



Radio/Fernsehen

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Billigfleisch: Schweinebauern unter Preisdruck

Die steirischen Schweinebauern stehen wegen billiger Konkurrenz aus dem Ausland unter Druck. Der Preis für ein Kilogramm Schweinefleisch befinde sich derzeit auf einem historischen Tiefstand. Für die Bauern zu wenig, um zu Überleben, so die Bauernvertreter.

Online seit heute, 12.22 Uhr

Teilen



Die mehr als 3.700 steirischen Schweinebauern sind derzeit in einer Krise. Der Preis für ein Kilogramm Schweinefleisch liegt derzeit bei 1,43 Euro für die Bauern.

Mit diesem Kilopreis sei ein Überleben nicht möglich – Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Steinegger fordert deshalb dringend ein Zukunftspaket: „Aus meiner Sicht ist es deutlich nach zwölf. Mit 1,43 Euro kann man nicht mehr kostendeckend produzieren und die Schweinebauern und Schweinebäuerinnen legen bei jedem produzierten Schwein auch Geld dazu.“

Bauern können Investitionen nicht mehr stemmen

Österreich habe mehr Tierwohlaufgaben als andere Länder. Daher bekomme der Konsument nun mehr und mehr Fleisch aus dem Ausland, das nicht mit diesen großen Auflagen produziert wurde, wenn heimische Betriebe zusperren müssen: „Der zweite Punkt ist auf jeden Fall, dass wir in Zukunft auch wieder eine entsprechende Investitionsförderung brauchen, weil die Bauern mit den jetzigen Erlösen auch die notwendigen Investitionen bis 2034 nicht aus eigenem Bereich zusammenbringen. Es ist ganz wichtig, dass die 17.000 Arbeitsplätze auch weiterhin bestehen können.“ Steinegger fordert auch eine bürokratische Entlastung bei den Genehmigungen und der Auflagen-Druck müsse zurückgehen.

Immer mehr ausländisches Fleisch in Wurst

„Seit Jahresbeginn haben fleischverarbeitende Betriebe, darunter die Wursthersteller rund 40 Prozent des heimischen Schweinefleisches durch ausländische Billigware mit niedrigeren Tierwohlstandards ersetzt – dieser schleichend-steigende Austausch heimischen Qualitätsfleisches durch ausländische Billigware bleibt den Konsumenten verborgen – sie werden im guten Glauben gelassen, dass es sich um heimische Wurst handelt“, kritisiert Raimund Tschiggerl, Geschäftsführer der Styriabrid und der Österreichischen Schweinebörse.

Bessere Kennzeichnung gefordert

Steinegger und Schweinebauern-Obmann Josef Kaiser fordern eine flächendeckende und einheitliche Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie. Ohne klare Herkunftskennzeichnung bleibe österreichisches Schweinefleisch in der Gastronomie unsichtbar. „Die Herkunft muss auf der Speisekarte mit einem Blick erkennbar sein.“

„Fühlt sich an, wie Arbeit ohne Lohn“

Elisa Neubauer ist Schweinebäuerin aus St. Peter am Ottersbach. Sie sieht die heimischen Betriebe am Rande ihrer Existenz: „Es werden die Kosten immer höher und wir bekommen eigentlich für das, was wir produzieren oder liefern, immer weniger. Es wäre gut, wenn wir am Schweinemarkt wieder Impulse hätten, vielleicht unsere Arbeit auch honoriert wird. Zurzeit ist es ein bisschen so, als würden wir in die Arbeit gehen und keinen Lohn dafür erhalten.“

red, steiermark.ORF.at

→ [Zum Beitrag](#)

Steiermarks Schweinebauern „am dramatischen Tiefpunkt“

Niedrige Schweinepreise, stark gestiegene Produktionskosten, gesetzlich vorgeschriebene Umbaumaßnahmen, aber nur wenig Nachfrage nach Tierwohl: Die steirischen Schweinehalter schlagen Alarm. Steiermarks Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger und Styriabrid-Obmann Josef Kaiser fordern nun ein Zukunftspaket.



LK Steiermark-Präsident Andreas Steinegger, Schweinebäuerin Elisa Neubauer, Styriabrid-Obmann Josef Kaiser und Raimund Tschigge, Geschäftsführer Styriabrid und Österreichische Schweinebörse

Quelle: LK Steiermark/Großschädl

Mitte Oktober 2026 kam es am österreichischen Schweinemarkt zu einem erneuten Preissturz. Die Marktpreise für die Schweinebauern sind in den vergangenen Wochen regelrecht eingebrochen. Erschwerend kommt hinzu, dass die Schweinepreise schon seit einem Jahr auf einem niedrigen Niveau sind. Nun sind sie mit 1,43 Euro pro Kilo Schlachtgewicht auf dem bisherigen Tiefststand. Andreas Steinegger, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, schildert die prekäre Situation: „Die wirtschaftliche Situation vieler Ferkelhalter und Schweinemäster hat sich in den vergangenen Monaten massiv verschlechtert. Nun droht die Gefahr, dass die sichere heimische Versorgung mit Qualitätsschweinefleisch auf dem Spiel steht.“ Die Schweinekrise spitze sich zudem weiter zu, weil für die höheren gesetzlichen Standards in den nächsten Jahren kräftige Investitionen – allein in der Steiermark von den Schweinebetrieben 500 Mio. Euro bis zu 1 Mrd. Euro – zu tätigen sind. „Dieses Geld kann aber aufgrund der Preismisere nicht verdient werden“, betont Steinegger. Für ihn steht fest: „Die heimischen Ferkelhalter und Schweinemäster brauchen wieder Perspektiven. Für eine Trendumkehr ist unser Zukunftspaket umzusetzen.“

„Unser Limit ist erreicht“

Die heimischen Schweinebauern sind schwankende Marktpreise gewöhnt und können mit wiederkehrenden Tiefpreisphasen professionell umgehen. „Doch jetzt sind die 3.700 Schweinebauern am Limit“, schlägt Josef Kaiser, Obmann der Schweineerzeuger- und Vermarktungsgemeinschaft Styriabrid Alarm. Vier Hauptursachen nennt Kaiser für die aktuelle Schweinekrise, die auch die Stimmung unter den Schweinebauern erheblich belastet:

1. Der massive Preisdruck aufgrund der Überproduktion in Spanien und Dänemark – Österreich wird mit Billigstschweinefleisch aus diesen Ländern geflutet. Spanien als unerreicht größter Schweineproduzent Europas ist wegen der Afrikanischen Schweinepest für China gesperrt.
2. Gold Plating – in der Schweinehaltung betreibt Österreich Gold Plating. Laufend steigen die gesetzlichen Haltungsanforderungen für die Schweinebauern in Österreich – die Millionen-Investitionen dafür können die Schweinebauern nicht mehr refinanzieren.
3. Die rasant steigenden Produktionskosten: Diesel ist innerhalb eines Jahres um fast satte 30 % teurer geworden, die Düngemittelpreise haben sich um 23 % verteuert und bei Strom wurde in den vergangenen fünf Jahren ein Preissprung von 77 % verzeichnet. Durch die noch nie dagewesene Dürre fehlt den Betrieben das Eigenfutter – sie müssen folglich Futter teuer zukaufen.
4. Die geringe Bereitschaft der Bevölkerung Tierwohlfleisch mit höheren Standards zu kaufen. „Lediglich sechs Prozent des in Österreich konsumierten Schweinefleisches, davon zwei Prozent Bio, ist Tierwohlfleisch. Das Wachstum ist erschöpft“, betont Kaiser. Er unterstreicht: „Die heimischen Schweinebauern wollen mehr Tierwohlfleisch anbieten, erhalten aber für bestehende Labels des Handels gar keine Verträge mehr, weil die Nachfrage stockt.“

Verarbeiter weichen auf ausländische Billigware aus

Raimund Tschiggerl, Geschäftsführer der Styriabrid und der Österreichischen Schweinebörse hat kein Verständnis dafür, dass immer mehr heimische Fleischverarbeiter, die bisher auf österreichisches Schweinefleisch gesetzt haben, stattdessen mehr auf Billigware aus dem EU-Raum setzen. „Seit Jahresbeginn haben fleischverarbeitende Betriebe, darunter die Wursthersteller rund 40 Prozent des heimischen Schweinefleisches durch ausländische Billigware mit niedrigeren Tierwohlstandards ersetzt – dieser schleichend-steigende Austausch heimischen Qualitätsfleisches durch ausländische Billigware bleibt den Konsumenten verborgen – sie werden im guten Glauben gelassen, dass es sich um heimische Wurst handelt“, kritisiert Tschiggerl. „Zahlreiche österreichische Wursthersteller lassen auf ihren Wurst- und Fleischwarenverpackungen ungeniert rot-weiß-rote Fahnen wehen, sie schmücken diese mit Schriftzügen wie typisch Österreich oder hergestellt in Österreich. Das muss ein Ende haben – es muss wieder mehr Österreich und mehr Tierwohl in die Wurst hinein – uns sind die heimischen Schweinebauern nicht wurs(ch)t.“ Am Ende des Tages dürfe der europäische Verdrängungswettbewerb nicht so funktionieren, dass das steirische Schwein nur mehr als „Schmankerllieferant“ für die Edelteile übrigbleibt. Es sei zu wenig, dass nur ein Drittel des Schweins Anklang findet.

