

GENUSS auf steirisches

Samstag,
21. Juni 2025
stmk.lko.at



Was für Weine!

Landesweinprämierung 2025:
Dreifach-Landessieger Familie Ulrich (hinten)
und Doppelsieg für das Weingut Felberjörgl

DAVID KRENN/LK, GRAZ TOURISMUS/TOM LAMM



BROT LIEGT IM TREND

Brotkonsum steigt – und beim Kauf hilft jetzt das AMA-Gütesiegel.

Seite 5



MOST IN ALLER MUNDE

Schnelles Glaserl oder edler Speisenbegleiter – steirischer Most liegt im Trend.

Seite 9



GEMÜSE AUF DIE TELLER

Knackig, frisch, bunt und gesund – jetzt ist Zeit für Sommergemüse.

Seite 11

DIE BESTEN DES LANDES

Die Landessieger 2025 sind gekürt! Neben renommierten Weinbauern haben auch neue Namen aufhorchen lassen. Die Winzer laden zum Verkosten in ihre Betriebe und Buschenschänken – die Tropfen können auch im Paket bestellt werden.

Seiten 6/7

EDITORIAL

Bauern pflegen
unser Land

Andreas Steinegger
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer
NADJA FUCHS

Der Sommer ist da – Ferien und Urlaub stehen vor der Tür. Viele genießen ihre freie Zeit jetzt wieder gerne in der schönen steirischen Natur – beim Wandern, Walken oder einfach beim Entspannen. Verständlich!

Weniger bewusst ist dabei jedoch, dass gepflegte Almen, Weiden und Wiesen das Ergebnis harter Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern sind. Sie sorgen dafür, dass unsere reizvolle Landschaft nicht verwildert und verwaldet. Beim Mähen auf steilen Hängen muss da trotz moderner Technik oft auch noch mit der Sense Hand angelegt werden. Ohne diesen Einsatz würde die attraktive Kulturlandschaft über kurz oder lang verbuschen – und damit ginge die Anziehungskraft des ländlichen Raumes als Kraftquelle und Erholungsraum verloren.

Gäbe es die fleißigen steirischen Bäuerinnen und Bauern nicht, würde übrigens alleine diese Pflege der Grünlandflächen und Almen der öffentlichen Hand jährlich 224 Millionen Euro kosten.

Eine unglaubliche Leistung also, die unsere Bäuerinnen und Bauern für eine schöne Kulturlandschaft erbringen – und damit für alle, die sie nützen und genießen. Auch dafür sollte man beim Wandern oder Walken ein Auge haben.

In diesem Sinne: Einen erholsamen Urlaub in der schönen Steiermark!

Was steirische Bauern uns jetzt „servieren“

Die Speisekammer Steiermark ist prall gefüllt! Gemüse, Obst, Grillspezialitäten, Wein, Most und Co. – die Liebhaber regionaler und saisonaler Köstlichkeiten können jetzt ganz aus dem Vollen schöpfen! Und das ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, das tut auch unserem Wohlbefinden und unserer Gesundheit gut!

Denn: „Regionale, saisonale und frische Lebensmittel haben eine hohe Dichte an Inhaltsstoffen, die ideal für jene Menschen sind, die unmittelbar in dieser Region leben. Und genau das ist für die Gesundheit von großer Bedeutung“, betont Sandra Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz. Das zeigt sich übrigens auch an den sogenannten „Blauen Zonen“, jenen Regionen auf der Welt also, in denen es besonders viele Hundertjährige gibt. Diese Menschen greifen nämlich so gut wie ausschließlich auf frische Lebensmittel zurück, die in ihrer Umgebung wachsen, sie können mit ihnen umgehen, diese begreifen und zubereiten. Holasek: „Bei uns in Österreich ist der Wert der Lebensmittel für unsere Gesundheit hingegen oft zu wenig bewusst.“ Ausschlaggebend für viele gesunde Lebensjahre bis ins hohe Alter, so die Expertin, sei übrigens auch die Achtsamkeit beim Essen: „Es ist schlecht, wenn man sich den ganzen Tag über durchsnackt. Gesundheitsfördernd ist vielmehr ein achtsames, bewusstes Essen, für das man sich Zeit nimmt.“

„Saisonal essen – Geschmack, auf den man sich freut. Und Freude ist Lebensqualität.“

Elisabeth Pucher-Lanz,
Diätologin

Wie aber gesund, frisch und regional essen, wenn man tagsüber nicht zuhause ist? Wie selbst kochen, wenn man oft erst spät am Abend nach Hause kommt? Da liegt die Lösung jetzt im neuen Essens-Trend „Meal Prep“! Und das

bedeutet ganz einfach, dass man seine Mahlzeiten selbst zu- und vor allem vorbereitet (siehe rechts!). „Statt zu Fast Food zu greifen oder sich unterwegs Snacks zu kaufen, nimmt man sein gesundes Essen aus saisonalen und regionalen Zutaten einfach von zuhause mit“, erklärt Diätologin Elisabeth Pucher-Lanz. Das geht einfacher als man glaubt. Denn: „Man kocht nur einmal, hat aber gleich das Essen für mehrere Tage. Suppen oder Eintöpfe können in Gläser gefüllt, zugeschraubt, im Kühlschrank aufbewahrt und dann bequem mit in die Arbeit genommen werden. Hülsenfrüchte, Getreide und Gemüse der Saison schichtet man in ein Glas mit etwas Dressing – fertig ist das gesunde Menü. Aus dem restlichen Getreide, etwa der Hirse, ein süßes Dessert mit Beeren und Joghurt für den nächsten Tag zaubern.“ Außerdem: „Meal Prep“ ist eine wunderbare Möglichkeit, den Heißhunger auf gesunde Weise zu stillen – man kommt nach Hause und hat sofort etwas Gutes griffbereit. Gleich ausprobieren!

