

GENUSS *steirisch*

Lass es dir schmecken!

Ausgezeichnete
Produkte rund um
Fleisch und Milch

Seiten 6/7



KÖNIGSKLASSE RIEDENWEINE

Sie sind das Aushängeschild eines jeden Winzers und bilden die Spitze im DAC-Herkunftssystem **Seite 5**



SPIEL RUND UM DEN KÜRBIS

Ein neues Brettspiel bringt Kindern die Welt des steirischen Ölkürbis näher - mit Spaß und Fantasie **Seite 8**

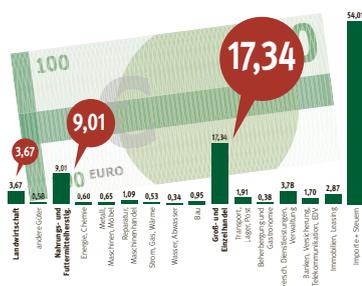


WALD IST KLIMASCHÜTZER

Ein professionell bewirtschafteter und gepflegter Wald trägt wesentlich zum Klimaschutz bei **Seite 10**

WERTSCHÖPFUNG

Werden in Österreich für 100 Euro Lebensmittel eingekauft, liegt die Wertschöpfung für die Landwirtschaft nur bei 3,67 Euro. Dieser Anteil ist vergleichsweise gering. Denn auf die Lebensmittel- und Futtermittelindustrie entfallen beispielsweise immerhin 9 Euro, auf den Handel sogar fast 18 Euro. Insgesamt liegt die inländische Wertschöpfung bei 46 Euro, der Rest entfällt auf Steuern und Importe.



Vorrang für unsere

Es ist Zeit für eine Trendumkehr: WIFO-Studie zeigt, was den Bauern bleibt und was sich ändern könnte, wenn mehr Menschen heimische Lebensmittel kaufen würden.

Was die steirischen Bäuerinnen und Bauern an hochwertigen Lebensmitteln hervorbringen, findet weit über die weiß-grünen Grenzen hinaus Anhänger und Anerkennung. Der Wermutstropfen: Den Bauern bleibt für ihre Produkte vergleichsweise wenig, während andere Sektoren in der Lebensmittelkette, wie Lebensmittelindustrie oder Handel, kräftig wachsen. Werden in Österreich beispielsweise um 100 Euro Lebensmittel eingekauft, liegt die Wertschöpfung für die Landwirtschaft

gerade einmal bei mageren 3,67 Euro. (siehe Grafik links!) Diese ernüchternde Tatsache, die auch durch eine aktuelle Studie des Wirtschaftsforschungs-Institutes untermauert wird, lässt die Landwirtschaftskammer wiederholt mit einem Forderungspaket an die Öffentlichkeit gehen.

Präsident Franz Titschenbacher appelliert, verstärkt zu Produkten unserer steirischen Bäuerinnen und Bauern zu greifen und fordert Lebensmittelindustrie und Großhandel auf, heimischen Produkten

den Vorrang zu geben und nicht billige Ware aus dem Ausland heranzukarren. Seine Forderung an die Politik: „Es braucht eine klare Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln wie Nudeln oder Wurst sowie bei Essen in Großküchen und Kantinen!“

Und im Rahmen der „Woche der Landwirtschaft“ (26. September bis 3. Oktober) wird steiermarkweit eine breite Debatte für eine faire Verteilung der Wertschöpfung von landwirtschaftlichen Produkten losgetreten. Vizepräsidentin Maria Pein: „Wir wollen die unfaire Situation aufzeigen, denn wir können nicht zum Nulltarif arbeiten. Wir möchten die Bevölkerung informieren und als Verbündete gewinnen.“ Motto: Sei fair und iss heimisch!

RAIFFEISEN
OKTOBER-
GESPRÄCHE

01. – 31.10.2021

raiffeisen.at/steiermark/oktober-gespraech

heimischen Lebensmittel



LK-Präsident Franz Titschenbacher (l.), Vizepräsidentin Maria Pein und Jungbauer Richard Judmaier: „Wer heimisch kauft ist fair zu den Bauern und schafft Arbeitsplätze.“

DANNER

Den Bauern bleibt am wenigsten

Die heimische Landwirtschaft hat laut einer aktuellen Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts bezüglich volkswirtschaftlicher Bedeutung an Gewicht verloren. Können Sie dieses Ergebnis verdeutlichen?

SINABELL: Grundsätzlich trägt die Landwirtschaft wesentlich zum Wohlstand in unserem Land bei. Unsere aktuelle Studie zeigt jedoch, dass den Bauern selbst dafür recht wenig übrig bleibt. Werden in Österreich beispielsweise um 100 Euro Lebensmittel eingekauft, liegt die Wertschöpfung für die Landwirtschaft nämlich nur bei 3,67 Euro.