Steinegger und Kaiser fordern Perspektiven für die heimischen Schweinebauern – Trendumkehr durch Entlastungspaket. Die existenzielle Krise in der Schweinehaltung betrifft nicht nur die Schweinebauern direkt, die gesamte Wertschöpfungskette bröckelt. Von der Schweinebranche hängen rund 17.000 Arbeitsplätze in der Landwirtschaft, Futtermittelwirtschaft, Schlacht- und Verarbeitungsbranche, im Stallbau und der Bauwirtschaft ab. „Die steirische und österreichische Schweinehaltung steht an einem Kipppunkt. Werden die aktuellen Herausforderungen nicht bewältigt, führt das zu einem massiven Einbruch der Schweinehaltung in der Steiermark und in Österreich und zum Verlust der Eigenversorgung sowie von Wirtschaftskraft in den Regionen“, betonen Steinegger und Kaiser. Damit die heimischen Schweinebäuerinnen und Schweinebauern wieder wirtschaftliche Perspektiven bekommen, fordern Landwirtschaftskammer und Styriabrid ein Zukunftspaket von der Politik und ein klares Bekenntnis der Abnehmer, des Handels und der Bevölkerung zu heimischem Schweinefleisch:

1. Schluss mit Gold Plating: Die ständig höheren gesetzlichen Anforderungen in Österreich führen zu Wettbewerbsverzerrungen innerhalb der EU. „Die höheren Standards verteuern die Produktion in Österreich. Höhere Standards müssen auch in den anderen europäischen Ländern gelten“, betont Obmann Kaiser.
2. Attraktive und ausreichend dotierte Investitionsförderung bis 2034: „Wer höhere Standards in der Schweinehaltung fordert, muss auch dafür sorgen, dass die Betriebe diese finanzieren können“, unterstreicht Präsident Steinegger. Und er verlangt: „Die Fördersummen müssen an die hohen Investitionssummen angepasst und die Förderobergrenzen erhöht werden“. Nur ein Beispiel: Die Investitionssummen für Schweineställe liegen vielfach bei ein bis zwei Millionen Euro.
3. Stallumbauten für mehr Tierwohl – einfache und unbürokratische Genehmigungen. „Müssen Schweinebauern ihre Ställe – aufgrund neu vorgeschriebener höherer gesetzlicher Standards – umbauen, dann muss dieser Umbau bei gleichbleibenden Emissionen auch schnell und unbürokratisch erfolgen dürfen“, verlangt Kaiser. Und er betont: „Das ist logisch, die Sachlage klar.“
4. Heimische Qualität nicht austauschen: Klares Bekenntnis aller Marktakteure zu heimischem Schweinefleisch. Diese Forderung geht an die Lebensmittelverarbeiter, den Lebensmittelhandel, die Gastronomie und Bevölkerung. „Durch das anhaltende Preistief erfolgt ein schleichender Austausch von heimischem Qualitätsschweinefleisch durch ausländische Billigstware. Vor allem in Wurstwaren und anderen Verarbeitungsprodukten ist ausländisches Schweinefleisch nicht sichtbar“, kritisiert Kaiser. Sein Appell: „Einfach im Geschäft und in der Gastronomie nachfragen, woher das Fleisch kommt.“
5. Flächendeckende und einheitliche Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie. Ohne klare Herkunftskennzeichnung bleibt österreichisches Schweinefleisch in der Gastronomie unsichtbar. „Deshalb braucht es eine flächendeckende und einheitliche Herkunftskennzeichnung auf der Speisekarte. Die Herkunft muss auf einem Blick erkennbar sein“, betonten Steinegger und Kaiser.

„Kein Ansporn, den Betrieb weiterzuführen“

Elisa Neubauer, Schweinebäuerin aus St. Peter/Ottersbach, stellt klar: „Ich bin Optimistin, doch das heurige Jahr bringt uns an unsere finanziellen und emotionalen Grenzen: Die Futterkosten sind stark gestiegen, die Dürre hat uns die halbe Futterernte vernichtet, die Dieselskosten sind explodiert – und das bei diesen extrem schlechten Marktpreisen“, schildert Elisa Neubauer die dramatische und zermürende Situation. Doch das ist nicht alles. Elisa Neubauer: „Katastrophal ist für unseren Betrieb, dass unsere Ferkel zum Teil nicht mehr abgenommen werden, weil die Schweinemäster als unsere Abnehmer auch nicht kostendeckend wirtschaften können.“ Zu anstehenden Investitionen für die gesetzlich vorgeschriebenen Standards sagt die Schweinebäuerin: „Die massiven Investitionen und die Ungewissheit über die Zukunft stimmen uns extrem nachdenklich und sind kein Ansporn, den Betrieb weiterzuführen.“

→ [Zum Beitrag](#)

top+ Steiermark

Schweinekrise: Steinegger fordert höhere Förderung für Stallumbauten

Steiermarks LK-Präsident Andreas Steinegger fordert mehr Förderung für Stallumbauten. Die Schweinehaltung steht massiv unter Druck: Niedrige Preise, höhere Kosten und Umbauten verschärfen die Krise.

Do., 22. Oktober 2026, 14:00 Uhr

Lesezeit: 3 Minuten



Heuer wurden teilweise Ferkel nicht abgeholt, weil Mäster zu wenig Futter hatten. Das stellt viele Sauenhalter vor große Herausforderungen. (Bildquelle: LK OÖ)

„Ich bin Optimistin, doch das heurige Jahr bringt uns an unsere finanziellen und emotionalen Grenzen“, sagt Elisa Neubauer. Sie führt mit ihrem Mann eine **Sauenhaltung** in St. Peter am Ottersbach. Die Dürre habe die halbe Futterernte vernichtet. Gleichzeitig würden **Ferkel** teilweise nicht mehr abgenommen, weil auch die Mäster nicht kostendeckend wirtschaften könnten.

Schweinebauern in Not 2/4

Die wirtschaftliche Lage der Schweinehalter verschärft sich, das erklären auch Steiermarks LK-Präsident Andreas Steinegger, Styriabrid-Obmann Josef Kaiser und der Geschäftsführer der Österreichischen Schweinebörse Raimund Tschiggerl. Der **Schweinepreis** liegt bei 1,43 €/kg. Gleichzeitig steigen die Produktionskosten.



Schweinebauern in großer Not – Eigenversorgung mit Schweinefleisch in Gefahr. Im Bild: Präsident Andreas Steinegger, Schweinebäuerin Elisa Neubauer, Styriabrid-Obmann Josef Kaiser und Raimund Tschiggerl, Geschäftsführer Styriabrid und Österreichische Schweinebörse. (Bildquelle: LK Steiermark/Großschädl)

„Die wirtschaftliche Situation vieler Ferkelhalter und Schweinemäster hat sich in den vergangenen Monaten massiv verschlechtert“, sagt LK-Präsident Andreas Steinegger. „Wir warnen seit Jahren davor, dass die heimische Versorgung mit Schweinefleisch gefährdet ist, wenn weitere Betriebe aufgeben, passiert ist noch zu wenig“, sagt Steinegger..