SAISONKALENDER GEMÜSE

	Jän.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Buschbohnen, Stangenbohnen												
Brokkoli												
Chinakohl												
Endivie												
Gurken												
Grazer Krauthäuptel												
Karfiol												
Kohlrabi, Radieschen												
Kürbis												
Paprika, Pfefferoni, Paradeiser												
Porre												
Spezial-Salate (Lollo Rosso, ..)												
Spargel												
Spinat, Vogelsalat												
Zucchini												
Steirische Käferbohnen, Karotten, Kohlgemüse, Kraut, Steirischer Kren, Rote Rüben, Zwiebel - ganzjährig!												

Hochsaison für regionales Obst und Gemüse! Es schmeckt, ist gesund und eignet sich ideal für den neuen Ess-Trend „Meal Prep“.

So wie es mir schmeckt

Ideal an „Meal Prep“ – man bereitet sich sein Lieblingsessen nach Lust und Laune vor. Sowohl was die Zutaten als auch die Menge angeht. In frischer regionaler Qualität.

Leichtes Gemüse und Obst

Blattsalate, Kohlblätter oder Spinat sollten nicht fehlen! Damit empfindliches Obst knackig bleibt, kommt es in den oberen Bereich. Ebenso wie gedünstete Pilze.

Hartes Gemüse

Ideal für den Boden: zuerst ein Dressing dann knackig hartes Gemüse wie Gurken, Sellerie, Fenchel oder Zwiebel.



ISTOCK

Toppings

Den Abschluss bilden verschiedene Kräuter, Sprossen, Samen, und Nüsse oder etwas gehobelter Käse – für das pikante Tüpfchen auf dem „i“.

Eiweiß und Gemüse

Regionales, saisonales Gemüse passt immer! Für den Proteinkick sollte man aber auch Hülsenfrüchte, gekochtes Fleisch, geräucherten Fisch, gekochte Eier, Sojaprodukte wie Tofu oder Edamame sowie verschiedenen Käse in den Lieblingssalat schichten.

Kohlenhydrate

Getreide wie Buchweizen, Polenta, Dinkelreis, gekochte Bohnen und Kichererbsen sorgt für herzhaften Biss im Jausenglas.

KURZ ERKLÄRT



Elisabeth Pucher-Lanz
Diätologin, LK Steiermark
LK

Was versteht man unter „Meal Prep“?

PUCHER-LANZ: Der Begriff steht für „meal preparation“, also Mahlzeiten vorkochen – statt zu Fast Food oder ungesunden Snacks zu greifen.

Welche Vorteile hat das?

Viele! Es spart Zeit und Geld, man verschwendet keine Lebensmittel, man hat immer ein gesundes, selbst zubereitetes Essen. Und wer selbst kocht, weiß, was er isst.

Wie funktioniert's?

Größere Mengen einkaufen und vorkochen. Suppen oder Eintöpfe in Gläser füllen, im Kühlschrank aufbewahren – für das schnelle Essen am Arbeitsplatz oder Abend. Oder: Gekochte Hülsenfrüchte, Hirse, Saisongemüse in ein Glas schichten. Restliche Hirse mit Beeren zu einer Nachspeise verarbeiten.

SAISONKALENDER OBST

	Jän.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Apfel												
Birne												
Brombeere												
Erdbeere												
Heidelbeere												
(Sommer-)Himbeere												
(Herbst-)Himbeere												
Kirsche												
Marille												
Pfirsich, Nektarine												
Ribisel, schwarz												
Ribisel, weiß/rot												
Stachelbeere												
Weichsel												
Zwetschke, Pflaume												
Ringlotte, Mirabelle												

DIE FRISCHE KOCHSCHULE

In den „Frischen Kochschulen“ in Graz, Feldbach und Leoben gibt es Kochkurse mit und Infos zu regionalen, saisonalen Lebensmitteln. Tipps:

Kräuter und Blüten zu Saft, Marmelade, Chutneys verarbeiten. Feldbach, 25. Juni, 17 bis 21 Uhr.

Gemüsekuchen. Bunt und gesund. Graz, Steiermarkhof, 27. Juni, 17 bis 21 Uhr.

Ab Juli neue Angebote online!



QR-Code scannen – für Details, Anmeldung, Angebote

Steirische Bäuerinnen und Bauern zaubern den Geschmack des Sommers auf den Gaumen.

Sommer schmeckt nach **Steiermark**



Sommer, Sonne, Steiermark! Dank der vielen Bäuerinnen und Bauern, die mit Leidenschaft, Erfahrung und fachlichem Know-how Lebensmittel in höchster Qualität herstellen, können Feinschmecker jetzt aus dem Vollen schöpfen. Ob frisches Obst und Gemüse, fruchtige Weine oder Grillspezialitäten – gerade im Sommer ist das Angebot phänomenal. Da kann man nur sagen: Das Leben ist ein Genuss, bei uns in der Steiermark!

