

# GENUSS auf steirisch



Es blüht und sprießt - wir feiern das Leben! Dafür passen das Familien-Oster-Package und der Muttertags-Brunch im Steiermarkhof einfach perfekt. Anfragen: [hotel@steiermarkhof.at](mailto:hotel@steiermarkhof.at)

## Frühling im Steiermarkhof

MONTAGE: PACHERNEGG/FUCHS



**SO KOMMT DER HASE ZUM EI**  
Einblick: Ein Tag aus dem Leben eines steirischen Legehennenhalters. **Seiten 2/3**



**DAS BESTE AUS DER HEIMAT**  
Köstliches steirischer Bäuerinnen und Bauern für den Osterkorb. **Seiten 4-7**



DANNER

**FRUCHT IN DER FLASCHE**  
Sie sind die besten Edelbrenner und Safthersteller der Steiermark. **Seiten 8/9**

**Happy Family** – das frühlingshafte Angebot für die gesamte Familie im Steiermarkhof in Graz. Übernachtung mit Frühstück in der Familiensuite, Willkommensgetränk für Groß und Klein und im Zimmer eine Osterüberraschung, die für leuchtende Kinderaugen sorgen wird. Tipp für den Muttertag: Muttertags-Brunch am 11. Mai – mit Live-Jazz und exklusivem Buffet aus der nachhaltigen „Grünen Linie“. Tel. 316/8050-7113 [hotel.steiermarkhof.at](http://hotel.steiermarkhof.at)

## EDITORIAL

## Reden wir miteinander



**Andreas Steinegger**  
Präsident der steirischen  
Landwirtschaftskammer

NADJA FUCHS

Für die traditionelle Osterjause direkt zum Bauern gehen oder im Supermarkt zu regionalen Spezialitäten greifen – das hat bei den Steirerinnen und Steirern Tradition. Vor allem auf Bauernmärkten oder in Hof- und Genussläden bekommt man nicht nur hochwertige bäuerliche Köstlichkeiten, da entsteht auch viel persönlicher Kontakt. Und im direkten Austausch gibt's für die Liebhaber bäuerlicher Spezialitäten jede Menge interessante Hintergrundinformation aus erster Hand. Umgekehrt erhalten die Bäuerinnen und Bauern von ihren Kunden wertvolle und wertschätzende Rückmeldungen zu ihren Produkten. Ein offenes Miteinander-Reden – davon profitieren beide Seiten. Dieses direkte Aufeinanderzugehen weiter zu fördern, ist mir ein großes Anliegen. Denn es hilft, die Kluft zwischen der Wirklichkeit auf den Höfen und dem oft verzerrten Bild der Menschen von der Landwirtschaft ein Stück weit zu schließen. Schulen sind und bleiben dagehend besonders wichtig. Denn Kinder sollen schließlich so früh wie möglich ein wirklichkeitsgetreues Bild von der Landwirtschaft bekommen. Die Steirerinnen und Steirer generell wieder verstärkt für die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern zu begeistern, ist mir ein Herzensanliegen – der Schlüssel dazu heißt reden, reden, reden!

## 4 Uhr

**Tagwache.** In den Ställen geht das Licht an, die Hühner werden sanft in den Tag geholt. Wasser trinken, erste Eier legen – einfach einmal wach werden.



## 5 Uhr

**Es gibt Futter.** Um fünf Uhr setzt sich die automatische Futteranlage in Gang – ein Vorgang, der alle zwei bis drei Stunden wiederholt wird.



# Im Hühnerstall stehen alle Zeichen auf Osterei

Wenn morgens um vier am Betrieb von Johannes Prem der Hahn kräht, weilen die meisten von uns wohl noch im Träumeland. Für seine Legehennen heißt es um diese Zeit allerdings schon Tagwache. „Da geht das Licht an und die Hennen können, nach Lust und Laune, damit beginnen, ihre Eier zu legen“, startet der Legehennenhalter den Einblick in seinen Tagesablauf.

**Und** der sieht meist so aus: „Um fünf Uhr läuft die automatische Fütterung an – die Hennen bekommen ein spezielles Legehennenfutter, das wir selber am Hof mischen. Nachdem wir drei



## GENTECHNIKFREIES FUTTER

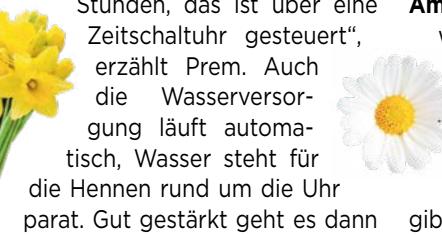
## Gutes Futter, gutes Ei.

In natürlicher Umgebung verbringen Hühner den Großteil des Tages mit Picken auf der Suche nach Körnern und Insekten. Das Futter für Legehennen besteht hauptsächlich aus Mais und Weizen, dazu kommen Sonnenblumenpresskuchen, eiweißreiche Sojabohnen sowie eine Mineralstoffmischung mit hohem Kalk- und Vitaminanteil. Zugekaufte Futtermittel müssen speziell zertifiziert sein, wenn sie nicht direkt von einem landwirtschaftlichen Betrieb stammen. Alle Betriebe setzen zudem freiwillig auf gentechnikfreies Futter.