Bis zu einer Milliarde Euro Investitionsbedarf

Zusätzlichen Druck erzeugen die Investitionen für die höheren gesetzlichen Haltungsstandards. Allein für die steirischen Schweinebetriebe beziffern Landwirtschaftskammer und Styriabrid den Investitionsbedarf auf 500 Mio. bis 1 Mrd. €. „Dieses Geld kann aber aufgrund der Preismisere nicht verdient werden“, betont Steinegger.

Der Präsident fordert deshalb eine ausreichend dotierte **Investitionsförderung** bis 2034. „Wer höhere Standards in der Schweinehaltung fordert, muss auch dafür sorgen, dass die Betriebe diese finanzieren können.“ Die förderfähigen Investitionssummen und die Förderobergrenzen müssten an die tatsächlichen Baukosten angepasst werden. „Die Kosten für neue Schweineställe liegen vielfach bei ein bis zwei Millionen Euro“, sagt der Kammerpräsident.

top+ Schweinemarkt

Schweinehalter in der Krise: Droht Investitionsstopp?



Zudem verlangen Landwirtschaftskammer und Styriabrid einfachere Genehmigungsverfahren. Müssen Betriebe ihre Ställe wegen höherer gesetzlicher Standards umbauen, solle dies bei gleichbleibenden Emissionen rasch und unbürokratisch möglich sein.

Kritik an Importfleisch in der Verarbeitung

Styriabrid-Obmann Josef Kaiser sieht die rund 3.700 steirischen Schweinebetriebe am Limit. Als Ursachen nennt er neben dem Preisdruck und den steigenden Kosten auch höhere österreichische Haltungsanforderungen.

Raimund Tschiggerl, Geschäftsführer von Styriabrid und der Österreichischen Schweinebörse, kritisiert den zunehmenden Einsatz von Importfleisch in der Verarbeitung. Nach seinen Angaben hätten Verarbeitungsbetriebe seit Jahresbeginn rund 40 % des bisher eingesetzten heimischen Schweinefleisches durch günstigere ausländische Ware ersetzt. Österreichische Aufmachungen auf Verpackungen würden den tatsächlichen Ursprung des Fleisches dabei nicht erkennen lassen.

„Es muss wieder mehr Österreich und mehr Tierwohl in die Wurst hinein“, fordert Tschiggerl. Denn die Situation, dass Schweine nicht abgeholt werden, hätte er bisher nicht gehabt. „Bei Bio- und Tierwohlschweinen gibt es keine Probleme. Auch beim Frischfleisch kommt hauptsächlich österreichisches Schweinefleisch in den Verkauf“, sagt Tschiggerl.

Neben höheren Investitionsförderungen und einfacheren Genehmigungen verlangen Landwirtschaftskammer und Styriabrid ein Bekenntnis von Verarbeitung, Handel und Gastronomie zu österreichischem Schweinefleisch. Dazu gehöre eine flächendeckende, einheitliche **Herkunftskennzeichnung** in der Gastronomie. Höhere Haltungsstandards müssten außerdem EU-weit gelten, um Wettbewerbsnachteile für heimische Betriebe zu vermeiden.

Ihr Ansprechpartner zu diesem Artikel



Roland Pittner

Ich bin Landwirt und als Redakteur für top agrar Österreich für die Ressorts Agrarpolitik, Betriebsleitung und Schweinehaltung zuständig.

✉ roland.pittner@topagrar.at

Schweinebauern in Not

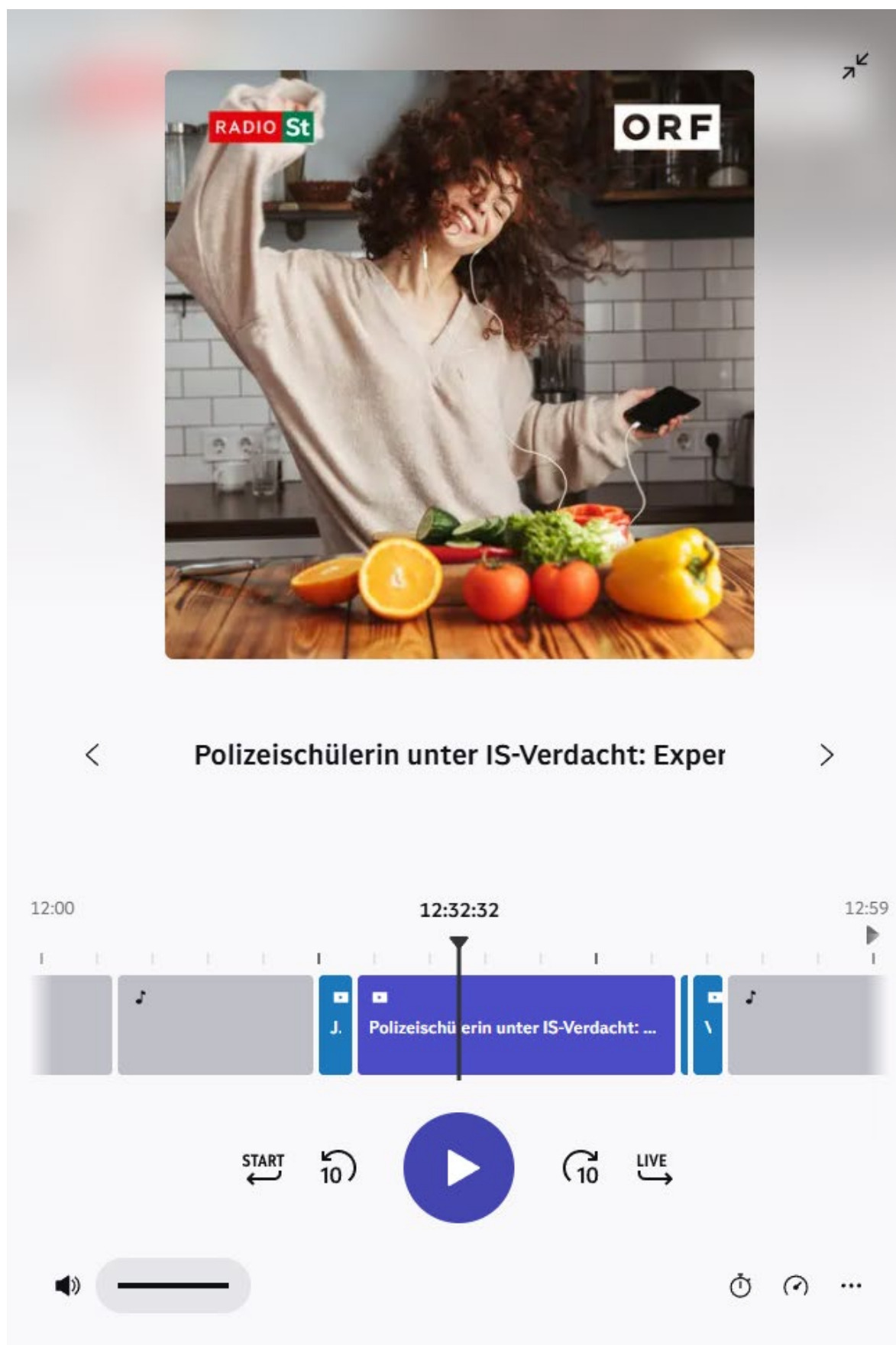
→ [Zum Beitrag](#)