Das heißt, dass andere Sektoren in der Lebensmittelkette mehr vom Kuchen bekommen?

SINABELL: Genaus so ist es! Auf die Lebensmittel- und Futterindustrie entfallen neun Euro, auf den Groß- und Einzelhandel 17,34 Euro. Die Landwirtschaft erzielt also die mit Abstand geringste Wertschöpfung.

Was heißt das für den Status der Landwirtschaft?

SINABELL: Die Landwirtschaft ist und bleibt unverzichtbar. Sie beschert der Gesellschaft niedrige Lebensmittelpreise, wodurch andere Branchen erst wachsen und



MÜLLER

„Für Bauern wird es immer schwerer, vom Einkommen aus der Landwirtschaft zu leben.“

Franz Sinabell

Wirtschaftsforschungsinstitut (WIFO)

expandieren können. So ist der Wertschöpfungsanteil in anderen Sektoren, wie im Handel oder in der Lebensmittelindustrie, in den letzten Jahren auch weitaus stärker gewachsen als in der Landwirtschaft. Für die Bauern wird es somit immer schwerer, von ihrem Einkommen aus der Landwirtschaft leben zu können.

Wie könnte die Situation für die Bauern verbessert werden?

SINABELL: Allen voran müssten mehr heimische Lebensmittel gekauft werden. Steigt die Nachfrage hier um nur einen Prozent, würde das die Wertschöpfung in der Steiermark bereits um 18 Millionen Euro erhöhen und 500 zusätzliche Arbeitsplätze schaffen.

JEDER KANN BEITRAG LEISTEN

Heimische Produkte kaufen!

Eine kleine Veränderung im Einkaufsverhalten hat große Wirkung. Ersetzt jeder steirische Haushalt pro Monat um nur 3,50 Euro ausländische durch heimische Lebensmittel stärkt das die Landwirtschaft und schafft Arbeitsplätze.



JEDER KANN REGIONALITÄT EINFORDERN

Nachfragen und einfordern!

Im Geschäft, im Gasthaus oder in der Großküche: Fragen, woher die Produkte kommen! Werden heimische Lebensmittel und Zutaten vermisst, darauf aufmerksam machen, dass diesen der Vorrang gegeben werden soll.



UNSPASH

SAFT AUS HUNDERT PROZENT STEIRISCHEM OBST



LK-DANNNER

Beste regionale Qualität! In einem guten Saft steckt hundert Prozent Frucht - und sonst gar nichts. Damit ist auch das Geheimnis der steirischen Saftersteller gelüftet: sie bringen nur bestes Obst in die Flasche - keinen Zucker, kein Wasser.



LK-MUSCH

Kein ausländisches Konzentrat! Fruchtsaftkonzentrat aus dem Tetrapack stammt meist aus dem Ausland. Früchte verlieren beim Eindicken viel an Aroma; nach langem Transport wird das Konzentrat in Österreich rückverdünnt und mit Aroma versehen.

Die Stars der Obstveredelung

Most, Säfte, Edelbrände - aufstrebende steirische Obstbauern bestechen mit Top-Qualität

Eine Branche lässt aufhören! Die steirischen Obstbauern befinden sich auf einem unvergleichlichen Qualitätskurs - und setzen damit neue Trends am Getränkesektor! Ein Glaserl Most, reinsortig angebaut, leicht im Alkohol, und in stilvollen Gläsern serviert, gehört mittlerweile nämlich zu den absoluten In-Getränken; ganz besonders

übrigens bei jungen Leuten. Sehr zur Freude von LK-Obstbaureferenten Georg Thünauer: „Ob Most, Säfte oder Edelbrände, die steirischen Obstbauern haben in der Corona-Pandemie nicht den Kopf in den Sand gesteckt, sondern die Zeit genützt, um sich und ihre Produkte weiterzuentwickeln. Sie bringen jetzt absolute Top-Produkte auf den Markt - die Landes-

prämierung ist der beste Beweis dafür. Erfreulicherweise geht das auch mit einem starken Trend zur Regionalität einher. Die Konsumenten schätzen unsere hochwertige, bäuerliche Qualität.“

Wünschen würde sich Thünauer, dass auch die Gastronomie vermehrt auf Most und Säfte von regionalen steirischen Produzenten

zurückgreift, da gibt es durchaus noch Aufholbedarf.

Welche Qualitätssprünge die heimischen Obstveredler vollzogen haben, zeigte sich eindrucksvoll bei der heurigen Landesprämierung. 400 Top-Veredler stellten sich mit mehr als 1.000 Produkten der Jury. Vier von ihnen (siehe unten) haben dabei den Olymp der Obstveredler erklommen.