**Osterzeit ist Eierzeit! Aber wie kommt so ein Osterei eigentlich zustande? Ein Blick in den Alltag eines Legehennen-Betriebes.**

Stallungen mit drei verschiedenen Altersgruppen haben, wird die Mischung individuell angepasst. Der Hauptanteil ist jedoch immer Mais. Die Fütterung wiederholt sich alle zwei bis drei Stunden, das ist über eine Zeitschaltuhr gesteuert“, erzählt Prem. Auch die Wasserversorgung läuft automatisch, Wasser steht für die Hennen rund um die Uhr parat. Gut gestärkt geht es dann für die meisten Hennen zum Eierlegen. „Zwischen vier und sieben Uhr ist die Hauptlegezeit – dann haben die Tiere ihr Tagwerk eigentlich schon erledigt. Jetzt kommt unser Einsatz“, schmunzelt Prem. Obwohl: „Meinen ersten Kontrollgang mache ich so um sieben. Ich schaue, ob mit der Füt-



terung alles funktioniert hat und ob noch irgendwo Eier liegen, denn gelegentlich legt eine Henne auch außerhalb der Standardzeit ihr Ei ab.

**Am Vormittag** ist die Legerei weitgehend abgeschlossen.

Die Eier wandern dann über ein Förderband zur Sortiermaschine. Prem: „Dort werden sie nach Größen und Gewichtsklassen sortiert – da gibt es Eier in XL, L, M und S. Und, ganz wichtig, sie werden automatisch gestempelt. Kein Ei verlässt ohne diese Stempelung den Betrieb (siehe unten!). Damit nur schöne, saubere Eier zur Packstelle wandern, legt Familie Prem auch selbst Hand an und sortiert



## SO GESUND IST DAS EI

## Hochwertiges Lebensmittel.

Eier sind regelrechte Kraftpakete und reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Allen voran aber sind sie der wichtigste Eiweißlieferant für den Körper – Eiweiß ist für den Aufbau und den Erhalt der Muskulatur ausschlaggebend. Die im Ei enthaltenen bioaktiven Substanzen wirken entzündungshemmend und der hohe Proteingehalt macht Eier zu guten Sättmachern.



## EI MUSS FARBE BEKENNEN

## Ostereier – schön, gut, sicher.

Für Ostereier gelten strenge Kriterien. Bereits vor dem Färben wird eine dokumentierte Qualitätskontrolle durchgeführt. Die Schale muss sauber, das Ei frisch und frei von Fremdgeruch sein. Für die verwendeten Farben gibt es klare Qualitätsvorschriften. Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Farbeiern darf maximal 42 Tage nach dem Legedatum betragen.



**4 bis 7 Uhr**

**An die Arbeit - Eier legen.** Zwischen vier und sieben ist Legezeit. Jede Henne legt idealerweise täglich ein Ei; im Alter sinkt die Legeleistung.

**11 bis 17 Uhr**

**Sortieren, packen, ausliefern.** Die Eier sind gelegt, jetzt wird sortiert - automatisch und handisch - abgepackt und dann geht's ab zum Kunden.

**19 Uhr**

**Nachtruhe.** Nach Frischluft- und Sonnenlichttanken im Freien und nach der letzten Fütterung geht das Licht wieder aus. Es wird still im Stall.



**Hühnerleben.** Da haben die Legehennen gut gackern! Bei Johannes Prem am Kulmlandbauernhof steht ihnen das ganz Jahr über ein Wintergarten mit viel Sonnenlicht und Frischluft zur Verfügung. Übrigens: Der Code am Ei verrät, woher das Ei kommt.

AMA

schmutzige und brüchige Eier mit etwas zu weicher Schale aus.

**Abgepackt** wird dann, erraten, wieder automatisch. „Da haben wir zwei Varianten. Die klassischen Zehnerpackungen und für die Gastronomie und Hotellerie kommen jeweils 30 Stück in den

Karton“, gibt der Legehennenhalter Einblick. Dann wird Johannes Prem zum Osterhasen, er liefert die „Prem'ium-Eier“ nämlich direkt vom Kulmlandbauernhof Prem an Supermärkte, Kaufhäuser, Bäckereien, Hotel-

**EIERDATENBANK UND DER CODE AM EI****Eierdatenbank.at**

Die Österreichische Eierdatenbank ermöglicht die Rückverfolgbarkeit von der Stempelung am Ei zum Legehennenbetrieb. Einfach Code am Ei inklusive Betriebsnummer eingeben. So kommt man zu Name und Anschrift des Legehennenhalters, wenn die Eier des Betriebs in der Österreichischen Eierdatenbank abgebildet sind und dieser mit der Veröffentlichung einverstanden ist.

**0-AT - Biohaltung**

Die Hennen haben im Stall und auf der Wiese viel Platz. Mindest-

tens ein Drittel ihres Lebens verbringen sie im Freien. AT steht für Österreich. Die danach folgende Nummer ist die jeweilige Betriebsnummer.

**1-AT - Freilandhaltung**

Die Hennen halten sich im Stall mit Einstreu und im Freien auf. Die Auslauffläche ist bei der AMA-Gütesiegel-Qualität mindestens acht Quadratmeter groß. Viel Platz zum Picken und Scharren also.

