

GENUSS *auf steirisch*

Samstag,
7. Dezember 2024
www.stmk.lko.at



Ach, wie ist das süß

Steirischer Honig
unterliegt
strengsten
Qualitäts-
kriterien – das
macht ihn zu
einem unver-
fälschten und
einzigartigen
Genuss.

Seiten 10/11

FOTO FISCHER



GUTES VON DAHEIM

Spezialitäten von steirischen Bäuerinnen und Bauern sind der große Trend unterm Weihnachtsbaum.

Seiten 2/3



GENIESSEN MIT GEWISSEN

Bio-Bauer Stefan Schwaighofer gibt Einblick in seine Arbeit und die Produktion von Styria Beef-Biojungrind.

Seite 10



SO SCHMECKT SILVESTER

G'schmackige Alternativen für den Jahreswechsel – vom alkoholfreien Sekt bis zum Glücksbringer-Fisch.

Seite 11



BAUM SCHAFFT HARMONIE

Steirische Christbäume sind Entschleuniger – Duft und Farbe zaubern Wohlfühl-Atmosphäre ins Heim.

Seite 12

KOMMENTAR



Franz Titschenbacher,
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer
BERGMANN

Regionales tut allen gut

Zu keiner Zeit ist den Steirerinnen und Steirern Tradition so wichtig wie rund um Weihnachten. Das gemeinsame Essen mit Familie, Verwandten und Bekannten spielt dabei eine zentrale Rolle. Deshalb wird zu den Festtagen auch besonders aufgetischt. Aber: Rund um diese Zeit landen in der Steiermark auch Lebensmittel im unglaublichen Wert von 30 Millionen Euro im Müll. Der Jahreswechsel bietet sich da geradezu an, das Einkaufsverhalten zu überdenken. Denn allein ein Schweinsbraten mit Semmelknödeln verursacht mehr als 33.000 Transportkilometer, wenn die Zutaten aus aller Welt importiert werden – das ist fast eine Erdumrundung. Das muss nicht sein, denn es gibt all diese Zutaten auch von heimischen Produzenten. Regional kaufen hat aber noch viele weitere Vorteile. Werden nur um ein Prozent mehr regionale statt internationale Lebensmittel ins Einkaufswagen gelegt, könnten in der Steiermark rund 500 Arbeitsplätze geschaffen werden – eine enorme Stärkung für die Regionen. Das sind übrigens nur um 3,50 Euro mehr pro Haushalt und Monat für Regionales statt Internationales. Eine kleine Veränderung, die aber eine sehr große Wirkung hat. In diesem Sinne: genussvolle und besinnliche Weihnachten!



Wein und Sekt in Bioqualität

Edle Tropfen aus nachhaltiger Produktion von Weinbau Thünauer in der Südsteiermark sind zweifelsohne eine Krönung für jedes Weihnachtsmahl – und natürlich auch ein ideales Geschenk. **weinbau-thuenauer.com**

Genussmomente für zuhause

Hol dir deine Weine für das Weihnachtsmenü! Die Weihnachtspakete vom Weingut Pfeifer sind da! **office@pfeifer-weingut.at**



Genuss-Essig naturbelassen

Genießen Sie über 60 Sorten Spezialitätenessige der Essigmanufaktur Oswald/Schaffer. Der süßliche Trinkessig Apfel-Sanddorn ist ein Vitaminlieferant in der Winterzeit. Probieren Sie ihn als Alternative zu Zitrusfrüchten in Ihrem Tee... **essigmanufaktur.at**



FLEISCHGENUSS AUF HÖCHSTER EBENE



Gefühlvolles Handwerk seit 1796.

Genussvolle Weihnachten mit den Spezialitäten aus dem Hause Kollar! Mit viel Liebe machen wir auf Vorbestellung Platten und Brötchen. Ein Highlight sind unsere hausgemachten Pasteten, Terrinen und Galantinen. Genuss verschenken – unsere Geschenkboxen und Sets. Erwerben können Sie unsere Spezialitäten direkt in Deutschlandsberg am Hauptplatz oder in unserer Filiale in Graz-Andritz. **kollar-goebl.at**

Weil's von daheim am besten schmeckt!



Produkte von steirischen Bäuerinnen und Bauern machen Weihnachten zum kulinarischen Freudenfest – und man tut damit viel Gutes.

Das Christkind fliegt auf kulinarische Geschenke! Und kauft diese, ganz dem Trend entsprechend, direkt bei regionalen Produzenten. Dafür gibt es nämlich viele gute Gründe. „Wer heimisch kauft, weiß genau, woher die Produkte stammen und wie sie produziert werden. Da kann man darauf vertrauen, beste Qualität in den Händen zu halten“, bricht Konditorweltmeisterin Eve-



„Kauft man regional, kauft man mit gutem Gewissen und hat mit Sicherheit gute Qualität in der Hand.“

Eveline Wild, Konditorweltmeisterin

line Wild eine Lanze für den regionalen Einkauf. Damit unterstützt man auch unsere landwirtschaftlichen Betriebe und sichert Arbeitsplätze in den Regionen. Ganz

abgesehen vom Umweltgedanken: Importierte Produkte hinterlassen schließlich einen gewaltigen ökologischen Fußabdruck. Hier einige Kaufanregungen!

