



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

Bauernhof des Jahres Sieger 2024



[Zum Beitrag](#)

Bauernhof des Jahres

→ [Zum Beitrag](#)



Vifzack – Familie Knittelfelder



[Zum Beitrag](#)

Marktbericht: Aronia



 [Zum Beitrag](#)

08:03 **Verkehrsservice**

 **Cliff Richard**
We Don't Talk Anymore

 **Ois & Nix**
Hamweh

08:12 **Marktbummel: Milchprodukte aus der Hofmolkerei**



Landesweite Medien

Viel Gold für „Grünes Gold“

Die Bedingungen im Vorjahr waren extrem schwierig, die Ernten knapp. Doch das Ergebnis, das das steirische Kürbiskernöl eingefahren hat, ist trotz strenger Wertung hervorragend.

Seit 25 Jahren wird steirisches Kürbiskernöl nach strengen Gesichtspunkten von einer Jury bewertet, speziell auf Farbe, Reintönigkeit, Konsistenz, und natürlich auch Geschmack getestet. 502-mal wurde „Grünes Gold“ dafür von heimischen Produzenten eingereicht. Das Ergebnis ist Goldes wert: Nachdem 100 Profis vier Tage lang Proben in Blindverkostung bewertet hatten, konnten 89% die „Gold-Auszeichnung“ mit heim nehmen und auf ihre Flaschen picken. 277 erreichten das absolute Punktemaximum.

Und fünf der Bewerber schafften es sogar die gesamten 25 Jahre hindurch auf die Bestenliste! „Es ist einfach das Miteinander in der



LK-Boss Franz Titschenbacher (2. v. re.), Claudia Großschädl, Elke Hahn, Kernölgranden Franz Labugger (li.), Reinhold Zötsch.

Familie, das zum Erfolg führt“, meint Elke Hahn aus Kalsdorf. Drei Ölmühlen, Hamlitsch aus Deutschlandsberg, Kiendler aus St.

Georgen/Stiefing und Kreamsner aus Großklein, schafften ebenfalls diesen Sprung aufs Stockerl. Claudia Großschädl aus Kalsdorf

beteuert, nach ihrem Geheimnis befragt: „Es muss einfach alles passen, Anbau, Kulturpflege, Waschen, Trocknen, Lagern, das Pressen.“ Das Vorjahr stand unter katastrophalen Sternen: die vielen Wetterkapriolen, die fehlende Beize. „Damit ist die Ernte nur unterdurchschnittlich ausgefallen“, bilanziert Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Die Anbaufläche sank gar von 11.210 Hektar 2022 dramatisch auf 7873 Hektar! Dennoch wäre ausreichend da und der Preis trotz steigender Erzeugerkosten stabil. Doch irgendwann sei der Plafond erreicht; im Ausland breche der Verkauf teils schon ein.

Christa Blümel

Landesprämierung Kürbiskernöl

**KLEINE
ZEITUNG**



Gerhard Kreamsner, Ulrich Klendler, Elke Hahn, Claudia Großschädl, Guntram Hamlitsch STEFAN KRISTOFERITSCH

„Ohne Beize würde es düster aussehen“

Bei der Landesprämierung Kürbiskernöl wurden heuer fünf Produzenten besonders ausgezeichnet. Sie holen seit 25 Jahren Gold.

Von **Marle Miedl-Rissner**

Seit 25 Jahren gibt es die Kürbiskernölprämierung, seit 25 Jahren holen sie Gold. Genau das ist fünf steirischen Kürbiskernölproduzenten aus der Steiermark gelungen. Sowohl Claudia Großschädl sowie Klara und Elke Hahn aus Kalsdorf bei Graz als auch die Ölmühlen Hamlitsch aus Deutschlandsberg, Klendler aus St. Georgen an der Stiefing sowie Kreamsner aus Großklein dürfen sich über diese Ehre freuen. Ein wirkliches Erfolgsgeheimnis gibt es für sie nicht, allerdings müsse jeder Schritt der Verarbeitung passen und müssen alle perfekt zusammenarbeiten, meint Großschädl. Vor allem die Kooperation zwischen Landwirten und Ölmühlen ist entscheidend – nur so könne das beste Öl gepresst werden. Für Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher zeigt die durchgängige Auszeichnung, dass die Produzierenden neben Qualität

auch die Leidenschaft für das grüne Gold großschreiben.

Gemeinsam mit den Höchstgeehrten feiern auch die Banderole und die geschützte Marke „Kürbiskernöl g.g.A.“ 25-jähriges Jubiläum. Entstanden ist die Idee dazu in einer Gruppe von Ölmüllern. „Mit der Banderole haben wir den Grundstein gelegt für die Rückverfolgbarkeit des Kernöls, die heute wichtiger ist denn je.“ Im vergangenen Jahr wurden 5,17 Millionen dieser Banderolen ausgegeben.

Neben den Höchstgeehrten kann sich der Jahrgang trotz der schlechten Witterung und der vorübergehend von der EU aufgrund einer ausgelaufenen Zulassung verbotenen Beize für das Saatgut sehen lassen. Von den 502 eingereichten Ölen wurden 89 Prozent mit Gold ausgezeichnet. 62 Prozent davon sogar mit der Höchstpunktzahl. „Vor zwei Jahren hatten wir eine sehr gute Ernte, im letzten Jahr eine schlechte, aber das hat sich keinesfalls auf die Qualität aus-

gewirkt“, meint Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Auch, weil die Lager aus dem Vorjahr noch gut gefüllt waren und so ausreichend frisches Kürbiskernöl gepresst werden konnte. Denn Kürbiskerne können bei guter Lagerung auch noch zwei Jahre später qualitativ hochwertiges Öl liefern.

In das heurige Jahr blickt er positiv. Allerdings geht er davon aus, dass die Anbaufläche in etwa gleich bleiben wird. Groß ist die Freude dennoch über die wieder erlaubte Saatgutbeize. Denn: „Ohne die Beize hätte es für das Kürbiskernöl düster ausgesehen“, so Labugger. Obwohl die Preise für die Flaschen und die Produktion gestiegen sind, können Konsumenten aufatmen. Denn der Preis soll nicht nochmals angehoben werden. „Wir können die Kostensteigerung nicht vollständig an den Kunden weitergeben, es gibt auch für Kürbiskernöl eine Obergrenze“, meint Labugger.

WIEDER KONVENTIONELLER BETRIEB

„Noch immer über dem Standard“

Einer, der sich „schweren Herzens“ von Bio getrennt hat, ist Paul Lang.

Lang und sein Sohn Florian haben sich 2016 voller Freude dem Biobauern-Dasein auf der Sommeralm in Brandlücken gewidmet und sich Ende 2022 wieder zähneknirschend davon abgewandt. „Die Stimmung 2016 war gut. Die Nachfrage bei den Konsumenten war da. In den Umfragen war der Biomarkt der Kaiser. Wir haben darin die Zukunft gesehen.“ Im Glauben, die Wirtschaftlichkeit mit dem eigenen Grundverständnis von Landwirtschaft (Tierwohl und Naturverbundenheit) verknüpfen zu können, traten sie dem Bioprogramm bei. Die Haltungsstandards erfüllten sie auf ihrem Hof ohnehin bereits seit 25 Jahren. Für den Ausstieg nennt Lang drei Gründe: Die neue

Förderperiode brachte weniger Geld, jedoch verschärfte Auflagen. Zugleich spürte Lang zunehmend weniger Wertschätzung bei den Konsumentinnen und Konsumenten: „Viele fordern Bio-Standards, vergleichen den Preis dann aber im Regal mit No-Name-Produkten und greifen zum billigen Produkt.“ Punkt drei: Da sein Nachbar konventionell produzierte, musste der Milchtankwagen abwechselnd anfahren. „Das würde auf Dauer die Straße zur Sommeralm in Mitleidenschaft ziehen.“ Trotz Rückkehr zu konventioneller Betriebsführung „produzieren wir noch immer über Standard, aber so lässt es mich ruhiger schlafen“, sagt Lang, dem wieder mehr Geld bleibt.

Florian Eder



Paul Lang hat sich „schweren Herzens“ vom Prädikat

„Bio“ getrennt

KK/PRIVAT

Bio-Betriebe haben hart zu kämpfen

287 Betriebe haben sich in der Steiermark 2023 aus dem Bio-Programm verabschiedet. Höhere Kosten, geringere Erzeugerpreise und Förderungen sorgen für Ausstiege.