**2-AT - Bodenhaltung**

Die Tiere verbringen ihr Leben in einem großen Stall mit Sitzstangen, Nestern, Futteranlagen und Volieren auf mehreren Ebenen.

und Gastronomiebetriebe - und jetzt zur Osterzeit bringt er natürlich auch welche in die Färberei.

**Und was** machen seine Hennen derweil? Die genießen im Wintergarten und auf der grünen Wiese Frischluft, Sonnenlicht und tanken Energie für die nächste Eierrunde. Denn gelegt wird, vor allem in den jungen Jahren, so gut wie jeden

**KONTROLLE IST BESSER****Geprüfte Gütesiegel-Qualität.**

Eier mit dem AMA-Gütesiegel müssen bezüglich Herstellung, Kennzeichnung und Dokumentation strenge Kriterien erfüllen. Die Qualitätskontrolle für AMA-Gütesiegel-Eier geschieht direkt am Legehennenbetrieb, aber auch in der Packstelle, im Endverarbeitungsbetrieb und im Verteilerzentrum des Lebensmittelhandels. AMA-Gütesiegelkontrollen am Betrieb sind jederzeit unangemeldet möglich.



Tag. So wie auch täglich sortiert und abgepackt wird - auch am Sonntag. Ein Prozedere, das für Prem zwar Routine, aber nie Alltagstrott bedeutet: „Die Arbeit fasziniert mich immer aufs Neue. Vor allem die Technik, die dem Tierwohl und der Eierqualität heute mehr denn je zugute kommt.“ Um rund 16 Uhr macht Prem seine letzte Kontrollrunde, um 19 Uhr geht im Legehennenstall das Licht aus - bis morgens um vier der Hahn wieder kräht. Sprichwörtlich natürlich!

**OSTEREIER SIND GESECHEERT****Genügend Eier am Markt.**

Der (Oster-)Eierbedarf ist gesichert - dafür sorgen die mehr als zweieinhalb Millionen Legehennen. Sie machen die Steiermark auch zum Eierland Nummer eins in Österreich. Pro Kopf und Jahr genießen die Steirerinnen und Steirer übrigens 248 Eier, zu Ostern sind es im Schnitt acht Stück - am liebsten natürlich gefärbt.

# Für Ostern das Beste aus der Heimat!

**Wenn's um Osterspezialitäten geht, sind die Steirerinnen und Steirer Qualitätsfanatiker – da kommt nur Bestes aus der Region auf den Tisch und in das Osternest.**

**W**enn man weiß, woher es kommt, schmeckt es einfach besser! Klar, dass jetzt für Osterjause, Ostergeschenke und Osterausflüge die steirischen Bäuerinnen und Bauern mit ihrer einzigartigen

Qualität ganz hoch im Kurs stehen. Wer regional kauft, hat ja nicht nur die Sicherheit, das Beste vom Besten auf dem Teller zu haben, man tut damit ja auch der Umwelt Gutes, trägt zum Klimaschutz bei und sichert Arbeitsplätze in der Region. Alles klar, Osterhase?

## STEIRISCHE SCHMANKERL ZU OSTERN

### Auf zum Kremser-Greitbauer.

Gehört zu Ostern wie die Jause – ein Ausflug ins Grüne zu einer steirischen Buschenschank. Und wer da eine besondere Adresse sucht, fährt zu Kremser-Greitbauer, direkt am Beginn der Schilcherweinstraße am Dietenberg in Ligist. Warum? Großartige Weine, köstliche Jause und ein einzigartiger Ausblick. Geöffnet ist jeweils Samstag bis Dienstag ab 14 Uhr. Weinverkauf ganzjährig!

[kremser-wein.at](http://kremser-wein.at)



**Bäuerliche Spezialitäten mitten in Graz.** Die gesamte Vielfalt regionaler Produkte findet sich im Stadtbauernladen in der Grazer Hamerlinggasse – ideal also für den Ostereinkauf! Ob Köstlichkeiten wie

diverse Fleisch- und Brotsorten, Würstel, Eier Käse und Kren, Mathias Schweiger setzt auf ein hochwertiges und breites Angebot. Und das auch, wenn es um nette Überraschungen für das Osternest geht – Süßigkeiten wie Schokoladen, Eierlikör, bunt bemalte Dekoeier oder Getränke von Wein über Sekt bis Most – Regionalität und Qualität sind dem „Osterhasen“ garantiert. Praktisch: die Geschenkkörbe. [stadtbauernladen.at](http://stadtbauernladen.at)



## ZUR OSTERJAUSE STEIRISCHER WEIN



**Hohe Fruchtreiße.** Der Jahrgang 2024 verspricht kräftigere, physiologisch reife Weine mit ausgeprägter Fruchtaromatik auf Gebietsebene und Langlebigkeit bei den Orts- und Riedenweinen. Seit 1. März sind die Gebietsweine 2024 aus den DAC-Gebieten Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark erhältlich, ab 1. Mai folgen Orts- und Riedenweine. Insgesamt verspricht der Jahrgang 2024 etwas gehaltvoller zu werden und zeichnet sich durch hohe Reife, konzentrierte Frucht und eindrucksvolle Länge am Gaumen aus. Die Weine des aktuellen Jahrgangs werden neben reiferen Weinen auf der Präsentation des Steirischen Weines am 2. April in der Stadthalle Graz und ab Hof bei den Winzern und Buschenschänken zum Verkosten gereicht. [steiermark.wine](http://steiermark.wine)

## Heimische Gütesiegel-Qualität.

Steirischer Kren g.g.A. ist die köstliche und gesunde



Krönung einer traditionellen Osterjause. Wichtig beim Kauf: auf das EU-Gütesiegel achten, denn es garantiert Kren von bester Qualität aus der Steiermark.