MIT HERZ UND GESCHMACK

Hausgemachtes Brot, selbsterzeugte Fleischspezialitäten und Qualitätsweine. Ruhige Lage, entspannte Atmosphäre – das perfekte Genusserlebnis! Ein Buschenschank mit Herz und Geschmack!
Öffnungszeiten: Freitag ab 15 Uhr, Samstag und Sonntag ab 14 Uhr. Im Juli auch montags ab 17 Uhr.
Wir freuen uns!

urbi.at



SO-FRÖHLICH

Am Reishof Fröhlich gibt es passend zur Salatsaison zwei neue Produkte! Den SO-Fröhlich Reis-Essig, ein Allrounder für (Salat-)Speisen und den SO-Fröhlich Reis-Balsam-Essig, ein geschmacksintensiver Essig mit natürlicher Süße. Eine Bereicherung für jede Küche!
so-froehlich.at



LASST UNS ANGRILLEN

Grillspezialitäten aus der Feinfleischmanufaktur Kollar. Schwäbisch-Hällisches Schwein – eigene Zucht, Angusrind und Almochsen – Dry aged Steaks, Special cuts wie Flank, Skirt und Spidersteak, Lamm- und Kalbfleisch von Bauern aus der Region – aus Weidehaltung. Hausgemachte Grill- und Bratwürste, wie Salsiccia. Zu finden sind all diese Köstlichkeiten bei Kollar am Hauptplatz in Deutschlandsberg oder in der Filiale in Graz-Andritz.
kollar-goebl.at



SO SCHMECKT DER SOMMER

Prickelnder Sekt, Sonne im Gesicht, Lebensfreude im Glas – so schmeckt der Sommer in der Steiermark! Perfekt gekühlt, elegant, mit feiner Perlage. Besonders Momente besonders feiern – mit Vulkanlandsekt.
vulkanlandsekt.at



PICKNICK IM WEINGARTEN

Bei traumhafter Aussicht die selbstgemachte Jause und ein gutes Flascherl Wein vom Weingut Hack-Gebell genießen – ein Erlebnis für alle Sinne. Es gibt aber auch herrlich gefüllte Picknick-Körbe für ein unvergessliches Picknick im Weingarten! Übrigens auch ein ganz tolles Geschenk – also gleich einen Gutschein bestellen!
hack-gebell.at



Schmeckt.
AMA-Gütesiegel
für Brot und
Gebäck – garantiert
kontrollierte regionale
Qualität vom Korn bis
ins Brotregal!

AMA

Jeder Bissen ein Stück Heimat und Qualität

Die Steirer lieben ihr tägliches Brot – am besten schmeckt's in AMA-Gütesiegel-Qualität.

Ein herzhafter Biss in ein gutes Stück Brot oder in eine knusprige Semmel – so beginnt für viele Steirerinnen und Steirer ein guter Morgen. Kein Wunder! Jeder Bissen Brot und Gebäck bedeutet ja auch ein Stück Tradition, Kulturgut und Heimat. Ein Lebensgefühl also und einen Genuss, den man von Kindheitstagen an verinnerlicht hat. Deshalb ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass der Brotkonsum hierzulande stetig steigt. Sowohl beim Umsatz als auch beim Absatz konnten Brot und Gebäck im Vorjahr zulegen. Im Schnitt isst laut

Gesellschaft für Konsumforschung jeder Steirer rund 35 Kilo Brot und 13,5 Kilo Gebäck im Jahr. Und da wird, wie aus einer AMA-Erhebung hervorgeht, am liebsten zu klassischem Schwarzbrot gegriffen. Wichtigste Kriterien für die Kaufentscheidung sind dabei das Aussehen, gefolgt von einer knusprigen Kruste. Knapp jeder Vierte schaut zudem auch genau, was in seinem Brot und Gebäck steckt – also auf die Zutaten.

Geschmacks- und Qualitätsbewusste orientieren sich da praktischerweise am AMA-Gütesiegel Brot und Gebäck! „Es wird mittlerweile als eine überaus wichtige Orientierungshilfe für Qualitätsstandards gesehen“, betont AMA-Marketingmanager Moritz Forster. Denn: „Mit dem AMA-Gütesiegel können

sich Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf von Brot und Gebäck, aber auch Mehl, darauf verlassen, dass das verwendete Getreide aus geprüfter Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft stammt.“ (Siehe unten!) Das AMA-Gütesiegel berücksichtigt alle Produktions- und Vermarktungsstufen.



Moritz Forster:
AMA-Gütesiegel Brot und Gebäck ist beliebte und verlässliche Einkaufshilfe

AMA

Heißt: garantiert kontrollierte regionale Qualität vom bäuerlichen Betrieb über Abnehmer, Mühlen und Bäckereien bis hin zum Bäcker und Lebensmittelhandel. Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel findet sich sowohl direkt auf abgepackten Brot- und Gebäckwaren wie auch deutlich sichtbar im Gebäck- und Backbereich des Lebensmittelhandels.

WISSEN IN KLEINEN BISSEN

Brot ist in aller Munde

Die Steirerinnen und Steirer greifen vermehrt zu Brot und Gebäck – zu mehr als einem Drittel wird dabei klassisches Schwarzbrot gekauft. Am beliebtesten ist Roggenbrot – vor allem bei älteren Menschen. Jüngere tendieren eher zu helleren Varianten wie Weißbrot oder Toast. Letzteres macht generell einen beachtlich hohen Anteil, konkret 27 Prozent, am Brotverkauf aus und steht nach Schwarzbrot an zweiter Stelle.

