



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

Petition Laborfleisch



[Zum Beitrag](#)



Petition Laborfleisch



[Zum Beitrag](#)

Petition Laborfleisch



[→ Zum Beitrag](#)

12:30 **Journal**

12:31 **Wintereinbruch: Asfinag fährt Winterdienst wieder hoch**

12:38 **Wetter**

→ [Zum Beitrag](#)



WISSENSCHAFT

Laborfleisch: Molekularbiologe teilt Bedenken

Der steirische Molekularbiologe Fritz Treiber von der Universität Graz teilt die Bedenken der Landwirtschaftskammer in Sachen Laborfleisch. Mit einer Online-Petition will man gegen die Zulassung in der EU vorgehen. Laut dem Experten gab es in der Entwicklung des Fleisches aber noch keine großen Durchbrüche.

Online seit heute, 6.02 Uhr

Teilen

Auch in Europa könnte Laborfleisch kurz vor der Zulassung stehen. Die Landwirtschaftskammer startete am Montag eine Online-Petition gegen Laborfleisch, weil sie fürchtet bäuerliche Familienbetriebe könnten von internationalen Konzernen zurückgedrängt werden – mehr dazu in [Petition gegen Laborfleisch startet](#) (22.4.2024).

Produktionsmenge als Hindernis

Aktuell würden etwa 250 Start-ups weltweit an der Entwicklung von Laborfleisch arbeiten, sagt Fritz Treiber, Molekularbiologe und Nahrungsexperte an der Universität Graz: „Große Durchbrüche hat es noch nicht gegeben. Woran scheitern die meisten: Ich muss es in großen Mengen produzieren können, damit ich konkurrenzfähig bin und da sind noch die größten Probleme.“

Das im Labor wachsende Fleisch hat kein Immunsystem, ist also anfällig für Pilze und Bakterien, so der Experte. Aus diesem Grund müsse es immer gekühlt oder gefroren sein, von der Herstellung bis zur Pfanne. Der Energieaufwand sei daher enorm, so Treiber: „Viele Start-ups haben das nicht richtig berechnet, also geschwindelt sozusagen und jetzt kommt man drauf, wenn man das alles miteinbezieht, ist es besser als herkömmliches Fleisch, aber man ist auch nicht weit weg davon. Mit der CO2-Bilanz kann man nicht groß Werbung betreiben.“

Steiermark heute, 22.4.2024



Auch nicht unbedingt mit dem Tierwohl, denn als Wachstumsbeschleuniger werde Kälberserum verwendet. Alternativen gebe es zwar, Firmen würden sich aber am Preis orientieren, so der Experte: „Und wenn ich jetzt zum Beispiel Kälberserum aus China bekomme, das günstiger ist als ein anders hergestelltes ohne Tierleid, und ohne dass Tiere umgebracht werden, dann greife ich da zu.“

Laborfleisch wird unter Panier versteckt

Der Molekularbiologe teilt die Bedenken der Landwirtschaftskammer, dass große internationale Konzerne künftig den Fleischmarkt dominieren könnten: „Möglich wäre es, wenn der Preis für Laborfleisch unter jenem liegt, was es jetzt konventionell kostet.“ Der Großteil des Laborfleisches werde unter einer Panier versteckt als Tiefkühlschnitzel angeboten werden, doch auch am Steak aus dem Labor werde bereits gearbeitet: „Mit 3 D-Druckern, mit Zellkulturen, dass man dann Fettschichten druckt. Derzeit schaut es nicht schön aus, aber in Zukunft, in 20 Jahren könnte das durchaus möglich sein.“ Ob Laborfleisch gesund oder ungesund ist, darüber gebe es noch keine unabhängigen Studien.

red, steiermark.ORF.at

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Petition gegen Laborfleisch startet

Die heimische Landwirtschaft macht gegen Laborfleisch mobil. Mit einer Online-Petition, die sich an die Bundesregierung richtet, will man gegen die Zulassung in der EU vorgehen. Unterstützt wird die Petition auch von der steirischen Politik.

Online seit gestern, 13.16 Uhr

Teilen

In der EU könnte die Zulassung von Laborfleisch unmittelbar bevorstehen. In Singapur und den USA wird Kunstfleisch bereits gekauft, in der Schweiz läuft ein Zulassungsverfahren.



Bei Laborfleisch werde klar eine rote Linie überschritten, argumentiert Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher die Petition „Laborfleisch? Nein Danke“, die sich an die Bundesregierung richtet: „Laborfleisch steht in völligem Widerspruch zu unserer Familienlandwirtschaft, zu von unseren bäuerlichen Familien geprägten Land- und Forstwirtschaft und insofern stellt Laborfleisch eine gefährliche, krisenanfällige Abhängigkeit von Monopolisten dar.“ Auch die Kärntner Landwirtschaftskammer schließt sich der Petition an.



Gepflegte Kulturlandschaften „in Gefahr“

Titschenbacher sieht außerdem die gepflegten Kulturlandschaften in Gefahr und Laborfleisch sei ein Klimawandel-Beschleuniger, da Laborfleisch bei der Herstellung 20 Mal mehr CO₂ erzeugen würde wie natürliches Fleisch. Bis Herbst wolle man genügend Unterschriften sammeln, um diese dann der neu gewählten Bundesregierung übergeben zu können. Diese soll dann ein Gesetz zum Verbot von Laborfleisch beschließen und gleichzeitig auf EU-Ebene Stimmung gegen die Zulassung machen.

Auswirkungen auf Körper noch unklar

Die Auswirkungen des Hormonfleisches auf den menschlichen Körper seien noch unklar und auch sei Laborfleisch keineswegs tierfreundlicher, sagt Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der Med Uni Graz. Zur Herstellung werde einem Rind Muskelgewebe entnommen, um Stammzellen zu gewinnen und das sei schmerzhaft. „Damit eine Zelle wachsen kann, braucht sie ein Medium, bis dato ist hauptsächlich Kälberserum verwendet worden, dazu müssen Kälber geschlachtet werden, damit das Serum verwendet werden kann.“

Dem widerspricht auf Nachfrage allerdings Alexandra Fuchs, sie entwickelt an der TU Graz Technologien zur Herstellung von Laborfleisch. „Das ist tatsächlich nicht so, weil das ist eine veraltete Technologie, zum Beispiel kultiviertes Hühnchen aus dem Labor, das in Singapur schon am Markt ist, wird ohne Kälberserum produziert.“

Politik unterstützt Petition

Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) unterstützt die Petition der Landwirtschaftskammer: „Wir stehen gemeinsam an einer Weggabelung und können uns entscheiden, ob wir links oder rechts abbiegen. Ich sehe es als Agrarlandesrätin und Bäuerin als meine Pflicht, ganz entschieden dagegen aufzutreten.“ Schmiedtbauer fordert ein Verbot von Laborfleisch in Österreich und in Europa, beim nächsten Agrarreferententreffen soll ein entsprechender Beschluss aller Bundesländer gefasst werden.

red, steiermark.ORF.at

Frostschäden



→ [Zum Beitrag](#)

06:31 Frost: Schwere Schäden in der Landwirtschaft

06:35 Wetter

07:31 Frost: Schwere Schäden in der Landwirtschaft

07:36 Wetter

08:31 Große Frostschäden bei Obst und Wein

08:34 Wetter

12:30 Frostschäden Landwirtschaft

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Obstkulturen: Frostschäden in Millionenhöhe

Nach der Wärme und der Blüte ist die Kälte gekommen: Der Spätfrost verursachte laut Österreichischer Hagelversicherung Schäden in Höhe von 56 Mio. Euro, davon entfallen allein auf die Steiermark 37 Millionen. Dennoch sei man mit einem blauen Auge davon gekommen, heißt es.

Online seit heute, 12.28 Uhr

Teilen

Die schlimmste Nacht sei jene auf Montag gewesen – mit bis zu minus vier Grad in bestimmten Regionen, sagte Manfred Kohlfürst, Obmann des Branchenverbandes in der Landwirtschaftskammer und selbst Obstbauer. Die Hälfte der steirischen Anbauflächen sei von Frostschäden betroffen.