LK-DANNNER

Sie führen die Obstveredler-Bestenliste 2021 an: Die Hochstrassers (l.) und Alfred Dunst (5.v.l.) sind Edelbrand-Nr. 1, die Haspls (Vorau) punkteten bei Most; Saftsieger wurde Rudolf Gantschnigg, Voitsberg (r.)



FOTO FISCHER

Georg Thünauer, LK-Obstbaureferent, hat allen Grund zur Freude: Ob Most, Säfte oder Edelbrände - die steirischen Obstveredler sind voll auf Qualitätskurs und bringen Top-Produkte auf den Markt.

MOST IST NEUES TREND-GETRÄNK



LK-DANNNER

Staatliche Prüfnummer! Most mit staatlicher Prüfnummer bedeutet, dass garantiert hochwertige, steirische Qualität in der Flasche steckt. Die Vergabe unterliegt einem genau festgelegten Prozedere. Die Steiermark gilt diesbezüglich als Vorreiter.



LK-DANNNER

Professionelles Handwerk! Die steirischen Mostproduzenten sind heute genauso gut ausgebildet wie Weinbauern. Auch keltertechnisch stehen sie den Winzern um nichts nach. So entstehen Moste, die auf Augenhöhe mit steirischen Weinen stehen.

Königsklasse Riedenwein

Riedenweine bilden die Spitze im DAC-Herkunfts-System

Mit der Einführung des DAC-Herkunftssystems hat die Steiermark einen Meilenstein in der Weinbezeichnung gesetzt. Das Weinland Steiermark wurde dabei in drei DAC-Gebiete unterteilt: Südsteiermark DAC, Weststeiermark DAC und Vulkanland DAC. Alle drei DAC-Gebiete stehen für vielschichtige und von Terroir geprägte Qualitätsweine. Diese sind nach einem Pyramidensystem gegliedert, wobei Gebietsweine die Basis darstellen, dann folgen die Ortsweine und an der Spitze stehen die so genannten Riedenweine.

Riedenweine bilden somit die Königsklasse in diesem Weinbezeichnungssystem, bei dem die Herkunft des Weines in den Vordergrund gerückt wird. „Das war schon in der Römerzeit so. An ein legendäres Beispiel aus der Vergangenheit können sich sicher manche noch erinnern: den Luttenberger, der aus dem Ljutomer in Slowenien stammte. Der Wein wurde primär aufgrund seiner Herkunft als wertvoll angesehen. Der Trend hat sich mit der Zeit jedoch hin zur Sorte entwickelt – die Bezeichnungen Sauvignon, Chardonnay und Co. wurden über das Gebiet gestellt. Damit wurden die Weine aber auch austauschbar. Das DAC-System rückt nun wieder die Herkunft und damit den regionalen Charakter in den Vordergrund“, betont Karl Menhart, Önologe im Landesweingut Silberberg. Er erklärt das am Beispiel der Riedenweine: „Eine Riede ist ein ganz bestimmter Teil einer Weinbaufläche. Sie weist spezielle Beschaffenheit bezüglich Ausrichtung, Sonneneinstrahlung

und Boden aus. Dank dieser besonderen Gegebenheiten bringt diese Fläche über Jahre gute Weine hervor. Aus einer solchen Riede gewinnt der Winzer seine Topweine. Sorte und Ausbaustilistik können dabei ganz unterschiedlich sein.“

Für den Weinliebhaber heißt das: Liest er die Bezeichnung Riedenwein weiß er, dass der jeweilige Tropfen von der Herkunft geprägt und der hochwertigste Wein des jeweiligen Betriebes ist – geprägt vom individuellen Charakter der jeweiligen Riede. Riedenwein heißt zudem auch beste Lagerfähigkeit – diese reicht, je nach Ausbau, an die zehn Jahre und auch darüber hinaus. Übrigens: Riede sind meist klein, die handverlesenen Trauben ergeben höchste Qualität. In der Steiermark gibt es

rund 500 Rieden. Der früheste Verkaufstermin für Steirische DAC-Riedenweine ist der 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres, Manche Winzer geben ihren Riedenweinen aber noch mehr Zeit.

Önologe Karl Menhart: „Im Riedenwein stecken die besten Lagen des Winzers und seine ganze Handwerkskunst



LK-DANNER

INTERVIEW



Werner Luttenberger,
Weinbaudirektor Land-
wirtschaftskammer

STÖCHER - WEIN STEIERMARK

Das steckt im Riedenwein

Was versteht man eigentlich unter einer Riede?

