

GENUSS *auf steirisch*

**Steirerkraft setzt steirisches Kürbiskernöl
als Lebenselixier in Szene und wird
dafür vielfach ausgezeichnet.**

Seiten 8/9



Das nennt sich Kern-Kompetenz



WEINLESE LÄUFT AUF HOCHTOUREN

Steirische Winzer fahren die Ernte 2022 ein und freuen sich über Top-Trauben. Bald gibt's Junker! **Seiten 2/3**



BESTE STEIRISCHE SPEZIALITÄTEN

Prämierte Köstlichkeiten direkt vom Bauern – von Fleisch und Wurst über Käse bis Joghurt und Butter **Seiten 6/7**



HOLZBAU GEHÖRT DIE ZUKUNFT

Die neue Bezirkskammer Weststeiermark gilt als Vorzeigeprojekt in Sachen innovativer Holzbau **Seite 10**

WEINFESTE 2022**Wein, Sturm, Kastanien.**

Mit der Weinernte sind in den steirischen Weinbauregionen auch immer zahlreiche traditionelle Feste mit kulinarischen Genüssen und unterhaltsamen Programmen rund um den steirischen Wein verbunden.

Infos: www.steiermark.wine/veranstaltungen

Junker-Präsentation.

Höhepunkt ist die Junker-Präsentation am 9. November in der Grazer Messe. Unter dem Motto „Der Junker ist da!“ präsentieren mehr als 100 Junker-Winzer den neuen Wein. Start: 17 Uhr. Infos und Tickets siehe rechts unten!



Hier geht's zu allen Festen rund um den steirischen Wein.

Die Weinlese läuft auf Hochtouren

Hochbetrieb bei den steirischen Weinbauern: Lese ist voll im Gange, bald gibt es den Junker 2022!

Der Prachtsommer hat die Trauben im Rekordtempo zur Vollreife gebracht. Da heißt es für die steirischen Weinbäuerinnen und Weinbauern keine Zeit verlieren und die Ernte 2022 einfahren! Rund zehn Tage früher als sonst hat die traditionelle Weinlese in der Steiermark

heuer begonnen. Bedingt durch die etwas frühere Blüte, vor allem aber aufgrund der durchgehenden Hitzeperiode im Juni und Juli und der spät eingesetzten Gewitterregen.

Jetzt läuft die Hauptlese. Die ersten Trauben wurden jedoch bereits in den ersten Septembertagen für die Produktion von Sektrgrundwein und Sturm geerntet. Werner Luttenberger, Weinbaudirektor und Geschäftsführer von Wein Steiermark: „Bei den Junker-Trauben wurde in den drei Regionen Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeier-

mark der größte Teil bereits geerntet und gekeltert. Und Verkostungen der Trauben zeigen auch heuer wieder sehr fruchtige Aromen bei ausgewogener, harmonischer Säure.“ Was heißt das für den neuen Jahrgang? „Dass lässt uns hoffen, dass es wie durchgehend seit 2017 wieder einen hervorragenden Jahrgang geben wird“, macht Luttenberger Gusto auf den 2022er!

Offizieller Verkaufsstart für den Junker ist der 25. Oktober. Ab diesem Zeitpunkt ist der echte steirische Junker bei Junker-Winzern vor Ort oder online, in der

WIR MACHT'S MÖGLICH.



**01.–31.
OKTOBER**

RAIFFEISEN OKTOBER- GESPRÄCHE

Wenn alles unsicher scheint, ist es Zeit, sich Zeit zu nehmen. Um sich zu orientieren, nachzufragen, abzuwägen. Kann ich mir eine Vorsorge in der jetzigen Zeit überhaupt noch leisten? Ob Sparbuch, Wertpapiere oder Lebensversicherung – wir von Raiffeisen kennen die Möglichkeiten und empfehlen den Anlagemix, der genau zu Ihnen passt. Nachhaltig, erfolgreich und individuell. Reden wir darüber.



raiffeisen.at/steiermark/oktober-gespraech



Bei den steirischen Weinbauern ist die Lese voll im Gange, der Sturm ist trinkfertig und bald gibt es auch schon den Junker!

FOTOKUHL, LAMPRECHT, FLORA P., ADOBE

Gastronomie und im gut sortierten Handel erhältlich. Luttenberger: „Es kann also bereits mit einem frischen fruchtigen 2022er auf den Nationalfeiertag angestoßen werden. Der Junker ist ja ein Vorbote des neuen Jahrgangs, der stets mit Spannung erwartet und mit viel Freude verkostet und getrunken wird – und das Warten auf die DAC-Weine verkürzt.“ Den DAC-Weinen gibt das steirische Herkunftssystem nämlich Zeit für Entwicklung und Reife. Gebietsweine kommen ab dem 1. März auf den Markt; Orts- und Riedenweine ab dem 1. Mai nach der Ernte.