Viel sei gegen die Kälte nicht auszurichten gewesen, auch wenn viele Bauern kostspielige Frostschutzmaßnahmen ergriffen hätten – auch Hubschrauber wurden eingesetzt, so Kohlfürst: „Frostberegnung oder auch Heizen hilft. Da haben wir natürlich auf Teilflächen auch Erfolge erzielen können, aber das ist nur ein Bruchteil unserer Flächen.“



Jungfrüchte durchgefroren

Die Blütezeit hätten die Obstbauern noch ohne Frost überstanden, doch jetzt seien schon Früchte am Baum – kleine Äpfel etwa mit bereits gut einem Zentimeter Durchmesser, erklärte Landwirt Kohlfürst: „Man kann sich dann vorstellen: In diesem Stadium, wenn es dann zwei oder drei Grad minus hat, ist diese kleine Frucht sehr schnell ganz durchgefroren. Und dann sind auch die Kerne, die drin sind, komplett verbräunt und erfroren.“

Ganzes Schadensausmaß noch nicht absehbar

Herbert Muster, Sprecher des Obstbaus in der Landwirtschaftskammer Steiermark, sagte am Freitag: „Die Frostnacht vom 21. auf den 22. April war sehr kritisch, und dort ist es tatsächlich auch zu starken Schädigungen gekommen. Die Schädigung ist aber dennoch relativ zu sehen – es gibt nur wenige Fälle, wo es tatsächlich zu einem Totalausfall kommen wird. Auf vielen Flächen sehen wir, dass es zu einer Teilschädigung gekommen ist, und dort wird es wahrscheinlich auch noch eine Ernte geben. Ob es hier qualitative Einbußen gibt, das wird man erst in den nächsten Tagen sehen.“

Eine Prognose für die Früchte abzugeben, sei momentan schwierig, sagte auch Kohlfürst: „Ob sie vielleicht weiterwachsen, wenn sie nicht komplett geschädigt sind, ob sie herunterfallen, ob optische Schäden, Qualitätsschäden an diesen Früchten entstehen durch diese Großereignisse: Das alles ist momentan noch sehr vage.“ Erst Ende Mai, Mitte Juni könne man sagen, was übrig bleibt.

Das betreffe nicht nur Äpfel, auch steirisches Steinobst und Erdbeerkulturen habe es erwischt, sagte Josef Kurz von der Österreichischen Hagelversicherung: „Betroffen sind fast alle Obstkulturen wie Äpfel, Birnen, aber auch das Steinobst wie Kirschen, Marillen, Zwetschgen und Pfirsiche. Es kann gesagt werden, dass durch die Strahlungskälte vor allem tiefe und mittlere Lagen betroffen sind, beim Obst sind jedoch auch in guten Lagen leider Schäden sichtbar. Am stärksten betroffen ist definitiv der Bezirk Weiz.“



Wein: Schäden ja, Katastrophe nein

Schäden ja, Katastrophe nein – so fasst auch Stefan Potzinger, Sprecher der Weinbauern der Landwirtschaftskammer Steiermark, die aktuelle Situation der Weinbauern nach den Frostnächten zusammen: „Es schaut in der Steiermark so aus, dass bekannt frostgefährdete Lagen Probleme bekommen haben. In den letzten zehn Tagen war es ja immer wieder an die Grenze kalt, und die Weingärten, die dort exponiert liegen, die sind wirklich zum Teil abgefroren. Wir haben Leutschach, Glanz, Eichberg, Wies, Teile des nördlichen Vulkanlands, wo Standorte sind, wo es einfach auf kleineren Flächen Probleme gegeben hat.“

2016 war bei weitem schlimmer

Laut der Österreichischen Hagelversicherung beträgt der Gesamtschaden im Obst- und Weinbau in der Steiermark 37 Millionen Euro, so Kurz, davon etwa 32 Millionen beim Obst und fünf Millionen beim Wein; in ganz Österreich beträgt der Schaden rund 56 Millionen. Sowohl im Obstbau als auch im Weinbau ist man sich aber einig, dass das Frostjahr 2016 bei weitem schlimmer gewesen sei.

red, steiermark.ORF.at

Grazer Krauthäuptel



→ [Zum Beitrag](#)

10:53 **Grazer Krauthäuptel**

🎵 Cesar Sampson
Nobody But You

🎵 Nicki & Tina
Grod Aus

11:14 **Starköchin Johanna Maier und der Krauthäuptel**

🎵 Hannerl
Kane Frogn

🎵 Julio Iglesias
Amor

Grazer Krauthauptel 1/2

→ [Zum Beitrag](#)

ORF



KULINARIUM

Die Krauthauptel-Speise des Jahres

Krauthauptel ist nicht einfach „nur“ Salat – das beweist die nun prämierte Krauthauptel-Speise des Jahres von Walter Hinter: Der Grazer Spitzenkoch mariniert ihn mit einer Erdbeer-Paradeiser-Vinaigrette und serviert ihn mit gepufften Kichererbsen und Kernölkaviar.

Teilen



LK Steiermark/Danner

Die Zutaten (für vier Portionen):

- 160 g frische Erdbeeren
- 230 g reife Paradeiser
- etwas Salz
- Chili, Zitronenpfeffer
- je 1 Stück frische Zitrone und frische Limette
- einige frische Kräuter (Basilikum, Minze)
- 40 g weißer Balsamico
- etwas Olivenöl
- 1 Stück Grazer Krauthauptel im Ganzen
- 1 Stück steirischer Schafskäse
- 1 Zehe Knoblauch
- 80 g Kichererbsen
- etwas Rapsöl
- etwas Kernölkaviar



Die Zubereitung:

Für die Erdbeer-Paradeiser-Vinaigrette Erdbeeren und Paradeiser in Würfel schneiden; mit Chili, Salz, Pfeffer, Zitronen- und Limettensaft und -schale marinieren. Fein geschnittenen Basilikum und Minze dazugeben, mit Balsamico und Olivenöl zusammenmischen und abschmecken.

Für die Schafskäse-Krauthäuptel-Creme dem Krauthäuptel das Salatherz entreißen – aber nicht wegwerfen: Es wird zum Anrichten benötigt. Die restlichen Blätter entsaften und auf Eis stellen. Den kalten Saft mit dem Schafskäse, ein paar Tropfen Olivenöl und der geschmorten Knoblauchzehe aufmixen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Zitrone abschmecken.

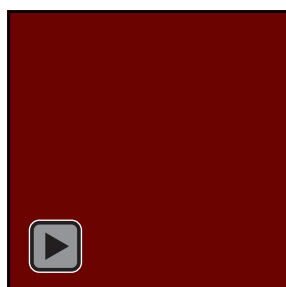
Für die gepufften Kichererbsen eingeweichte Kichererbsen weichkochen, danach abtrocknen und in heißem Rapsöl aufpuffen lassen und mit Umami-Salz würzen.

Die Frischkäse-Creme in einen tiefen, flachen Suppenteller geben, in die Mitte das Salatherz setzen. Die Vinaigrette großzügig über den Salat verteilen. Darüber gestreut werden die gepufften Kichererbsen und der Kernöl-Kaviar.

Dieser Beitrag begleitet die Sendung „Radio Steiermark am Vormittag“, Radio Steiermark, 26.4.2024.

red, steiermark.ORF.at

Laborfleisch



Hier klicken und den Beitrag nachhören!

