

GENUSS *auf steirisch*



Ein Hoch den Jungen!

Steiermärkische Sparkasse zeichnet engagierte Jungwinzerinnen und Jungwinzer aus

MARGIT KUNDIGRABER



GENUSS VON BAUERNHAND

Spezialitätenprämierung: ausgezeichnete bäuerliche Produzenten rund um Milch- und Fleischprodukte **Seiten 6/7**

RAGGAM

Wein aus junger Meisterhand – das ist flüssig gewordenenes Lebensgefühl

Wein ist für die Steiermark viel mehr als ein hervorragendes Getränk. Wein ist Tradition. Wein ist essentiell für die Wirtschaft. Wein ist flüssig gewordenenes Lebensgefühl. Die heimischen Jungwinzerinnen und Jungwinzer beweisen mit ihrer Arbeit, dass ihnen die Förderung all dieser Aspekte am Herzen liegt. Mit Können und Mut setzen sie geschmackliche und unternehmerische Akzente. Mit der Aus-

zeichnung „Jungwinzer:in 2023“ holt die Steiermärkische Sparkasse in alter Verbundenheit zum steirischen Wein jedes Jahr junge Talente vor den Vorhang. Im Bild die diesjährigen Sieger (von links): Florian Lieleg, (Muskateller), Michael Kothgasser (Welschriesling und Weißburgunder), Michael Pieber (Sauvignon Blanc), Elias Koch (Schilcher) und Fabian Narat-Zitz (Rotwein) mit den steirischen Weinheiten.

DIE LUST DER JUGEND AM JUNGEN WEIN

Leicht, frisch, spritzig: Die Jugend hat Spaß am Junker

Junker-Boom bei der Jugend – wie kommt das?

WERNER LUTTENBERGER: Ja, der Junker ist tatsächlich auf dem besten Weg, das neue Trendgetränk der jungen Generation zu werden. Das hat wohl auch mit der generellen Entwicklung der jungen Leute hin zu Tradition, zu Tracht, zu Volksmusik zu tun.

genussvollen, geselligen Moment.

Purer Trinkgenuss also? Absolut! Der Junker ist aber auch der Vorbote des jeweiligen Jahrgangs. Wer also später in die Tiefe gehen möchte, kann vom Junker schon einiges auf den 2023er schließen.

Der Junker ist sozusagen die erste Liebe?

So ist es! Und bei Präsentationen hat man noch dazu eine große Auswahl und kann auch die Winzer kennenlernen. Der Junker kann also durchaus der Beginn einer großen Liebe zum steirischen Wein sein.

Was schmeckt den Jungen am Junker?

Er passt ganz einfach hervorragend zum Lebensgefühl junger Menschen – jugendlich, frisch, leicht, unkompliziert, macht Spaß beim Trinken. Der Junker steht einfach für ein gutes Lebensgefühl – für den



Weinbaudirektor Luttenberger
ANNA STÖCKER

Alles wartet auf den Junker

Junge und Junggebliebene haben ein neues Trendgetränk: den Junker! Wenig verwunderlich, entspricht doch nichts mehr dem momentanen Lebensgefühl als dieser Vorbote des neuen Jahrgangs: er ist leicht, frisch, jugendlich, spritzig, unkompliziert – purer Genuss für den Moment.

Alle, die schon gespannt auf den jungen 2023er warten, dürfen sich freuen. „Die Ernte ist voll im Gange und was sich da auf den ersten Blick sehen lässt, ist durchaus vielversprechend. Die Winzer werden wieder sehr gute Tröpferl in die Flaschen bringen“, gibt Weinbaudirektor Werner Luttenberger einen ersten Vorgeschmack. Ohne jedoch zu verhehlen, dass es die Weinbauern heuer mit einem durchaus durchwachsenen Jahr zu tun hatten: „Der Jänner war zu

frühlingshaft – mit viel Sonne und extremer Trockenheit. Dann kam ein recht kühler Frühling und die Phase bis zur Reblüte war relativ feucht. Der schöne Sommer hat den Rückstand zum Glück wieder aufholen lassen. Die letzten Wochen waren für den Wein ideal – kühle Nächte und viel Sonne am Tag. Das bringt wunderbares Aroma“, macht Luttenberger Gusto. Der Junker wird in der Menge zwar etwas weniger ausfallen, in der Qualität aber mit den vorangegangenen Jahren mithalten.

Offizieller Verkaufsstart ist übrigens am 25. Oktober – da ist der Junker bei den Winzern ab Hof, bei den Buschenschänken, online sowie in der Gastronomie und im gut sortierten Handel erhältlich. In seiner ganzen Vielfalt präsentiert sich der Vorbote des neuen Jahr-

Das Leben im Hier und Jetzt genießen! Nichts passt dazu besser als ein Junker. Die heurigen Tröpferl lassen nicht mehr lange auf sich warten.

gangs dann bei der großen Junkerpräsentation in der Grazer Stadthalle – ganz traditionsgemäß am letzten Mittwoch vor Martini. Heuer also am 8. November. Da gibt's Junker klassisch als reinen Müller Thurgau, als Cuvée – beispielsweise aus Welschriesling und Sauvignon – und mittlerweile auch immer wieder als hundertprozentigen Muskateller.

Insgesamt stehen den Weinliebhabern rund 400.000 Flaschen von rund 150 Junker-Winzern zur Verfügung – alles natürlich Originale. Denn ein Jungwein, der zum steirischen Junker ernannt

werden will, muss sowohl im Labor wie auch vor einer sechsköpfigen Kostkommission als Qualitätswein bestehen. Die Kostkommission prüft, ob der junge Wein auch tatsächlich die Junker-Kriterien erfüllt.

Originalen steirischen Junker erkennt man übrigens daran, dass er auf dem Flaschenetikett und der Kapsel das Junkerzeichen mit dem Steirerhut, dem Gamsbart und dem „®“ als registrierte Marke trägt.

