

GENUSS *auf steirisch*



Steirisch in den Sommer

Steirerkratt setzt auf den perfekten Genussmoment und lädt zu einer kulinarischen Reise.

Seiten 8/9



SCHWEIN ZEIGT SEINE BESTE SEITE

Grillprofis sorgen mit speziellen Schnitten für neue Geschmacks-Erlebnisse rund ums Schwein.

S. 2/3



DAS „WEIN GUT ZUM LESEN“ JUBELT

Weingut des Jahres: Andrea und Andreas Posch haben den steirischen Weinolymp erklommen.

S. 6/7



STEIRISCHE WÄLDER WACHSEN

Sechs Millionen Neupflanzungen jährlich sorgen für den gesunden, klimafitten Wald von morgen.

S. 12

EDITORIAL



Franz Titschenbacher,
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer
MELBINGER

Wer verdient
am Bauern?

Unser Leben wird an allen Ecken und Enden teurer – ein pauschales Gefühl, das sich zurzeit weithin breit macht. Auf manche Bereiche trifft das besonders zu, auf andere wiederum weniger. Unsere bäuerlichen Betriebe stecken da in einer Art Doppelmühle: Einerseits kämpfen sie mit Preisanstiegen etwa rund um Energie, Futter- und sonstige Betriebsmittel, andererseits kommt bei ihnen vom Lebensmittelpreis kaum etwas an. Der Anteil der Landwirtschaft ist dahingehend nämlich verschwindend gering. Für den Weizen, der in einer Semmel steckt, erhält der Bauer magere zwei Cent. Das sind nur 6,1 Prozent vom durchschnittlichen Verbraucherpreis von 32 Cent. Oder: Für einen Liter Milch bekommt der Bauer aktuell weniger als 50 Cent, im Handel zahlt der Kunde dafür das Dreifache. Wer verdient also an den hochwertigen Produkten unserer Landwirte? Die Gewinne bleiben offensichtlich wo anders hängen. Und so bringen steigende Produktionskosten und sinkende Erträge die Höfe mehr und mehr unter Druck. Hier braucht es dringend Transparenz und Fairness. Das haben sich unsere Bäuerinnen und Bauern mit ihren hochwertigen Lebensmitteln verdient.

Diese Schnitte sind einfach nur saugut!

Grillprofis schwören jetzt auf ganz spezielle Cuts beim Schwein.



Was lange Zeit nur dem Rind zugeschrieben wurde, liegt jetzt auch beim Schweinern groß im Trend: Edle Schnitte von Porterhouse über T-Bone bis Tomahawk für den ultimativen Grillgenuss. Denn: „Von der Anatomie her ist der Rückenteil des Schweines nicht viel anders als der vom Rind, aus dem ja die begehrten Stücke wie Rumpsteak oder Ribeye gewonnen werden“, macht Fleischsommelier und Grillprofi Georg Nickl Lust auf neues Grillvergnügen rund ums Schwein.



Styriabrid-Chef Raimund Tschiggerl (o.) und Stv. Hans-Peter Bäck
LUEF LIGHT

Das einzige Geheimnis dahinter: Der spezielle Schnitt (siehe rechts!). Grillprofis setzen jetzt

also auch beim Schwein auf Cuts, wie man das vom Rind längst kennt. Nickl: „Porterhouse oder Tomahawk lassen sich ideal auch vom Schweinern heraus schneiden und in entsprechender Dicke auf dem Grill zu herrlichen Fleischgenüssen verarbeiten.“ Selbst was die Kerntemperatur angeht, tut sich Neues: Entgegen der lang gängigen Meinung muss nämlich Schweinefleisch keinesfalls völlig durchgegrillt werden. Im Gegenteil: „Ein gutes Porterhouse vom Schwein sollte innen unbedingt noch rosa sein. Dafür darf man mit der Kerntemperatur allerdings gerade einmal knapp an die 60 Grad gehen“, empfiehlt der Grillprofi. Und auch der Trend zum Marinieren ist von gestern: „Für den optimalen Genuss

Für das geschmackliche i-Tüpfchen beim Grillen: Schweinefleisch mit speziellem Schnitt

WERNER KRUG (3)



AUF DEN CUT KOMMT'S AN

- 1 Porterhouse.** Stück vom Filet, zwei bis vier Zentimeter dick. Am Grill oft wenden; nur Speckseite soll nahe am Feuer sein. Knapp 60 Grad im Kern, das Fleisch soll innen noch zart rosa sein. Königsklasse!
- 2 Fledermaus.** „Verstecktes“ Teil von der Innenseite des Beckenknochens – bei Feinschmeckern groß im Trend, marmoriert, zart und überaus geschmackvoll.
- 3 Tomahawk.** Die Karree-Krone mit Rippenstück hat eine tolle Optik und ist im Geschmack etwas intensiver. Diese Koteletts mit Knochen mindestens zwei Zentimeter dick schneiden.

braucht es ein gutes Stück Schweinefleisch, unbedingt mit Fettrand, ein bisschen Fleur de Sel – und sonst gar nichts“, betont Nickl.