Bis dahin stehen all jenen, die bereits ein Tröpfel vom „2022er“ genießen möchten, rund 400.000 Flaschen Junker von rund 150 Junker-Winzern zur Verfügung. Und das in unterschiedlichsten Varianten – klassisch als trockener Weißwein, als Schilcher-Junker oder



„Original steirischer Junker ist doppelt geprüfte Qualität.“

Werner Luttenberger
Weinbaudirektor

ganz in Rot. Wofür sich Weinfreunde auch entscheiden, auf jeden Fall schmeckt jeder steirische Junker erfrischend und spritzig, besticht durch Eleganz und jugendlich-fruchtige Aromen. Da jeder Junkerweiner seinen Junker auf Basis der eigenen Rebsorten komponiert, hat jeder auch seine individuelle Geschmacksnote. Der

steirische Junker eignet sich übrigens hervorragend als Aperitiv und ist idealer Begleiter zu saisonalen, regionalen Gerichten.

Original steirischer Junker ist doppelt geprüfte Qualität! Deshalb sollte man auch stets zum Original greifen. Denn ein Jungwein, der zum steirischen Junker ernannt werden will, muss zuerst im Labor und vor einer sechsköpfigen Kostkommission als Qualitätswein bestehen. Dann erst prüft die Kostkommission, ob der junge Wein auch tatsächlich die Junker-Kriterien erfüllt. Originalen steirischen Junker erkennt man daran, dass er auf dem Flaschenetikett und der Kapsel das Junkerzeichen mit dem Steirerhut und Gamsbart und dem R als registrierte Marke trägt.

Infos zum steirischen Junker, alle Junker-Winzer und Junker-Wirte 2022 auf steirischerjunker.at

EDITORIAL



Franz Titschenbacher,
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

MELBINGER

Halten wir jetzt zusammen!

Nur mehr wenige von uns haben Zeiten durchgemacht, die so turbulent und unsicher gewesen wären wie jene, die unser Land und die Welt gerade erleben. Nichts ist in solchen Zeiten wichtiger, als Stabilität und Sicherheit – für das gesamtgesellschaftliche Wohl und vor allem auch für jeden Einzelnen von uns. Ein solcher Sicherheits- und Stabilitätsfaktor in unserem Land ist die heimische Land- und Forstwirtschaft; sind die Bäuerinnen und Bauern, die uns auch in turbulenten Zeiten mit hochwertigen Lebensmitteln versorgen. Damit das aber auch so bleiben kann, braucht es das Zusammenwirken aller. Und ein hellwaches Auge auf so manche Entwicklung, die so gar nicht nach unserem Geschmack ist. Wenn etwa der Handel bei „günstigen“ Eigenmarken satte Preiserhöhungen vollzieht. Just bei jenen Produkten also, wo man am allerwenigsten weiß, was drinnen steckt und woher sie stammen. Davon dürfen wir uns nicht blenden lassen! Wer jedoch zu heimischen Produkten greift, bekommt garantierte Qualität und stärkt die für unsere Lebensmittelversorgung unverzichtbare Landwirtschaft. Also: halten wir zusammen! Für unsere Bäuerinnen und Bauern, für unsere sichere Versorgung, für unser Klima, für unser Land!



Hier geht's zu den Tickets und allen Infos rund um die Junkerpräsentation am 9. November 2022 in Graz.

Beim **Essen** nicht an Märchen glauben

Warum es beim Essen so wichtig ist, die Märchenwelt allmählich zu verlassen und in der Realität anzukommen.

So mühsam das bisweilen sein mag, Realität ist die Welt, in der wir leben.

Es ist eine Binsenweisheit: Lebensmittel sind Geschmackssache. Aber wie entsteht unser Geschmack eigentlich? Was einem schmeckt, was man genießt, das hängt von vielen Faktoren ab. Der tatsächliche Geschmack der Lebensmittel ist nur einer davon. Was wir mögen, ist das Ergebnis

unseres bisherigen Lebens. Man mag, was daheim von den Eltern gekocht wurde, was die Freunde mochten und mögen, welche besonderen Erfahrungen man gemacht hat, gute wie schlechte. Diese Erlebnisse prägen. Beispielsweise das grausliche Gatsch-Gemüse in der Jugendherberge oder andererseits das g'schmackig resche Speckbrot nach einer anstrengenden Wanderung. Doch das ist nur ein Teil der Geschmacksbildung.

