



St LANDWIRTSCHAFT

Radio / Fernsehen

EU-Entwaldungsverordnung



→ [Zum Beitrag](#)



Eros Ramazzotti/Tina Turner
Cose Della Vita

12:29 **Journal**

12:30 **Neue Stukturen LKH Weststeiermark**

 [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Forstwirtschaft fürchtet Überborden der EU-Bürokratie

Am 30. Dezember tritt die EU-Entwaldungsverordnung in Kraft – und die hat es in Sachen Bürokratie in sich. Landwirtschaftskammer und Waldverband rufen deshalb zum Widerstand auf und fordern eine Überarbeitung der Verordnung.

29. April 2024, 12.33 Uhr

Teilen



Eine Almfläche wird einige Zeit nicht von Nutztieren beweidet und verwaldet deshalb. Wenn diese Fläche nach einigen Jahren – etwa von Erben – wieder genutzt werden möchte, dürfen deren Rinder zwar dort weiden, ihr Fleisch darf aber nicht mehr verkauft werden. Und das, obwohl es bestes Tierwohlfleisch sei, kritisiert Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher einen Auswuchs der bevorstehenden Entwaldungsverordnung.

Ein weiteres Beispiel: Ein Kleinwaldbesitzer verkauft einem Tischler einige Baumstämme für die Erzeugung von Möbeln. Allerdings muss er dafür künftig für jeden gefälltten Baum den genauen Standort im Wald samt lateinischem Namen der Baumart nachweisen, sonst drohen Strafen.

ORF.at/Georg Hummer



„Absurder Bürokratie-Wahnsinn“

Die Vertreter der Forstwirte sprechen von einem „absurden Bürokratie-Wahnsinn“. Die Regelung ziele eigentlich darauf ab, der Abholzung tropischer Regenwälder entgegenzuwirken; dass sie auch auf heimische Land- und Forstwirte angewandt werden sollte, sei nicht nachvollziehbar.

Petition für selbstbestimmte Waldbewirtschaftung

Umso mehr, als die Wälder in Österreich seit Jahrzehnten wachsen: Allein in der Steiermark habe die Waldfläche in den letzten 25 Jahren um 17.000 Hektar zugenommen. Die Landwirtschaftskammer und auch die zuständige steirische Landesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) rufen die Steirerinnen und Steirer zum Widerstand auf, indem sie eine Petition für eine selbstbestimmte Waldbewirtschaftung unterschreiben.

red, steiermark.ORF.at



Landesweite Medien

Titelseite: EU-Entwaldungsverordnung

**KLEINE
ZEITUNG**

MAX SCHREMS

Datenschützer nehmen jetzt OpenAI ins Visier.

Wirtschaft, Seite 22/23



TAMARA TIPPLER

Comeback nach Babypause für steirisches Ski-Ass.

Sport, Seite 40



**KLEINE
ZEITUNG**



10° | 25°

30.

APRIL 2024
DIENSTAG
GRAZ
PRINT | WEB | APP



Europas Holzweg?

Bauernvertreter ziehen gegen die Entwaldungsverordnung der EU zu Felde und fürchten Bürokratielawine. Grüne und Umweltverbände halten dagegen.

Steiermark, Seite 12/13

ADOBESTOCK, GEMA, AFP

POLITIK

Islamistische Proteste sorgen in Deutschland für Aufregung.

Seite 4/5

ÖSTERREICH

Bursche vergewaltigte in Kärnten Elfjährige. Er bekam eine teilbedingte Haftstrafe.

Seite 10/11

SPORT

Der DSV Leoben erhält auch in zweiter Instanz keine Zulassung für die 2. Liga.

Seite 41

3 FRAGEN AN ...



... Paul Gragl, Professor für Europarecht an der Karl-Franzens-Universität in Graz KK

1. Herr Gragl, die EU-Entwaldungsverordnung gilt doch bereits?

Tatsächlich ist die Verordnung seit Juni 2023 in Kraft. Artikel 3 bis 13, Artikel 16 bis 24 und die Artikel 26, 31 und 32 gelten aber erst ab dem 30. Dezember 2024. Das sind Bestimmungen zu Einfuhrvoraussetzungen, zu Verpflichtungen der Marktteilnehmer, Sorgfaltspflichten, Informationsanforderungen, Risikobewertungen, Pflichten zur Durchführung von Kontrollen und weitere.

2. Wie sehr können dann überhaupt noch Korrekturen vorgenommen werden?

Eine Nichtigkeitsklage steht Österreich nicht mehr zu, da eine solche Klage innerhalb von zwei Monaten ab Bekanntgabe der Verordnung erfolgen muss (und die Frist somit definitiv abgelaufen ist). Damit bleibt nur der politische Weg einer Änderung der Verordnung durch das Gesetzgebungsverfahren der Union, wofür es aber zuerst einen Initiativantrag der Kommission sowie danach ein ordentliches Gesetzgebungsverfahren durch Parlament und Rat braucht.

3. Wie realistisch ist das?

Das scheint aufgrund dessen, dass die Verordnung relativ neu ist, wohl nicht sehr realistisch, da es wohl am politischen Willen der genannten Akteure mangeln wird. **Florian Eder**



Harte Bandagen im Streit ums Holz

Forstvertreter begehren gegen EU-Entwaldungsverordnung auf und orte Bürokratielawine. Grüne und Greenpeace widersprechen.

Von Florian Eder

Das ist gut gemeint, aber schlecht gemacht“, sagt Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer, wenn er über die EU-Entwaldungsverordnung spricht, die ab 30. Dezember entlang der gesamten Wertschöpfungskette Forst und Holz umgesetzt werden soll. Nach der Verordnung müssen Unternehmen sicherstellen, dass bei der Herstellung ihrer Produkte – Holz, Soja oder Palmöl, aber auch Rindfleisch – keine Entwaldung zugrunde liegt. Dazu müssen die Hersteller entlang der jeweiligen Lieferketten Sorgfaltspflichten übernehmen

und die Rückverfolgbarkeit der Produkte sicherstellen.

Damit verbunden seien aber laut steirischen Vertretern der Forst- und Landwirtschaft „unnotwendige bürokratische Auswüchse“. Werde etwa eine Weide nach Jahren wieder reaktiviert, dürfen die Rinder dort zwar weiden, aber das Fleisch dürfe nicht mehr verkauft werden. Oder: Selbst ein Kleinwaldbesitzer, der nur einige Baumstämme an einen Tischler liefert, müsse für jeden Baum den genauen Standort im Wald samt lateinischem Namen der Baumart angeben.

„Der bürokratische Aufwand ist unverhältnismäßig und bringt keinen Mehrwert“, sagt Titschenbacher. „Wir haben in

Österreich seit Jahrzehnten eines der strengsten Forstgesetze, betreiben nachhaltige Bewirtschaftung und können hohe Zuwächse erkennen.“ In den vergangenen 25 Jahren habe die Waldfläche der Steiermark um 17.000 Hektar zugenommen. 56 Prozent machen in der Steiermark Kleinwaldbesitzer aus, deren Unmut über penibles Dokumentieren man jetzt erwarte.

„Wir befürchten, dass viele Waldbesitzer aufgeben“, sagt Christian Schnedl, Geschäftsführer von Papier-Holz-Austria. Waldverband-Obmann Paul Lang: „Jeder Holzstamm, der verkauft wird, muss mit einer Nummer versehen werden, um zu beweisen,

EU-Entwaldungsverordnung 2/2

Forstvertreter fürchten eine Bürokratieflut und fordern Lockerungen für das „vorbildliche Österreich“. Grüne und Greenpeace verteidigen die EU-Verordnung APA / BARBARA GINDL

**KLEINE
ZEITUNG**

Steirischer Wald

Waldfläche. 1,01 Millionen Hektar (Österreich: 4,02 Millionen Hektar), davon: 869.000 Hektar Ertragswald. Die Steiermark ist zu 62 Prozent mit Wald bedeckt.