[steirergemuese.at](http://steirergemuese.at)

## Knuspriger Genuss für den Osterhasen!

Die schokolierten Reiswaffeln von „SteirerREIS by Fuchs“ vereinen besten steirischen Reis mit zart schmelzender Schokolade. Perfekt zum Naschen und Verschenken. Hol dir dein Ostergeschenk auf [steirischerreis.at](http://steirischerreis.at)



## Wo guter Geschmack zu Hause ist...

Bei Eva und Johannes Zach in Pörlstein gibt es für die Osterjause ein herrlich flauschiges Osterbrot, eine saftige Pinze, Kürbiskernöl und unser einzigartiges „KÜMIX“ – Kürbis süßsauer eingekocht – darf auf dem Ostertisch nicht fehlen! Frische Produkte bitte vorbestellen! Mobil: 0664/1636639 [kernoel-zach.at](http://kernoel-zach.at)



FOTO: HUBERT URANJEK

**Perfekter Begleiter.**

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

[steirerkren.at](http://steirerkren.at)



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

**Verwurzelt in Tradition, gewachsen mit Leidenschaft.**

Seit den 1950er-Jahren ist der Lendlhof in der Oststeiermark in Familienhand und wird mit viel Herzblut bewirtschaftet. Hochwertiges Bio-Fleisch direkt ab Hof - vorbestellen und beste Qualität aus nachhaltiger, biologischer Landwirtschaft genießen! Unter der Marke Zapfenwerk wurde der einzigartige Latschenkieferlikör „Latschelei“ auf den Markt gebracht - ein weiteres hochwertiges Bio-Produkt. [derlendlhof.at](http://derlendlhof.at)



**Vielfältigkeit und Produktsicherheit.** Im Familienbetrieb „Wein und Genuss URBI Buschenschank“ gibt es verschiedene

köstliche Osterfleischspezialitäten von den hofeigenen Schweinen. Vervollständigen kann man den Festtisch außerdem mit selbstgebackenem Brot, verschiedenen Weinen und Säften. [urbi.at](http://urbi.at)



**Was für ein Genuss!** Ob Schinken, Lendbratl oder Osterkrainer - bei Familie Scherr in Fernitz stammt alles aus eigener landwirtschaftlicher Produktion. Und das schmeckt man. Die Köstlichkeiten gibt es täglich am Kaiser-Josef-Platz (6 bis 13 Uhr) und freitags am Bauernmarkt in Liebenau (12 bis 17 Uhr) zu kaufen. Auszeichnung zum „Speckkaiser“ mit gekochtem Frikandeau und Gold für Osterkrainer bei der Wieselburger Messe (Bild).

Tel. 0664/8677271



**... und die Zeit steht still.**

In der Buschenschank Haider in Vockenberg, nahe Stubenberg am See, findet man bei einer Jause und guten Tröpferln zurück in eine entschleunigte Welt. Der denkmalgeschützte Glojachhof lädt zum Träumen ein. Herrlich: am Südhang der Altruine Schieelleiten gereifte Weine verkosten! Tischreservierung unter Tel. 0650/3250892. [facebook.com/glojachhof](http://facebook.com/glojachhof)

**Die Evolution der Fleischkultur.**

In unserer Fleischmanufaktur erzeugen wir feinsten Genuss für den Ostertisch vom Schwäbisch Hällischen Hausschwein: feinster Osterschinken, Geselchtes handgesalzen und mild über Buchenholz geräuchert, traditionell hergestellte Krainer, Natur-Geselchtes ohne Nitrit-Pökelsalz, Geräuchertes von Rind und Lamm. Und wo gibt es all diese Spezialitäten? Direkt bei unserem Osterstand am Hauptplatz in Deutschlandsberg oder in unserer Filiale in Graz-Andritz. [kollar-goebi.at](http://kollar-goebi.at)



BILDER: KRISTOFERITSCH,  
ADOBE, ADOBE KI, MUSCH,  
ALMENLAND, DANNER,  
PRIVAT

**REITER'S BAUERNSPEZIALITÄTEN - DA LIEGT DER OSTERHASE GOLDRICHTIG**

**Gut.Besser.Reiter.** Am Ostertisch soll nur allerbeste steirische Fleischqualität landen? Da kann man sich ganz auf Familie Reiter in Heiligenkreuz am Waasen verlassen. Vom Osterschinken über Osterkrainer bis hin zu Frischfleisch reicht das hochwertige Angebot, in dem viel Know-how, Tradition und Leidenschaft für die Arbeit stecken. Das schlägt sich auch immer wieder in vielen Auszeichnungen nieder. Allein bei der steirischen Selchfleischprämierung 2024 hat Familie Reiter fünf Goldene erhalten - für den Osterschinken, die Osterkrainer, den Hamburger, die Knoblauchstangerl und den Götzauer Schinkenspeck. Öffnungszeiten in der Karwoche: Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr, Tel. 0660/7347362 [hofladen-reiter.at](http://hofladen-reiter.at)



# In den Osterkorb das Beste von

Jeder Bissen ein Stück Tradition in unvergleichlicher Qualität. Kein Wunder, dass die Steirer für ihre Osterjause am liebsten den direkten Weg zum Bauern nehmen.