Laborfleisch

→ [Zum Beitrag](#)






Petition gegen Laborfleisch

22. April 24, 12:29 Uhr



Laborfleisch ist Fleisch, das im Labor hergestellt wird, ohne dass Tiere dafür geschlachtet werden müssen. Was in der Theorie gut klingt, stößt in der Landwirtschaft allerdings auf Kritik. Einerseits würde das kultivierte Fleisch eine zu große Konkurrenz für die heimischen Bäuerinnen und Bauern darstellen. Andererseits hätte das Fleisch nichts mit dem natürlichen Lebensmittel zu tun. Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek zum Prozess:

▶ 0:00 / 0:31   

Laut Holasek weiß man zum aktuellen Zeitpunkt noch zu wenig über die Nährstoffe des Laborfleisches und wie unser Körper überhaupt darauf reagieren würde. Unter dem Aspekt des Klimaschutzes ist die Zulassung von Laborfleisch auf EU-Ebene allerdings immer häufiger Thema. Mit einer Petition will man sich in der Steiermark jetzt klar dagegen aussprechen. Agrar-Landesrätin Simone Schmiedtbauer:

▶ 0:00 / 0:24   

Weitere Infos zur Petition „Laborfleisch? Nein danke!“ Gibt es auf <https://stmk.lko.at/>

Marktbericht: Spargel



→ [Zum Beitrag](#)

08:35 Verkehrsservice

🎵 Wham
Wake Me Up Before You Go Go

🎵 Beatrice Egli
Du, Du, Du

08:41 Marktbummel: Spargel



Landesweite Medien

Laborfleisch:

Was es in den USA bereits zu kaufen gibt, soll in der Steiermark verboten werden: Startschuss für die Petition „Laborfleisch? Nein danke!“.

Künstlich hergestelltes Fleisch aus dem Reaktor stellt für uns eine rote Linie dar“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Mit geballter Kraft macht sich eine Truppe aus Politik und Fleischindustrie für das echte steirische Fleisch stark. „Wir fordern ein Verbot von Laborfleisch in Österreich und Europa“, bringt es ÖVP-Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer auf den Punkt. „Diese Petition soll ein Signal an die heimische Landwirtschaft sein“, ergänzt Titschenbacher.

Ein Signal an Bauern und Bäuerinnen wie Mela-

”
Mir vergeht der Appetit! Lassen wir uns von der Industrie falsches Fleisch auftischen oder wollen wir unser Kulturgut erhalten?

Josef Mosshammer,
Grazer Traditions-
fleischer



Foto: Christian Jauschowitz

nie Haas. Sie hält auf ihrem Hof in Passail Almo-oxen und sieht ihre Haupteinnahmequelle gefährdet. „Das Thema Laborfleisch ist für mich nicht nur ein besorgniserregen-

Steirer steigen auf Barrikaden



Foto: Florian Schuh



Foto: Christian Jauschowitz

des, sondern auch ein sehr emotionales – da hängt so viel dran, für Mensch, Tier und Natur.“ Ihr Betrieb sichere Arbeitsplätze in der Region und fördere die Biodiversität – im Gegensatz zu

technologisch aufwendig produziertem Laborfleisch. Für die Herstellung von künstlichem Fleisch werden lebenden Tieren Zellen entnommen und diese anschließend mit Wachstumsstoffen

Koch Christof Widakovich, Bäurin Melanie Haas, LR Simone Schmiedtbauer, LK-Chef Franz Titschenbacher, Innungsmeister Sepp Mosshammer, Sandra Holasek/Meduni Graz (v. l.).

kultiviert. „Mir vergeht der Appetit!“, sagt Josef Mosshammer, Landesinnungsmeister für Lebensmittel und Inhaber der namhaften Grazer Fleischerei. Man müsse andere Formen fin-

den, mit den neuen Ansprüchen der Kunden umzugehen. So entgegnet er der Nachfrage nach Fleischalternativen in seinem Geschäft mit einer vegetarischen Frische-Theke. „Wir müssen wieder zurück zum Sonntagsfleisch“, sagt Schmiedtbauer. Vor diesem Hintergrund fordern die Initiatoren zur Unterschrift auf. Auch in der Fleischerei Mosshammer in der Zinzendorfsgasse wird die Petition aufliegen. Fanny Gasser

PETITION GESTARTET

Bauern für Verbot von Laborfleisch

Kultiviertes Fleisch stelle eine Gefährdung für Familienbetriebe dar.

In der Schweiz wurde Ende 2023 ein Antrag auf Zulassung für kultiviertes Fleisch aus Rinderstammzellen gestellt – ein Grund für die steirische Landwirtschaft, mit einer Petition gegen eine Zulassung auf nationaler und EU-Ebene mobil zu machen. Auch Kärnten beteiligt sich daran. „Das Laborfleisch ist ein Angriff auf unsere bäuerlichen Familienbetriebe“, sind sich Landesrätin Simone Schmiedtbauer und Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher einig. Zudem sei nicht klar, welche nährstoffinhaltlichen Eigenschaften das kultivierte Fleisch habe, so Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek: „Es gibt keine Daten, die zeigen, wie Laborfleisch von unserem Körper aufgenommen wird.“ Zusätzlich würde das Verfahren Tierleid verursachen, weil für die Gewinnung des Kälberserums, das zur Kultivierung verwendet wird, Kälber geschlachtet werden. Das Argument wird vom Austrian Centre of Industrial Biotechnology in Graz nicht bestätigt. In einem Gespräch mit der Kleinen Zeitung im November 2023 erklärte Forschungsgruppenleiter Harald Pichler: „Die Technologie der Bioreaktoren kommt aus der Pharmaindustrie. Dort kam unter anderem Kälberserum zum Einsatz. Die Lebensmittelindustrie hat Elemente übernommen und kann nach heutigem Stand ohne Kälberserum auskommen.“ **Simone Rendl**

STEIRER DES TAGES

Vom Sieger zum Botschafter

Walter Hintner (50) ist nicht nur Sieger des Rezeptwettbewerbs, sondern auch Krauthauptel-Botschafter.

Von Marie Miedl-Rissner

Krauthauptel, mit Schafskäse, Erdbeeren, frittierten Kichererbsen und Kernölkaviar. Mit dieser Kreation entschied Walter Hintner den Rezeptwettbewerb der Genusshauptstadt Graz für sich. Dass er den Krauthauptel zum Star am Teller machen möchte und daher auf Fleisch und Fisch verzichten will, war ihm dabei von Anfang an klar. Denn für ihn sollte der Krauthauptel für sich sprechen. Um auch die äußeren Blätter des Salates zu verwenden, entsaftete er sie kurzerhand und mixte den Saft mit Schafkäse auf. „Ich wollte den ganzen Salat verwerten, es wäre schade gewesen, die äußeren Blätter einfach wegzuschmeißen“, sagt der 50-Jährige.

Neben der optimalen Verwertung ist ihm in der Küche vor allem eines wichtig: Kreativität. Denn besonders das Entwickeln neuer Gerichte hat es dem 50-Jährigen angetan. Daher ist bei ihm auch nach der Arbeit die Küche zu Hause im Vollbetrieb. Die wichtigste Zutat ist für den Koch allerdings die Leidenschaft und die Freude am Kochen. Denn: „Ohne Leidenschaft hilft das beste Rezept nichts, das merkt man einfach“, sagt Hintner.

Damit gerechnet, dass er mit seiner Kreation den Wettbewerb für sich entscheidet, hat er allerdings nicht. „Da machen so viele Betriebe mit und ich bin ein bodenständiger, einfacher Koch, aber ich wollte es trotzdem einschicken und es freut mich total, dass es geklappt hat“, sagt Hintner. Besonders stolz ist er allerdings



Walter Hintner ist als Wahlsteirer nun Krauthauptelbotschafter

ALEXANDER DANNER

Zur Person

Walter Hintner wurde am 10. Februar 1974 in Kufstein geboren. Seine Lehre absolvierte er in einem Wirtshaus in Tirol, ehe er auf Saison die gehobene Gastronomie erkundete. Später erkrankte er selbst mehrmals eine Haube. Seit zehn Jahren ist er in Graz tätig.

auch auf seine neue Rolle als Krauthauptel-Botschafter, die er als Sieger des Wettbewerbs nun innehaben darf. „Ein Tiroler als Botschafter für den Grazer Krauthauptel, wer ist da nicht stolz“, sagt der Wahlsteirer lachend. Daher landet das Gericht ab nächster Woche auch auf der Speisekarte.

Nach Graz gekommen ist der gebürtige Tiroler der Liebe wegen. Als junger Koch versuchte er, sich in den unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben im In- und Ausland mög-

lichst viel Wissen anzueignen. Dabei hat er in zahlreichen Hauben- und Sternebetrieben gearbeitet und auch selbst bereits mehrmals eine Haube erkokcht.