Die Märchenwelt Geschmack wird heutzutage maßgeblich durch Werbung und Medien gebildet. Und soweit es Lebensmittelwerbung betrifft, leben wir in einer Märchenwelt, die die Realität gerne ignoriert. All diese Idyllen, die über Bildschirme flimmern

und von Plakaten herabstrahlen. Idylle existiert, aber sie ist die Ausnahme, nicht die Norm. Was hingegen nicht existiert – und auch nie existiert hat – ist die idealisierte, um nicht zu sagen „disneyfizierte“ Version der Vergangenheit, die uns überall als kauf- und appetitanregende Gegenwart gezeigt wird.

Wenn es ums Essen und Trinken geht, ist die Inszenierung von Tradition und Ursprünglichkeit von großer Bedeutung. Es ist eine Inszenierung, die aufs Herz zielt, damit sich die Geldbörsen weit öffnen. Damit sind sie gewissermaßen Elemente der „emotionalen Kundenbindung“. Zeitgemäße Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion hingegen werden kaum gezeigt. Sei es, weil wir

meistens gar nicht so genau wissen wollen, wie zeitgemäße Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion wirklich ausschauen. Sei es, weil es fast niemanden gibt, der Interesse daran hat, sie zu zeigen.

„Der Utopist sieht das Paradies, der Realist das Paradies plus Schlange.“

Friedrich Hebbel
Deutscher Dramatiker
(† 1863)

Aber wieso sollte das ein Problem sein? Ganz einfach. Weil wir nicht so weitermachen können wie bisher. Weil unter anderem Tierwohl, Klima- und Umwelt-

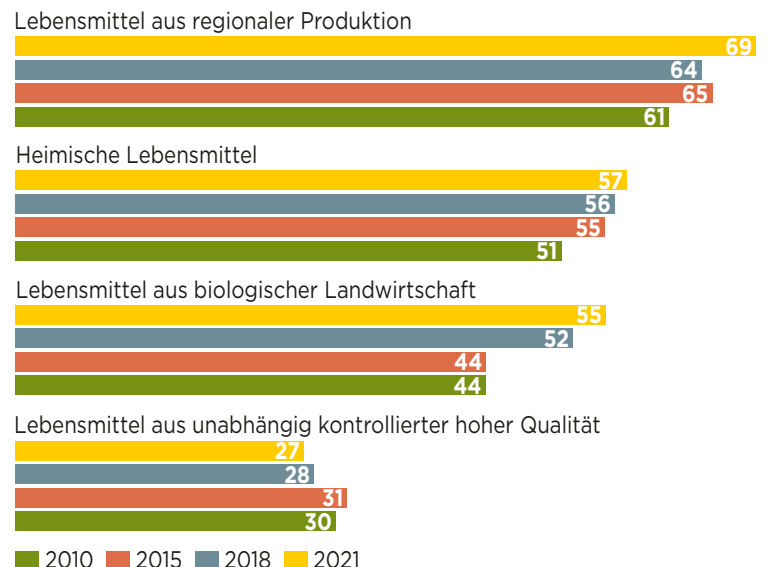


Regionalen, heimischen Lebensmitteln aus Bio-Produktion gehört ganz eindeutig die Zukunft.

BERNHARD BERGMANN

TRENDS: REGIONALE, BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL

Blicken Sie nun bitte in die Zukunft: Was meinen Sie, werden folgende Lebensmittel in Zukunft an Bedeutung gewinnen, gleichbleiben oder an Bedeutung verlieren?



Werte: an Bedeutung gewinnen
Quelle: RollAMA Motivanalyse April 2021/AMA-Marketing; Angaben in %, n=2.007



Wir können uns beim Essen bewusst entscheiden – für ein besseres Schnitzel etwa, wo regionale Qualität, Tierwohl und der Einsatz steirischer Bäuerinnen und Bauern drinstecken.

LK, DANNER, BERNHARD BERGMANN



schutz sowie Landschaftspflege maßgeblich davon abhängen, wo und was wir einkaufen und wie wir uns ernähren. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um das Mittagessen in der Kantine handelt, um die Wurstsemmel von der Tankstelle oder um das aufwendige Menü im Haubenlokal. Jede Mahlzeit auf unseren Tellern ist eine Entscheidung, die wir bereits getroffen haben. Jede Entscheidung, die wir treffen, hat Folgen für Menschen, Tiere und Pflanzen.