Sein Spezialtipp: „Die Fledermaus! Ein verstecktes Stück auf der Innenseite des Beckenknochens. Das marmorierte Fleisch ist ganz besonders zart und geschmackvoll und darf daher auch nur sehr zart gegrillt werden.“

Die Vorteile dieser Cuts: Jedes Teilstück für sich sorgt für ein

ganz individuelles Geschmackserlebnis! Wobei das Um und Auf natürlich die hohe Fleischqualität ist. „Dafür garantieren unsere heimischen Schweinebauern“, verweist Styriabrid-Geschäftsführer Raimund Tschiggerl insbesondere auf die starken steirischen Schweinefleischmarken (siehe

links unten). Und betont: „Der Kunde kommt dabei zusätzlich in den Genuss absoluter Transparenz, höchster Produktionsstandards, strengster Qualitätskontrollen und kurzer Transportwege. All das schmeckt man natürlich auch am Teller.“

TIPPS VON GRILLMEISTER GEORG NICKL

- Hochwertiges Fleisch!** Regel Nummer eins für ein gelungenes Stück Grillfleisch – zu steirischem Qualitätsschwein greifen.
- Fettrand am Fleisch lassen!** Es verbessert den Geschmack, das Fleisch bleibt saftiger.
- Nicht marinieren!** Teile nur salzen. Wenn, dann kurz vor dem Fertigwerden Marinade.
- Kurz grillen, lange rasten!** Gutes Schweinefleisch darf und soll innen noch zart rosa sein.

DIE STARKEN STEIRISCHEN SCHWEINEFLEISCHMARKEN

styriabrid.at

100 Prozent steirisch gentechnikfrei, Auslauf ins Freie, nachhaltige Wirtschaftsweise u. v. m.



absolut-steirisch.at

Top-Qualität, Mast vorwiegend mit heimischem Mais, kurze Transportwege usw.



vulkanland-schwein.at

Geboren in der Steiermark, gemästet, geschlachtet, verarbeitet im Vulkanland.



www.steirerglück.at

100 Prozent Steiermark – keine langen Transportwege, AMA-Gütesiegel-Qualität.



Sind die Äcker und Wiesen fort, fehlt das Essen uns vor Ort.

Stoppen wir die Verbauung Österreichs!





Vom Kenner zum Könner

Grillen ist mehr als Essen zubereiten – es ist Trend, Leidenschaft, Zusammensein und Können. Im AMA-Grillclub zeigen Profis, wie es geht.

Dabei dauert es zwar länger, bis die Köstlichkeiten auf dem Teller liegen, dafür wird das Grillfest zu einem einzigartigen Miteinander. Grillen ist immerhin Essenszubereitung in seiner ursprünglichsten Form – verbunden mit einem einzigartigen zeitgeistigen Lebensgefühl.

neuesten Trends, bekommt wertvolle Warenkunde und kann sich an Grillkursen beteiligen. Außerdem erhält jedes Clubmitglied kostenlos die digitale Ausgabe des Magazins „Grillzeit“. Mittlerweile nützen bereits 11.000 Mitglieder diese Möglichkeit und genießen die Vorzüge, des AMA-Grillclubs.

Die Familie, die Clique steht um das offene Feuer, das Holz knistert, bald brutzeln die ersten Fleischstücke – eine angenehme Duftwolke zieht durch den Garten. Grillen wird mehr und mehr zum gesellschaftlichen Ereignis. Da steht nicht nur einer am Grill und die anderen warten aufs Essen. Es stehen alle ums Feuer, es legen alle Hand an, es wird gefachsmpelt und geplaudert, während Fleischstücke von höchster heimischer Qualität alle Zeit der Welt haben, vor sich herzugrillen – und vor allem, um zu rasten.