Von Florian Eder

Im Einklang mit der Natur, zum Wohl der Tiere und in bester Qualität produziert. Dem verschreiben sich Bio-Betriebe. Doch viele haben diesen Pfad wieder verlassen. 933 Bio-Betriebe haben in Österreich 2023 aufgehört, sind auf einen Teilbetrieb oder zurück zur konventionellen Haltung gewechselt oder haben ganz zugesperrt.

Die Gründe für den Rückgang von fast vier Prozent sind für die Bio-Austria-Obfrau Barbara Riegler vor allem die niedrigen Erzeugerpreise und die geringere Preisdifferenz zwischen konventionellen und Bio-Produkten, die es erschweren, ein ausreichendes Einkommen zu erwirtschaften. Allein in der Steiermark haben von 4037 Bio-Betrieben im Vorjahr 287 aufgegeben.

BÄUERIN AUS LEIDENSCHAFT

„Mut statt Wut“ auf dem Biohof

Ihr „eigenes Ding“ macht Biobäuerin Eva König vulgo „Moar“.

Im Jahr 2016 brannte der Stall von Eva König nieder. Damals stand die Biobäuerin aus Eppenstein vor der Entscheidung, entweder einen neuen Stall zu bauen und weiterzumachen oder aufzuhören. Sie hörte auf ihr Herz: Die Kühe waren bereits verkauft, sie holte alle wieder zurück auf den Hof, „ich habe Rotz und Wasser geheult vor Freude“, erzählt sie: „Ich habe die geilsten Arbeitskolleginnen der Welt. Du wirst nicht gemobbt und sie stänkern nicht hinter deinem Rücken.“ Die Rolle der Bäuerin will sie verändern, nach außen kommunizieren, „dass wir gebildet und weltoffen sind“. Sie habe als Landwirtin viele Vorteile: „Ich kann mir meinen Tag frei einteilen. Es ist viel Arbeit, aber ich

kann mir immer Zeit für meine Kinder nehmen.“ „Ich werde als Bäuerin sicher nicht reich, aber es ist eine Arbeit, die mich erfüllt.“ Durch den Hofladen habe sie viel Kontakt zu Kunden, mit „Schule am Bauernhof“ lotst sie Kinder durch den Stall, neuerdings bietet sie auch Mentaltraining an. „Mut statt Wut“ wünscht sie sich und anderen für die Landwirtschaft. Einnahmen und Ausgaben müsse man immer im Blick haben. „Brauche ich einen Traktor um 150.000 Euro für 20 Kühe, einen Melkroboter, ein dickes Auto? Das spielt's bei uns nicht.“ Doch anstatt zu „müssen“, „dürfe“ sie den Hof bewirtschaften – die Einstellung mache den Unterschied.

Maria Steinwender



Eva König mit Kuh „Minza“, dahinter die Ohren von Stier

„Mr. Lover Lover“

KLZ / MARIA STEINWENDER

Innovationspreis Vifzack sorgt für frischen Wind

Für den Fortschritt hat Innovation in diesen schwierigen Zeiten auch in der Landwirtschaft eine immer entscheidendere Bedeutung, um die Höfe in Zukunft erfolgreich bewirtschaften zu können.

„Der Innovationspreis ‚Vifzack 2024‘ zeigt eindrucksvoll, dass steirische Bäuerinnen und Bauern mit viel Mut und voller Elan und mit sorgfältig ausgereiften Ideen lukrative Leuchtturmprojekte erfolgreich umsetzen und so trittsicher die Zukunft ihrer Höfe gestalten“, unterstrich LK-Präsident Franz Titschenbacher bei der Präsentation der sechs Bestplatzierten des Agrarinnovationspreises, mit dem die Steiermärkische Sparkasse das Engagement und die innovativen Konzepte der Landwirte unterstützt. „Es gilt, die Chancen des wirtschaftlichen Wandels zu nutzen und den Betrieb zukunftsfit auszurichten“, so Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse.

Ideen so vielfältig wie die Steiermark

Die für die Endqualifikation ausgewählten Vorzeigeprojekte umfassen so verschiedene Themen, wie als „Farmfluencer“ das Alltagsleben am Hof im Internet zu übertragen (Melanie Haas und Markus Vorraber aus Passail), den europaweit ersten mobilen Geflügelmaststall (Waltraud und August Hütter in Krusdorf) oder steirischem Tofu aus heimischem Anbau (Christina und Christoph Knittelfelder in Gnas). Weiter geht der Reigen der Ideen mit maßgeschneidertem Grill- und Backofenholz „Vulkanland Hutz“ (Richard Krenn in Hatzendorf), bunten Eiern von Huhn und Wachteln (Susanne Rauch mit Anton Uller in Gnas) sowie Aquafarming und Gemüseanbau auf einem „wiederbelebten“ Bauernhof (Martin Temmel in Timmersdorf).

„Diese Leuchtturmprojekte haben Signalwirkung und machen den Berufskollegen Mut, ebenfalls Trends aufzugreifen, und spornen sie an, Neues im Einklang mit der gesellschaftlichen Entwicklung und der Wirtschaftlichkeit zu schaffen“, betonte Titschenbacher. Die Sieger-Gala, bei der die Stockerlplätze vergeben werden, findet am 7. März um 18 Uhr im Steiermarkhof in Graz statt. ■

Foto: Peter Fuchner / LK Steiermark



Die 6 Top-Platzierten des „Vifzack 2024“ mit LK-Präs. Franz Titschenbacher (7.vr.), Steiermärkische Sparkasse-Vorstand Oliver Kröpfl (2.vr.) sowie Vize-Präs. Maria Pein (links) und Dir. Werner Brugner (2.vl.)

Erster Tofu aus der Steiermark

Die Nachfrage nach veganen und vegetarischen Speisen steigt. Daher haben Christina und Christoph Knittelfelder aus Wörth bei Gnas in der Oststeiermark vor einem Jahr mit dem Anbau von Sojabohnen begonnen, um daraus Sojamilch zu gewinnen, aus der sie nun steirischen Tofu produzieren. Nach anfänglicher Skepsis ist das Geschäft mit dem Tofu, geräuchert oder natur, gut angelaufen. Wer den gesunden Fleischersatz ausprobieren möchte, kann sich die Ware – in Kälteboxen gut verpackt – auch zusenden lassen.

Sein Tofu inspiriert Christoph Knittelfelder kulinarisch immer wieder: So gibt es bei ihm gerne Tofu, ummantelt mit Kürbiskernen und Salz. Aber auch in Kürbiskernpanier sorgt Tofu für eine geschmackliche Überraschung. Selbst in Gemüseläibchen in Kombination mit Käferbohnen besticht das rein pflanzliche Produkt. Und für alle, die nicht zur Gänze auf Fleisch verzichten wollen: Man kann geräucherten Tofu auch mit Speck umwickeln und herausbraten.

*LAND UND LEUTE, 24. 2., 16.30 UHR, ORF 2
(BEITRAG: GISELA HAFNER)*

Stellungnahme Landwirtschaftskammer Schweine 1/2

**Kronen
Zeitung**

STEIERMARK THEMA DES TAGES

steiermark.kronenzeitung.at

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Die Bilder gehen jedes Mal unter die Haut und lassen einen ratlos und oft auch beschämt zurück – nun gibt es den nächsten Skandal um verwaahlte und verletzte Tiere in einem steirischen Schweinebetrieb. Wieder handelt es sich um einen Stall mit einem sogenannten Qualitätssiegel von AMA.



Foto: VGT.at

Die Bilder aus dem südsteirischen Schweinestall muten schlimm an.

Schon

Tiere mit Wunden,
Geschwüren, Kratzern,
Kannibalismus: Wieder
Schock-Fotos aus
steirischem Stall!

Es sind einmal mehr verstörende Bilder, die dem Verein gegen Tierfabriken (VGT) aus einem steirischen Stall zugespielt worden sind – und die so gar nichts gemein haben mit jenen aus der Werbung, die uns glauben lassen wollen, wie unser künftiges Fleisch vorher vergnügt auf grünen Wiesen herumspringt.

Denn hier sind sie eng zusammengedrückt auf kleinstem Raum. So klein, dass jenes Tier mit der klaffenden, stark blutenden Wunde am Hinterteil nicht vor jenen Artgenossen fliehen kann, die an der Wunde herumbeißen. Kannibalis-

29.

PROTESTAKTION

Am Donnerstag findet beim Landhaus in Graz eine Protestaktion des Vereins gegen Tierfabriken gegen die derzeitigen Halteformen statt. 9.30 bis 11 Uhr.

