



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

Ostern schmeckt nach Dahhoam!



STEFAN KRISTOFERITSCH (2)

25 JAHRE KERNÖL-PRÄMIERUNG

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



ROMAN MUSCH

STARS IM OSTERKORB

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



ALEXANDER DANNER

MIT SAFT ZUM SIEG

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

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 ist 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 Direktvermarktern 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

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!

Die Basis für hochwertiges bäuerliches Osterfleisch wird übrigens bereits bei der artgerechten Haltung und natürlichen Fütterung der Schweine sowie der kontrollierten Schlachtung der Tiere gelegt. „Da kann mit gutem Gewissen zugegriffen werden, weil man weiß, wo es herkommt und auch

LANDESSIEGER

③ Buschenschank **Grabin**, Labuttendorf, „Kochschinken und Karreespeck“ | ④ **Edelhof Grabin**, Pirching am Traubenberg, „Krainer“ | ⑤ Sabine und Manfred **Rinnhofer**, Hönigsberg, „Landbutter“ | ⑥ **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 Osterg Gebäck 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 Siegbert 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

STADTBAUERNLADEN – IDEAL FÜR DEN OSTEREINKAUF

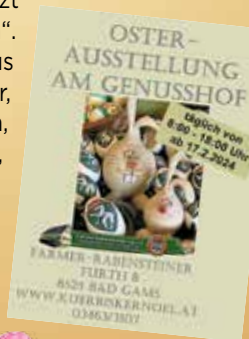
Bäuerliche Spezialitäten mitten in Graz. Die gesamte Vielfalt regionaler Produkte findet sich im Stadtbauernladen in der Grazer Hamerlinggasse – ideal also für den Ostereinkauf! Ob Köstlichkeiten wie diverse Fleisch- und Brotsorten, Würstel, Eier, Käse und Kren, Mathias Schweiger setzt auf ein hochwertiges 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



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. steirergemuese.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, Kreuzstichdeckerl, Dekorationen, Heuhasen, Türkränze, Türschilder, traditionelle Bad Gamser Keramik, Osterkeramik, regionale Weine aus dem Bad Gamscher Schilcherkeller. kuerbiskernoel.at

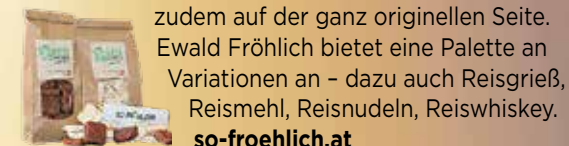


Perfekter Begleiter. Keine Osterjause ohne Kren! Er schmeckt köstlich, fördert die Verdauung, enthält eine große Menge an Vitamin C und sorgt für den besonderen Schärfekick. steirerkren.at

Einfach ein Genuss. Beim Einkauf im GenussBauernhof Hillebrand in Premstätten macht der Osterhase Freuden sprünge! 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



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



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



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.



Was für ein Genuss! Ob Schinken, Lendbrat'l oder Osterkraier – 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 Tröpferln zurück in eine entschleunigte 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



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 Schnapserl 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



OSTERN DUFTET NACH STEIRISCHEM WEIN

WEIN STEIERMARK/JOHANNA LAMPRECHT

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



REITER'S BAUERNESPEZIALITÄTEN – 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 Osterkraier 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 Osterkraier, den Hamburger, das Karree trocken, die Knoblauchstangerl und den Götzauser 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.

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

schiefer 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 geputzt 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

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

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.“

Übrigens: 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!)



Georg Thünauer
LK-Obstbau-
referent
FOTO FISCHER

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.



Beste Brenner
Die Edelbrand-Landessieger 2024 sind gekürt



BILDER: ALEXANDER DÄNNER, KK

Beste Säfte
Die Landes-sieger 2024 bei den steirischen Safterstellern

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, „Zwetschenbrand“, Schwarze Johannisbeerbrand“ 6 Edelbrände Simon, Fehring, „Weinbrand“, „Birnenbrand“

Landessieger: 7 Obstbau Familie Berger, Anger, „Marille Holz“ 8 Brandl Obsthof, Markt Hartmannsdorf, „Kirsche Edelbrand“ 9 Obst und Weinbau Kiefer, Eibiswald, „MUSCATO“ 10 Mausser Most, Hitzendorf, „Williams Birne“ 11 Obsthof Singer, Kaindorf, „Gravensteiner Apfeledelbrand“ 12 Barbara Hainzl-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“

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 Kiefer, Eibiswald, „Schilchertraubensaft“ 4 Obstbau Knaller, Puch bei Weiz, „Apfelsaft Jonagold“ 5 Obstbau Macher, Weiz, „Himbeer Sirup“ 6 Wein- und Obsthof Peitler, 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, „Birnennektar“ 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, „Pfirsichnektar“ 15 Weingut Jöbstl, Gamlitz, „Traubensaft rot“ 16 Gangl's Fruchtsäfte, Andrea Gangl, Deutsch Goritz, „Williamsnektar“

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 Ernteauffälle 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.

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

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-



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 **Hamlitsch**, Deutschlandsberg (v.l.)

KRISTOFERITSCH

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.

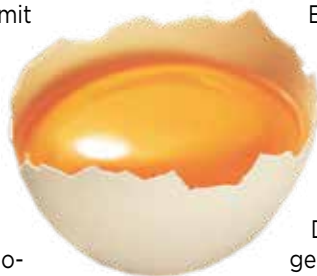
Ei, Ei, Ei – ist das ein Kraftpaket!

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 Pathophysiolo-



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 großteils 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!

FREILAND IST TRUMPF

Die Steiermark, das Eier-Vorzeigeland
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 HÜHNER

- 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 Auslauffläche 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 spitzen!
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** – 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 Stalungen 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 Stroh- 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.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20



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

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.

Seither 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 GÜTESIEGEL

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.

