Radio / Fernsehen

Landwirtschaftskammer
Steiermark

ORF Landwirtschaft: Schülergenossenschaften Ennstal

→ Zum Beitrag

St HEUTE

ORF









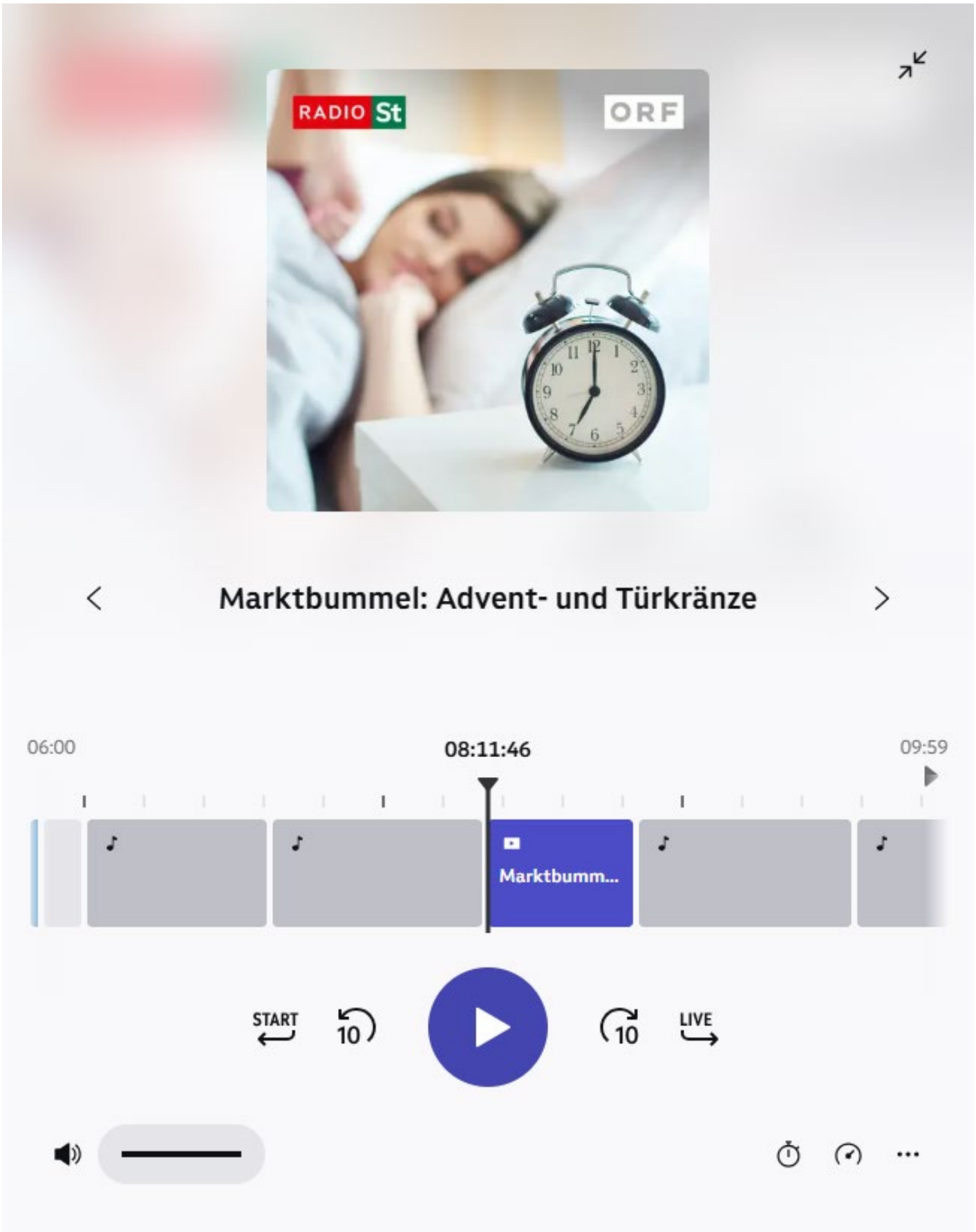




ORF, Steiermark heute – 23. November, 19 Uhr

Marktbericht: Advent- und Türktänze

→ Zum Beitrag



Radio Steiermark – 21. November, 8.11 **Uhr**

Landesweite Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

KLEINE ZEITUNG





Alexandra und Christoph Grain aus dem südoststeirischen Höflach bewirtschaften rund zehn Hektar Christbaumkulturen