Bewusst entscheiden! Wir könnten uns bewusst für ein besseres Schnitzel entscheiden. Ein besseres Schnitzel wäre etwa eines, für das Schweine ihr Leben ließen, die auf einem Bauernhof in der Region in einem Tierwohlstall ein spannendes, stressarmes Leben hätten, dann, nicht weit entfernt von dort, in einem modernen Schlachthof geschlachtet wurden. All das nach den hohen Standards der Tierwohlmodule im AMA-Güte-

siegel und selbstverständlich unabhängig kontrolliert. Wir könnten uns für ein besseres Schnitzel entscheiden, wenn wir uns überhaupt entscheiden könnten.


Denn wenn man nicht selbst kocht, ist meist vollkommen unklar, woher die Zutaten stammen und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Bewusst entscheiden kann man sich aber nur, wenn man weiß, wofür oder wogegen man sich entscheidet. Klar ist aber auch, wenn wir kön-

nen, wie wir wollen, wissen wir ganz genau, was wichtig ist. Denn dass es auch anders geht, zeigen etwa die Mitgliedsbetriebe der AMA-Genussregion aus der Gastronomie. Nicht nur verpflichten sie sich freiwillig dazu, ihre Produkte von Produzenten aus der Region zu beziehen, sie lassen sich auch freiwillig kontrollieren.

Und soweit es den eigenen Einkauf betrifft, sind sowohl die AMA-Genuss-Direktvermarkter (sprich Hofläden, Bauernmärkte)

als auch das AMA-Güte- sowie das AMA-Biosiegel auf Lebensmitteln im Supermarkt Garant für kontrollierte Qualität. Das schließt nachvollziehbare regionale Herkunft ebenso mit ein wie die Produktionsbedingungen und den Umgang mit Tier und Natur.

Um die Welt gestalten zu können – und genau das tun wir mit jeder Entscheidung, die wir treffen –, müssen wir uns der Realität stellen. In der müssen wir ja auch leben. Gestalten wir sie!



+ MEHR TIERWOHL

amainfo.at

MEHR TIERWOHL

Mit dem AMA-Gütesiegel Zusatzmodul „Mehr Tierwohl“ geht die AMA einen Schritt weiter und schließt die Lücke zwischen dem AMA-Gütesiegel und dem AMA-Biosiegel. Unter anderem mehr Platz, eingestreute Liegeflächen und Beschäftigungsmaterial für die Tiere sowie die Möglichkeit, ihren natürlichen Verhaltensweisen nachzugehen, erhöhen den Haltungsstandard und sind ein wesentlicher Schritt hin zu besserer Tierhaltung.

amainfo.at



LANDESSIEGER



Karreespeck
Waltraud und
Manfred Zeiner,
St. Peter/
Kammersberg



Bauchspeck
Alexander
Dornbusch,
Aigen/Ennstal



Weichkäse
Josef Fischer,
Kitzeck



Joghurt
Christina und
Robert
Grammelhofer,
Aflenz



Rohwurst
Franz Josef
Jauk, Gnas



Rohpökelware
andere Tierart,
Rosemarie und
Johann Lenz,
DL



Rohpökelware
ungeräuchert
Christina und
Josef Neuhold,
St. Veit/Südst.

Direkt vom Bauern schmeckt's am allerbesten

Spezialitätenprämierung: Das Beste von steirischen Bäuerinnen und Bauern.

„Es werden jetzt wohl schon um die zehn Jahre sein, dass wir im Hofladen der Familie Reiter in Heiligenkreuz am Waasen einkaufen. Das gehört für uns schon zum Wochenablauf. Wir schätzen es einfach, zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen, die wir essen. Krainer und Kochschinken sind einfach spitzenmäßig. Das wurde

jetzt ja auch von Experten bestätigt“, schwärmen Birgit und Gernot Mannheim aus Leibnitz vom Angebot des Doppelländessiegers bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2022 (siehe unten!).

Diese eindrucksvolle Leistungsschau rund um regionale Schinken-, Wurst- und Milchprodukte hat wieder einmal gezeigt, dass die Steiermark dank des großen Know-hows und des großen Engagements und Innovationsgeistes der heimischen Bäuerinnen und Bauern ein wahres kulinari-

sches Schlaraffenland darstellt. Ob Kochschinken oder Bauchspeck, ob Käsespezialitäten wie Bio-Camembert, Kernölroulade oder Schnittkäse, ob herrlich cremiges Joghurt oder Butter – was steirische Bauern produzieren, ist allerhöchste Lebensmittelqualität und allerhöchster Genuss. Dafür steht nicht zuletzt auch die Qualitätsmarke „Gutes vom Bauernhof“, die ein Garant für Sicherheit bezüglich Herkunft, Herstellung und Qualität ist.

