



Genuss auf steirisch

Samstag
9. März 2024
www.stmk.lko.at

GENUSS auf steirisch



Von Fleisch bis Brot - bei Familie Reiß in Eggersdorf ist für Ostern angerichtet. reiss-heurliger.at

Ostern schmeckt nach Dahoam!



25 JAHRE KERNÖL-PRÄMIERUNG

Das Erfolgsgeheimnis hinter dem steirischen Kürbiskernöl und Meisterleistungen im Jubiläumsjahr. **Seite 9**

STEFAN KRISTOFERITSCH (2)



STARS IM OSTERKORB

Osterspezialitäten von bäuerlichen Direktvermarktern sind ein Genuss und schmecken nach Heimat. **Seiten 2/3**

ROMAN MÜSCH



MIT SAFT ZUM SIEG

Rudolf und Ulrich Gantschnigg holten mit „Apfelsaft klar“ und „Apfel-Ribiselsaft“ den Doppel-Landessieg. **Seite 7**

ALEXANDER DANNER

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

2 | GENUSS auf steirisch

EDITORIAL

Ostern schmeckt nach Heimat



Franz Titschenbacher
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

MELBINGER

Zu kaum einer anderen Zeit ist den Steirerinnen und Steirern traditionelles Essen so wichtig wie rund um das Osterfest. Der Osterkorb mit Spezialitäten wie Fleisch, Brot, Eiern und Kren wird zur Weihe getragen; die Familien kommen zum gemeinsamen Essen zusammen. Das ist gerne gelebte Tradition. Das sind Rituale, die verbinden. Nicht zuletzt deshalb isst man mit der Osterjause immer auch ein Stück Heimat. Darum lohnt es sich, beim Kauf von Osterspezialitäten im Geschäft darauf zu schauen, wo sie herkommen – oder den Weg direkt zum Bauern zu wählen. Denn bei den steirischen Bäuerinnen und Bauern kauft man garantiert regionale und verlässliche Qualität. Seien wir ehrlich: Gibt es nicht ein gutes Gefühl, wenn man etwa schon aufgrund des Stempels am Ei weiß, woher es stammt und wie die Legehennen gehalten wurden? Eine Transparenz, die bei allen bäuerlich produzierten Spezialitäten gegeben ist – dafür garantieren die Landwirte selbst, aber auch staatlich anerkannte Gütesiegel. Und wenn man dann auch noch bedenkt, dass jährlich rund 62 Millionen Billigsteier nach Österreich gekarrt werden, bei denen Herkunft und Haltung nicht nachvollziehbar sind, ist das noch ein starkes Argument mehr, für Gutes von „Dahoam“. Gesegnete Ostern!



Osterg Gebäck wird von steirischen Bäuerinnen und Bauern nach überlieferten Rezepten und mit hochwertigen Zutaten aus der Region hergestellt – gewürzt mit viel Liebe und Leidenschaft für die Arbeit.

Fleisch und Würstel von bäuerlichen Direktvermarktern sind eine einzigartige Kombination aus traditionellem Handwerk und hochwertiger Fleischqualität – und damit ein Hochgenuss.

Eier, Symbole des Lebens und Kraftpakete für den Körper – sie liefern hochwertiges Eiweiß, sind reich an Vitaminen, fördern den Muskelaufbau und sind leicht verdaulich.

Steirischer Kren ist das „i“-Tüpfchen auf der Osterjause! Die scharfe Wurze sorgt nicht nur für einzigartigen Geschmack, sie ist voller gesunder Inhaltsstoffe und macht die Osterjause leichter verdaulich.

ROMAN MUSCH, FRANZ SUPPAN

DAS BESTE OSTERGEBÄCK DES LANDES

Landessieger: ① **Zach** Gourmet, Mooskirchen, „Osterbrot“ | ② Bauernhof-Heuriger **Reiß**, Eggersdorf bei Graz, „Osterpinze“
Gold: Maria **Wagner**, Übelbach, „Osterbrot“ | JAGA's Steirerei - Christina und Josef **Neuhold**, St. Veit in der Südsteiermark, „JAGA's Osterbrot“ und „JAGA's Osterpinze“ | Bauernhof-Heuriger **Reiß**, Eggersdorf bei Graz, „Leichtes Osterbrot“ | Gertrude **Ganster**, Nestelbach, „Osterbrot“ | Monika **Sommer**, Buch-St. Magdalena, „Osterbrot“ und „Osterpinze“ | Susi **Weber**, St. Stefan ob Stainz, „Osterbrot ohne Rosinen“ und „Osterbrot mit Rosinen“ | Doris **Huber**, Deutsch Tschantschendorf, „Süßes Osterbrot mit zweierlei Fülle“.



Die Stars im Osterkorb

Weil es nicht egal ist, woher die Osterjause kommt! Bei Fleisch und Brot aus Bauernhand kann genussvoll und mit gutem Gewissen zugelangt werden.



„In den bäuerlichen Osterspezialitäten stecken Qualität, Tradition und viel Liebe zur Arbeit.“

Marianne Reinegger
LK Steiermark

Es wird geknetet, eingedampft, gebacken, zerlegt, eingesalzen, geselcht – es duftet nach frischem Brot und natürlichen Fleischgewürzen! Bei den steirischen Direktvermarkten stehen bereits alle Zeichen auf Ostern. Das heißt für die Bäuerinnen und Bauern zwar sehr viel Arbeit, es bedeutet aber auch eine besondere Zeit, in der sie bäuerliches Handwerk mit Perfektion und Leidenschaft umsetzen.

Gute Gründe, warum man für die traditionelle Osterjause zu Produkten aus Bauernhand greifen sollte. „Denn gerade was die Herstellung von Osterfleisch angeht, hat man bei Bauernware auch ein Stück steirische Fleischproduktions-tradition im Osterkorb. Die Rezepte werden oftmals über Generationen innerhalb der Familie weitergegeben. Ganz besonders

gilt das für die speziellen Gewürzmischungen, die dem Schinken das individuelle geschmackliche Tüpfchen auf dem ‚i‘ verleihen“, gibt Marianne Reinegger, Leiterin Direktvermarktung in der Landwirtschaftskammer Steiermark, Einblick. Ein spezielles Qualitätskriterium dieses traditionellen, saisonalen Handwerks stelle zudem der Faktor Zeit dar: Das Fleisch kann reifen, die Gewürze können sich entfalten – das macht den unvergleichlichen Geschmack abseits von industrieller Einheitsware aus, wo Zeit Geld bedeutet, und oftmals Masse vor Klasse steht.

lange Transportwege kein Thema sind“, macht Reinegger Gusto. Außerdem: Ob Fleischwaren oder Gebäck, ob Käse oder frische Butter, für die steirischen Bäuerinnen und Bauern ist die Herstellung ihrer Osterspezialitäten immer ein persönlicher Höhepunkt im Jahreskreis, der mit Traditionen, Ritualen und viel Liebe für die Arbeit verbunden ist. Und das schmeckt man natürlich!

LANDESSIEGER

- 1 Buschenschank **Grabln**, Labuttendorf, „Kochschinken und Karreespeck“ | 2 Edelhof **Grabln**, Pirching am Traubenberg, „Krainer“ | 3 Sabine und Manfred **Rinnhofer**, Hönigsberg, „Landbutter“ | 4 Martin **Pötsch**, Aigen im Ennstal, „Grimminger Hartkäse“

ES DUFTET NACH DAHOAM

Nicht nur die Backstube, der ganze Ort duftet, wenn die Landessieger Jasmin Maier und Siegbert Reiß (Infobox linke Seite!) ihre Osterspezialitäten backen. Ganz viel Liebe und Leidenschaft sind dabei die wichtigsten Zutaten – das schmeckt man, davon sind die beiden überzeugt. Was Mehl, Milch, Eier und Co. angeht, so stammen diese ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung. „Es stecken keine künstlichen Farb- und Aromastoffe im Osterbrot, dafür aber ganz viel Zeit“, erklärt Maier. „Unser Ostergebäck schmeckt nach ‚Dahoam‘. Da ist unser Leben drin, unsere Kultur, das Flair der Osterzeit – abgesehen von Spezialitäten wie Erdäpfeln oder Schmalz“, macht Reiß Gusto.



Der Osterhase kauft beim Bauern!

Köstlichkeiten von steirischen Bäuerinnen und Bauern sind der große Renner im Osternest.

Ostern kann kommen! Die steirischen Bäuerinnen und Bauern sind für das Fest bestens gerüstet. Ob köstliche Schinkenspezialitäten, bunt gefärbte Eier, ob Brot nach traditionellen Rezepten, köstlicher Käse und nicht zu vergessen der für die Osterjause unverzichtbare steirische Kren - heimische regionale Qualität liegt beim Osterhasen ganz groß im Trend.

Regional kaufen hat übrigens nicht nur den Vorteil, dass man weiß, woher die Produkte kommen, man stärkt damit auch die heimische Landwirtschaft, schafft Arbeitsplätze und trägt zum Klimaschutz bei.

Wer dennoch gerne einmal außer Haus jausnet, kann sich beim Heurigen Reiß in Eggersdorf mit einer Fülle an

Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Ganz nach dem Motto: Respekt vor Land, Tieren und Qualität! Und für Siegfried Reiß ganz wichtig: Hingabe und Leidenschaft bei der Arbeit - das schmeckt man! Das gibt ein Gefühl von „dahoam“ (siehe Titelseite).

BILDER: ADOBE, ADOBE KI, MUSCH, ALMENLAND, DANNER, WEIN STEIERMARK, PRIVAT



Einfach ein Genuss. Beim Einkauf im GenussBauernhof Hillebrand in Premstätten macht der Osterhase Freudenstrünge! Das Angebot reicht von hochwertigem, nachhaltig produziertem und vielfach ausgezeichnetem Osterfleisch und Osterbrot bis zu Ostereiern und Kren. Immer gut: ein GenussFrühstück im GenussCafe. genussbauernhof.com



Heimische Gütesiegel-Qualität. Steirischer Kren g.g.A. ist die köstliche und gesunde Krönung einer traditionellen Osterjause. Wichtig beim Kauf: auf das EU-Gütesiegel achten, denn es garantiert Kren von bester Qualität aus der Steiermark. stelergemuese.at



STADTBAUERNLADEN - IDEAL FÜR DEN OSTEREINKAUF

Bäuerliche Spezialitäten mitten in Graz. Die gesamte Vielfalt regionaler Produkte findet sich im Stadtbauernladen in der Grazer Hamerlinggasse - ideal also für den Ostereinkauf! Ob Köstlichkeiten wie diverse Fleisch- und Brotsorten, Würstel, Eier, Käse und Kren, Mathias Schweiger setzt auf ein hochwertiges und breites Angebot. Und das auch, wenn es um nette Überraschungen für das Osternest geht - Süßigkeiten wie Schokoladen, Eierlikör, bunt bemalte Dekoeier oder Getränke von Wein über Sekt bis Most - Regionalität und Qualität sind dem „Osterhasen“ garantiert. Praktisch: die Geschenkkörbe. stadtbauernladen.at



Große Auswahl. Am Genusshof Farmer-Rabensteiner, vlg. Graf, in Bad Gams gibt es kulinarische Highlights rund um Kürbis und Essig - und jetzt vieles für „Osterhasen“. Wie zum Beispiel: Handarbeiten aus der Region, handbemalte Ostereier, Kreuzstichdeckel, Dekorationen, Heuhäsen, Türkränze, Türschilder, traditionelle Bad Gamser Keramik, Osterkeramik, regionale Weine aus dem Bad Gamser Schilcherkeller. kuerblskernoel.at



OSTERN DUFTET NACH STEIRISCHEM WEIN



Trocken, duftig, saftig. So präsentiert sich der neue Jahrgang der steirischen Weine - und dazu noch herrlich mineralisch-würzig, elegant und mit viel Substanz. Die Gebietsweine 2023 aus den DAC-Gebieten Südsteiermark, Vulkanlandsteiermark und Weststeiermark sind ja bereits seit dem 1. März erhältlich. Und auch der Countdown für die große „Präsentation des Steirischen Weines Graz“ läuft damit - die findet am 3. April in der Stadthalle Graz statt. Und wenn es dann ab 1. Mai auch die sogenannten Orts- und Riedenweine gibt, ist das aktuelle Angebot für Weinliebhaber komplett. Nähere Infos zum aktuellen Jahrgang, zu Veranstaltungen und zur Wein-, Winzer- und Buschenschanksuche auf steiermark.wine

WEIN STEIERMARK/JOHANNA LAMPRECHT

Genuss auf steirisch 5/12

Samstag, 9. März 2024

GENUSS auf steirisch | 5

Osterspezialitäten sind ein Stück Heimat

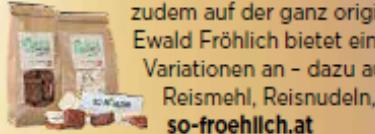
Mit einer steirischen Osterjause genießt man immer auch ein Stück Heimat – die bäuerlichen Produkte sind unverfälschte bäuerliche Qualität, mit Können und Liebe hergestellt.