Schweinebauern in großer Not

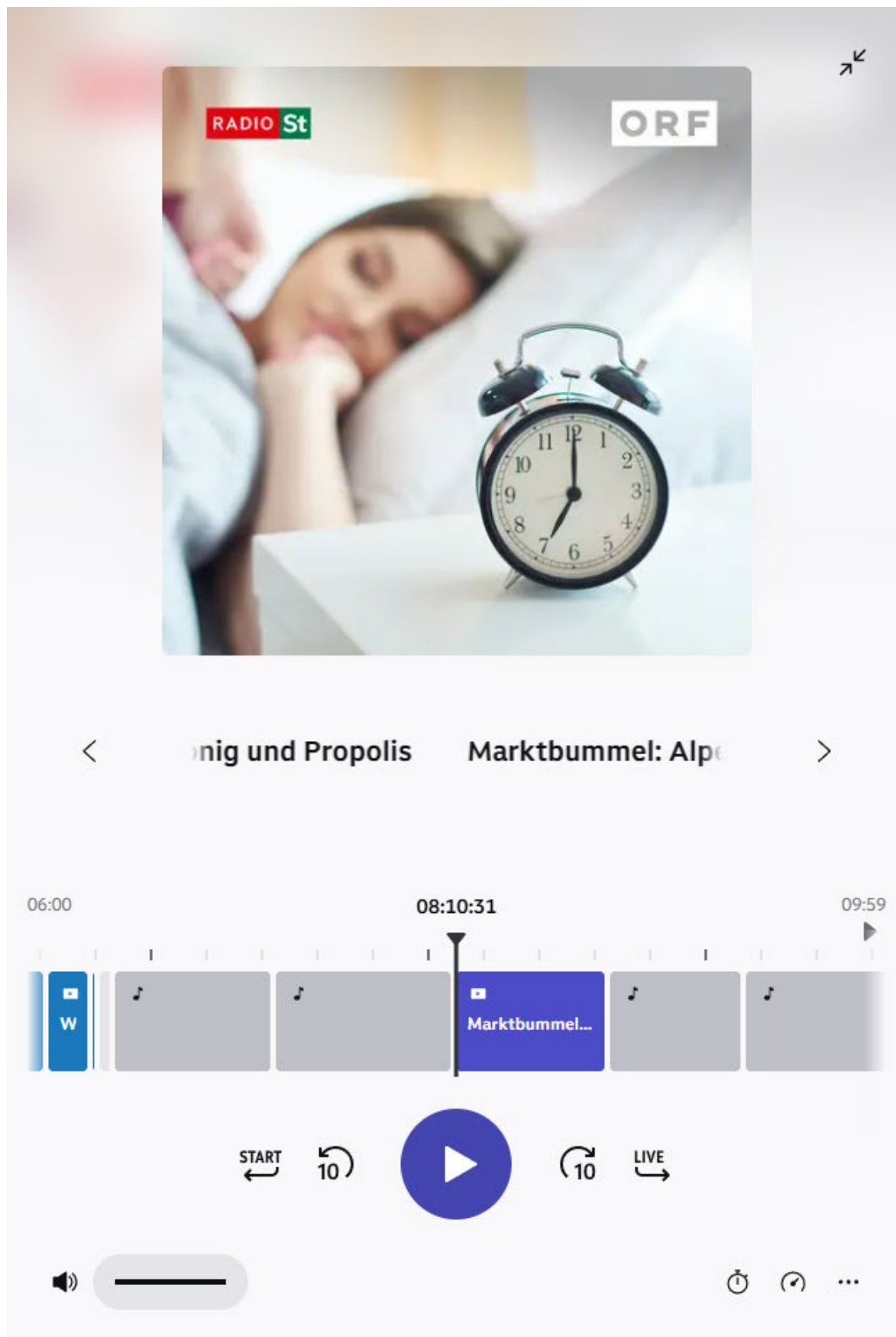


[Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Alpenrosenblütenhonig und Propolis

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien

Schweinebauern in Not

**KLEINE
ZEITUNG**

BAUERNVERTRETER SCHLAGEN ALARM

In rot-weiß-rotem Schweinefleisch ist 40 Prozent Ausland

Die Situation für die heimischen Schweinebauern eskaliert. 1,43 Euro pro Kilogramm Schweinefleisch beträgt der Marktpreis im Moment – ein Tiefststand. „Die wirtschaftliche Situation vieler Ferkelhalter und Schweinemäster hat sich in den vergangenen Monaten massiv verschlechtert. Nun droht die Gefahr, dass die heimische Versorgung mit Qualitätsschweinefleisch auf dem Spiel steht“, bringt es Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Steinegger

auf den Punkt. Laut dem Styriabrid-Obmann Josef Kaiser, werde Österreich mit Billigschweinefleisch geflutet.

Geschäftsführer Raimund Tschiggerl ortet ein weiteres Problem: „Seit Jahresbeginn haben fleischverarbeitende Betriebe rund 40 Prozent des heimischen Schweinefleisches durch ausländische Billigstware ersetzt“, schäumt er. Die österreichische Fahne prange dennoch auf den Verpackungen, betont Tschiggerl.



Die Lage der Schweinebauern ist prekär, so die Landwirtschaftskammer
KLZ/RICHARD GROSSCHÄDL

Schweinebauern in Not

**Kronen
Zeitung**

Weniger heimisches Fleisch in der Wurst

Die circa 3700 heimischen Schweinebauern sind am Limit. Wie berichtet, liegt der Kilopreis mit 1,43 Euro auf einem Tiefststand. Laut Josef Kaiser, Obmann von Styriabrd, gibt es eine Überproduktion etwa in Spanien und

Dänemark. Seit Jahresbeginn haben fleischverarbeitende Betriebe 40 Prozent des heimischen Schweinefleisches durch ausländische Ware mit niedrigeren Tierwohlstandards ersetzt. In den nächsten Jahren muss zudem bis zu einer Milliarde Euro in neue Ställe investiert werden.



Andreas Steinegger
Präsident
Landwirtschaftskammer
Steiermark

LANDWIRTSCHAFT UND KLIMAKRISE:

Das Schlimmste wäre eine starke Abhängigkeit von Lebensmittelimporten

Spätestens seit heuer ist jedem von uns klar: Der Klimawandel ist keine abstrakte Bedrohung mehr, sondern längst Realität. Von der Rekordhitze und der extremen Trockenheit sind so gut wie alle landwirtschaftlichen Kulturen betroffen: Die Apfelernte ist um 35 Prozent geschrumpft, bei Gemüse und Käferbohnen gibt es hohe Ertragsausfälle, die Kürbis- und Maisernte ist deutlich unterdurchschnittlich. Besonders traurig war der Anblick von Wiesen und Weiden, die zu einem erheblichen Teil verdorrt sind. Für Rinder, Schafe, Ziegen, Pferde, Farmwild und Alpakas fehlte dadurch ein beträchtlicher Teil des Futters. Immer wieder mussten die Bauern Wasser auf die Almen transportieren, um die Tiere zu versorgen. Teilweise sahen sie sich gezwungen, Tiere vorzeitig zu verkaufen. Das drückte die Preise und machte künftige Erträge zunichte.

Die Landwirtschaftskammer hat gemeinsam mit den steirischen Maschinenringen frühzeitig eine schlagkräftige Futtervermittlung auf die Beine gestellt, um die Versorgung der Tiere mit Heu und Silage sicherzustellen. Etwa 150.000 Tonnen Futter – das entspricht 6.000 Lkw-Zügen – werden heuer und Anfang nächsten Jahres von Bauer zu Bauer transportiert. Doch der Futterzukauf kostet viel Geld. Den geschädigten steirischen Tierhaltern entstehen allein dadurch Mehrkosten von 67 Millionen Euro – pro Milchkuh bedeutet das eine Zusatzbelastung von rund 300 Euro..

Der vom Menschen gemachte Klimawandel bringt viele bäuerliche Betriebe an ihre Belastungsgrenze. Genau deshalb ist das von der Bundesregierung geschnürte Dürrepaket sehr wertvoll: Es trägt dazu bei,

die enormen Schäden in dieser außergewöhnlichen Situation abzumildern. Österreich ist sogar das einzige Land in ganz Europa, das seinen Bauern eine Dürreunterstützung bietet.

Sehr viel zur Anpassung an den Klimawandel passiert seit vielen Jahren direkt auf den Bauernhöfen. Praxisnahe Erkenntnisse aus Forschung und Praxisversuchen des Landes Steiermark sowie der Landwirtschaftskammer kommen durch die Beratungsexperten der Kammer direkt zu den Bäuerinnen und Bauern. Die Stichwörter: klimafitter Ackerbau, klimafitte Grünlandwirtschaft und klimafitte Forstwirtschaft. Hitze- und trockenheitstolerantere Sorten, Pflanzen und Gräser sind in der Pflanzenzüchtung im Fokus. Durch spezielle Bodenbearbeitung und Humusvermehrung gelingt es zudem immer mehr Ackerbauern, mehr Wasser auf den Flächen zu speichern. Und die Waldbewirtschafter pflanzen in ihren Wäldern bereits heute Baumarten, die den künftig häufiger auftretenden Stürmen und Borkenkäferplagen besser standhalten können.