Informationen zum steirischen Junker sowie alle Junker-Winzer 2023 gibt es auf steirischerjunker.at



INTERVIEW



Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer

MELBINGER

Sie sind uns viel wert

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern stellen mit Einsatz, Hingabe und Know-how Lebensmittel in höchster Qualität her – weil Sie als Kunde ihnen sehr viel wert sind!

Aber nicht jeder hat einen Bauernhof um die Ecke oder eine so enge Beziehung zur Landwirtschaft, um wissen zu können, welcher Wert eigentlich hinter diesen Produkten steckt – abseits des Preises. Und wie viel Aufwand es braucht, bis diese auf die Teller kommen. Wer denkt beim Einkauf schon daran, dass heimische Lebensmittel für Kreislaufwirtschaft, Erhalt der Artenvielfalt und verbessertes Tierwohl stehen? Genauso beispielsweise wie für kurze Transportwege – Ihr Kauf wird damit zu einem wichtigen Beitrag für den Klimaschutz. Nicht zu vergessen die wirtschaftliche Aufwertung der Regionen und damit die Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen. Ganz wesentlich: Die sichere Versorgung – auch in Krisenzeiten, wie Corona gezeigt hat – und der Erhalt der charakteristischen steirischen Landschaft. Allen voran steht aber die tiefe Verbundenheit unserer Bäuerinnen und Bauern mit ihren Höfen und ihrer Arbeit, die man mit offenen Augen sieht, spürt und schmeckt – ein unschätzbare Wert!

Bei den Raiffeisen Oktober-Gesprächen erhalten Bankkund:innen Antworten auf ihre Fragen zur Finanzsituation.

Das Comeback der Zinsen sorgt für Gesprächsstoff

Die Sparzinsen steigen. Erwarten Sie eine verstärkte Rückkehr der Sparkunden?

Martin Schaller: Ja, denn das Sparen wird durch die Anhebung des Zinsniveaus durch die Europäische Zentralbank wieder attraktiver. Wir haben das schon lange gefordert und rechnen damit, dass die Leitzinsen in den nächsten Monaten weiter steigen könnten. Raiffeisen ist bereits im Vorjahr mit höher verzinsten Veranlagungsprodukten auf den Markt gegangen, dieses Angebot wurde heuer ausgeweitet. Außerdem laden wir alle Kund:innen in einer großen Offensive zum Beratungsgespräch in ihre Raiffeisenbank ein, um über die passenden Sparprodukte zu sprechen. Der gesamte Oktober steht bei Raiffeisen im



RLB STEIERMARK/KANIZAJ

„Es gibt viele Möglichkeiten, von den steigenden Sparzinsen zu profitieren. Daher laden wir im Rahmen unserer großen Beratungs-Offensive alle Steirer:innen in die Raiffeisenbanken ein.“

Martin Schaller, Generaldirektor Raiffeisen-Landesbank Steiermark

Zeichen der Raiffeisen Oktober-Gespräche.

Erfährt das gute alte Sparbuch eine Renaissance?

Zum Teil ja und wir sehen gleichzeitig einen Zulauf zum Online-Sparen, weil der Zugriff auf das Geld über das Online-Banking auch außerhalb der Banköffnungszeiten möglich ist. Wichtig ist nun, Gelder nicht auf dem Girokonto liegenzulassen, sondern in höher verzinsten Sparformen zu gehen. Gebremst

wird dieser Trend allerdings durch die hohe Inflation, somit bleibt weniger Geld fürs Sparen. Umso wichtiger ist es, auch über andere Formen der Geldanlage nachzudenken.

Wie sieht eine optimale Geldanlage aus?

Eine Streuung auf unterschiedliche Spar- und Anlageprodukte ist sinnvoll, weil damit verschiedene Laufzeiten und finanzielle Möglichkeiten berücksichtigt werden können. Für den kurz-

fristigen Liquiditätsbedarf und als eiserne Reserve sollten zwei bis drei Monatsgehälter auf einem Sparbuch oder Online-Sparkonto verfügbar sein.

Ist Beratung gleich Beratung?

Es gibt große Unterschiede in der Finanzberatung. Bei Raiffeisen Steiermark sind 1.500 bestens ausgebildete und kompetente Berater im Einsatz. Das gewährleistet für die Kundinnen und Kunden individuell passende Lösungen.

WEINFESTE 2023

Wein, Sturm, Kastanien

Herbstzeit ist Lesezeit! Und die ist in den steirischen Weinbauregionen immer wieder auch mit traditionellen Festen, kulinarischen Genüssen und einem bunten Programm rund um den steirischen Wein verbunden.

Infos: www.steiermark.wine/veranstaltungen

Junkerpräsentation.

Den Höhepunkt stellt die Junkerpräsentation am 8. November in der Grazer Stadthalle dar. Unter dem Motto „Der Junker ist da!“ präsentieren Winzerinnen und Winzer den neuen Wein. Ein beliebter Treff auch für die Jugend, die bei einem Junker oftmals ihre Liebe zum Wein entdeckt. Start: 17 Uhr



Hier geht's zu den Tickets und Infos rund um die Junkerpräsentation am 8. November



Es ist angerichtet für die Junkerfreunde: die Lese läuft, die Winzer keltern, die Hoheiten freuen sich auf die Präsentationen.



FOTOKUHL, JOHANNA LAMPRECHT





ADOBE STOCK, UNSPLASH, WERNER KRUG

Regionale Lebensmittel sind von unschätzbarem Wert

Die Lebensmittel unserer Bäuerinnen und Bauern sind es wert, geschätzt zu werden. Und jeder Mensch sollte sich selbst so viel wert sein, zu diesen hochwertigen Produkten zu greifen. Ein Blick hinter die aktuelle AMA-Kampagne: Das hat einen Wert - die auch etwas mit Preis zu tun hat.