„Gerade in derart turbulenten Zeiten, wie wir sie momentan erle-

DIE QUALITÄTS-MARKE



Gutes vom Bauernhof.

Die Qualitätsmarke der Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ) steht für eine professionelle Direktvermarktung. Konsumenten bietet sie Sicherheit bezüglich Herkunft, Herstellung und Qualität.

DOPPEL-LANDESSIEGER



Fleischwurst

Anita und W. Heiligenkreuz einen Doppelsieger in der Kategorie Fleischwurst. Platz – mit ihrer hervorragenden



Spezialitäten-Landesprämierung: Bäuerliche Direktvermarkter beeindruckten mit einer hochwertigen und vielfältigen Palette an regionalen Köstlichkeiten. Dafür gab's Auszeichnungen!

DANNER



„Prämierte Spezialitäten stehen für traditionelles Handwerk und außergewöhnliche Rezepte.“

Marianne Reinegger
Leitung Direktvermarktung, LWK

ben, ist es wichtig, den Kunden Vertrauen und Sicherheit zu schenken. Regionale Lebensmittel von unseren Direktvermarktern stehen genau für diese Werte“, betont Marianne Reinegger, Referatsleiterin Direktvermarktung in der Landwirtschaftskammer Steiermark. Aus der Region, direkt vom Bauern, kurze Wege und leistbare Lebensmittel – diese Vorzüge überzeugen.

450 Produkte haben sich heuer bei der Steirischen Spezialitätenprämierung der Qualitätsprüfung gestellt. In insgesamt 30 unterschiedlichen Kategorien von

Karree und Rohwurst über Frisch-, Weich- und Schnittkäse bis zu Butter und Joghurt.



„Als Prüfverfahren wird die genormte Methode ‚Beschreibende Prüfung mit Bewertung‘ angewendet, bei der die einzelnen Attribute – Aussehen, Konsistenz, Geruch, Geschmack – mit Punkten bewertet werden“, gibt Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums Wieselburg, Einblick in das strenge Verfahren. Bei einer derart hohen Messlatte ist natürlich garantiert, dass nur die allerhöchste Qualität bestehen kann.



GOLD UND SILBER

Alle Landessieger erhalten eine Landessieger-Tafel sowie goldene Aufkleber „Landessieger“. Für 235 Produkte gibt es eine Goldmedaille sowie goldene Aufkleber. 199 Mal wurde eine „Silberne“ vergeben.



LANDESSIEGER



Karree
Stefan Arbeiter, Wildon



Regionale Spezialitäten
Waltraud Schläffer, Knittelfeld



Schnittkäse
Jenny und Gerhard Schrempf, Haus im Ennstal



Frischkäse
Sylvia und Markus Schützenhöfer, Grafendorf/HB



Schinkenspeck
Gernot und Rupert Stoff, Fresing/Kitzeck



Frischkäsezubereitung
Elisabeth und Alois Thaller, Bad Waltersdorf



Butter
Anita und Peter Planitzer, Radmer

ALLE AUSGEZEICHNETEN BETRIEBE

Qualität auf einen Blick. Dieser QR-Code führt zu allen ausgezeichneten Betrieben der Steirischen Spezialitätenprämierung 2022 - und somit zu einer hervorragenden Palette an hochwertigen regionalen Fleisch- und Milchprodukten; traditionell, aber auch innovativ hergestellt von den steirischen Bäuerinnen und Bauern.



t und Kochschinken.
Wolfgang Reiter aus ...
... am Waasen dürfen sich über ...
... landessieg freuen. Sie holten sich ...
... orie Fleischwurst und in der ...
... Kochschinken jeweils den ersten ...
... hren Krainer-Würsten und einem ...
... den Kochschinken.

Prämiert in den Herbst



Für die Bestrebungen in Sachen Nachhaltigkeit und Markenqualität wurde Steirerkraft fünfmal ausgezeichnet. Die neue Markenleitkampagne des Unternehmens setzt voll auf Kern-Kompetenz - und auf Humor.

Man erzählt sich, Steirer trinken morgens nach dem Aufstehen einen Schluck Kürbiskernöl. Das ist gelogen. Steirer trinken morgens ein Fläschel Kürbiskernöl. Man erzählt, sie tun das ihrer Gesundheit zuliebe. Nein, sie tun das, weil es so gut schmeckt! Insofern müsste man jeden Steirer am grünschimmernden Hautton und am fein nussigen Geruch erkennen.“

Die Stimme. Das meint zumindest die Erzählerstimme in den fünf neuen Steirerkraft Radiospots, sie gehört Burgschauspieler Peter Simonischek. Humorvoll und mit Augenzwinkern erzählen die Spots lebenslustige Geschichten

aus der Steiermark. Visuell zeigt sich die neue Markenleitkampagne spielerisch und unkonventionell.