KLZ/SCHLEICH (3)



Wenn der Mond die Motorsägen heulen lässt

REPORTAGE. Drei Tage vor Vollmond soll der beste Zeitpunkt sein, um Christbäume zu schneiden. Aber stimmt das auch?

Von Thomas Plauder

Drei Tage vor dem Vollmond sei, so Christoph Grain, „der beste Zeitpunkt", um Christbäume zu schneiden. Denn diese Bäume würden „besonders lange" halten. Und weil dem so ist, liefen auf den Höfen der steirischen Christbaumbauern – insgesamt gibt es im Land 350 – die Motorsägen an diesem Wochenende auf Hochtouren. Auch auf dem Hof der Grains im südoststeirischen Höflach (Gemeinde Feldbach). Denn am kommenden Dienstag ist Vollmond.

Auf dem Familienbetrieb – Alexandra und Christoph Grain führen ihn bereits in dritter Generation – herrscht an diesem sonnigen und milden Samstagnachmittag, emsiges Treiben. Seit sechs Uhr in der Früh sind die Eltern von drei Kindern und ihre Helfer schon im Einsatz. „Im Moment dauern die Arbeitstage rund 14 bis 15 Stunden", sagen die beiden mit einem Lächeln. An diesem Tag haben sie bereits viel erledigt. In der Halle türmen sich die geschnittenen Christbäume. Rund 800 werden es an diesem Wochenende insgesamt werden.

Doch mit dem Schneiden alleine ist es nicht getan. Hier in der Halle werden die Bäume „zuaputzt". „Das heißt, der Stamm wird bis zur ersten Reihe schöner Äste freigeschnitten", klären die Landwirte auf. Danach wird er gerüttelt. Aber warum muss man einen angehenden Christbaum rütteln? „Dadurch wird der Baum gesäubert. Blätter anderer Bäume, die sich in den Ästen verfangen haben, oder Gras, das beim Mähen hängengeblieben ist, fallen durch das Rütteln aus dem Baum."

Und weiter geht's. Nach dem Rütteln wird der Stamm gespitzt, danach wird die Herkunftsbanderole angebracht und die Bäume teilweise zum Weitertransport in Netze verpackt. Und weil laut der Landwirtschaftskammer etwa 70 Prozent der steirischen Haushalte zu Weihnachten einen Christbaum aufstellen werden, ist die Nachfrage groß. Rund 420.000 steirische Christbäume werden heuer geschnitten.

Zum Verein „Steirische Christbaumbauern" haben sich 80 der 350 weißgrünen Christbaumbauern zusammengeschlossen. Zu ihnen gehören auch die Grains, die mittlerweile samt Motorsäge in einer ihrer Anlagen unterwegs sind. „Fast noch wichtiger als der Vollmond ist der Frost", erklären Alexandra und Christoph Grain. „Es muss einmal drübergefroren haben, dann weiß der Baum, dass Winterruhe ist, sonst schließt er nicht ab und das wirkt sich auf die Haltbarkeit aus." Heuer

Christbäume 2/2



habe es zum Glück schon die eine oder andere Frostnacht gegeben.