Steirische Gammelfreunden

Kulinarisches für Ihre Liebsten

Machen Sie dieses Weihnachtsfest zu etwas Besonderem mit unvergesslichen Weihnachtsgeschenken von Fink's Delikatessen. Stöbern Sie durch unser Sortiment vor Ort in Walkersdorf bei Ilz oder finden Sie das Passende im Onlineshop auf **finks-haberl.at**



Wein.Gölles: Immer ein passendes Geschenk!

In Handarbeit entstehen Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln und vor allem Genuss bereiten. In der Buschenschank werden dazu hausgemachte Spezialitäten serviert. Ideal, um sich und seine Liebsten mit unvergesslichen Momenten zu verwöhnen. Entdecke jetzt die Geschenksets bei uns am Hof und online oder schenke Genuss mit einem Buschenschank-Gutschein. **weinbau-goelles.at**



Genießen mit allen Sinnen

Verschenken Sie Genuss! Glühwein, Finkel Beere, Wohlfühltee, Balsamessig und viele weitere hausgemachte Köstlichkeiten. Perfekt für magische Winterabende oder als Geschenk, das Herzen erwärmt! Jetzt entdecken: **krainerhof.at**



Fröhlich-Reis: zu hundert Prozent steirisch

SO-Fröhlich-Reis ist damit das ideale Geschenk für alle, die beim Schenken auf hochwertige Produkte aus der Region setzen. Und mit einem Reis ist man zudem auch auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine ganze Palette an Variationen an – dazu auch Reiswaffel-Natur, Reiswaffel-Schoko, Reispop-Schokoriegel, Müsliriegel, Cantuccini. **so-froehlich.at**

SCHOKOLADIGE KUNSTWERKE DER KÖNIGSKLASSE



Das exklusive Geschenk.

Bereiten Sie Ihren Lieben eine süße Freude oder gönnen Sie sich selbst einen kleinen Genussmoment mit den handgemachten, erlesenen Pralinen von Konditorweltmeisterin Eveline Wild. **der-wilde-eder.at**

HERK HOFLADEN – KOBENZ



Ein echter Genussladen.

Es gibt fast nichts an bäuerlichen Produkten, was es bei uns nicht gibt – großer Beliebtheit erfreuen sich auch die individuell gefüllten Geschenkkörbe. Das ideale Weihnachtsgeschenk!

Sie sind die Stars unter den Obstveredlern



Ob Saft, Most und Edelbrand – steirische Obstveredler steigen zu internationaler Klasse auf.

Edelbrenner des Jahres: Günter Peer, Leitring
Mostproduzenten des Jahres: Daniela und Markus Holzer, Vorau
Saftproduzenten des Jahres: Julia und Michael Haspl, Vorau (v. l.)

FOTO FISCHER

Schon seit einigen Jahren lassen die steirischen Obstveredler immer wieder aufhorchen.

Was sich hier an Professionalität in der Arbeit und Qualität im Ergebnis tut, ist mittlerweile internationale Klasse. Umso bemerkenswerter, dass sich unter der wachsenden Riege an Top-Veredlern dann letztlich einige als ganz besondere Überflieger herauskristallisieren. Sie werden im Rahmen der Landesprämierung ermittelt und mit dem Titel „Obstveredler des Jahres“ ausgezeichnet. Gegen eine enorm starke Konkurrenz konnten sich heuer Julia und Michael Haspl bei Saft, Daniela und Markus Holzer bei Most und Günter Peer bei den Edelbrennern durchsetzen.

Damit sind sie nicht nur Aushängeschilder der Branche, sondern spornen auch andere an, den Sprung in die Obstveredelung zu wagen“.

„Mit Veredelung holen sich Obstbauern Wertschöpfung auf ihren Betrieb“.



Georg Thünauer
Obstbau-Referent

betont Verkostschef Georg Thünauer. Er freut sich aber generell, dass die Saat für all jene, die die Chance ergriffen haben, von der reinen Rohwaren-Produktion in die Veredelung zu gehen, jetzt so beeindruckende Früchte trägt. Als Erfolgsgeheimnis sieht Thünauer dabei vor allem „den Hang zu perfekter Qualität, höchste Professionalität in der Arbeit und die Bereitschaft für laufende Innovationen“. Insgesamt wurden bei der heurigen Landesprämierung 957 Produkte eingereicht.



Was steirische Äpfel so besonders macht und was Apfelbauern fordert, erzählt Hoheit Kristin I.

Apfel-Botschafterin
Obsthoheit Kristin I. bringt Äpfel und Apfel-Wissen zu den Menschen.
FISCHER

Es gibt keinen Tag ohne steirischen Apfel

Heute schon einen Apfel gegessen?

KRISTIN MAIGL: Ehrlich gesagt noch nicht. Aber der Tag ist ja noch jung, das kommt also schon noch. Denn es gibt bei mir keinen Tag ohne steirischen Apfel – ein bis zwei Stück sind es immer.

Sie sind seit April steirische Obsthoheit. Was waren bis dato die Höhepunkte Ihrer Amtszeit?
Besonders schön war eine Aktion am „Tag des Apfels“ am Grazer Hauptplatz. Da haben wir Apfelspalten an Menschen verteilt. Es war unglaublich eindrucksvoll zu

sehen, wie groß das Interesse am steirischen Apfel war. Wir haben Apfelwissen weitergegeben und vor allem auch erklärt, wie viel Arbeit und wie viel Herzblut hinter einem steirischen Apfel stecken. Es war wirklich erbauend zu sehen, wie sehr das angenommen wurde.