Deshalb an alle, die sich gerne übers Grillen austauschen möchten: Im AMA-Grillclub mitmachen und profitieren – ganz nach dem Motto „Vom Kenner zum Könner“. Die kostenlose und unverbindliche Mitgliedschaft hat zudem viele Vorteile: Es werden für die Mitglieder regelmäßig Grillrezepte, Tipps und Tricks von Grillexperten, Videos, Produkttests und Informationen über Neuentwicklungen zur Verfügung gestellt. Man erfährt die



Übrigens: Wer die Grillprofis Jenny Gruber und Patrick Bayer hautnah erleben möchte, hat die Möglichkeit, sich mit ihnen, wie mit mehr als 900 Mitgliedern, über die neu geschaffene Facebook-Plattform auszutauschen: www.facebook.com/groups/amagrillclub/. Die beiden geben Tipps, verraten ihre Lieblingsrezepte und stehen gerne für Fragen bereit. Jenny hat übrigens das Brotbacken am Grill perfektioniert, Patrick ist Steak-Profi.

Anmeldung zum AMA-Grillclub: amagrillclub.at/abo – kostenlos und unverbindlich



Alle Infos: www.amagrillclub.at

GRILLEN WILL GELERNT SEIN



Grill-Profis Jenny Gruber und Patrick Bayer – im AMA-Grillclub kann man von und mit ihnen das Einmaleins rund um das perfekte Grillen lernen.

AMA, WERNER KRUG (2)



WERNER KRUG

Grünes Protein

Die Steirische Käferbohne darf keinesfalls fehlen, wenn steirisch gekocht und gegessen wird. Nicht zuletzt deshalb, weil sie ein absolut hochwertiges Lebensmittel ist. Vor allem für Vegetarier, Veganer oder Flexitarier stellt sie eine ausgezeichnete pflanzliche Eiweißquelle dar. Kein Wunder, dass sie schon seit Erzherzog Johanns Zeiten geschätzt wird. Bezugsquellen und Rezepte: steirische-kaeferbohne.at



Bio und vegan

Brettljause rein pflanzlich? Ja, das geht! Und es schmeckt hervorragend. Genau wie das Bio-Karree oder die Bio-Käseplatte. All das gibt's im Goldplatzl-Heurigen, kombiniert mit wunderbarem Blick über Bad Waltersdorf – von 29. Juni bis 27. August. Jetzt reservieren: www.goldplatzl.at



Obst mit Herz

Am Hoheneggerhof scheint immer die Sonne – das liegt allen voran an Jeni und Peter, die mit viel Herz und Freude für regionale und saisonale Produkte in bester Qualität rund um Obst und Gemüse sorgen. Am Hof wird Gesundheit und Naturverbundenheit pur gelebt – das schmeckt man! Die tollen Produkte gibt's auch im Online-Shop. hohenegger-hof.at



Wir lieben, was wir tun,...

... wir ernten, was wir lieben. Wir setzen nicht auf Masse, sondern auf Vielfalt. Das ist die Erfolgsformel der Reitzers' in Laßnitzhöhe. Was es bei Christine und Martin so alles gibt? Etwa: rund zehn verschiedene Sorten Paprika, 15 Sorten Paradeiser, fünf Arten von Zucchini und vier Melanzani-Sorten, aber auch Ingwer, Kurkuma, Yacon, Süßkartoffeln und und und. „Direktvermarktung ist unser Leben, da wir mit unseren Kunden im direkten Kontakt sind“, schwärmen die beiden, die gerne auch Tipps für die Hausgärten, vegetarische und vegane Rezepte und viel Hintergrundwissen weitergeben. reitzers-gemuesehof.at

Speisekammer Steiermark

Die Steiermark ist ein kulinarisches Schlaraffenland! Und das ist unseren Bäuerinnen und Bauern zu verdanken, die mit großer Leidenschaft und viel Know-how unsere Speisekammern und Teller mit Produkten in höchster Qualität füllen. Hier einige Gustomacher!