Perfekter Begleiter. Keine Osterjause ohne Kren! Er schmeckt köstlich, fördert die Verdauung, enthält eine große Menge an Vitamin C und sorgt für den besonderen Schärfekick.
stelrekren.at



Originell. Vom Acker bis auf den Teller hundert Prozent steirisch – So-Frohlich-Reis ist das ideale Geschenk für alle, die auf Hochwertiges aus der Region setzen. Mit Reis ist man zudem auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine Palette an Variationen an – dazu auch Reisgrieß, Reismehl, Reismudeln, Reiswhiskey.
so-froehlich.at



Was für ein Genuss! Ob Schinken, Lendbratli oder Osterkainer – bei Familie Scherr in Fernitz stammt alles aus eigener landwirtschaftlicher Produktion. Und das schmeckt man. Die Köstlichkeiten gibt es täglich am Kaiser-Josef-Platz (6 bis 13 Uhr) und freitags am Bauernmarkt in Liebenau (12 bis 17 Uhr) zu kaufen.
hofladen-scherr.at



... und die Zeit steht still. In der Buschenschank Haider in Vockenberg, nahe Stubenberg am See, finden Sie bei einer bodenständigen Jause und guten Tröpfchen zurück in eine entschlunigte Welt. Der denkmalgeschützte, 1612 erbaute Hof lädt Sie zum Träumen ein. Nehmen Sie in der alten Presshütte Platz und verkosten Sie die am Südhang der Altruine Schielleiten gereiften Weine. Begrenzte Sitzplätze! Tischreservierung erbeten (0650/3250892).
facebook.com/glojachhof



Kürbis-Köstlichkeiten. Rund um den Kürbis gibt es auch abseits vom Kernöl Köstliches: **Kürbiskernsalz** aus frisch gemahlene **BIO-Kürbiskernen** sollte etwa bei keiner Osterjause fehlen! Auch als Geschenk sehr beliebt: Blüten und **Kräutersalze** vom Raabauer Eisvogel. Jetzt bestellen!
raabauer-elsvogel.at



Gutes vom BIO-Fisch. Das Traditionshaus Gut Hornegg in Preding bietet ab Hof Delikatessen vom Bio-Fisch und startet zu Ostern mit: **Führungen** zu Fisch und Kochen und **Führungen** ins Reich unter Wasser
gut-hornegg.at



OSTERSCHMANKERL AUS DEM NATURPARK ALMENLAND

G'schmackig. Geselchtes, Osterbrot, gefärbte Eier, und herzhafter Käse – im Naturpark Almenland findet sich die gesamte Vielfalt an Köstlichkeiten, die zu einer Osterjause gehören. Auch ein Schnapslerl oder Eierlikör. Und für das Osternest gibt es feine Pralinen und Schoko-Osterhasen. All das gibt es bei den Verkaufsstellen und im Almenland-Online-Shop.
almenland.at/shop, almenland.at/verkaufsstellen



REITER'S BAUERNSPEZIALITÄTEN - DA LIEGT DER OSTERHASE GOLDRICHTIG



Gut.Besser.Reiter. Auf dem Ostertisch soll nur allerbeste steirische Fleischqualität landen? Da kann man sich ganz auf Familie Reiter in Heiligenkreuz am Waasen verlassen. Von Osterschinken über Osterkainer bis zu Knoblauchstangerln reicht das hochwertige Angebot, in dem viel Know-how, Tradition und Leidenschaft für die Arbeit stecken. Das schlägt sich auch immer wieder in vielen Auszeichnungen nieder. Allein bei der steirischen Selchfleischprämierung 2023 hat Familie Reiter sechs Goldene erhalten – für den Osterschinken, die Osterkainer, den Hamburger, das Karree trocken, die Knoblauchstangerl und den Götzauer Schinkenspeck. Öffnungszeiten in der Karwoche: Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr, Tel.: 0664/7347362
hofladen-reiter.at

DAS IST ECHTER EDELBRAND

Ihre internationale Top-Qualität verdanken die Edelbrände der steirischen Obstveredler einer einzigartigen Kombination aus höchster Fruchtqualität, modernster Technik, viel Know-how und ganz viel Leidenschaft.

Das Ergebnis sind Edelbrände, bei denen das pure Fruchtaroma und nicht der Alkohol hervorsticht. Übrigens: Es braucht rund 100 Kilo hochwertige Himbeeren, die um die 800 Euro kosten, um fünf Liter trinkfertigen Himbeerbrand zu gewinnen.



Beste Brenner
Die Edelbrand-Landessieger 2024 sind gekürt



Edelbrand und Saft: die Besten des Landes

Hinter einem hochwertigen Edelbrand steckt ein brutaler Aufwand – mit diesen Worten nennt Edelbrand-Dreifachsieger Günter Peer einen jener Punkte, die die heimische Brennerszene so besonders machen: die penible, hochprofessionelle Qualitätsarbeit. Für Georg Thünauer, Obstberater der Landwirtschaftskammer Steiermark, liegt das Geheimnis des Erfolgs in einer Mischung aus guten Grundprodukten, hohem Know-how und eben diesem Qualitätsfanatismus der Brenner. Umso wichtiger ist es für Konsumenten zu wissen, dass das

schier unüberschaubare Angebot rund um Destillate, Schnäpse und Spirituosen mit einem echten steirischen Edelbrand meist wenig zu tun hat.

Denn: „Destillate sind aufkonzentrierte Aromen. Werden dafür minderwertige Früchte verwendet, ist auch das Endprodukt minderwertig. Umgekehrt ergibt hochwertiges sauberes Obst, wie es unsere Obstveredler verwenden, auch einen entsprechend hochwertigen Brand, in dem nichts als hundert Prozent reine Frucht steckt“, betont Thünauer. Peers praktischer Einblick:

„Für unseren Quittenbrand hat die gesamte Familie vier Tage lang Quitten mit der Hand gewaschen und gebürstet – insgesamt 3.000 Kilo.“

Dass damit ein entsprechender Preis gerechtfertigt ist, versteht sich von selbst. Dennoch führt Thünauer zur Verdeutlichung an: „Nehmen wir etwa den Himbeerbrand her. Da braucht der Brenner 100 Kilo sauberste Himbeeren, um fünf Liter trinkfertigen Himbeerbrand erzeugen zu können. Allein diese Himbeeren kommen schon auf rund 800 Euro. Zum Vergleich können aus 100



LANDESSIEGER EDELBRAND

- Dreifach-Landessieger:** 1 Destillerie Hochstrasser GmbH & Co KG, Mooskirchen, „Waldhimbeerbrand“, „Heidelbeerfruchtsaftlikör“, „Haselnusscocktail“ 2 Robert und Günter Peer, Wagna, „Maschanska“, „Quitte“, „Vogelbeere“
- Doppel-Landessieger:** 3 Weingut Herbert Albrecher, Leutschach, „Muskateller-Tresterbrand“, „Kriecherl-Brand“ 4 Ing. Harald Ertl, Hartberg, „Apfel Golden Delicious A2222C“, Hirschbirne HB2323C“ 5 Obstveredelung Resch vlg. Kaiser, Groß St. Florian, „Zwetschkenbrand“, Schwarze Johannisbeerbrand“ 6 Edelbrände Simon, Fehring, „Weinbrand“, „Birkenbrand“
- Landessieger:** 7 Obstbau Familie Berger, Anger, „Marille Holz“ 8 Brandl Obsthof, Markt Hartmannsdorf, „Kirsche Edelbrand“ 9 Obst und Weinbau Klefer, Eibiswald, „MUSCATO“ 10 Mausser Most, Hitzendorf, „Williams Birne“ 11 Obsthof Singer, Kaindorf, „Gravensteiner Apfeledelbrand“ 12 Barbara Halnzi-Jauk, Frauental an der Laßnitz, „Schilchertresterbrand III“ 13 Gabi und Hans Kaufmann, Fehring, „Marille“ 14 Auszeithof Familie Helmut Pronegg, Leutschach, „Williams Zigarrenbrand“ 15 Mannas Spirits Manufaktur, Kalwang, „Steira Gin by GIN.milla“ 16 Edelbrände Weber, Eibiswald, „Holunderblütenlikör“

Genuss auf steirisch 7/12

Samstag, 9. März 2024

GENUSS auf steirisch | 7

Ob hochprozentig oder alkoholfrei - die steirischen Obstveredler bringen pure Frucht ins Glas und einzigartigen Geschmack auf den Gaumen.

Kilo Getreide 30 Liter Reinalkohol zur Herstellung von Gin oder Whiskey gewonnen werden. Und diese 100 Kilo kosten den Brenner gerade einmal 35 bis 40 Euro."

Hochwertige Edelbrände

darf man also nicht in einen Topf mit Schnäpsen und diversen Spirituosen werfen. „Schnäpse bestehen nur zu einem Drittel aus Frucht, der Rest ist einfacher Neutralalkohol“, erklärt Thünauer weiter. Und: „Bei Spirituosen braucht



Georg Thünauer
LK-Obstbau-
referent
FOTO FISCHER

überhaupt keine einzige Frucht drinnen zu sein. Da darf dem Grundalkohol Aroma, Zucker und auch Farbe zugesetzt werden, um ein entsprechend geschmackliches und optisches Ergebnis zu erreichen."

Obrigens: Auch die steirischen Saftproduzenten haben einen enormen Qualitätssprung hingelegt. In den Säften steckt nur hochwertiges Obst - und sonst gar nichts. Also auch kein Wasser und kein Zucker." (rechts!)

DAS IST STEIRISCHER SAFT

Hundert Prozent Frucht! Das steckt in heimischen bäuerlichen Säften - und sonst gar nichts. Weder Zucker noch Wasser!

Nur hochwertiges Obst! Die Zeiten, als Saftproduktion Verwertung für minderwertiges Obst war, sind längst vorbei. Heute spricht man von Obstveredelung, weil für bäuerliche Säfte nur hochwertigstes Obst verwendet wird.

Konzentrate meist aus dem Ausland! Achtung bei der Bezeichnung Fruchtsaftkonzentrat auf dem Etikett. Das heißt: Früchte werden meist im Ausland durch Erhitzen eingedickt, Wasser verdunstet, viel Aroma geht verloren. Eine zähflüssige Masse, die rund 60 Prozent Zucker enthält, wird nach langen Transportwegen in Österreich mit Wasser rückverdünnt, mit Aromen versehen und als Saft abgefüllt.



BILDER-ALEXANDER DAWNER, KK

Beste Säfte
Die Landes-
sieger 2024 bei
den steirischen
Saftherstellern



Landesprämierungen

Für die Edelbrand-Prämierung 2024 wurden 548 Proben von 114 Betrieben eingereicht - 24 wurden zu Landessiegern gekürt. Bei Saft, Nektar und Co. ritterten 96 bäuerliche Hersteller mit 310 Produkten um den Sieg - es gab 17 Landessieger. Für Konsumenten ist die Landesprämierung durch die Landwirtschaftskammer eine wichtige Orientierungshilfe beim Einkauf.

LANDESSIEGER SAFT

Doppellandessieger: **1** Obstbau **Grillbauer**, Voitsberg, „Apfelsaft klar“, „Apfel-Ribiselsaft“
Landessieger: **2** Franz und Claudia **Braunstein**, Fürstenfeld, „Apfel Ingwer“ **3** Obst- und Weinbau **Klefer**, Eibiswald, „Schilchertraubensaft“ **4** Obstbau **Knaller**, Puch bei Weiz, „Apfelsaft Jonagold“ **5** Obstbau **Macher**, Weiz, „Himbeer Sirup“ **6** Wein- und Obsthof **Peltler**, Leutschach, „Erdbeer Minze“ **7** Obsthof Stefan **Pöschl**, St. Marein bei Graz, „Apfel-Himbeersaft“ **8** Obsthof **Singer**, Kaindorf, „Kronprinz Apfelsaft gespritzt“ **9** Obst-, Beeren- und Gemüsebau **Wimmer**, Eggersdorf, „Erdbeernektar“ **10** Bauernhof **Radl**, Hartl, „Birnen-saft“ **11** Weingut **Tschermonegg**, Leutschach, „Weißer Traubensaft“ **12** Mostgut **Kuchlbauer**, Vorau, „Apfelsaft naturtrüb“ **13** Obstbau **Purkarthofer**, Ilztal, „Apfel trifft Karotte“ **14** Ilztaler Hofladen, Fam. **Ertl**, Ilztal, „Pflirsichnektar“ **15** Weingut **Jöbstl**, Gamlitz, „Traubensaft rot“ **16** Gangl's Fruchtsäfte, Andrea **Gangl**, Deutsch Goritz, „Williamsnektar“

Genuss auf steirisch 8/12



ZU WISSEN,
DASS ALLES
AUS DER
REGION KOMMT.

DAS HAT
EINEN WERT.



haltung.at

JUBILÄUM - 25 JAHRE LANDESPRÄMIERUNG



Erfolgsgeschichte und Meisterleistungen. Die Landesprämierung „Steirisches Kürbiskernöl“ feiert heuer ihr 25-Jahr-Jubiläum. Dieser Qualitätswettbewerb, bei dem die Öle auf Herz und Nieren geprüft werden, ist für Kernölbauern und Konsumenten eine wichtige Orientierungshilfe. Fünf Betriebe haben es sogar geschafft, in jedem Jahr eine Prämierung zu erhalten – eine Meisterleistung.

EHRUNG FÜR DIE BESTEN DES JAHRES 2024



Top. Für 447 Kürbiskernöle gab es Gold. Das freut: LK-Präsident Franz Titschenbacher, Ölmühlen-Sprecher Paul Kiendler sowie Obmann Franz Labugger und Geschäftsführer Reinhold Zötsch, Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl (v.l.).

Untrennbar: grüne Mark und **grünes Gold**

Steirisches Kürbiskernöl ist ein weiß-grünes Leitprodukt. Der Internationale Siegeszug hat mit der Landesprämierung vor 25 Jahren begonnen.

Es war kein leichtes Jahr für die Kürbisbauern – Wetterkapriolen und Probleme mit der Beize haben ihnen im Vorjahr sehr zugesetzt und für erhebliche Ernteausfälle gesorgt. „Umso erfreulicher und beachtlicher, dass wir eine so extrem hohe Qualität in die Flasche gebracht haben“, zeigt sich Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl begeistert von den Produkten, die heuer zur Landesprämierung eingereicht wurden.