Nachhaltigkeit gewinnt. Die Grundpfeiler gesunde Ernährung, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen in der Kampagne im Mittelpunkt. „Diese Werte sind bei unserem Unternehmen nicht bloß Lippenbekenntnisse. Seit Anfang 2022 ist Steirerkraft klimaneutral und setzt somit ein wichtiges Zeichen für nachhaltige Landwirtschaft und Produktion“, betont Estyria-Geschäftsführer Wolfgang Wachmann.

Die Steirerkraft Nachhaltigkeitsstrategie wurde in einer eigenen

Kampagne - kreiert mit der Agentur Raminger & Hirzberger - unter dem Motto „Kleiner Abdruck, große Wirkung“ transparent kommuniziert. Damit konnte auch die Jury beim PR-Panther überzeugt werden. Für Steirerkraft ist der Landespreis für PR in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ eine Bestätigung für konsequente Bemühungen, das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen zu schärfen.

Champion im Ölregal. Steirerkraft Kürbiskernöl geht zudem als Vierfachsieger beim Market Quality Award hervor. Die größte, unabhängige Speiseölstudie Österreichs bescheinigt Steirerkraft die höchste Kaufbereitschaft, die mit Abstand sympathischste bzw. vertrauensvollste Marke und sieben von zehn Kenner von Steirerkraft wären enttäuscht, wenn es diese Marke nicht mehr geben würde.

Dass der steirische Kürbiskern ein echter Wunderwuzzi ist, kann man mittlerweile auch belegen. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse bestätigen die Vorteile

für körperliches und geistiges Wohlbefinden. Seine Inhaltsstoffe machen ihn außerdem zu einem wahren Mood Food - dem aktuellen Ernährungstrend. Nachweislich können die vielfältigen Inhaltsstoffe auch die Stimmung positiv beeinflussen.

Bewusste, natürliche Ernährung boomt. Speziell in Krisenzeiten setzen viele Menschen auf einen neuen Lebensgenuss oder Selbststärkung: Yoga, Sport, gesunde Ernährung werden immer mehr ein zentraler Teil des Lebensalltags. „Die Steirerkraft Naturprodukte liegen damit voll im Trend“, freut sich Wolfgang Wachmann.

Mitmachen. Zur neuen Werbelinie wird eine Vielzahl an Maßnahmen gesetzt, die auf unterhaltsame und kreative Art zum Mitmachen einladen. Zu gewinnen gibt es u.a. eine steirische Kulinarikreise für zwei Personen.

INFORMATIONEN zum Gewinnspiel und alle Spots unter www.steirerkraft.com



TESTSIEGER

Steirerkraft Kürbiskernöl wurde beim Market Quality Award des Market Instituts vierfach ausgezeichnet - als Testsieger in den Kategorien Kaufbereitschaft, Markentreue, Vertrauen und Sympathie.



Mehrfachauszeichnung für Steirerkraft: Große Freude über den PR Panther und den Market Quality Award

MICHAELA BEGSTEIGER

GANZ KURZ

Kulinarische **Glücklichmacher:** Happy Food aus der Steiermark

Lebensmittel mit bestimmten Inhaltsstoffen, dazu gehören beispielsweise auch steirische Kürbiskerne und Käferbohnen, sollen die Stimmung verbessern. Dafür sind unter anderem die Aminosäure Tryptophan sowie spezielle Vitamine und Mineralstoffe verantwortlich. Steirerkraft Rezepte Rocker Ludwig Sandtner hat mit seinen Kreationen neue kulinarische Wege eröffnet und mit dem Käferbohnen-Krautstrudel einen besonders steirischen Glücklichmacher kreiert.



Steirerkraft Rezepte Rocker Ludwig Sandtner hat einen Käferbohnen-Krautstrudel kreiert

KUMP.PHOTOGRAPHY



EXTRA-TIPP:

QR-Code scannen und selbst probieren

SteirerKraft

Das Lebenselixier der Steirer

Das steirische Kürbis kernöl

STARKÖCHE IN DER JURY



Robert Letz:
Öle haben
eine enorme
Geschmacks-
vielfalt



Silvio Nickol:
Die Qualität
ist ganz ein-
fach hervor-
ragend HUTTER

„Hauben“ fürs Kernöl

Der Gault&Millau setzt nicht nur Köchen und Restaurants Hauben auf, auch das steirische Kürbiskernöl wird vom führenden Gourmetguide bereits seit 17 Jahren mit Auszeichnungen bedacht. Nicht zuletzt deshalb, weil das EU-herkunftsgeschützte steirische Kürbiskernöl in der heimischen Spitzengastro-

nomie mittlerweile seinen fixen Stammpflicht hat. Deshalb sind in der Jury, die aus 20 fachlich vorselektierten steirischen Kürbiskernölen die Besten unter den Besten aussuchen, auch immer wieder heimische Spitzenköche vertreten (siehe links!).