Safran für die Welt

In der 1. Weststeirischen Safranmanufaktur kultiviert und züchtet Peter Schöggel Safran in Spitzenqualität: „Als einer der wenigen landwirtschaftlichen Betriebe weltweit bieten wir auch alternativmedizinischen Safran für Safrantee, Tinkturen, Seifen und Cremes an.“ Die edlen Fäden werden auch zu kulinarischen Genüssen und Kosmetik verarbeitet. Mittlerweile gibt es 28 Produkte – großteils nur auf Vorbestellung, um die hohe Qualität gewährleisten zu können! htms.schoeggel@gmx.at



Reis und Quinoa

Am Reishof Fröhlich ist der Reis vom Acker zum Teller zu 100 Prozent steirisch! Durch das schonende Schälen und Polieren behält er sein volles Aroma. „Quinoa poliere ich mit der Reismühle, so kann er den vollen, nussigen Geschmack entfalten“, erklärt Ewald Fröhlich. Abgepackt werden Reis und Quinoa plastikfrei in einer Holzzellulosefolie und energiesparend ohne Vakuum! so-froehlich.at



HOCHGENÜSSE VON DEN JUNGEN WILDEN GEMÜSEBÄUERINNEN UND -BAUERN

Die „Jungen wilden Gemüsebauern“, das sind 13 junge Bäuerinnen und Bauern aus der Steiermark. Der Name spricht da ganz für sich, denn die junge Truppe ist wild auf neue Ideen und wild auf gute Zusammenarbeit. Nun beginnt bei ihnen wieder die große Erntesaison mit einer vielfältigen Produktpalette, die von Kartoffeln, Paradeisern, Paprika und Gurken bis zu Himbeeren, Heidelbeeren, Kiwi-Beeren, Wassermelonen und vielem mehr reicht. Vieles wird auch veredelt – beispielsweise zu Paradeisersalsa, Chutneys, Senf, Sugos und Säften. Die Köstlichkeiten gibt es in den Hofläden, auf Bauernmärkten, Genuss- und Bauernläden sowie im ausgesuchten Lebensmittelhandel. Viele der hochwertigen Produkte können auch online bestellt werden. www.djwg.at



- LANDESSIEGER**
Kategorie Welschriesling, Welschriesling DAC Giessauf-Nell, Klösch
- Kategorie Weißburgunder, Weißburgunder DAC, Marko Ottenberg, Ehrenhausen
- Kategorie Morillon, Morillon DAC, Weingut H. und R. Albrecher, Leutschach
- Kategorie Sauvignon blanc, Sauvignon blanc DAC, Weinhof-Winzerhaus Oswald, Grossklein
- Kategorie Muskateller, Muskateller Eichberg DAC, Adam-Lieleg, Leutschach
- Kategorie Riesling, Riesling DAC, Weingut Müller, Klösch
- Kategorie Scheurebe, Scheurebe Urbanus, Weinhof Leitner, Großpesendorf
- Kategorie Schilcher, Schilcher Klassik DAC, Johann Reicher, St. Bartholomä
- Orts- und Riedenwein Schilcher, Schilcher Ried Gaiseregg, Weingut Wiedersilli, Wies

BROSCHÜRE

Viele Infos und alle Adressen. Die besten Weine der Steiermark 2023 nennt sich die Begleitbroschüre zur Landesweinbewertung. Mit Informationen zur Veranstaltung und allen Namen und Adressen der Semifinalisten und Finalisten. Bestellt werden kann die Broschüre - maximal drei Stück pro Person - unter: wein@lk-stmk.at. Oder man scannt diesen QR Code ein und liest nach.



Die besten Weine der Steiermark

Fruchtig und ursteirisch - Landesweinbewertung stellt die besten Tropfen des Jahrgangs 2022 ins Schaufenster.

Das ist immerhin die größte Auszeichnung, die man für seinen Wein in der Steiermark bekommen kann“, zeigt sich Landessieger und „Weingut des Jahres“-Preisträger Andreas Posch aus Pischelsdorf gleichsam erfreut wie überrascht. „Wir haben über die Jahre zwar insgesamt schon 30 Finalisten und mit dem heurigen fünf Landes-siege einfahren können, aber der Titel hat uns dennoch absolut überrascht. Ja, wir waren echt baff!“ Baff ob der Rekorderreichungen und der extrem hohen Qualität war auch die Expertenjury, die die eingereichten Weine wie immer einer gestrengen Prüfung unterzogen hat. „Wir ha-

ben diesmal unglaubliche 2.049 Proben eingereicht bekommen - von 500 Weinbauern“, zeigt sich auch Weinbaudirektor Werner

Luttenberger überwältigt. Aber: „Es ist nun einmal das große Ziel so gut wie eines jeden Weinbauers, einmal einen Landessieger einzufahren.“ Mit dem Sieg ist ja auch viel Publicity verbunden - und die Landesweinbewertung stellt zweifelsohne ein nationales und internationales Sprungbrett dar.