Wie sind Sie eigentlich auf den Apfel gekommen?

Schon meine Großeltern haben die Apfelproduktion forciert. Meine Eltern sind dann voll in den Obstbau eingestiegen. Ich war also schon mit der Windel im

Obstgarten mit dabei – da hat sich eine Leidenschaft entwickelt, die bis heute anhält und mich mit Begeisterung Bio-Apfelbäuerin sein lässt.

Was macht einen steirischen Apfel so besonders?

Wir haben in der Steiermark von den Anbaubedingungen her einfach alles, was es für beste Apfelqualität braucht. Das spiegelt sich dann natürlich im Geschmack oder etwa auch im idealen Zuckergehalt wider. Das Klima passt also perfekt, abgesehen von den sich jetzt leider häufenden Wetterkapriolen.

Welchen Stellenwert hat der Apfel bei den Steirerinnen und Steirern?

So wie ich es wahrnehme, einen durchaus hohen. Äpfel gehören zum Lieblingsobst und man weiß die schöne gute und gesunde Qualität vom Bauern ums Eck, auf die man sich verlassen kann, weitgehend zu schätzen. Vermehrt auch bei Menschen, die beim Kauf auf den ökologischen Fußabdruck achten – der ist bei Exoten wie Bananen oder Ananas ja wirklich schwer bedenklich.

Wo liegen die großen Herausforderungen in der Apfelbranche?

Wie schon gesagt, in den Wetterkapriolen. Aber auch die Preisentwicklung gibt zu denken. Überall gehen die Preise in die Höhe, nur der Preis, den der Bauer für seine Äpfel bekommt, ist in den vergangenen zehn Jahren kaum gestiegen. Das bringt vor allem kleine Betriebe schwer unter Druck.

Ihr dahingehender Wunsch?

Faire Bezahlung für den Bauern.

Ihr liebstes Apfelgericht?

Omas Apfelstrudel, der ist einfach unübertrefflich!

Steirerkraft: ein Stück Steiermark schmeckt immer

Kulinarische Köstlichkeiten sind untrennbar mit der Advent- und Weihnachtszeit verbunden. Und auch als Geschenk machen sie sich ganz wunderbar. Egal, ob man selber naschen will oder die Köstlichkeiten verschenkt, der steirische Kürbiskernöl-Spezialist Steirerkraft hat jedenfalls eine Reihe an kreativen Rezepten parat. Wie wäre es da etwa mit Kürbiskern- und Apfelwindringen? Oder Käferbohnen-Topfenecken? Oder einem Polenta-Apfelkuchen?

Ein Advent-Highlight ist aber zweifelsohne das Advent-Apfelbrot mit Kürbiskernen. Damit wird nicht nur der Gaumen verwöhnt, damit holt man sich

auch ein Stück steirische Tradition in die Küche. Bei Steirerkraft findet man übrigens nicht nur das Rezept, sondern

Ob Apfelbrot, Steirerkraft-Kürbiskernöl oder Gutes aus dem Steirerkraft-Shop – steirisches Lebensgefühl ist immer schenkwert.

auch die besten heimischen Zutaten dafür: knackige Steirerkraft Kürbiskerne und aromatische Apfelchips!

Und wenn das Christkind hochwertige kulinarische Geschenke sucht, fliegt es ganz automatisch auch zu Steirerkraft. Polenta, Knabberkerne, Apfelchips und Co. garantieren Qualität aus der Region. Die Marken-Ikone ist natürlich das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. So ein Stück Steiermark in der Premiumflasche macht sich als

Weihnachtsgeschenk immer gut. „Die sorgfältige Herstellung des Kürbiskernöls erfolgt mit hochmodernen Anlagen nach traditionellen Methoden, die über Generationen weitergegeben wurden. Jede einzelne Flasche Steirerkraft Kürbiskernöl ist ein Stück steirische Identität und ein Zeichen für die hohe Qualität heimischer Zutaten“, betont Steirerkraft-Geschäftsführerin Martina Hubmann.

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. von Steirerkraft ist das meistprämierte der Welt und nicht zuletzt auch deshalb so begehrt, weil es mit seinem nussig-milden Geschmack und der tiefgrünen Farbe Gerichten von Suppe bis Dessert eine besondere Note verleiht.



VORFREUDE MIT GENUSS



Perfekt für die Adventzeit.

Das Advent-Apfelbrot passt perfekt in die Weihnachtszeit – als Begleiter zum Glühwein, zum Nachmittagskaffee oder als süßes Geschenk. Liebevolle Zubereitung und die Verwendung regionaler Zutaten machen es zu einem einzigartigen Genuss.

Mehr als 300 kreative Rezepte gibt es auf der Steirerkraft-Website und auf Social Media. Geschmackvolle Geschenke findet man direkt in der Kernothek in Wollsdorf oder ebenfalls auf steirerkraft.com



Hier geht's zum Apfelbrot-Rezept
STEIRERKRAFT





REZEPT

Käferbohnencurry

Zutaten Käferbohnencurry für vier Personen. 2 Esslöffel Rapsöl, 1 große Zwiebel, fein gehackt, ½ Stange Porree, fein nudelig geschnitten, 5 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Currypulver, 600 g Paradeiser, passiert, gemahlene Kümmel, Chilipulver nach Geschmack, Salz, 240 g Steirische Käferbohnen g.g.A., gekocht Zum Anrichten: Sauerrahm und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. sowie gehackte Petersilie.