Das zeigt: Die Bäuerinnen und Bauern unternehmen besonders viel, um die Bevölkerung zuverlässig mit heimischen Lebensmitteln und dem Rohstoff Holz zu versorgen. Das Schlimmste für unser Land wäre nämlich eine starke Abhängigkeit von Lebensmittelimporten. Ein solches fatales Sicherheitsrisiko muss unbedingt vermieden werden. Jeder von uns kann dazu einen Beitrag leisten, indem wir beim Einkauf zu rot-weiß-roten Produkten greifen und so unsere Bäuerinnen und Bauern unterstützen. Damit sichern wir die regionale Versorgung mit Lebensmitteln. **S**



Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Diese Bäuerinnen überzeugten

Die „Hofheldin 2026“ wurden vor Kurzem gekürt und ausgezeichnet.

STEIERMARK. Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat die „Hofheldinnen 2026“ ausgezeichnet. Mit dem Wettbewerb werden Bäuerinnen vor den Vorhang geholt, die ihre Betriebe mit neuen Ideen und unternehmerischem Engagement weiterentwickeln.

Weinbau bis Heumilch

In der Kategorie Diversifizierung gewann Andrea Posch aus Pischelsdorf (Bezirk Weiz). Sie führt gemeinsam mit ihrer Familie einen Weinbaubetrieb mit Buschenschank und setzt auf neue Vermarktungs- und Angebotsformen. In der Kategorie Urproduktion wurde Barbara Maierhofer aus Teufench-Katsch (Bezirk Murau) ausgezeichnet. Sie bewirtschaftet einen Bio-Heumilchbetrieb und engagiert sich auch in landwirtschaftlichen Organisationen. Den Ehrenpreis „Die



Die Siegerin der Kategorie Urproduktion Barbara Maierhofer aus Teufench-Katsch.

Foto: LK Steiermark/Fuchs

Mutige“ erhielt die Winzerin Anne Hütter-Grießbacher aus St. Anna am Aigen (Bezirk Südoststeiermark).

Auch die Finalistinnen wurden vor den Vorhang geholt: Elisabeth Kohl aus Großwilfersdorf und Julia Kuchlbauer aus Vornau in der Kategorie Diversifizierung sowie Antonia Krenn aus Weißkirchen und Theresia Wild aus Passail in der Kategorie Urproduktion.

AUSZEICHNUNG

Zwölf der Nominierten bekamen eine Auszeichnung - unter anderem auch aus der Region Murau-Murtal:

- Birgit Grangl aus Knittelfeld
- Theresa Grillitsch aus St. Peter ob Judenburg
- Elisabeth Neumann aus Neumarkt
- Verena Reif aus Oberwölz
- Martina Würger aus Scheifling

Bäuerin mit

Julia Hartner aus Leutschach überzeugt mit vielfältigem Hofkonzept und wurde als „Hofbäuerin 2026“ geehrt.

WALTRAUD FISCHER

Mit Fachwissen, Innovationsgeist und großem unternehmerischem Engagement stellen die „Hofheldinnen 2026“ unter Beweis, wie vielfältig und zukunftsorientiert moderne Landwirtschaft heute ist. Die ausgezeichneten Bäuerinnen stehen stellvertretend für eine neue Generation von Frauen, die Verantwortung übernehmen, neue Wege gehen und die Entwicklung ihrer Betriebe aktiv vorantreiben.

„Die Hofheldinnen haben die Fähigkeit, sich auf Neues einzustellen, Chancen zu erkennen und Verantwortung für den Bauernhof, für die Dörfer und den ländli-



Julia Hartner, eine absolute Quereinsteigerin am Hof.

Hartner

chen Raum zu übernehmen“, gratuliert Vizepräsidentin Maria Pein den Siegerinnen und Nominierten. Dazu zählt auch Julia Hartner aus Leutschach.

Julia Hartner, die ausgebildete Elementarpädagogin, zeigt einen gelungenen Quereinstieg in die Landwirtschaft. Gemeinsam mit ihrer Familie führt sie den Betrieb vom Nebenerwerb in den Voller-

großer Tierliebe



Andreas Steinegger, Christoph Zirngast, Ursula Reiter, Daniela Posch, Julia Hartner, Maria Pein und Oliver Kröpfl (v.l.)

LK Steiermark/Fuchs



Julia Hartner wurde als Hofheldin 2026 nominiert.

Hartner

werb. Dabei setzt die Südsteirerin auf vielfältige Standbeine von der klassischen Rindermast bis hin zu einer Herde Alpakas. Besonderes Augenmerk der jungen Bäuerin liegt auf Transparenz und Bildung. Mit der Freilandhaltung von zehntausend Legehennen produziert sie hochwertige Lebensmittel. „Ich möchte den Menschen zeigen, wie moderne Landwirtschaft funktio-

niert und bringe eigene Ideen mit, um dies in die Bevölkerung zu tragen“, erklärt Hartner. Sie freut sich über ihre Aufgabe und trägt zur heimischen Lebensmittelproduktion bei. In Zukunft steigt sie in die Direktvermarktung ein. Ein Herzensprojekt ist es, die Hoftore für Kinder zu öffnen, damit diese den Ursprung ihrer Nahrung kennenlernen.

AUSZEICHNUNG

Insgesamt bewarben sich 32 innovative steirische Bäuerinnen um den Titel „Hofheldin 2026“. 19 stellten sich einer hochkarätigen Jury. Eine Auszeichnung ging in den Bezirk Leibnitz: Quereinsteigerin Julia Hartner aus Leutschach an der Weinstraße wurde von der Jury ausgezeichnet.

Musikschule wird jetzt zur Geldfrage

Ausgleichszahlung an Gemeinden soll fallen. Die Lokalpolitik schlägt Alarm. **S. 4/5**

Foto: LK Steiermark/Fuchs



So sieht eine Heldin aus

Andrea Posch aus Pischelsdorf führt gemeinsam mit ihrer Familie einen Weinbaubetrieb mit Buschenschank und setzt auf neue Vermarktungs- und Angebotsformen. Die innovative Landwirtin wurde nun zur „Hofheldin“ gekürt. **S. 10/11**

Österreichische Post AG | RM 02A034458 K | 8160 Weiz

SICHER DURCH DEN WINTER!

Mit unserem Wintercheck und Winterreifen bzw. Winterreifenwechsel.

Autohaus **weiz**

 Service

 Service

 Service

 Service

JETZT TERMIN VEREINBAREN:

TEL: 03172-3555



Werksweg 10-14,
8160 Weiz
www.autohaus-weiz.at

Blumen POSCH

KAUFEN WO'S WÄCHST

Urnen Arrangements

€ 15,90

24. - 28.10. Kleintierschau in Untergleim

Weiz | Billrothgasse 2 | 03172-2033 (vorm. Gärtnerei Rossmann)

Dank ihrer Ideen

„Hofheldinnen 2026“:
Die Landwirtschafts-
kammer feierte nun
wieder Frauen mit
Anpackerqualitäten.

VERENA KRIECHBAUM,
MARKUS KOPCSANDI

Jüngst hat die Landwirtschaftskammer Steiermark die „Hofheldinnen 2026“ ausgezeichnet. Mit dem Bewerb werden Bäuerinnen geadelt, die ihre Betriebe mit neuen Ideen und großem Engagement weiterentwickeln.

Weinbau bis Heumilch

In der Kategorie Diversifizierung gewann Andrea Posch aus Pischelsdorf im Bezirk Weiz. Sie führt gemeinsam mit ihrer Familie einen Weinbaubetrieb mit Buschenschank und setzt auf neue Vermarktungs- und Angebotsformen.



Vertreterinnen und Vertreter von Landwirtschaftskammer und Sparkasse mit Julia Kuchlbauer (3. v. l.), Andrea Posch (3. v. r.) und Elisabeth Kohl (2. v. r.)

Aus ihrer Leidenschaft fürs Lesen entstand das „Wein gut zum Lesen“. Beim Ab-Hof-Verkauf im „Lese Keller“ werden Kunden im alten Gewölbe mit zahlreichen technischen und kreativen Spielereien überrascht. Die Wein-Etiketten erzählen Geschichten und Lesungen im Weingarten locken neue Gäste an.

„Diese Auszeichnung ist für mich eine wunderbare Anerken-

nung unserer Arbeit und unserer Philosophie“, so Posch.