Nun ist er seit zehn Jahren im Aiola im Schloss in Graz tätig. Besonders wichtig ist es ihm, jungen Menschen ein Vorbild zu sein. „Ich möchte ihnen vorleben, dass die Gastronomie ein tolles Berufsfeld ist und dass man auch mit einer Lehre viel erreichen kann“, sagt Hintner. Es bringe nichts, immer nur zu sagen, man habe keine Leute, man müsse auch etwas dagegen tun.

Neben seiner Arbeit in der Küche zieht es den Wahlgrazer gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin in die Natur. Vor allem das Bergsteigen hat es den beiden angetan. „Wenn ich mich nicht jeden Tag eine Stunde bewege, werde ich verrückt“, sagt Hintner.

Von Marie Miedl-Rissner

Rund 15 Millionen Grazer Krauthauptel werden jedes Jahr von steirischen Bäuerinnen und Bauern geerntet – und das vor allem im Grazer Raum und der Südoststeiermark. Der Salatkopf, der sich zum essbaren Wahrzeichen der Landeshauptstadt entwickelt hat, hat es mit der heurigen Witterung allerdings alles andere als leicht. Denn durch die hohen Temperaturen zu Beginn des Frühjahres machte der Grazer Krauthauptel bereits Anfang April einen Frühstart. So früh wie noch nie. „Wir konnten den Krauthauptel heuer bereits Mitte Februar aussetzen“, sagt Markus Hillebrand, Sprecher der Grazer Krauthauptel-Bauern.

Auf die hohen Temperaturen in den letzten Wochen im März



Markus Hillebrand ist Experte für Grazer Krauthauptel

ALEXANDER DANNER

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at

Witterung als Fluch und Segen

Der Grazer Krauthäuptel hat heuer einen einmaligen Frühstart hingelegt. Die aktuell niedrigen Temperaturen bedeuten für Bauern aber vor allem eines – viel Arbeit.

und Anfang April folgte allerdings bekanntermaßen ein Kälteschock. Vor allem die letzten Tage haben den Bauern schwer zu schaffen gemacht. „Um den Salat vor Frost zu schützen, mussten wir ihn jeden Abend zudecken und in der Früh wieder abdecken“, schildert Hillebrand. Ein erheblicher Mehraufwand für die Bäuerinnen und Bauern.

Für Landesrätin Simone Schmiedtbauer zeigt die heurige Saison dabei auch, dass das „Kulturgut Krauthäuptel keine

Selbstverständlichkeit ist“. Während die niedrigen Temperaturen die Landwirte quälen, tun sie der Qualität der Salatköpfe keinen Abbruch – ganz im Gegenteil. „Die Salatköpfe sind heuer besonders groß und haben einen besonderen Geschmack“, sagt Hillebrand. Die niedrigen Temperaturen machen den Krauthäuptel in diesem Jahr zudem noch besser erkennbar.

Denn laut Hillebrand ist das typische Markenzeichen des Salates, der rote Rand der einzelnen Blätter, noch stärker ausgeprägt.

Neben dem besonderen Geschmack und dem charakteristischen Rand kann der Krauthäuptel allerdings auch mit seiner Klimafreundlichkeit punkten. Denn im Vergleich zu einem Eisbergsalat aus Spanien spart

der heimische Salatkopf rund die Hälfte der CO₂-Emissionen ein. Ein Grund dafür ist neben dem kürzeren Transportweg auch die Robustheit der Salatköpfe. Denn der Krauthäuptel kommt bereits im Frühanbau ohne Beleuchtung und Heizung aus. Zudem werden für den Anbau der Salatköpfe kaum Pflanzenschutzmittel benötigt.

Angebaut werden die rund 15 Millionen Salatköpfe im Übrigen von etwa 100 Gemüsebauern und Gemüsebauern in der Steiermark auf 170 Hektar Land. Damit leistet die Steiermark auch einen Anteil zum österreichischen Selbstversorgungsgrad bei Salaten. Dieser liegt bei Häupteln und Eissalaten immerhin bei 87 Prozent.

— ANZEIGE —

MUSTERHAUS PARK
live erleben

WOCHE DES FERTIGHAUSES
26. April - 4. Mai 2024
Eugendorf, Haid & Graz

AUSKLANG am 4. Mai 2024
10-18 Uhr
Musterhauspark Eugendorf, Graz & Haid

In Zusammenarbeit mit:
ÖSTERREICHISCHER FERTIGHAUSVERBAND

Mit Fachvorträgen, Beratungen, Musik, Rahmenprogramm für Groß & Klein uvm.

DAS THEMA

Die verspätete Rückkehr des Winters hinterlässt ihre Spuren.

In Prebensdorf (Gemeinde Ilzthal) wurden die Obstkulturen mit Frostberegnung geschützt. ANTON FAUSTMANN

Minusgrade sorgten für Schäden. Obstbau-Experte Herbert Muster erklärt, warum die Früchte so sensibel auf den Frost reagieren.

Von Norbert Swoboda und Thomas Rossacher

Noch einmal zeigt der Spätwinter seine Zähne. Polare Kaltluft und ein Itallientief trafen letzte Nacht über Österreich aufeinander, die Folge ist Schnee bis in tiefe Lagen. Auf der Koralpe könnten bis zu 40 Zentimeter fallen, warnte Hannes Rieder von der Geosphere Austria gestern. „Auf der Pack ist Winterausrüstung notwendig, es wird tief winterlich.“ Für Deutschlandsberg seien fünf Zentimeter, entlang der Weinstraße bis zu zehn Zentimeter zu erwarten. Die Asfinag ist jedenfalls in Alarmbereitschaft. Am Nachmittag soll der Schneefall nachlassen.

Gezittert haben schon in der Nacht auf Sonntag die Obstbauern. Da war der Himmel noch klar – und die Temperaturen teils deutlich unter dem



Herbert Muster, Obstbaureferent in der LK Steiermark

HELMUT LUNGHAMMER

Gefrierpunkt. „Die größte Gefahr für den heimischen Obstbau ist definitiv der Frost“, sagt Herbert Muster, Leiter des Referats Obstbau der Landwirtschaftskammer Steiermark. Dabei reiche schon eine halbe Stunde: „Man kann sich da auch nicht wappnen dagegen. Wenn das Wasser gefriert, platzen die Zellen und das Obst ist kaputt. Der Grenzbereich liegt bei unter 2 Grad minus. Da wird es bedrohlich, bei 3 bis 3,5 Grad unter dem

Gefrierpunkt kommt es zu einem Totalausfall.“

Die Schäden waren größer als zunächst gedacht, besonders im Bezirk Weiz – etwa Puch bei Weiz. „Insgesamt dürften 50 Prozent der Flächen betroffen gewesen sein, das Ausmaß der Schäden wird sich erst zeigen.“

80 Prozent des Obstanbaus in der Steiermark ist Apfel, der Rest sind Birne, Zwetschke, Kirsche, Pfirsich und Marille. Von den 7000 Hektar Obstfläche sind 5000 Hektar für Apfel, rund 150.000 Tonnen Äpfel werden geerntet. „Seit zehn Jahren haben wir größte Schwierigkeiten“, sagt Muster. 2016 büßte man gar 90 Prozent der Ernte ein. Das Problem: Durch den Klimawandel ist die Blütezeit fast einen Monat früher, die Fröste (die es früher auch gab) treffen jetzt auf die Jungfrüchte.

Frost ließ junges Obst erfrieren



WINZER AUS HARTBERG

„Heizen wäre Zeitverschwendung“

Lukas Schmallegger rechnet mit Ernteaussfall bis zu 50 Prozent.

Besorgt blickt Winzer Lukas Schmallegger zurzeit in seine Weingärten. „Ich war noch nicht in allen, aber in den tiefen Lagen sieht es nicht sonderlich gut aus“, erklärt der Hartberger Jungwinzer. Nach den frostigen Nächten rechnet Schmallegger mit einem Ernteaussfall von 30 bis 50 Prozent.

„Ich habe auch mit anderen Weinbauern gesprochen, die ähnlich hohe

Aussfälle haben.“ Dennoch bleibt der Oststeirer optimistisch: „Es ist möglich, dass die jungen Knospen dennoch nachtreiben, wenn sie nicht komplett abgestorben sind. Genau sagen kann man das allerdings erst in ein paar Tagen“, weiß Schmallegger.