Zubereitung: Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Porree goldgelb anrösten, Knoblauch zugeben, die Hitze etwas reduzieren, anschließend das Currypulver zugeben und kurz durchrösten. Nun die passierten Paradeiser zufügen und einige Minuten köcheln lassen – es soll eine „gebundene Konsistenz“ entstehen. Das Curry mit Kümmel, Chili und Salz abschmecken. Die Steirischen Käferbohnen g.U. halbieren und zum Curry geben, noch einmal kurz aufkochen und dann anrichten.

Zum Garnieren ein Esslöffel Sauerrahm pro Portion mit etwas Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verrühren und auf das Curry geben, mit Petersilie bestreuen. Sehr gut schmeckt zum Käferbohnencurry ein selbst gebackenes Baguette.

Ein Dream-Team: Kernöl und Käferbohne

Kernöl und Käferbohne – zwei ursteirische Produkte, die bestens harmonieren! Jedes für sich ist schon ein wahrer Gaumenkitzel, zusammen ergeben sie jedoch absolute Geschmacksexplosionen. Am Klassischsten zeigt sich das bei einem Salat – wenn sich das samtige Grüne Gold geschmeidig um die zart nussig schmeckende Käferbohne schmiegt, dann jubelt der Gaumen. Eine Harmonie, die mittlerweile auch viele Gourmetköche beflügelt, immer wieder neue Gerichte rund um Käferbohne und Kernöl zu kreieren.

Ganz abgesehen vom Geschmack stecken in beiden dieser Produkte auch jede Menge Vorteile für unsere Gesundheit. Gerade Bohnen gewinnen im

Rahmen einer gesunden Ernährung immer mehr an Bedeutung: „Sie enthalten sehr viel Eiweiß und sehr wenig Fett. Eine Portion Bohnen deckt die Hälfte des Tagesbedarfs an Kalium und Eisen sowie zu 35 Prozent den Magnesiumbedarf. Bohnen haben zudem cholesterinsenkende und krebshemmende Wirkung“, bricht Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz eine Lanze für diese Hülsenfrucht.



Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz

Steirisches Kürbiskernöl ergänzt mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und viel Vitamin E – es ist Polsterung für die inneren Organe und natürlicher Wärmeschutz für den Körper.

HARRY SCHIFFER

70-köpfige Jury testete 20 Top-Kernöle und hob den jüngsten Champion aller Zeiten aufs Siegerpodest.



Wir sind die steirischen Kernöl-Champions

And the winner is... Clemens Lackner, 23 Jahre, aus Söding! Der Jungbauer ist damit der jüngste Kernöl-Champion, den dieser Bewerb je hervorgebracht hat. Entsprechend groß die Freude beim Gewinner und der Stolz beim Vater. In Sachen Erfolgsrezept sind sich die beiden, wie in vielen Dingen, einig: „Erstklassige Qualität ist ein durchgehender Prozess, der von einem gesunden Boden über perfekte Abläufe rund um Ernte, Trocknung und Lagerung bis zum professionellen Finale in der Ölmühle reicht.“

Insgesamt hatten beim alljährlichen Kürbiskernöl-Cham-

pionat die 20 Besten unter den besten steirischen Kernölproduzenten ihren glanzvollen Auftritt. Ist man also bei diesem Bewerb dabei, hat man es ohnehin schon in die Championsleague geschafft. Die Top-Kernöle wurden dort aber von einer 70-köpfigen Jury noch einmal auf Herz und Nieren getestet.

Geschlürft und geschmakt haben da etwa auch mehr als 30 heimische Hauben- und Spitzenköche, darunter Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner, der am Wörthersee das beste Restaurant Kärntens betreibt. Ihre Aufgabe war es, die Kernöle auf die Kriterien Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack hin zu prüfen. Ein erstklassiges steirisches Kürbiskernöl

g.g.A. zeichnet sich nämlich durch seine Zweifarbigkeit – dunkelgrün und leicht rötlich schimmernd – aus sowie durch frischen, nussigen Geruch. Es muss dickflüssig vom Löffel fließen und den Gaumen mit nussigem Geschmack, begleitet von Schoko und Brot-rindetönen, umspülen.

Qualitativ kann sich die heurige Ernte übrigens mehr als sehen lassen: „Die vielen Sonnenstunden und warmen Temperaturen haben den wärmeliebenden steirischen Ölkürbissen gut getan und eine hervorragende Kernqualität beschert“, macht Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Gusto auf das hochwertige Grüne Gold aus der Steiermark.

DIE TOP DREI 2024

1. Clemens und Wilfried Lackner, Söding
2. Elke und Hubert Ottenbacher, Mureck
3. Martina und Andreas Eberhardt, St. Veit in der Südsteiermark.

Die 20 Besten gibt es unter: bit.ly/top20kernol

Ausgezeichnet. LK-Präsident Titschenbacher, Haubenkoch Wallner, Sieger Clemens und Wilfried Lackner, Landesrätin Schmiedtbauer, Labugger und Zötsch von der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



KÜRBISKERNÖL G.G.A.



Sicherheit für die Konsumenten Die Banderole mit fortlaufender Kontrollnummer **2** sichert ein kontrolliertes echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. **1** Die EU macht steirischen Kernölproduzenten 1996 die Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zuerkannt.