Kurz heult die Motorsäge auf und schon fällt der nächste Baum. „Für jeden geschnittenen Baum wird mindestens einer nachgesetzt", erklärt das Ehepaar. Vierjährig werden sie gesetzt, danach wachsen sie noch acht bis zehn Jahre in der Anlage weiter. Gepflanzt werden sie mittlerweile im Herbst. „Weil es im Frühjahr immer weniger Regen gibt." Die Familie Grain bewirtschaftet rund zehn Hektar Christbaumkulturen – insgesamt zwischen 50.000 und 60.000 Bäume. Aber wer glaubt, das Los eines Christbaumbauern sei ein vergleichbar leichtes, der irrt.

„Christbaumzucht ist sehr anspruchsvoll, da gibt es das ganze Jahr über sieben Tage in der Woche Arbeit", stellen die Grains klar. Vieles, wie etwa das Anbringen von Vogelschutzstäben – sie verhindern das Abbrechen des jungen, weichen Wipfels – oder die Triebregulierung, passiere händisch. Und natürlich mache auch den Christbaumbauern der Klimawandel zu schaffen. Aber die Nordmanntanne – nach wie vor der Steirer beliebtester Christbaum – sei, so Christoph Grain, ein Tiefwurzler und käme dadurch besser mit der Trockenheit zurecht. Zum Beweis zeigt er einen ausgegrabenen Wurzelstock.

Nun ist aber Schluss mit dem Christbaumunterricht. Alexandra und Christoph Grain haben an diesem fortgeschrittenen Nachmittag noch viel vor. „In einer unserer anderen Anlagen müssen wir heute noch 140 Bäume schneiden", verraten die zwei und ziehen motiviert von tannen – Pardon, natürlich von dannen.

Kleine Zeitung – 23. November

Auszeithof Gratkorn 1/2

Kronen Zeitung

Mitten unter Tieren einmal die Seele baumeln lassen

Auf dem Rücken des Pferdes entspannen, mit den Hühnern spazieren gehen, sich von Kühen in den Schlaf wiegen lassen: Am „Auszeithof" in Gratkorn gibt es echten Luxus heutiger Zeit.

Je mehr auf einen einströmt, von echten bis zu Fake News, dem ständigen Geplärre und Getöse unserer Zeit zwischen Konsumdruck und Schönheitswahn – umso mehr kommt man vielfach zum Schluss, dass der wahre Luxus unserer modernen Zeit woanders liegt. Nämlich: im Handy-Weglegen. Im Zur-Ruhe-Kommen. Im Loslassen. Und im Wiederfinden: von sich selbst.

Darauf ist man am Koinerberg in Gratkorn spezialisiert. Unkonventionell.

Vor der großen Heuraufe stehen vier mächtige, prächtige Ennstaler Bergschecken. Direkt davor lädt eine gemütliche Sitzecke, auf die gerade die Sonne strahlt, zum Pausieren ein. Beim gleichmäßigen Wiederkäuen und Schmatzen der Tiere, das fast einschläfernd wirkt, unter ihren wachenden Blicken und in der wohligen Wärme der Sonne möchte man in den Kissen versinken, den Moment festhalten und einfach einschlafen.



Foto: Jürgen Fuchs

Franz Grießenauer aus Gratkorn krempelte sein Leben um

Ständig im Hamsterrad, Schmerzen ignoriert

„So geht es vielen bei uns", schmunzelt Franz Grießenauer. Und er muss es wissen – er weiß es aus eigener Erfahrung. „Ich war früher im Nebenerwerb Landwirt für den konventionellen Rinderbetrieb, hatte einen Job im Schichtbetrieb, war ständig im Hamsterrad, oft völlig übermüdet, hab Schmerzen ignoriert", sagt er heute. Bis ihn heftige Bandscheibenvorfälle fast in Bewegungsunfähigkeit und schließlich in eine Auszeit zwangen. Und ein Moment dabei alles veränderte. Seine kleine Tochter hatte ihm auf den Rücken ihres Pferdes geholfen. „Und das hat mich getragen, ganz ruhig. So ein Tier hat ja auch eine andere Atmung als wir, es kam mir fast vor, als würden seine Zufriedenheit, seine Ruhe, sein Körpergefühl völlig auf mich übertragen."