Ganze 502 Kürbiskernöle stellten sich im Jubiläumsjahr „25 Jahre Landesprämierung“ der Prüfung und wurden von Experten mehrfach auf Herz und Nieren getestet – hinsichtlich Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz. Nur wer in diesem strengen Prozess besteht, wird ausgezeichnet. Für den Konsumenten ist diese Top-Qualität an der Banderole sichtbar (siehe rechts!).

Die Erfolgsgeschichte des steirischen Kürbiskernöls begann übrigens mit der Idee, das steirische Kürbiskernöl von der EU schützen zu lassen und eine Landesprämierung einzuführen. Jahr für Jahr wurden die Kriterien für die Auszeichnung professioneller. So haben wir heute ein Produkt, das zu hundert Prozent kon-

trolliert und vom Acker bis in die Flasche nachvollziehbar ist“, beschreibt Ölmühlen-Sprecher Paul Kiendler den Siegeszug des „grünen Goldes“, das heute untrennbar mit der Steiermark verbunden ist. Alle prämierten Kürbiskernöle finden sich übrigens in der Broschüre „So finden Sie zu den Besten“:

steirisches-kuerbiskernoel.eu



Geschützte und geprüfte Qualität. Die Banderole sichert das Original. Damit hat der Konsument die Garantie, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erworben zu haben. Das heißt: gesicherte Herkunft der Kerne aus einem geografisch definierten Gebiet, Herstellung in einer heimischen Ölmühle, 100 Prozent reines Kürbiskernöl aus Erstpressung. Die Prüfnummer gewährleistet, dass das Kernöl nach strengsten Kriterien geprüft wurde und führt direkt zum Produzenten über steirisches-kuerbiskernoel.eu



MEISTERLEISTUNG: SIE WURDEN 25 JAHRE HINDURCH IMMER PRÄMIERT

Gerhard **Kremsner**, Großklein | Ulrich **Kiendler**, St. Georgen an der Stiefing | Elke **Hahn**, Kalsdorf bei Graz | Claudia **Großschädl**, Kalsdorf bei Graz | Guntram **Hamiltsch**, Deutschlandsberg (v.l.)

STEIRISCHES GEFLÜGEL

Wir tragen Verantwortung

Der Landesverband Geflügelwirtschaft Steiermark ist einer von acht Untergliederungen der Geflügelwirtschaft Österreichs. Der eigenständige Verband ermöglicht eine ideale Betreuung der Betriebe. Eine Mitgliedschaft ist mit vielerlei Vorteilen verbunden – etwa

- Vertretung
- Branchennews
- Updates per Mail bezüglich aktueller Themen wie Vogelgrippe,
- rechtliche Änderungen, Sondermaßnahmen, etc.
- Vier Jahresveranstaltungen
- Netzwerken etc.



GEFLÜGEL WIRTSCHAFT
Steiermark

Eier sind Powerpakete für unseren Körper – und die Sache mit dem CholesterIn gehört ins Reich der Mythen.

Ei, Ei, Ei – ist das ein Kraftpaket!

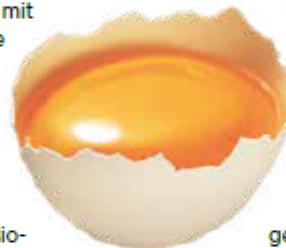
Jetzt, rund um Ostern, haben Eier natürlich Hochsaison – aber auch im übrigen Jahr lieben es die Steirerinnen und Steirer, ihren Speiseplan mit Eierspeise, Spiegelei und Co. aufzuwerten.

Und das ist gut so! Denn in Eiern steckt volle Lebenspower. „Hochwertige Eier sind mit einer ganzen Reihe von Gesundheitsvorteilen verbunden“, bricht auch Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin und Pathophyso-



Sandra Holasek,
Ernährungswissenschaftlerin
SCHIFFER

login an der MedUni Graz, eine Lanze für dieses Lebensmittel. Und betont: „Das Ei ist ein kompaktes Nährstoffpaket und neben Fisch der wichtigste Eiweißlieferant. Zudem punktet es durch einen sehr hohen Anteil an Mineralien wie Zink und Selen sowie durch seine bioaktiven Substanzen.



Eier sind entzündungshemmend und leicht verdaulich. Und: Die Nährstoffe bleiben beim Kochen größtenteils erhalten.“ Der hohe Proteingehalt sorgt außerdem

dafür, dass Eier auch sehr gute Sattmacher sind – das unterstützt in Kombination mit wenig Kohlenhydraten auch den Fettabbau im Körper.

Und was den Cholesterin-Mythos angeht, der lange über den Eiern schwebte, erläutert die Expertin: „Man hat sich da immer nur den Cholesteringehalt einzelner Nahrungsmittel angeschaut. Neueste Daten belegen aber, dass das einzelne Lebensmittel bezüglich Cholesteringehalt im Blut nicht so relevant ist.“ Wenn also gesunde Menschen rund um Ostern das eine oder andere Ei mehr essen, ist das überhaupt kein Problem. Vorausgesetzt: Es handelt sich um geprüfte heimische Qualität!



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz

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

FREILAND IST TRUMPF

Die Steiermark, das Eler-Vorzugland

Fast 35 Prozent aller österreichischen Legehennen leben in der Steiermark - hier gibt es mit einem Anteil von rund 36 Prozent auch die größte Zahl an Freilandhaltern. Steirische Hennen legen jährlich rund 720 Millionen Eier.

CODE GIBT AUSKUNFT ÜBER DIE HALTUNG DER HÖHNER

0 heißt Bio-Ei.

Die Hennen leben im Stall, haben aber auch Auslauf - und dabei besonders viel Platz. Bio-Legehennen erhalten zudem ausschließlich Bio-Futter.

1 heißt Freiland-Ei.

Die Hennen halten sich im Stall, mit Einstreu, und im Freien auf. Die Auslaufläche muss pro Tier im AMA-Gütesiegel mindestens acht Quadratmeter groß sein.

2 heißt Boden-Ei.

Bei der Bodenhaltung bewegen sich die Tiere frei in einem großen Stall - mit viel Einstreu, Sitzstangen, Nestern, Futteranlagen und Volieren auf vier bis fünf Ebenen.

Unsere **Ostereier** haben nichts zu verstecken



Löffel splitzen!

Der Code auf diesem Ei sagt, wo es gelegt wurde und wie die Henne lebt. Hans-Peter Schlegl, Obmann der steirischen Legehennenhalter, erklärt alles rund ums Osterei.

EIERDATENBANK.AT

Der Osterhase geht dem Ei auf die Spur

Da schau her!

Die Eins auf diesem Ei sagt, dass es aus Freilandhaltung stammt. Sehr schön! Die Henne war also nach Lust und Laune im Stall oder auf der grünen Wiese. AT steht, logisch, für Österreich. Es handelt sich hier also um ein rot-weiß-rotes Qualitätsprodukt.

Volle Transparenz!

Aber wo wurde das Ei gelegt? Die Eierdatenbank gibt Antwort. Den Code am Ei, also inklusive Betriebsnummer, in die Eierdatenbank [-eierdatenbank.at](https://www.eierdatenbank.at) - eingeben und schon ist man direkt beim Bauern. In diesem Fall bei Hans-Peter Schlegl. Er steht für volle Transparenz und beantwortet alle Fragen rund ums Osterei.

Über den Code am Ei und die Eierdatenbank hat der Osterhase zu den Legehennen und zum Produzenten gefunden - und von Hans-Peter Schlegl in Haselsdorf alle Fragen rund um die Entstehung des Ostereis beantwortet bekommen.

Wie viele Legehennen haben Sie und wie leben diese?

SCHLEGL: Auf meinem Betrieb gibt es insgesamt 14.500 Legehennen. Diese sind auf fünf Ställen aufgeteilt. Die Hälfte von ihnen lebt in Boden-, die andere Hälfte in Freilandhaltung.

Was heißt Boden- und Freilandhaltung?

Bei der Freilandhaltung haben die Hühner die Möglichkeit, je nachdem wie sie es selber entscheiden, tagsüber im Stall, im sogenannten Wintergarten, oder auf der grünen Wiese im Freien zu sein - zwischen Holundersträuchern, alten

Obst- und Kastanienbäumen. Bei der Bodenhaltung bewegen sie sich frei im Stall - mit Stro- und Sägespäneestreu (siehe oben!).

Was bekommen die Hühner zu fressen?

Sie bekommen hofeigenes Futter, das wir selbst anbauen - Mais, Weizen, Sonnenblumen- und Kürbiskernkuchen. Dazu auch Futterkalk für eine gute Schale und österreichischer Donau-Soja. So erhalten sie alle wichtigen Nährstoffe. Die Hühner werden sechs Mal am Tag gefüttert.

Wie viele Eier legt eine Henne und wie alt wird sie?

Also 90 Prozent legen fast täglich ein Ei - und das rund 13 bis 14 Monate hindurch.

Wie erkennt der Konsument ein solches Qualitätsei?

Ein wichtiges Zeichen für ein österreichisches Frischei ist das

AMA-Gütesiegel - es steht für Transparenz, Rückverfolgbarkeit, eben durch den Code, und Kontrolle der Landwirte.

Wie wird ein Legehennenbetrieb kontrolliert?

Es gibt alle 15 Wochen eine Betriebsuntersuchung durch den Betreuungstierarzt, jährlich eine Tierkontrolle durch den Amtstierarzt sowie die unabhängigen AMA-Gütesiegelkontrollen. Diese sind immer möglich und geschehen unangemeldet.

Bei Ihnen gibt es nicht nur grüne Ostereier, sondern auch „Grüne Energie“!

Ja, unser Strom kommt von der eigenen Photovoltaikanlage. Hier ist der nächste Schritt in Planung: Eine Freifläche mit Doppelnutzung - also Auslauf für die Hühner, mit Sträuchern und Bäumen, kombiniert mit einer Photovoltaikanlage.

Forstarbeit mit ganz viel **Frauenpower**

Andrea Pirker ist die erste Forstwirtschaftsmeisterin Österreichs und in vielerlei Hinsicht eine Vorbildfrau.

Mache ich das, was andere von mir wollen oder das, was ich will?" Diese stete Frage nennt Andrea Pirker die Grundlage für ihren eindrucksvollen Lebensweg. Eine besondere Frau im Gespräch über Waldarbeit, Männerdomänen und den Weltfrauentag.

Sie tragen ja seit Kurzem den Beinamen „Motorsägen-Model“ - wie ist es dazu gekommen?

ANDREA PIRKER: Wir, der Verein Forstfrauen, wurden zur Firma Stihl nach Deutschland eingeladen. Dort habe ich angesprochen, dass die super gestylten Frauen in ihrer Werbung weder ein realistisches Frauenbild und schon gar kein realistisches Bild einer Waldarbeiterin darstellen würden. Kurze Zeit später hat mich die Firma für die Kampagne „Real People“ kontaktiert.

Selther geht sprichwörtlich die Post ab - wie fühlt sich das an? Absolut gut! Das Echo auf die Werbekampagne ist gewaltig.

Wie sind Sie zu einer „echten“ Forstarbeiterin geworden?

Die Leidenschaft wurde mir in die Wiege gelegt. Ich habe schon als

Kind meinen Vater in den Wald begleitet, recht bald auch zugepackt und bin so in diese Arbeit hineingewachsen. Nachdem es am Hof keinen männlichen Erben gab, habe ich die Land- und Forstwirtschaft dann übernommen.

War es schwer, in dieser Männerdomäne Fuß zu fassen?

Anfangs wollten mir das tatsächlich viele ausreden. Aber ich bin eine couragierte Vorprescherin, habe rasch diverse Ausbildungen gemacht und gezeigt, dass „frau“ das durchaus stemmen kann.

Wie schaut die Arbeit einer Forstfrau eigentlich alles?

Ob Frau oder Mann, bei der Waldarbeit geht es auf alle Fälle um mehr als nur das Bäumeumschneiden, wie sich das viele vorstellen. Da gehören etwa auch Verjüngungsmanagement oder Standortbestimmung dazu - und auch Bewusstseinsbildung. Aber auch das bloße Beobachten und wachsen lassen.

Was fasziniert Sie am Wald?

Dass in und mit der Natur arbeiten. Ich „frage“ meinen Wald und Boden was er braucht, was ihm gut tut. Das ist ein Arbeiten und

Erleben mit allen Sinnen und stärkt auch immer wieder meinen großen Respekt vor der Natur - der so manchem Waldbesucher leider fehlt.

Sie sind Mutter von vier Kindern, Waldpädagogin, Mentaltrainerin, Jägerin - wie geht das alles unter einen Hut?

Einfach tun! Wenn man Freude an den Dingen hat, läuft das einfach.

Wie steht die Powerfrau zum Weltfrauentag?

Es ist wichtig, dass es ihn gibt! Ein Tag, der Bewusstsein für Benachteiligung schafft - etwa die Einkommensschere - und das Selbstbewusstsein von Frauen stärkt. Ihnen kann ich nur raten: Traut euch, vernetzt euch, stärkt einander!



MARTIN BETZ

WISSEN UND KÖNNEN RUND UM WALD UND WALDARBEIT

Zukunftswerkstatt Wald. Digitale Anwendungen für die Forstwirtschaft, Seminar, 14. März, Forstliche Ausbildungsstätte Pichl.