Jubel über den Titel „Ölmühle des Jahres“

Die Freude ist übergroß, jubelte Nicole Feldbacher von der Ölmühle Kaufmann in St. Veit in der Südsteiermark über den Titel „Ölmühle des Jahres 2024“. Intensiven Kundenkontakt und eine ausgeprägte Feedback-Kultur nennt sie als eines der Geheimnisse für ihren Erfolg. Weil Ölmühlen eine zentrale Rolle bei den vielen Schritten zum perfekten Kürbiskernöl spielen, werden sie im Rah-

men des Kürbiskernöl-Championats auch entsprechend gewürdigt und vor den Vorhang geholt.

Sieger wird, wer als Lohnpresser im Zuge der Landesprämierung die meisten eingereichten und prämierten Kernöle sowie Kernöle mit der Höchstpunktzahl vorweisen kann.

Sieg. Nicole Feldbacher und Partner Stephan Spath von der Ölmühle Kaufmann.



Wissenswertes und Rezepte finden Sie unter:

www.steirische-kaeferbohne.at
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu
www.svgh.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

Das g.U.-Siegel garantiert, dass Steirische Käferbohne drin ist, wo Steirische Käferbohne drauf steht.

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.

Die Banderole sichert das Original

INTERVIEW

Wärme hat für Top-Qualität beim Honig gesorgt

Was zeichnet den steirischen Honig 2024 aus?

WERNER KURZ: Die hervorragende Qualität! Das Wetter hat den Imkern in die Hand gespielt – Geschmack, Farbe, Konsistenz, es stimmt alles.

Welches Wetter ist für die Arbeit der Bienen ideal?

Sie brauchen lange Wärmeperioden; so haben sie viel Zeit, um den Nektar zu sammeln, einzudicken und im Bienenstock umzuwandeln.

Man hört immer wieder, dass viel ausländischer Honig am Markt ist – wie kann man sicherstellen, heimische Qualität zu kaufen?

Durch einen Blick auf das Etikett! Steht „Honig

aus Österreich“ drauf, ist auch heimischer Honig drinnen.

Was sind die gravierendsten Unterschiede zwischen heimischem und ausländischem Honig?

Heimische Qualität zeichnet sich durch Fruchtigkeit und Sorten-typizität aus. Etwas, das ausländischem Honig oft fehlt, er schmeckt einfach nur süß.

Ab Jänner 2025 gelten die Frühstücksrichtlinien – was steckt da dahinter?

Noch bessere Kennzeichnung. Auf dem Honigglas müssen alle Herkunftsländer, die im Honig stecken, festgehalten sein – je nach Prozentanteil in absteigender Reihenfolge.



Werner Kurz, Präsident Steirischer Imkerverband, freut sich über hohe Honig-Qualität
FISCHER

Labor-geprüfte Qualität. Andreas Fritsch, Labor-Leiter im Imkerzentrum, erklärt, was echten steirischen Honig ausmacht.



Steirer-Honig ist mehr als nur süß

Was steirischen Honig auszeichnet und warum es für gute steirische Äpfel auch die steirischen Imker braucht.

Gewusst, dass Honig das am dritthäufigsten gefälschte Produkt der Welt ist? Ist nur einer von vielen Gründen, um zu hochwertiger steirischer Qualität zu greifen. Denn die heimischen Imker unterliegen einem der strengsten Honig-Gesetze der Welt. Will man beim Honigkauf also auf Nummer sicher gehen, geht man direkt zu steirischen Produzenten oder greift zu einem Glas mit der Herkunftsbezeichnung „Österreich“.

Die rot-weiß-rote Banderole über dem Deckel steht für hundert Prozent reinen österreichischen Honig. „Diese bekommt der Imker nur, wenn ausgezeichnete im Labor geprüfte Qualität vorliegt. Dafür erhält er auch eine Prüfnummer, die ebenfalls auf der Banderole zu finden ist“, gibt Andreas Fritsch, Laborleiter im steirischen Imkerzentrum Einblick in die klare und aussagekräftige Kennzeichnung bei heimischem Honig. Und erklärt weiter: „Dieses Gütesiegel ist auch die Basis dafür, dass der Imker mit seinem Honig

an der steirischen Honig-Prämierung teilnehmen darf. Für diese werden die Laborstandards dann noch einmal geschärft, zusätzlich werden die Honige von einer Fachjury blindverkostet. Erst danach werden die Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen verliehen.“ Diese sind übrigens eine sehr gute Orientierung für den Konsumenten: Sieht man die Auszeichnung, kann man bedenkenlos zugreifen und hat garantiert 1A-Qualität in der Hand.

Ob Kastanien-, Wald-, Lindenblüten- oder Löwenzahnhonig – die Steiermark hat eine unvergleichliche Vielfalt aufzuweisen. „Das ist mit dem süßen ausländischen Einheitsbrei einfach nicht vergleichbar“, macht Fritsch Gusto auf die weiß-grünen Bienenprodukte. Außerdem: „Mit dem Kauf von heimischem Honig unterstützt man die heimischen Imker, aber auch die heimischen Obstbauern. Denn die Bestäubungsleistung der Bienen ist für Qualität und Quantität der Äpfel entscheidend. Wo die Bienen fehlen, sind Äpfel klein, unförmig und in geringer Menge vorhanden. Will man also einen schönen steirischen Apfel, muss man auch zu steirischem Honig greifen!“



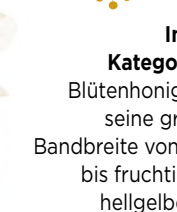
Prämierung.