LUTTENBERGER: Das ist die engste Herkunftsbezeichnung für einen Weingarten – per Gesetz verordnet, und im Weinbaukataster eingetragen.

Warum der Trend (wieder) verstärkt die Herkunft eines Weines zu betonen?

Sorten sind international austauschbar, einen Sauvignon gibt es in vielen Ländern. Aber einen Sauvignon Südsteiermark DAC gibt es nur in der Südsteiermark. Er ist im Geschmack herkunftstypisch und einzigartig.

Riedenweine tragen oft originelle Namen. Gibt es diesbezüglich Vorgaben?

Nein! Meist lehnt man sich ortsübliche Bezeichnungen an. Der Name der Riede muss aber immer mit der Gemeinde kombiniert sein. Etwa Rosenberg oder Pfarrweingarten und Gamlitz.

Was bringt die Bezeichnung „Riedenwein“ dem Konsumenten? Was dem Winzer?

Der Konsument weiß, dass er höchste, regionstypische Qualität in der Flasche hat. Für die Winzer ist es eine Vereinfachung in der Bezeichnung, er kann sich mit seinem Wein klar in das Herkunftssystem einordnen.

Wein
Steiermark

**Achten Sie auf
die Herkunft!**

Erfahren Sie
mehr zum
DAC-Herkunfts-
system:



Die Besten rund um Fle

AUSGEZEICHNETE PRODUKTE

Orientierungshilfe! Die Aufkleber „Landessieger“, „Gold“ und „Prämiert“, die bei der Landesprämierung vergeben werden, zeigen dem Kunden, dass das Produkt von Fachleuten geprüft und bewertet wurde.



Die Landessieger
Sie sind die besten der Besten! Heuer hat die Fachjury an 17 Betriebe diese hohe Auszeichnung vergeben.



Die Goldenen
Weitere 224 Produkte von bäuerlichen Betrieben überzeugten auf voller Länge und glänzen jetzt mit Gold-Aufkleber!



Die Prämierten
Auch die „Silberne“ steht für Top-Qualität – 192 der insgesamt 437 eingereichten Produkte wurden damit „prämiert“.



QR-Code

Handy zücken, QR-Code einlesen und schon ist man auf der Seite der Landwirtschaftskammer mit allen Prämierten!



FOTO FISCHER (1),
MICHAELA LORBER, AXEL SCHEIBE,
POLLHAMMER, LFS HATZENDORF, ARBEITER, REITER

DAS SIND DIE LANDESSIEGER 2021 - FLEISCH- UND MILCHPRODUKTE

1 Milchhof **Schautzer**, Gamlitz, Frischkäseballchen, 03453/6603 **2** Buschenschank **Matzhold**, Fehring, Karree, 0664/96 93 712,
3 Hofkäserei **Schützenhöfer**, Grafendorf, Bio-HartBergkäse, 0664/14 13 408 **4** Weingut und Buschenschank **Stoff**, Fresing/Kitzeck, Ba
03456/25 97 **5** Kastnerhof - Familie **Blatnik**, Vasoldsberg, Bauernbutter, 0664/51 79 504 **6** Käserei **Fischer**, Kitzeck, Schwarzer Diamo
0664/54 51 365 **7** Weingut und Buschenschank **Grabin**, Labuttendorf, Karreespeck, 03184/23 24 **8** **Landwirtschaftliche Fachschule G**
Admont, Fruchtjoghurt Apfel, 03613/25 00 **9** Edelhof **Grabin**, Pirching a. T., Geselchtes gekocht, 0664/42 50 798 **10** Florian **Zach** - Za
Mooskirchen, Osterkriener, 0664/30 156 36 **11** Bernhard **Kobald**, Teufenbach/Katsch, Putenschinken geräuchert, 0664/162 76 57 **12** Far
Gröbming, Ennstaler Steirerkas g.U., 0676/94 59 817 **13** Peter **Pollhammer**, Weißkirchen, Ziegenweichkäse, 0650/390 62 88 **14** **Landwir**
Fachschule Hatzendorf, Hatzendorf, Haussalami, 03155/22 520 **15** Sonja **Trummer**, St. Anna/Aigen, Frischkäse natur, 0664/40 18 601 **16**
Wildon, Osso Collo, 0664/517 52 68 **17** Bauernspezialitäten Familie **Reiter**, Heiligenkreuz/Waasen, Götzauser Schinkenspeck, 0660/766

eisch und Milch



Erstklassige Qualität mit unverkennbarem Geschmack und sorgfältiges, bäuerliches Handwerk – das zeichnet die Produkte der steirischen Bäuerinnen und Bauern aus.

