine Großeltern

konnten mit fünf Kühen am Hof beide leben, heute habe ich 17 Kühe und meine Partnerin geht arbeiten.“ Eine Studie des WIFO von Dezember 2025 zeigt: Nur vier von 100 Euro für Lebensmittel landen bei Bauern. Mehr als ein Drittel landet direkt oder indirekt im Ausland. Klingbacher sagt: Alle, die es sich leisten können, sollen bitte regional kaufen. Und Lehner? Sie geht einmal wöchentlich zur Lebensmittelvergabe der Caritas, die ihr den Speiseplan für die gesamte Woche vorgibt.

Die Roßbecker aus Bruck vor ihrem großen Auftritt. Und: Ohrenschmaus junger Musiker in der Stadt KLZ/DANIEL WINTER



Die steirischen Weinhoheiten Sandra Purkhart, Cäcilia Skoff und Julia Perner unter der Krauthauptel-Krone KLZ/DANIEL WINTER

Rekord mit heimischer Herzlichkeit

REPORTAGE. Aufsteirern, das ist auch Weinadel mit Salatkrone, ein 79. Geburtstag in der Sonne, ein Kraftakt nach dem Sturz vom Traktor und Aufregung vor dem Auftritt.

Von Thomas Rossacher

Die Sonne kitzelt Gudrun Sommer und Franz Wiedner an den Nasen. Er hat am Sonntag 79. Geburtstag und sie einen guten Sitzplatz für beide am Freiheitsplatz organisiert. Die Steirer sind wie Abertausende an diesem Tag echte Aufsteirern-Fans. 275.000 Besucherinnen und Besucher am Wochenende und somit einen neuen Rekord sollten die Veranstalter am Abend melden. Sommer ist freilich Kennerin, sie schwärmt vom „Einmarsch der Trachten“. Die Volkstänzer auf der Bühne begrüßen unterdessen die ersten Gäste launig mit „guten Morgen – oder guten Abend, denn ein paar von uns haben durchgemacht.“

MEHR FOTOS
QR-Code scannen:
Trachtenmeer
in der Innenstadt:
Alle
Fotos & Videos.



Einen Platz weiter atmet Wolfgang Mally durch. Der Aufbau ist passe, der Abbau noch weg. Der ehemalige Szene-Wirt ist mit Veranstalter Markus Lientscher in eine Marktnische gestoßen – mit „Quick up“, das sind mobile und platzsparende Hütten für Events. Aufsteirern ist ihr Heimspiel, rund 90 der Hütten stehen in der Innenstadt.

Eine Krauthauptel-Krone, die gibt es nicht mobil, sondern im Hof der Landwirtschaftskammer. Da posiert der Rebenadel, die Weinhoheiten Cäcilia Skoff, Julia Perner und Sandra Purkhart, gerne für ein Foto. „Königin“ Skoff ist das erste Mal beim

Festival, sonst half sie stets bei der Weinlese. Für Purkhart sei es das zweite Mal, die Familie (Buschenschank Schneiderannerl)



Die Innenstadt als Tanzboden

KLZ/NADIA FUCHS



Die Murtaler Bäuerinnen backten Rosenkrapfen und Topfenmäuse

KLZ/DANIEL WINTER

hat dort einen Stand. Am Samstag half sie aus, Titel hin oder her. Der Andrang war groß.

Auch für die Murtaler Bäuerinnen, die emsig Rosenkrapfen und Topfenmäuse backen, ist der Sonntag ein arbeitsreicher. Aber für „Aufsteirern“ standen sie gerne zeitig auf; ebenso die „Stubensound Musi“ (Familiemusik Kasper und Sommer): Bis zum Auftritt im Lesliehof durften es Martin, Paul und Peter in

den Liegestühlen aber noch ruhig angehen. Aufregung schwingt mit, auch beim traditionsreichen Trachtenverein wie den Roßbeckern, bevor es auf die Bühne geht.