Die kommenden Nächte seien dabei entscheidend, wie der Jungwinzer genau weiß. „Jetzt kann man eigentlich nur noch hoffen, dass es nicht noch einmal

friert“, sagt der Hartberger.

Auf das Heizen, wie andere Obst- und Weinbauern es in frostigen Nächten praktizieren, kann er nicht zurückgreifen. „In den Lagen bei unseren Gärten ist es sehr windig, da wäre Heizen eine reine Zeit- und Geldverschwendung“, sagt Schmallegger und fügt hinzu: „Diese Ausfälle schmerzen natürlich sehr.“

Livia Steiner



Der Hartberger Jungwinzer Lukas Schmallegger

PRIVAT



Spätfrost sorgte für 56 Million Euro Schaden - Primär in Steiermark

(APA - Austria Presse Agentur)

Teilweise Totalausfälle im Obst- und Weinbau in den vergangenen zwei Wochen - Höhere Temperaturen erwartet

AKTUALISIERTE NEUFASSUNG

Gutenberg bei Weiz/Wien (APA) - Der Spätfrost der vergangenen 14 Tage hat laut Österreichischer Hagelversicherung bei heimischen Obst- und Weinbauern einen Schaden von insgesamt 56 Mio. Euro verursacht. Am stärksten traf es die Steiermark mit 37 Millionen, gefolgt von Niederösterreich mit 17 Millionen. "Es sind rund 50 Prozent der steirischen Obstbaufläche betroffen, aber wir erwarten insgesamt eine normale Ernte", sagte Herbert Muster von der Landwirtschaftskammer Steiermark. Es soll wieder wärmer werden.

"Besonders in der Nacht von Sonntag auf Montag gab es eine deutliche Schädigung", so Muster, zuständig für Kernobstberatung der Kammer, am Freitag. Besonders tief seien die Temperaturen im oststeirischen Bezirk Weiz gewesen, wo die meisten Obstbaubetriebe der Steiermark zu finden seien. Dort machen die Äpfel, die momentan gerade einmal murmelgroß sind, 80 Prozent der Obstbaufläche aus. "Das günstige Blühwetter davor hat aber für eine starke Blüte gesorgt, das kompensiert das Ganze etwas", erklärte Muster gegenüber der APA. Er rechne mit "Qualitätseinbußen in einigen Fällen". Vor allem tiefere Lagen seien teils mit Totalausfällen konfrontiert, wenngleich Frostschutzregnen und Heizen wohl Schlimmeres verhindert hätten.

Stand Donnerstagmittag habe der Spätfrost innerhalb von zwei Wochen österreichweit zu Schäden in Höhe von 56 Mio. Euro geführt, gab die Hagelversicherung am Freitag bekannt. Davon entfallen 44 Millionen auf den Obstbau, der Rest auf Wein. "Hotspot" sei die Steiermark gewesen, mit 32 Mio. Euro Schaden im Obst- beziehungsweise 5 Millionen im Weinsektor. Neben Niederösterreich (17 Mio. Euro) wurde in den übrigen Bundesländern den Angaben zufolge ein Schadensvolumen von 2 Mio. Euro gemeldet.

Frostschäden 2/2



Auch für die Nacht auf Freitag war Frost vorhergesagt worden. "Wir waren mit bis zu minus zwei Grad an der Grenze, wo noch nicht allzu viel passiert", zeigte sich Muster erleichtert. In den kommenden Tagen soll es wieder wärmer werden. Muster hofft, "dass es das für diese Saison gewesen ist".

Als "nicht so schlimm wie befürchtet" dürfte nach Angaben der Landwirtschaftskammer Niederösterreich (LK NÖ) die Nacht auf Freitag für die Wein- und Obstbauern im Bundesland verlaufen sein. Minusgrade habe es erst in der Früh gegeben. Erhebungen würden laufen, sagte Manfred Weinhappel von der Kammer auf Anfrage. Ein genauerer Überblick werde zu Beginn kommender Woche vorliegen. Eine desaströse Situation zeichne sich nicht ab.

Nicht nur Weinhappel hoffte am Freitag, dass die vorangegangenen Stunden "die letzte Frostnacht" im Frühjahr gebracht hatten. Es gebe Betriebe, die aufgrund ihrer Lage "wenig bis gar keine Probleme" hätten, andere wiederum, die es härter getroffen habe, etwa in exponierten Lagen. Verwiesen wurde auf Unterschiede regional und auch kleinregional. Was den Obstbau angehe, sei Niederösterreich nicht in dem Ausmaß wie die Steiermark betroffen, fügte Weinhappel hinzu.

OBSTBAUER AUS ST. RUPRECHT/RAAB

„Es schaut nicht gut aus“

Auf unter minus drei Grad fielen die Temperaturen im Apfelfeld.

Johann Maier spricht von einer Katastrophe. Der Obstbauer führt in Lohngraben bei St. Ruprecht an der Raab den „Kirschenhof“. In der Nacht von Sonntag auf Montag beheizte er, wie auch im Vorjahr, seine Obstanlage.

Minus 2,8 Grad soll es vergangene Nacht gehabt haben. Im Ortsteil Dörfel hatte man laut Maier sogar minus 3,7 Grad gemessen. Das Problem: „Die Zeit der Blüte ist vorbei, die Frucht ist schon da“, erzählt der Obstbauer. Zu diesem Zeitraum seien die Bäume besonders empfindlich. Und jetzt kommt dazu: „In der nächsten Nacht soll es Niederschlag geben. Wir haben aber die Hagelnetze aufgemacht. Wenn jetzt Graupelschauer kommen, bricht das Netz zusammen“, erzählt Maier. Vier Tage habe er gebraucht, um die Netze seiner Anlagen zu öffnen. Sie zu schließen, geht sich bis zur Nacht nicht mehr aus.



Johann Maier aus Lohngraben bei St. Ruprecht an der Raab

JULIA KAMMERER

„Das Handy läutet permanent“, sagt Maier, der auch als Berater bei der Hagelversicherung tätig ist. „Es schaut nicht gut aus, den genauen Schaden kann man aber erst in den nächsten Tagen sagen.“

Julia Kammerer

SÜDOSTSTEIRISCHE OBSTBAUERN

„Die Frucht ist empfindlicher“

In Riegersburg kam man gerade noch glimpflich davon.

Wir sind wahrscheinlich noch einmal gut davongekommen“, deckt sich die Einschätzung von Herbert Hartreil in Riegersburg und Josef Glanz in Fehring. Zwar hatte es in beiden Gemeinden in der Nacht auf Montag Minusgrade, aber es dürfte bei den beiden Obstbauern keinen allzu großen Schaden gegeben haben. „Allerdings muss ich sagen, dass in unserer Höhenlage es besser ausgeschaut hat“, gibt Glanz zu bedenken. Erst die kommenden Tage würden zeigen, wie sich der Wetterschwung von 30 Grad auf unter null innerhalb einer Woche auf die Ernte auswirken wird. Die Zunahme an Hitzeta-

gen ist jedenfalls zusätzlich ein Problem, neben dem Frost. Einerseits entstehe Stress beim Wachstum und andererseits erfolge die Fruchtbildung früher und schneller, was zu Überforderung bei der gleichzeitigen Ernte oder im Falle von Kälteeinbruch zu hohen Verlusten führen kann. Denn „die Frucht ist empfindlicher als die Blüte“, so Glanz.