In der Kategorie Urproduktion wurde Barbara Maierhofer aus Teufenbach-Katsch (Bezirk Mura) ausgezeichnet. Sie bewirtschaftet einen Bio-Heumilchbetrieb und engagiert sich auch in landwirtschaftlichen Organisationen. Den Ehrenpreis „Die Mutige“ erhielt Anne Hütter-Grießbacher aus dem südost-

lebt der Hof



Steiermarks LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Theresia Wild, Antonia Krenn, Barbara Maierhofer und Oliver Kröpfl von der Sparkasse (v. l.) LK Steiermark/Fuchs (2)

steirischen St. Anna am Aigen. Die Winzerin führt ihr Wein-
gut nach einem persönlichen
Schicksalsschlag weiter und
setzt auf Direktvermarktung so-
wie die Weiterentwicklung des
Betriebs.

Noch mehr Oststeirer-Power

Auch die Finalistinnen wurden
vor den Vorhang geholt: zwei
Vertreterinnen aus dem Bezirk

Hartberg-Fürstenfeld, Elisabeth
Kohl (Großwilfersdorf) und Julia
Kuchlbauer (Vorau) in der Sparte
Diversifizierung, sowie Antonia
Krenn aus Weißkirchen (Murtal)
und Theresia Wild aus Passail im
Bezirk Weiz in der Kategorie Ur-
produktion. Zu den zwölf Nomi-
nierten mit einer Auszeichnung
zählten aus der Region Birgit
Raith aus Passail und Sabine
Schreiner aus Puch bei Weiz.

Kernöl aus Leibnitz preisgekrönt

Bei der Kernöl-Champions-League erzielte Familie Grebenz den dritten Platz.

Die besten Kernölproduzenten sind im Süden der Steiermark daheim. Das wurde heuer bei der Champions League der besten Kernöle in Bad Gleichenberg unter Beweis gestellt.

Aus den Top 20 Kürbiskernölen – ermittelt aus mehr als 989 Ölen – kürte eine 70-köpfige Jury aus Spitzenköchen und viel Prominenz die Kürbiskernöl-Champions 2026/27.

Den begehrten Titel „Kürbiskernöl-Champion 2026/27“ holte sich erstmals Hubert Ottenbacher aus Oberrakitsch/Mureck. Platz zwei ging an Margret Ertl und Thomas Ninaus aus Groß St. Florian, Platz drei an



Bernadette und Christian Grebenz (Mitte) waren mit ihrem Kernöl zum ersten Mal unter den besten 20 und erzielten auf Anhieb Platz drei. LK Smk/Kristoferitsch

Bernadette und Christian Grebenz aus Großklein. Präsident Andreas Steinegger gratulierte den Ausgezeichneten: „Unsere Champions und Top-Produzen-

ten sind wahre Botschafter des steirischen Kürbiskernöls.“ Die Ölmühle Haindl aus Kalsdorf belegte den ersten Platz bei der Kür zur Ölmühle des Jahres 2026/27.

Kalsdorfer Haindl-Mühle ist Ölmühle des Jahres

Zum sechsten Mal wurde beim Kürbiskernöl-Championat in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg auch die „Ölmühle des Jahres“ vor den Vorhang geholt, um die besonderen Leistungen der heimischen Ölmühlen ins Rampenlicht zu stellen. Denn ein gutes Kürbiskernöl kommt nur dann in die Flasche, wenn alle Arbeitsschritte perfekt durchgeführt werden. Die Arbeit am Feld, die Ernte, die Trocknung und Lagerung der Kerne sowie das schonende Rösten und das achtsame Verpressen in der Ölmühle.

Graz-Umgebung vorn dabei

Sieger bei diesem Bewerb wurde im heurigen Jahr die Ölmühle Haindl aus Kalsdorf. Platz zwei erreichte die Ölmühle Kaufmann aus Wagendorf. Der dritte Platz ging an die Ölmühle Esterer aus Feldkirchen bei Graz. Der Bezirk Graz-Umgebung scheint bei den Ölmühlen also ganz vorn



Freude bei Daniela Haindl und Andrej Kovac über die Auszeichnung LK

dabei zu sein. „Unsere Champions und Top-Produzenten sind wahre Botschafter des steirischen Kürbiskernöls. Mit ihrem Wissen, ihrer Leidenschaft und ihrem Qualitätsbewusstsein tragen sie das grüne Gold der Steiermark weit über die Grenzen Österreichs hinaus und zeigen, was heimische Landwirtschaft leisten kann“, gratulierte LK-Präsident Andreas Steinegger den Ausgezeichneten.

Kürbiskernöl-Championat 2026

WOCHEN



Die Vizechampions freuen sich über die Auszeichnung.



Margret Ertl (3.v.l.) und Thomas Ninaus (3.v.r.) freuen sich über den großartigen zweiten Platz.

Fotos (2): LK Steiermark/Kristoferitsch

Preisgekröntes Kernöl der Region

Bei der Kernöl-Champions-League ging der zweite Platz nach Groß St. Florian.

Die besten Kernölproduzenten sind in der südlichen Steiermark daheim. Das wurde heuer bei der Champions League der besten Kernöle in Bad Gleichenberg unter Beweis gestellt. Aus den Top 20 Kürbiskernölen – ermittelt aus mehr als 989 Ölen – kürte eine 70-köpfige Jury aus Spitzenkö-

chen und viel Prominenz die Kürbiskernöl-Champions 2026/27. Den begehrten Titel „Kürbiskernöl-Champion 2026/27“ holte sich erstmals Hubert Ottenbacher aus Oberrakitsch/Mureck. Platz zwei ging an Margret Ertl und Thomas Ninaus aus Groß St. Florian, Platz drei an Bernadette und Christian

Grebenz aus Großklein. Präsident Andreas Steinegger gratulierte den Ausgezeichneten: „Unsere Champions und Top-Produzenten sind wahre Botschafter des steirischen Kürbiskernöls.“ Die Ölmühle Haindl aus Kalsdorf belegte den ersten Platz bei der Kür zur Ölmühle des Jahres 2026/27.



Den Musikschulen drohen Kürzungen

Streichung der Zuschüsse von 3,3 Mio. Euro verlangt nach Strukturreform. **S. 4/5**

Foto: LK Steiermark/Kristoforitsch



So sehen Sieger aus

Der Sieg beim Kernöl-Championat in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg ging in die Südoststeiermark. Hubert Ottenbacher und Elke Lachowitz aus Oberrakitsch jubeln.

S. 26/27

SCHMIDTVISION

FENSTER
MIT WEITBLICK

FTT REICHT

0664 / 41 42 129

Tapezierermeister Philipp Müller

Neubezug Eckbank nur **490€**
Vorhänge pro Stück nur **45€**
inkl. lagernden Stoff

0664/4713335

Aufpreis für nicht lagernde Stoffe, Polsterungen bzw. Vorhangschienen sowie Abholung/Lieferung
Prüfung 42, 8323 Sankt Marein bei Graz, office@dekorationsmalerei-müller.at

Blumen POSCH

KAUFEN WO'S WÄCHST

Urnen Arrangements

Allerheiligen Gestecke
€ 15,90

24. - 26.10.
Kleinüberschau
in Unterglem

Hauptbetrieb: Unterglem/Mühldorf,
Hauptplatz/Feldbach und St. Stefan

Sieger-Kernöl aus

Der Sieg beim Kernöl-Championat in der LBS Bad Gleichenberg ging in diesem Jahr in die Südoststeiermark.

HERWIG BRUCKER

In der Landesberufsschule Bad Gleichenberg fand das Kernöl-Championat 2026 statt. Der Sieg ging an Hubert Ottenbacher und Elke Lachowitz aus Oberrakitsch in der Gemeinde Mureck. Den zweiten Platz holten Margret Ertl und Thomas Ninaus aus Groß Sankt Florian vor Bernadette und Christian Grebenz aus Großklein. Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger und der Obmann des Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. Franz Labugger gratulierten und überreichten Urkunden und Trophäen. Ölmühle des Jahres 2026 wurde die Ölmühle Haindl in Kalsdorf.



Franz Labugger (l.) und Andreas Steinegger (r.) gratulierten den Siegern Hubert Ottenbacher (4. v. l.) und Elke Lachowitz (4. v. r.) LK Steiermark/Kristoferitsch

Platz zwei erreichte die Ölmühle Kaufmann in Wagendorf im Bezirk Leibnitz. Der dritte Platz ging an die Ölmühle Esterer in Feldkirchen bei Graz.