Den Aufsteirern-Sonntag nutzen ebenso Hannah Pirstinger und die Landjugend von Graz Umgebung, um von sich reden zu machen. Beinahe hätte es Obmann Martin Hofstätter nicht geschafft, wie



Gudrun Sommer und Franz Wiedner, der seinen 79. feierte KLZ/DANIEL WINTER



Die Landjugend Graz Umgebung gab sich die Ehre

KLZ/DANIEL WINTER

„
Hand aufs Herz?
Die Sturm-Uhren
werden
häufiger ge-
kauft als die
vom GAK.
Lebringer
Schnitzerrunde
“



Schweißtreibender Einsatz am Sonntag KLZ/DANIEL WINTER

er mit einer dick bandagierten Hand berichtet. Bei Arbeiten am Traktor sei er am Samstag „eineinhalb Meter hinabgestürzt“. Gebrochen sei zum Glück nichts, aber ordentlich gestaut.

Apropos Glück: Als sich Trachtenträger im Kreis vor dem Casino Graz aufstellten, dann nicht, weil sie etwas am Boden suchten. Vielmehr gab es beim Riesen-Roulette für alle eine kleine Überraschung. Zu Gunsten von

„Steirer helfen Steirern“ spendete das Casino mit Manuel Haderer einen namhaften Betrag. Passanten und Besucher zückten ebenso gerne die Geldbörse.

Das für zwei Gläser Soda 15 Euro zu berappen sind, wollte manchen Besuchern zuerst nicht recht einleuchten. Erst beim Blick auf die Rechnung klärte sich: Da ist der Einsatz von jeweils fünf Euro für die Glaskrüge inkludiert.

Überhaupt: So ein Volkskulturfest ist nur einmal im Jahr. „Wir hatten Auslandsösterreicher aus der Schweiz da, die haben übers Wochenende verlängert“, schwärmt Anita Schmid. Neben ihr, gleichsam mit „einer Träne im Knopfloch“, Simon Koier-Graupp. Es ist sein letztes Aufsteirern als Volkskultur-Steiermark-Geschäftsführer. „Aber ich freue mich, es einmal ganz privat zu besuchen.“



„Steirer helfen Steirern“: Andreas Prückler, Sandra Bleiberg-Krajnc, Manuel Haderer

NIEDERLAGE

Steirer landeten auf dem zweiten Platz

Obwohl die steirischen Bäuerinnen mit dem Kammerpräsidenten Andreas Steinegger (re.) prominente Unterstützung bekamen, siegte das Kärntner Team im Kochduell. Aber alle waren sich einig: Die verwendeten Produkte waren erstklassig – und die kamen aus der Steiermark.



GEGEN DIE KÄRNTNER

Bäuerinnen treten im großen Kochduell an

Das wird ein heißes Gefecht am Herd: Es gilt, aus regionalem Gemüse in kürzester Zeit ein köstliches Gericht zu zaubern – wird das steirische Team die Kärntner an die Wand kochen? Zu sehen im Hof der Landwirtschaftskammer – nebst herrlichen Genüssen vom Krapfen bis zum Sterz.





Regionale Medien



Steiermark kürt drei neue Weinhoheiten

Die Steiermark hat neue Weinhoheiten: Cäcilia Skoff aus Gamlitz übernimmt als Cäcilia I. das Amt der Weinkönigin, an ihrer Seite stehen Julia Perner und Sandra Purkart. Die drei Kandidatinnen setzten sich nach einer fachlichen Prüfung vor einer sechsköpfigen Jury durch. Gekrönt wurden sie am 21. August bei der Eröffnung der 56. Steirischen Weinwoche in Leibnitz. Für die kommenden zwei Jahre sollen sie den steirischen Wein bei Veranstaltungen im In- und Ausland repräsentieren. Alle drei bringen Ausbildung oder berufliche Erfahrung aus Weinbau, Tourismus beziehungsweise der Weinwirtschaft mit.

Hundekot: großer Schaden

FAZIT



Hundekot gefährdet Rinder und Betriebe

Ein Parasitenbefall hat einen Rinderbetrieb in Kraubath an der Mur schwer getroffen. Laut Landwirtschaftskammer und Betreuungstierärztin wurde rund die Hälfte der Herde mit *Neospora caninum* infiziert, einem Erreger, der unter anderem über Hundekot auf Weideflächen übertragen werden kann. Vier trächtige Kühe verloren ihre Kälber; bei weiteren Tieren wurden Infektionen festgestellt. Der Schaden wird mit 35.000 bis 40.000 Euro beziffert. Die Landwirtschaftskammer appelliert deshalb an Hundehalter, Wiesen und Weiden nicht als Auslaufflächen zu nutzen, Hunde anzuleinen und Kot konsequent zu entfernen.