So werden regionale Lebensmittel gemacht

Wer zu regionalen Lebensmitteln greift, genießt höchste Qualität und Sicherheit. Wie aber entstehen unsere bäuerlichen Produkte und was braucht es dazu alles? Welches Know-how ist dafür notwendig und wie viel Anstrengung unserer Bäuerinnen und Bauern steckt da eigentlich drinnen? Wenig bekannt, kaum bewusst und für viele wohl nicht einmal einschätzbar!

Ohne Lebensmittel gibt es kein Leben. In Österreich ist das Überleben abgesichert, denn Obst, Gemüse, Fleisch, Milch und Getränke sind in Hülle und Fülle verfügbar. Konsumentinnen und Konsumenten können jeden Tag auswählen, was ihnen schmeckt und was am besten zu ihrem Lebensstil passt. Während dabei der Preis der Lebensmittel sofort ersichtlich ist, sind es die dahinterstehenden

Bäuerinnen und Bauern sowie Produzentinnen und Produzenten zu verdanken. Sie tragen wesentlich zur Versorgung der Bevölkerung bei und sind damit ein

Diskussionen geführt, was Lebensmittel kosten dürfen. Die Werte-Frage bleibt dabei jedoch auf der Strecke.

Mehr Wertschöpfung durch Wertschätzung

essentieller Teil der Wertschöpfungskette. Sie wissen, wie bedeutend Lebensmittel sind, was hinter der täglichen Arbeit steckt und dass der Wert nicht nur an Inhaltsstoffen, Geschmack oder Preis gemessen werden kann.

Die Agrarmarkt Austria Marketing startete deshalb Mitte September eine produktübergreifende Kampagne - Motto: „Das hat einen Wert“. Damit will man die Leistungen der Landwirtschaft greifbarer machen - und das nicht nur betreffend die Lebensmittelproduktion, sondern auch hinsichtlich Natur- und Kulturlandschaft. Es gilt zudem Verständnis dafür zu wecken, dass Landwirte und Produzenten von ihrer Arbeit leben können müssen.

„Unser Ziel ist es, mehr Wertschätzung für Qualitätsprodukte zu generieren und das Bewusstsein für Kreislaufwirtschaft, Art- und Sortenvielfalt sowie verbesserte Tierhaltung zu erhöhen“, erklärt Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing. Und betont: Auch Nachhaltigkeit spielt im Zusammenhang mit dem Wert von Lebensmitteln eine ganz wichtige Rolle: Kurze Transportwege und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind dabei nicht zu unterschätzende Parameter.“

Immerhin werfen österreichische Haushalte im Jahr bis zu

Regional kaufen schafft Jobs

Leistungen jedoch nicht. Um den Wert von Lebensmitteln stärker ins Bewusstsein zu rufen, hat die AMA-Marketing nun eine neue Kampagne gestartet.

Laut einer Umfrage des Marktforschungsinstituts KeyQUEST ist der Beruf „LandwirtIn“ grundsätzlich sehr hoch geschätzt. Auf die Frage nach zukunftssträchtigen Berufen landet er sogar auf Platz zwei, nur Ärztinnen und Ärz-

Keine Lebensmittel verschwenden

te schneiden noch besser ab. Legt man diese Wertschätzung jedoch auf Lebensmittel um, zeigt sich ein anderes Bild: In Zeiten der hohen Inflation werden lautstarke



WERNER KRUG



Die AMA-Marketing macht daher zurzeit im Rahmen einer großen multimedialen Kampagne einen Blick hinter die Kulissen der Lebensmittel-Produktion möglich. Im Mittelpunkt steht die Herstellung von Lebensmitteln aus den Bereichen Milch, Fleisch, Getreide sowie Obst und Gemüse. Via Fernsehen, Radio, Kino, Online usw. wird aufgezeigt, was es alles für die Produktion braucht, bis den Konsumenten ein hochwertiges Produkt zur Verfügung steht. Gedreht wurde für die Kampagne auf landwirtschaftlichen Familienbetrieben, so sind viele authentische Bilder entstanden. Die Kampagne läuft bis zum Ende des heurigen Jahres.

157.000 Tonnen an Speisen und Getränken weg.

Allein bei den Wienerinnen und Wienern entspricht das rund 40 Kilogramm pro Jahr. Damit landen pro Haushalt und Jahr Speisen im Wert von 300 bis 400 Euro in der Tonne. Mutenthaler-Sipek: „Mit einer verstärkten Bewusstseinsbildung wollen wir der Lebensmit-

Nachhaltigkeit leben

telverschwendung im Allgemeinen entgegenwirken und insbesondere auf den Wert regional erzeugter Nahrungsmittel hinweisen.“

Ohne Lebensmittel kein Leben

Regional einzukaufen kann übrigens auch in wirtschaftlicher Hinsicht ein Kurswechsel sein. Denn Berechnungen ergaben, dass Österreicherinnen und Österrei-

cher mit dem bewussten täglichen Einkauf sogar Jobs schaffen können. Wenn rund 20 Prozent mehr regionale Lebensmittel gekauft werden, ergibt das ein Plus von 46.000 neuen Arbeitsplätzen.