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ERSCHÜTTERT

Die Landwirtschaftskammer teilt mit, dass man über die Bilder erschüttert sei und dem Betrieb Unterstützung zur Verbesserung anbiete. Man ersuche die Behörden um Prüfung der Sachlage. Beteuert wird: „Verstöße sind zu ahnden.“

wieder Skandal in AMA-Betrieb



Foto: rfg

Richter mit einem geretteten Schwein, dem es nun gut geht

mus aus purer Langeweile, wie David Richter vom Verein gegen Tierfabriken weiß: „Für 30 Tiere hängen hier gerade einmal eine Kette und ein Stück Holz in der Bucht.“ Das ist nahezu eine Verhöhnung der Tiere.

Tausende sind es, so schätzt der VGT anhand von Fotos und Videos, die dem Verein zugespielt wurden, die hier in der Südsteier-

mark unter einem Dach leben. Richter: „Solche Halter wollen gar nicht, dass die Tiere sich viel bewegen, eben um das Verletzungsrisiko zu reduzieren.“

Auf Vollspaltenböden, ohne eine Spur von Stroh. „Ein reines Dahinvegetieren bis sie nach circa sechs Monaten Mast direkt zur Schlachtung kommen“, bilanziert der Tierschützer.

Ohne je die Sonne gesehen, Gras oder auch nur Stroh unter den Füßen gespürt zu haben ...

Der Halter wurde bei der Bezirkshauptmannschaft zur Anzeige gebracht. Die Vorwürfe (natürlich gilt die Unschuldsvermutung) laut VGT: Kannibalismus, mehrere blutige, offensichtlich abgeissene Ohren, mindestens drei Blutohren, davon eines mit eingewachsener Ohrmarke. Einige verkrüppelte Ohren, Fälle von Gelenkschwellungen, ein Schwein hat einen riesigen Abszess am Hals, mindestens eines einen Hautauschlag. Einige Tiere hätten Eingeweidebrüche, geschwollene Augenlider, Kratzwunden am Körper.

David Richter: „Die Schweine haben auch abgeschnittene Schwänze, einige viel zu kurz. Das ist auch nur dann erlaubt, wenn es bei Problemen erforderlich ist. Freilich müsste man zunächst das Problem behe-

ben! Es ist verzweifelte Langeweile, die Schweine zu Kannibalen werden lässt.“ Außerdem: „Verletzte Tiere müssten separiert und behandelt werden. Das geht aus dem uns zugespielten Material nicht hervor.“

Bilder seien „inakzeptabel“

Der Betrieb trägt das AMA-Gütesiegel. „Solche Bilder sind inakzeptabel“, sagt Sprecherin Kristijana Lastro. Man reagiere mit Kontrollen und ginge, sollten sich die Missstände bestätigen, „mit voller Härte und dem Entzug des Gütesiegels vor, wir haben da eine Null-Toleranz-Politik“. Warum aber passiert das immer und immer wieder? „Wir haben 42.000 Betriebe. Wir können nicht neben jedem Bauern 24 Stunden einen Kontrolleur hinstellen.“

Der Betreiber wurde von uns natürlich um Stellungnahme gefragt, gab aber keine ab ... Christa Blümel

Anzeige gegen Mastbetrieb: „Tierleid in dem Stall ist brutal“

Steiermark. Der Verein gegen Tierfabriken (VGT) legte am Mittwoch belastende Bilder aus einem steirischen Schweinemastbetrieb vor. Die Aufnahmen stammen aus einem Stall, der das AMA-Gütesiegel trägt: Sie zeigen blutverschmierte Schweine, Kannibalismus unter den Tieren sowie Abszesse und Beulen.

Die AMA entzog dem Betrieb vorerst die Lieferberechtigung. „Grundsätzlich ist zu sagen, dass wir bei Regelverstößen eine Null-Toleranz-Politik verfolgen“, hieß es. Die Fotos und Videos würden aus Mitte Februar stammen, teilte der VGT mit: „Die Aufnahmen sind erschütternd. Ein Schwein liegt zitternd am Boden, hinter ihm blutverschmierte Artgenossen. Das Tierleid im Stall ist brutal.“

Der Bezirkshauptmann von Leibnitz, Manfred Walch, betonte, dass Mittwochvormittag zwei Veterinäre Kontrollen in den zwei Ställen – eine Schweinemast mit 1.600 Tieren sowie eine Ferkelaufzucht mit 1.300 Tieren – durchgeführt haben. Zuletzt sei die betroffene Schweinezucht wie gesetzlich vorgeschrieben im Vorjahr kontrolliert worden, damals habe es keine Beanstandungen gegeben. Die Landwirtschaftskammer indessen zeigte sich angesichts der vorliegenden Bilder „erschüttert“ und bot dem Betrieb Unterstützung zur Verbesserung der Situation an. Der VGT kündigte eine Protestaktion heute, Donnerstag, ab 9.30 Uhr vor dem Grazer Landhaus an.



Erschütternde Bilder kamen aus steirischem Schweinestall

VGT.AT/VEREIN GEGEN TIERFABRIKEN



Regionale Medien

„BAUERNHOF DES JAHRES 2024“

Der dritte Platz ging in den Bezirk Liezen

Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal holten Platz drei.

1798 Stimmen haben Johanna und Florian Lämmerer bei der Wahl zum „Bauernhof des Jahres 2024“ geholt - und damit den dritten Platz eingefahren. Das junge Paar setzt auf Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung, das Motto lautet: „Wir stehen mit beiden Beinen auf dem Boden und arbeiten im Einklang mit der Natur.“ Zu Mastrinder und Legehennen kommen der Anbau von Gemüse, Erdäpfeln und Getreide sowie die Herstellung von Mehl, Nudeln und Edel-

bränden, die bei Landesprämierungen schon mit Gold ausgezeichnet worden sind. Für einen Großteil ihrer Produkte haben sie Abnehmer in der regionalen Gastronomie. Insgesamt sind bei der Wahl zum Bauernhof des Jahres 53.373 Stimmen abgegeben worden. Der erste Platz ging an Elisabeth und Johann Harrer und ihren Passailer Ziegenhof (40.206 Stimmen), Platz zwei belegten Claudia und Franz Tropper aus St. Veit in der Südsteiermark (2598 Stimmen).



Johanna und Florian Lämmerer mit Eltern bzw. Schwiegereltern
Martina und Harald Huber

STEFANIE PULSINGER



Setzen auf Regionalität: Claudia und Franz Tropper aus St. Veit in der Südsteiermark freuen sich über den zweiten Platz.

Foto: LK/Krug

Zweiter Platz für regionale Botschafter aus St. Veit

Bei der Online-Abstimmung der Landwirtschaftskammer und der Agrarfachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilungen“ punktet die Bezirke Leibnitz, Weiz und Liezen. Über Platz zwei bei der Bauernhof-Wahl freuen sich **Claudia** und **Franz Tropper** aus St. Veit in der Südsteiermark (Bezirk Leibnitz), die neben Urlaub am Bauernhof auch Direktvermarktung, Weinbau und eine Buschen-

schank anbieten. „Diese Vielfalt ist zwar besonders arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil“, berichten die beiden, die auf grüne Energie setzen und rund 1.200 Mastschweine betreuen. Familie **Harrer** aus Passail (Bezirk Weiz) erhielt die Auszeichnung zum „Bauernhof des Jahres“ und der dritte Platz ging an **Johanna** und **Florian Lämmerer** aus Irdning-Donnersbachtal (Bezirk Liezen).

Passailer Hof ist der Bauernhof des Jahres

Der Bauernhof des Jahres ist im Bezirk Weiz, Platz zwei ging nach Leibnitz und Platz drei nach Liezen.

Die Freudentränen waren nicht mehr aufzuhalten, als Elisabeth und Johann Harrer von ihrer Auszeichnung zum „Bauernhof des Jahres“ erfuhren. Die beiden haben sich mit ihrem Ziegenhof in Passail einen Traum erfüllt, der nur „mit viel Fleiß, Arbeitseinsatz und ständigen Investitionen und Erweiterungen möglich war“, wie sie berichteten. Bei der Online-Abstimmung der Landwirtschaftskammer und der Agrarfachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilungen“ haben sie unter 22 Kandidaten die meisten Stimmen bekommen. „Sie sind überzeugend



Familie Harrer aus Passail freut sich über die Auszeichnung „Bauernhof des Jahres 2024“.