Mehl ist eine glatte Sache

Ob in Brot, Gebäck oder Nudeln, ob als Bindemittel für Saucen oder zum Kuchenbacken – Mehl fehlt in keiner heimischen Küche. Im Schnitt kauft jeder Haushalt 14 Kilo im Jahr; überwiegend aus Weizen und mit dem Vermahlungsgrad glatt.

Gütesiegel ist Klimaschutz

Das AMA-Gütesiegel für Brot und Gebäck steht nicht nur für Regionalität, sondern auch für Nachhaltigkeit und Biodiversität. Mit der Teilnahme leisten die Landwirte einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und zur Erhaltung der Biodiversität. 6.600 Ackerbaubetriebe aus ganz Österreich sind mit an Bord.

BEI GETREIDE, MEHL, BROT UND BACKWAREN AUFS AMA-GÜTESIEGEL SCHAUEN

Mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnete Produkte gewährleisten durchgängige Produktion in Österreich: gesät – gepflegt – geerntet – verarbeitet – verbacken in Österreich.

Wird unter dem AMA-Gütesiegel produziert, werden Produktionsstandards erfüllt, die über das übliche Maß hinausgehen.

Das AMA-Gütesiegel schafft eine klare qualitative Abgrenzung zu Getreide und Ackerkulturen aus anderen Ländern und macht eine hohe Produkt- und vor allem Produktionsqualität sichtbar.

Mit dem AMA-Gütesiegel hat der Konsument nun auch bei Brot und Gebäck ein ihm bereits bekanntes und geschätztes Erkennungsmerkmal für hohe österreichische Qualität zur Hand.



Weingut **Burger**, Gschmaier,
Tel. 03386/8602,
Kategorie
Welsch-
riesling:
Welsch-
riesling



Weingut **Koller**, Kitzack im
Sausal, Tel. 03456/3563,
Kategorie
Weiß-
burgunder:
Weiß-
burgunder
DAC



Weingut **Grabin**, Labuttendorf,
Tel. 03184/2324, Kategorie
Morillon:
Morillon
DAC



Weingut **Bockmüller**,
Tel. 03182/2534,
Sauvignon
blanc:
Sauvignon
blanc DAC



WEINGUT DES JAHRES/DREIFACHLANDESSIEGER

Weinhof **Ulrich**, St. Anna/Aigen, Tel. 03158/2290,
Kategorie Sauvignon blanc ortstypisch: Sauvignon blanc
St. Anna DAC, Kategorie
Riedenwein Burgunder:
Chardonnay Ried Tamberg DAC,
Kategorie Riedenwein Sauvignon
blanc: Sauvignon blanc Ried
Hochstraden DAC



Ein Prost auf o Weine der Ste



BROSCHÜRE BESTELLEN

Viele Infos und alle Adressen.

„Die besten Weine der
Steiermark 2025“ nennt sich
die Begleitbroschüre zur
Landesweinbewertung - mit
vielen Infos sowie Namen und
Adressen der Semifinalisten
und Finalisten. Bestellen:
weinbau@lk-stmk.at.

QR-Code
scannen und
Broschüre
runterladen



Es gibt immer einen Grund für
einen Besuch bei einem steir-
ischen Weinbauern oder
einer steirischen Buschenschank.
Doch momentan drängt sich das
förmlich auf: Die Landessieger
2025 sind da! Und da haben sich
wieder Tropfen an die Spitze ka-
tapultiert, die man als Weinlieb-
haber einfach nicht versäumen darf.

Was Martin Palz, Wein-Chef der
Landwirtschaftskammer Steier-
mark, besonders freut: „Es haben
Arrivierte genauso aufhorchen
lassen wie der eine oder andere
neue Name. Das macht diese Lan-
desbewertung so wertvoll - für
Weinbauern wie auch für Wein-
liebhaber. Vor allem Junge haben
die Chance, sich im Wettbewerb
den Eliten zu stellen. Für die Kon-
sumenten wird dank neuer Na-
men das Angebot noch breiter
und attraktiver und mit dem Sieg
renommierter Betriebe haben sie
die Bestätigung für beständige
Qualität in der Hand.“ Insgesamt
haben heuer übrigens 350 Produ-

„Steirischer Wein
steht für Genuss
und Geselligkeit.“

Martin Palz
Weinbaudirektor

zenten ganze 1.685 Weine ins
Rennen geschickt. 286 Tropfen
schafften den Sprung ins Semifi-
nale, 108 davon erreichten das
Finale. Eine professionelle Jury
aus Weinbauern, Weinakademi-
kern, Wein-Sommeliers und Fach-
leuten hat schließlich die 18 Lan-
dessieger ermittelt.

Mit dem Weingut Ulrich gab es
sogar einen Dreifachsieger, das
Weingut Felberjörgl fuhr einen
Doppel-Landessieg ein. Die
Ulrichs holten zudem zum dritten
Mal den Titel „Weingut des
Jahres.“

Generell zeichnet sich der 2024er
durch eine hohe physiologische
Reife aus; er ist rund, mild und ex-



traktreich am Gaumen - ein Jahr-
gang mit kräftigerem Alkohol und
besonders langer Haltbarkeit.