Zahl der Waldbesitzer. Steiermark: 34.063

Einschlag pro Jahr. Steiermark: 5 Millionen Festmeter (Kubikmeter), Österreich: 18 Millionen

Einkommensbezieher. Die steirische Forst- und Holzwirtschaft inklusive der Bioökonomie sichert das Arbeitseinkommen von 70.000 Personen (Österreich: 300.000). Die direkte Wertschöpfung in Österreich liegt bei 11,3 Milliarden.

Nachwuchs. In der Steiermark wächst alle drei Sekunden ein Kubikmeter Holz nach. Das entspricht einem Würfel mit einer Seitenlänge von einem Meter. Am Tag ergibt das 2160 Häuser aus Holz.

Besitzanteile. Kleinwald (Waldfläche kleiner als 200 Hektar): 56 %; Forstbetriebe (Fläche größer als 200 Hektar): 35 %; Österreichische Bundesforste: 9 %.



Forst- und Wirtschaftsvertreter fordern Korrekturen der EU-Entwaldungsverordnung und weniger Bürokratie für Österreichs Wälder lk
STEIERMARK/DANNER

dass dieses Holz aus keiner Entwaldung ohne Wiederaufforstung kommt. Man wirft uns mit illegalen Regenwald-Abholzungen in einen Topf. Das ist ein Schlag ins Gesicht.“ Die Forstvertreter fordern per Petition Korrekturen an der EU-Verordnung. Agrarlandesrätin Schmiedtbauer (ÖVP) wirft etwa ein Anreizsystem für jene Länder ein, die noch Aufholbedarf haben.

Thomas Waitz, EU-Abgeordneter der Grünen, ortet im Vorstoß indes „billiges Anti-EU-Bashing“ der ÖVP. „Die Entwaldungsverordnung ist ein wichtiger Meilenstein, der jahrelang auch unter ÖVP-Beteiligung wie dem Agrarministerium verhandelt wurde.“ Es sei wichtig, sich

entschlossen gegen die Zerstörung und Abholzung der Wälder zu stellen. Das gehe aber nur mit klaren Regelungen. „Es wird oft behauptet, dass die Waldfläche in Österreich zunimmt, aber bei genauem Hinschauen sehen wir: unnatürliche und wenig vielfältige Wälder, zerstörerische und bodenschädigende Erntetechniken und Wälder, die nicht widerstandsfähig und fit gegen die Klimakrise sind“, sagt Waitz.

Auch Greenpeace kritisiert den „Sabotageversuch durch die ÖVP und die Industrie“. Volkspartei, Forstwirtschaft und Holzindustrie seien seit Monaten dahinter, wirksamen Waldschutz zu vereiteln.



Foto: Christof Birbaumer

„*Diese Verordnung ist gut gemeint, aber sehr schlecht gemacht. Sie ist vollkommen überzogen und mit ihren praxisfremden Regeln für uns nicht umsetzbar.*

LK-Präsident Franz Titschenbacher

© Die geplante, sogenannte Entwaldungsverordnung der EU betrifft 70.000 Steirer im Bereich rund um die Forst- und Holzwirtschaft.

„Bürokratie-Irrsinn der EU!“

Die sogenannte Brüsseler „Entwaldungsverordnung“ gefährdet allein in der Steiermark Tausende Arbeitsplätze. Landwirtschaftskammer und Waldverband schlagen Alarm.

Mit der EU-„Entwaldungsverordnung“ (ab 30. 12.) sollen die globale Entwaldung und allen voran die Abholzung der Tropenwälder gestoppt werden. „Gut gemeint, aber sehr schlecht gemacht“, poltert der steirische Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. „Diese Verordnung ist vollkommen überzogen und mit ihren praxisfremden Regeln für uns nicht umsetzbar. Der bürokratische Aufwand ist unverhältnismäßig und bringt keinen Mehrwert.“

Paul Lang vom Waldverband hat ein Beispiel: Ein Kleinwaldbesitzer verkauft einem Tischler einige Baum-

Kämpfen (v. li.): Paul Lang, Franz Titschenbacher, Simone Schmiedtbauer, Christian Schnedl, Franz Sinabell. ☺

stämme für die Möbelerzeugung. Er muss für jeden Baum den genauen Standort im Wald samt wissenschaftlichem, lateinischem Namen der Baumart angeben. Sonst drohen Strafen. „Das bringt das Fass zum Überlaufen“,



Foto: ALEXANDER DANNER

warnt Lang. Auch Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer fordert „dringend Entschärfungen“: „Wir sind Vorreiter in der nachhaltigen Waldbewirtschaftung, haben eines der modernsten Forstgesetze der Welt, und

unsere steirischen Forstwirte haben die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Wälder perfektioniert. Wir fordern die EU dringend zum Bürokratieabbau auf.“

70.000 Steirer sind rund um die Forstwirtschaft beschäftigt, so Wifo-Experte Franz Sinabell, der sich um die Wertschöpfungskette Forst und Holz Sorgen macht. Christian Schnedl, GF von Papier-Holz-Austria warnt: „Der bürokratische Mehraufwand ist für unsere Industriebetriebe nicht zu bewältigen. Diese Husch-Pfusch-Gesetzgebung gehört umgehend repariert.“ Es gibt auch eine Petition. Michael Jakl

Obsthöheiten für die Steiermark geköhrt

Das steirische Obstland steht mit Königin Kristin I. und Prinzessin Andrea I. unter neuer Regentschaft.

Eine Krönung ist auf der ganzen Welt etwas Besonderes – und natürlich auch im Bezirk Weiz. Zwei junge Damen hatten beim Apfelblütenfest am vergangenen Wochenende ihren großen Tag: die neuen Höheiten Obstkönigin Kristin I. und Prinzessin Andrea I.

Sie werden in den kommenden zwei Jahren Botschafterinnen für die steirische Obstwirtschaft sein und für die heimischen Früchte kräftig die Werbetrommel röhren. Die international herausragenden Obstverarbeitungsprodukte aus der Steiermark werden ebenfalls Werbe-Thema sein.

Nach wie vor hat der Apfel zwar flächenmäßig die größte Bedeutung im steirischen Obstbau. Viele Betriebe haben sich in den vergangenen Jahren jedoch weitere Standbeine mit Holunderanbau, mit Beeren, dem Steinobst oder mit Obstverarbeitung geschaffen. Diese Breite zeichnet das Land aus und ist damit ein Auftrag an die neuen geköhnten Höupter. Organisiert haben die Wahl der Obsthöheiten die Landwirtschaftskammer und der Verband steirischer Erwerbs-



Eine geschmackvolle Aufgabe für Königin Kristin I. (rechts) aus St. Ruprecht/R. und Obstprinzessin Andrea I aus Oberfeistritz.

LK Steiermark/Foto Fischer

obstbauern mit Unterstützung der Obst-Vermarktungsorganisationen und dem Landesobst-, Wein- und Gartenbauverein.