LK/Danner

de Botschafter für die heimische Landwirtschaft und für regionale Lebensmittel“, gratulierten Präsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin Maria Pein und Kammerdirektor Werner Brugner. Am Ziegenhof der Familie Harrer wuseln 75 schneeweiße, reinrassige Saanenziegen durch die Gegend – das ist eine aus der Schweiz stammende Milchziegenrasse. Diese

produzieren jährlich etwa 75.000 Liter Ziegenmilch, die exklusiv für den Almenland Ziegenstollenkäse verwendet wird. Verkauft wird er in Delikatessengeschäften von Graz bis Wien. Zudem gibt es Frischkäse, Topfen, Jogurt und Weichkäse im hauseigenen Hofladen. Die Ziegen genießen dabei den Tierwohl-Stall aus Holz und großflächige Weiden.



Agrar Medien

Bauernhof des Jahres 2024



Bauernhof des Jahres: Platz 3 für herzhaft Gastgeber

Der begehrte Titel „Bauernhof des Jahres“ geht heuer an Elisabeth und Johann Harrer aus Passail. Platz 3 holten sich Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal.

Zwischen 15. Jänner und 15. Februar fand die Wahl zum „Bauernhof des Jahres 2024“ der Landwirtschaftskammer Steiermark statt. Insgesamt wurden 53.373 Stimmen abgegeben, davon 23.684 Unterschriften-Stimmen und 29.689 Online-Stimmen. Den Sieg holten sich Elisabeth und Johann Harrer aus Passail. Der dritte Platz ging an Johanna und Florian Lämmerer. „Die unberührte Natur, der direkte Blick auf den Grimming, die regionalen Speisen und das erholsame Ambiente schätzen unsere Gäste“, betonen die beiden, welche mit dem Betriebszweig Urlaub am Bauernhof herzhaft Gastgeber sind. Auch

ihr Betrieb steht mit Mastrindern, Getreide und der Edelbrand-Herstellung auf mehreren Standbeinen. Gemüse, Erdäpfel,



Platz 3 für Florian und Johanna Lämmerer samt Familie.

Foto: Stefanie Pulsinger

nen. Einen erheblichen Teil ihres Rindfleisches, der Eier und ihrer Erdäpfel vermarkten sie an die regionale Gastronomie. Neben Gemüse produzieren sie am Hof auch eigenes Mehl aus hofeigenem Getreide sowie Nudeln, die sie ebenfalls der regionalen Gastronomie anbieten. Besonders stolz ist Edelbrand-Sommelier Florian Lämmerer auf seine rund 30 verschiedenen reinsortigen Brände vom Vogelbeer- bis zum Birnenbrand, die auch schon bei Landesprämierungen mit Gold ausgezeichnet wurden. Das Motto ihrer Arbeit erklären sie so: „Wir stehen mit beiden Beinen auf dem Boden und arbeiten im Einklang mit der Natur.“

Mit Ziegen

Die steirische Landwirtschaftskammer ermittelte den Bauernhof des Jahres. Der Sieger kommt aus Passail und ist ein Ziegenbetrieb.

Die Freude bei Elisabeth und Johann Harrer aus Passail war groß, als sie erfuhren, dass ihr Betrieb in Passail beim Publikumsvoting der Landwirtschaftskammer und der Agrarfachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilung“ zum „Bauernhof des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Die Familie Harrer begann Ende der 1990er-Jahre mit der Ziegenhaltung. „Der Anlass war die Neurodermitis-Erkrankung unseres Sohnes Markus“, erzählt Elisabeth Harrer, die für das gesamte Management sowie die tägliche Betreuung und das Melken der mittlerweile 75 schneeweißen, reinrassigen Saanenziegen zuständig ist. Etwa 1000 Liter Milch gibt eine Saanenziege im Schnitt pro Jahr. Als Exklusivlieferant für den Almenland Ziegenstollenkäse wird ein Großteil der 75.000 Liter Ziegenmilch verwendet. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch macht Elisabeth Harrer wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt sowie Weichkäse für den eigenen Hofladen.

Im Jahr 2021 haben Elisabeth und Johann Harrer in einen Zie-

gen-Tierwohlstall investiert. Ein Futterband in der Mitte des in Holzbauweise errichteten Stallgebäudes ermöglicht, dass alle Tiere leicht zum Futter kommen. Für die Ziegen gibt es einen eigenen Melkstand mit Wartebereich, der in die Abläufe perfekt



zum Erfolg

**NEUES
LAND**

eingebaut ist. „Als Futter bekommen die Tiere neben etwas Getreide nur hochwertiges Heu, das nach der Ernte belüftet wird, sodass die Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben“, sagt Elisabeth Harrer. Für die Heubereitung ist Johann Harrer, der auch einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nachgeht, unter tatkräftiger Mithilfe der Söhne zuständig. Thomas ist Maschinenbauingenieur, Markus absolviert gerade sein Masterstudium an der Uni-

versität für Bodenkultur. Tochter Kerstin werkt als Infodesignerin in Wien und Jakob besucht noch die Volksschule.

Beim Voting holten sich Claudia und Franz Tropper (Weinbau, Buschenschank, Ackerbau und Schweinehaltung) aus St. Veit in der Südsteiermark den zweiten Platz. Platz 3 ging an Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal; sie setzen auf Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung.



Präsident Franz Titschenbacher (links) und Kammerdirektor Werner Brugner (rechts) gratulierten der Familie Harrer zum Titel „Bauernhof des Jahres“.

Foto: LK/Danner



Online Medien

Ziegenbäuerin: „Meine Mitarbeiter meckern und trotzdem ist es lustig“

Der Ziegenbetrieb der Familie Harrer aus Passail wurde zum steirischen „Bauernhof des Jahres“ der Landwirtschaftskammer gewählt. Dabei begann alles mit einer Erkrankung.



Elisabeth und Johann Harrer
gemeinsam mit ihren
Söhnen Thomas, Markus und
Jakob

[Zum Beitrag](#)

Als Elisabeth Harrer erfuhr, dass ihre Familie den steirischen „Bauernhof des Jahres 2024“ hat, kullerten Freudentränen über ihr Gesicht. „Wir haben den Betrieb von Null aufgebaut und mit viel Fleiß, Arbeitseinsatz und ständigen Investitionen erweitert. Diese Auszeichnung ist jetzt das Tüpfelr auf dem i“, freut sich die 50-Jährige. Angefangen hat alles 1996. Harrer und ihr Mann Johann (53) wuchsen beide auf landwirtschaftlichen Betrieben auf, doch entwickelten sich beruflich in eine andere Richtung. Doch die bäuerliche Leidenschaft blieb ihnen erhalten und so beschlossen sie, einen Hof zu kaufen. Sie haben mit sechs Schafen begonnen. 1997 kam ihr zweiter Sohn Markus auf die Welt und war ausschlaggebend für die heutige Ausrichtung des Hofes. Denn Markus litt als Kind an hartnäckiger Neurodermitis. Ziegenmilch sollte Abhilfe schaffen.

” **Meine Mitarbeiter meckern jeden Tag und trotzdem ist es lustig.**

Elisabeth Harrer, Ziegenbäuerin

Also haben sie sich „ein paar Ziegen in den Stall gestellt“. Und tatsächlich: Die Neurodermitis verging, die Liebe zu den Ziegen blieb. Heute stehen 75 schneeweiße reinrassige Saanenziegen, eine aus der Schweiz stammende Milchziegenrasse, im Tierwohl-Stall aus Holz. Gefüttert wird neben Getreide nur „hochwertiges fein duftendes Heu“. Ein Großteil der etwa 75.000 Liter Ziegenmilch pro Jahr wird für den preisgekrönten „Almenland Stollenkäse“ verwendet, den sie als Exklusivpartner beliefern. Dieser wird in Delikatessen-Geschäften von Graz bis Wien und in regionalen Genussläden verkauft. Apropos regional. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch fertigt Elisabeth Harrer, die 2022 ihren Job in der Personalverrechnung zugunsten des Hofes ganz an den Nagel hing, wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt und Weichkäse an, der seit dem Mai des Vorjahres im eigenen Hofladen direkt vermarktet wird.



Derzeit kommen bei den Harrers im Stall fast täglich Kitz auf die Welt © Alexander Danner

Bauernhof des Jahres

Auszeichnung. Der Preis wird jährlich über die Landwirtschaftskammer vergeben. 53.373 Menschen haben zwischen 15. Jänner und 15. Februar ihre Stimme online oder via Unterschrift abgegeben. Der zweite Platz ging an den Hof von Claudia und Franz Tropper aus St. Veit in der Südsteiermark und Dritte wurden Johanna und Florian Lämmer aus Irdning-Donnersbachtal.