Am besten aber, man überzeugt
sich gleich einmal selbst. Denn:
„Wir wollen den Genuss direkt vor
Ort und damit den Kontakt zwis-
chen Weinbauern und Weinlieb-
habern wieder forcieren. Weil
Weingenuss einfach ein Gesamt-

Weingut **Perner**, Ehrenhausen,
Tel. 0664/5115631,
Kategorie
Scheurebe:
Sämling 88



Der Peiserhof, Ferien.Wein.Gut,
Eibiswald, Tel. 0664/4151856,
Kategorie
Schilcher:
Schilcher-
DAC



Schilcherweingut **Friedrich**, St.
Stefan/Stainz, Tel. 03463/81252,
Kategorie
Schilcher Orts-
& Riedenwein:
Schilcher Ried
Pirkhofberg
DAC



Weingut **Marko**, Ehr-
Tel. 0664/4608721, k
Burgunder
ortstypisch:
Morillon
Ehren-
hausen DAC



ar, Wildon,
Kategorie



Weingut **Adam-Lieleg**,
Leutschach a. d. W.,
Tel. 0650/
8435120,
Kategorie
Muskateller:
Muskateller
DAC



Weinhof **Tomaschitz/Gustoplatzl**,
Klöch, Tel. 0664/4248228,
Kategorie
Traminer/Ge-
wurztraminer:
Gelber
Traminer
Klöch DAC



DOPPELLANDESSIEGER

Weingut **Felberjörgl**, Kitzack im Sausal,
Tel. 03456/3189, Kategorie Riesling:
Riesling Ried
Höchleit'n DAC,
Kategorie
Prädikatswein:
Welschriesling
Beerenauslese



Die besten Steiermark



So sehen Sie- ger aus!

Große Bühne
für die besten
Weine der
Steiermark in
der Grazer
Seifenfabrik.
Und ein alljähr-
licher Fixpunkt
für Liebhaber
der steirischen
Tropfen

DAVID KRENN

paket aus guten Weinen, regiona-
len Speisen in gemütlichen Bu-
schenschänken, schöner Land-
schaft und Geselligkeit ist. Wein
mit Mehrwert also“, macht Palz
Gusto auf einen Besuch in den
steirischen Weinbauregionen.
Dort wird mittlerweile ja auch ein
überaus vielfältiges Rahmenpro-
gramm serviert – von klassischen
Tagen der Kellertür über Picknicks

in der freien Natur bis zu Club-
bings und Themenpartys. Palz:
„Weingenuss und Gesellschaft ge-
hören einfach zusammen. Das
zeichnet das Weinland Steiermark
ja auch seit jeher aus.“

Ebenso wie eine laufende, zeitge-
mäßige Entwicklung. Und so findet
sich in der Region mittlerweile für
jeden Geschmack etwas – von

urig bis luxuriös. Die Gäste lieben
diese Vielfalt. Und: „Sie greifen
gerne zu Unbekanntem, entde-
cken gerne Neues, stehen zu ihren
eigenen Vorlieben“, gibt Palz Ein-
blick. Na dann – die Tropfen sind
gefüllt, die Kellertüren stehen of-
fen!

Auch möglich: Die Finalistenwei-
ne im Onlineshop bestellen:

shop.buschenschank.at

enhausen,
Kategorie



Sekt Anna, St. Anna/Aigen,
Tel. 0664/1305812, Kategorie
Sekt:
Burgunder
Sekt Brut



Weinbau **Labanz**, Oberhaag,
Tel. 03455/6172,
Kategorie
Blauer
Zweigelt:
Blauer
Zweigelt-
Barrique



Weinhof **Deutsch**, Mitterdorf/
Raab, Tel. 03172/38266,
Kategorie
Rotwein
Vielfalt:
Cuvée
Deep
Purple



INTERVIEW

Auf ein Glaserl beim Winzer



Martin Palz
Weinbaudirektor
Landwirtschaftskammer
LK

Ihr Resümee zur Landeswein- bewertung 2025?

MARTIN PALZ: Arrivierte
Weinbauern haben ihr Können
wieder bewiesen, aber es
haben auch viele neue Namen
aufhorchen lassen. Das spricht
für die Vielfalt und Dynamik
der steirischen Weinbranche.

Was zeichnet den Jahrgang 2024 besonders aus?

Bedingt durch die sehr hohe
physiologische Reife der Trau-
ben sind die Weine sehr rund,
mild und extraktreich – und
vor allem auch sehr haltbar.

Wohin bewegt sich die steirische Weinszene zurzeit?

Ganz stark in Richtung höchst-
e Qualität; Mengen werden
hingegen reduziert. Auch der
persönliche Kontakt zwischen
Weinbauern und Weinliebha-
bern wird forciert – mit einem
Besuch am Betrieb bekommt
der Wein ja auch ein Gesicht.
International will man eine
noch größere Rolle spielen;
Deutschland bleibt der größte
Absatzmarkt, auch Skandina-
vien entwickelt sich gut.

Einfach saugut – grillen mit steirischem Schweinefleisch

Die Griller glühen – und da schwören eingefleischte Feinschmecker jetzt vermehrt auf spezielle Teile vom Schwein.

Was lange Zeit nur dem Rind zugeschrieben wurde, liegt mittlerweile auch beim Schweinern groß im Trend: Edle Schnitte von Porterhouse über T-Bone bis Tomahawk für den ultimativen Grillgenuss. Denn: „Von der Anatomie her ist der Rückenteil des Schweines nicht viel anders als der vom Rind, aus dem ja die begehrten Stücke wie Rumpsteak oder Ribeye gewonnen werden“, macht Fleischsommelier und Grillprofi Georg Nickl Lust auf das Grillvergnügen rund ums Schwein.