Waldpädagogik. Zertifikatslehrgang, Grundseminar, 2. bis 5. April, FAST Pichl, St. Barbara im Mürztal

Baum des Jahres 2024. Online-Informationsveranstaltung, 9. April

Wertholzerziehung bei Laubholz. Seminar, 10. bis 11. April, Land und Forstwirtschaftliche Schule Grabnerhof, Hall/Admont
Informationen und Anmeldungen: www.fastpichl.at

PEFC GÜTE-SIEGEL

Garantie für Nachhaltigkeit. PEFC ist das führende Siegel für nachhaltige, aktive und klimafitte Waldbewirtschaftung und Holzverarbeitung. Produkte mit dem PEFC-Siegel stammen garantiert aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung und nachhaltiger Produktion.



IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hamerlinggasse 3, 8011 Graz, Mag. Rosemarie Wilhelm. **Redaktion:** Mag. Johanna Vucak. **Layout:** Ronald Pfeiler (L&K). **Artredaktion:** Styria Media Design GmbH & Co KG, Michaela Kolb. **Hersteller:** Druck Styria GmbH & Co KG, B042 Graz. Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge. (WERBUNG)



Radio / Fernsehen

ORF Landwirt schafft: Steirische Biobetriebe



[Zum Beitrag](#)

Marktbericht: Lammfleisch



 [Zum Beitrag](#)

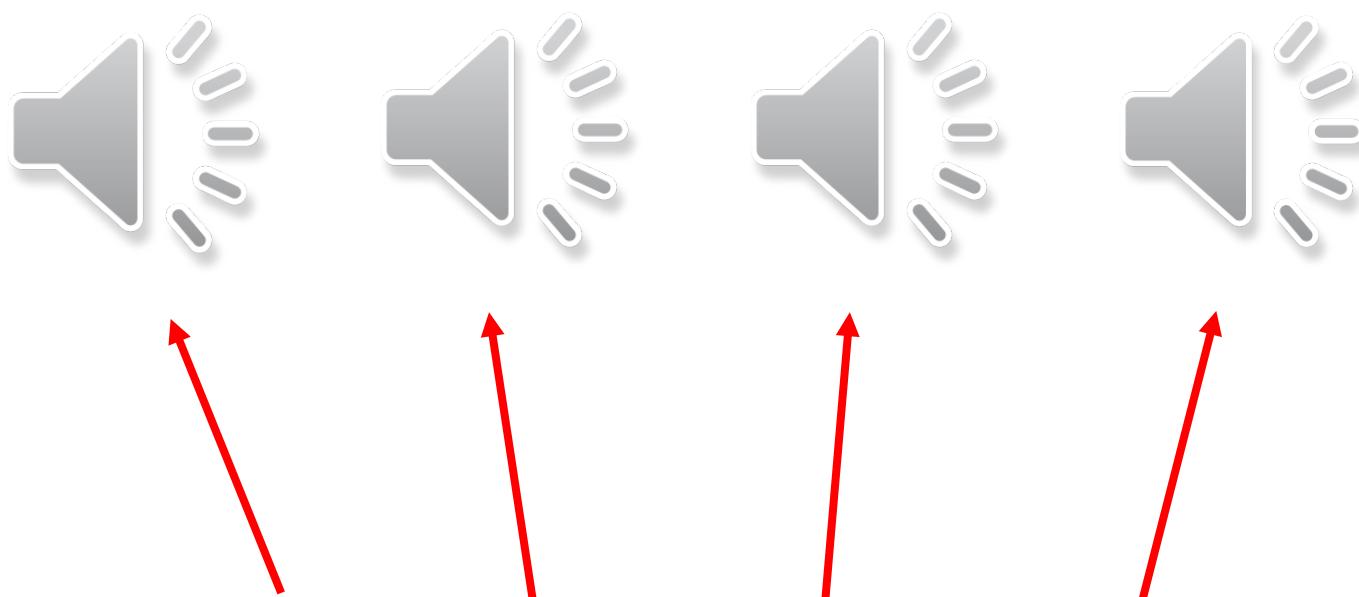
08:03 Verkehrsservice

 **Four Tops**
Loco In Acapulco

 **Ina Regen**
Boafuass

08:10 Marktbummel: Lammfleisch

Weltfrauentag



Hier klicken und nachhören!



Landesweite Medien

STEIRER DES TAGES

Mehr Tierwohl dank Familie voll vifer Köpfe

Familie Hütter gewann mit ihrem Konzept zur Masthühnerweidehaltung den „Vifzack“.

Von Marie Miedl-Rissner

Ausrangierte Lkw-Anhänger und Tierwohl haben auf den ersten Blick nichts gemein. Familie Hütter aus Krusdorf in der Gemeinde Straden hat das geändert und sich damit den Innovationspreis „Vifzack“ der Landwirtschaftskammer gesichert. Denn die Familie verwandelt alte Sattelanhänger in High-Tech-Hühnermastställe. Für die Großfamilie rund um Waltraud, August, ihre beiden Söhne Martin und Patrick sowie deren Partnerinnen Julia Knittelfelder und Verena Puntigam ist vor allem eines wichtig: das Tierwohl. Daher sind sie seit Jahren Vorreiter in der Weidehaltung. Während Puten, Enten und Gänse bereits lange auf den Weiden des Betriebs grasen, hat die Familie nun auch eine Möglichkeit zur Weidehaltung von Masthühnern gefunden.

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte bereits 2019, als August Hütter einen alten Sattelschlepper kaufte und

diesen gemeinsam mit seinen Söhnen und einem bekannten Schlosser umbaute. Kosten: weniger als 30.000 Euro. „Mir ist die Idee in der Kirche bei der Predigt gekommen“, erzählt August Hütter. 2022 konnten schließlich die ersten 400 Masthühner einziehen. „Dadurch, dass der mobile Stall direkt auf der Weide steht, müssen die Hühner nie einen Transportweg zurücklegen“, erklärt Knittelfelder.

Zudem dürfen die Hühner 14 Monate leben, bevor sie vor Ort geschlachtet werden. Das ist dreimal so lange wie üblich. Die nächsten beiden Anhänger stehen schon bereit und warten darauf, ausgebaut zu werden. „Die Männer tüfteln schon wieder und feilen an dem Konzept“, verrät Knittelfelder. Die Auszeichnung verleiht dabei nochmals Rückenwind: „Wir haben es immer gehofft und waren voll dabei, es ist einfach schön, dass sich alle mit uns freuen“, meint sie.



Familie Hütter ist Vorreiter für Weidehaltung

LINSHALM

KLEINE
ZEITUNG

Siegerpräsentation Vifzack 2024 1/4



Innovationspreis „Vifzack“ der Landwirtschaft: Das sind die strahlenden Sieger

(APA - OTS)

"Mobilstall für Mastgeflügel" von Familie Hütter gewinnt 1. Platz

(Graz / OTS) - Großer Countdown bei der Siegergala: Gewinnerin des Innovationspreises Vifzack 2024 der Landwirtschaftskammer ist Familie Hütter aus Krusdorf/Straden mit ihrem Projekt "Mobilstall für Mastgeflügel". Der großartige zweite Platz geht an Farmfluencerin Melanie Haas aus Passail. Den beeindruckenden dritten Platz erreichte Martin Temmel aus Timmersdorf/Bezirk Leoben, der mit seiner Aquafarm und Gemüse dem stillgelegten Elternhof mitten im Dorf neues Leben einhaucht

Innovation erfolgt direkt auf den Höfen

"Die Landwirtschaft ist ein Hort der Innovationen, diese passieren direkt auf den Höfen und haben für den Fortschritt in der Landwirtschaft eine entscheidende Bedeutung. Durch Innovationen machen sich die landwirtschaftlichen Betriebe zukunftsfähig", unterstreichen Präsident **Franz Titschenbacher** und Vizepräsidentin **Maria Pein**. Und sie ergänzen: "Den Erfolg, den die Betriebe durch ihren Ideenreichtum, Tatendrang und ihre Umsetzungsstärke einfahren, ist schwer erarbeitet."

Kammer berät Betriebe von der Idee bis zur Umsetzung

"Erfolgreiche Innovationen fallen nicht vom Himmel, sie müssen zielgerichtet entwickelt werden. Dazu braucht es neben guten Ideen, Mut und Risikobereitschaft auch Durchhaltevermögen. Daher bietet die Landwirtschaftskammer den Bäuerinnen und Bauern als besonderes Service auch eine profunde Innovationsberatung an", sagt Kammerdirektor **Werner Brugner**. Zahlreiche Vorzeigeprojekte, die von den Landwirtschaftskammern österreichweit unterstützt wurden, finden sich auch auf der Homepage "Mein Hof - mein Weg". Brugner: "Sie sollen erste Inspirationsquellen sein, wenn neue Wege eingeschlagen werden."

Steiermärkische Sparkasse unterstützt Innovationen in der Landwirtschaft

"Die Geistesblitze unserer landwirtschaftlichen Betriebe, ob Superfood-, Grillholz-, Fisch- und Geflügelproduzent:innen bis hin zu Influencer:innen - sie alle beweisen Innovationstalent und zukunftsweisendes Denken. Die Steiermärkische Sparkasse sieht es als ihre Aufgabe, das Engagement und die innovativen Konzepte unserer Landwirt:innen zu unterstützen. Es gilt, auch in dieser Branche die Chancen des gesellschaftlichen Wandels zu nutzen und seinen Betrieb zukunftsfähig und nachhaltig auszurichten", so Dr. **Oliver Kröpfl**, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse.

Platz 1 für Familie Hütter aus Krusdorf/Straden: Da lachen ja die Masthühner

Tierwohl ist ein Generationenprojekt, heißt es immer. Bei uns arbeiten alle Generationen daran mit. **Waltraud und August Hütter** und ihre Söhne bauen mobile High-Tech-Hühnerställe auf alte Lkw-Anhänger.



Mobiler Tierwohlstall für Masthühner

Über den Wolken und in Krusdorf bei Straden muss die Freiheit wohl grenzenlos sein. Zumindest fürs Geflügel. Die Hühner - und der stolze 4-Kilo-Hahn - fressen Waltraud Hütter buchstäblich aus der Hand, als sie beim LKW-Anhänger, der mitten in der Wiese steht, das Tor öffnen. Außen unscheinbar, verbirgt sich im Inneren dieses ausrangierten Sattelhängers ein um weniger als 30.000 Euro selbst gebauter High-Tech-Stall für Masthühner. Die Großfamilie Hütter ist schon seit vielen Jahren Vorreiter mit Weidehaltung für Gänse, Enten, Puten und nun auch Mastgeflügel. "Tierwohl ist ein Generationenprojekt, bei uns arbeiten alle Generationen daran mit", sagen die beiden Söhne Martin und Patrick, die mit ihren Partnerinnen voll am Betrieb mitarbeiten.

Perfekt selbstgemacht

Während es aber mobile Ställe für Legehennen sonder Zahl gibt, sieht es bei Mastgeflügel anders aus. Also hat August Hütter ab 2019 alte LKW-Sattelanhänger erworben und sie mit viel Hirnschmalz und technischer Meisterleistung mit seinen Söhnen und einem befreundeten Schlosser umgebaut. Dabei wurden Fenster, Silos, Heizung und Einrichtung auf den Anhänger gebaut, Patrick hat auch die automatisierte Fütterung selbst programmiert. In der Schule gelernt? "Nein, das habe ich mir alles selbst beigebracht. Ich bin da ein bisschen ein Verrückter", lacht der 29-Jährige, der einen mobilen Fahrverkauf aufgezogen hat, damit das Fleisch bis Wiener Neustadt vor die Türe der Kunden geliefert wird. Im Herbst 2022 zog die erste Gruppe von 400 Masthühnern in ihre mobile Weide-WG ein.

Ausbau geplant

Sie leben ab dem ersten Tag rund 14 Wochen am und rund um den LKW-Anhänger-Stall. Damit werden die Weidehühner, die nach drei Wochen groß genug für den ersten Weidegang sind, gut dreimal so alt wie gewöhnliche Masthühner. Sie werden mit 1,8 bis 4 Kilo auch deutlich schwerer, das Fleisch der Keulen ist dann schon dunkelrot. "Das langsame Wachstum merkt man auch an der höheren Fleischqualität", ist die Familie überzeugt. Durch die Schlachtung am Hof gibt es keine Transporte während der gesamten Lebenszeit. Dafür eine wachsende Kundenanzahl, die dafür Kilopreise von 10,50 Euro (inkl. Knochen) zu zahlen bereit ist. Das Projekt ist weiter im Ausbau. Bald 15 Hektar Weide sind am Hof mit Strom und Druckluft versorgt. Der dritte Anhänger steht schon zum Umbau am Hof. Und es wären nicht die Hütters, hätten sie nicht schon Ideen ausgetüftelt, wie man den Stall noch besser machen kann.

Platz 2 für Melanie Haas: Tu' Gutes und poste darüber

Ich will zeigen, wie modern, cool und vielseitig das Leben als Bäuerin sein kann. Das ist viel Arbeit, aber ich liebes es. **Melanie Haas** sät Informationen in der WWW-Welt, um Verständnis für Landwirtschaft zu ernten.