Ideengeber dafür war der jüngste Sohn Jakob (10), der in die Schule zur „gesunden Jause“ immer einen Ziegenmilchkäse mitnahm, der besonders gut ankam. „Bald wurde ich von den Lehrerinnen gefragt, ob man die Produkte bei uns direkt kaufen kann“, erzählt Elisabeth Harrer. Die Arbeit mit den Ziegen beschreibt Harrer als große Freude: „Die Ziegen sind sehr aufgeweckt, neugierig und kommunizieren viel mit mir. Ich sage immer: Meine Mitarbeiter meckern jeden Tag und trotzdem ist es lustig.“ In der Bauernfamilie hilft man zusammen, beim Bewirtschaften, aber auch beim Voten zum Preis der Landwirtschaft. Die drei Söhne und Tochter Kerstin (25) haben jeweils ihren Freundeskreis mobilisiert. Und mit 37.608 Stimmen Unterschied zum zweitplatzierten Hof, haben sie klar gewonnen. Da kann man wohl nicht meckern.

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Der „Bauernhof des Jahres“ liegt in Passail

Mit ihrem Ziegenhof in Passail haben sich Elisabeth und Johann Harrer einen Traum erfüllt – jetzt dürfen sie ihn auch „Bauernhof des Jahres 2024“ nennen: Beim Publikumsvoting erreichten sie unter den 22 Kandidaten die meisten Stimmen.

23. Februar 2024, 14.44 Uhr

Teilen

LK Steiermark / Danner

Für die tägliche Betreuung der mittlerweile 75 schneeweißen, reinrassigen Saanenziegen hat Elisabeth Harrer zielsicher ihren Bürojob an den Nagel gehängt. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch macht sie wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt sowie Weichkäse für den eigenen Hofladen. Etwa 1.000 Liter Milch gibt eine Saanenziege im Schnitt pro Jahr.

Im Tierwohl-Stall aus Holz und auf den großen Weiden geht es den Ziegen besonders gut – in der wärmeren Zeit steht ihnen eine Weidefläche bis zu zehn Hektar zur Verfügung: „Das sind überwiegend sehr steile Flächen, die von den Ziegen gepflegt werden und für ein schönes Landschaftsbild im Almenland sorgen“, betont der gelernte Zimmermann Johann Harrer.

LK Steiermark / Danner

Bauernhof des Jahres 2024 2/5



Familie Harrer im Ziegen-Tierwohlstall

Für die Ziegen gibt es auch einen eigenen Melkstand mit Wartebereich, der in die Abläufe perfekt eingebaut sind: „Als Futter bekommen die Ziegen neben etwas Getreide nur hochwertiges fein duftendes Heu, das nach der Ernte belüftet wird, sodass die Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben“, schildert Elisabeth Harrer.

53.373 Stimmen abgegeben

Freudentränen kullerten über ihr Gesicht als sie von der Auszeichnung als „Bauernhof des Jahres 2024“ erfuhr. Mit ihrem Ziegenhof haben sie und ihre Familie sich einen Traum erfüllt, der aber nur „mit viel Fleiß, Arbeitseinsatz und ständigen Investitionen und Erweiterungen möglich war“.

LK Steiermark / Danner

Bauernhof des Jahres 2024 3/5



Große Freude bei Familie Harrer mit ihren Gratulanten Präsident Franz Titschenbacher (links) und Kammerdirektor Werner Brugner (rechts) über den Titel „Bauernhof des Jahres 2024“. Familie Harrer: Markus (2.v.l.), Kerstin (3.v.l.), Johann (4.v.l.), Elisabeth (4.v.r.), Jakob (3.v.r.) und Thomas (2.v.r.)

Zwischen 15. Jänner und 15. Februar fand die Wahl zum „Bauernhof des Jahres 2024“ der Landwirtschaftskammer und der Agrarfachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilungen“ statt. Insgesamt wurden 53.373 Stimmen abgegeben, davon 23.684 Unterschriften-Stimmen und 29.689 Online-Stimmen. Die Harrers holten sich 40.206 Stimmen, 2.598 Stimmen bekamen die Zweitplatzierten Claudia und Franz Tropper. Johanna und Florian Lämmerer erzielten insgesamt 1.798 Stimmen.

Bunte Vielfalt aus St. Veit

Weinbau, Buschenschank, Ackerbau und Schweinehaltung, Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung – Claudia und Franz Tropper setzen auf Vielfalt, Kundennähe und grüne Energie: „Diese Vielfalt ist zwar besonders arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil.“

Werner Krug

Bauernhof des Jahres 2024 4/5



2. Platz für Claudia und Franz Tropper

Seit November des Vorjahres liefert die Photovoltaik-Anlage Sonnenstrom – auch ein Stromspeicher ist installiert. Im Buschenschank serviert der Weinbau- und Kellermeister höchstpersönlich ebenfalls eine große Weinvielfalt: Welschriesing, Sämling, Weißburgunder, Muskateller, Sauvignon blanc sowie Zweigelt. „Und selbstverständlich ist die Brettljause in unserer Buschenschänke mit hofeigenem Schweinernem belegt“, betont Claudia Tropper, die auch 1.200 Mastschweine betreut.

Urlaub und Direktvermarktung in Irdning-Donnersbachtal

Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal setzen auf Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung: „Die unberührte Natur, der direkte Blick auf den Grimming, die regionalen Speisen und das erholsame Ambiente schätzen unsere Gäste.“

Stefanie Pulsinger

Bauernhof des Jahres 2024 5/5



Platz 3 für Florian und Johanna Lämmerer samt Familie (v.l.n.r)

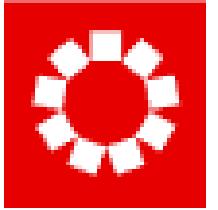
Auch ihr Betrieb steht mit Mastrindern, Legehennen, Gemüse, Erdäpfel, Getreide und der Edelbrandherstellung auf mehreren Standbeinen. Einen erheblichen Teil ihres Rindfleisches, der Eier und ihrer Erdäpfel, vermarkten sie an die regionale Gastronomie. Neben Gemüse produzieren sie am Hof auch eigenes Mehl aus hofeigenem Getreide sowie Nudeln. Besonders stolz ist der Edelbrand-Sommelier auf seine rund 30 verschiedenen reinsortigen Brände vom Vogelbeer- bis zum Birnenbrand.

„Überzeugende Botschafter“

Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin Maria Pein und Kammerdirektor Werner Brugner gratulieren den Gewinnern und allen 22 Kandidaten, die sich der Wahl stellten: „Sie sind überzeugende Botschafterinnen und Botschafter für die heimische Landwirtschaft und für regionale Lebensmittel.“

Bauernhof des Jahres 2024 1/4

→ [Zum Beitrag](#)



Die Bauernhöfe des Jahres 2024 wurden ausgezeichnet

23. Februar 2024, 10:30 Uhr



Familie Harrer freut sich über die Auszeichnung. Foto: LK/Danner hochgeladen von Stefan Verderber

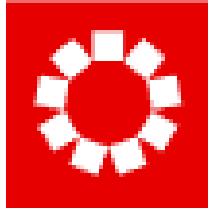
7
Bilder

Die Plätze eins bis drei gehen an beherzte Landwirtinnen und Landwirte in den Bezirken Weiz, Leibnitz und Liezen, die allesamt mit ihrer Vielfalt punkten.

STEIERMARK. Die Freudentränen waren nicht mehr aufzuhalten, als **Elisabeth** und **Johann Harrer** von ihrer Auszeichnung zum "**Bauernhof des Jahres**" erfuhren. Die beiden haben sich mit ihrem Ziegenhof in **Passail** (Bezirk Weiz) einen Traum erfüllt, der nur "mit viel Fleiß, Arbeits-einsatz und ständigen Investitionen und Erweiterungen möglich war", wie sie berichteten.

Regionale Botschafter

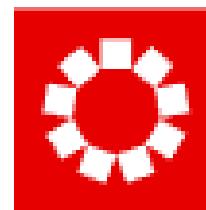
Bei der Online-Abstimmung der Landwirtschaftskammer und der Agrar-fachzeitung "Landwirtschaftliche Mitteilungen" haben sie unter 22 Kandi-daten die meisten Stimmen bekommen. "Sie sind überzeugende Bot-schafter für die heimische Landwirtschaft und für regionale Lebensmit-tel", gratulierten Präsident **Franz Titschenbacher**, Vizepräsidentin **Maria Pein** und Kammerdirektor **Werner Brugner**.