Landwirtinnen und Landwirte müssen von ihrem Beruf auch leben können. Das heißt, es braucht entsprechend angemessene Preise für ihre Produkte. Natürlich sehen die Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf sofort die Kosten, die da-

Preis ist nicht gleich Wert

hinterstehende Arbeit ist dabei jedoch nicht ersichtlich und vielen auch nicht bewusst. „Lebensmittel müssen uns einfach mehr wert sein“, appelliert Mutenthaler-Sipek. Und sie hält fest: „Zu regionalen Qualitätsprodukten aus kleinstrukturierter Produktion zu greifen, hat viel mit Haltung und der bewussten Entscheidung zu tun, in welcher Umwelt wir leben wollen.“

LANDESSIEG FLEISCHPRODUKTE



Kochschinken und Karreespeck
Doppelländessieg mit „Kochschinken“ und „Karreespeck“, Annemarie und Rosina Grabin, Labuttendorf
Tel. 03184/2324



Salami
Kategorie „Rohwurst“, Margit und Martin Pechtigam, Mettersdorf am Saßbach
Tel. 0676/7362458



Weide-Entenfilet
Kategorie „Kochpökelfleisch andere Tierarten“, Waltraud und August Hütter, Straden
Tel. 03473/8642



Krainer
Kategorie „Fleischwurst“, Edelhof Grabin, Andrea und Josef Grabin, Pirching am Traubenberg
Tel. 0664/223 5525



Bauchspeck
Kategorie „Bauchspeck“, Pözl's Bauernladen, Maria und Andreas Pözl, St. Peter/Ottersbach
Tel. 0664/45 93 110



Bergholds Wildrohschinken
Kategorie „Rohpökelfleisch andere Tierarten“, Buschenschank Berghold, Maria und Bernhard Berghold, Empersdorf
Tel. 0664/207 31 97



Kräuter Lardo vom Weideschwein
Kategorie „Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelfleisch“, Handlhof Allerheiligen, Bettina und Franz Handl, Allerheiligen/Wildon
Tel. 0664/505 2703



Lendbratl
Kategorie „Karree“, Zach Gourmet, Jasmin Maier und Florian Zach, Mooskirchen
Tel. 0664/30 15 636



Schinken getrocknet
Kategorie „Schinkenspeck“, Pentzsch OG, Eveline Weber und Karl Pentzsch, Hitzendorf
Tel. 0664/11 41 223



So sehen Siegerinnen und Sieger aus – und jene, die ausgezeichnete steirische Qualitätsprodukte rund um Fleisch und Milch erzeugen. Für den hochwertigen kulinarischen Genuss.
FRANZ SUPPAN

Das Beste direkt vom Bauern

Ausgezeichnet! Das sind die besten bäuerlichen Direktvermarkter rund um Fleisch- und Milchprodukte.

Die Speisekammer Steiermark ist ja mittlerweile weit über die weiß-grüne Grenze hinaus gefragt. Kein Wunder, denn was die heimischen Produzenten an Qualität und Vielfalt hervorbringen, ist mehr als beachtlich – und vor allem ein Hochgenuss. Neben den vielen sehr sehr guten gibt es dann immer wieder auch die ganz hervorragenden – und die wurden im Bereich Fleisch- und Milchspezialitäten wieder vor den Vorhang geholt. Vom würzigen Speck bis zum kräftigen Käse standen bei der steirischen Spe-

zialitätenprämierung heuer mehr als 420 Produkte auf dem Prüfstand. Die allerbesten handgemachten Spezialitäten von bäuerlichen Direktvermarktern wurden von einer Expertenjury ermittelt und zu den Landessiegern 2023 gekürt!

Die Fleisch- und Milchprodukte wurden dabei von geschulten Sensorikern nach streng festgelegten Kriterien verkostet. Aussehen, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack wurden genauestens unter die Lupe genommen. Nach Begutachtung und Verkostung erfolgt schließlich

eine Punktevergabe, die dann über die Auszeichnungen „Gold“ und „Prämiert“ entschieden hat. 102 Direktvermarktungsbetriebe haben sich heuer dieser Leistungsbeurteilung gestellt, 18 von ihnen gingen als Landessieger hervor. (Siehe links und rechts außen!)

Zwei von ihnen konnten sogar einen Doppelländessieg einfahren: das Weingut und Buschenschank Grabin in Labuttendorf punktete sowohl mit seinem Kochschinken wie auch mit dem Karreespeck. Hochwertige Rohstoffe, fachliches Wissen, Erfahrung und Konsequenz nennt Annemarie Grabin als ihre Erfolgsrezepte. Und betont: „Die Basis für den Erfolg ist jedoch unsere Familie, die mit Freude und Leidenschaft bei der Arbeit steht.“



Und da schlägt Hannes Thaller aus Bad Waltersdorf, der mit Marillen-Joghurt und Kürbiskernroulade zum Doppelländessieger wurde, ganz in die selbe Kerbe: „Unsere Zwei-Generationen-Familie arbeitet bestens zusammen.“ Handarbeit ist in der Hofmolkerei Thaller übrigens

genauso ein Qualitätsmerkmal wie beste Milchqualität und höchster technischer Standard. „Die Landesprämierungen sind ein besonderer Höhepunkt für die steirischen Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter – eine ideale Gelegenheit, ihren

hochwertigen Produkten eine Bühne zu geben und der breiten Öffentlichkeit bekanntzumachen“, betont Marianne Reinegger, Leiterin des Referats Direktvermarktung in der steirischen Landwirtschaftskammer. Die Konsumenten freut's, weil sie so wissen, wo's am besten schmeckt und dass der Wert hoch ist!

ALLE AUSGEZEICHNETEN AUF EINEN BLICK



QR-Code scannen und die steirischen Top-Produzenten von herzhaftem Geselchten und anderen herausragenden Fleischspezialitäten ausfindig machen.

Der QR-Code führt zu den besten bäuerlichen Produzenten, die aus eigener Milch eine Vielfalt an Joghurt, Butter oder Käse kreieren.



DIE QUALITÄTS-MARKE

Gutes vom Bauernhof. Die Qualitätsmarke der Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ) steht für eine professionelle Direktvermarktung. Für den Konsumenten ist sie eine praktische Orientierungshilfe, weil sie für Sicherheit rund um Herkunft, Herstellung und Qualität steht – darauf ist Verlass.