Wie etwa Haubenchef Robert

Letz, der aus dem Schwärmen gar nicht mehr herauskommt: „Das sind ganz erstaunliche Qualitäten mit einer bemerkenswerten Bandbreite von dezenten Röstaromen bis hin zu kräftigen Nuancen.“ Für Kernölfan und Spitzenkoch Max Stiegl, der unter anderem im Gut Purbach den Kochlöffel schwingt, ist es zudem ganz wichtig, „dass heimische Produkte wie das steirische Kürbiskernöl eine derartige Bühne bekommen“.

Gewinner bei der heurigen Gault&Millau-Prämierung war Erich Sommer aus St. Johann in der Haide. Er holte sich den ersten Platz vor Martin Pronegg aus St. Johann im Saggautal und der Esterer Ölmühle in Feldkirchen bei Graz.

Köche lieben Kürbiskernöl.

In der heimischen Spitzengastronomie hat das steirische Kürbiskernöl einen Stammpflicht. Deshalb sitzen in der Gault&Millau-Jury auch stets heimische Spitzenköche. Heuer dabei: Max Stiegl (Gut Purbach), Robert Letz (Winklers Zum Posthorn), Silvio Nickol (Palais Coburg), Heidi Ratzinger (Wirtschaft am Markt), Marcel Ruhm (Dining Ruhm)



GF Reinhold Zötsch, Martin Pronegg (Platz 2), das Sieger-Paar Erich und Annemarie Sommer, Patrick Esterer (Rang 3). (v. l.) HUTTER

steirisches-kuerbiskernoel.eu



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Die größte Bezirkskammer Österreichs hat sich für den größtmöglichen Einsatz von Holz entschlossen. Eine Investition in Umwelt, Regionalität und in die Zukunft.

DANNER

Zukunft ist ganz auf Holz gebaut

Die neue Bezirkskammer Weststeiermark, die größte Bezirkslandwirtschaftskammer Österreichs, bietet nicht nur geballtes Fachwissen und umfassende Service- und Dienstleistungen für rund 9.000 Bäuerinnen und Bauern, sie ist vor allem auch ein Vorzeigeprojekt in Sachen innovative Holzbauweise.

Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit waren wichtige Grundsätze bei der Errichtung dieses Baus, weshalb als vorrangiges Baumaterial auch der nachwachsende Rohstoff Holz eingesetzt wurde. Der Neubau ist weitgehend in konstruktiver Holzbauweise errichtet. Fenster, Türen, Böden, Wandverkleidungen und öffentliches Mobiliar sind ebenfalls aus Holz hergestellt (siehe rechts!). Damit hat man sich eine ganze Reihe von Vorteilen zunut-



„Holz sorgt für Wohlstand und Arbeitsplätze – vor allem in den ländlichen Regionen.“

Christian Hammer
Geschäftsführer proHolz Steiermark

zegemacht. Denn Holz hat hervorragende bautechnische Eigenschaften, wächst laufend im Wald nach und sorgt für Wohlgefühl.

Studien belegen eindeutig: Wer in einem Massivholzbau wohnt oder arbeitet, lebt gesünder und ent-

spannter. „Holz ist ein Material, das seit Jahrtausenden dem Zeitgeist entspricht. Es vereint Funktionalität und Design“, ist proHolz-Geschäftsführer Christian Hammer überzeugt davon, dass der Holzbau in Zukunft ein bestimmendes Thema sein wird.



In jeder Hinsicht fit für die Zukunft: die Bezirkskammer Weststeiermark in Lieboch.

DANNER

CO₂-SPEICHER

So viel Holz steckt in der neuen Bezirkskammer Weststeiermark:

- 1.200 m²** Brett-Sperrholz
- 200 m³** Leimholz
- 550 m²** Riegelwände
- 1.000 m²** Lärchenschalung
- 225 m²** Innenwände
- 60 m²** Konstruktionsbauten
- 40 m²** Terrassenböden
- 761 m²** Holzböden

Zusätzlicher Holzeinsatz:

Die Fassade besteht aus Lärche, alle Innentüren und Türblätter, Fenster und Innen-Verglasungen sind aus Fichte. PEFC-zertifiziertes Holz bei Garderoben und Büromöbel für 45 Mitarbeiter.