Die neuen Höheiten

Königin Kristin I. heißt mit bürgerlichem Namen Kristin Maigl und kommt aus St. Ruprecht/Raab im Bezirk Weiz. Die 21-jährige Obstbau-Facharbeiterin kommt von einem Obstbaubetrieb und befindet sich aktuell in der Meisterausbildung. Fundierte Fachkenntnis und die Liebe zu ihrem Beruf machen sie zur perfekten Botschafterin: „Ich freue mich schon auf die ersten Auftritte. Ich werde alles geben, um den Menschen die herausragenden Leistungen der heimischen

Obstbauern zu erklären. Die Konsumenten sollen wissen, wie viel Fleiß und Sorgfalt hinter jeder einzelnen Frucht und jedem Verarbeitungsprodukt steht.“

Prinzessin Andrea I. wiederum heißt eigentlich Andrea Glössl und ist auf einem Obstbaubetrieb in Oberfeistritz bei Angerdaheim. Die 19-jährige Prinzessin ist landwirtschaftliche Facharbeiterin und steht unmittelbar vor ihrer Matura. Die künftige Obstprinzessin freut sich auf die bevorstehenden Aufgaben: „Heimisches Obst schmeckt nicht nur hervorragend, sondern ist auch gesund. Diese Vorzüge werde ich mit großer Leidenschaft der Bevölkerung und den Obstliebhabern vermitteln.“

Spätfrost sorgt für 56 Mio. Euro Schaden

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.



Spätfrost traf die heimischen Obstbauern mit voller Wucht.

Spätfrost sorgte für Millionen-Schäden

37 Millionen Euro allein in der Steiermark

Steiermark. Der Spätfrost in den vergangenen 14 Tagen hat laut Österreichischer Hagelversicherung bei heimischen Obst- und Weinbauern einen Schaden von insgesamt 56 Millionen Euro verursacht. Am stärksten traf es die Steiermark mit 37 Millionen, gefolgt von NÖ mit 17 Millionen. „Es sind rund 50 Prozent der

steirischen Obstbaufläche betroffen, aber wir erwarten insgesamt eine normale Ernte“, sagte Herbert Muster von der steirischen Landwirtschaftskammer. Es soll wieder wärmer werden.

Schäden. „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“, so Muster. Er rechne mit „Qualitätseinbußen in einigen Fällen“.

Obst- und Weinbauern leiden wegen Spätfrost

Wein. Neben den Obstbauern, die Schäden in Höhe von 32 Millionen Euro verzeichneten traf es auch die Weinbauern in der Steiermark: Der Schaden wird auf fünf Millionen geschätzt.

Millionenschaden durch Frost

Spätfrost hat laut Hagelversicherung bei Obst-/Weinbauern Schäden von 56 Millionen Euro verursacht. Am meisten in der Steiermark (37 Mio.) vor NÖ. (17). „Es sind rund 50 % der steirischen Obstbaufläche betroffen, aber wir erwarten insgesamt eine normale Ernte“, heißt es in der steirischen Landwirtschaftskammer. Wie Wachauer Winzer dem Frost zu Leibe rücken: **29**

Spätfrost sorgt für Millionenschaden

Landwirtschaft. 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. 44 Millionen der Schadenssumme entfällt auf den Obstbau, der Rest auf Wein.

OBST- UND WEINBAU

Frost: 37 Millionen Euro Schaden in der steirischen Landwirtschaft

Der Spätfrost der vergangenen 14 Tage hat laut Österreichischer Hagelversicherung bei heimischen Obst- und Weinbauern ein Schaden von 56 Millionen Euro verursacht. Am stärksten traf es einmal mehr die Steiermark mit 37 Millionen Euro Schaden, gefolgt von Niederösterreich mit 17 Millionen. „Es sind rund 50 Prozent der steirischen

Obstbaufläche betroffen. Besonders in der Nacht von Sonntag auf Montag gab es eine deutliche Schädigung“, erklärte Herbert Muster von der Landwirtschaftskammer Steiermark am Freitag. Aber er blickt trotzdem optimistisch in die Zukunft: „Wir erwarten insgesamt eine normale Ernte.“ Nun kommt aber vorerst eine deutliche Erwärmung.

14 | Steiermark

„Schäden durch den Frost sind gewaltig“

Steirische Obstbauern trifft es hart: Man spricht von psychischer Belastung, Obmann plädiert für mehr Schutz der Anbauflächen.

Von Verena Schaupp und Thomas Wieser

Nachdem Anfang April über 30 Grad in der Steiermark geknackt wurden, kehrte nun der Winter zurück. Die niedrigen Temperaturen in der Nacht und am Morgen setzten besonders den heimischen Obst- und Weinbauern zu. Die Steiermark traf es besonders hart. Manfred Kohlfürst, Präsident des Bundes-Obstbauernverbandes mit eigenem Betrieb in St. Marein bei Graz, sagt: „Es ist das ganze Obst betroffen. Wenn es so kalt ist und die Temperaturen für längere Zeit unter zwei Grad gehen, frieren die kleinen Früchte, die schon auf den Bäumen sind, ab.“ Ob Zwetschke, Marille, Kirsche oder Apfel.

Die Blüte käme in den letzten Jahren durch die Klimaveränderungen immer früher, meint er. Heuer war sie durch das zunächst warme Wetter besonders früh, „die kleinen Früchte sind extrem empfindlich“. Mit Prog-



Auch den Äpfeln in Kirchbach ging's an den Kragen

37

Millionen Euro beträgt heuer bereits der Gesamtschaden im Obst- und Weinbau in der Steiermark. Insgesamt in ganz Österreich liegt der Gesamtschaden bei 56 Millionen Euro laut Hagelversicherung.

nosen will Kohlfürst vorsichtig sein, weil man nicht wisse, was noch weiterwachse. „Aber wir sehen, dass vor allem im nördlichen Teil der Obstanbauflächen in der Steiermark die Schäden gewaltig sind. In tiefen Lagen kann es wahrscheinlich zum Totalausfall kommen.“

„Es ist anstrengend und mühsam, es ist eine psychische Belastung“, schildert Matthias Lammer aus dem oststeirischen Kalch. Von Donnerstag auf Freitag mussten er und seine Familie bereits zum sechsten Mal ausrücken, um die noch ganz



jungen Äpfel, Nektarinen und Marillen vor den Frostgraden zu schützen. Beregnen, heizen – in der Nacht auf Freitag arbeitete der Vollerwerbs-Landwirt wieder durch. „Es hat niemand mit so tiefen Temperaturen gerechnet. Man hat nie eine Gewissheit, ob es friert oder nicht.“ Lammer hofft jedenfalls, dass sich der Einsatz auszahlt. Er schätzte gestern: „Wir konnten 90 Prozent retten.“

Insgesamt ist der Schaden durch den Spätfrost jedoch beträchtlich. Im Obst- und Weinbau beträgt er laut österreichischer Hagelversicherung 56 Millionen Euro. Beim Obst sind es 44 Millionen Euro, davon 32 Millionen nur in der Steiermark, zehn Millionen in den restlichen Bundesländern. Im Weinbau sind es zwölf Millionen Euro Schaden, davon sieben Millionen in Niederösterreich und fünf Millionen in der Steiermark.

Laut Manfred Kohlfürst würde das Thema Spätfrost besonders seit dem katastrophalen

Jahr 2016 die Obstbauern begleiten. „Seither hatten wir fast immer große Probleme mit dem Frost Ende April.“

Dennoch will der Obmann Konsumentinnen und Konsumenten beruhigen: „Es wird heuer den steirischen Apfel geben, wir werden liefern können. Aber wir appellieren auch an die Kundinnen und Kunden, regional einzukaufen.“ Denn die Versicherung könnte vielen Betrieben zwar die Fixkosten decken, von einem Verdienst – den es zum langfristigen Überleben der Obstbauern brauche – sei man aber weit entfernt.

Wo es für den Branchenvertreter Aufholbedarf gibt, ist in der Frostabwehr. Um verlässliche Ernten zu erhalten, müsse hier investiert werden. Die erste Methode ist die Frostberegnung (die Blüten werden dabei von oben mit Wasser besprüht, eine Frostschutzschicht bildet sich, es entsteht Energie, sodass ein Eispanzer die Blüten schützt). Dafür bräuchte man aber sehr viel Wasser, rund 200.000 Liter

Kleine Zeitung
Samstag, 27. April 2024

**KLEINE
ZEITUNG**

**Vom Frost
gezeichnete
Marillen im
südoststeiri-
schen Markt
Hartmanns-
dorf** ÖHV (2), PRIVAT



”

Wir werden liefer-
fähig sein. Aber die
Österreicher müssen
zum heimischen
Obst stehen.