Hochkarätige Jury

Eine 70-köpfige Jury bewertete 20 Proben, die schon vorab aus knapp 990 Einreichungen ausgewählt wurden. Unter

den Jurymitgliedern waren die Schirennläuferin und Kernöl-Botschafterin Cornelia Hütter, Spitzengastronomen wie der Haubenkoch Stefan Eder und seine Frau, die Konditorenweltmeisterin Eveline Wild, Hans-Peter Fink, Fabian Palz vom Genuss-Hirsch und Patissier Dominik Fitz. Dazu gesellten sich weitere Persönlichkeiten der Landwirt-

Mureck

schaftskammer Steiermark, aus
Wirtschaft und Kunst.

Kriterien der Verkostung

Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack sind ausschlaggebende Kriterien bei der Verkostung des „grünen Goldes“. So muss das Kürbiskernöl typische Zweifarbigkeit aufweisen, also dunkelgrün und leicht rotbraun schimmern. Hinsichtlich Viskosität muss bestes Öl dickflüssig vom Löffel auf den Teller fließen. Der Geruch muss frisch sein und einen typisch nussigen Ton sowie idealerweise auch Nuancen von Schokotönen und Brotrinde aufweisen. Im Mund sollte der Geschmack von Kürbiskernöl frisch sein und den Gaumen mit einem nussigen Geschmack nuanciert mit Schokotönen und Brotrinde umspülen.

Für das Service sorgten die LBS-Schülerinnen unter Anleitung von Fachlehrer Martin Retzl.



**Die Schülerinnen der LBS Bad
Gleichenberg servieren.**

MeinBezirk

KERNÖL-CHAMPIONS

1. Platz: Hubert Ottenbacher und Elke Lachowitz (Mureck)

2. Platz: Margret Ertl und Thomas Ninaus (Groß Sankt Florian)

3. Platz: Bernadette und Christian Grebenz (Großklein)

Ölmühle des Jahres: Ölmühle Haindl (Kalsdorf)

Bezirk räumt bei Prämierung ab

Graz-Umgebung ist bei Striezel-Landesprämierung 2026 vorne dabei.

Rechtzeitig vor Allerheiligen hat die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten handgemachten Allerheiligenstriezel gekürt. Die sechsköpfige Fachjury testete 84 eingereichte Striezel-Spezialitäten und süße Backwaren auf Herz und Nieren und kürte daraus die Landessiegerin. Monika Sommer aus Buch St. Magdalena bei Hartberg holte sich auch heuer wieder in einem knappen Rennen den Landessiebertitel. Aber auch der Bezirk Graz-Umgebung räumte bei der Verleihung ab.

Traditionelles Backwerk

Der Allerheiligenstriezel ist weit mehr als ein saisonales Gebäck. Mit ihm verbindet sich eine Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Für viele Familien gehört das Schenken und gemeinsame Genießen eines Striezels bis heute selbstverständlich zu Allerheiligen. „Der Allerheiligenstriezel ist



Zwei Goldene für Marianne und Josef Kurz aus Dobl-Zwaring Kristoferitsch

nach wie vor etwas Besonderes. Denn er besteht aus hochwertigen Zutaten, ist meist aus feinem Briocheteig und mit Hagelzucker geschmückt“, betonte Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein.

Die ausgezeichneten Betriebe im Bezirk:

- Gold: Bauernhof Heuriger Reiß mit „Festtagsstriezel vom Reiß“



Gold für Siegmar und Siegbert (r.) Reiß aus Eggersdorf Kristoferitsch

- 2x Gold: Hofladen Familie Kurz mit „Marianne's Sonntagsstriezel mit Rosinen“ und „Marianne's Sonntagsstriezel mit Quitten“
- Auszeichnung: Bauernhof Familie Hierzer mit „Striezel aus feinem Dinkelmehl“
- Auszeichnung: Temmelhof mit „Temmelhof Striezel“
- Auszeichnung: Hofbäckerei & Hofmolkerei Walcher mit „Striezel“

Striezelprämierung 2026



Goldmedaille für die Fachschule Voralpe: Direktorin Karoline Kolb (rechts) von der Fachschule Voralpe freut sich gemeinsam mit ihren Schülerinnen und der Lehrerin über eine Goldene

FS VORAU,
KRISTOFERITSCH

**KLEINE
ZEITUNG**

PRÄMIERUNG

Die besten Striezel des Landes

Landessieg für Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena.

Wer ist der fluffigste Striezel im ganzen Land? Diese Frage stellte sich auch heuer wieder eine sechsköpfige Jury bei der Striezelprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark. 84 Exemplare wurden verkostet, 19 Betriebe prämiert.

Der Landessieg geht an Monika Sommer aus Jungberg (Buch-St. Magdalena) und damit an keine Unbekannte, ist es doch bereits Sommers vierter Landessieg. Ihr Geheimrezept? „Bestes Mehl, Eier vom eigenen Hof und Milch vom

Nachbarsbauern sind die Grundlagen meines Striezels. Er ist flaumig und luftig-leicht, hat eine goldbraune Oberfläche, die ein schöner Kontrast zum Hagelzucker ist. Alles zusammen gibt meinen Striezeln das delikate und feine Aroma. Auf unserem Frühstückstisch fehlt niemals unser Striezel“, verrät die leidenschaftliche Seminarbäuerin und Direktvermarkterin.

Auch die Fachschule Voralpe durfte sich über eine Goldmedaille freuen.



Monika und Bernhard Sommer freuen sich mit Tochter Anna

Striezelprämierung 2026

**KLEINE
ZEITUNG**



Stephanie Huber konnte die Jury mit ihrem „Brioche-striezel vom Moar“ überzeugen

HUBER

AIGEN IM ENNSTAL

Vergoldeter Striezel aus Aigen

Stephanie Huber wurde ausgezeichnet.

Pünktlich vor Allerheiligen kürte die Landwirtschaftskammer (LK) die besten Allerheiligenstriezel der Steiermark. Insgesamt 84 Backwaren von regionalen Bäuerinnen und Bauern sowie landwirtschaftlichen Fachschulen und Handwerksbetrieben gingen ins Rennen. Eine sechsköpfige Jury testete die Spezialitäten „auf Herz und Nieren“, wie die LK in

einer Aussendung berichtet. Unter den besten Kreationen ist heuer ein Striezel aus dem Bezirk Liezen: Stephanie Huber vom Hof „Vom Moar“ in Aigen im Ennstal darf sich über Gold freuen. Mit ihrem „Brioche-striezel vom Moar“ ist es ihr gelungen, die Jury zu überzeugen.

Neben Hubers Striezel wurden übrigens 13 weitere mit Gold ausgezeichnet.

Striezelprämierung 2026

**KLEINE
ZEITUNG**

Allerheiligenstriezel wurde vergoldet

THANNHAUSEN. Die Landwirtschaftskammer hat wieder die besten Striezel der Steiermark gekürt. Eine sechsköpfige Fachjury testete 84 eingereichte Striezel-Spezialitäten, davon wurden 19 prämiert. Zum vierten Mal sicherte sich Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena (Bezirk Hartberg-Fürstentfeld) den Landessieg. Vergeben wurden auch 14 Goldmedaillen. In den Bezirk Weiz ging eine davon. Hildegard und Gottfried Heinz vom Biobergbauernhof Heinz aus Thannhausen holten sich mit ihrem Striezel Gold.

Striezelprämierung 2026

Evelyn
Thallinger
und Kevin
Rößler
freuen sich
über die
Auszeich-
nung

THALLINGER



**KLEINE
ZEITUNG**

SÖDING-ST. JOHANN

Auszeichnung für Allerheiligenstriezel

Der Striezel vom „Jagabauer“ wurde bei der
LWK-Spezialitätenprämierung ausgezeichnet.

Rechtzeitig vor Allerheiligen hat die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten handgemachten Allerheiligenstriezel gekürt. Eine sechsköpfige Fachjury testete insgesamt 84 eingereichte Striezel. Den Titel „Landessiegerin“ holte sich Monika Sommer aus Jungberg/Buch St. Magdalena bei Hartberg. Außerdem wurden 14 Goldmedaillen vergeben und fünf weitere Produzenten ausgezeichnet.