Siegerpräsentation Vifzack 2024 3/4



Instagramkanal "gschuahof"

Können Tiere Türen öffnen? Und wie! Zwar machen Fluffy und ihre zwei Dutzend Jura-Schaf-Kolleginnen am Gschua Hof keine Anstalten, aus ihren sonnendurchfluteten Boxen auszubüxen. Aber ihre Lämmer hüpfen fidel am Futtertisch, als würden sie das nur für die Bäuerin tun - auf, dass Melanie Haas sie aufhebe und nach einer Kuscheleinheit zurück in den Stall gebe. Auf Türöffnung besonderer Art ist nebenan Aron von Wooly spezialisiert. Der Zwergesel, der bei der Ohrenverteilung dreimal "I ah" gewiehert hat, erachtet Zäune um die ausgedehnten Weiden am Hof in Passail, die er mit 45 Almo-Ochsen teilt, nur als freundliche Empfehlung, nicht als fixe Vorgabe. Bei den schon mehr als 1600 Followern des Instagram-Kanals "gschuahof" (Tendenz: stark steigend) versteht es der kleine Esel auch, schnurstraks die Tore zu den Herzen zu öffnen. "Ja, Aron ist ein Türöffner, um die Menschen dann auch mit landwirtschaftlichen Inhalten zu erreichen", weiß Melanie Haas, die mit ihrem Partner Markus Vorraber hinter dem Online-Auftritt des Hofes steht, den die zwei Boku-Absolventen mit Markus' Eltern bewirtschaften.

Den Menschen Landwirtschaft erklären. Die Landwirtschaft ist ihre Leidenschaft, das Vermitteln ihr Auftrag. Ob im Schul- und Arbeitsalltag oder über Social Media (Melanie lehrte in Hafendorf und ist nun Fachberaterin der Bäuerinnen-Organisation in Weiz; Markus unterrichtet an der Forstschule Bruck): "Unsere Landwirte produzieren alle so hohe Qualität, wir arbeiten und leben das rund um die Uhr - aber nur, wenn wir das den Menschen erklären, die mit Landwirtschaft nichts zu tun haben, werden wir Verständnis ernten", ist Melanie überzeugt. Ihrer Meinung nach bewege sich ein Gutteil ihrer Branche "zu sehr nur innerhalb der Landwirtschaftsblase". Andere zu animieren, sich und ihre Höfe zu öffnen, ist das Ziel der beiden Jäger und Naturvermittler. Das müsse nicht unbedingt nur auf Instagram sein. "Wenn das jemandem nicht so liegt, reicht es auch, mit Konsumenten zu sprechen."

Unterschied zwischen Realität und Werbung. Wichtig ist der 30-Jährigen in ihren lebendig, unterhaltsam und informativ aufbereiteten Instagram-Beiträgen, "auf den Unterschied zwischen den Bildern in der Werbung und der Realität" hinzuweisen – und dennoch zu "zeigen, wie modern, cool und vielseitig das Leben als Bäuerin sein kann." Ein bis zwei Stunden pro Tag arbeitet die "Farmfluencerin" täglich mit dem Handy, als Vermittlerin zwischen den Welten. "Ja, das ist viel Arbeitszeit - aber ich liebe es." Und was man gern macht, macht man gut. Und besser.

Platz 3 für Martin Temmel aus Timmersdorf: Alles fließt - zurück zu den Wurzeln

Liesingtaler Edelwels lebt zu 100 Prozent frei von Mikroplastik und Antibiotika. Und unsere Lernkurve ist noch immer sportlich. **Martin Temmel** haucht mit Aquafarm und Gemüse dem stillgelegten Elternhof mitten im Dorf neues Leben ein.

Aquafarm, Fische und Gemüse. Der Dschungel beginnt im Ortszentrum von Timmersdorf neben einem alten Kuhstall. Als Martin Temmel die Tür zum 200 Quadratmeter großen Folientunnel öffnet, empfängt uns auch in der kalten Jahreszeit ein warmes Ambiente und ein Geruch, der an einen Badesee mit Gärtnerei erinnert. Doch hier wachsen nicht einfach nur Mangold, Salat und Paradeiser. Ausgeklügelte Technik, viel Wasser und noch viel mehr Leben befinden sich einen Stock tiefer - wo sich in mehreren Becken "Liesingtaler Edelwelse" tummeln.

Siegerpräsentation Vifzack 2024 4/4



Song Contest Teilnehmer

So wie das Gemüse im Wasser statt in der Erde Wurzeln schlägt, hat der frühere Berufsmusiker Martin Temmel auch einen Weg zurück zu den bäuerlichen Wurzeln beschritten. Der Song-Contest-Teilnehmer (Global Kryner) haderte lange damit, dass am stillgelegten Heimathof in der Nähe der Pyhrnautobahn der alte Kuhstall leerstand. Bis der 39-jährige auf das Aquaponik-Kreislaufsystem stieß. Dabei reinigen Gemüsepflanzen und biologische Filter das Wasser der Fische und ziehen Nährstoffe heraus. Wobei Temmel nicht verhehlt, dass "die Lernkurve noch immer sportlich ist, um die Wasserbiologie im Gleichgewicht zu halten". Die Coronazeit nutzte der Musiklehrer und Tischler, um den Hof samt Verarbeitungs-, Räucher- und Verkaufsraum umzubauen und "seinen" grätenfreien Wels salonfähig zu machen. "Das Fleisch zerfällt nicht beim Kochen und bei der Zubereitung bleiben unangenehme Gerüche aus." Im März 2021 wurden die ersten Fische eingesetzt. "Sie kommen mit 10 Gramm zu uns und bleiben ein halbes bis Dreivierteljahr, bis sie 1,5 bis 2 Kilogramm haben". Alle zwei Wochen gibts für Privatkunden ab Hof bzw. für die gehobene Gastronomie Edelwels-Filets frisch oder geräuchert, dazu auch Pasteten und Aufstriche. Die Reste der Fischverarbeitung werden getrocknet und zu Hunde-Kaufutter verarbeitet.

Das Potenzial ist riesig

Einerseits, weil er die auf 15 bis 20 Tonnen Jahresfischproduktion ausgelegte Anlage noch nicht ausgeschöpft hat. Andererseits wird in Österreich so wenig Fisch produziert, dass die heimische Ware statistisch bereits Ende Jänner aufgebraucht ist. "Und unsere Fische leben zu 100 Prozent frei von Mikroplastik und Antibiotika." Übrigens: Beheizt wird mit der hauseigenen Hackschnitzelanlage. Und das Wassersystem ist so ausgeklügelt, dass man für das Pumpen von 120.000 Liter Wasser pro Stunde weniger Strom braucht als ein Staubsauger. "Alles fließt" heutzutage ressourcenschonend.

Zahlen und Fakten. Zwischen 30. Oktober und 30. November 2023 fand die Stimmabgabe zur Kür des Agrarinnovationspreises Vifzack 2024 statt. Insgesamt wurden 68.344 Online- und Unterschriften- Stimmen abgegeben. Familie **Hütter** holte sich unglaubliche **30.567 Stimmen**. **17.149 Stimmen** bekam die Zweitplatzierte Melanie **Haas**. Martin **Temmel** erzielte insgesamt **5.792 Stimmen**.

Die Initiative Vifzack 2024 wird von der Steiermärkischen Sparkasse unterstützt.

Weltfrauentag 2024 – Titelseite

KNÖCHELVERLETZUNG

Saisonende für Skicrosserin Katrin Ofner.

Sport Seite 38/39



ELEVATE-FINALE

Róisín Murphy gab furioses Konzert im Orpheum.

Kultur Seite 42



KLEINE ZEITUNG



5.

MÄRZ 2024
DIENSTAG
GRAZ
PRINT | WEB | APP

Vom Hörsaal auf den Hof

Vier junge Steirerinnen haben ihre erlernten Berufe gegen das Bauernleben eingetauscht. Was sie zu diesem Schritt bewogen hat und warum sie anderen Mut machen wollen.

Steiermark, Seite 14/15



KLZ/DANWER (4), AD00ESTOCK, G0PA, KLZ / NIK PATC

ÖSTERREICH

Der März macht weiter, wo der Februar aufgehört hat: Es bleibt deutlich zu warm.

Seite 12/13

STEIERMARK

Richter zweifelt in Urteil gegen Aktivisten den Klimawandel an.

Seite 16/17

KULTUR

Schloss Eggenberg wird zum Thema und Schauplatz der Steiermark-Schau 2025.

Seite 42/43

SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 44 • Horoskop Seite 28 • Impressum Seite 29 • Kino Seite 32 • Leserbrief Seite 41 • Notdienste im Regionalteil • Rätsel Seite 29
Sport ab Seite 34 • Todesfälle Seite 30 • TV-Programm Seite 46/47 • Wirtschaft ab Seite 24 • Wetter Seite 12/13

DAS THEMA

Steirische Landwirtschaft zu rund einem Drittel in weiblicher Hand.

BEATE HORVATEK (33)

Lehrerin am Bauernhof

Ein Doppelstudium und einen Betrieb kann Beate Horvatek vorweisen. Drei Tage die Woche unterrichtet sie an der Polytechnischen Schule in Deutschlandsberg, in jeder anderen Minute leitet sie ihren Schusterhanshof in Semriach, den sie vor acht Jahren von ihrem Onkel übernommen hat. „Ich mag es, mich nach der Schule physisch auszupowern. Und was gibt es Schöneres, als seine eigene Chefin zu sein und in der Natur mit den Tieren zu

arbeiten?“, so die 33-Jährige. Mit der Freude zum Bauernhof ist sie aufgewachsen. Schon ihre Eltern hatten einen Betrieb, den aber der Bruder weitergeführt hat. Zwischen Hühnern, Ziegen und Schweinen bietet sie auch „Urlaub am Bauernhof“ an, wenn sie nicht gerade eine Schul- oder Kindergarten-Gruppe durch den Hof führt. Ihre Tochter (3) kam mit acht Monaten in eine Kinderkrippe, was zu derben Beleidigungen gegen Horvatek führte, die sie

erst einmal wegstecken musste. „Da würde ich mir mehr Verständnis wünschen!“ In der Gemeinde erhält sie jedoch viel Rückendeckung. Horvateks Tage sind oft lang, aber sie will anderen Frauen ein Vorbild sein: „Man darf es nicht als selbstverständlich wahrnehmen, was man als Bäuerin an einem Tag alles leistet.“



Landwirtinnen aus Leidenschaft

Sie wollen andere junge Frauen ermutigen, den Job zu wählen, der noch immer mehrheitlich in Männerhand ist: Diese vier top ausgebildeten Bäuerinnen haben sich bewusst fürs Landleben entschieden. Was sie schätzen und was es noch braucht.

Von Verena Schaupp



ELISABETH FLUCHER (26)

Eigener Betrieb, eigene Ideen

Ab August übernimmt Elisabeth Flucher in Feldbach den Direktvermarktungsbetrieb der Eltern. Derzeit unterrichtet sie an mehreren Fachschulen.

Sie selbst hat sogar ein Agrarpädagogikstudium in der Tasche. Wichtig sei, gerade wenn man als Frau einen Betrieb übernimmt, die Unterstützung der „elterlichen Generationen“, meint sie. Bei ihr funktioniert es. Von Kolleginnen weiß sie, das ist nicht immer so. Flucher plädiert für

mehr Fortbildungen für Landwirte und Landwirtinnen in den Bereichen der psychischen wie physischen Gesundheit. Dass es Ärzte, Schulen und Einkaufsmöglichkeiten in der Nähe braucht, um junge Frauen zu locken, sei ohnehin klar. Urlaub müsse zudem möglich sein, dafür brauche es die Bereitschaft, fremde Arbeitskräfte einzustellen. Und Flucher will in Zukunft ihre Hoftüren für Workshops öffnen, um Kundinnen und Kunden näher ans Produkt zu führen. „Der Beruf ist für mich sinn-erfüllend, in all seinen Facetten, das sollte ganzjährig veranschaulicht werden. Der Weltfrauentag ist nur ein Beginn.“

MARTINA KIEFER (30)

Großstadtleben gegen Dorfluft

Diplomingenieurin der Agrar- und Ernährungswissenschaft, vormals Pressesprecherin der bäuerlichen Interessensvertretung, Chefin vom Dienst bei der größten Agrarzeitung Österreichs: Martina Kiefers Lebenslauf kann sich sehen lassen. Die 30-Jährige stammt selbst von einem Biomilchviehbetrieb in Murau, hat zehn Jahre Wiener Großstadtluft geschnuppert und ist der Liebe wegen im Jänner in St. Martin im Sulmtal gelandet. Dort arbeitet und lebt sie mit ihrem Mann neben den Schwiegereltern auf einem Ackerbau- und Forstbetrieb. Was ihr den Umzug erleichtert: In drei Gehminuten ist sie am Bahnhof, mit einer direkten Verbindung nach Graz, wo sie ihrem Hauptjob nach-

geht. „Ich hatte Angst vor Vereinsamung, weil ich außer meinen Mann niemanden kannte.“ Aber Kiefer sei herzlich in der Gemeinde aufgenommen worden und freue sich nun, neue Ideen am Hof zu entwickeln. So werden bald erstmals Ochsen im Betrieb gehalten werden, hier wird vor allem die 30-Jährige zuständig sein. „Da können wir mit meinem elterlichen Betrieb kooperieren“, sagt sie. Was sie sich wünsche: In Sachen Kindererziehung bräuchte es ein Umdenken am Land. Und: Homeoffice und flexible Arbeitszeitmodelle seien wichtig.



JENIFER PÖSCHL (32)

Wunsch nach Wertschätzung

Diplomkrankenschwester, Ernährungspädagogin, Ernährungstrainerin, zweifache Mutter, Landwirtin: Die „Jeni vom Hoheneggerhof“, so stellt sich Jenifer Pöschl vor. Regionale und saisonale Arbeit stehen auf ihrem Obstbaubetrieb in St. Marein bei Graz an vorderster Stelle. Sie ist Quereinsteigerin, gab ihren sicheren Job als Krankenschwester auf, um mit ihrem Mann den Betrieb zu übernehmen. Einen Bezug hatten die beiden durch ihre Mithilfe am Hof schon davor. Trotzdem: „Der Jobwechsel war nicht leicht und es hat auch nicht jeder verstanden, aber es hat sich einfach richtig angefühlt“,

sagt sie. Ihre Liebe zu regionalen und saisonalen Produkten möchte sie auch den Konsumentinnen und Konsumenten näherbringen, das war und ist ihre Hauptmotivation. Wenn nicht gerade die Arbeit mit Äpfeln, Birnen, Zwetschen oder Pfirsichen ansteht, ist Pöschl vor allem für die zwei kleinen Kinder da. Diese wuseln gerne am Hof mit herum, was den Eltern wichtig ist. Die 32-Jährige wünscht sich für die Landwirtschaft „mehr Wertschätzung für unsere Lebensmittel und dass dadurch der Wert steigt und faire Preise bezahlt werden, um als Familienbetrieb das Auskommen zu finden“.