Manfred Kohlfürst
appelliert an die
Konsumenten

“

pro Hektar pro Nacht. „Für große
Flächen braucht man dazu gro-
ße Speicherteiche“, so Kohlfürst.
Die zweite Variante ist das Be-
heizen. Das könne 3000 bis 5000
Euro pro Nacht kosten. Fest-
steht für den Fachmann: „Die
Frostperioden Ende April wer-
den nicht aufhören, daher müs-
sen wir etwas unternehmen.“

STEIRER MACHEN MOBIL GEGEN LABORFLEISCH



Was in Singapur und den USA bereits im Supermarkt zu finden ist, soll in der Steiermark verboten werden. Das fordert jetzt Fleischermeister und Landesinnungsmeister Josef Mosshammer gemeinsam mit Bauern und Politikern. Mit der Petition „Laborfleisch? Nein danke!“ sollen nun Unterschriften gesammelt werden.

Die Entwicklung künstlich hergestellten Fleisches aus dem Labor sorgt weltweit für Aufsehen und Diskussionen. Während einige Länder die neue Technologie vorantreiben, positionieren sich die österreichische Landwirtschaft und speziell die Fleischbranche klar dagegen. Auch Fleischermeister Josef Mosshammer, Landesinnungsmeister in der Wirtschaftskammer Steiermark, äußerte sich entschieden: „Fake-Essen – mir vergeht der Appetit! Es ist an der Zeit, für den Erhalt der Landwirtschaft des Handwerks und unseres kulinarischen Erbes in den Kampf zu ziehen“, gibt sich Mosshammer kämpferisch und legt die Petition in der Fleischerei Mosshammer in Graz auf.

Traditionelle Werte vs. industrielle Massenproduktion

Diese Ablehnung wird auch von Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, und Landesrätin Simone Schmiedtbauer geteilt, die jüngst zu einer Petition gegen Laborfleisch aufriefen. „Künstlich hergestelltes Fleisch ist keine Lösung“, betonen beide unisono. Sie führen mehrere Gründe an, warum traditionell produziertes Fleisch aus der kleinstrukturierten Landwirtschaft der Vorzug gegeben werden sollte.

Mosshammer hebt hervor, dass Laborfleisch in direktem Gegensatz zur traditionellen, familiengeführten Landwirtschaft steht. „Es ist kurzsichtig, sich in eine Abhängigkeit von wenigen milliardenschweren Monopolisten zu begeben, während unsere heimischen Bauernhöfe das Land nachhaltig bewirtschaften“, so Mosshammer. Er warnt davor, die kulturelle und kulinarische Identität Österreichs aufs Spiel zu setzen, indem man sich von der Industrie Fake-Essen aufischen lässt.

Man müsse andere Formen finden, mit den neuen Ansprüchen der Kunden umzugehen. So entgegnet er der Nachfrage nach Fleischalternativen in seinem Geschäft mit einer vegetarischen Frische-Theke –, auch wenn er seine Kundschaft grundsätzlich nicht gefährdet sieht. Zudem plädiert der erfahrene Fleischer zur Rückkehr zum Sonntagsbraten.

Ökologische & soziale Dimension

Auch Christof Widakovich, renommierter Spitzenkoch, unterstützt das Motto „Weniger ist mehr und den achtsamen Umgang mit dem Lebensmittel.“ Er betont die Bedeutung von Fleisch als wertvolles und natürliches Lebensmittel, das es zu schätzen und bewahren gilt. „Fleisch soll etwas Besonderes bleiben. Weniger und dafür von bester Qualität“, fordert Widakovich, „und vor allem: alles – ‚from nose to tail‘.“ Er sieht in Laborfleisch einen klaren Widerspruch zur Nachhaltigkeit, Regionalität und Ehrlichkeit, die in der Gastronomie und von den Verbrauchern zunehmend gefordert werden. „Ich halte es für nahezu pervers, nur mehr Edelteile wie Filets in Massen im Labor zu produzieren. Das widerspricht völlig unserer Ernährungskultur – und auch unserer Genusskultur“, ist sich der Koch sicher.

Die Stimme der jungen Landwirte

Melanie Haas, junge Bäuerin, Farmfluencerin und Rindfleischproduzentin, sorgt sich um die Zukunft ihres Betriebes in einem Markt, der zunehmend von künstlichem Fleisch bedroht wird. „Rinder sind ein Phänomen der Natur, die Biomasse in wertvolle Lebensmittel umwandeln. Laborfleisch stellt für mich eine ernsthafte Bedrohung dar – sowohl emotional als auch ökonomisch“, erklärt Haas. ■

Drei Hauptgründe für „Laborfleisch? Nein danke!“

Laborfleisch steht im Widerspruch zur Familienlandwirtschaft und wird von internationalen Großkonzernen erzeugt. Titschenbacher: „Es ist kurzsichtig, sich in eine gefährliche, krisenanfällige Abhängigkeit einiger weniger milliardenschwerer globaler Monopolisten zu begeben, während die heimischen Familienbetriebe unser Land flächendeckend bewirtschaften, natürliche Lebensmittel herstellen und Garanten für eine sichere Lebensmittelversorgung sind.“ Ohne Nutztiere würde Österreich seine abwechslungsreiche, von den Bäuerinnen und Bauern gepflegte Kulturlandschaft insbesondere in den Berggebieten, verlieren, was auch massive Auswirkungen auf den devisabringenden Tourismus hätte.

Laborfleisch hat nichts mit dem natürlichen Lebensmittel Fleisch zu tun: „Fleischimitate aus dem Labor sind nicht natürlich. Sie haben keinen Mehrwert, weil sie ein unsicheres Nachbauprodukt mit vielen Fragezeichen sind“, sagt Titschenbacher. Dabei wird einem Rind Muskelgewebe entnommen, um Stammzellen zu gewinnen. In einer Nährlösung aus Zucker, Aminosäuren und Mineralien, gefüttert und mit Wachstumsserum, wachsen die Stammzellen heran. Der zentrale Punkt dabei: Es wird nicht darüber debattiert, woher die Rohstoffe für diese Nährlösung kommen. Titschenbacher: „Dazu sind hochwertige Ackerfrüchte erforderlich, die besser direkt auf die Teller kommen sollten und regionale Wertschöpfung ermöglichen statt über den Umweg eines Labors.“

Laborfleisch ist ein Klimawandel-Beschleuniger. Entgegen falsch kolportierter Green-Washing-Theorien, erzeugt Laborfleisch bei der Herstellung bis zu 20-mal mehr CO₂, als es bei Fleisch aus natürlicher Tierhaltung der Fall ist. Zurückzuführen ist dies auf die externe Energiezufuhr, damit künstliches Zellgewebe überhaupt im Reaktor wachsen kann. Titschenbacher: „Unsere Bäuerinnen und Bauern stellen tierische Lebensmittel im internationalen Vergleich klimafreundlich her – der CO₂-Fußabdruck ist europaweit vorbildlich. Niemand kann Verständnis dafür haben, dass Kunstfleisch auf unsere Teller kommt, welches um ein Vielfaches ressourcenintensiver hergestellt wird.“

Kürbiskernöl



Claudia Großschädl (4.v.r.), Elke Hahn (5.v.r.), Guntram Hamlitsch (3.v.r.), Ulrich Kiendler (4.v.l.) und Gerhard Kreamsner (2.v.l.) wurden 25 mal durchgehend ausgezeichnet. Es gratulieren Präsident Franz Titschenbacher (li.), Ölmühlen-Sprecher Paul Kiendler (2.v.l.), Obmann Franz Labugger (2.v.r.) und Kernöl-GF Reinhold Zötsch (re.).

