Landwirtschaftskammer Steiermark

Presseinformation

Graz, 16. Oktober 2026

Tradition hat wieder Hochsaison! Das sind die besten handgemachten Allerheiligenstriezel des Landes

Die Striezel-Landesprämierung 2026 ist geschlagen! Neunzehn Betriebe wurden ausgezeichnet. Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena (Hartberg-Fürstenfeld) holte sich mit ihrem „Weizenstriezel“ den begehrten Landessieg.

Handwerk der Bäuerinnen und Bauern sowie der Landwirtschaftlichen Fachschulen und Handwerksbetriebe überzeugte die Fachjury. Rechtzeitig vor Allerheiligen hat die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten handgemachten Allerheiligenstriezel gekürt. Die 6-köpfige Fachjury testete 84 eingereichte Striezel-Spezialitäten und süße Backwaren auf Herz und Nieren und kürte daraus die Landessiegerin.

Herausragend: Monika Sommer aus Jungberg/Buch St. Magdalena bei Hartberg 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 4. Landessieg. Das Erfolgsrezept der kompetenten Seminarbäuerin: nur natürliche Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst sowie viel Erfahrung und Leidenschaft beim Backen.

Natürliche Zutaten sind das Um und Auf. *„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,“* schwärmt die leidenschaftliche Seminarbäuerin und Direktvermarkterin von ihrem ausgezeichneten Weizenstriezel.

14 Goldmedaillen dank traditioneller Backkunst und regionaler Zutaten. Gekonntes Handwerk, Leidenschaft und beste Zutaten sind das Geheimnis für hervorragende Striezel und Backwaren. Diese Kombination hat heuer gleich zu vierzehn Goldmedaillen geführt – und zwar für:

- **Bauernhof Heuriger Reiß** in Eggersdorf/Graz-Umgebung
- **Hofladen Familie Kurz** in Dobl-Zwaring/Graz-Umgebung (2x Gold)
- **Fachschule Vorau** in Vorau/Hartberg-Fürstenfeld

- **Schadlbauer Angelika** im Schwarzautal/Leibnitz
- **Vom Moar** in Aigen im Ennstal/Liezen
- **Fachschule Großlobming-St. Martin** in Großlobming/Murtal
- **Hofladen Wonisch** in Paldau/Südoststeiermark
- **Brothof Monschein** in Bad Gleichenberg/Südoststeiermark
- **Frauwallner Maria** in Straden/Südoststeiermark
- **Biobergbauernhof Heinz** in Thannhausen/Weiz

5 weitere Produkte konnten ausgezeichnet werden:
- **Fachschule Grottenhof** in Graz
- **Temmelhof** in Lieboch/Graz-Umgebung
- **Bauernhof Familie Hierzer** in Nestelbach bei Graz/Graz-Umgebung
- **Hofbäckerei & Hofmolkerei Walcher** in Kumberg/Graz-Umgebung
- **Jagabauer** in Söding-St. Johann/Voitsberg

Allerheiligen-Striezel für das Patenkind. Doch 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. Gerade in einer schnelllebigen Zeit sind es solche Bräuche, die Erinnerungen schaffen, Menschen zusammenbringen und regionale Identität lebendig halten.

Brauchtum, Tradition, Kultur, Genuss. Wenn der Duft von frisch gebackenem Germteig durch die Backstuben zieht, ist Allerheiligen nicht mehr weit. Der Allerheiligenstriezel gehört für viele Menschen untrennbar zum 1. November. Mit seinem kunstvoll geflochtenen Teig steht er für gelebtes Brauchtum, Genuss und die besondere Bedeutung des regionalen Handwerks.
Rund um Allerheiligen hat der Striezel wieder Hochsaison. Die traditionellen Germteiggebäcke werden mit viel handwerklichem Können hergestellt, sorgfältig geflochten und goldbraun gebacken. Je nach Rezeptur und Region wird der Striezel unterschiedlich verfeinert und erhält so seine ganz persönliche Note. Wo geknetet, geformt und von Hand geflochten wird, zeigt sich das Können. Erfahrung, Fingerspitzengefühl und hochwertige Zutaten machen aus einem einfachen Germteig ein Gebäck, das Jahr für Jahr aufs Neue begeistert.

Flechtgebäcke haben tiefe volkskulturelle Bedeutung. *Denn in diese werden alle Glücks- und Segenswünsche mit eingeflochten. So zum Beispiel auch in die Allerheiligen-Striezel, die dann als Patengeschenk zu Allerheiligen überreicht werden. Früher war der Striezel oft auch ein Geschenk der Wohlhabenden an die ärmere Bevölkerung,“* so Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria **Pein.** Und weiter: *„Der Allerheiligen-Striezel ist nach wie vor etwas Besonderes. Denn er besteht aus hochwertigen Zutaten, ist meist aus feinem Briocheteig und mit Hagelzucker geschmückt.“*

Der Allerheiligenstriezel verbindet damit auf genussvolle Weise Vergangenheit und Gegenwart: nämlich ein Stück Heimat, das man teilen, verschenken und gemeinsam genießen kann. Wer seinen Allerheiligenstriezel regional kauft, entscheidet sich damit nicht nur für frischen Genuss. Er unterstützt zugleich die heimischen Direktvermarkter:innen sowie handwerkliche Betriebe und trägt dazu bei, dass traditionelles Wissen sowie die Vielfalt regionaler Backkultur erhalten bleiben.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360