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER
ALEXANDER DÄMMER (40)



Immobilien-Jongleur muss jetzt alles offenlegen

Das war's! Benko auch privat pleite

BERICHTE UND KOMMENTAR SEITEN 2/3

Freitag, 8. März 2024

€ 2,-

**Kronen
Zeitung**
UNABHÄNGIG

Steirerkrone

krone.at Ausgabe Nr. 22.951
Graz, Kaiserfeldgasse 1, Redaktion:
☎ 05 7060-56040, Abo: ☎ 05 7060-600

TOTER IN WALD BEI AUSSEE
Skelettfund: Gerüchte um Mörder Felzmann
SEITE 19

LOKAL AUGENSCHWEIN
So wird Feldbach zur „Vorzeige-Kaserne“
THEMA DES TAGES, SEITEN 20/21

ZWEI SYRER FESTGENOMMEN
Feuer in Liezen: Es war Brandstiftung
SEITE 22

**Starke Frauen,
starke Themen**



Fotos: Jauschowitz Christian, Sky Sport Austria/FOTBYHOFER/Christian Hofer, Constanze Weiss © Fabian Franz Ferdinand

WIE DERB DARF es auf dem Fußballplatz zugehen? Muss man als Landwirtin auch Hausfrau sein? Und wieso nimmt die Gewalt gegen Frauen so zu? Zum heutigen Weltfrauentag teilen starke Frauen ihre Meinung zu Themen, die Österreich beschäftigen. SEITEN 44 BIS 51

ABFUHR IM EUROPACUP
Sturm war vom Wunder weit weg
Gegen Top-Klub Lille war für die Grazer beim 0:3 im Achtelfinal-Hinspiel der Conference League nichts drin – das Aus steht bevor.
SPORT

ANZEIGE

**EROTIK+
FETISCH
MESSE**

GRAZ
SCHWARZL HALLE
8.-10.3. **ORGASMUS
PÄPSTIN**

www.erotik-messe.at www.oeticket.com

ANZEIGE

McCafé
Starker Kaffee für starke Frauen.
Wir feiern den Weltfrauentag.

ANZEIGE

Doppel Jackpot
2,2 Mio. €
Diesen **FREITAG: Fr.**

LOTTO

„Muss mich oft rechtfertigen“

Beate Horvatek aus dem steirischen Semriach ist eine Kämpferin – für ein neues Frauenbild in der Landwirtschaft. Doch dafür gibt es für die Mutter einer Tochter nicht nur Applaus.

So schmal und zart, wie kann man da überhaupt schwer im Stall arbeiten, ausmisten?“ Es sind Fragen wie diese, die Beate Horvatek mittlerweile nicht mehr auf die Palme bringen, sondern eher die Ohren auf Durchzug schalten lassen. „Viel öfter höre ich noch: Wie kannst dir das alles überhaupt antun?“

„Das alles“ ist tatsächlich richtig viel. Die 33-Jährige hat zwei Studien – an der Universität für Bodenkultur und das Lehramt für Geographie und Kroatisch – absolviert. Sie arbeitet als Lehrerin an einer Schule. Sie hat eine dreijährige Tochter. Und: hat vor acht Jahren die Landwirtschaft ihres Onkels übernommen. Mit einer kleinen Herde Murbodner Rinder, Ziegen, Schweinen, al-

lem, was dazugehört. Auch an Arbeit.

Die schupft sie tatsächlich allein. „Mein Mann hat mich in meiner Entscheidung unterstützt, die Verantwortung für den Hof zu übernehmen, gleichzeitig aber auch klargemacht, dass das dann mein Ding ist, er sich nicht dafür interessiert. Auch seine Entscheidung ist zu respektieren.“

Jetzt steht sie sprichwörtlich mit den Hühnern auf, macht ihre Tochter fertig für den Kindergarten, bringt ihren Schülern anschließend bei, was sie fürs Leben wissen müssen. Stellt dann das Mittagessen daheim auf den Tisch. Und geht in den Stall.

Allein dass die Tochter in Betreuung ist, stößt auf dem Land vielen sauer auf. „Sie war schon mit acht Monaten in der Krabbelstube“, sagt

die Jungbäuerin. „Das ging, weil sie der Typ dafür ist.“ Eine Entscheidung, für die Beate Horvatek immer wieder ins Eck gedrängt und kritisiert wurde, „sogar innerhalb der Familie musste ich mich dafür rechtfertigen“. Auf dem Land gehen die Uhren vielfach noch anders. Aber Klischees sieht sie nicht als Hürde, verkrustete Dashed-wir-immer-schon-sogemacht-Meinungen aufzubrechen, dafür als Herausforderung.

Bevölkerung soll Realitäten kennen

Die Steirerin geht ihren Weg völlig unbeirrbar, mit starker Meinung und klaren Worten, ist auch treibende Kraft, wenn es darum geht, eine Entlastung in der Haushaltsführung zu bekommen. „Man darf über die ganzen

Anforderungen nicht auf sich selbst vergessen.“ Sie ist in drei Vereinen aktiv, in der Gemeinde, freut sich dort über die Unterstützung des Bürgermeisters und offene Ohren, wenn es um ihre Herzenssachen geht.

Und warum tut sie sich das alles „an“, tatsächlich jetzt? „Weil jeder einzelne Bereich für mich Herzenssache ist, ich keinen in meinem Leben missen möchte.“ Und wie schafft sie es? „Ich brauche wenig Schlaf“, schmunzelt die steirische Powerfrau.

„Und ganz ehrlich: Natürlich gibt es Tage, an denen man echt alles hinschmeißen will. Aber wahrscheinlich mache ich immer weiter, weil mein Herzblut daran hängt und ich mit viel Leidenschaft dabei bin.“ **Christa Blümel**

BITTE BLÄTTERN SIE UM



Fotos: Christian Jauschowitz

Beate Horvatek: „Ich möchte, dass gerade Bäuerinnen ihre Leistungen und Kompetenzen selbst wertschätzen, vermehrt herzeigen und dadurch auch besser sichtbar werden!“



FRAGE DES TAGES

Weltfrauentag: Macht die Politik genug für Gleichberechtigung?



KRONE.AT-VOTING
30.551 TEILNEHMER, Stand 19 Uhr

Die Landwirtschaftskammer ist Abbild der Realität – die Chefetage ist vorwiegend männlich dominiert. „Wir fordern, dass agrarische Gremien mit einem Frauenanteil von 30 Prozent besetzt werden“, sagt Landesbäuerin Viktoria Brandner anlässlich des Weltfrauentages am 8. März. Bei den Jungen geht's flotter voran: „Hier besteht der Vorstand zu 40 Prozent aus Frauen“, so Martina Kiefer, die Jobs und Freundeskreis in Wien ließ, um mit dem Ehemann die Landwirtschaft in der Südsteiermark zu schupfen. Und klare Worte findet: „Manche alte Männer in Führungspositionen scheinen vor jungen, gut ausgebildeten Frauen Angst zu haben...“

Foto: Christa Blümel



Junge Bäuerin, „alte Zöpfe“

30.000 arbeiten in Landwirtschaften,
vor allem junge sind oft topgebildet.

Junge Bäuerinnen mit Maria Pein, Viktoria Brandner (Mi.),

Und sie in veraltete Rollenklischees pressen zu wollen; vor allem, wenn sich diese neben Arbeit und Familie auch für Freizeit, Sport, Kultur Zeit nehmen wollen. „Das ist am Land vielfach noch nicht so verankert“, so Kammer-Vize Maria Pein.

Das kennt etwa Beate Horvatek, die zwei Studien gemacht hat, als Lehrerin arbeitet, Mama ist und zudem allein einen Bauernhof führt! „Dass meine Tochter in der Kinderbetreuung ist, muss ich manchmal richtig rechtfertigen“, sagt sie. Aber die Unterstützung in ihrer Gemeinde etwa sei enorm, „ich fühle mich und meine Meinung gehört“.

Dass das noch mehr wird, wünscht man sich zum Frauentag am 8. 3. Christa Blümel

Kammer sieht Konsumenten gefordert

Tierfreundliche Schweinehaltung braucht die
Konsumenten, sagen Kammer und Politik.

Von Florian Eder

Bilder von angebissenen, verletzten Tieren in einem südsteirischen Schweinemaststall, die der Verein gegen Tierfabriken (VGT) diese Woche veröffentlicht hat, sorgten für Aufregung. Der Leibnitzer Bezirkshauptmann Manfred Walch erklärte in einer ersten Stellungnahme, dass sich der Verdacht der Tierquälerei nicht erhärtet habe. Es fehlte lediglich an Beschäftigungsmaterial. Eine Verwaltungsstrafe: fraglich.

Sind solche blutigen Bilder also „normal“ in konventionellen Betrieben? Muss an den Regularien nachgeschärft werden? Für den VGT sind Bezirkshauptmann und Tierärzteschaft „gegenüber Tierquälerei vollkommen blind“. Die Tierschützer kritisieren die Haltungszustände und das (eigentlich verbotene) Abschneiden der Ringelschwänze und fordern weiterhin, dass Schweine verpflichtend einen „weich eingestreuten Liegebereich erhalten.“

Anders kommentiert es der steirische Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher: „Das sind Ausnahmefälle,

**Landwirtschafts-
kammer-Prä-
sident Franz
Titschenbacher**

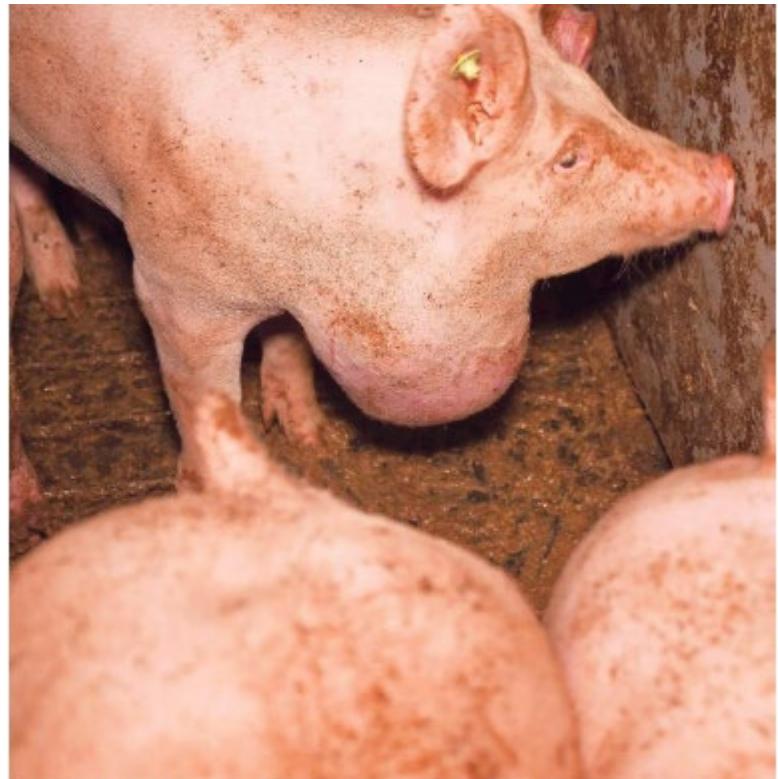
JÜRGEN FUCHS



die unabhängig von der Haltungsform jeden Tierhalter über Nacht treffen können.“ Er betont, dass die Haltungsbestimmungen in Österreich ständig verschärft und an den aktuellen Stand der Wissenschaft angepasst würden.

Zudem gebe es viele Landwirte, die bereits auf Tierwohlfleisch mit höheren Standards setzen. Doch das wird im Handel wiederum zu wenig gekauft. Der Marktanteil liegt bei vier Prozent. Der fehlende Absatz führe dazu, dass Bauern mitunter „sogar den eigenen Betrieb aufs Spiel setzen“. In dieselbe Kerbe schlägt Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP). Es sei von entscheidender Bedeutung, dass die Konsumenten durch ihre Kaufentscheidung den Tier-

wohlweg mittragen und Supermärkte ein entsprechendes Angebot zur Verfügung stellen.



Die Bilder aus einem südsteirischen Schwelneaststall sorgten diese Woche für Aufregung

APA / VGT

Weniger Kühe, doch noch viel mehr Mühe

Minus 55 Prozent in zehn Jahren: Immer weniger steirische Betriebe arbeiten mit Mutterkuhhaltung. Die Hintergründe.

Von Florian Eder

Grüne Weiden und Almen, grasende Kühe, herumtollende Kälber. Ein Bild, das Österreich und insbesondere die Steiermark prägt. In der Mutterkuhhaltung bleibt das Jungtier, anders als bei Milchkühen, nach der Geburt zehn Monate bei seiner Mutter und bekommt die ge-

samte Milch. Mutterkuh und Nachwuchs fressen hochwertige Gräser und Heu, was sich wiederum in der Fleischqualität bemerkbar macht. Die meisten Mutterkuhhalter sind zudem im Bioprogramm Styria-Beef oder nehmen am Umweltprogramm Öpul teil. Doch die Zahl der Betriebe schrumpft rasant. Aus 6300 steirischen Mutterkuhbe-



trieben vor zehn Jahren wurden 2800, aus 55.000 Mutterkühen wurden 35.000. Warum?