Wo Bäuerinnen gestalten, wächst Zukunft

Von London auf den Bergbauernhof, von der Mutterkuhhaltung zur Direktvermarktung oder zum Urlaub am Bauernhof: Steirische Bäuerinnen führen Betriebe, erschließen neue Geschäftsfelder und bringen ihre Erfahrungen ein.

Die UNO hat 2026 zum internationalen Jahr der Bäuerin erklärt. In der Steiermark rückte daher auch die Woche der Land- und Forstwirtschaft im Juli die starken Frauen auf den Höfen in den Mittelpunkt. Mit 38 Prozent Betriebsleiterinnen liegt die Steiermark im österreichischen Spitzenfeld. Für LK-Präsident Andreas Steinegger ist ihre Bedeutung weit größer: „Sie sichern unsere Familienbetriebe, lebendige ländliche Regionen und die Versorgung mit heimischen Lebensmitteln.“

Von der Großstadt auf den Bergbauernhof

Wie vielfältig die Wege in die Landwirtschaft heute sind, zeigt Julia Flicker. Die 30-Jährige aus St. Kathrein am Offenegg arbeitete in London, bevor sie auf einen Bergbauernhof zog. Heute ist die Arbeit im Rinderzuchtbetrieb ihre Leidenschaft. „Egal, ob Motormäher oder Heukran, die Maschinen sind meine Leidenschaft.“ Flicker steht zugleich für einen Trend: Der Anteil der Quereinsteigerinnen unter den Bäuerinnen wird auf mehr als 40 Prozent geschätzt. Landesbäuerin Ursula Reiter, selbst Obstbäuerin mit zuvor anderem beruflichen Hintergrund, sieht darin wertvolle Beiträge für jeden landwirtschaftlichen Betrieb: „Quereinsteigerinnen bringen neues Wissen und neue Perspektiven auf die Höfe.“

Oft entwickeln sich daraus lukrative neue wirtschaftliche Standbeine. Vor allem bei Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof und der Erschließung innovativer Einkommensquellen gehen Frauen häufig voran. Für LK-Vizepräsidentin Maria Pein sind Bäuerinnen daher „Unternehmerinnen, Impulsgeberinnen“ und wichtige treibende Kräfte im ländlichen Raum. Erfahrungen aus anderen Berufen seien dabei ein Vorteil: „Sie haben ein gutes Gespür für neue Märkte.“

Managerinnen rund um Hof und Alltag

Maria Kamsker aus St. Barbara-Wartberg hat sich einen solchen Markt erschlossen. Die 46-Jährige betreibt mit ihrem Mann

eine Murbodner-Mutterkuhhaltung und hat die Vernietung von Ferienzimmern zu ihrer Domäne gemacht. Als Bezirksbäuerin und Obfrau von „Urlaub am Bauernhof“ tritt sie zugleich gegen überholte Rollenbilder an: „Wir sind Managerinnen der Höfe und des Alltags.“ Auch Eva Schulz ist in die Landwirtschaft hineingewachsen. Die 37-jährige Vollerwerbsbäuerin betreibt mit ihrem Mann in Nestelbach einen Mutterkuhbetrieb mit Direktvermarktung. Veredelung, Vermarktung und Gastronomie sind ihre Domäne. Gerade die das Wirken im eigenständigen Bereich schätzt sie an ihrem Beruf: „Wir teilen uns die Aufgaben gut auf, sodass jeder seine Stärken leben kann.“

Hinter den Frauen auf den Höfen steht ein starkes Netzwerk. Rund 30.000 Bäuerinnen gehören der steirischen Bäuerinnenorganisation an – der größten des Landes. Für Landesbäuerin Reiter sind dabei vor allem zwei Dinge entscheidend: „Berufliche und persönliche Weiterbildung sowie Netzwerkarbeit stehen im Mittelpunkt.“

Denn die steirischen Bäuerinnen sind längst nicht nur ein unverzichtbarer Teil der Familienbetriebe. Sie führen Höfe, entwickeln Geschäftsideen und erschließen neue Märkte. Oder, wie Eva Schulz es auf den Punkt bringt: „Bäuerinnen waren immer schon tolle Frauen und Managerinnen, sie waren nur nicht so sichtbar wie heute.“

Maria Kamsker:
„Als Bäuerinnen sind wir Managerinnen der Höfe und des Alltags.“





Agrarmedien



Landwirtschaftskammer
Steiermark



Zur Eröffnung konnte Kammerobmann Martin Siebenhofer auch LH-Stv. Manuela Khom, Vizepräsidentin Maria Pein und Präsident Andreas Steinegger begrüßen.