REGIONAL IST GENIAL

Gesund, sicher, klimafreundlich. Wer regional kauft, kauft genial! Denn in Produkten, die direkt bei steirischen Bäuerinnen und Bauern in der Region bezogen werden, steckt ein ganzes Bündel an Vorteilen: Sie sind frisch, saisonal und daher für den Körper ideal, sie werden nach höchsten Standards und Qualitätskriterien hergestellt, sie haben minimale Transportwege hinter sich usw. Lebensmittel mit viel Liebe erzeugt – das schmeckt man!

LANDESSIEG MILCHPRODUKTE



Marillenjoghurt und Kürbiskernroulade
Doppelländessieg mit „Joghurt“ und „Frischkäsezubereitungen“, Barbara Wurzing und Hannes Thaller, Bad Waltersdorf
Tel. 0664/11 64 142



Weichkäsewürfel in Öl
Kategorie „Weichkäse“, Ziegenhof Melter, Kerstin und Andreas Pollhammer, Weißkirchen
Tel. 0664/21 20 306



Bio Topfen
Kategorie „Frischkäse“, Katharina und Andreas Seitinger, St. Marein im Mürztal
Tel. 0664/850 36 64



Schwarzer Diamant
Kategorie „Schnittkäse“, Käserei Fischer, Barbara und Josef Fischer, Kitzack
Tel. 0664/54 51 365



Grimminger
Kategorie „Hartkäse“, Martin Pötsch, Aigen im Ennstal
Tel. 0676/72 08 247



Landbutter
Kategorie „Butter“, Sabine und Manfred Rinnhofer, Hönigsberg
Tel. 0664/404 229



Bio-Murtaler Steirerkäse
Kategorie „Regionale Spezialitäten“, Waltraud Schläffer, St. Margarethen bei Knittelfeld
Tel. 0664/96 77 84



KH DER ELISABETHINEN/RENDERINGS



Gesundes Krankenhaus: Holz hilft heilen



Krankenhaus der Elisabethinen setzt auf die Heilkraft von Holz - und baut damit für das Wohl der Menschen und für das Klima.

Holz tut Körper und Seele gut - das ist erwiesen. Damit ist dieser Baustoff für die Errichtung von Krankenhäusern natürlich ideal geeignet. Und deshalb setzt auch das Krankenhaus der Elisabethinen in Graz im Rahmen seiner laufenden Erweiterungsbauten auf Holz. „Der neue Gebäudeteil bietet ein zeitgemäßes Umfeld, in dem die optimale Versorgung von Patientinnen und Patienten langfristig sichergestellt ist. Die dabei verwendete elisabethinische Bauweise verbindet klösterliche Tradition mit den Bedürfnissen des heutigen Menschen im urbanen Lebensraum. Holz spielt da eine zentrale Rolle, weil sich dieser Baustoff nachweislich positiv auf die Regeneration der Patientinnen und Patienten auswirkt. Speziell im psychiatrischen Bereich kann die durch Holz erzielte Raumatmosphäre einen wesentlichen therapeutischen Mehrwert schaffen,“ gibt



„Holz macht neuen Gebäudeteil zu einem vitalen Ort für Mitarbeiter und Patienten.“

Christian Lager, Geschäftsführer Krankenhaus der Elisabethinen

Elisabethinen-Geschäftsführer Christian Lager Einblick.

Mit Holz als Baustoff wird außerdem dazu beigetragen, dass die Gebäude mit regional produzierten und fair hergestellten Rohstoffen errichtet werden. Lager: „Wirtschaftliche Effizienz und Nachhaltigkeit gehen so Hand in Hand, um heute und in den kommenden Generationen einen humanen und vitalen Ort für Patienten und Mitarbeiter zu schaffen.“

Bauen mit Holz bedeutet also bauen für Menschen - und für das Klima. Das macht Holz zum Baustoff schlechthin für die Zukunft.

Kein Wunder also, dass man schnell ins Schwärmen gerät, wenn man sich mit dem Baustoff Holz befasst: Holz ist stabil. Holz verfügt über hervorragende Dämmeigenschaften. Holz ist in der Architektur enorm flexibel einsetzbar - vom Einfamilienhaus über den mehrgeschoßigen Wohnbau bis hin zu Gewerbe- und Industriebauten. Wer mit Holz baut, entscheidet sich zudem ganz bewusst für

regionale Wertschöpfung und aktiven Klimaschutz. Denn: In nur vier Minuten wächst in der Steiermark Holz für ein ganzes Einfamilienhaus nach, das durchschnittlich 40 Tonnen CO₂ bindet. Das wirkt sich positiv auf die Ökobilanz aus und schafft dank regionaler Verarbeitung Arbeitsplätze.

Um wieder beim Krankenhaus der Elisabethinen anzuknüpfen: Bauen mit Holz ist auch eine bewusste Entscheidung für Wohlbefinden und Gesundheit. „Gerade öffentliche Holzbauprojekte haben dahingehend Signal- und Vorbildwirkung“, weiß Christian Hammer, Geschäftsführer von proHolz Steiermark.



PEFC-Qualitätssiegel - Garant für nachhaltige Waldbewirtschaftung und nachhaltige Produktion von Holzprodukten

HOLZ IST GESUND, WEIL ES...

Puls verlangsamt. Vor allem bei psychisch kranken Menschen trägt der Einsatz von Holz zur Beruhigung und Entspannung bei.



Herzschlag verringert. Studien zeigen, dass sich die Herzschlag-Frequenz in einem stark durch Holz geprägten Umfeld auf Dauer sehr deutlich herabsetzen kann.

Stressabbau gefördert. Angenehmer Geruch und behagliche Atmosphäre tragen zur Stressreduktion und zu einem ruhigen Puls bei - das hilft auch dem Personal.



Schlaf verbessert. Vor allem Tiefschlafphasen können durch den Einfluss von Holz, etwa ein Holzbett, verlängert werden - das steigert den Erholungsfaktor.

Stimmung aufgeheitert. Es besänftigt negative Gemütszustände wie Geiztheit und Anspannung. Forschungen gehen sogar davon aus, dass im Umfeld von Holz mehr Harmonie herrscht.