Ein wesentlicher Faktor sind hohe Kosten und zu wenig Einnahmen. „Laut grünem Bericht liegen die Stundenlöhne bei 3,50 bis 5,40 Euro, nach Abzug der Sozialversicherungsbeiträge“, erklärt Fritz Stocker von der steiri-



Franz Josef Eibler mit Sohn Paul (8) bei der Arbeit mit den Murbodner-Mutterkühen

KK/PRIVAT

schen Landwirtschaftskammer. Der Ertrag für ein Jungrind nach fast einjähriger Aufzucht beläuft sich auf 1300 bis 1600 Euro, fallweise auch weniger.

Auf der anderen Seite stehen hohe Ausgaben, wie Mutterkuhhalter Franz Josef Eibler aus Vasoldsberg, südöstlich von Graz, weiß: „Ich habe hohe Kosten an

Treibstoff, Steuern und Abgaben, Winterfutter, einen Maschinenstandard, den man halten muss, sowie hohe Auflagen, um als Tierwohlstall zu gelten.“ Der 38-jährige Landwirt hält 30 Mutterkühe, größtenteils Murbodner, deren Fleisch über eine Erzeugergemeinschaft weiterverkauft oder am Hof vermarktet wird. Gleichzeitig ist hoher büro-

kratischer Aufwand gefordert, der wenig Spielraum lässt. Die Summe aus allem habe viele zum Aufhören gebracht. Doch Eibler will an seine Kinder nicht Unmut, sondern Freude weitergeben. Sein Motto: „Nicht Schuldige suchen, sondern Lösungen finden.“ Er setzt sich für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie ein und wünscht sich fairere Preise im Handel, die bis zum Erzeuger weitergegeben werden. Denn, das beobachtet er in der Direktvermarktung: „Wenn Menschen sehen, wie wir produzieren, sind sie bereit, mehr Geld auszugeben.“

Auch in der Kammer hat man ein Projekt gestartet: „Mit Weiterbildung wollen wir Potenzial aufzeigen, Abläufe optimieren und Direktvermarktung stärken“, sagt Stocker. Ansonsten könnte das eingangs beschriebene Landschaftsszenario bald der Vergangenheit angehören.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.: Die Besten der Besten

Jedes Jahr steht die Qualität des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. einmal auf dem Prüfstand. Anhand einer genauen sensorischen Überprüfung werden die besten Steirischen Kürbiskernöle herausgefiltert.

Geprüfte Qualität

2024 bewertete die 100-köpfige Fachjury vier Tage lang Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz von 502 eingereichten Kürbiskernölen. Unglaubliche 477 Einrichtungen des edlen „Schwarzen Goldes“ wurden prämiert – mit imposantem Ergebnis, obwohl das Kürbisjahr 2023 wirklich kein leichtes war: Stolze 277 der ausgezeichneten Kürbiskernöle erzielten die absolute Höchstnote. Darüber dürfen sich in erster Linie die herausragenden Produzenten freuen, die mit großem Stolz die goldene Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2024“ führen dürfen.



Mit geballtem Wissen zur goldenen Auszeichnung

Doch die Landesprämierung ist nicht nur eine kulinarische Leistungsschau, sie fungiert auch als ein wesentlicher Impulsgeber für die Bauern: Denn 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.

Die Besten der Besten auf www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Um noch leichter in den Genuss eines hochwertigen Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. zu kommen, finden Sie eine Broschüre mit allen prämierten Betrieben nach Bezirk und Gemeinde aufgelistet auf der Website der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Foto: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Die besten Kernöl-Produzenten sind in einer eigenen Broschüre aufgelistet.

Frost – Ernte 2024, Titelseite

Graz, Samstag, 2. März 2024

**KLEINE
ZEITUNG**

Was uns blüht

Die Marillenknospen sprießen, erste Weinreben stehen im Saft – aufgrund der warmen Witterung, teils um Wochen zu früh. Die Bauern bangen um ihre Ernte, denn Frosttage sind im März und April wahrscheinlich.

Steiermark, Seite 22

STEIERMARK

Lange Zeit saß ein Grazer tot in seinem Rollstuhl, ehe er entdeckt wurde.

Seite 18/19

WIRTSCHAFT

E-Automarke Fisker in Not, das Geld geht aus: Was das für Magna in Graz bedeutet.

Seite 32/33

SPORT

Marco Odermatt gewann in Aspen seinen elften Riesentorlauf in Serie.

Seite 60/61

SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 42/43 • Horoskop Seite 52 • Impressum Seite 50 • Kino Seite 53 • Leserbriefe Seite 48/49 • Notdienste im Regionalteil • Rätsel Seite 50/51
Sport ab Seite 58 • Todesfälle ab Seite 55 • TV-Programm Seite 78/79 • Wirtschaft ab Seite 30 • Wetter Seite 28/29



Die Temperaturen bleiben frühlingshaft, Blütenknospen – hier die Marille – sprießen FUCHS JURGEN (2), FOTO FISCHER

Bangen um Ernte in der Steiermark

Äpfel, Marillen und Wein: Das Land erblüht, doch Frost bleibt weiterhin wahrscheinlich.

Von Michael Kloiber

Der warme Februar hat den Trend zu frühen Blühzeiten weiter verschärft: „Über Jahrzehnte betrachtet haben wir einen um zwei bis drei Wochen früheren Blühbeginn“, attestierte gestern Markus Berger, Leiter des Österreichischen Polleninformationsdienstes. So legte die Hasel heuer um 18 Tage früher los, als im langjährigen österreichischen Mittel zwischen 1991 und 2020. Auch andere Pflanzen präsentieren bereits ihre Blütenpracht – darunter erste Marillen- und Apfelbäume. Das bestätigt Herbert Muster, Leiter des Obstreferats der steirischen Landwirtschaftskammer. Ein großes Problem ortet der Experte dabei aber noch nicht, zumal es keinen extremen Temperaturanstieg gibt, sodass die Vegetation nur langsam voranschreitet: „Dennoch sind wir bei den Marillen etwa zwei Wochen zu früh dran.“

Das gelte auch für den Apfel: „Wir haben vor zehn Tagen den ersten Knospensprung verzeichnet“, erklärt Muster. Seither sei man aber am selben Stand – durch die konstanten Temperaturen und relativ kühlen Nächte entwickeln sich die Blüten nur langsam: „In diesem Zustand sind Temperaturen bis -8 Grad für die meisten Obstsorten kein Problem.“ Die gute Nachricht für die Marillen-Fans: „Die Bäume haben sehr viele Reserveblüten, die später in Erscheinung treten“, ein Ernteausfall droht hier also selten.

Die Sorge vor Ausfällen sei bei den heimischen Obstbauern dennoch groß, sagt Muster: „Sie ist umso größer, je früher es zur Blüte kommt.“ Nicht zuletzt, weil sowohl die Blüte als auch junge Früchte meist sensibel auf Frost reagieren – und der ist bis in den Mai hinein durchaus möglich. Nicht zuletzt deshalb zittern jetzt auch die steirischen

Weinbauern. Sie hatten 2022 einen Ertragsrückgang von 17 Prozent auf 190.700 Hektoliter zu verzeichnen: „Das lag auch an den Unwettern“, sagt Martin Palz vom Weinbau-Referat der Landwirtschaftskammer. Durch die Niederschläge konnten sich auch Krankheiten an den Pflanzen weiter ausbreiten: „Einige Betriebe hat das nicht betroffen, andere umso mehr.“

Wegen der Wetterlage verzeichnet die Steiermark seit Jahren einen leichten Rückgang beim Wein, im Vorjahr war er besonders spürbar. Und heuer? „Die ersten Reben gehen schon in Saft“, sagt Palz. Vereinzelt sind also bereits Knospen zu sehen: „Das ist etwa ein Monat zu früh.“ Entscheidend sei daher die Wetterlage in den kommenden zwei bis drei Wochen.

Und dafür gibt es von Christian Pehsl, Meteorologe bei der Geosphere Steiermark, keine Entwarnung: „Frost ist trotz war-

men Februar weiterhin möglich“, sagt er – und verweist auf die Statistik: „Im Durchschnitt haben wir in der Steiermark noch zehn bis 15 Frosttage im März.“ Das gilt auch ganz im Süden, in Bad Radkersburg. Auch im April kann es noch kalt werden: „Im 30-Jahr-Mittel kamen wir am Flughafen Graz in diesem Monat auf fünf, in Bad Radkersburg auf zwei Frosttage.“

Für die Landwirte beginnt also das große Bangen: 2016 ist vielen noch in schlechter Erinnerung – damals beklagte die Steiermark Ernteauffälle von bis zu 80 Prozent, bedingt durch Spätfrost deutlich nach der Blüte im April. Muster hofft daher auf eine Wiederholung von 2007, als es nach der frühen Blüte keinen Kälteeinbruch mehr gab. Die Folge: „Eines der besten Jahre überhaupt!“ Das kann Pehsl unterdessen nicht versprechen. Immerhin ist den nächsten Tagen „kein markanter Kälteeinbruch“ zu erwarten.



Wir sind bei den Marillen um etwa zwei Wochen zu früh dran. Entscheidend sind die kommenden Tage.

Herbert Muster,
Obstreferat, Landwirtschaftskammer



Im Durchschnitt haben wir in der Steiermark noch zehn bis 15 Frosttage im März und bis zu fünf im April.

Christian Pehsl,
Meteorologe, Geosphere



Regionale Medien

Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl 2024

**KLEINE
ZEITUNG**

AUSGEZEICHNETES KERNÖL

Neun Betriebe wurden prämiert

Die Landesprämierung feiert heuer ihr 25-jähriges Jubiläum. 2024 konnten sich neun Produzenten aus dem Bezirk über Gold freuen.

Seit der ersten Landesprämierung im Jahr 2000 steht die Qualität des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. jährlich auf dem Prüfstand. Heuer fand bereits die 25. Prämierung statt. Speziell geschulte Verkoster nahmen wieder die sensorische Kontrolle des Kürbiskernöls vor. Vier Tage lang bewertete eine 100-köpfige Fachjury Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz von 502 eingereichten Kürbiskernölen. Davon wurden 447 prämiert. Obwohl das Kürbisjahr 2023 kein leichtes war, wurden 277 Öle sogar mit der absoluten Höchstnote ausgezeichnet.

Auch das Kürbiskernöl von einigen Betrieben aus dem Bezirk Voitsberg konnte die Jury überzeugen. Neun Betriebe aus fünf Gemeinden wurden mit Gold ausgezeichnet. Unter ihnen etwa die Familie Zwanzger, vulgo Plochbauer aus Voitsberg, deren Kernöl bereits zum 13. Mal in Folge mit der höch-

ten Punkteanzahl bewertet wurde. In der Kirschenhalle in Hitzendorf nahm Eva Maria Zwanzger gemeinsam mit Vater Karl Zwanzger die begehrte Auszeichnung aus den Händen von Landesrätin Simone Schmiedtbauer und Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher entgegen.

Auch die Ölmühle Gruber aus Söding-St. Johann wird seit nunmehr 13 Jahren bei dieser Prämierung ausgezeichnet und konnte auch in diesem Jahr die Höchstnoten bei der sensorischen Bewertung in Konsistenz, Farbwert und Transparenz erreichen. Somit zählt die Ölmühle Gruber wie die weiteren Betriebe (siehe Tabelle) 2024 zu den besten prämierten Kernölbetrieben des Landes. Erkennbar sind die herausragenden Produzenten an der goldenen Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2024“.

Jakob Kriegl



Die prämierten Betriebe aus dem Bezirk

Karl und Maria Strommer vig. Wagner aus Krottendorf-Gaisfeld. Weinhof-Brennerei Bauer-Prall aus Mooskirchen. Florian Zach (Zach Gourmet) aus Mooskirchen. Erwin Dirnberger aus Hallersdorf, Söding-St. Johann. Ölmühle Gruber, Familie Gruber, Neudorf, Stallhofen. Familie Lackner vig. Webermichi, Söding. Mehsner's Kernöl, St. Johann ob Hohenburg. Familie Huber-Lind, Münichhof, Södingberg. Eva Maria Zwanzger, vig. Plochbauer, Voitsberg.

Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl 2024



Präsident Franz Titschenbacher, Gerhard Kreamsner, Paul Kiendler, Ulrich Kiendler, Elke Hahn, Claudia Großschädl, Guntram Hamlitsch, Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl-Obmann Franz Labugger und Geschäftsführer Reinhold Zötsch Foto: LK Steiermark/Kristoferitsch

Kürbiskernöl wieder mit Top-Qualität

Leicht hatte es die steirischen Kürbisbauern im Vorjahr nicht, schlug das Wetter doch einige Kapriolen. Trotzdem ist es den Kernölproduzenten gelungen, eine hervorragende Qualität herzustellen.

Das zeigen die Ergebnisse der diesjährigen Kürbiskernöl-Prämierung: Unglaubliche 89 Prozent der mehr als 500 eingereichten Kernöle bekamen die Gold-Auszeichnung. Die Prämierung gibt es seit 25 Jahren und fünf Produzenten haben in jedem einzelnen dieser Jahre Gold erreicht. Es handelt sich dabei um die Bäuerinnen Claudia Großschädl und Klara Hahn aus Kalsdorf sowie die Ölmühlen Hamlitsch, Kiendler und Kreamsner. Rund 100 Profiverkoster testeten die eingereichten Kürbiskern-

öle mehrfach und anonym auf Herz und Nieren, konkret auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz. Zudem waren die Kernöle im Labor auf dem Prüfstand.