Thomas, Johann, Jakob, Elisabeth und Markus Harrer (v.l.n.r.) mit ihren Ziegen. Foto: LK/Danner hochgeladen von [Stefan Verderber](#)

Mit Ziegen zum Glück

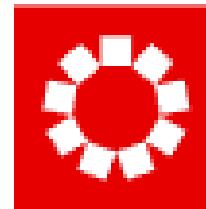
Am Ziegenhof der Familie Harrer wuseln 75 schneeweiße, reinrassige Saanenziegen durch die Gegend – das ist eine aus der Schweiz stammende **Milchziegenrasse**. Diese produzieren jährlich etwa 75.000 Liter Ziegenmilch, die exklusiv für den Almenland Ziegenstollenkäse verwendet wird. Verkauft wird er in **Delikatessengeschäften** von Graz bis Wien. Zudem gibt es Frischkäse, Topfen, Jogurt und Weichkäse im hauseigenen Hofladen. Die Ziegen genießen dabei den Tierwohl-Stall aus Holz und großflächige Weiden.



2. Platz für Claudia und Franz Tropper. Foto: LK/Krug hochgeladen von [Stefan Verderber](#)

Urlaub und Wein

Über den zweiten Platz bei der Bauernhof-Wahl freuen sich **Claudia** und **Franz Tropper** aus **St. Veit in der Südsteiermark** (Bezirk Leibnitz), die neben Urlaub am Bauernhof auch Direktvermarktung, Weinbau, eine Buschenschank und vieles mehr anbieten. "Diese Vielfalt ist zwar besonders arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil", berichten die beiden, die außerdem auf grüne Energie setzen und rund 1.200 Mastschweine betreuen.



Platz 3 für Florian und Johanna Lämmerer samt Familie. Foto: LK/Pulsinger hochgeladen von [Stefan Verderber](#)

Mit Blick auf den Grimming

Bronze geht an **Johanna** und **Florian Lämmerer** aus **Irdning-Donnersbachtal** (Bezirk Liezen). Dort werden ebenfalls Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung perfekt miteinander verbunden.

Bauernhof des Jahres 2024 1/3

→ [Zum Beitrag](#)



Das ist der Bauernhof des Jahres 2024 in der Steiermark

Der begehrte Titel „Bauernhof des Jahres“ geht heuer an Elisabeth und Johann Harrer aus Passail – sie haben sich mit ihrem Ziegenhof einen großen Traum erfüllt.

Den hervorragenden 2. Platz belegten **Claudia und Franz Tropper** aus St. Veit/Südsteiermark – ihre vielfältigen Domänen sind neben Weinbau und Buschenschänke auch Direktvermarktung, Ackerbau, Schweinhaltung und Forstwirtschaft. Platz 3 holten sich **Johanna und Florian Lämmerer** aus Irdning-Donnersbachtal, die voll auf Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung setzen.

Bauernhof des Jahres 2024 2/3

Da flossen die Freudentränen

Freudentränen kollerten über das Gesicht von **Elisabeth Harrer** als sie von der Auszeichnung „Bauernhof des Jahres 2024“ erfuhr. Elisabeth und **Johann Harrer** haben sich mit ihrem Ziegenhof einen Traum erfüllt, der aber nur „mit viel Fleiß, Arbeitseinsatz und ständigen Investitionen und Erweiterungen möglich war“, betonen sie. Beim Publikumsvoting von der Landwirtschaftskammer und der Agrarfachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilungen“ erreichten sie unter den 22 Kandidaten die meisten Stimmen. Präsident **Franz Titschenbacher**, Vizepräsidentin **Maria Pein** und Kammerdirektor **Werner Brugner** gratulieren den Siegern und allen 22 Kandidaten, die sich dieser spannungsgeladenen Wahl stellten: „Sie sind überzeugende Botschafterinnen und Botschafter für die heimische Landwirtschaft und für regionale Lebensmittel.“



Über Neurodermitis zu den Ziegen

Es ist kein Zufall, dass der Ziegenhof Harrer heute ein steiermarkweiter Vorzeigebetrieb ist: Sohn Markus war als Kind von einer hartnäckigen Neurodermitis betroffen. „Das war Ende der 1990er Jahre der Anfang der Milchziegenhaltung“, sagt Elisabeth, die für das gesamte Management und die tägliche Betreuung und Melken der mittlerweile 75 schneeweißen, reinrassigen Saanenziegen, eine aus der Schweiz stammende Milchziegenrasse, zuständig ist und dafür zielsicher ihren Bürojob an den Nagel gehängt hat. Etwa 1.000 Liter Milch gibt eine Saanenziege im Schnitt pro Jahr. Als Exklusivlieferanten für den Almenland Ziegenstollenkäse mit den klingenden Sortennamen Capellaro, Caprissimum und Silber-Ziege wird ein Großteil der 75.000 Liter Ziegenmilch verwendet. Verkauft wird dieser in Delikatessen-Geschäften von Graz bis Wien sowie in regionalen Genussläden. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch macht Elisabeth Harrer wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt sowie Weichkäse für den eigenen Hofladen, wobei ihre Kunden sogar längere Anfahrten aus Ballungsräumen nicht scheuen. Apropos Neurodermitis: „Diese ist bei Sohn Markus durch den Ziegenmilchkonsum“, so Elisabeth **Harrer** „wieder verflogen“ – nicht hingegen ihre Liebe zu den Ziegen.

Den Ziegen geht es besonders gut

Die 75 Ziegen haben in der wärmeren Zeit eine Weidefläche bis zu zehn Hektar zur Verfügung. „Das sind überwiegend sehr steile Flächen, die von den Ziegen gepflegt werden und für ein schönes Landschaftsbild im Almenland sorgen“, betont der gelernte Zimmermann Johann Harrer, der einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nachgeht. 2021 haben Elisabeth und Johann Harrer in einen Ziegen-Tierwohl-Stall investiert, der arbeitswirtschaftlich optimal ausgeführt ist – ein Futterband in der Mitte des in Holzbauweise errichteten Tierwohlstalls ermöglicht, dass alle Tiere leicht zum Futter kommen. Für die Ziegen gibt es auch einen eigenen Melkstand mit Wartebereich, der in die Abläufe perfekt eingebaut sind. „Als Futter bekommen die Ziegen neben etwas

Bauernhof des Jahres 2024 3/3



Getreide nur hochwertiges fein duftendes Heu, das nach der Ernte belüftet wird, sodass die Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben“, sagt Elisabeth Harrer. Für die Heubereitung ist Johann Harrer unter tatkräftiger Mithilfe der Söhne zuständig. Thomas (29) ist Maschinenbauingenieur und Markus (27) absolviert gerade sein Masterstudium an der Universität für Bodenkultur. Tochter Kerstin (25) werkt als Infodesignerin in Wien und Jakob (10) besucht noch die Volksschule.

Platz 2 und 3

Claudia und Franz Tropper setzen auf Vielfalt, Kundennähe und grüne Energie. „Diese Vielfalt ist zwar besonders arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil“, betonen Claudia und Franz Tropper aus St. Veit/Südsteiermark. Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal setzen auf Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung. „Die unberührte Natur, der direkte Blick auf den Grimming, die regionalen Speisen und das erholsame Ambiente schätzen unsere Gäste“, betonen Johanna und Florian Lämmerer.



Bauernhof des Jahres 2024 1/2



[Zum Beitrag](#)



Foto: Danner
23.02.2024

Steirischer Bauernhof des Jahres 2024



Die begehrte Auszeichnung „Bauernhof des Jahres“ geht heuer an Elisabeth und Johann Harrer aus Passail – sie haben sich mit ihrem Ziegenhof einen großen Traum erfüllt. Den hervorragenden 2. Platz belegten Claudia und Franz Tropper aus St. Veit/Südsteiermark – ihre vielfältigen Domänen sind neben Weinbau und Buschenschänke auch Direktvermarktung, Ackerbau, Schweinhaltung und Forstwirtschaft. Platz 3 holten sich Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal, die voll auf Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung setzen.

Bauernhof des Jahres 2024 2/2



Freudentränen kollerten über das Gesicht von Elisabeth Harrer als sie von der Auszeichnung „Bauernhof des Jahres 2024“ erfuhr. Elisabeth und Johann Harrer haben sich mit ihrem Ziegenhof einen Traum erfüllt, der aber nur „mit viel Fleiß, Arbeitseinsatz und ständigen Investitionen und Erweiterungen möglich war“, betonen sie. Beim Publikumsvoting von der LK und der Agrarfachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilungen“ erreichten sie unter den 22 Kandidaten die meisten Stimmen.