O sterschinken, Würstel, Osterbrot, Eier, Kren, Bauernbutter, Käse - es geht einfach nichts über eine klassische steirische Osterjause! Und da lassen sich die Feinschmecker auf keinerlei Kompromisse ein; für diesen kulinarischen Höhepunkt kommt nur das Beste vom Besten auf den Tisch. Oder besser gesagt in den Osterkorb.

„Keine Zeit im Jahr ist deshalb stärker mit Traditionen und bäuerlichen Spezialitäten verbunden als Ostern. Die klassische Osterjause fehlt in so

gut wie keinem Haushalt. Und für diese Köstlichkeiten wird auch ganz auf Nummer sicher gegangen und gleich der direkte Weg zum Bauern gewählt“, betont Marianne Reinegger, Direktvermarktungs-Chefin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Sie empfiehlt deshalb: „Um genau die gewünschten Stücke zu bekommen, am besten rechtzeitig beim Bauern seines Vertrauens



100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)

© Stefan Kristofitsch, Adobe Stock

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



# Korb kommt nur in unseren Bauern



„Die vielen Rückmeldungen auf ihre Produkte sind für die Bäuerinnen und Bauern Bestätigung, Motivation und auch Motor zur Weiterentwicklung.“

**Marianne Reinegger, LK-Steiermark**

vorbestellen.“ Da kauft man nämlich gleich einen Korb voller Vorteile ein. Reinegger: „Gerade bei der Herstellung der Oster-Spezialitäten arbeiten Betriebe gerne mit Rezepten, die teils seit Generationen Tradition haben – etwa bei den Gewürzmischungen für das Fleisch oder bei den Zutaten für das Osterbrot. Darin steckt letztlich auch das Geheimnis für den einzigartigen individuellen Geschmack, der die bäuerlichen Spezialitäten von industrieller Massenware unterscheidet.“

**Aber schon der Einkauf** wird für die Genießer zu einem immer beliebteren Ritual. Da wird ausgesucht, gustiert und allerhand Inter-

ressantes direkt bei und mit den Bäuerinnen und Bauern ausgetauscht – Wissenswertes rund um Zutaten, Herstellung oder Tierhaltung quasi aus allererster Hand. Die Leute schätzen es, dass sie zusätzlich zum bäuerlichen Produkt auch Information mitgeliefert bekommen“, macht Reinegger Gusto.



**Eine ideale** Orientierungshilfe beim Osterjausenkauft sind übrigens die Ergebnisse der jährlichen Spezialitäten-Prämierung. Reinegger: „Die Elite stellt sich diesem Qualitätstest Jahr für Jahr – holt sich damit Bestätigung und Ansporn zur Weiterentwicklung. Wenngleich das Entscheidende letztlich natürlich die Rückmeldungen der Feinschmecker sind.“ Bei der jüngsten Prämierung haben übrigens besonders die landwirtschaftlichen Fachschulen aufhorchen lassen und Top-Ergebnisse erzielt. Damit ist der bestens gefüllte Osterkorb wohl auch für die Zukunft gesichert.



## KUNSTVOLLE ZIERDE FÜR DIE OSTERSPEISEN

### Weihkorbdeckerl – ein Stück Tradition.

Keine Fleischweih ohne die Leinen-deckerln mit den traditionellen Symbolen in unterschiedlichen Varianten – dem Christus-Monogramm IHS, dem Lamm als Symbol für Christus, der Fahne für den Sieg des Lebens über den Tod.



## LANDESSIEGER FÜR DEN OSTERKORB



**Osterkrainer,** Buschenschank und Weingut Annemarie und Rosina **Grabin**, Labuttendorf, Tel. 03184/2324



**Osterschinken, Karreespeck**  
Buschenschank Margret Schneeberger, Heimschuh, Tel. 03452/83934



**Karree (Mulbratl),** Buschenschank Josef und Maria **Matzhold**, Fehring, Tel. 0664/969 3712



**Osterpinze, Striezel, Ölsaatenbrot**  
Monika und Bernhard Sommer, Buch-St. Magdalena, Tel. 0664/529 3023



**Osterbrot,** Landwirtschaftliche Fachschule Grottenhof, Graz, Tel. 0316/28 15 610



**Bauernbutter,** MilchHofer – Stefan Hofer, St. Radegund Tel. 0664/5608774



**Hartkäse,** Weizer Schafbauern, Mitterdorf an der Raab, Tel. 03172/30370



Einfach diesen QR-Code scannen und auf der Suche nach den besten Spezialitäten die Liste der Ausgezeichneten durchforsten.