Auch das Qualitätsbarometer zeigt steil nach oben. „Trotz strengster Auswahl haben es 341

Insgesamt 30 Finalisten, heuer der fünfte Landessieg - da war die Zeit reif für den Titel „Weingut des Jahres“. Andrea und Andreas Posch waren dennoch „völlig überrascht und baff“.



„Es ist ein sehr schönes Gefühl, eine solche Bestätigung für sein Tun zu bekommen“.

Andreas Posch
Weingut des Jahres, Pischelsdorf

scher steirischer DAC-Handschrift und etwas weniger Alkohol als die Jahrgänge davor.“

Einen idealen Überblick über die besten steirischen Weine bietet die Siegerbroschüre (siehe links oben!) Dort sind alle Semifinalisten, Finalisten und Sieger aufgelistet. Alle Finalisten-Weine der Landesweinbewertung 2023 gibt es auch im Onlineshop zu bestellen: shop.buschenschank.at. Außerdem können die Siegerweine in der Steiermark Vinothek in St. Anna am Aigen verkostet werden. Was Luttenberger den Weinliebhabern besonders schmackhaft macht: „Ein Besuch direkt bei den erfolgreichen Betrieben ist auf alle Fälle ein ganz spezielles Erlebnis.“

LANDESSIEGER

- Sauvignon blanc, orts-riedentypisch, Sauvignon blanc Gamlitz DAC, Weingut Tinnauer, Gamlitz
- Burgunder, orts-riedentypisch, Grauburgunder DAC, Weingut Platzer, Tischen
- Traminer/ Gewürztraminer, Gewürztraminer Reserve, Strablegg-Leitner, Arnfels
- Kategorie Prädikatswein, TBA, Stefan Potzinger, Gabersdorf
- Riedenwein Sauvignon blanc, Sauvignon blanc Ried Kogelberg DAC, Assigal, Leibnitz
- Riedenwein Burgunder, Chardonnay Reserve Ried Hollerberg DAC, Posch, Pischelsdorf
- Kategorie Sekt, Schilcher Sekt Brut, Lex Langmann, St. Stefan/Stainz
- Kategorie Blauer Zweigelt, Eruption Rot, Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen
- Kategorie Rotwein Vielfalt, ZW BW Rotwein Cuvée, Weingut Labanz, Oberhaag

INTERVIEW



Werner Luttenberger,
Weinbaudirektor

ANNA STÖCHER

Klare steirische Handschrift!

Ist der Weinbaudirektor zufrieden mit dem 2022er?
WERNER LUTTENBERGER: Auf jeden Fall. Vor allem, weil die steirische DAC-Handschrift wieder ganz klar zu erriechen und erschmecken ist.

Wie lässt sich der Jahrgang 2022 beschreiben? Fruchtig, etwas weniger alkoholreich als die vergangenen Jahrgänge, sehr harmonisch und ausgeglichen - sehr trinkanimierend.

Rekordbeteiligung bei der Landesweinkost - was motiviert die Weinbauern? Es ist das große Ziel für viele Weinbauern, zumindest einmal einen Landessieger einzufahren - heuer waren sehr viele Junge dabei, die das erstmals versucht haben. Auch das Rennen um das „Weingut des Jahres“ ist ein alljährlicher Nervenkitzel. Siege bedeuten immer Publicity - die Betriebe stehen damit im Schaufenster.

Das heißt: ein Landessieger ist ein absoluter Top-Wein. Mit Garantie! Es wurden heuer 2.049 erstklassige Weine eingereicht - da kommen ja nur die sechs besten eines Betriebes zum Zug. Daraus sind 18 Landes-sieger hervorgegangen - da ist jeder für sich ein Spitzenwein.

Mit Steirerkraft kulinarisch verreisen

GENUSSMOMENT



Dinner mit Übernachtung im Steirereck am Pogusch gewinnen

Was wäre der Sommer ohne diese besonderen Emotionen, Erfahrungen und Erlebnisse, die man sich stets als wunderbare Erinnerungen bewahrt? Mit diesen Lieblingsmomenten kann man jetzt sogar gewinnen.

Für die ganz persönliche kulinarische Urlaubsreise verschenkt Steirerkraft einen unvergesslichen, einzigartigen Genussmoment für zwei: ein exzellentes Dinner plus Übernachtung im legendären Steirereck Pogusch.

Für eine Teilnahme an dem Gewinnspiel gilt es nur ein paar einfache Regeln zu beachten: Folge Steirerkraft auf Instagram, teile eine Story deines Lieblingsmoments - das kann eine Story zum Sommer, zum Urlaub, zum Wohlfühlort, zu Freunden oder auch zur Liebesspeise sein - und verlinke Steirerkraft.