Es ist kein Zufall, dass der Ziegenhof Harrer heute ein Vorzeigebetrieb ist: Sohn Markus war als Kind von einer hartnäckigen Neurodermitis betroffen. „Das war Ende der 1990er Jahre der Anfang der Milchziegenhaltung“, sagt Elisabeth, die für das gesamte Management und die tägliche Betreuung und Melken der mittlerweile 75 schneeweißen, reinrassigen Saanenziegen, eine aus der Schweiz stammende Milchziegenrasse, zuständig ist und dafür zielsicher ihren Bürojob an den Nagel gehängt hat. Etwa 1.000 Liter Milch gibt eine Saanenziege im Schnitt pro Jahr. Als Exklusivlieferanten für den Almenland Ziegenstollenkäse mit den klingenden Sortennamen Capellaro, Caprissimum und Silber-Ziege wird ein Großteil der 75.000 Liter Ziegenmilch verwendet. Verkauft wird dieser in Delikatessen-Geschäften von Graz bis Wien sowie in regionalen Genussläden. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch macht Elisabeth Harrer wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt sowie Weichkäse für den eigenen Hofladen. Apropos Neurodermitis: „Diese ist bei Sohn Markus durch den Ziegenmilchkonsum“, so Elisabeth Harrer „wieder verflogen“ – nicht hingegen ihre Liebe zu den Ziegen.

Bauernhof des Jahres 2024 1/5



[Zum Beitrag](#)



Glück in der Landwirtschaft gefunden

26.02.2024 | Politik & Wirtschaft

Bei der Auszeichnung „Bauernhof des Jahres 2024“ flossen Freudentränen



Große Freude bei Familie Harrer mit ihren Gratulanten Präsident Franz Titschenbacher (links) und Kammerdirektor Werner Brugner (re.) über den Titel „Bauernhof des Jahres 2024“. Familie Harrer: Markus (2.v.l.), Kerstin (3.v.l.), Johann (4.v.l.), Elisabeth (4.v.r.), Jakob (3.v.r.) und Thomas (2.v.r.). Foto: LK Steiermark / Danner

Freudentränen kollerten über das Gesicht von Elisabeth Harrer als sie von der Auszeichnung „Bauernhof des Jahres 2024“ erfuhr. Elisabeth und Johann Harrer haben sich mit ihrem Ziegenhof einen Traum erfüllt, der aber nur „mit viel Fleiß, Arbeitseinsatz und ständigen Investitionen und Erweiterungen möglich war“, betonen sie. Beim Publikumsvoting von der Landwirtschaftskammer und der Agrarfachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilungen“ erreichten sie unter den 22 Kandidaten die meisten Stimmen. Präsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin Maria Pein und Kammerdirektor Werner Brugner gratulieren den Siegern und allen 22 Kandidaten, die sich dieser spannungsgeladenen Wahl stellten: „Sie sind überzeugende Botschafterinnen und Botschafter für die heimische Landwirtschaft und für regionale Lebensmittel.“



Thomas, Johann, Jakob, Elisabeth und Markus Harrer (v.l.) mit ihren Ziegen. Foto: LK Steiermark / Danner

Über Neurodermitis zu den Ziegen

Es ist kein Zufall, dass der Ziegenhof Harrer heute ein steiermarkweiter Vorzeigebetrieb ist: Sohn Markus war als Kind von einer hartnäckigen Neurodermitis betroffen. „Das war Ende der 1990er Jahre der Anfang der Milchziegenhaltung“, sagt Elisabeth, die für das gesamte Management und die tägliche Betreuung und Melken der mittlerweile 75 schneeweißen, reinrassigen Saanenziegen, eine aus der Schweiz stammende Milchziegenrasse, zuständig ist und dafür zielsicher ihren Bürojob an den Nagel gehängt hat.



Foto: LK Steiermark / Danner

Etwa 1.000 Liter Milch gibt eine Saanenziege im Schnitt pro Jahr. Als Exklusivlieferanten für den Almenland Ziegenstollenkäse mit den klingenden Sortennamen Capellaro, Caprissimum und Silber-Ziege wird ein Großteil der 75.000 Liter Ziegenmilch verwendet. Verkauft wird dieser in Delikatessen-Geschäften von Graz bis Wien sowie in regionalen Genussläden. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch macht Elisabeth Harrer wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt sowie Weichkäse für den eigenen Hofladen, wobei ihre Kunden sogar längere Anfahrten aus Ballungsräumen nicht scheuen. Apropos Neurodermitis: „Diese ist bei Sohn Markus durch den Ziegenmilchkonsum“, so Elisabeth Harrer „wieder verflogen“ – nicht hingegen ihre Liebe zu den Ziegen.



2. Platz für Claudia und Franz Tropper. Foto: Werner Krug

Platz 2: Claudia und Franz Tropper setzen auf Vielfalt, Kundennähe und grüne Energie

„Diese Vielfalt ist zwar besonders arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil“, betonen Claudia und Franz Tropper aus St. Veit/Südsteiermark. Zudem setzen sie auch auf grüne Energie: mit der klimafreundlichen Hackgutheizung stellen sie für ihren Betrieb Wärme aus dem nachwachsenden Rohstoff Holz vom eigenen Wald her. Und seit November des Vorjahres liefert die Photovoltaik-Anlage Sonnenstrom – auch ein Stromspeicher ist installiert. Im Buschenschank serviert der Weinbau- und Kellermeister höchstpersönlich ebenfalls eine große Weinvielfalt: Welschriesing, Sämling, Weißburgunder, Muskateller, Sauvignon blanc sowie Zweigelt.

„Und selbstverständlich ist die Brettljause in unserer Buschenschänke mit hofeigenem Schweinernem belegt“, betont Claudia Tropper, die auch 1.200 Mastschweine, die unter der Regionalmarke „Steirerglück“ firmieren, betreut. Die selbstgemachten Köstlichkeiten vom Wein über Fleisch bis hin zum Kernöl, Edelbränden, Fruchtsäften und Brot werden im Hofladen angeboten. Auch die Weichen für die Zukunft sind schon geebnet: Sohn Sebastian (21) arbeitet bereits voll mit und Alexander (14), der die Fachschule Hafendorf besucht, sowie Georg (10) packen auch schon mit an.



Platz 3 für Florian und Johanna Lämmerer samt Familie (v.l.). Foto: Stefanie Pulsinger

Platz 3: Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal: Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung

„Die unberührte Natur, der direkte Blick auf den Gimming, die regionalen Speisen und das erholsame Ambiente schätzen unsere Gäste“, betonen Johanna und Florian Lämmerer, die mit dem Betriebszweig Urlaub am Bauernhof herzhaft Gastgeber sind. Auch ihr Betrieb steht mit Mastrindern, Legehennen, Gemüse, Erdäpfel, Getreide und der Edelbrand-Herstellung auf mehreren Standbeinen. Einen erheblichen Teil ihres Rindfleisches, der Eier und ihrer Erdäpfel, vermarkten sie an die regionale Gastronomie.

Neben Gemüse produzieren sie am Hof auch eigenes Mehl aus hofeigenem Getreide sowie Nudeln, die sie ebenfalls der regionalen Gastronomie anbieten. Besonders stolz ist Edelbrand-Sommelier Florian Lämmerer auf seine rund 30 verschiedenen reinsortigen Brände vom Vogelbeer- bis zum Birnenbrand, die auch schon bei Landesprämierungen mit Gold ausgezeichnet wurden. Das Motto ihrer Arbeit erklären Johanna und Florian Lämmerer so: „Wir stehen mit beiden Beinen auf dem Boden und arbeiten im Einklang mit der Natur.“

Bestes Kürbiskernöl trotz schwierigem Anbaujahr

29. Februar 2024, 14:49 Uhr



2
Bilder

Großes Jubiläum: Die ausgezeichneten Betriebe, die 25 mal durchgehend bei einer Landesprämierung ausgezeichnet wurden, mit den Gratulanten. Foto: LK Steiermark/Kristoferitsch hochgeladen von [Alois Lipp](#)

2024 ist für die Kürbiskernöl-Prämierung ein Jubiläumsjahr. Gleich fünf Produzenten schafften 25 Jahre hindurch eine goldene Auszeichnung bei der Landesprämierung. Kalsdorf bei Graz räumt dabei besonders ab.