Auf die Landwirtschaft ist Verlass! Wer Lebensmittel kauft, schenkt Vertrauen! Schließlich sind hochwertige Produkte die Basis für unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit. Den heimischen Bäuerinnen und Bauern wird dieses Vertrauen mehr und mehr entgegengebracht – beim Einkaufen ab Hof, beim Selbstbedienungsladen oder am Bauernmarkt. Auf sie ist nämlich Verlass, wenn es um ehrlich produzierte, sichere und hochwertige Lebensmittel geht.



Marianne Reinegger, Leitung Direktvermarktung in der LK-Steiermark: Wer direkt beim Bauern kauft, kauft beste Lebensmittel und auch eine große Portion Emotion – weil in jedem Produkt ganz viel Liebe und Leidenschaft für das Produkt steckt. Das schmeckt man!

STRAMETZ

Qualitätswettbewerb der bäuerlichen Produzenten!

Unsere Bäuerinnen und Bauern sind in selbstkritischer Weise stets auch um die Weiterentwicklung ihrer Produkte bemüht und stellen sich in Wettbewerben fachkundigen Juroren. Bei der heurigen Spezialitätenprämierung haben 101 Betriebe ganze 437 Produkte rund um Käse, Joghurt, Schinken und Speck eingereicht. Besonders erfreulich war, dass sich neben Etablierten viele, neue Betriebe diesem Kräftenessen gestellt haben. Das zeigt, wie wichtig es für die Produzenten ist, Topqualität herzustellen.

Das Beste für Gesundheit, Tierwohl und Klimaschutz

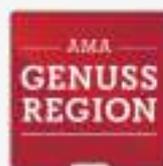
Für die Bevölkerung ist dieses Qualitätsbewusstsein ein absoluter Gewinn: Sie hat die Garantie, gesunde Produkte die nach bäuerlicher Handwerkskunst hergestellt wurden, zu bekommen. Und die Chance, Regionalität zu genießen, beziehungsweise die Gegend zu kennen, woher das Produkt stammt. Gleichzeitig trägt man mit dem Kauf regionaler Produkte zum Tierwohl und Klimaschutz bei.

Mit Professionalität, Leidenschaft und Zeit zu Top-Qualität!

Steirische Bäuerinnen und Bauern lassen ihren Produkten viel Zeit zum Reifen – eines ihrer Geheimnisse für Top-Qualität. Zeit nehmen sie sich aber auch für den Konsumenten, der Lebensmittel inklusive Infos direkt am Hof bekommt, Einblick in den Betrieb nehmen und persönlichen Kontakt zum Bauern pflegen kann. So werden Lebensmittel wieder erlebbar! Für die Bauern bedeuten die verschiedenen Wege der Direktvermarktung höhere Wertschöpfung und ein zusätzliches Einkommen.

TOP-QUALITÄT FÜR KONSUMENTEN UND HÖCHSTE WERTSCHÖPFUNG FÜR BAUERN

Heimische Produkte sind geprüfte und regelmäßig kontrollierte Produkte – das ist an verschiedenen Qualitäts-Zeichen (siehe rechts!) zu erkennen. Wer sich beim Kauf daran orientiert, hat mit Garantie hochwertige regionale Lebensmittel in der Tasche. Und: Er sichert damit, dass die Wertschöpfung beim Bauern bleibt, weil das der direkteste Weg vom Geld zum Landwirt ist!



National anerkannt!
Qualität und Herkunft des Produktes sind kontrolliert



Direktvermarktung
Bäuerliche Produktion und Veredelung hofeigener Produkte



Bio-Garantie
Bio-Produktion und Mitgliedschaft im Bioernteverband

uchspeck,
ant, Schnittkäse,
Grabnerhof,
ch Gourmet,
milie **Gruber,**
tschaftliche
Stefan **Arbeiter,**
82 11

Das Rennen um St. Kürbitz

Steirische Kürbisbauern lassen mit einem lehrreichen Brettspiel aufhorchen: Kinder tauchen in die Welt des Kürbiskernöls ein und lernen cleveres Wirtschaften.

Die heurige Kürbisernte ist bereits im Endspurt – gestartet wird hingegen gerade mit dem „Rennen um St. Kürbitz“. Dabei handelt es sich um ein spannendes, lehrreiches und unterhaltsames Brettspiel, das mit dem fachlichen Know-how der steirischen Kürbisbauern und mit der pädagogischen Unterstützung von Lehrerinnen und Lehrern der Volks- und Mittelschule Graz Straßgang, sowie mit der Hilfe von Schülerinnen und Schülern dieser Schulen, speziell für Volksschulkinder entwickelt wurde.