Das einzige Geheimnis dahinter: Der spezielle Schnitt! Grillprofis setzen nämlich auch beim Schwein auf Cuts, wie man das vom Rind längst kennt. Nickl:

„Porterhouse oder Tomahawk lassen sich ideal auch vom Schweinen heraus schneiden und in entsprechender Dicke auf dem Grill zu herrlichen Genüssen verarbeiten.“ Auch was die Kerntemperatur angeht, tut sich Neues: Entgegen der lang gängigen Meinung muss Schweinefleisch näm-

lich keinesfalls völlig durchgegrillt werden. Im Gegenteil: „Ein gutes Porterhouse vom Schwein sollte innen unbedingt noch rosa sein. Dafür darf man mit der Kerntemperatur allerdings gerade einmal knapp an die 60 Grad gehen.“

TIPPS VON GRILLMEISTER GEORG NICKL

Hochwertiges Fleisch! Regel Nummer eins für ein gelungenes Stück Grillfleisch – zu steirischem Qualitätsschwein greifen.

Fettrand am Fleisch lassen! Es verbessert den Geschmack, das Fleisch bleibt saftiger.

Nicht marinieren! Teile nur salzen. Wenn, dann kurz vor dem Fertigwerden Marinade.

Kurz grillen, lange rasten! Gutes Schweinefleisch darf und soll innen noch zart rosa sein.



WERNER KRUG



Klar und frisch – Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. besticht mit neuem Web-Auftritt.

Auf die Website gehen, Nummer eingeben, die sich auf der Banderole befindet, und blitzschnell erfahren, von welchem Betrieb das Öl stammt, bei welcher Mühle es verpresst wurde und wo die Kürbiskerne angebaut wurden – das ist eine der Vorzüge der neuen Website von Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Mit dieser Transparenz vom Feld bis zur Flasche kann sich jeder Konsument sicher sein, ein hochwertiges, regionales Produkt in den Händen zu halten.

Klick dich zum Kürbiskernöl!

Neu ist auch der Service rund um die Betriebs- und Produktsuche – ideal für alle, die ein besonderes Geschenk mit Herkunftsgarantie suchen. Mit wenigen Klicks ist man bei mehr als 2.500 Betrieben und regionalen Spezialitäten.

Information zur Herkunft, interessante Einblicke in die Herstellung und Tipps zur vielfältigen Verwendung – die neue Seite ist leicht zu bedienen, übersichtlich aufgebaut und ermöglicht auf einfache

Weise einen Rundumblick in die Welt des steirischen Kürbiskernöls“, macht Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Gusto.



Also: auf **steirisches-kuerbiskern-oel.eu** gehen oder QR-Code scannen





Das sind die Sieger der Landesbewertung Most und Cider 2025: Thomas **Boden**, St. Peter am Ottersbach, mit „Aurelius Red“, Christian **Weissensteiner**, Genussmsthof Veitlbauer, Weißenbach/Enns, mit „Rubinette“, Günter und Sonja **Brunner**, Ilz, mit „Apfellini“, Martin und Hanna **Mausser**, Hitzendorf, Doppellandessieg mit „Ilzer Rosenapfel“ und „Eisapfel“, David **Kargl**, Kühbreinmost, Gaal, mit „Kühbrein Friedrich Braeburn“ (v. l.).

**Höchste Qualität,
wenig Alkohol, frisch
und vielfältig – Most
ist das neue Kult-
getränk der Jugend.**

Sommer, Sonne und ein leichtes Glaserl **Most**

STEIRISCHER MOST - ELEGANTE LEICHTIGKEIT

Moderat im Alkohol. Leichter Trinkgenuss mit fünf bis acht Volumsprozent.

Im Trend der Zeit. Vor allem für die Jugend ein Lifestyle-Getränk.

Top Qualität. Steht dem Wein heute um nichts mehr nach.

Breites Geschmacksprofil. Von gerbstoffbetont bis fruchtig-spritzig.

Handwerk mit Know-how. Mostmacher sind erfahren und top ausgebildet.

Technisch perfekt. Most entsteht heute unter Einsatz modernster Technik.

Geprüfte Qualität. Ersichtlich an der staatlichen Prüfnummer auf der Flasche.

Qualitäts-Siegel. Die staatliche Prüfnummer garantiert, dass hundertprozentig steirische Spitzen-Qualität in der Mostflasche ist.



„Most ist ein modernes Lifestyle-Getränk auf höchstem Qualitätsniveau.“

Georg Thünauer,
LK-Obstbaureferent

Most ist ein ganz großes Thema und aus meiner Küche nicht wegzudenken“, schwärmt Küchenmeister und Käsesommelier Ferdinand Bauernhofer vom neuen Trendgetränk vieler Steirerinnen und Steirer. Und betont: „Die große Vielfalt macht ihn auch bei mehrgängigen Menüs zu einem hervorragenden Speisenbegleiter.“ In seiner LÖKE Kochschule in Lödersdorf serviert Bauernhofer seinen Gästen zudem zu jedem Tropfen auch Geschichten über Produzenten und

Entstehung dazu. „Durch meine Freundschaft zum Mostspezialisten Michael Pörtl wird da mein Wissen laufend erweitert – wir verkosten, besprechen, schmecken. Mit den hochwertigen steirischen Mostsorten hat man wirklich etwas ganz Großes im Glas. Das wissen auch die Gäste immer mehr zu schätzen“, erzählt der Küchenmeister.