Darunter sind Evelyn Thallinger und Kevin Rößler vom „Jagabauer“ in Söding-St. Johann, die sich über die Auszeichnung freuen. Bei der Bewertung standen unter anderem Aussehen, Geschmack, Konsistenz und handwerkliche Qualität im Mittelpunkt. Hochwertige Zutaten, Erfahrung und Fingerspitzengefühl

sind entscheidend, damit der Germteig locker und flaumig wird und der Striezel seine typische goldbraune Kruste erhält.

Flechtgebäcke haben tiefe volksculturelle Bedeutung. „Denn in diese werden alle Glücks- und Segenswünsche mit eingeflochten. So zum Beispiel auch in die Allerheiligenstriezel, die dann als Patengeschenk zu Allerheiligen überreicht werden. Früher war der Striezel oft auch ein Geschenk der Wohlhabenden an die ärmere Bevölkerung“, sagt Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Wer seinen Allerheiligenstriezel regional kauft, unterstützt zugleich die heimischen Direktvermarkter und trägt dazu bei, dass die Vielfalt regionaler Backkultur erhalten bleibt.



Agrarmedien

Die besten Kernöle der Steiermark

Zuerst waren es 989 Kürbiskernöle, dann 20. Daraus ermittelte eine 70-köpfige Jury aus Spitzenköchen und viel Prominenz die Sieger-Kernöle.

Schon vor zwei Jahren landete Hubert Ottenbacher aus Oberrakitsch beim Kürbiskernöl-Championat auf dem zweiten Platz. Heuer holte er sich bei dieser von der Landwirtschaftskammer und der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl gemeinsam durchgeführten Veranstaltung den Sieg. Platz zwei ging an Margret Ertl und Thomas Ninaus aus Groß St. Florian, Platz drei an Bernadette und Christian Grebenz aus Großklein. Den Titel „Ölmühle des Jahres“ holte sich die Ölmühle Haindl aus Kalsdorf. Platz zwei erreichte die Ölmühle Kaufmann aus Wagendorf. Der dritte Platz



Franz Labugger, Thomas Ninaus mit Margret Ertl, Hubert Ottenbacher mit Elke Lachowitz, Bernadette und Christian Grebenz, Andreas Steinegger.

ging an die Ölmühle Esterer aus Feldkirchen. In der Steiermark wurden heuer auf 9177 Hektar

Ölkürbisse angebaut. Die Erntemenge lag im Durchschnitt bei 700 Kilo pro Hektar.

Striezelprämierung 2026

BUCH-ST. MAGDALENA

Landessiegerin

Rechtzeitig vor Allerheiligen hat die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten handgemachten Allerheiligenstriezel gekürt. Die sechsköpfige Fachjury testete 84 eingereichte Striezel-Spezialitäten und süße Backwaren auf Herz und Nieren und kürte daraus die Landessiegerin. Monika Sommer aus Jungberg (im Bild mit Gatten Bernhard und Tochter Anna) holte sich auch heuer wieder in einem knappen Rennen den Landessiegertitel „Striezel“. Damit geht diese große landesweite Auszeichnung zum wiederholten Mal an die großartige Allerheiligen-Striezel-Produzentin. Es ist bereits der vierte Landessieg. Das Erfolgsrezept der kompetenten Seminarbäuerin: nur natürliche Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst sowie



ÖSTERREICHISCHE
BauernZeitung
GRÖSSTE WOCHENZEITUNG FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM

Wenn das Lesen eine doppelte Bedeutung hat

Was macht eine Hofheldin aus? Die Oststeirerin Andrea Posch gibt mit ihrer Art zu leben und zu arbeiten eine mögliche Antwort auf diese Frage.

Andrea Posch war 19 Jahre jung, als sie die Salzburger Berge gegen die oststeirischen Weinberge tauschte. Das ist 20 Jahre her. Landwirtschaft, Weinbau und Selbstständigkeit waren für die gelernte Hotelfachfrau völliges Neuland. Umso mehr stellte sie Fragen, bildete sich weiter und fand gemeinsam mit ihrem Mann Andreas ihren eigenen Weg. Die 39-Jährige reichert Traditionen, die zur DNA eines Buschenschanks gehören, gerne mit Innovationen an. Aus ihrer Leidenschaft fürs Lesen entstand das „Wein gut zum Lesen“.

Beim Ab-Hof-Verkauf im „Lese Keller“ werden Kunden im alten Gewölbe mit zahlreichen

technischen und kreativen Spielereien überrascht. Die Weinetiketten erzählen Geschichten. Lesungen im Weingarten locken neue Gäste an. Neben der klassischen Brettjause finden sich vegane Spezialitäten auf der Speisekarte, alkoholfreie Traubensaft-Kreationen und Wermut ergänzen das Weinangebot. „Die Gewohnheiten der Menschen verändern sich – und wir uns mit ihnen“, erklärt die Weinbäuerin. Ideen brauchen Mut, aber auch Ausdauer. Nicht jede davon funktioniert auf Anhieb. „Entscheidend ist, die Menschen auf diesem Weg mitzunehmen“, so Posch.

Der Weinbau am Hollerberg ist sehr vielfältig. Es werden

„Nur wenn du dir bewusst freie Stunden gönnst, hast du Kraft zum Arbeiten.“

ANDREA POSCH



Andrea Posch: „Ideen brauchen Mut und auch Ausdauer.“

BÄUERIN DER WOCHE



Die Freude über die verliehene Auszeichnung ist Andrea Posch ins Gesicht geschrieben.

praktisch alle steirischen Sorten kultiviert. Dadurch ergibt sich eine große Palette an verschiedenen Weinen. Im Keller wird mit Können und Begeisterung auch gerne experimentiert. Diese Sorgfalt in allen Bereichen widerspiegelt sich in den vielen Auszeichnungen, welche die Weine und der Betrieb bereits erhalten haben. Neben mehreren Wein-Landes-siegen war die Ernennung zum „Steirischen Weingut des Jahres 2023“ die größte Anerkennung. Darauf ist die ganze Familie besonders stolz.

Die kürzlich von der Landwirtschaftskammer mit dem Unternehmerpreis „Hofheldin“ ausgezeichnete Bäuerin hat sich ihren Platz am Betrieb erarbeitet und dem „Wein gut zum Lesen“ ihre Handschrift verliehen. Der Meisterkurs vermittelte ihr neben fachlichem Wissen auch das nötige Rüstzeug, um neue Ideen mit Zahlen, Daten und Fakten zu untermauern. Genauso wichtig ist der zweifachen Mutter jedoch die Familie. Deshalb entschlossen sich Andrea und

ihr Mann 2017, ihren Buschenschank sonntags nicht mehr zu öffnen. „Nur wenn du dir bewusst freie Stunden gönnst, hast du Kraft zum Arbeiten“, begründet sie. Aus dieser Erfahrung wurde das Thema ihrer Meisterarbeit. Überhaupt ist sie überzeugt, dass Frauen sich viel öfter etwas zutrauen sollten. „Wir stellen uns viel zu oft hinten an“, glaubt Posch. Sie selbst hat gelernt, ihre Ideen auszusprechen und mit ihrem Mann umzusetzen. Als Hofheldin zeigt sie, dass Veränderung oft mit einer einfachen Frage beginnt: Warum machen wir es nicht anders?

Zur Person

Andrea Posch (39)

- Romatschachen 64, 8212 Pischelsdorf am Kulm
- Verheiratet mit Andreas, zwei Kinder
- 10 Hektar Weingarten, Buschenschank
- „Hofheldin 2026“ in der Kategorie Diversifizierung
- www.posch-weine.at



Online Medien

Striezelprämierung 2026:

Woche, Graz-Umgebung, online – 16. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, Liezen, online – 17. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Voitsberg, online – 18. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld, online – 16. Oktober: [zum Beitrag](#)

Keine Zeitung, Weiz, online – 16. Oktober: [zum Beitrag](#)

Schweinebauern in Not:

Klipp, online – 21. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, steiermarkweit, online – 21. Oktober: [zum Beitrag](#)

5 Minuten, online – 21. Oktober: [zum Beitrag](#)

Landwirt, online – 21. Oktober: [zum Beitrag](#)

Top Agrar, online – 22. Oktober: [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