Coole und mit viel Liebe zum Detail handgezeichnete Illustrationen regen die Fantasie und Entdeckerfreude der acht- bis zehnjährigen an. Aber auch cleveres Wirtschaften ist beim „Rennen um St. Kürbitz“ gefragt. Denn Schülerinnen und Schüler lernen, dass nicht jeder Wunsch erfüllt wird und dass ganz unerwartet viel Geld in die Reparatur eines Traktors gesteckt werden muss. Und sie werden mit unterschiedlichsten Tücken rund um das Kaufen und Verkaufen konfrontiert. Freuen können sich die spielfreudigen Kinder hingegen über Taschengeld, das man geschickt anlegen kann. Zwischendurch sind spannende Fragen zu beantworten und zur Auflockerung wird gezeichnet und gehüpft. „Wir stellen



Schüler haben dieses wertvolle Brettspiel für Kinder mitkonzipiert. Reinhold Zötsch (l.) und der Grazer Schulstadtrat Kurt Hohenegger sind begeistert vom „Rennen um St. Kürbitz.“

KRISTOFERITSCH (4)

dieses spielerisch gut aufbereitete und pädagogisch wertvolle Spiel allen Volksschulen mit Nachmittagsbetreuung kostenlos zur Verfügung“, betont Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft der steirischen Kürbiskernöl-Produzenten.

Das „Rennen um St. Kürbitz“ macht Spaß und ist pädagogisch höchst wertvoll



WISSENSWERTES FÜR LEHRER, SPASS FÜR DIE KINDER

Kürbis-Wissen

Dem Brettspiel „Rennen um St. Kürbitz“ liegt auch ein Wissensheft für Lehrerinnen und Lehrer bei – mit umfassenden Informationen rund um Herkunft, Geschichte, Verarbeitung etc. des steirischen Ölkürbisses.



Kürbis-Spiel

Cooler Illustrationen sowie viel Fantasievolles, Entdeckens- und Wissenswertes stecken im Brettspiel „Rennen um St. Kürbitz.“

Anzufordern unter: **office@steirisches-kuerbiskernoel.eu**





REGIONALE GAUMENFREUDEN FÜR IHR BUSINESS

Die Steirerkraft Kernothek in Wollsdorf und der Steirerkraft Online-Shop bieten viele genussreiche steirische Geschenkpakete zur Auswahl.

Die schmackhaften Geschenkpakete sind in verschiedensten Größen und Preisklassen erhältlich. Für Vereine und Unternehmen lassen sie sich auf Wunsch mit kreativen Grußbotschaften versehen und können individuell mit einem Karton im Firmendesign sowie mit Logo gestaltet und verpackt werden.

Anfragen unter kernothek@steirerkraft.com



Firmengeschenke mit Steirerkraft

Wer schon jetzt an die Festtage denkt, kann seinen Kunden und Teammitgliedern ein besonderes Genusspaket von Steirerkraft schnüren. Dank des persönlichen Services mit individueller Verpackung.

Weihnachten zieht bekanntlich schneller ins Land als ein lieb ist. Für Unternehmen gilt daher: Besser gestern als heute an Weihnachtsgeschenke für die Kunden und Teammitglieder denken. Steirerkraft wartet dafür mit jeder Menge Lösungen auf. Denn alle Jahre wieder gilt es, ganz besonders in herausfordernden Zeiten, seinem Team Dankeschön für den Einsatz zu sagen.

Zeichen der Wertschätzung. Fündig werden Unternehmer, Personalverantwortliche, Betriebsräte oder Vereinsobleute in dieser Frage in der Steirerkraft Kernothek. Als echter Spezialitätenladen bietet sie eine Fülle an

regionalen Kostbarkeiten - vom Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. über Knabberkern-Variationen bis hin zur Steirischen Käferbohne g.U.. Steirische Geschenke sind ein Zeichen der Nachhaltigkeit und Wertschätzung - nicht zuletzt auch für die Qualitätsarbeit der heimischen Produzentinnen und Produzenten. Eine genussvolle Auszeit ist damit garantiert.

Persönliche Botschaften. Bei Genusspaketen für Kunden und Personal können, dank persönlicher Beratung und eines einzigartigen Services, sowohl der Inhalt als auch die Geschenkverpackung voll an die Bedürfnisse der Unternehmen angepasst werden. Man hat die Möglichkeit, ein individuel-

les Layout für die Verpackung der ausgewählten Geschenke zu gestalten. Auf Wunsch kann diese Verpackung mit persönlichen Botschaften und wahlweise mit dem Firmen-Logo versehen, oder sogar gänzlich im Corporate Design beziehungsweise individuellen Layout des Unternehmens gestaltet werden.