Erntezeit bei Steirerkraft

Ein Blick hinter die Kulissen der Kürbiskernernte, ein Stück steirischer Herbsttradition. Und: Worauf es bei der Kernölproduktion ankommt.

Es ist ein Ritual von großer Bedeutung: die Ernte von Kürbiskernen und die Produktion von erstklassigem Kürbiskernöl. Sie ist auch eine Feier der Region, ihrer Natur und ihres Handwerks. Mit rund 1000 Vertragslandwirten erntet Steirerkraft partnerschaftlich Kürbiskerne. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (geschützte geografische Angabe) wird nur aus Kürbissen produziert, die im g.g.A.-Gebiet gewachsen sind (geschützt durch die EU).

Kreislauf. Geerntet wird mit eigens entwickelten Hightech-Maschinen. Diese trennen auch den Kern vom Fruchtfleisch. Die ungenießbaren Schalen bleiben im Dienste der Kreislauf-Landwirtschaft als natürlicher Dünger auf dem Feld zurück. Gerade weil Böden und Ressourcen zur Herstellung der Produkte ge- und verbraucht werden, achtet Steirerkraft auf natürliche Fruchtfolgen, kurze Transportwege und

möglichst wenig CO₂-Ausstoß. Unvermeidbare Emissionen werden durch zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen.

Vielfalt. Die Kerne werden gewaschen und getrocknet. Ein Teil wird geröstet, gesalzen, gerieben oder in Schokolade getaucht - sie gehören wie regionale Käferbohnen, Apfelflips, Polenta und Popcornmais zur Steirerkraft-Familie.

Bestes Kernöl. Die anderen Kerne werden in der Ölmühle gemahlen, mit Salz und Wasser verrührt und von erfahrenen Ölmüllern geröstet. Im Stempelverfahren wird bestes Steirerkraft Kürbiskernöl gewonnen.

Bevor es abgefüllt wird, lagert es eine Woche im gekühlten Tank. Das Qualitätsmanagement testet es auf Reinheit, Geschmack, Geruch, Konsistenz, Farbe und Röstnote, damit dem Genuss nichts im Wege steht.

GESCHENKE-SPEZIALIST STEIRERKRAFT

Wer schon jetzt an Weihnachtsgeschenke denkt, kann sich entspannt auf das Fest freuen. Steirerkraft macht Präsente zu etwas Besonderem: Gestalten Sie Ihre Verpackung individuell schon ab einem Stück, Einzelstück-Versand auch für große Geschäftskunden und ein speziell nach Kundenwünschen ausgewählter Inhalt. Mehr dazu in der Kernothek (Tel. 03178/2525270) und unter www.steirerkraft.com



Herbstliches Dessert-Rezept: Malabi mit Kürbiskernöl. Der kultige Creme-Pudding auf Steirer-Art. Mit QR-Code zum Rezept:



Vor der Ernte werden die Kürbisse auf Reihen zusammengesoben. Das „Zusammenschwaden“ ist nötig, damit die Erntemaschine die Kürbisse gut aufnehmen kann.



Reinhold Zötsch, GF Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, mit den Siegern: Kiendler, Franz und Johann Schelch, Cretnik (v. l.)

GEMEINSCHAFT STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

Gault-Millau: Sieg geht nach Dobl

Kürbiskernöl von Familie Schelch von führendem Gourmetguide ausgezeichnet.

Bereits zum 18. Mal hat der renommierte Gourmetguide Gault-Millau im Juli die besten Steirischen Kürbiskernöle gekürt. Eine hochkarätige Jury ermittelte aus 20 Top-Kürbiskernölen die diesjährigen Sieger – unter den Testern waren Sensorikerin Romana Fertl und mit Max Stiegl (Gut Purbach), Marcel Ruhm (Dining Ruhm) und Alexander Posch (Zur Goldenen Birn) auch gleich mehrere Hausköche.

Zehn Öle von bäuerlichen Betrieben und zehn von Ölmühlen wurden im direkten Vergleich anhand folgender Kriterien bewertet: Farbe (Kürbiskernöl ist tiefgrün mit roten Reflexen), Viskosität (Mundgefühl), Reintönigkeit, Frische (Kürbiskernöl wird

stets in kleinen Mengen frisch gepresst) und Röstnote.

Martina Hohenlohe, Herausgeberin des Gault-Millau, betonte dabei die herausragende Qualität der eingereichten Produkte: „Die Öle, die bei unserer Verkostung antreten, sind alle ausgezeichnet – trotzdem sticht dann eben eines immer besonders heraus.“ Und das war heuer jenes von Familie Schelch in Dobl. Mit der Gault-Millau-Auszeichnung bekommt das Steirische Kernöl jedenfalls eine Bühne, die sich dieses hochwertige Produkt mehr als verdient.

DIE SIEGER

1. Familie Schelch, Dobl
2. Kiendler GmbH, St. Georgen an der Stiefing
3. Estyria Naturprodukte GmbH, St. Ruprecht an der Raab
4. Haindl Mühle, Kalsdorf bei Graz
5. Betrieb Haidwagner, Hartberg
6. Ölmühle Schneckner, Güssing
7. Ölmühle Höfler, Kaindorf bei Hartberg
8. Ölmühle Pronnegg GmbH, Deutschlandsberg
9. Pelzmann GmbH, Wagna
10. Betrieb Spirk, Königsdorf

Plätze 11-20 (alphabetisch): EMK Handel Moser Peter e.U. Ölmühle Esterer GmbH | Floriani Ölmühle | Betrieb Hohl Ölmühle Schmuck | Betrieb Schöllnast | Betrieb Tropper Betrieb Wenzl | Betrieb Wilfinger | Betrieb Wonisch

Alle Gewinner finden Sie auf: www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Es wird ein Kernöl sein...