**LANDESSIEG EDELBRAND**

**Brenner-Elite.** Sie haben bei der Landesprämierung auf ganzer Länge überzeugt.



**Sechsfacher Landessieg**  
für die „Über-Brenner“ Günter und Robert Peer  
FISCHER, DANNER



**So sehen Sieger aus! Ob hochprozentig oder ganz ohne Alkohol - die steirischen Obstveredler zaubern die pure Frucht in die Flasche.**



W o man nichts Gutes reingibt, kann nichts Gutes rauskommen. Einwandfreies Obst ist also das Um und Auf für einen guten Saft“ – und damit hat Hermann Kochauf, der wie das Mostgut Kuchlbauer bei der Saft-Landesprämierung einen Dreifachsieg einfahren konnte, schon sein größtes Erfolgsgeheimnis verraten. Dazu kommen noch: „Jahrzehntelange Erfahrung gepaart mit moderner Technik sowie Fingerspitzengefühl und zu guter Letzt wohl auch ein Stückchen Glück.“

**Etwas, das** Georg Thünauer, Obstbau-Referent in der Landwirtschaftskammer, voll unterschreiben kann: „Der Höhenflug der steirischen



„In jeder einzelnen Flasche steckt bestes heimisches Obst, hohes Fachwissen und viel Leidenschaft für die Arbeit.“

**Georg Thünauer, LK-Obstreferent**



Saft- und Edelbrand-Hersteller ist vor allem ihrem großen fachlichen Können und ihrem kompromisslosen Qualitätsfanatismus zuzuschreiben. Die Top-Qualität, die sie in die Flasche bringen, ist mit internationaler Industrieware einfach nicht zu vergleichen. Deshalb lässt unsere steirische Obstveredler-Szene ja auch immer wieder aufhorchen – und das nicht nur in der Hei-

mat, sondern vermehrt auch international.

**Und auch** bei der jüngsten Landesprämierung haben die weiß-grünen Säfte und Edelbrände die Gaumen der Jury Purzelbäume schlagen lassen. Hunderte Produkte wurden nach Geschmack, Geruch, Frucht, Typizität, Sauberkeit und Harmonie verkostet und getestet. Thünauer: „Bei den Edelbränden gab es bis zum Schluss ein enges

**LANDESSIEGER EDELBRAND**

**Sechsfach-Landessieger:** 1 Edelbrennerei Günter und Robert **Peer**, Wagna, „Kronprinz Rudolf“, „Winterbirne“, „Kriecherl“, „Zwetschke“, „Alte Zwetschke in Holz“, „Vogelbeere“

**Doppel-Landessieger:** 2 Weingut **Paschek**, Arnfels, „Maschanzker Apfelbrand“, „Himbeer Brand“ 3 Familie **Hainzl-Jauk**, Frauental/L., „Kürbiskernlikör“, „Zirberl“ 4 Destillerie **Hochstrasser**, Mooskirchen, „Williamsbirnenbrand Select“, „Zwetschkenfruchtsaftlikör“

**Landessieger:** 5 Obstbau Familie **Berger**, Anger, „Marille Holz“ 6 Obsthof **Brandl**, Markt Hartmannsdorf, „Marille“ 7 Obsthof **Singer**, Untertiefenbach, „Gravensteiner Apfeledelbrand“ 8 **Mannas Spirits** Manufaktur, Kalwang, „Steira Gin“ 9 Edelbrände **Weber**, St. Oswald ob Eibiswald, „Jonagold Apfelbrand“ 10 Weingut und Edelbrände Otmar **Trunk**, Leutschach, „Zigarrenbrand Zwetschke“ 11 Edle Tropfen **Selinschek**, Weinburg/Saßbach, „Muscat Bleu“ 12 Markus und Daniela **Holzer**, Vorau, „Weichselbrand“ 13 Renate und Josef **Kolar**, Großklein, „Muskateller Tresterbrand im Eichenfass“ 14 Rupert **Hütter**, St. Ruprecht an der Raab, „Muskateller Tresterbrand“ 15 **Schuster's** Edelbrände, St. Stefan/Rosenthal, „Bio Hirschbirnen Brand“ 16 **Semlitsch** Naturprodukte, Klöch, „Tresterbrand“ 17 Weingut **Felberjörgl**, Kitzeck, „Quitte“

# Saft und Edelbrand: Das ist die Oberliga



Kopf-an-Kopf-Rennen, bis die Landessieger in 25 Kategorien bekanntgegeben werden konnten. Dominiert haben zwar wieder Klassiker wie Apfel, Marille, Zwetschke oder das steirische Tradition-Kriecherl, doch es tun sich vermehrt neue spannende Nischen in der dynamischen Brenner-Szene auf. So etablieren sich in den letzten Jahren immer mehr auch in Holz gereifte Brände sowie alkoholärmere Liköre.“

**Edelbrand- und Saftgenießer** schätzen neben der hohen regionalen Qualität übrigens besonders auch den persönlichen Kontakt mit den Herstellern. Mit jeder Flasche, die vom Bauern in die Hand des Kunden wandert, wird auch viel Wissenswertes mitgeliefert – ein saftiges Extraplus!

## NUR DAS IST ECHTER STEIRISCHER SAFT

**Die reine Frucht.** In den Produkten der steirischen Saftmacher steckt zu hundert Prozent hochwertiges Obst. Direktsäfte sind nichts als reine Frucht und nur durch schonende Erhitzung haltbar gemacht. Es werden weder Zucker, Wasser noch Aromen beigesetzt.

**Die beste Qualität.** Die Zeiten, in denen minderwertiges Obst zu Saft verarbeitet wurde, sind längst vorbei. Die qualitäts-fanatischen steirischen Obstveredler verwenden nur hochwertigste Ware - Motto: Nur wenn man etwas Gutes reingibt, kann etwas Gutes rauskommen!