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 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“, betont Präsident Franz Titschenbacher und gratuliert den Kürbiskernöl-Produzenten. In die Besten-Liste schafften es zum 25-jährigen Prämierungsjubiläum sogar fünf Produzenten – sie haben 25 Jahre hindurch eine goldene Prämierungsauszeichnung bekommen. Gratulationen an: Claudia Großschädl und Klara Hahn (beide Kalsdorf/Graz), sowie die Ölmühlen Hamlitsch (Deutschlandsberg), Kiendler (St. Georgen/Stiefing) und Kreamsner (Großklein).

Bauernhof des Jahres 2024



Familie Harrer mit Kammerpräsident Franz Titschenbacher u. Kammerdirektor Werner Brugner

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

Capellaro, Caprissimum und Silber-Ziege

Etwa 1.000 Liter Milch gibt eine Saanenziege im Schnitt pro Jahr. Als Exklusivlieferanten für den Almenland Ziegenstollenkäse mit den klingenden Sortennamen Capellaro, Caprissimum und Silber-Ziege wird ein Großteil der 75.000 Liter Ziegenmilch verwendet. Verkauft wird dieser in Delikatessengeschäften von Graz bis Wien sowie in regionalen Genussläden. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch macht Elisabeth Harrer wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt sowie Weichkäse für den eigenen Hofladen, wobei ihre Kunden sogar längere Anfahrten aus Ballungsräumen nicht scheuen.

Glück in der Landwirtschaft gefunden „Bauernhof des Jahres 2024“



Familie Tropper

Vielfalt, Kundennähe und grüne Energie

Claudia und Franz Tropper aus St. Veit/Südsteiermark setzen auch auf grüne Energie: mit klimafreundlicher Hackgutheizung und einer Photovoltaik-Anlage inkl. Stromspeicher. Im Buschenschank serviert der Weinbau- und Kellermeister höchstpersönlich eine große Weinvielfalt. „Und selbstverständlich ist die Brettljause in unserer Buschenschänke mit hofeigenem Schweinernen belegt“, betont Claudia, die auch 1.200 Mastschweine unter der Marke „Steirerglück“ betreut. Alle selbstgemachten Köstlichkeiten – Wein, Fleisch, Kernöl, Edelbrände, Fruchtsäfte, Brot gibt’s im Hofladen.



Familie Lämmerer

Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung

„Die unberührte Natur, der Blick auf den Grimming, die regionalen Speisen und das erholsame Ambiente schätzen unsere Gäste“, so Johanna und Florian Lämmerer, die mit „Urlaub am Bauernhof“ herzhaftes Gastgeber sind. Auch ihr Betrieb steht mit Mastrindern, Legehennen, Gemüse, Erdäpfel, Getreide und Edelbrand-Herstellung auf mehreren Standbeinen. Einen Großteil ihres Rindfleisches, der Eier und ihrer Erdäpfel, vermarkten sie an die regionale Gastronomie, auch Gemüse, Mehl und Nudeln. Besonders stolz ist Edelbrand-Sommelier Florian auf seine 30 verschiedenen reinsortigen Brände.



Obstveredler-Superstars sind gekürt

Die drei allerbesten Obstveredler haben sich gegen große Konkurrenz durchgesetzt, doch nun stehen sie an der Spitze aller bei Landesprämierungen in der Steiermark ausgezeichneten Moste, Säfte und Edelbrände im Jahr 2024. Die Landwirtschaftskammer hat die Auszeichnung „Produzent des Jahres“ in feierlichem Rahmen überreicht und gratuliert: Die Saftproduzenten des Jahres 2024 sind Julia und Michael Kuchlbauer aus Vorau, Mostproduzenten des Jahres 2024 heißen Daniela und Markus Holzer aus Vorau. Günter Peer aus Leitring erreichte den Titel „Edelbrenner des Jahres 2024“. Schon zuvor haben sie die Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert“, gratuliert LK-Präsident Franz Titschenbacher zum Sieg in dieser Königsklasse.

Müll und Hundekot gefährden Weidetiere

Besonders virulent ist das Problem entlang von Spazier- und Wanderwegen sowie Straßen. „Immer mehr Bäuerinnen und Bauern klagen, dass Plastikabfälle und Getränkedosen achtlos weggeworfen werden. Das bedeutet eine große Gesundheitsgefahr für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen“, informiert LK-Vize-Präs. Maria Pein. Und weiter: „Eine ebenso große Gesundheitsgefahr ist Hundekot, durch den gefährliche Parasiten auf Weidetiere übertragen werden können.“ Bei der Heuernte werden nicht nur die Halme, sondern auch Abfälle und Hundekot zerkleinert und im Futter verteilt. Der Unrat kann im Verdauungstrakt der Tiere zu schweren Verdauungsstörungen, zu inneren Verletzungen im Extremfall sogar bis zum Tod der Tiere führen.

Foto: SL Multimedia GmbH, LK Steiermark/Danner, LK Steiermark / Foto





Regionale Medien

Die neuen

Beim Apfelblütenfest morgen in Puch werden sie gekrönt: Obstkönigin Kristin I. aus St. Ruprecht und Prinzessin Andrea I. aus Oberfeistritz.

Von Thomas Wieser

Es ist gelebtes steirisches Brauchtum, dass alle zwei Jahre die neuen steirischen Obsthoheiten gekürt werden. Gekürt werden sie morgen beim Apfelblütenfest in Puch bei Weiz. Die feierliche Zeremonie beginnt um 13 Uhr.

Und während die Obstbauern in diesen Tagen mit den tiefen Temperaturen kämpfen und

tells große Ausfälle befürchten, sollen die beiden jungen Damen und das Fest am Sonntag für etwas Aufmunterung und Abwechslung sorgen.

Aber wer sind die neuen Botschafterinnen für Äpfel, Birnen und Co. aus der Steiermark? Es sind die beiden Oststeirerinnen Kristin I. (Obstkönigin) und Andrea I. (Prinzessin). Kristin Maigl kommt aus St. Ruprecht an der Raab. Sie kommt von einem Obstbaubetrieb, ist gelernte Obstbau-Facharbeiterin und absolviert derzeit die Meisterausbildung.

Die 21-Jährige freut sich auf ihre künftigen Aufgaben, das steirische Obst in das richtige Licht zu rücken: „Ich freue mich schon auf die ersten Auftritte. Ich werde alles geben, um den Men-

steirischen Obsthoheiten

schen die herausragenden Leistungen der heimischen Obstbäuerinnen und Obstbauern zu erklären.“

Andrea Glössl stammt von einem Obstbaubetrieb in Oberfeistritz bei Anger. Die 19-Jährige ist landwirtschaftliche Facharbeiterin und steht unmittelbar vor ihrer Matura an der höheren Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Graz-Eggenberg.

Doch wie wird man nun steirische Obsthoheit? Laut Landwirtschaftskammer gibt es eine Wahl. Die Kandidatinnen müssen von einem landwirtschaftlichen Obstbetrieb kommen, fachlich kompetent, gut in Kommunikation und Allgemeinbildung sein sowie eine charmante Ausstrahlung haben.



Die neuen
Obsthoheiten:
Kristin I.
(rechts) und
Andrea I.

LWK/FOTO FISCHER

Trotz Frost herrscht

Eine erste Bilanz nach dem Frost zeigt ein sehr unterschiedliches Bild. Dennoch sind die Winzer optimistisch.