Jetzt braucht es nur noch ein bisschen Glück, um den unvergleichlichen Genussmoment in der Steiermark zu gewinnen. Der QR-Code führt direkt zum Steirerkraft Instagram Account:



Eine genussvolle Reise nach Mexiko, Bella Italia und mitten ins grüne Herz: die Steirerkraft Rezepte Rockerinnen und Rocker kochen auf. Und: Es gibt einen einzigartigen Genussmoment zu gewinnen.

Sommer - das ist ein Wort wie ein Versprechen. Es ist die Zeit für Erholung, für Urlaub, für Reisen, für Freizeit, für Vergnügen und für Leichtigkeit in allen Facetten. Die kommenden Wochen gilt es ungeachtet aller Herausforderungen des dicht getakteten Alltags mit vielen kleinen und größeren Genussmomenten zu zelebrieren. Und daher nehmen Julia Knittelfelder, Anna Majcan und Ludwig Sandtner auch alle passionierten Hobbyköche auf eine abwechslungsreiche kulinarische Reise mit, die heimische Köstlichkeiten wie Steirisches Kürbiskernöl, Käferbohnen und Kürbiskerne in immer neuen Interpretationen auf den Teller bringt.

Für vielfältige Gaumenfreuden bietet Steirerkraft jede Menge Inspiration. Damit man schnell und einfach findet, was man sucht,

wurde die Website für ein benutzerfreundliches Erlebnis gerade vollständig überarbeitet. Das Design spiegelt die Marke wider. Integriert ist auch ein neuer Online-shop, in dem man in der gesamten Steirerkraft-Produktpalette virtuell schmökern und sich darüber hinaus Ideen für Geschenke holen kann. Die intuitive Navigation macht das Gustieren in der Datenbank, in der sich eine Vielzahl an kreativen Rezepten findet, zum echten Vergnügen.

Für die kulinarische Sommerreise präsentiert Julia Knittelfelder, Rezepte Rockerin 2023, heimisches Gemüse in Bestform: Karfiol in allen Zuständen - von Karfiolpüree über Karfiolpesto bis hin zu Karfiolröschen - harmoniert perfekt zu geschmorter Entenkeule und erhält mit Steirischen Kürbiskernen und Kürbiskernöl den perfekten Twist. Knittelfelders Anspruch: ohne zu verschwenden Großartiges auf den Teller zu bringen. Ludwig Sandtner, Rezepte Rocker 2022, rückt Bella Italia in



Anna Majcan hat schon viel von der Welt gesehen und in Küchen rund um den Globus gekocht. Die Absolventin des Tourismuskollegs Bad Gleichenberg kombiniert gerne Ethno-Soulfood mit regionalen Zutaten - immer dabei ist ihre Liebe zum Detail.

den Mittelpunkt: Seine Cannelloni alla Stiriana verbinden den italienischen Klassiker mit steirischen Köstlichkeiten wie Käferbohnen. Ganz nebenbei lernt man bei ihm Fachbegriffe wie „Brunoise“ kennen. Das ist eine Schneideart von Gemüse, das Ergebnis sind winzige Würfel.

„Viva Mexico“ propagiert Anna Majcan - mit steirischen Tacos mit pulled Pork und Käferbohnenmus. Von der Steiermark in die Welt hinaus und wieder zurück, das wollte die Rezepte Rockerin 2021 mit ihren kulinarischen Kreationen schon immer und sammelte während ihrer Ausbildungszeit und danach Berufserfahrung in London, Sri Lanka, Texas und eben in Mexiko. Julia Knittelfelder hat übrigens während ihrer Lehrzeit unter anderem im Steirereck Pogusch ein Praktikum absolviert, noch heute verbinden sie gute Freundschaften mit dem Haus. Dorthin geht auch eine ganz besondere Reise: Steirerkraft ver-

schenkt nämlich einen unvergesslichen, einzigartigen Genussmoment für zwei: ein Dinner plus Übernachtung im Steirereck Pogusch. Dafür gilt es eine Story zum persönlichen Lieblingsmoment auf Instagram zu teilen (mehr Informationen zum Gewinnspiel links).