Für Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher ist das tolle Ergebnis auch auf das Engagement der Kammer zurückzuführen: „Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen Qualitätsoffensive der Landwirtschaftskammer mit ihren Aus- und Weiterbildungsangeboten für und mit den Kürbiskernöl-Produzenten.“

Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, bedauert, dass die Ernte 2023 nur unterdurchschnittlich ausgefallen ist. Die Versorgung mit Kernöl sei aber gesichert, da durch die gute Ernte im Jahr davor noch genug Kerne auf Lager seien. Die Preise würden heuer stabil bleiben, rechnet Labugger. Er ist froh, dass es heuer wieder ein funktioniertes Beizmittel gibt: „Das Beizmittel schützt die jungen Kürbispflanzen vor widrigen Bedingungen im Boden.“

Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl 2024 1/2

WOCHE

Kalsdorfer

Zwei Kalsdorferinnen schafften 25 Jahre hindurch eine goldene Auszeichnung bei der Landesprämierung.

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-Pro-

duzenten. 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 Kreamsner (Großklein).

Prämierung als Impulsgeber
Die Landesprämierung werde bei den Kürbiskernöl-Produzenten hochgeschätzt. Sie sei ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität in den Betrieben herzustellen. Dazu unterstützt die Landwirtschaftskammer die Produzenten durch gezielte Aus- und Weiterbildungen. „Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen

Gold seit 25 Jahren

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 in seiner Replik die durch die Klimakrise bedingte ungewöhnlich nasskühle Witterung zur Anbauzeit im Frühjahr 2023 in



Jubiläum: Jene Betriebe, die 25 Mal durchgehend bei einer Landesprämierung ausgezeichnet wurden, mit den Gratulanten. LK/Kristoferitsch

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 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 Steirisches Kürbiskernöl 2024 1/2

WOCHE

Schwarzes Gold am

Zehn Betriebe aus Graz-Umgebung Nord räumten bei der diesjährigen Kürbiskernöl-Prämierung ab.

A. LIPP/N. SCHEMMERL

Die Kürbiskernöl-Produzenten waren im Vorjahr nicht vom Wettergott gesegnet, haben diese Nachteile aber durch akribische Qualitätsarbeit wettgemacht – das bestätigen die Ergebnisse der Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl. „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. „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. Trotzdem: Zehn Betriebe aus dem Norden des Bezirks gaben ihr Bestes und holten eine Auszeichnung (siehe Infobox). „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. „Die Preise für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. werden heuer stabil bleiben.“ Die Landesprämierung werde bei den Kürbiskernöl-Produzenten hochgeschätzt. Sie sei ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität in den Betrieben herzustellen.

PRÄMIERTE BETRIEBE AUS GU-NORD

- Deutschfeistritz: Andreas Sieder
- Frohnleiten: Manfred Rombold
- Gratkorn: Christina Ebner
- Gratwein-Sträßengel: Alois Prügger
- Kumberg: Robert Mautner und Günter Wagner
- St. Bartholomä: Martin Fürpass
- Stattegg: Gertraud Gruber
- Thal: Swantje Baumgartner und Jörg Gruber

Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl 2024 2/2

WOCHE

Prüfstand



Alois Prügger aus Gratwein-Straßengel zählt zu den besten Kürbiskernöl-
produzenten des Landes.

Privat

Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl 2024

WOCHE



Die ausgezeichneten Betriebe, die 25 Mal durchgehend bei einer Landesprämierung ausgezeichnet worden sind, mit den Gratulanten. LK Steiermark/Kristoferitsch

Bestes Kürbiskernöl trotz schwierigem Anbaujahr

2024 ist für die Kürbiskernöl-Prämierung ein Jubiläumsjahr. „Rund 100 Profiverkoster haben an vier Tagen die 502 eingereichten Kürbiskernöle mehrfach und anonym auf Herz und Nieren geprüft. Zudem wurden die Kernöle im Labor unter die Lupe genommen“, erklärt 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 aus Deutschlandsberg, Kiendler aus St. Georgen an der Stiefing und Kreamner aus Großklein.



Agrar Medien

Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl 2024

NEUES LAND



Präsident Franz Titschenbacher mit den prämierten Ölmühlen und Kernölbauern sowie mit Obmann Franz Labugger und Geschäftsführer Reinhold Zötsch von der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl.
Foto: LK/Kristoferitsch

ZU GUTER LETZT
redaktion@neuesland.at

Seit 25 Jahren prämiert

Trotz schwieriger Anbaubedingungen glänzten die steirischen Kürbiskernölbauern mit bester Qualität bei ihren Produkten. Die Landesprämierung gibt es mittlerweile seit 25 Jahren.

Die steirischen Kürbiskernöl-Produzenten waren im Vorjahr nicht vom Wetergott gesegnet, haben diese Nachteile aber durch akribische Qualitätsarbeit wettgemacht. Das bestätigen die brandaktuellen Ergebnisse der Landesprämierung. „Vier Tage bewerteten rund hundert 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“, betonte LK-Präsident Franz Titschenbacher und gratulierte den Kürbiskernöl-Produzenten.

Unglaubliche 447 der 502 getesteten Öle erlangten die Gold-Auszeichnung „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2024“. Überdies erzielten 277 (62 Prozent) der prämierten Kürbiskernöle auch noch das absolute Punktemaximum. Fünf Kernölproduzenten sind gar schon seit 25 Jahre – so lange gibt es die Kernölprämierung schon – jedes Jahr mit Gold prämiert worden. Das sind die beiden Kalsdorfer Bauernfamilien Großschädl und Hahn sowie die Ölmühlen Hamlitsch in Deutschlandsberg, Kiendler in Ragnitz sowie Krensner in Großklein.

„Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen Qualitätsoffensive der Land-

wirtschaftskammer für und mit den Kürbiskernöl-Produzenten“, ergänzte Präsident Franz Titschenbacher. Rund 1300 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.

„Leider ist die Kürbiskernernnte im Jahr 2023 nur unterdurchschnittlich ausgefallen“, sagte Franz Labugger, Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Als Gründe führte er die

ungewöhnlich nasskühle Witterung zur Anbauzeit im Frühjahr 2023 in Kombination mit dem fehlenden Beizmittel an. Für heuer rechnet er mit einer gleichbleibenden Anbaufläche von rund 8000 bis 9000 Hektar.

25 Jahre beste Qualität

- Familie Großschädl, Kalsdorf bei Graz
- Familie Hahn, Kalsdorf bei Graz
- Ölmühle Hamlitsch GmbH & Co KG, Deutschlandsberg
- Ölmühle Kiendler GmbH, Ragnitz
- Ölmühle Krensner, Großklein



Online Medien

Online Medien

Weltfrauentag 2024:

- Kleine Zeitung, 4. März: [zum Beitrag](#)
- Kronen Zeitung, 4. März: [zum Beitrag](#)
- 5 Minuten, 4. März: [zum Beitrag](#)
- Steirischer Bauernbund, 4. März: [zum Beitrag](#)
- Kronen Zeitung, 8. März: [zum Beitrag](#)

Vifzack 2024:

- Kronen Zeitung, 8. März: [zum Beitrag](#)

AMA Gütesiegel

- Leibnitz Aktuell, 8. März, [zum Beitrag](#)

Weltfrauentag 2024 1/2



PLÖTZLICH LANDWIRTIN

Vom Hörsaal auf den Hof: Vier Jungbäuerinnen erzählen

Geschichte: Verena Schaupp
Design: Lukas Lorber

ALEXANDER DANNER



Gefällt 112 Mal

kleinezeitung Sie wollen andere junge Frauen ermutigen, den Job zu wählen, der noch immer mehrheitlich in Männerhand ist: Diese vier top ausgebildeten Bäuerinnen haben sich bewusst fürs Landleben entschieden. Was Martina, Jenifer, Beate und Elisabeth daran schätzen und was sie für ein Leben am Hof bewogen hat, lest ihr auf [kleine.at](https://www.kleine.at).

#landwirtschaft #steiermark #bauer #landwirt
#landwirtschaftt #studium #studieren #uni



**KLEINE
ZEITUNG**



N **KLEINE ZEITUNG**

Elisabeth, Untergiem

Ab August übernimmt die 26-Jährige den **Direktvermarktungsbetrieb der Eltern**. Derzeit unterrichtet sie an mehreren Fachschulen. Wichtig sei, gerade wenn man als Frau einen Betrieb übernimmt, die Unterstützung der „**elterlichen Generationen**.“

ALEXANDER DANNER



N **KLEINE ZEITUNG**

Beate, Semriach

Ein Doppelstudium und einen übernommenen Betrieb kann **Beate Horvatek** vorweisen. Sie arbeitet als Lehrerin an einer **Polytechnischen Schule**, danach fährt sie zu ihrem Betrieb in **Semriach**. „Ich mag es, mich nach der Schule physisch auszupeinigen. Und was gibt es Schöneres, als selbst **seine eigene Chefin zu sein**, und in der Natur mit den Tieren zu arbeiten?“, sagt die 33-Jährige.

ALEXANDER DANNER



N **KLEINE ZEITUNG**

Martina, St. Martin im Sulmtal

Diplomingenieurin der Agrar- und Ernährungswissenschaft, vormals Pressesprecherin der bäuerlichen Interessensvertretung, Chefin vom Dienst bei der größten Agrarzeitung Österreichs: **Martina Kiefers** Lebenslauf kann sich sehen lassen. Nach zehn Jahren Wiener Großstadtluft ist die 30-Jährige der Liebe wegen in **St. Martin im Sulmtal** gelandet, wo sie gemeinsam mit ihrem Mann auf einem **Ackerbau- und Forstbetrieb** lebt.

ALEXANDER DANNER



N **KLEINE ZEITUNG**

Jenifer, St. Marein bei Graz

Diplomkrankenschwester, Ernährungspädagogin, Ernährungstrainerin, 32 Jahre, zweifache Mutter, Landwirtin: Die „**Jeni vom Hoheneggerhof**“, so stellt sich Jenifer Pöschl vor. Regionale und saisonale Arbeit steht auf ihrem Obstbaubetrieb in **St. Marein bei Graz** an vorderster Stelle. Sie ist **Quereinsteigerin**. Mit ihrem Mann zusammen führt sie den Betrieb, die zwei kleinen Kinder wuseln auf den Wiesen oft mit herum.

ALEXANDER DANNER



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 21 Std. ·

Empowerment ist für Hofübernehmerin und Agrarpädagogin Elisabeth Flucher nicht nur ein Stichwort, sondern ein Muss! 🙌

Auf ihrem Hof betreut sie: Mangalitza-Schweine, Legehennen, sowie Ziegen und baut auch Brotgetreide an. Ihr sind wertschätzendes Miteinander zwischen Jung und Alt sowie die Work-Life-Balance mit Freizeit und Urlaub wichtig. ❤️

Dafür braucht es Ersatzarbeitskräfte, aber auch schnelles Internet, gute Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie eine gute ärztlich... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

8.754

Beitragsreichweite ⓘ

8.754

Interaktionen ⓘ

162

👍 54

3 Kommentare 1 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage · 🌐

Bauernmarkt der Woche Voitsberg – Köstliches aus der Region 🍷

Das Angebot der Beschicker des Bauernmarkts in Voitsberg ist vielfältig: Es reicht von Brot und Gebäck über Obst und Gemüse, Honig und Imkereiprodukte bis hin zu Frischfleisch, Eier und Kürbiskernöl. 😊

👉 Der Bauernmarkt am Voitsberger Hauptplatz findet immer freitags von 7 bis 13 Uhr statt!



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

2.400

Beitragsreichweite ⓘ

2.373

Interaktionen ⓘ

428

👍 Landwirtschaftskammer Steiermark und 26 weitere Personen

2 Kommentare 14 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



#FrauenBower:
Junge Bäuerinnen als Mutmacherinnen
in der Landwirtschaft



steirische_landwirtschaft #frauenpower – anlässlich des kommenden Weltfrauentages wollen wir den steirischen Bäuerinnen eine Stimme geben! 🙌

Vizepräsidentin Maria Pein ruft Frauen in der Landwirtschaft dazu auf, „ihre Leistungen, ihr Können und ihre Kompetenzen nicht unter den Scheffel zu stellen und diese selbstbewusst innerhalb der Landwirtschaft und in der Öffentlichkeit herzuzeigen!“ ❤️

👉 Was brauchen die Bäuerinnen, um erfolgreich einen Betrieb zu führen?

- Elisabeth Flucher,
- Beate Horvatek,
- Martina Kiefer und
- Jenifer Pöschl

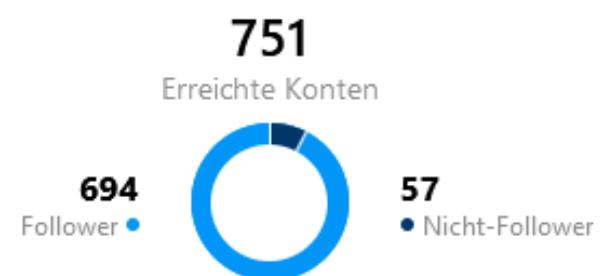
haben heute ihre Anliegen bei einem Pressegespräch mit Vizepräsidentin Maria Pein und Landesbäuerin Viktoria Brandner dargelegt.

Es braucht Gleichstellung, Entlastung bei der Kinderbetreuung und Altenpflege sowie eine gute Infrastruktur.

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

Bearbeitet · 17 Sek.

Reichweite ⓘ



Gefällt schweinzger_nudeln und 95 weitere Personen
Vor 3 Tagen