Murau hat wieder sein agrarisches Kompetenzzentrum

Die Generalsanierung der Bezirkskammer Murau erfolgte als Partnerschaftsprojekt. Im Erdgeschoss sind die Räumlichkeiten der Bezirkskammer und agrarischer Verbände, im Obergeschoss Wohnungen.

KARL BRODSCHNEIDER

Bei der offiziellen Eröffnung der generalsanierten Bezirkskammer Murau strahlte nicht nur die Sonne vom Himmel. Es strahlten auch die Gesichter der bäuerlichen Verantwortungsträger und von Landeshauptmann-Stellvertreterin Manuela Khom, denn ein in dieser Form einmaliges Partnerschaftsprojekt konnte nach Jahren erfolgreich abgeschlossen werden. Die Landwirtschaftskammer behält die Räumlichkeiten im Erdgeschoss sowie den angebauten

Sitzungssaal. Die zwei oberen Stockwerke gehören jetzt einem Wohnbauträger und haben sechs zeitgemäße Wohnungen. Der frühere Landesrat Hans Seitinger hatte diese Lösung ins Spiel gebracht, erinnerte Khom.

Für Kammerobmann Martin Siebenhofer war es ebenso ein Freudentag. „Wir eröffnen einen Ort, wo wir die Zukunft mitgestalten wollen und werden“, sagte Siebenhofer und sprach vom „agrarischen Kompetenzzentrum des Bezirkes Murau“. Auch LK-Präsident Andreas Steinegger zeigte sich vom Ergebnis des Um- und Zubaus

begeistert und erinnerte daran, dass um diesen Standort besonders lange gerungen worden sei: „Jetzt ist die Bezirkskammer in Murau wieder der zentrale Treffpunkt der Bauernschaft und der ihr nahestehenden Verbände.“ Während der Bauphase war man ja nach Winklarn bei Oberwölz umgezogen.

Aus der Hand von Bürgermeister Thomas Kalcher und Vizebürgermeister Martin Moser erhielt er als Geschenk das Murauer Stadtwappen. Gleichzeitig betonte Kalcher: „Wir kämpfen auch dafür, dass wir in Murau das Bezirksgericht erhalten.“

In der generalsanierten Bezirkskammer ist auch das Bezirksjagdamt vertreten. Bezirksjägermeister Johannes Kendlbacher jubelte: „Wir sind wieder vereint und sind die Servicestelle der Jagd mit 271 Revieren und fast 2000 Jägern.“

Die Segnung der Bezirkskammer nahm Pfarrer Thomas Mörtl vor. Für die musikalische Umrahmung sorgte das haus-eigene „Kammerorchester“. Durch das Festprogramm führte Kammersekretär Christian Schopf. Nach der offiziellen Eröffnung gab es die Möglichkeit, die Bezirkskammer näher kennenzulernen.



Siebenhofer mit dem Murauer Stadtwappen.



Musik mit dem Kammerorchester.



Auch vormalige Kammerfunktionäre feierten mit.



Online Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Online Medien

Grundwasser:

Kronen Zeitung, online – 22. September: [zum Beitrag](#)

Bauerneinkommen:

Kleine Zeitung, online – 21. September: [zum Beitrag](#)

Aufsteirern:

Kleine Zeitung, online – 21. September: [zum Beitrag](#)

Kronen Zeitung, online – 20. September: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Unsere Social-Media-Kanäle

Gerne reinklicken und anschauen:



WhatsApp Kanal:

<https://whatsapp.com/channel/0029VbB2B2C9MF93nsiY5O3v>



Landwirtschaftskammer Steiermark:

<https://www.facebook.com/lksteiermark>



Steirische Lebensmittel:

<https://www.facebook.com/steirischeLebensmittel>



lk_steiermark:

https://www.instagram.com/lk_steiermark



lk_steiermark:

https://www.tiktok.com/@lk_steiermark