A. SITTINGER, S. VERONIK

Eine regelrechte Achterbahnfahrt haben die steirischen Obst- und Weinbauern in den letzten Tagen durchlebt: Nach der früh einsetzenden Vegetation in Folge der hohen Temperaturen Anfang April kamen Kälte und mitunter auch der Frost. Das genaue Ausmaß nach den Frosträchten ist noch nicht im Detail zu beziffern, die österreichische Hagelversicherung rechnet mit rund 37 Millionen Euro an Schaden in der Steiermark. Etwa die Hälfte der Obstanbaufläche sei in Mitleidenschaft gezogen worden. „Die Lage ist differenziert, mancherorts sind die Schäden sehr stark aus-



Abgefroren: Teilweise hat der Frost mit voller Wucht in den Weingärten zugeschlagen. Dennoch sind viele der jungen Triebe unbeschadet. Pauritsch

gefallen wie etwa im Bezirk Weiz“, liefert Herbert Muster, Leiter des Referats Obstbau in der Landwirtschaftskammer Steiermark eine erste Bilanz.

Muster sieht der Ernte jedoch zuversichtlich entgegen. „Wir hatten heuer eine extrem starke Blüte, eigentlich eine Rekordblüte. Insofern sind wir optimistisch, dass die Ernte dennoch nicht ganz

schlecht ausfallen wird.“ Den Inlandsmarkt könne man so jedenfalls beliefern“, meint Herbert Muster. Die Schadenssumme im Obstanbau dürfte sich – laut Auskunft der Österreichischen Hagelversicherung – in der Steiermark auf etwa 32 Millionen Euro belaufen. Im Vergleich dazu im Vorjahr waren es 23 Millionen Euro an Schäden. Im Weinbau rechnen die

Optimismus

Versicherer mit etwa fünf Millionen Euro an Schäden. Hier haben die Winzer zuletzt ebenfalls gegen die Minusgrade gekämpft.

Inwiefern diese Maßnahmen auch gefruchtet haben, wird sich zeigen. „Wir schauen uns alles jetzt genau an“, berichtet Reinhard Holler, Direktor der Weinbauschule Silberberg. Auch er bestätigt, dass die Schäden stark von der Lage und der Ausrichtung der Weinhänge abhängig seien. Die von der Hagelversicherung kommunizierten fünf Millionen Euro kann Holler jedenfalls – bis dato – nicht bestätigen.

In unserem Bezirk

Auch im Bezirk Deutschlandsberg ist das Bild unterschiedlich: „Bei uns hat es die beiden Weingärten am Kogl und am Guntschenberg total erwischt“, weiß Andrea Pauritsch aus Wernersdorf und ihr Mann Stefan ergänzt: „Insgesamt sind die Schäden unterschiedlich.

Wir rechnen in Summe mit einem Ausfall von etwa 30 Prozent. Allerdings hoffen wir, dass eine Optimierung möglich ist.“

Ähnlich ist die Lage in Aibl: „Beim Wein betragen die Ausfälle bis zu



„Wir blicken einem vielversprechenden Weinjahr entgegen.“

Augenblick

STEFAN LANGMANN

90 Prozent, die Ribisel sind allerdings unbeschadet. Auch die Äpfel und Birnen sind bis auf einige exponierte Lagen gut davongekommen“, berichtet Martin Jöbstl vom Starihof. Mit einem blauen Auge ist man auch in der Gegend um St. Stefan ob Stainz davongekommen: „Die Böden waren schon vorgewärmt, sodass die Schädigung bei uns zwei bis vier Prozent ausmachen dürfte. Wir sind also guter Dinge“, so Stefan Langmann vom gleichnamigen Weingut.



Starke Allianz mobilisiert gegen Laborfleisch. Christof Widakovich, Melanie Haas, Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher, Josef Mosshammer und Sandra Holasek
Fotos: LK Steiermark/Daxner

Breiter Widerstand gegen Laborfleisch

In der Steiermark formiert sich eine Bewegung gegen die zunehmende Verbreitung von Laborfleisch, die von Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher und Landesrätin Simone Schmiedtbauer angeführt wird. Unter dem Motto „Laborfleisch? Nein danke!“ ruft die Landwirtschaftskammer die Bevölkerung dazu auf, eine Petition zu unterzeichnen, die sich gegen die Produktion und den Verkauf von künstlich hergestelltem Fleisch ausspricht. Diese Initiative findet breite Unterstützung, auch namhafte Persönlichkeiten schließen sich dem Aufruf an.

Laborfleisch, einst eine futuristische Idee, ist heute näher an der Realität denn je. Ein deutscher Würsthersteller hat bereits Gespräche mit der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit begonnen, um die Zulassung für ein Laborfleischprodukt zu erhalten. Ähnliche Verfahren laufen in der Schweiz, während Laborfleisch bereits in Ländern wie Singapur und den USA erhältlich ist. Diese Entwicklung beunruhigt die steirische Landwirtschaft, die darin eine Bedrohung für ihre Existenz sieht.

Für Titschenbacher und Schmiedtbauer markiert Laborfleisch eine rote Linie, die nicht überschritten werden darf. Ihrer Ansicht nach gefährdet Laborfleisch nicht nur die Existenz der bäuerlichen Familienbetriebe, sondern stellt auch eine Gefahr für die Umwelt dar. Die Petition richtet sich daher an die Bundesregierung, um ein Verbot von Laborfleisch zu erwirken und auf europäischer Ebene entsprechende Maßnahmen zu fordern.

Die Ablehnung von Laborfleisch basiert auf mehreren Gründen, die von den Initiatoren der Petition betont werden. Erstens wird argumentiert, dass Laborfleisch im Widerspruch zur traditionellen Familienlandwirtschaft steht und von internationalen Großkonzernen produziert wird, was zu einer gefährlichen Abhängigkeit führen könnte.

Zweitens wird bezweifelt, dass Laborfleisch die gleichen ernährungsphysiologischen Vorteile bietet wie natürliches Fleisch. Schließlich wird darauf hingewiesen, dass die Herstellung von Laborfleisch einen erheblichen Beitrag zum Klimawandel leisten könnte.

„Künstlich hergestelltes Fleisch ist keine Lösung. Wir sagen Ja zu natürlichem Fleisch von unserer kleinstrukturierten Landwirtschaft, aber ein klares Nein zu Kunstfleisch!“

Franz Titschenbacher

Als Alternative zu Laborfleisch werden pflanzliche Eiweißquellen wie Soja und andere lokale Produkte vorgeschlagen. Diese Ansicht wird von der Landwirtschaftskammer unterstützt, die sich dafür einsetzt, hochwertige regionale Lebensmittel zu fördern und die Abhängigkeit von industriell verarbeiteten Produkten zu reduzieren.

Auch Experten wie die Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek und der

Spitzenkoch Christof Widakovich äußern Bedenken hinsichtlich der gesundheitlichen und kulturellen Auswirkungen von Laborfleisch. Die Farmfluencerin Melanie Haas betont die Bedeutung von Rindfleisch für die Landwirtschaft und die Umwelt und äußert ihre Sorge über die zunehmende Verbreitung von Laborfleisch.

Insgesamt wird in der Steiermark ein breiter Widerstand gegen Laborfleisch mobilisiert, der auf die Bewahrung traditioneller Landwirtschaftspraktiken, den Schutz der Umwelt und die Sicherstellung einer gesunden Ernährung abzielt. Die Petition „Laborfleisch? Nein danke!“ ist ein deutliches Signal an die Politik, auf die Bedenken der Bevölkerung einzugehen und entsprechende Maßnahmen zum Schutz der heimischen Landwirtschaft zu ergreifen.