**Die klare Kennzeichnung.** Ein steirischer Qualitätsssaft ist mit einem Blick auf das Etikett klar zu erkennen – Name und Adresse des Produzenten machen Herkunft und Hersteller jederzeit rückverfolgbar.



## LANDESSIEGER SAFT

**Dreifach-Landessieger:** 1 Mostgut **Kuchlbauer**, Voralu, „Apfelsaft naturtrüb“, „Apfel-Karottensaft“, „Apfel-Aroniasaft“ 2 Bio Fruchtsafthof **Kochauf**, Gleisdorf, „Apfel-Johannisbeersaft“, „Birnensaft“, „Birnennektar“

**Landessieger:** 3 Apfelhof **Schneeflock**, Weiz, „Pfirsichnektar“ 4 Aroniahof **Kober**, Ilz, „Kinder Sekt“ 5 Biohof **Jandl**, Gersdorf an der Feistritz, „Bio Erdbeernektar“ 6 Kulmlandobsthof **Reisenhofer**, Preßguts, „Apfelsaft Jonagold klar“ 7 Obstbau **Macher**, Weiz, „Himbeer Sirup“ 8 Obsthof **Handler**, Wagerberg, „Apfel-Holundersaft“ 9 Obsthof Stefan **Pöschl**, St. Marein/Graz, „Apfelsaft klar“ 10 Streuobsthof **Weissenbacher**, Allerheiligen im Mürztal, „Apfel Eistee“ 11 Weingut **Jöbstl**, Gamlitz, „Traubensaft rot“ 12 Weingut **Tschermonegg**, Leutschach/Weinstr., „Weißen Traubensaft“

## LANDESSIEG SAFT



## DAS STECKT IM IMPORTSAFT

**Konzentrate aus dem Tetrapack.** Bei diversen Säften aus Fruchtkonzentraten, wie man sie beispielsweise aus dem Tetrapack kennt, lohnt sich ein kritischer Blick. Diese Konzentrate stammen allen voran nämlich weitgehend aus dem Ausland. Die verwendeten Früchte werden durch starkes Erwärmen eingedickt, dabei verdampft das Wasser und es geht viel vom Fruchtaroma verloren. Übrig bleibt lediglich eine zähflüssige, karamellartige Masse mit einem sehr hohen Zuckergehalt. Dieses Konzentrat wird dann auf langen Transportwegen nach Österreich gebracht, hier mit Wasser wieder rückverdünnt und mit diversen Aromen versehen. Diese Mischung wird dann als Saft – aus Fruchtsaftkonzentrat – abgefüllt.



**Prämiert.**  
QR-Code scannen und alle Landessieger sowie Gold- und Silber-Betriebe und die „Ausgezeichneten“ finden.

NACHVOLLZIEHBARE  
HERKUNFT



DAS HAT EINEN WERT.

[amainfo.at](http://amainfo.at)



DANNER

# Heuer gibt's das beste Kernöl aller Zeiten

**Landesprämierung 2025 überrascht selbst profunde Kenner: absolutes Top-Ergebnis für das „Grüne Gold“.**

Noch nie zuvor hat es für unser „Grünes Gold“ so viele hervorragende Bewertungen gegeben“, zeigt sich Franz Labugger, Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, überwältigt über das Ergebnis der heurigen Landesprämierung.

Und das, obwohl jedes der mehr als 500 eingereichten Produkte auf Herz und Nieren geprüft wurde. „Vier Tage lang haben sich die Profivorkoster Zeit genommen, um die Kürbiskerne mehrfach und anonym zu verkosten und genauestens unter die Lupe zu nehmen“, gibt Reinhold Zötsch, Verkostchef und Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl,

Einblick in das durchaus strenge Verfahren (siehe unten!). Aber das garantiert, dass letztlich wirklich nur luppenreinste Qualität ausgezeichnet wird.

**Umso größer** die Freude darüber, dass heuer so viele Kernoöl wie noch nie mit Bestnoten ausgezeichnet wurden. Zötsch: „Unglaubliche 89 Prozent erlangten die Gold-Auszeichnung „Prämiertes Steirischer Kernölbetrieb 2025“. Fast zwei Drittel der Kernoöl konnten sogar die absolut höchste Punktzahl, die im Rahmen der Landesprämierung erreicht werden kann, für sich verbuchen.“

**Läuft also** wie geschmiert für das steirische Kürbiskernöl? „Durchaus! Und

dieses Ergebnis wird wohl auch wieder zu einem weiteren Bekanntheitsschub beitragen“, verweist Zötsch auf ein aktuelles Marktforschungsergebnis: „Demnach hat das steirische Kürbiskernöl mittlerweile bereits einen österreichweiten Bekanntheitsgrad von knapp 70 Prozent. Das ist sensationell. Die wichtigsten Kriterien beim Kauf sind übrigens Qualität, Regionalität und die Tatsache, dass es sich um ein bürgerliches Produkt handelt. Da punkten wir voll.“

Und Franz Labugger hat für die Kernölliebhaber eine weitere erfreuliche Meldung: „Das steirische Kürbiskernöl wird immer beliebter, die Anbauflächen werden daher weiter steigen.“ Wahrlich grün-goldene Aussichten!