So wird die persönliche Note des Betriebs in stilvoller Art und Weise ein Teil des Dankeschöns ans Team. Der beste Zeitpunkt um rechtzeitig weihnachtliche Freuden zu planen? Jetzt!

www.steirerkraft.com

B2B-Anfragen richten Sie bitte an:
kernothek@steirerkraft.com

NEUES STEIRERKRAFT-KOCHBUCH

In Teil acht der Steirerkraft-Kochbuchreihe „Nouvöl Cuisine“ nimmt Anna Majcan, Steirerkraft Rezepte Rockerin 2021, alle mit auf eine kulinarische Weltreise. Die 23-Jährige hegt eine Leidenschaft für Ethno-Food und vereint für „Nouvöl Cuisine“ regionale Produkte mit den Küchen Israels, Indiens oder Vietnams.



Erhältlich im Steirerkraft Online-Shop

HOLZ FÜRS KLIMA



Holz statt Ziegel
Bei der Erzeugung von Ziegeln und/oder Beton werden enorme Mengen von CO₂ in die Atmosphäre freigesetzt. Eine Wand aus **Ziegeln** oder ein Scherbetonblock gibt **5 Tonnen** Kohlendioxid pro 50 Quadratmeter Wand an die Umgebung ab. Eine **Holzrahmenkonstruktion** mit einer Schalung aus Weichholz hingegen nur **1,5 Tonnen**. Somit könnten durch die Verwendung von Holz **3,5 Tonnen** Kohlendioxid (CO₂) eingespart werden.

Der Wert von Holz für den Klimaschutz



1 m³ Holz speichert rund **1 Tonne Kohlendioxid (CO₂)**



Wird nur **1 m³ Holz** verbaut, etwa für Möbel, erspart das der Atmosphäre **2 Tonnen CO₂**



Wird **1 m³ Holz** verheizt, ersetzt das rund **200 Liter Erdöl**



Werden zum verarbeiteten Holz zusätzlich weitere **100 m³ Holz** verarbeitet, schafft das **1 Arbeitsplatz**.



Bewirtschafteter Wald ist der beste Klimaschützer und ein wichtiger Arbeitgeber.

BERGMANN

Bewirtschafteter Wald ist ein Klimaschützer

Soll der Wald ein vitaler und ertragreicher Klimaschützer sein, muss er professionell bewirtschaftet und gepflegt werden.

Die Steiermark ist das Wald- und Holzland Nummer eins in Österreich. Das mag vielen bekannt sein! Weit weniger bewusst ist jedoch, dass ein nachhaltig bewirtschafteter Wald der beste Klimaschützer ist. Und dass ein bewirtschafteter Wald auch ein ganz bedeutsamer Arbeitgeber und durch seine zusätzliche Wertschöpfung eine starke Stütze für die regionale Wirtschaft ist – insbesondere in benachteiligten Regionen. Konkret heißt das zum Beispiel, dass in der Steiermark rund 70.000 Menschen durch den heimischen Wald ein Einkommen beziehen. Die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Wälder ist zudem ein europaweites Vorzeigebispiel für eine gelebte ökosoziale Marktwirtschaft. Laut aktuellen Berechnungen des Wirtschaftsforschungsinstitutes WIFO sichert die steirische Forst- und Holzwirtschaft nahezu 30.000 Arbeitsplätze.

Aktiv bewirtschafteter Wald ist zudem der beste Klimaschützer.



LK-DANNER

„Höhere Biodiversität und Arbeitsplätze dank Waldbewirtschaftung.“

Andreas Steinegger
Kammerobmann

Renommierete Forschungseinrichtungen haben unterschiedliche Klimaszenarien simuliert und herausgefunden, dass gerade bewirtschafteter Wald und der Holzprodukte-Kreislauf am stärksten zum Klimaschutz beitragen. Ein nicht bewirtschafteter Wald würde hingegen den Klimawandel rasant anzeigen.

Denn: Der Wald entzieht der At-

mosphäre klimaschädliches Kohlendioxid (CO₂), ebenso speichern Holzubauten Kohlenstoff, während gleichzeitig junge Bäume anstelle des geernteten Holzes nachwachsen.

Übrigens: Der steirische Wald könnte eine Mehrmenge von einer Million Festmeter für den Holzbau aufbringen, ohne die Nachhaltigkeit zu gefährden.

DAS KANN UNSER WALD

Schützt das Klima! Wird Wald bewirtschaftet und gepflegt, trägt er wesentlich zum Klimaschutz bei. Holz vermeidet CO₂-Emissionen und bindet CO₂ (siehe Grafik links)!