Diese Qualität hat sich auch bei der Landesbewertung Most und Cider wieder eindrucksvoll gezeigt. „Die stei-

rischen Mostproduzenten schaffen es Jahr für Jahr, ein Qualitäts-Schäufchen nachzulegen. Die Produkte, die für die heurige Prämierung eingereicht wurden, sind der beste Beweis dafür“, zeigt sich LK-Obstbaureferent Georg Thünauer begeistert. Ebenso wie vom Perfektionsdrang und der Leidenschaft der Mostproduzenten, die sich laufend weiterentwickeln – sowohl was das Handwerk und die Kellertechnik als auch das innovative Marketing angeht. Und er sieht auch in der intensiven Vernetzung, landesweit wie mittlerweile auch international, ein Geheimnis für den Erfolg.

Was Most übrigens bei der Jugend so beliebt macht, sind der geringe Alkoholgehalt, die jugendliche Frische und die große Geschmacksvielfalt. Thünauer: „Der Apfel ist zwar das Traditionsobst, aber auch Birne, Stein- und Beerenobst rücken für Fruchtweine immer mehr in den Mittelpunkt. Vor allem beim Cider finden sich so spannende Varianten wie Apfel-Weichsel. Sommerlicher Trinkgenuss ist garantiert!

Ferdinand Bauernhofer
serviert edle Moste zu seinen Mehrgang-Menüs

NADJA FUCHS



Mehr zum Thema **Brot & Gebäck** ...
Jetzt auf **amainfo.at**



NACHVOLLZIEHBARE

HERKUNFT



Das hat einen Wert.



Warum Fisolen öfter auf den Teller kommen sollten und was die frisch-bunte Palette an regionalem Sommergemüse so köstlich und gesund macht.

Fisolen – ein köstliches Paket voller Gesundheit

Wenn es um Vielfalt geht, sind die steirischen Gemüsebauern einfach unschlagbar. Gerade jetzt im Sommer können Feinschmecker und Gemüseliebhaber im wahrsten Sinne des Wortes aus dem Vollen schöpfen. Ein Gemüse wird da übrigens gerne unterschätzt – die Fisole! Ja, das sind diese wunderbar grünen Stangerl, die Oma gerne mit Butter und Brösel zubereitet hat und die so herrlich knackig zwischen den Zähnen quietschen!

„Die Fisole ist als Hülsenfrucht eine ganz wichtige Eiweißquelle und mit nur einer Portion deckt man zudem die Hälfte des empfohlenen täglichen Ballaststoffverzehrs“, unterstreicht Sandra

Holasek, Ernährungswissenschaftlerin an der MedUni Graz, den hohen ernährungsphysiologischen Wert dieses Gemüses (siehe links!). Den verdankt die Fisole auch ihrem hohen Gehalt an Saponinen, einem sekundären Pflanzenstoff. Holasek: „Saponine wirken krebshemmend, antimikrobiell und cholesterinsenkend. Sie verlangsamen die Verdauung von Stärke und wirken damit blutdrucksenkend. Die Fisole fördert durch den hohen Ballaststoffgehalt außerdem die Darmbewegung, Verdauung und Sättigung. Polyphenole in der Schale stärken das Immunsystem und verbessern die Darmflora“.

Wie übrigens die gesamte Palette an jungem Sommergemüse, die jetzt zur Verfügung steht – direkt vom Bauern, aus dem Bauernladen oder vom Bauernmarkt. Absolut frisch und in höchster regionaler Qualität ist es nämlich am gesündesten und allerbesten. Also: Viel Spaß und Genuss beim bunten Treiben auf dem Gemüseteller!



Sandra Holasek
Ernährungswissenschaftlerin
MedUni Graz
HARRY SCHIFFER

BUNT IST G'SUND

Paradeiser. Ein Knaller für das Auge und dank des sekundären Pflanzenstoffs Lycopin auch antioxidativ, gefäßschützend und immunsystemstärkend.

Paprika. Viel Vitamin C und im gelben stecken Carotinoide – sie halten die Zellen jung und sorgen für eine gesunde Magenschleimhaut.

Salat. Chlorophyll verleiht ihm lebendiges Grün, schützt aber auch vor oxidativem Stress, gibt Energie und wirkt entgiftend.

Radieschen. Reich an Vitamin C und Senfölen, die der Verdauung gut tun, kalorienarm.



Das Land Steiermark
→ Lebensressort

DAS ALLES STECKT IN STEIRISCHEN FISOLEN

Viele Sorten. In der Steiermark kennt man Fisolen oder Buschbohnen auch als „Bohnscharln“. Es werden zahlreiche Sorten und Formen kultiviert. Die Hülsen können gelb, grün-rot-violett gestreift bis schwarzviolett sein.

Wertvoller Inhalt. Mit 2,4 g Eiweiß pro 100 g sind Fisolen besonders hochwertige Eiweißlieferanten. Sie enthalten zudem viele B-Vitamine, Folsäure, Kalzium und entzündungshemmende Saponine sowie Ballaststoffe.

Vielseitige Verwendung. Vor dem Verzehr immer kochen – so lange, dass sie noch zwischen den Zähnen quietschen! Verwendet werden die jungen Hülsen in Suppen, Eintöpfen als Salat, Beilage oder „abgeschmalzen“ als Hauptmahlzeit.