Alle Gerichte und noch viel mehr findet sich auf www.steirerkraft.com/rezepte/



Ludwig Sandtner, ursprünglich aus Salzburg stammend, kam wegen eines Studiums in die Steiermark. Heute ist er hier Jungkoch mit Leib und Seele: „Mir ist wichtig, dass es gut schmeckt, dem Körper guttut und die Zubereitung Spaß macht.“



Für Julia Knittelfelder bedeutet Steirische Küche bodenständige Gerichte aus regionalen Saisonprodukten. Ihre Praxiserfahrungen stammen von Döllerer über Steirereck Pogusch und Ikarus im Hangar-7 bis zu den Geschwistern Rauch.



DIE BESTEN DER BESTEN

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

von Steirerkraft gehört zu den besten Kürbiskernölen 2023. Bei der Gault-Millau-Verkostung erreichte es den dritten Platz. Beurteilt wurde nach den Kriterien Farbe, Viskosität und Mundgefühl, Reintönigkeit, Frische und spezifische Röstnote.

Hochkarätige Fachjury.

Die Sieger wurden von einer hochkarätigen Fachjury ermittelt - angeführt von Haubenkoch Max Stiegl und Gourmetguide-Herausgeberin Martina Hohenlohe. Sie unterstrich: „Kürbiskernöl ist ein urtypisches österreichisches Produkt und wir sind stolz darauf, schon seit 18 Jahren das beste unter den ausgezeichneten Ölen herauszufiltern. Es erstaunt uns jedes Mal, aber selbst unter den besten Ölen sind Unterschiede in Duft und Geschmack deutlich erkennbar.“

Das prämierte Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ist im Steirerkraft Webshop in Aktion.



Von Gault Millau ausgezeichnet: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von Steirerkraft

Most – edler Speisenbegleiter und trendiger Partydrink

Moderne Lifestyle-Obstweine aus alten Apfelsorten waren die Stars bei der heurigen Landesprämierung.

Most ist das neue Edelgetränk in der steirischen Genuss-Szene! Von der Krügerware aus Fallobst hat sich der steirische Most zu einem hochwertigen Kultgetränk entwickelt. „Was unsere Obstveredler mittlerweile vorlegen, steht dem Wein um nichts mehr nach“, freut sich Georg Thünauer, Obstbaureferent der Landwirtschaftskammer Steiermark, über den Erfolgslauf dieses steirischen Traditionsproduktes. Als Geheimnis dafür nennt er „hochwertigste Obstqualität, beste technische Ausstattung sowie Obstveredler, die laufend ihr Know-how erweitern.“

Welche Top-Ergebnisse diese Kombination zutage bringt, zeigte sich einmal mehr bei der Landesprämierung. Sie war heuer eine Sternstunde für die arrivierten Produzenten und stellte vor allem moderne Lifestyle-Obstweine aus alten Apfelsorten aufs Podest. Insgesamt gingen 118 Moste, Schaumweine und Cider von 27 Obstproduzenten ins Rennen. Daraus ermittelte eine 16-köpfige Expertenjury schließlich die sechs Landessieger (siehe

rechts!) Thünauer: „Die Ergebnisse zeigen, dass sich in der Steiermark eine neue, hochqualitative Qualitätsobstlinie etabliert hat. Die steirischen Qualitätsobstweine, von trocken bis lieblich, werden dabei sowohl aus traditionellen Apfelsorten, meist von Streuobstbäumen, wie auch aus modernen Tafelobstsorten hergestellt.“ Am besten gleich einmal probieren!

QUALITÄT MIT STAATLICHER PRÜFNUMMER

Steirischer Qualitätsmost trägt, wie der steirische Wein, eine staatliche Prüfnummer. Er darf deshalb auch als Qualitätsobstwein bezeichnet werden. Dafür müssen strengste Kriterien, wie etwa die sensorische und analytische Prüfung im Labor, erfüllt werden.



„Unsere Mostproduzenten spielen dank Top-Qualität, modernster Technik, viel Know-how und Leidenschaft in der absoluten Oberliga.“

Georg Thünauer
LK-Obstbaureferent



1 Dreifach-Landessieger: Most Brunner, Ilz, mit Maschansker, Bruno und Cider Brunhild
2 Landessieger: Mostgut Kuchlbauer, Voralpe, mit Rubinette
3 Mausser Most, Hitzendorf, Landessieger mit Champagner Renette,
4 Landessieger für Obstbau Macher, Weiz, Rubinette

AMA GRILLCLUB.at

VOM KENNER ZUM KÖNNER

JETZT ANMELDEN
UNTER:
AMAGRILLCLUB.AT/ABO

VORTEILE ZUM NULLTARIF:

- ✓ REZEPTE UND VIDEOS
- ✓ TESTS UND EXPERTENTIPPS
- ✓ GRILLKURS-INFOS UND EVENTS
- ✓ ONLINE-ABO GRILLZEIT MAGAZIN



f i / AMAGRILLCLUB.AT

Sechs Millionen Neupflanzungen jährlich machen die Wälder klimafit.