Das Ergebnis sei schwer abzuschätzen, sagt Hartreil, der rund ein Drittel seiner 13 Hektar beheizte, das waren vor allem Birnen, die besonders sensibel sind. „Ich hoffe, dass das das letzte Mal heuer war.“

Jonas Rettenegger

Familie Glanz-Pörtl betreibt einen Obsthof in Fehring

JEAN VAN LULIK



KLEINE ZEITUNG



Von Ewald Wurzlinger und
Florian Eder

Das sind sehr, sehr schlechte Nachrichten“, sagt Herbert Muster. Der Leiter des Obstreferats der steirischen Landwirtschaftskammer ist in Hinblick auf die Wetterprognosen der kommenden Tage besorgt. Es kündigt sich Frost an. „Die Entwicklung ist heuer schon unglaublich weit. Die Blüte ist abgeschlossen, junge Früchte sind schon vorhanden. Marillen sind bereits zwei bis drei Zentimeter groß, Äpfel fünf bis zehn Millimeter, Nussbäume haben 15 Zentimeter lange Triebe. Jetzt sind sie im empfindlichsten Entwicklungsstadium.“ Temperaturen bis zu einem Minusgrad würden die Pflänzchen noch überstehen, darüber hinaus wird es gefährlich. „Ab minus zwei Grad muss man mit beträchtlichen Schäden rechnen, ab drei Minusgraden mit außerordentlichem Schaden bis zu totalem Ernteausfall“, erklärt Muster. „Es wird gefährlich“, entnimmt Martin Kulmer von der Geosphere den aktuellen Wetterdaten.

In der Nacht auf Montag soll es wolkenlos, klar und frostig werden. Im Süden und Südosten der Steiermark, wo sich ein Großteil des Obstes befindet, kann es bis zu minus drei Grad abkühlen, auch in der Nacht auf Dienstag herrscht ein ähnliches Bild. „Danach ist die größte Gefahr vorbei, zumindest bis zum nächs-



Mit Beregnungsanlagen versuchen manche Obstbauern ihre Pflanzen vor Frost zu schützen. APA/REINHARDT, WÜRZINGER

Sorge vor dem Frost lässt Bauern zittern

Zu Wochenbeginn soll es frostig werden. Bauern bringen sich in Stellung.

ten Wochenende“, sagt Kulmer. Die Möglichkeiten, sich vor dem Frost zu schützen, seien begrenzt und kostspielig, wie Kerzen, Frostöfen oder Beregnungsanlagen, sagt Muster.

Einer der betroffenen Obstbauern ist Josef Singer aus Untertiefenbach (Bezirk Hartberg-Fürstenfeld). Das Mobiltelefon

des 33-Jährigen spielt in den kommenden Tagen und Nächten eine wesentliche Rolle: Fallen die Temperaturen in seinen Obstanlagen auf unter minus 1 Grad, so bekommt der Landwirt in der Sekunde einen Anruf von einem automatisch generierten Frostwächter inklusive Lokalisierung für eine rasche Wärme-

behandlung. Mit einer Beregnungsanlage für die Äpfel-, Birnen und Erdbeeranlagen versucht der Bauer zudem eine Eisschicht über die Blütenknospen und Blätter zu bekommen. „Dadurch entsteht Energie und so etwas wie ein Schutzfilm über die Kulturen“, erklärt der Oststeirer zuversichtlich. Zum

Schutz der Pfirsich-, Marillen- und Kirschbäume hat die Familie zudem zahlreiche Paraffinkerzen aufgestellt. „Solange sich die Kulturen im Blütestadium befinden, wären leichte Minustemperaturen kein Problem. Aber hängen Kirschen schon frei vom Baum, könnten sie Risse bekommen“, befürchtet Singer.

SCHÄDEN IM OBSTBAU

„Hälfte aller Flächen sind betroffen“

Der Frost setzt den Obstbauflächen zu.
Der befürchtete Schaden ist groß.

Die Frostschäden seien „zum Teil verheerend“, sagt Weinbauberater Martin Palz von der Landwirtschaftskammer. Schnee und Regen hingegen seien sogar ein Schutz vor dem Frost. Doch bleibt der Schnee über Nacht liegen, kann die Schmelzwärme dazu führen, dass Weinblätter ausgebrannt werden, wie es bereit 2016 geschehen ist. Und auch bei anderen Obstsorten sieht es nicht gut aus. „Der Schaden scheint größer zu sein als erhofft“, erklärt Herbert Muster, Obstbaureferent der Landwirtschaftskammer. 50 Prozent der gesamten Obstbaufläche der Steiermark sei „in unterschiedlichen Ausprägungen“ betroffen. Muster: „Das geht von Flächen, die fast keinen Schaden davongetragen haben, bis hin zum Totalausfall.“ Eine Bilanz könne man voraussichtlich erst in ein bis zwei Wochen geben, denn selbst verloren geglaubte Früchte könnten sich wieder erholen. In der Nacht auf Freitag könnte sich vorerst die nächste Frostnacht ankündigen.

Wintereinbruch: Für die Obstbauern geht das Warten und Zittern weiter

Noch keine flächendeckenden Schäden im Wein- und Obstbau

Wetter. Schlaflose Nächte haben Obst- und Weinbauern in ganz Österreich hinter sich. Und wegen des anhaltend kalten Wetters hat das Bangen auch in den nächsten Tagen kein Ende. Vor allem für die Nacht von Donnerstag auf Freitag droht bei klarem Himmel noch einmal Frost, bevor es wärmer wird.

Man sei in den vergangenen Tagen mit einem blauen Auge davongekommen, berichten sowohl die Wein- als auch die Obstbauern in der niederösterreichischen Wachau oder aus der Steiermark. Franz Reisinger, Sprecher der Wachauer Marillenaubauern, hat bereits da und dort in Gärten kleinere Schäden gesehen, „aber breitflä-

chig und großräumig hat es uns bislang zum Glück nicht erwischt“, sagt er.

Die Marillenfrüchte sind noch höchst anfällig auf Minustemperaturen. In Gärten mit kleineren Staulagen hätten minus zwei bis drei Grad gereicht, um die Früchte zu schädigen, so Reisinger.

So wie in den vergangenen Nächten werden die Marillenaubauern in der Wachau ganz sicher von Donnerstag auf Freitag erneut in ihren Gärten zu finden sein, um rechtzeitig ihre Heiztonnen und Gebläseanlagen in Betrieb nehmen zu können.

„Das Warten und Zittern geht weiter“, meinte Niederösterreichs Weinbaupräsident Reinhard Zöchmann.

Die Minustemperaturen hätten bereits in manchen Lagen die jungen Triebe an den Weinreben geschädigt. „Wir sind um ein Monat früher dran, bis in den Mai hinein muss man heuer weiter dennoch den Frost fürchten.“

Auf Frostschutzberegnungsanlagen setzt Bioobstbauer Matthias Weichhart aus St. Pölten, der in den vergangenen Nächten auf viel Schlaf verzichten musste. „Für offene Obstanlagen ohne Schutz wird es am Freitag noch einmal richtig kritisch“, sagt er. Weichhart nennt die Frosttoleranzgrenze von minus 1,7 Grad für eine halbe Stunde, die seine Apfel- und Birnenkulturen im jetzigen Stadium gerade noch ohne Schaden aushalten können.

Schnee sorgt für Sorgen

Die Weinbauern in der Südsteiermark sind neben Minusgraden nun auch noch mit teils massivem Schneefall konfrontiert. Die „Triebe sind momentan sehr fragil und brechen leicht“, berichtet Weinbauberater Martin Palz von der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Der frische Schnee könne nun in höheren Lagen zu Schäden führen. Für Weinbauer Gustav Strauss aus Gamlitz (Bezirk Leibnitz) ist der Schnee „nicht so schlimm“, der Frost mache ihm eher zu schaffen, erklärt er. Auch hier sieht man dem Wetterwechsel am Freitag mit Spannung entgegen.



Zu den frostigen Temperaturen kam am Dienstag in der Steiermark noch Schnee. Am Wochenende wird es wieder deutlich wärmer



Regionale Medien

Die Obst-Superstars

Zwei Obstveredler im Bezirk zählen im Jahr 2024 zu den allerbesten der Steiermark.

ALFRED MAYER

VORAU. Gleich zwei der drei besten Obstveredler in der Steiermark kommen aus der Marktgemeinde Voralpe. Saftproduzenten des Jahres 2024 sind Julia und Michael Kuchlbauer-Haspl; in der Kategorie „Mostproduzenten des Jahres 2024“ konnten sich Daniela und Markus Holzer den begehrten Titel sichern. Günther Peer aus Leitring ist „Edelbrenner des Jahres 2024“.

„Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und katapultierten sich unter 230 Betrieben mit insgesamt 957 eingereichten Produkten an

die absolute Spitze. Schon zuvor haben sie – und das war Voraussetzung – die jeweilige Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert“, gratulierte Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher zum Sieg in dieser Königsklasse.