STEIERMARK. Die steirischen **Kürbiskernöl-Produzenten** waren im Vorjahr nicht vom Wettergott gesegnet, haben diese Nachteile aber durch akribische Qualitätsarbeit wettgemacht – das bestätigen die brandaktuellen Ergebnisse der Landesprämierung. "Vier Tage bewerteten rund **100 Profiverkoster** die 502 eingereichten Kürbiskernöle mehrfach und anonym auf Herz und Nieren, konkret auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz. Zudem waren die Kernöle im Labor auf dem Prüfstand", betont Landwirtschaftskammer-Präsident **Franz Titschenbacher** und gratuliert den Kürbiskernöl-Produzenten. In die Besten-Liste schafften es zum 25-jährigen Prämierungsjubiläum sogar fünf Produzenten. Diese haben 25 Jahre hindurch eine goldene Prämierungsauszeichnung bekommen. **Claudia Großschädl** und **Klara Hahn** (beide Kalsdorf bei Graz), sowie die Ölmühlen **Hamlitsch** (Deutschlandsberg), **Kiendler** (St. Georgen/Stiefing) und **Kremsner** (Großklein).

Prämierung als Impulsgeber

Die Landesprämierung werde bei den Kürbiskernöl-Produzenten hochgeschätzt. Sie sei ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität auf den **Betrieben** herzustellen. Dazu unterstützt die **Landwirtschaftskammer** die Produzenten durch gezielte Aus- und Weiterbildungen. "Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen Qualitätsoffensive der Landwirtschaftskammer für und mit den Kürbiskernöl-Produzenten", unterstreicht Titschenbacher. Rund **1.300 Kernölproduzenten** unterziehen sich seit Jahren Spezialschulungen, bei denen wichtige fachspezifische Themen wie Anbau, Sortenversuche, Kulturpflege, Ernte, Waschen, Trocknen oder die Lagerung der Kerne umfassend erörtert werden. Zusätzlich ist die **Landesprämierung** eine wesentliche Qualitätsgarantie.

Unterdurchschnittliche Ernte

"Leider ist die Kürbiskernernte im Jahr 2023 nur unterdurchschnittlich ausgefallen", sagt **Franz Labugger**, Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Als Gründe führt er die durch die **Klimakrise** bedingte ungewöhnlich **nasskühle Witterung** zur Anbauzeit im Frühjahr 2023 in Kombination mit dem fehlenden Beizmittel an, das das Saatgut vor widrigen Bedingungen im Boden schützt. "Die **Versorgung** ist aber **gesichert**, weil durch die gute Kürbiskernernte 2022 noch ausreichend Kerne auf Lager sind und zusätzlich aktuell etwas weniger Kürbiskernöl konsumiert wird", betont der Obmann. Für den kommenden Anbau im heurigen Frühjahr rechnet Labugger mit einer gleichbleibenden **Anbaufläche von 8.000 bis 9.000 Hektar** und er wünscht sich für die steirischen Kürbisbauern ein freundliches Anbau- und Blühwetter. "Die Preise für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. werden heuer stabil bleiben", sagt Labugger.

Landesprämierung Kürbiskernöl 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

„Ohne die Beize würde es für das Kürbiskernöl düster aussehen“

Bei der Landesprämierung Kürbiskernöl wurden heuer fünf besondere Produzenten ausgezeichnet. Sie haben seit 25 Jahren jedes Mal Gold geholt.



Das sind die fünf
Höchstgehrten

25 Jahre Prämierung, 25 Mal Gold. Genau das ist fünf steirischen Kürbiskernölproduzenten aus der Steiermark gelungen. Claudia Großschädl und Klara Hahn aus Kalsdorf bei Graz, sowie die Ölmühlen Hamlitsch aus Deutschlandsberg, Kiendler aus St. Georgen an der Stiefing, sowie Kremser aus Großklein dürfen sich über diese Ehre freuen. Ein wirkliches Erfolgsgeheimnis gibt es laut ihnen nicht, allerdings müsse jeder Schritt der Verarbeitung passen und alle perfekt zusammenarbeiten, meint Großschädl. Vor allem die Zusammenarbeit zwischen den Landwirten und den Ölmühlen ist dabei entscheidend, denn nur so könne das beste Öl gepresst werden. Für Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher zeigt die durchgängige Auszeichnung, dass die Produzierenden neben Qualität auch die Leidenschaft für das grüne Gold groß schreiben.

89 Prozent mit Gold ausgezeichnet

Gemeinsam mit den Höchstgeehrten feiern auch die Banderole und die geschützte Marke „Kürbiskernöl g.g.A“ 25-jähriges Jubiläum. Entstanden ist die Idee dazu in einer Gruppe von Ölmüllern. „Mit der Banderole haben wir den Grundstein gelegt für die Rückverfolgbarkeit des Kernöls, die heute wichtiger ist denn je. Im vergangenen Jahr wurden 5,17 Millionen dieser Banderolen ausgegeben.

Neben den Höchstgeehrten kann sich der Jahrgang trotz der schlechten Witterung und der vorübergehend von der EU aufgrund einer ausgelaufenen Zulassung verbotenen Beize für das Saatgut sehen lassen. Von den 502 eingereichten Ölen, wurden 89 Prozent mit Gold ausgezeichnet. 62 Prozent davon sogar mit der Höchstpunktezahl. „Vor zwei Jahren hatten wir eine sehr gute Ernte, im letzten Jahr eine schlechte, aber das hat sich keinesfalls auf die Qualität ausgewirkt“, meint Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Auch weil die Lager noch aus dem Vorjahr gut gefüllt waren und so genug frisches Kürbiskernöl gepresst werden konnte.

Freude über Saatgutbeize

In das heurige Jahr blickt er positiv. Allerdings geht er davon aus, dass die Anbaufläche in etwa gleichbleiben wird. Groß ist die Freude dennoch über die wieder erlaubte Saatgutbeize für Kürbisse. Denn: „Ohne die Beize hätte es für das Kürbiskernöl düster ausgeschaut“, so Labugger. Obwohl die Preise für die Flaschen und die Produktion gestiegen sind, können Konsumenten aufatmen. Denn der Preis soll nicht nochmals angehoben werden. „Wir können die Kostensteigerung nicht vollständig an den Kunden weitergeben, es gibt auch für Kürbiskernöl eine Obergrenze“, meint Labugger.



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage ·

Der zweite Platz des begehrten Titels „Bauernhof des Jahres“ geht heuer an Claudia und Franz Tropper aus St. Veit in der Südsteiermark! 🍷

Die Arbeit von Familie Tropper ist vielfältig – von Weinbau und Buschenschank über Ackerbau und Schweinehaltung bis hin zu Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung. „Diese Vielfalt ist zwar arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil“, betonen Claudia und Franz Tropper. ❤️

Kundennähe & grüne Energie: Das sind die zwei Grundsätze, di... [Mehr anzeigen](#)



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

29.695

Beitragsreichweite ⓘ

28.366

Interaktionen ⓘ

992

Michael Radspieler, Josef Kaiser und 168 weitere Personen

12 Kommentare 31 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



 **Steirische Lebensmittel**
Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage · 

#Direktvermarkter:
Große Nachfrage nach heimischen Fischen: Franz Kroisleitner hat seine Forellenzucht in Rettenegg erweitert. 

👉 Die fangfrischen Fische liefert Franz Kroisleitner fünfmal die Woche persönlich oder per Postversand an die Kunden. Alle l... Mehr anzeigen



Gesamte Insights 

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen 	Beitragsreichweite 	Interaktionen 
17.364	16.702	758

 72 3 Kommentare 72 Mal geteilt

 Gefällt mir  Kommentieren  Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



steirische_landwirtschaft Der zweite Platz des begehrten Titels „Bauernhof des Jahres“ geht heuer an Claudia und Franz Tropper aus St. Veit in der Südsteiermark! 🏡

Die Arbeit von Familie Tropper ist vielfältig – von Weinbau und Buschenschank über Ackerbau und Schweinehaltung bis hin zu Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung. „Diese Vielfalt ist zwar arbeitsintensiv, aber in Krisenzeiten ein Vorteil“, betonen Claudia und Franz Tropper. ❤️

Kundennähe & grüne Energie: Das sind die zwei Grundsätze, die die Familie verfolgen. Im Buschenschank bieten sie eine große Auswahl an hauseigenen Weinen sowie Brettjause mit hofeigenem Schweinernen der Regionalmarkt „Steirerglück“ an. 😊

#landwirtschaft #steiermark #styria #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #österreich #lksteiermark

3 Tage



Gefällt schweinzger_nudeln und 72 weitere Personen
Vor 3 Tagen