Spätestens da wurden ihm zwei Dinge glasklar: Es muss sich etwas ändern in seinem Leben!

Er will dieses Gefühl, die Achtsamkeit, die Auszeit auch anderen zugänglich machen. Und jetzt sind es gestresste, getriebene Menschen aller möglichen Backgrounds, die auf dem Rücken der Pferde oft eindösen und entspannt aufwachen.

Entschleunigung und Achtsamkeit wurden nämlich zu Grießenauers neuem Lebens- und Berufskonzept. Er bietet mit Mitgestaltern wie Victoria Kramer, die tiergestützte Therapeutin ist, „Auszeit am Koinerberg" an. Ohne Konzepte, die übergestülpt werden. Sondern individuell.

Man spürt bereits „etwas", wenn man auf den schönen, sehr gepflegten, weitläufigen, ruhig gelegenen Hof mit der fantastischen Aussicht ankommt.

Allein diese wunderschöne Reithalle mit Panoramablick! Gebaut hat sie der Franz selbst. Mit Schadholz nach Windbruch oder Käferbefall, 350 Festmeter wurden dafür verwendet. So vieles, das man hier sieht, ist aus zweiter Hand (wie Möbel), aus der Natur oder aus dem Bestand; der Bauernhof, der von den Großeltern stammt, ist immerhin 200 Jahre alt. Alte, hochwertig aufbereitete Ziegelmauern wie im Yogaraum oder in den Ställen, zeugen davon.

Die Oma hatte neun Kinder und einen Hof

Die Grundhaltung von Franz stammt wohl auch von der Oma – die ihrem Nachwuchs noch etwas mitgegeben hat: ein Appartement am Hof. Sie verfügte, dass dieses künftig Menschen zur Verfügung stehen müsse, die unverschuldet in Not geraten sind und eine Auszeit brauchen. Sie, die Mutter von neun Kindern, die nach dem Krieg auch noch den Hof nahezu allein schupfen musste, wusste, wovon sie sprach.

Franz Grießenauer hat sein Leben umgekrempelt, mit Hilfe seiner wunderbaren Mitarbeiter tierischer Natur. Vier Stationen gibt es auf dem Begegnungsweg: bei den Pferden, den Kühen, den Hühnern, den Katzen.

Man bekommt, was man braucht. Für den einen ist es das schlichte Beobachten

Auszeithof Gratkorn 2/2

Kronen Zeitung



Foto: Jürgen Fuchs



Foto: Jürgen Fuchs

Chillen mit Besuch: Franz Grießenauer, mit Mitgestalterin Victoria Kramer, machte aus der Krise eine Chance. Und ist heute schmerzfrei. Die Tiere haben auf dem Bio-„Auszeithof Koinerberg" ihr gesichertes Ableben, können einfach leben. Sie revanchieren sich dafür mit Mitarbeit.



Foto: Auszeithof Koinerberg



Foto: Jürgen Fuchs

der Tiere. Manche möchten nicht reden, nur ihre Ruhe haben. Andere möchten sich mit den Pferden beschäftigen, manche wollen Pilates machen, andere Seminare besuchen oder dort anbieten.

Eine Maxime hat Franz: „Die Menschen müssen sich wohlfühlen – die Tiere aber auch. Sie haben hier Mitspracherecht, wir begegnen ihnen auf Augenhöhe." Ihnen werde nichts aufgezwungen, sie können sich stets zurückziehen. Er, der sie ganz sanft ausbildet, keine konventionellen Reitstunden anbietet („ein Pferd braucht weder Sporen noch Zaumzeug, alles basiert auf Vertrauen"), merkt so oft rigorose Veränderungen: Jemand kommt gestresst – und geht mit einem neuen Blick auf sein eigenes Leben. Manchmal reicht dafür eine Stunde, manchmal sind es drei Tage beim Campen gegen kleines Geld. Ruhen. Entschleunigen. Aufladen.