FISOLENGULASCH – VEGETARISCH, MIT FLEISCH ODER WÜRSTELN

Zutaten, 4 Personen: 1 kg frische Fisolen, 2 große Erdäpfel, 2 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, 2 EL Öl, 2 EL Paprikapulver edelsüß, ein Schuss Essig, 2 EL Paradeisermark, 1 Liter Gemüsebrühe – ersatzweise auch Wasser, 1 Becher Sauerrahm, 2 EL Mehl, Petersilie, Majoran, Kümmel, Lorbeer, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Fisolen putzen, in 2 cm große Stücke schneiden, Erdäpfel schälen und würfeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl anrösten. Mit Paprikapulver bestreuen, mit Essig ablöschen. Paradeisermark unterrühren. Fisolen, Erdäpfel, Gewürze dazugeben, kurz anrösten, mit Wasser aufgießen, ca. 30 Minuten fertig köcheln. Sauerrahm mit Mehl verquirlen und unterrühren. Wahlweise mit Würsteln oder Geselchtem verfeinern.



STROBL BAU/KINDERGARTEN STRALLEGG



Gelingen. Im neuen Kindergarten von Strallegg fühlen sich 60 Kinder pudelwohl.

Holz sei dank! Kindergarten Strallegg – heimelig für die Kinder und Schmuckstück für den Ort.

Unser Kindergarten ist voll cool

Es ist hier voll cool. Und schön. Und ich treffe meine Freunde und kann Puppen spielen. Und es gibt eine super Bauecke! Wenn Kinder von „ihrem“ neuen Kindergarten in Strallegg erzählen, dann kommen sie unweigerlich ins Schwärmen. Genauso wie Kindergartenleiterin Sonja Doppelhofer: „Die Räume sind groß und hell, da fühlen sich die Kinder sichtlich wohl. Und für das Team ist es einfach ein traumhaft schöner Arbeitsplatz.“ Und auch bei der Strallegger Bevölkerung löst der neue Kindergarten Be-

geisterung aus. „Er ist ein Schmuckstück für den gesamten Ort. Wir sind eine walddreiche Region, das Holz passt einfach perfekt ins Ortsbild“, freut sich Bürgermeisterin Anita Feiner.

Da kann man also nur auf Holz klopfen und sagen: absolut gelungen! Insgesamt stecken übrigens ganze 360 m³ Holz in diesem eingeschobigen Bauwerk in Massivholzbauteile. Dabei kamen unter anderem Brettspertholzplatten aus Fichtenholz sowie Lärchenholz für die Fassade zum Einsatz.



„Die Verwendung von Holz ist die beste Investition in die Zukunft unserer Kinder.“

Andreas Steinegger
Landwirtschaftskammer-Präsident

Die Stiegen wurden zur Gänze aus Brettspertholz und Brettschichtholz hergestellt, für die drei Satteldächer wurden Brettspertholz-Sichtplatten verwendet. All das sorgt für eine natürliche Optik und für eine beruhigende, heimelige Wirkung.

Ein weiteres schönes Beispiel für den Mehrwert von Holz – es schafft wohlige Atmosphäre, ist wichtiger CO₂-Speicher, Klimaschützer und sichert Arbeitsplätze“, bricht LK-Präsident Andreas Steinegger eine Lanze für den nachhaltigen Baustoff Holz.



Ich gehe total gerne in den neuen Holz-Kindergarten – er ist so cool und da kann

man ganz viel spielen. Theresa: Und ich mag ihn gerne, weil ich hier meine Freunde treffe und weil ich mit Puppen spielen kann.

Anna-Lena (6), Theresa (5)



Ein Traum, kann ich zu meinem Arbeitsplatz nur sagen. Wir als Team genießen die

hellen, freundlichen Räume und die Wohlfühl-Atmosphäre im neuen Kindergarten – wie natürlich auch die Kinder. Einfach wunderschön!

Sonja Doppelhofer, Leiterin



Es ist superschön im neuen Kindergarten – ich gehe in die blaue Gruppe. Und die blaue

Gruppe ist größer. Da kann man nämlich oben auch noch spielen – und ich spiele da am allerliebsten mit den bunten Click-Bausteinen.

Niklas (6)



Der Kindergarten war ein Herzensprojekt von mir – der Neubau ist jetzt ein absolutes

Schmuckstück im Ort, das nicht nur die Kinder, sondern alle Bewohner begeistert. Holz passt einfach wunderbar zu uns.

Anita Feiner, Bürgermeisterin

DER STEIRISCHE WALD WIRD LAUFEND GRÖßER

62 Prozent der Steiermark sind mit Wald bedeckt. Damit ist die Steiermark das walddreichste Bundesland Österreichs. **1,014** Millionen Hektar beträgt die steirische Waldfläche in konkreten Zahlen. **4,02** Millionen Hektar sind es österreichweit. **571** Hektar Waldfläche wachsen in der Steiermark im Schnitt pro Jahr dazu. **2024** ist die steirische Waldfläche in einer Größe von **950** Fußballfeldern gewachsen; österreichweit um **4.762** Fußballfelder. Zum Vergleich: In Brasilien wurde in dieser Zeit Tropenwald im Ausmaß von **44.100** Fußballfeldern zerstört.

PEFC-GÜTESIEGEL

Garantie für Nachhaltigkeit.

PEFC ist das führende Siegel für nachhaltige, aktive, klimafitte Waldbewirtschaftung und Holzverarbeitung. Produkte mit diesem Siegel stammen aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung und nachhaltiger Produktion.