Zukunft Obstveredelung

Etwa 500 der rund 2.000 steirischen Obstbauern befassen sich bereits mit der Obstveredelung. Rund 200 Obstbauern haben die professionelle Herstellung von Obstweinen (Mosten), Säften oder Edelbränden in den vergangenen Jahren als Hauptproduktionssparte erfolgreich entwickelt.

Verkostungschef Georg Thünauer: „Perfekte Qualität sowie höchste Professionalität und das Entwickeln



Zwei echte Superstars: Daniela und Markus Holzer.

von Innovationen sind das Credo der heimischen Obstveredler. Dazu spornen wir sie an.“ 957 Produkte haben die steirischen Obstveredler bei den drei Landesprämierungen Natursaft, Most und Edelbrand im Jahr 2024 eingereicht. Bei den Natursäften waren es 310, bei Mosten 99

sind gekürt



Freude über den Superstar bei Familie Kuchlbauer-Haspl: Michael und Julia Kuchlbauer, Theresia und Anton Haspl (v.l.).

LK Steiermark/Fischer (2)

und bei Edelbränden 548 Einreichungen.

In jeder Sparte wurden daraus die Landessieger gekürt. Bei den Natursäften gab es in 17 unterschiedlichen Kategorien einen Landessieg, beim Most in sechs Kategorien und bei den Edelbränden waren es ganze 24 Kategorien.

WEITERE ERFOLGE

Doppellandessieger Edelbrand: Anna und Harald Ertl, Staudach; **Spartenübergreifende Landessieger:** Edelbrand & Saft: Obsthof Singer, Untertiefenbach; Saft & Most: Mostgut Kuchlbauer; Familie Haspl, Riegersbach.



Agrar Medien



Laborfleisch als

Die Landeskammer macht gegen das Laborfleisch mobil, nennt die Hauptgründe für ihr kategorisches Nein und startet eine Petition.

Ein großer deutscher Wursthersteller hat als erstes europäisches Unternehmen Gespräche mit der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (Efsa) über die Zulassung eines Laborfleischproduktes aufgenommen. Auch in der Schweiz läuft ein Zulassungsverfahren. In Singapur und in den USA wird Kunstfleisch bereits verkauft.

Für die heimische Landwirtschaft stellt das Thema Laborfleisch eine rote Linie dar. Daher riefen Präsident Franz Titschenbacher und Landesrätin Simone Schmiedtbauer in einer Pressekonferenz gemeinsam zur

Teilnahme an der Petition gegen Laborfleisch auf. Sie richtet sich an die Bundesregierung, um ein Verbot von Laborfleisch im nächsten Regierungsprogramm zu verankern und auf europäischer Ebene einzufordern.

„Künstlich hergestelltes Fleisch ist keine Lösung. Wir sagen Ja zu natürlichem Fleisch von unserer kleinstrukturierten Landwirtschaft, aber ein klares Nein zu Kunstfleisch“, betonte Titschenbacher und begründete das: „Es ist kurzsichtig, sich in eine gefährliche, krisenanfällige Abhängigkeit einiger weniger milliardenschwerer globaler Monopolisten zu begeben, wäh-

rend die heimischen bäuerlichen Familienbetriebe unser Land flächendeckend bewirtschaften, natürliche Lebensmittel herstellen und Garanten für eine sichere Lebensmittelversorgung sind.“

Weiters sagte er: „Fleisch-imitate aus dem Labor sind nicht natürlich. Sie haben keinen Mehrwert, weil sie ein unsicheres Nachbauprodukt mit vielen Fragezeichen sind.“ Und entgegen falsch kolportierter Green-Washing-Theorien erzeugt laut Titschenbacher Laborfleisch bei der Herstellung bis zu 20-mal mehr CO₂ als es bei Fleisch aus natürlicher Tierhaltung der Fall ist.



Christof Widakovich, Melanie Haas, Simone Schmiedtbauer, Franz Titschenbacher, Josef Mosshammer und Sandra Holasek laden zur Unterstützung der Petition gegen Laborfleisch ein. ©LKV/Dannerl



Laborfleisch hat nichts mit natürlichem Fleisch zu tun und wird in einem Bio-Reaktor aus tierischen Zellen gezüchtet.

Bedrohung

In dieselbe Kerbe schlug Schmiedbauer. „Laborfleisch von Großkonzernen ist ein Angriff auf unsere bäuerlichen Familienbetriebe und eine Gefahr für die Umwelt und das Klima. Eine kleinstrukturierte und familiengeführte Landwirtschaft erhält nicht nur unsere Kulturlandschaften, sondern sichert in Krisenzeiten auch unsere regionale Versorgung mit Lebensmitteln“, so die Agrarlandesrätin.

Unterstützung bekamen die beiden Agrarier von der Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek von der Med Uni Graz: „Für mich lässt sich zum gegenwärtigen Zeitpunkt kein wirklicher Vorteil dieser Fleisch-Alternative erkennen. Es gibt auch Null Daten darüber, wie Laborfleisch von unserem Körper auf-

genommen wird.“ Ihr Ratschlag: „Weniger Fleisch essen, dafür zu hochwertiger regionaler Qualität greifen und mit dem Konsum von Eiern und Milch den Bedarf an Eiweiß, B12, Zink und Eisen abdecken!“

Josef Mosshammer, Landesinnungsmeister Lebensmittel in der WKO, fragte: „Lassen wir uns von der Industrie Fake-Essen auftischen und opfern wir unser kulinarisches Kulturgut? Es ist an der Zeit, für den Erhalt der Landwirtschaft, des Handwerks und unseres kulinarischen Erbes in den Kampf zu ziehen.“ Und Spitzenkoch Christof Widakovich betonte: „Fleisch ist eines der wertvollsten und natürlichsten Lebensmittel. Es ist etwas Besonderes und soll auch etwas Besonderes bleiben.“

Wer pflegt Landschaft?

Nachdenklich gab sich die Farmfluencerin und Jungbäuerin Melanie Haas: „Als junge Landwirtin und Rindfleischproduzentin mache ich mir ernsthafte Sorgen um die Zukunft unseres Betriebes im Almenland. Wir haben mit Almo-Qualitätsfleisch unsere Haupteinnahmequelle und tragen damit auch zur Artenvielfalt, zur Biodiversität und zur Landschaftspflege bei. Das Thema Laborfleisch ist für mich deshalb nicht nur ein besorgniserregendes, sondern auch ein sehr emotionales – da hängt so viel dran, für Mensch, Tier und Natur.“

Was ist Laborfleisch?

Laborfleisch wird aus Stammzellen hergestellt. Dabei werden Stammzellen oder Muskelzellen von lebenden Tieren entnommen. In einem Bioreaktor werden den Zellen dann die erforderlichen Nährstoffe für ihr Wachstum zugeführt. Das Nähmedium besteht zum Teil aus fötalem Kälberserum. Um dieses zu gewinnen, muss ein trächtiges Rind geschlachtet werden. Das Serum kommt aus dem noch schlagenden Herzen des Fötus. Sobald sich die Zellen vermehrt haben und Muskelgewebe entstanden ist, kann es verarbeitet werden.



Hohe Auszeichnung

Die Gemeinde Werndorf wurde mittlerweile als siebente steirische Wasserschutzgemeinde ausgezeichnet. Sie schließt sich damit den Pionier-Gemeinden Gössendorf, Premstätten, Fernitz-Mel-lach, Lieboch, Kalsdorf und Feldkirchen an. Ziel der Initiative ist es, durch den Anbau von Zwi-schenfrüchten den Humusaufbau zu fördern und damit das Grundwasser zu schützen. [© LK/Foto Fischer]

Noch nicht abschätzbar



Nach den Frösten der letzten Tage müssen die Obstbauern mit Ertragseinbußen rechnen. Die Schadenshöhe wird sich erst zeigen.

Viele Obst- und Weinbauern sahen bereits in der vergangenen Woche mit großer Sorge auf die Wetterkarten. Experten prognostizierten in Teilen der Steiermark Minusgrade. Leider trat diese Prognose wirklich ein. In manchen Regionen der Steiermark sanken die Temperaturen in der Nacht auf Montag auf bis zu minus vier Grad Celsius.