324 Tonnen CO₂ (Kohlenstoffdioxid) werden allein durch diesen Holzbau gebunden.

Zum Vergleich: Das ist so viel klimaschädliches CO₂ wie ein PKW ausstößt, der **72 Mal um die Erde** fährt.

WAS HOLZ ALLES KANN



Gewusst, dass...

...alle vier Minuten in steirischen Wäldern das Holz für ein ganzes Haus nachwächst? Und Holz von allen Baustoffen das beste Verhältnis zwischen Wärmedämmung und Wärmespeicherung aufweist?



PEFC - DAS QUALITÄTSSIEGEL

Beim Kaufen drauf schauen.

Das PEFC Qualitätssiegel ist ein Garant dafür, dass das jeweilige Holz beziehungsweise die Holzprodukte, die dieses Siegel tragen, aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammen und nachhaltig produziert wurden.



Feiern im Steiermarkhof: stimmungsvolles Ambiente, hochwertige Küche und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten

PACHERNEGG, ADOBE, LUEF LIGHT

Steiermarkhof: gefragt für stimmungsvolle Weihnachtsfeiern und geschätzt als Top-Arbeitgeber!

Hier macht das Arbeiten Spaß!

Wenn Nadine im Steiermarkhof serviert, dann ist das weit mehr als „nur“ eine Bedienung. Weil für die junge Grazerin ihr Job auch weit mehr als „nur“ kellnern ist. „Der Steiermarkhof ist ein Betrieb, mit dem ich mich voll identifizieren kann. Ich mache hier also genau das, was mir Freude bereitet, worin ich Sinn sehe. Und einen solchen Arbeitsplatz zu finden, ist schon eine tolle Sache“, schwärmt Nadine. Und rührt damit gleich einmal die Werbetrommel für ihren Arbeitgeber: „Für uns Kellner ist der Steiermarkhof ein idealer

Betrieb. Alles läuft hier sehr familiär ab. Wir haben im Sommer Betriebsferien, es gibt Oster- und Winterferien. Die Kollegen sind wunderbar und mein Chef ist sowieso ein Hit. Ich lerne viel von Werner – von seiner langjährigen Berufs- und Lebenserfahrung. Auch wenn wir schnell anpacken müssen, kommt der Spaß nie zu kurz. Und der Chef hilft dann immer auch selbst mit.“

Die „Grüne Linie“, für die der Steiermarkhof bekannt ist, gefällt Nadine besonders. „Ich lebe Regionalität und Nachhaltigkeit auch

privat. Es ist einfach super, dass ich hier keine Softdrinks verkaufen muss, sondern den Gästen Säfte von heimischen Bäuerinnen und Bauern aus der Region anbieten kann. Da bin ich dann ganz bei mir und absolut überzeugend“, kann Nadine in ihrem Job das ausleben, was ihr auch privat wichtig ist. Und: „Man lernt hier durch die vielen Veranstaltungen immer wieder interessante Menschen kennen!“ Deshalb setzt sie begeistert nach: „So macht arbeiten Sinn und Spaß!“

Kollegen gesucht! Im Steiermarkhof werden Mitarbeiter im Service aufgenommen – von 20 bis 40 Wochenstunden! Es warten kostenlose Verpflegung, Mitarbeitertage und tolle Events. Es gibt eine betriebliche Sommerpause, einen Fahrtkostenzuschuss sowie einen wertschätzenden Umgang u. v. m.

Infos: Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, Graz, svetlana.schaffler@steiermarkhof.at

WEIHNACHTSFEIER MIT BESONDEREN AUGENBLICKEN



Die Küche. Im Steiermarkhof wird besonderer Wert auf Herkunft und Qualität der Lebensmittel gelegt. Sie stammen größtenteils von Produzenten, die im Umkreis von 30 Kilometern liegen. Viele zertifizierte und biologisch produzierte Lebensmittel.



Die Extras. Für besondere und unvergessliche Augenblicke mit Kollegen und Mitarbeitern: Es werden gerne Extras, von der Feuershow über Artisten und Zauberkünstler bis zu Fotobox, Christkind und Fotografen, organisiert.



Die Location. Ideal für stimmungsvolle Weihnachtsfeiern für 20 bis 240 Personen. Vom Glühweinempfang im winterlichen Hofgarten bis zu festlich dekorierten Räumlichkeiten und individueller Menüauswahl bleiben keine Wünsche offen.