Millionen Bäumchen für den Wald von morgen

Die Steiermark, das grüne Herz Österreichs! Diesen Beinamen verdankt unser Bundesland seinem großen Waldreichtum. Damit dieser weiterhin erhalten bleibt, vor allem ange-

Rund sechs Millionen Neupflanzungen im Jahr sorgen für junge, klimafitte Wälder - und eine grüne Steiermark



sichts der Herausforderungen rund um den Klimawandel, setzen die heimischen Waldbauern eine Reihe von wichtigen und innovativen Maßnahmen. Allen voran werden in diesem Zusammenhang neue Waldbäumchen gepflanzt - und zwar jährlich sage und schreibe sechs Millionen! „Und das nicht nur dort, wo Flächen durch Borkenkäfer geschädigt wurden, sondern auch auf ganz regulär geernteten Waldbeständen. Damit sichern die rund 34.000 steirischen Waldbauern die kontinuierliche Verjüngung des Waldes und tragen auch ganz wesentlich zur Senkung der CO₂-Belastung bei“, betont Stefan Zwettler, Forstchef der Landwirtschaftskammer Steiermark. Bei diesen Wiederbepflanzungen geht der Trend übrigens ganz eindeutig in Richtung Mischbaumarten wie Eiche, Ahorn, Buche sowie zu Edelbaumarten. Von den sechs Millionen Forstpflanzen, die im Wirt-

schaftsjahr 2020 bis 2021 in der Steiermark verkauft wurden, sind rund 6,6 Prozent oder 376.000 Stück auf Laubholz entfallen; der Rest war Nadelholz.

Zwettler: „Der Klimawandel ist zweifelsohne die größte Herausforderung für unsere Wälder. Durch den Temperaturanstieg

und veränderte Niederschlagsmengen wird sich unser Waldbild drastisch verändern. Basis für den klimafitten Wald von morgen ist daher die dynamische Waldtypisierung. Dabei wird die Wahl der Baumarten von jedem Waldbesitzer individuell auf den jeweiligen Standort zugeschnitten.“



Forstexperten und Waldbauern legen heute die Basis für den klimafitten Wald von morgen

ALEXANDER DANNER, ADOBE STOCK, KROGGER

WIE WALDBESITZER WÄLDER KLIMAFIT MACHEN

- 1 Resistenz erhöhen.** Die Widerstandsfähigkeit der Wälder wird durch das Vermeiden von Schäden verbessert. Um für Stabilität zu sorgen, wird rechtzeitig darauf geachtet, dass der Baum Platz und Raum hat, um sich entfalten zu können. Dazu tragen auch Durchforstung, gruppenweises Einbringen von Mischbaumarten sowie die Verbesserung der natürlichen Verjüngungsbedingungen bei.
- 2 Resilienz steigern.** Nach Störungen werden die Waldfunktionen rasch wieder hergestellt. Verschiedene Baumarten und unterschiedliche Baumhöhen senken etwa das Risiko von flächenweisen Zusammenbrüchen des Bestands. Kontinuierliche Verjüngung wirkt Bestandsschäden entgegen, kleinflächige Bewirtschaftungsmethoden erhöhen die Resilienz.
- 3 Anpassungsfähigkeit verbessern.** Einsatz verschiedener Baumarten erhöht Anpassungsfähigkeit an Umweltbedingungen. Besondere Bedeutung hat hier die genetische Vielfalt.

SECHS MILLIONEN FORSTPFLANZEN



In der Steiermark wurden im Wirtschaftsjahr 2020 bis 2021 rund sechs Millionen Forstpflanzen verkauft: 3,3 Millionen Fichten 702.000 Tannen, 1,5 Millionen Lärchen, 102.000 Rotbuchen und 192.000 Stieleichen

AUFS QUALITÄTSSIEGEL SCHAUEN



Nachhaltigkeit ist bei Holz- und Papierprodukten ein Gebot der Stunde. Das PEFC-Siegel garantiert, dass der Rohstoff aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und hohe ökologische und soziale Anforderungen eingehalten werden