Ganze 2.100 Honige wurden für die Prämierung 2024 eingereicht; 682 kamen in die Verkostung. Neben der Prüfung im Labor hat eine fachkundige 38-köpfige Jury blind verkostet, bevor die Medaillen verliehen wurden.

SIEGER DER HONIGPRÄMIERUNG 2024



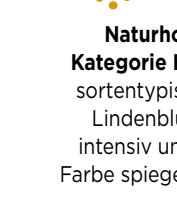
Lorenz Stephan, Mürzzuschlag
Kategorie Akazienhonig. Dieser besticht durch seine sehr milden und zarten Vanille- und Rosennoten und durch ein Farbenspiel, das von wasserhell, grünlich bis champagnergelb reicht.



Imkei Reiter, Liezen
Kategorie Blütenhonig. Der Blütenhonig zeichnet sich durch seine große geschmackliche Bandbreite von lieblich über blumig bis fruchtig aus – und glänzt in hellgelber bis oranger Farbe.



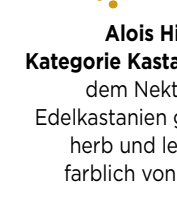
Thomas Lorber, Radkersburg
Kategorie Cremehonig. Die Basis für Cremehonig sind Blütenhonige, bevorzugt die lieblichen Varianten. Dieser hellgelbe bis orangefarbene Honig ist sehr streichfähig und fein kristallin.



Naturhof Rosmann, Leibnitz
Kategorie Honig mit Linde. Der sortentypische Geschmack von Lindenblütenhonig ist würzig, intensiv und mentholartig – die Farbe spiegelt ein schönes helles Bernstein wider.



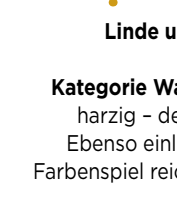
Heinz Schnepfleitner, Liezen
Kategorie Honigtauhonig. Eine Geschmacksvariante, die dem Blütenhonig sehr ähnlich ist – intensiv aromatisch und lieblich. Die Farbpalette reicht von extra-hell bis Bernstein.



Alois Hirschmann, Feldbach
Kategorie Kastanienhonig. Wird aus dem Nektar und Honigtau von Edelkastanien gewonnen, schmeckt herb und leicht bitter und reicht farblich von hellem Bernstein bis dunkelbraun.



Fritz Gamsjäger, Liezen
Kategorie Waldhonig blumig. Wie der Name schon verrät: blumig, lieblich bis leicht malzig im Geschmack. Die schöne klare Bernsteinfarbe macht ihn auch zu einem optischen Hingucker.



Linde und Josef Waidacher, Graz-Umgebung
Kategorie Waldhonig: Malzig und harzig – der pure Wald im Glas. Ebenso einladend die Optik, das Farbenspiel reicht von Bernstein bis dunkelbraun.



Ines und Gerhard Kaltenecker, Bruck/Mur
Kategorie Wald-Blütenhonig: Eine Variante mit großer geschmacklicher Breite von leicht blumig bis malzig. Farblich präsentiert er sich idealerweise in hellem Bernstein.

Kren – Wunderwurze für unsere Gesundheit

Husten, Schnupfen, Heiserkeit – Winterzeit ist Erkältungs- und Grippezeit! Und das bedeutet Schwerarbeit für unsere Abwehrkräfte. Die brauchen jetzt ganz besondere Unterstützung. Ob vorbeugend oder im Akutfall, Freunde traditioneller und bewährter Hausmittel greifen da wieder verstärkt zu Steirischem Kren. Kein Wunder, der wird im Volksmund ja auch als Penicillin des Gartens bezeichnet und ist als Heilpflanze anerkannt.

Steirischer Kren ist nicht nur ein Turbo für das Immunsystem und macht es stark gegen Viren und Bakterien, er gilt auch als Vitamin C-Bombe, die doppelt so viel Vitamin C enthält wie etwa Zitronen.

Steirischer Kren hat es in sich! Diese Wurze ist nicht nur Würze, sondern auch ein wirkungsvolles Heilmittel.

Der hohe Anteil an Senfölen regt die Durchblutung und Verdauung an. In Sachen Mineralstoffe hat es die Wunderwurze ebenso in sich: Kren ist reich an Eisen, Kalium, Kalzium und Magnesium.

Auch bei Harnwegsinfekten und rheumatischen Beschwerden wird gerne auf die unterstützende Wirkung dieses traditionellen Hausmittels gesetzt. Die gesunde Kraft von Steirischem Kren bewährt sich übrigens bei innerlichen wie auch äußerlichen Anwendungen.

Wichtig: Damit die gesundheitlichen Vorzüge tatsächlich zu tragen kommen, gilt es auf hochwertige steirische Krenqualität zu achten! „Diese erkennt man ganz eindeutig an der Aufschrift ‚Steirischer Kren g.g.A.‘ sowie am blauen EU-Gütesiegel für ‚geschützte geografische Angabe‘. Nur mit einer solchen Kennzeichnung hat man 100 Prozent steirische Qualität in der Hand“, betont Thomas Gasper, Obmann der steirischen Krenbauern.