... und es wird ein sehr gutes sein! Freunde des „grünen Goldes“ dürfen sich also freuen! Noch ist die Ernte aber voll im Gange!

Es herrscht reges Treiben auf den steirischen Kürbisfeldern – die Bauern stecken mitten in der Ernte. Was sie heuer hervorbringt, vor welchen künftigen Herausforderungen die steirischen Kürbiskernölbauern stehen und worauf sich die Freunde des „grünen Goldes“ freuen dürfen, das erzählt Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Die Kürbiskernernte ist voll im Gange. Wie läuft sie heuer?

FRANZ LABUGGER: Die Bauern sind noch mitten in der Arbeit, noch lässt sich nicht konkret sagen, wie erfolgreich die Ernte heuer sein wird. Was sich aber bereits abzeichnet: Die Erntemenge wird heuer geringer als in den vorangegangenen Jahren ausfallen.

Warum? Was waren in diesem Jahr die großen Herausforderungen für die steirischen Kürbisbauern?

Allen voran haben natürlich die extremen Witterungsbedingungen zu schaffen gemacht. Es war zum Start im Frühjahr zu nass und zu kalt. Das hat zu Wachstumsverzögerungen geführt, die sich dann im Laufe der Monate einfach nicht mehr aufholen haben lassen.

Was bedeutet das für die Liebhaber von steirischem Kürbiskernöl?

Zum Glück weder Nachteile, was die Kernölmenge am Markt noch die hohe Qualität angeht. Die Kernöllager sind ja noch aus dem Vorjahr gut gefüllt. Gemeinsam mit der heurigen Ernte kann der Bedarf an hochwertigem steirischem Kürbiskernöl also weiterhin sehr gut abgedeckt werden.

Werden sich die mäßige Erntemenge und die allgemeine Teuerung auf den Preis niederschlagen?

Da geht es den Kernölproduzenten leider so wie vielen anderen Branchen auch: Wir bekommen die allgemeine Teuerung ganz stark zu spüren – ob bei der Energie oder beim Glas, alles wird auch für uns teurer. Eine moderate Preisanhebung wird daher unumgänglich sein.

Lässt sich das etwas konkretisieren?

Ab Hof liegen wir zwischen 20 und 23 Euro für den Liter – im Handel zum Teil bei bis zu 28 und 30 Euro.

Ein wahrer Kernölliebhaber wird aber dennoch allemal zu echtem steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

greifen. Worin liegen die entscheidenden Vorzüge gegenüber „anderem“ Kernöl?

Die Geschmacksvorzüge sind natürlich unbestritten! Unser heimisches Kernöl ist ein Kulturgut – ein traditionelles, unverfälschtes Stück steirische Heimat. Das schmeckt man – und das erkennt man vor allem an der Banderole, die Topqualität garantiert.

Was gewährleistet die Banderole für den Kernöl-Konsumenten?

Dass in der Kernölfflasche hundertprozentig kontrolliertes steirisches Kürbiskernöl steckt, das aus steirischen Kernen und nach höchsten Qualitäts-Standards in der Steiermark produziert wurde. Auf jeder Banderole findet der Konsument übrigens eine fortlau-



„Unser Kürbiskernöl ist ein unverfälschtes, hochwertiges Stück steirische Heimat.“

Franz Labugger, Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

fende Kontrollnummer. Mit diesem Qualitätsmerkmal sind auch das einzigartige Aroma und der Geschmack von steirischem Kürbiskernöl garantiert – nussig, reintonig, angenehme Noten von frisch gebackenem Brot.

Wie wichtig sind in diesem Zusammenhang Auszeichnungen und Prämierungen?

Sehr wichtig! Sie geben den Konsumentinnen und Konsumenten Orientierung beim Kernölkauf.

Für die Kernölbauern sind sie eine verdiente Würdigung ihrer Arbeit und vor allem auch Motivation.

Die unübersehbaren Auswirkungen des Klimawandels haben heuer also auch die Kernölbauern zu spüren bekommen. Wie werden sie sich künftig darauf einstellen?

Die Saatgutwirtschaft entwickelt resistenterer und den geänderten Witterungsbedingungen ange-

passte Sorten. Die Bauern selbst können, je nach Gegebenheit, an der Bodenbeschaffenheit arbeiten – aber eben auch nur bedingt. Letztlich ist der Bauer dem Wetter ausgeliefert.

Wird der große Kernöl-Boom auch in Zukunft anhalten?

Auf alle Fälle! Unser Kernöl ist und bleibt ein Stück steirische Heimat, es ist ein Touristenmagnet – ein ursteirisches Lebensmittel mit weiß-grüner Visitenkarte.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