Miele Store Manager Christian Gründl, Sieger Walter Hintner, Aiola im Schloss-Chefin Elisa Kell, Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Starköchin Johanna Maier, Vizepräsidentin Maria Pein und Grazer Krauthauptel-Sprecher Markus Hillebrand Foto: LK Steiermark/Danner

Johanna Maier präsentiert den „Gewinnersalat des Jahres“

Grazer Krauthauptel sommerlich mariniert mit Erdbeer-Paradeiser Vinaigrette auf geeister Krauthauptel-Schafkäse Creme, gepufften steirischen Kichererbsen und Kernöl-Kaviar ist der Gewinnersalat von Walter Hintner, Koch im Aiola im Schloss. Dieser exquisite Gaumenschmaus entstand aus einem spannenden Rezept-Wettbewerb unter den Gastronomen der Stadt.

Die Genuss-Hauptstadt Graz, bekannt für ihre vielfältige kulinarische Szene, feierte nicht nur die Kreativität und Raffinesse von Maier's Kreation, sondern auch die Vielfalt und Qualität des steirischen Superfoods - dem Grazer Krauthauptel. Dieser Lieblingssalat der Steirer wurde zum Symbol für regionale Authentizität und Genusskultur.

Starköchin Johanna Maier sowie der Siegerkoch Walter Hintner wurden von Agrar-

landesrätin Simone Schmiedtbauer, Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein und Grazer Krauthauptel-Sprecher Markus Hillebrand zu Botschaftern des Lieblingssalats der Steirerinnen und Steirer ausgezeichnet.

Diese Ehrung unterstreicht die Bedeutung des Krauthauptels. Er ist nicht nur ein Symbol für die Tradition und Qualität der steirischen Produkte, sondern auch ein Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und zur Förde-

rung einer nachhaltigen Landwirtschaft. Maier betonte die unvergleichliche Qualität und Geschmacksvielfalt des Grazer Krauthauptels. Ihre lobenden Worte spiegelten sich in der innovativen Kreation wider, die mit erfrischenden und harmonischen Nuancen überzeugte.

Graz bleibt damit nicht nur die Genuss-Hauptstadt Österreichs, sondern auch ein Vorreiter in der Förderung regionaler Spezialitäten und kulinarischer Vielfalt.

Krauthauptel-Speise 2024

■ Vor 60 Jahren hat Starköchin **Johanna Maier** bei Onkel und Tante einen Grazer Krauthauptel gekostet – seither ist sie ein Fan, und jetzt wurde sie offiziell zur Botschafterin. Genau wie Aiola-im-Schloss-Küchenchef **Walter Hintner**: Der konnte sich bei einem Rezeptwettbewerb mit einem „Grazer Krauthauptel sommerlich mariniert mit Erdbeer-Paradeiser-Vinaigrette auf geeister Krauthauptel-Schafkäse-Creme, gepufften steirischen Kichererbsen und Kernöl-Kaviar“ (siehe auch Seite 46) durchsetzen. In Graz kochten Maier und Hintner es gemeinsam im Miele-Center. Gekostet haben Landesrätin **Simone Schmiedtbauer**, LK-Vizepräsidentin **Maria Pein** oder **Beatrice Berner** von der GenussHauptstadt.



Walter Hintner vom Aiola im Schloss, Starköchin Johanna Maier und Krauthauptel-Sprecher Markus Hillebrand LK/DANNER

Grazer Krauthauptel



SO ISST GRAZ

Das Aiola im Schloss präsentiert ...

... die Grazer Krauthauptel-Speise des Jahres



Aiola-im-Schloss-Küchenchef Walter Hintner mit seiner Kreation KIK, LV/DANNER

Zahlreiche Gastronomen der Grazer GenussHauptstadt lieferten sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen, wer die beste Kreation mit dem Grazer Salat schaffen kann. Durchgesetzt hat sich schlussendlich Walter Hintner, Küchenchef vom Aiola im Schloss. **LEO**

Zutaten:

160 g Erdbeeren, 230 g reife Paradeiser, 1 Zitrone, 1 Limette, Basilikum, Minze, 40 g weißer Balsamico, Olivenöl, 1 Krauthauptel, 1 Stück steirischer Schafskäse, 1 Knoblauchzehe, 80 g Kichererbsen, Rapsöl, Kernöl-Kaviar, Salz, Chili, Zitronenpfeffer



Zubereitung:

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.

Schafskäse-Krauthauptel-Creme: Dem Krauthauptel das Salatherz entreiben. Restliche Blätter entsaften und auf Eis stellen. Den kalten Saft mit dem Schafskäse, ein paar Tropfen Olivenöl und der geschmorten Knoblauchzehe aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.

Gepuffte Kichererbsen: Eingeweichte Kichererbsen weichkochen, danach abtrocknen und in heißem Rapsöl aufpuffen lassen. 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. Darübergestreut werden die gepufften Kichererbsen und der Kernöl-Kaviar.



Agrar Medien

Mehrwert fehlt völlig

Nicht nur die steirischen Forstwirte hadern mit einer neuen EU-Verordnung, die mit Jahresende in Kraft tritt. Worum geht es dabei?

Die Holz-Uhr tickt. Ab 30. Dezember 2024 soll von der gesamten Wertschöpfungskette Forst und Holz (Forstwirtschaft, Sägebetriebe, Papierindustrie) die EU-Entwaldungsverordnung umgesetzt werden. „Was ursprünglich darauf abzielte, die globale Entwaldung und vor allem die Abholzung der Tropenwälder zu stoppen, ist wegen der vollkommen überzogenen und praxisfremden Regeln nicht umsetzbar“, übt Präsident Franz Titschenbacher harsche Kritik. „Der bürokratische Aufwand ist unverhältnismäßig und bringt keinen Mehrwert!“

In die gleiche Kerbe schlägt Paul Lang, Obmann vom Waldverband Steiermark: „Die vorliegende EU-Entwaldungsverordnung ist ein Schlag in das Gesicht der heimischen und europäischen Waldbesitzer, der Almbauern und Tierhalter. Jeder Holzstamm, der verkauft wird, muss mit einer Nummer versehen werden, um zu beweisen, dass dieses Holz aus keiner Entwaldung ohne Wiederaufforstung kommt.“

Was das konkret heißen würde, belegen Titschenbacher und Lang mit Beispielen. Ein solches lautet: „Ein Kleinwaldbesitzer verkauft einem Tischler einige Baumstämme für die Möbel-

erzeugung und muss für jeden Baum den genauen Standort im Wald samt wissenschaftlichem, lateinischen Namen der Baumart angeben. Die Daten müssen bei Kontrollen nachgewiesen werden, sonst drohen Strafen.“

Kein Verständnis für die neue Verordnung hat auch Landesrätin Simone Schmiedtbauer. „Österreich hat eines der modernsten Forstgesetze und unsere steirischen Forstwirte haben die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Wälder perfektioniert. Ich appelliere an EU-Kommissionspräsidentin Ursula von der Leyen, mutig zu sein und einen europäischen Bürokratieabbau auch in der Forstwirtschaft zuzulassen.“

Agrarexperte Franz Sinabell vom Wirtschaftsforschungsinstitut WIFO ist ebenfalls beunruhigt: „Das Vorhaben schießt über das Ziel hinaus. Insgesamt finden in Österreich fast 250.000 Menschen in der Holz-Wertschöpfungskette Beschäftigung.“ Ähnlich klingt Geschäftsführer Christian Schnedl von Papier-Holz-Austria: „Diese Husch-Pfusch-Gesetzgebung gehört umgehend repariert!“ Gemeinsam rufen alle fünf zum Unterzeichnen der Petition „Selbstbestimmte Waldbewirtschaftung“ auf.



Paul Lang, Franz Titschenbacher, Simone Schmiedtbauer, Christian Schnedl und Franz Sinabell mit einem Holzprodukt. ©NLJ

Obstbau ist wieder gezeichnet

Nirgendwo in Österreich gab es derart große Frostschäden wie in der Steiermark. Die Hälfte der Obstkulturen ist davon betroffen.