Herbert Muster, Leiter der Obstbauabteilung der Landwirtschaftskammer Steiermark, machte sich vor Ort ein erstes Bild und berichtete gegenüber NEUES LAND: „Leider sind doch deutlich mehr Obstanlagen betroffen als ursprünglich angenommen. Ich gehe aktuell davon aus, dass möglicherweise 50 Prozent der gesamten steirischen Kern- und Steinobstfläche in unterschiedlichem Ausmaß von Schäden durch Fröste betroffen sind. Viele Früchte in diesen Anlagen sind aktuell teilgeschädigt, wo man noch nicht sagen kann, ob alle abfallen werden oder vielleicht teilweise hängen bleiben. Wenn sie hängen bleiben, wissen wir auch nicht, wie sie sich weiterentwickeln.“

Auch im Weinbau ist die Lage bedenklich. Martin Palz, Weinbauberater der Landwirtschafts-

kammer, dazu: „In der Weststeiermark sowie im Bereich Eichberg und Kitzreck gab es in der Nacht zum Dienstag starken Schneefall. Die Schneemenge ist derzeit noch nicht dramatisch, wenn sie in den nächsten Tagen weggeregnet wird.“ Je nach Entwicklungsstadium kann es laut Palz jedoch zum Brechen der Reben kommen. Auch eine schnelle Erwärmung könnte beim Abtauen Frostschäden verursachen.

Insgesamt hat der steirische Weinbau bereits Frostschäden zu vermelden. Palz weiter: „Gerade in den Bereichen nördliches Vulkanland sowie in den Regionen rund um Leutschach und Spielfeld hat der Frost bereits Schäden verursacht. Hier waren Lagen unter 300 Meter Seehöhe besonders betroffen.“ Gerade in Bezug auf die Schneemengen im Süden der Steiermark werde man erst am Wochenende einen genaueren Überblick über das Schadensausmaß bekommen.

Laut Ackerbauexperten Arno Mayer ist man in diesem Bereich mit einem blauen Auge davongekommen: „Der Mais befindet sich im zwei bis drei Blattstadium. Da sich das Vegetationszentrum noch unter der Erde befindet, sind keine oder nur geringe Schäden zu erwarten.“



Die Fröste der letzten Nächte haben das Steinobst besonders in Mitleidenschaft gezogen. Hier eine betroffene Kirsche. © LK/Musterl

Hundekot und Müll



Hundekot und Müll gefährden Weidetiere

Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein tritt für ein gutes Miteinander von Hundebesitzern und Landwirten ein und präsentiert dazu einen Ehrenkodex. Sie appelliert die „Salatschüssel der Nutztiere“ sauber zu halten.

Durch Hundekot und Müll verunreinigte Weiden sind gefährlich für Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde. Besonders betroffen sind Wiesen, Weiden und Äcker entlang von Spazier- und Wanderwegen. „Immer mehr Bäuerinnen und Bauern klagen, dass dorthin Müll wie Plastikabfälle, Alu- und Getränkedosen, sogar Glasflaschen weggeworfen werden“, sagt Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Scharfkantiger und spitzer Unrat landet im Verdauungstrakt der Tiere und kann zu inneren Verletzungen, im schlimmsten Fall zum Tod führen. Auf ein Missverständnis verweist Karl Obenaus, Sprecher der Grazer Bauern: „Hundekot ist kein Dün-

ger.“ Die Hinterlassenschaften enthalten sehr häufig gefährliche Parasiten, welche bei Kühen Fehlgeburten auslösen können. Studien zeigten, dass die Hundedichte in Gemeinden sowie geringe Niederschlagsmengen und Wärme das Risiko dafür zusätzlich erhöhen. Landesveterinärdirektor Peter Eckhardt erklärt: „Beim trächtigen, weiblichen Rind führt der Erreger hauptsächlich zum Fruchttod und zu einem vorzeitigen Ausstoßen des ungeborenen Kalbes.“ Weltweit wird die so verursachte Krankheit Neosporose für 20 Prozent (!) aller Todgeburten verantwortlich gemacht

Angesichts dieser schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen

für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen und den wirtschaftlichen Schaden für die Landwirtschaft stellt die Vizepräsidentin klar, dass „Wiesen und Weiden die Salatschüssel für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sind“. In diesem Zusammenhang präsentierte sie einen sieben Punkte umfassenden Ehrenkodex für ein gutes Miteinander von Mensch, Hund

und Weidetieren vor. Ein zentraler Aspekt dabei: Das Gras der Wiesen und Weiden ist das wichtigste Futter für die Weidetiere und darf nicht durch Hundekot und Müll verunreinigt werden. Aufgestellten Tafeln sollen die Bevölkerung auf diese Problematik aufmerksam machen.

Hundekot und Müll auf Wiesen und Weiden verunreinigen das Futter von Weidetieren und stellen eine große Gesundheitsgefahr dar. Im Bild v.l.n.r.: Landesveterinärdirektor Peter Eckhardt, betroffener Landwirt Johann Altmann, Vizepräsidentin Maria Pein und Karl Obenaus (Sprecher der Grazer Bauern).

Foto: L.K.Steiermark/Danner





Online Medien

Grazer Krauthäuptel:

- Kronen Zeitung, 25. April: [zum Beitrag](#)
- Klipp Magazin, 26. April: [zum Beitrag](#)
- ORF, Steiermark, 26. April: [zum Beitrag](#)

Frostschäden:

- ORF Steiermark, 24. April: [zum Beitrag](#)
- ORF Steiermark, 26. April: [zum Beitrag](#)
- Kleine Zeitung, 26. April: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage ·



Steirer machen mobil gegen Laborfleisch 🍷

„Künstlich hergestelltes Fleisch aus dem Reaktor ist keine Lösung“, betonen Landwirtschaftskammer-Präsident [Franz Titschenbacher](#) und Landesrätin Simone Schmiedtbauer. Zum Schutz von Bauern, Konsumenten und Umwelt ruft die Landwirtschaftskammer die Bevölkerung auf, die Petition „Laborfleisch? Nein danke!“ zu unterschreiben. Namhafte Persönlichkeiten unterstützen diesen Aufruf. !

👉 LK-Präsident Franz Titschenbacher: Wir sagen Ja zu ... Mehr anzeigen



GschuaHof, Nina NSch und 57 weitere Personen

12 Kommentare 32 Mal geteilt



Gefällt mir



Kommentieren



Teilen

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

6.726

Beitragsreichweite ⓘ

6.307

Interaktionen ⓘ

728

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage

Die wertvollsten Mitarbeiter am [Bienenhof Pinter](#): Die fleißigen Bienen! 🐝

In enger Zusammenarbeit mit der Natur kann Familie Gödl köstliche Produkte produzieren: Beispielsweise eine Vielfalt an Honigsorten: Wald-, Kastanien-, Linden-, Blüten- und Cremehonig. Aber auch Honiglikör oder Kerzen und Propolistropfen werden am Bienenhof Pinter hergestellt. 🍯

👉 Die Produkte von Familie Gödl können im eigenen Hofladen in Pöfing-Brunn oder am [Deutschlandsberger Bauernmarkt](#) gekauft we... [Mehr anzeigen](#)



👍 22

3 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

1.561

Beitragsreichweite ⓘ

1.537

Interaktionen ⓘ

78

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



steirische_landwirtschaft Steirer machen mobil gegen Laborfleisch 🇦🇹

„Künstlich hergestelltes Fleisch aus dem Reaktor ist keine Lösung“, betonen Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher und Landesrätin @simone.schmiedtbauer. Zum Schutz von Bauern, Konsumenten und Umwelt ruft die Landwirtschaftskammer die Bevölkerung auf, die Petition „Laborfleisch? Nein danke!“ zu unterschreiben. Namhafte Persönlichkeiten unterstützen diesen Aufruf. !



Gefällt maria.pein13 und 81 weitere Personen

Vor 3 Tagen

Reichweite ⓘ

794

Erreichte Konten

94,7%
Follower



5,3%
Nicht-Follower