Sichert Arbeitsplätze! 70.000 Menschen verdanken dem heimischen Wald ihr Arbeitseinkommen.

Bringt Devisen! Die heimische Forst- und Holzwirtschaft ist neben dem Fremdenverkehr der größte Devisenbringer. Außenhandels-Überschuss: 4,6 Milliarden Euro.



ICH SCHAU AUF



Nützlingseinsatz



*nachvollziehbare
Herkunft*



beste Qualität



regelmäßige Monitorings

WEIL ICH AUFS AMA-GÜTESIEGEL SCHAU.



Wer beim Einkaufen auf Obst und Gemüse mit dem AMA-Gütesiegel schaut, schaut auf mehr. Auf nachvollziehbare Herkunft, weil Anbau, Ernte, Sortierung und Verpackung in Österreich erfolgen müssen – und auf vieles mehr.

*Ich schau auf **amainfo.at***



Der Steiermarkhof ist das modernste Bildungszentrum Österreichs. Er ist nicht nur ideal zum Bilden, Tagen und Nächtigen, sondern auch zum Feiern.



Kontakt: www.steiermarkhof.at, office@steiermarkhof.at, 0316/8050 7111

FOTOLIA, PFABIGAN, PACHERNEGG

Mit voller Kraft in die Zukunft

Der Steiermarkhof feiert doppelten Geburtstag und blickt kraftvoll in die Zukunft.

Der Steiermarkhof gilt als das innovativste und aktivste Bildungshaus Österreichs. Heuer feiert das Bildungs-, Kultur- und Tagungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark, in der Ekkehard-Hauer Straße 33 in Graz, 70 Jahre Bildungszentrum und 50 Jahre Kulturarbeit!

Wie sehr sich der Steiermarkhof zum vielbesuchten Treffpunkt von Stadt und Land entwickelt hat, unterstreichen nicht zuletzt

die mehr als 73.000 Personen, die jährlich die umfassenden Bildungs- und Schulungsangebote sowie die Nächtigungsmöglichkeiten in Anspruch nehmen. Allein am Weiterbildungssektor stehen den Bildungsfreudigen pro Jahr 2.000 Veranstaltungen zur Verfügung – dafür kann der Steiermarkhof mittlerweile 20 hochmoderne, multimedial ausgestattete Seminarräume anbieten. Die Hälfte davon ist mit modernster Hybrid-Technik für Online-Veranstaltungen ausgestattet.

Seit 50 Jahren ist der Steiermarkhof aber auch wichtiges Sprungbrett für junge steirische Künstlerinnen und Künstler und eine geschätzte Bühne für alle Kultur- und Kunstinteressierten, für die immer wieder interessante Ausstellungen kuratiert werden.

STEIERMARKHOF PUNKTET AUF ALLEN EBENEN



SALSNIG

Modernste Ausstattung! Der Steiermarkhof ist in Sachen Technik einzigartig unter den österreichischen Bildungszentren. Dafür sorgen 20 multimedial ausgestattete Seminarräume, die Hälfte davon verfügt über modernste Hybrid-Technik.



ADOBE STOCK

Feiern mit Stil! Ob Firmen-, Weihnachts- oder Geburtstagsfeier, der Steiermarkhof bietet die ideale Bühne für gut organisierte Feste – die hauseigene Küche erfüllt individuelle, kulinarische Wünsche. Das Ambiente ist stilvoll, die Umgebung ruhig.



LK-DANNBERG

Regionale Bio-Qualität! In der Küche wird großer Wert auf hochwertige regionale Zutaten gelegt. Die Produkte kommen vorwiegend von Bauern aus dem Umkreis von nur 30 Kilometern und sind zu 30 Prozent Bio-Qualität.



STEIERMARKHOF

Grün und klimafreundlich! Nicht nur, dass der Steiermarkhof in eine wunderbare grüne Umgebung eingebunden ist, es wird auch auf „grüne“ Energie gesetzt – es gibt vier E-Tankstellen und eine Bushaltestelle quasi direkt vor der Tür.

STARKES SYMBOL



PACHERNEGG

Mit der Kraft des Stiers! Der Grazer Künstler Gerhard Almbauer hat zum 70er ein starkes Zeichen gesetzt: Stier „Philo“ steht für die Kraft der Bildung, der Landwirtschaft, der Bäuerinnen und Bauern und natürlich des Steiermarkhofs

STARKES TEAM



PACHERNEGG

Bildung ist Basis fürs Leben! Steiermarkhofleiter Dieter Frei (l.), Seminarhoteleiterin Viktoria Pirker und der pädagogische Leiter Johann Baumgartner bereiten mit ihrem Einsatz und ihrem Team den Boden für lebenslanges Lernen auf.