Mein Tipp dazu: das Sofa vor den Wiederkäuern . . .

Christa Blümel

Infos: auszeit-koinerberg.at



Foto: Jürgen Fuchs

Mit wachsamen Blicken beäugen die Tiere freundlich die Besucher. Der Stall (mit Kutsche) ist ein Schmuckstück.

STEIRERIN

VOM GLÜCK, BÄUERIN ZU SEIN

Barbara Maierhofer wusste immer schon, dass sie Bäuerin werden wollte. Nun wurde sie als „Hofheldin" in der Kategorie „Urproduktion" ausgezeichnet.

REDAKTION: Betina Petschauer | FOTOS: LK Steiermark/Fuchs, Ulrich Dunst, beigestellt



Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein, die Finalistinnen Theresia Wild und Antonia Krenn, Siegerin Barbara Maierhofer und Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse

Sie führen Höfe mit Weitblick und geben der modernen Landwirtschaft ein Gesicht: Mit der Auszeichnung der „Hofheldin" holt die Landwirtschaftskammer jedes Jahr engagierte Frauen vor den Vorhang. „Die Hofheldinnen haben die Fähigkeit, sich auf Neues einzustellen, Chancen zu erkennen und Verantwortung für den Bauernhof, für die Dörfer und den ländlichen Raum zu übernehmen", gratuliert Vizepräsidentin Maria Pein. Insgesamt haben sich 32 innovative Bäuerinnen um den Titel „Hofheldin 2026" beworben, 19 stellten sich einer hochkarätigen Jury.

Ein Leben am Hof. Eine von ihnen ist Barbara Maierhofer aus dem Murtal. Wenn sie von ihrem Leben erzählt, fällt ein Wort besonders oft: Glück. Das Glück, den elterlichen Hof in Teufenbach-Katsch weiterführen zu dürfen, mit Tieren zu arbeiten, Bäuerin zu sein. Für die 40-jährige Mutter von drei Kindern ist Landwirtschaft weit mehr als ein Beruf. „Ich wollte immer Bäuerin werden", sagt sie. Schon als Mädchen durfte Barbara am Hof mithelfen und mit den Kälbern spielen. Es war immer etwas los – und an schönen Tagen fuhr die Familie auch einmal spontan schwimmen. Ihren Kindern (10, 7 und 3 Jahre alt) ermöglicht sie heute Ähnliches: Sie sind oft mit dabei im Stall, spielen dort oder fahren Rad.

Erfahrungen in Australien. Zuerst zog es Barbara aber hinaus: Sechs Monate verbrachte sie nach der Schule auf einer australischen Milchfarm mit

Hofheldin des Jahres 2026 2/2

STEIRERIN



Barbara Maierhofer ist die „Hofheldin" in der Kategorie „Urproduktion" und liebt ihren Job als Bäuerin.

250 Kühen, obwohl sie ursprünglich nach Kanada gehen wollte. Einiges übernahm sie von dort, manches, was sie sah, bestärkte sie darin, ihren eigenen Hof anders zu führen. Heute stehen dort rund 85 Rinder, seit etwa 20 Jahren produziert der Familienbetrieb Bio-Heumilch. „Bei mir ist nicht wichtig, dass die Kuh 10.000 Liter Milch hat", betont Barbara. Entscheidend ist, dass die Kuh gesund bleibt und jedes Jahr ihr Kalb bekommt. Besonders glücklich macht sie die Rückkehr von der Alm: Dass alle Tiere gesund heimkommen, das ist für sie das Allerwichtigste. Ist eines krank, schaut sie eher fünfmal nach: „Ich lebe für das Bäuerinsein", sagt sie.