KREN IST GESUND

Einen Esslöffel frisch geriebenen Steirischen Kren mit zwei frisch geriebenen steirischen Äpfeln vermischen. Etwas heimischen Honig und Zitronensaft dazugeben. Schmeckt pur oder als Beilage zu gekochtem Rindfleisch, Wild oder Fisch. Mehr auf: steirergemuese.at



BIENEN-PRODUKTE

Von Kerzen bis Propolis.

Neben Honig gibt es noch eine ganze Reihe von hochwertigen Bienenprodukten für Genuss, Gesundheit und Wohlbefinden. Ideal für alle, die zu Weihnachten heimisch, hochwertig und mit Sinn schenken und Freude machen wollen.

**REZEPT****Pfeffer-Curry**

Zutaten (4 Portionen)
 70 dag Styria Beef (Gustostück)
 2 EL Öl
 Salz, grüner Pfeffer
 Ingwer, 2 Zwiebeln
 4 Knoblauchzehen
 2 EL Butter
 1 EL Currypulver
 Saft von ½ Limette
 ½ l Kokosmilch
 etwas Zitronengras
 40 dag Bambussprossen

Zubereitung

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, pfeffern und in Öl marinieren.
 Die Ingwerwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken, Knoblauch zerdrücken und in der Butter goldgelb braten. Currypulver dazugeben, umrühren, kurz mitbraten. Ingwer, Limettensaft und Kokosmilch zufügen. Bei sehr milder Hitze weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Sauce danach in einen Topf schütten und warm stellen. Fleisch ohne weitere Fettzugabe in der Pfanne anbraten, dann in die Currysauce geben. Zitronengras zufügen und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Die Bambussprossen abtropfen lassen, unterrühren und drei bis fünf Minuten köcheln lassen.
 Die Rezepte können Sie von Styria Beef-Bäuerinnen und -Bauern beim Einkauf ab Hof erhalten:

styria-beef.at/verkauf/produzenten
 Die Mappe kann jedoch auch erworben werden.

Einfach bestellen unter:
steiermark@ernte.at



Genießen mit Gewissen

Stefan Schweighofer arbeitet auf seinem Bio-Betrieb in Stanz im Mürztal nach höchsten ethischen Leitsätzen.

BIO ERNTE STEIERMARK/KÖNIGSHOFER

Wie geht es Ihren Kühen heute?

SCHWAIGHOFER: Denen geht es sehr gut. Die sind ja Frühaufsteher; ich war also schon um vier Uhr im Stall – habe ausgemistet, eingestreut, Futter vorgelegt. Und ich habe natürlich geschaut, ob alle wohlauf sind. Sie sind es.

Ihr Motto lautet: Bio aus Überzeugung. Warum?

Ich sehe es als Grundprinzip des landwirtschaftlichen Arbeitens, im natürlichen Kreislauf zu arbeiten und mit der Natur schonend umzugehen. Man kann den Boden nicht bis aufs Letzte beanspruchen, das hat mit Verantwortung für die Natur und die kommenden Generationen zu tun.

Sie sind auch ein Permakultur-Betrieb. Was heißt das?

Allen voran, dass ich nach den ethischen Leitsätzen „für die Erde,



„Mit Tier und Natur respektvoll umzugehen, ist Grundprinzip für landwirtschaftliches Arbeiten.“

Stefan Schweighofer
 Permakulturhof Ellersbacher

für die Mitmenschen, für gerechte Aufteilung“ arbeite.

Wie schlägt sich das auf die Tierhaltung nieder?

Ich ermögliche meinen Kühen ein gutes und würdevolles Leben. Die Rinder für mein Styria Beef Bio-Jung-rindfleisch sind jetzt bis April im Stall, das übrige Jahr aber durchgehend draußen auf der Weide; dort haben sie gesundes, frisches Gras. Aber auch jetzt im Stall haben die Tiere Freilauf, sind also nicht angebunden. Sie können jederzeit zu ihren Futterstellen. Im Winter füttere ich überwiegend Heu.

**Wie schlägt sich das auf die Fleischqualität nieder?**

Dadurch, dass die Tiere nur natürliches Futter bekommen, ist das Fleisch sehr schmackhaft, mager und zart, fast wie Kalbfleisch. Auch der ernährungsphysiologische Wert ist bei Weidehaltung höher – das Styria Beef Bio-Jung-rindfleisch beinhaltet viele hochwertige Spurenelemente und zeichnet sich durch ein ideales Verhältnis zwischen Omega3- und Omega6-Fettsäuren aus. Die Rinder wachsen ja auch sehr langsam auf; sie sind so lange bei der Mutter, bis diese sie quasi von selbst „abnabelt“. Die Tiere bleiben aber immer im Herdenverband, sie sind also wie eine Familie zusammen.

Sie schlachten selbst?

Ja! Unsere Tiere werden im Alter von zwölf Monaten am Hof geschlachtet, verarbeitet und direkt vermarktet. Es gibt also keinen langen Transport und keinen Stress.

Ihr Styria Beef-Biojung-rind-Lieblingsrezept?

Ragout – mit Reis oder Nudeln.

DIESE ZEICHEN GARANTIEREN SORGSAMKEIT UND QUALITÄT

Styria Beef Bio. Die Premium-Rindfleischmarke der steirischen Bio-bauern steht für artgerechte Haltung, tierfreundliche Ställe mit Strohliegflächen, Futtermittel aus eigener Landwirtschaft, Gentechnik ist tabu, keine Futterzusatzstoffe, Haltung der Tiere in Gruppen, Kälber erhalten Milch direkt von der Mutter.