## 25 EN SUITE-PRÄMIERUNGEN

**Meisterleistung.** Folgende Betriebe wurden durchgehend 25 Jahre lang prämiert: **Josef Reiter-Haas** (l.) mit Gattin **Anita**, (4. v. l.) Wildon | **Erich und Gabriele Kern**, Bad Gleichenberg | (2. u. 3. v. l.) **Claudia und Karl Friedrich** (3. und 2. v. r.), Kalsdorf bei Graz | **Josef Berghofer** (r.), Kürbiskernprodukte KG, Kalsdorf bei Graz

## NUR MIT BANDEROLE

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



## SO LIEF DIE KÜRBISKERNÖL-LANDESPRÄMIERUNG 2025



### Strenge Prüfung für beste Ergebnisse.

Da geht nichts durch, was nicht im wahrsten Sinne des Wortes luppenrein ist. Für die Landesprämierung gelten höchste Qualitätsansprüche, daher werden die Kernoöl einem überaus strengen Prüfverfahren unterzogen. Rund hundert Expertinnen und Experten saßen in der Jury, sie testeten vier Tage lang in mehreren Durchgängen die 505 eingereichten Kernoöl – natürlich anonym. Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz standen dabei auf dem Prüfstand. Zudem musste jedes Kernoöl einer Laboranalyse standhalten. Übrigens: Für einen Liter Kernoöl braucht es rund 2,5 Kilo Kürbiskerne.



**Wissenschaft  
belegt  
Artenreichtum  
im heimischen  
Wald**

# Bewirtschafteter Wald steckt voller Leben

GEORG OTT, PIXABAY, ROMAN MUSCH, KK

Rund 61 Prozent der Steiermark sind mit Wald bedeckt und prägen die Schönheit der Kultur und Naturlandschaft des Landes. So vielfältig wie die unterschiedlichen Landschaftsbilder sind die unverzichtbaren Funktionen, die der Wald als Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraum erfüllt.

**Der heimische** nachhaltig bewirtschaftete Wald ist unverzichtbar für eine lebenswerte Zukunft. Er bindet CO<sub>2</sub>, schützt die Artenvielfalt und liefert wertvolle nachwachsende Rohstoffe.

**Durch die vielfältigen** Leistungen wird der Wald zum Symbol eines umweltfreundlichen Wandels. Das Prinzip der Nachhaltigkeit verbindet wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer und sozialer Verantwortung. Artenreiche Wälder ebnen den Weg zu einer Symbiose von Natur und Wirtschaft. Die stoffliche und energetische Nutzung des nachwachsenden Rohstoffs Holz wird dabei zum Schlüssel im globalen Kampf gegen den Klimawandel. Für den nachwachsenden Roh-



„Gemeinsam für die Vielfalt der steirischen Wälder“.

**Stefan Zwettler**

Forstchef, Landwirtschaftskammer Steiermark

stoff Holz gibt es ebenso keine Alternative wie für das Ökosystem Wald als maßgeblicher Raum für biologische Vielfalt.

**Klimaschutz** und regionale Wertschöpfung sind kein Gegensatz, sondern Teil der Lösung. Die Aufgaben, die damit verbunden sind, sind von ungeahnter Vielfalt und müssen in einer stabilen Balance gehalten werden. Neben dem Erhalt klimafitter Wälder, der biologischen und genetischen Vielfalt an Pflanzen und Tieren, der Holznutzung und Rohstoffversorgung, der Jagd und dem Wildtiermanagement, dem Schutz vor Naturgefahren, der Wasserversorgung, dem Katastrophenmanagement bei Windwurf und Borkenkäfer, der Klimawandelanpassung und der Besucherlenkung und vielem mehr ist der Wald ein bedeutender Arbeitgeber für die gesamte Wertschöpfungskette Holz. Rund

70.000 Menschen erzielen in der Steiermark daraus ein Arbeitseinkommen.

**Einladung** für Interessierte. Vielfalt im Wirtschaftswald und Biodiversitätsforschung – die Landwirtschaftskammer Steiermark lädt interessierte Personen in die Forstliche Ausbildungsstätte Pichl nach St. Barbara im Mürztal zu kostenfreien Schulungen ein. Wissenschaftlich fundierte Eindrücke und praxisorientiertes Wissen werden vermittelt.

**DAS STECKT IM WALD**

**Vielfalt.** Studie am Forstgut Pichl brachte sensationelle Funde von bereits verschwundenen sowie völlig neuen Tier- und Pflanzenarten im nachhaltig bewirtschafteten Wald zutage. Insgesamt wurden 3.000 Arten entdeckt.

**Waldland.** Die „Grüne Mark“ ist zu 62 Prozent mit Wald bedeckt. Diese Flächen gehören insgesamt 34.063 Waldbesitzern.

**Zuwachs.** Pro Jahr wächst unser Wald um 8,9 Millionen Festmeter; geerntet werden jährlich 5,2 Millionen Festmeter.

**Luftreiniger.** Ein Baum filtert bis zu 100 Kilo Staub pro Jahr aus der Luft und sorgt für natürliche Kühlung.

**Produktionswert.** Liegt in der steirischen Forst- und Holzwirtschaft bei fünf Milliarden Euro, österreichweit sind es 12 Milliarden.

**PEFC GÜTE-SIEGEL**

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