Viel Verantwortung. Das Hofleben bietet neben den schönen Momenten aber auch Verantwortung: An 365 Tagen im Jahr warten morgens und abends die Tiere. Ob eines ihrer Kinder später übernimmt, lässt sie offen, zwingen möchte sie keines. Ihren Lebensgefährten Hannes hat sie mit ihrer Begeisterung angesteckt: Ursprünglich wollte er seinen Betrieb in Neumarkt verpachten, inzwischen ist auch er Bauer. Der familiäre Rückhalt ermöglicht ihr, über den eigenen Hof hinaus Verantwortung zu übernehmen. Als einzige Frau sitzt sie im Vorstand der Obersteirischen Molkerei (OM), außerdem engagiert sie sich in der RWA (Raiffeisen Ware Austria) und der Viehzuchtgenossenschaft. Als sie gefragt wurde, ob sie in den Vorstand der OM eintreten wolle, zögerte Barbara, doch Hannes und ihr Vater ermutigten sie: Wenn sie unterwegs sei, würden sie den Stall übernehmen. „Als Frau kannst du in der Bauernvertretung nur mitmachen, wenn dir daheim jemand den Rücken frei hält. Dafür bin ich meiner Familie dankbar." Die erste Sitzung kostete Überwindung, doch sie wurde mit offenen Armen aufgenommen. Im Vorstand geht es um den Milchmarkt, den Absatz der Produkte, den Milchpreis und Bauvorhaben. Schwierig war kürzlich etwa die Entscheidung, das Milchgeschäft der Obersteirischen Molkerei zur Berglandmilch auszugliedern.

Schöne Bestätigung. Mit der Auszeichnung ist für sie noch ein Anliegen stärker geworden: der Zusammenhalt unter den Bauern und Bäuerinnen. Statt einander etwas zu neiden, sollten sie gemeinsam nach vorne schauen. „Wir müssen einfach zusammenhalten", sagt Barbara. Als große Gruppe könnten sie mehr erreichen und das Negative hinter sich lassen. Die Verleihung selbst war sehr emotional. Gerade im „Jahr der Bäuerin" Hofheldin zu werden, bedeutet ihr viel. Die Rückmeldungen waren herzlich: „Babs, man kann nirgends hinfahren, wo du nicht bist", hieß es ebenso wie: „Du bist eine richtige Bäuerin und du hast es verdient." Für sie ist das eine Bestätigung und die Chance, ihre Freude nach außen zu tragen. •

KONTAKT

BARBARA MAIERHOFER
Graslitz 5
8841 Frojach

In Kooperation mit Landwirtschaftskammer Steiermark Steiermärkische SPARKASSE



Regionale Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesprämierung Kletzenbrot

WOCHE

Gold für das Apfelbrot der Bäckerei Lukanz

Auch dieses Jahr hat die Landwirtschaftskammer Steiermark wieder das beste Früchte- bzw. Kletzenbrot des Landes prämiert. Der Bezirk Leibnitz fuhr eine Goldene ein, in den Bezirk Deutschlandsberg gingen zwei Goldene. Insgesamt 84 Apfel,- Früchte- und Kletzenbrote sowie süße Spezialitäten waren in diesem Jahr bei der Prämierung der besten Früchte- und Kletzenbrote der Landwirtschaftskammer Steiermark im Rennen. Eine besonders schöne Auszeichnung gab es für die Bäckerei Lukanz aus Kaindorf an der Sulm die mit Gold für ihr hauseigenes „Glutenfreies Apfelbrot“ ausgezeichnet wurde.

Zwei weitere Auszeichnungen gingen in den Bezirk Deutschlandsberg - dort gab es Gold für das Früchtebrot von Rumpf-Ranch in Stainz und Gold für das Kletzenbrot der Fachschule Burgstall (St. Martin und Wies).



Direktorin Maria Haring-Weigl (Mitte) freut sich mit den beiden Schülerinnen Laura Prietl (l.) und Helena Michelitsch (r.) über die Goldene. FS Burgstall

Woche, Leibnitz – 25. November

Landesprämierung Kletzenbrot 1/2

WOCHE

Der Bezirk

Begehrte Auszeichnung: Die besten Früchte- und Kletzenbrote des Landes kommen aus dem Bezirk Graz-Umgebung.