Bio Ernte Steiermark. Das ist die Landesorganisation innerhalb des Verbandes Bio Austria. 2.100 steirische Landwirte wirtschaften nach strengen Bio-Richtlinien von Bio Austria. Oberstes Ziel: Erhalt der Lebensgrundlagen für alle.



Silvester – Glück für den Gaumen

Traditionell und doch einmal etwas anders! Bäuerliche Spezialitäten für den besonderen kulinarischen Rutsch ins Jahr 2025.

**Jeder kann ein Glückspilz sein**

Der Fliegenpilz darf natürlich nur aus Schokolade sein. Aber wer Pilze als kulinarische Besonderheit auf die Teller zaubern will, kann bei Familie Kirchsteiger in Vorau aus dem Vollen schöpfen.
vilawis.com

**Glück aus Germteig**

Kein Silvester ohne Schweinchen. Schließlich rüsseln sie das Glück ins neue Jahr. Himmlisch schmeckt dieser Traditions-Glücksbringer aus Germteig von Christine Thir, einer ausgezeichneten Germmehlspeisen-Spezialistin. Die Seminarbäuerin zaubert zudem auch süße Bischofstäbe.
thirzuliebe.at

Bis auf die letzte Schuppe

Warum zu Silvester nicht einmal Fisch auftischen? Der Liesingtaler Edelwels von der Aquafarm Temmel schmeckt hervorragend und lebt zu hundert Prozent frei von Mikroplastik und Antibiotika. Übrigens: Eine Fischschuppe in der Geldbörse verspricht reichen Geldsegen fürs neue Jahr.
aquafarm-temmel.at

**Prosit ohne Prozent**

Eine prickelnde Alternative für alle, die ohne Alkohol ins neue Jahr rutschen möchten oder zumindest zwischendurch ein alkoholfreies Glaserl genießen wollen: Kindersekt von Kober – der schmeckt nämlich auch den Erwachsenen gut.
aroniahof-kober.at



STEIRISCHER Kren

NASEN ROCK

Wir reiben Ihnen steirische Qualität unter die Nase.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
 Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

Ein steirischer Christbaum bringt **Harmonie** ins Haus

Duft von frischen Tannennadeln, beruhigendes Grün – ein steirischer Christbaum macht Weihnachten zum Wohlfühl-Fest.

Rot-weiß-rote Banderole.

Ein Garant für hochwertige Qualität von steirischen Christbaumbauern. ADOBE

Harmonisches Zusammensein im Kreise der Familie – so stellt man sich den Heiligen Abend vor. So gelingt er nur nicht immer und überall. Wenn sich Hektik und Stress breit machen, kann ein steirischer Christbaum im wahrsten Sinne des Wortes ein

Weihnachtswunder bewirken und für Entspannung und wohlige Atmosphäre sorgen. „Der frische Tannenduft und das satte Grün der Nadeln wirken beruhigend, lassen langsamer und tiefer atmen. Dazu tragen unter anderem die Terpene bei, die ein frischer Baum verströmt und die zudem auch das Immunsystem stärken“, bricht Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern eine Lanze für heimische Qualität.

Aber schon bevor er zum glanzvollen Mittelpunkt am Weihnachtsabend wird, kann der Baum schon zum stimmungsvollen vorweihnachtlichen Familienerlebnis werden. Dem Christkind helfen, mit Mama und Papa den Baum aussuchen gehen! Gemeinsam durch den Christbaumwald streifen, Tee trinken und bis in die Glieder kribbelige Vorfreude spüren – das ist Weihnachten! Kein Wunder also, dass sich fast drei Viertel der Steirerinnen und Steirer einen natürlichen Christbaum ins Haus holen und 60 Prozent diesen bei einem steirischen Christbaumbauern am Verkaufsstand oder direkt am Bauernhof kaufen.

SO HAT MAN LANGE FREUDE MIT DEM BAUM

Heimische Qualität. Ein steirischer Christbaum wird spät geerntet, kühl, schattig und windgeschützt gelagert – damit hat man schon einen sehr großen Vorteil. Nadeln verliert prinzipiell jeder Baum, doch Nordmann- und Kork-Tannen behalten ihre Nadeln am längsten

Im Freien lagern. Nach dem Kauf den Baum kühl, schattig und windgeschützt lagern. Einen Tag vor dem Weihnachtsabend ins Zimmer stellen.

Anschneiden. Bevor man den Baum in den Wasserständer stellt, nochmals zwei bis vier Zentimeter wegschneiden.

Netz. Christbaumnetz immer von unten nach oben öffnen.

Temperatur. Baum nicht zu nahe an Heizungen stellen. Je kühler der Raum und je höher die Luftfeuchtigkeit, umso besser.

Ständer mit Wasser. Ein Baum braucht zwei bis drei Liter Wasser pro Tag. Nachfüllen, sonst schließt er seine Zellen und saugt kein Wasser mehr an.



Martina Lienhart:

„Ein steirischer Christbaum ist pures Weihnachtsgefühl“

WERNER BEITEL

Qualität zählt.

Beim Kauf von Holz und Holzprodukten lohnt es sich generell, auf das PEFC-Zeichen zu achten. Dieses Gütesiegel garantiert, dass das Holz aus nachhaltiger Waldwirtschaft stammt.