Das Apfelblütenfest in Puch bei Weiz wird traditionell Ende April gefeiert, wenn die Tausenden Obstbäume in Vollblüte stehen. Heuer war das anders. Aufgrund der fast sommerlichen Temperaturen in der ersten April-Hälfte startete die Vegetation schon um zwei, drei Wochen früher. Die Bäume waren daher zum Fest schon abgeblüht. Das wäre nicht so schlimm gewesen, hätte es nicht den Kälteeinbruch gegeben.

Daher war vielen Menschen in und rund um Puch nicht unbedingt zum Feiern zumute. Mittlerweile lagen nämlich auch schon die ersten Schadensschätzungen vor. Österreichweit könnte sich der Frostschaden laut Hagelversicherung auf 56 Millionen Euro im Obst- und Weinbau belaufen. Der Hotspot war die Steiermark und hier traf es vor allem die Obstkulturen. „Etwa 50 Prozent der steirischen Obstbaufläche haben Frostschä-

den zu verzeichnen“, nennt Manfred Kohlfürst, Bundesobmann der Erwerbsobstbauern, vorsichtig eine Zahl. „Am meisten betroffen sind die Gebiete von Hartberg bis Gleisdorf. Hier traf es Kulturen in tiefen, aber auch in höheren Lagen.“

Schutzmaßnahmen

Dort wo es möglich war, setzten die betroffenen Bauern alles in Bewegung, um den Schaden – in manchen Regionen hatte es bis zu minus fünf Grad – gering zu halten. „Aber wir haben in der Steiermark derzeit nur für fünf bis sieben Prozent der Fläche die Möglichkeit einer Frostberegnung“, merkt Kohlfürst an. Auf etwa einem Prozent der Obstanlagenflächen wurde mit Paraffinkerzen geheizt. „Das hat alles gut funktioniert“, betont Kohlfürst. Er weiß, dass diese teuren Schutzmaßnahmen aber nicht einmal für zehn Prozent der Gesamtoberfläche im



Auch Präsident Franz Titschenbacher (links) machte auf einem Obstbaubetrieb einen Lokalausgleich.

Land zur Verfügung stehen. Bei einem Ausbau von Teichanlagen für die Beregnung sehen sich die Bauern gleich mehreren Problemen gegenüber. „Das Wasserrecht ist ein begrenzender Faktor. Dazu kommen behördliche Hürden und Auflagen. Und natürlich kostet das alles auch sehr viel Geld“, sagt Kohlfürst.

Vor Beginn des Apfelblütenfestes machte Kohlfürst zusammen mit Landeshauptmann Christopher Drexler, Landesrätin Simone Schmiedtbauer und Vizepräsidentin Maria Pein einen Lokalausgleich in einer Obstanlage. Drexler und LK-



Dort, wo die Frostberegnung zum Einsatz kam, konnte der Schaden in Grenzen gehalten werden. Viele Bauern würden gerne Teichanlagen für die Beregnung errichten, kämpfen dabei aber häufig mit großen Problemen.

IG Archiv

Präsident Franz Titschenbacher waren auch schon einige Tage vorher auf anderen Betrieben in der Ost- und Südsteiermark unterwegs, um sich einen Überblick über die derzeitige Lage zu verschaffen.

Neue Obsthoheiten

Im Zuge der Krönung der neuen Obsthoheiten beim Apfelblütenfest sprach Drexler die Lage auch klar an. „Es ist nicht nur wichtig, die Obstbauern und die heimische Landwirtschaft in schwierigen Zeiten zu unterstützen, sondern man soll das ganze Jahr über zu heimischen Pro-

dukten greifen.“ Kohlfürst betonte: „Wir sind sicher lieferfähig. Wir wollen und können alle mit steirischem Obst versorgen. Von den Konsumenten wünschen wir uns, dass sie tatsächlich zu heimischer Ware greifen!“

Die Krönung selbst verlief in feierlicher Stimmung. Dabei gab es eine Neuheit. Obstkönigin Kristin Maigl aus St. Ruprecht an der Raab und Prinzessin Andrea Glössl aus Oberfeistritz bei Anger vertreten künftig alle Bereiche des steirischen Obstbaues, somit nicht nur den Apfel, sondern auch die Beeren, den Most und die Fruchtsäfte.



Die Speise des Jahres

„Grazer Krauthauptel sommerlich mariniert mit Erdbeer-Paradeiser Vinaigrette auf geeister Krauthauptel-Schafkäse Creme, gepufften steirischen Kichererbsen und Kernöl-Kaviar“. So lautet die Grazer Krauthauptel-Speise des Jahres, die kürzlich von Starköchin Johanna Maier präsentiert wurde. Mit dabei waren LR Simone Schmiedtbauer, LK-Vizepräsidentin Maria Pein und Grazer Krauthauptel-Sprecher Markus Hillebrand, der Maier und Walter Hintner zu Botschaftern des Grazer Krauthauptels auszeichnete. © LK Steiermark/Dannerl



Online Medien

Die neuen Obsthoheiten:

- OE24, 26. April: [zum Beitrag](#)
- Kleine Zeitung, 26. April: [zum Beitrag](#)
- Woche. Mein Bezirk, 28. April: [zum Beitrag](#)
- 5 Minuten, 26. April: [zum Beitrag](#)
- Antenne Österreich, 26. April: [zum Beitrag](#)

EU-Entwaldungsverordnung:

- Steiermark ORF online, 29. April: [zum Beitrag](#)
- Kleine Zeitung, 29. April: [zum Beitrag](#)
- Kronen Zeitung, 29. April: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage ·

EU-Bürokratie bedroht Forst- und Holzwirtschaft! 📌

LK-Präsident Franz Titschenbacher und Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer verlangen eine rasche und grundlegende Überarbeitung der EU-Entwaldungsverordnung sowie eine Fristerstreckung, um den vorgezeichneten Bürokratie-Wahnsinn zu verhindern.

Landwirtschaftskammer und Waldverband rufen die Steirerinnen und Steirer auf, die Petition für eine selbstbestimmte Waldbewirtschaftung zu unterschreiben. 🙌

„Gut gemeint, aber sehr schl... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

3.588

Beitragsreichweite ⓘ

3.444

Interaktionen ⓘ

261

👍 1. Weststeirische Safranmanufaktur und 14 weitere Personen

12 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage

#Küchengeheimnis:

Passend zur Spargelsaison haben wir einen Tipp für euch mit dem ihr Zeit in der Küche spart. Im Gegensatz zu weißem Spargel, muss grüner Spargel nicht zwingend geschält werden. ❤️



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

5.245

Beitragsreichweite ⓘ

5.245

Interaktionen ⓘ

139

👍 28

16 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



steirische_landwirtschaft EU-Bürokratie bedroht Forst- und Holzwirtschaft! 🗲

LK-Präsident Franz Titschenbacher und Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer verlangen eine rasche und grundlegende Überarbeitung der EU-Entwaldungsverordnung sowie eine Fristerstreckung, um den vorgezeichneten Bürokratie-Wahnsinn zu verhindern. Landwirtschaftskammer und Waldverband rufen die Steirerinnen und Steirer auf, die Petition für eine selbstbestimmte Waldbewirtung zu unterschreiben. 🗲

„Gut gemeint, aber sehr schlecht gemacht. Was ursprünglich darauf abzielte, die globale Entwaldung und ganz voran die Abholzung der Tropenwälder zu stoppen, ist wegen der vollkommen überzogenen und praxisfremden Regeln nicht umsetzbar. Der bürokratische Aufwand ist unverhältnismäßig und bringt keinen Mehrwert“, übt Präsident Franz Titschenbacher scharfe Kritik. 🗲

👉 Mehr Infos: Link in Bio

👉 Jetzt die Petition unterschreiben: Link in Bio

3 Tage



Gefällt veitlbua und 34 weitere Personen

Vor 3 Tagen

Reichweite ⓘ