Große Freude in Hitzendorf: Gold für Renate (l.) und Michaela Möstl DV Möstl

Bei der steirischen Spezialitätenprämierung für Früchte- und Kletzenbrot der Landwirtschaftskammer bewertete eine zehnköpfige Fachjury insgesamt 84 eingereichte Brote und süße Spezialitäten.

Spitzenplätze im Bezirk

Für einen Landessieg gilt die volle Punktzahl als Mindestvoraussetzung, bevor die Brote im Finale nochmals genau geprüft werden. Besonders erfreulich für die Region: Vier Betriebe aus Graz-Umgebung überzeugten die Jury mit ihrem traditionellen Handwerk und holten Spitzenplätze im Bezirk. Der Direktvermarktungsbetrieb der Familie Möstl aus Hitzendorf holte Gold für das Kletzenbrot. Der Bauernhof Heuriger Reiß aus Eggersdorf bei Graz gewann Gold für das Früchtebrot. Der Hofladen der Familie Kurz aus Dobl-Zwaring erhielt Gold für das Apfel-Dinkelbrot und die Hofbäckerei und Hofmolkerei

Woche, Graz-Umgebung – 25. November

lk

WOCHE

holte dreimal Gold



Marianne Kurz aus Dobl-Zwaring freut sich über die Goldene. Hofladen Kurz

Walcher aus Kumberg punktete ebenfalls mit Kletzenbrot. Den begehrten Landessiegertitel holte sich zum wiederholten Male die vielfach preisgekrönte Brotkönigin Maria Nigitz aus Takern-St. Margarethen aus dem Bezirk Weiz. Sie gewann neben dem Landessieg für ihr Kletzenbrot auch zweimal Gold für Früchtebrot und Apfelbrot. Die Hauptzutaten für das Kletzenbrot sind gedörrte Hirschbirnen aus dem Pöllauer Tal. Der schöne farbliche Kontrast des Brotteiges mit den dunklen Dörrfrüchten und den hellen Mandeln sowie Walnüssen kommt bei dem Kletzenbrot besonders gut zur Geltung. Der Duft nach Kletzen, Honig und wärmenden Gewürzen breitet sich in der vorweihnachtlichen Zeit in der Backstube aus, wie Maria Nigitz erzählt, die das Aroma ihrer Brote als den himmlischsten aller Düfte beschreibt.

Tradition mit Früchten

Kletzen- und Früchtebrote sind ein traditionelles Brauchtumsgebäck rund um die Weihnachtszeit. Kletzen sind getrocknete Birnen und in dem klassischen Kletzenbrot ein absolutes Muss. Heimische Früchte wie Äpfel, Dörr-Zwetschken oder Walnüsse finden ebenso Verwendung wie Feigen und Weinbeeren. Vielfach mit Sauerteig gebacken, bleiben die saftigen Laibe lange frisch. In den Trockenfrüchten steckt die letzte Kraft des alten Jahres, die Menschen in die Adventbrote hineinbacken, um sie mit in das neue Jahr zu nehmen.

DIE AUSGEZEICHNETEN

- Direktvermarktungsbetrieb Familie Möstl aus Hitzendorf, Gold mit „Kletzenbrot"
- Bauernhof Heuriger Reiß aus Eggersdorf bei Graz, Gold mit „Früchtebrot"
- Hofbäckerei & Hofmolkerei Walcher aus Kumberg, Auszeichnung für „Kletzenbrot"
- Hofladen Familie Kurz aus Dobl-Zwaring, Gold mit „Apfel-Dinkelbrot"

Online Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Online Medien

Biobilanz:
Kleine Zeitung, online – 27. November: zum Beitrag

Online Plattformen



Landwirtschaftskammer
Steiermark

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