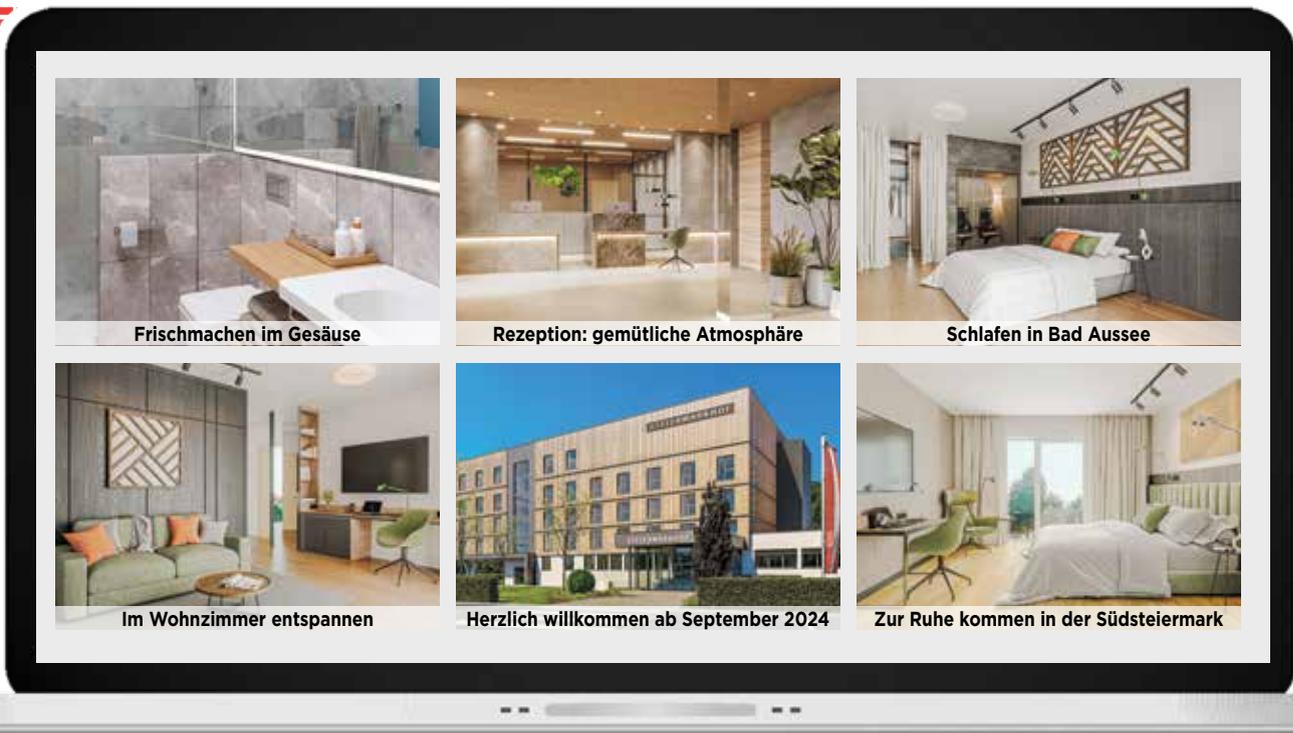
WIR leben Land Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union

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



Frischmachen im Gesäuse

Rezeption: gemütliche Atmosphäre

Schlafen in Bad Aussee

Im Wohnzimmer entspannen

Herzlich willkommen ab September 2024

Zur Ruhe kommen in der Südsteiermark

FORMATST

Neues Hotel im Steiermarkhof – das ganze Land unter einem einzigen Dach vereint.

Hotel im Steiermarkhof: eine Reise in weiß-grün

Mit einem innovativen und breitgefächerten Weiterbildungsprogramm sowie laufenden zeitgemäßen Adaptierungen etwa im Bereich Technik oder Kulinarik hat sich der Steiermarkhof in Graz in den vergangenen Jahren zur mit Abstand größten Einrichtung innerhalb der ARGE der österreichischen Bildungshäuser entwickelt.

Mit dem neuen Hotel wird dem Haus jetzt noch das sprichwörtliche Tüpfchen auf das „i“ gesetzt. „Wir bekommen 66 neue und erlebnisreiche Hotelzimmer im Grünen“, macht Hans Baumgartner, Bildungs- und Kulturreferent,



NICOLE SALSING

Hotel-Chefin Svetlana Schaffler freut sich auf das moderne Haus – hier mit Johann Baumgartner (l.) und Dieter Frei.

schon jetzt Lust auf eine „Reise durch die Steiermark“. Denn: „Die einzelnen Zimmer sind nach den elf steirischen Tourismusregionen ausgerichtet – somit vereint sich das gesamte Land vom Gesäuse

bis in die Südsteiermark unter unserem Dach.“ Um hier auf größtmögliche Authentizität zu setzen, werden auch Materialien aus den jeweiligen Regionen in die neuen Zimmer integriert. So kann man, ob als Seminargast oder Grazurlauber, ab Mitte September 2024 vom Steiermarkhof aus quasi Sommerfrische in der Hochsteiermark machen oder das traditionelle Ausseerland „bereisen“. Jedes Zimmer ist ein Stück Heimat.

Beim Baustoff wird ganz auf hochwertiges heimisches Holz gesetzt. „Holz wirkt angenehm, beruhigend und garantiert einen hohen Wohlfühlfaktor – für den

Bildungsbereich wie für das Urlaubsgedächtnis gleichsam wichtig. Mit diesem Holzbau setzt der Steiermarkhof zeitgemäße Akzente, die sich bis in den Bereich der Seminar- und Speiseräume ziehen werden“, gibt Hotelchefin Svetlana Schaffler einen Einblick in das innovative Konzept.

„Mehr Steiermark geht nicht. Aber auch mehr innovatives Angebot für Seminargäste, Kultur-, Bildungshungrige und Grazurlauber geht nicht. Wir setzen als grünes Herzstück von Graz in jeder Hinsicht Maßstäbe“, macht Johann Baumgartner Gusto auf das neue Haus.

DAS IST DER STEIERMARKHOF

Ideal zum Feiern. Geburtstage, Weihnachten, Jubiläen – es gibt Platz für 20 bis 240 Personen. Räume werden individuell dekoriert, Extras reichen von der Fotobox bis zur Feuershow.



Köstliche Küche. Es wird höchster Wert auf Lebensmittel gelegt, die zu einem Drittel aus dem Umkreis von 30 Kilometern und zu einem Drittel aus der Steiermark bzw. aus Österreich stammen. Ein Drittel ist bio.



Modernste Technik Hochwertig ausgestattete Räume – alle mit Hybridtechnik – bieten ideale Bedingungen.



Gastveranstalter stehen 20 Seminarräume zur Verfügung – diese lassen sich vielseitig bespielen.

BUCHPRÄSENTATION

August Schmölder, Schauspieler und Autor, stellt sein Buch „Am Ende wird alles sichtbar“ vor – am 4. Oktober 2023, 19 Uhr, im Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, Graz. www.steiermarkhof.at

