

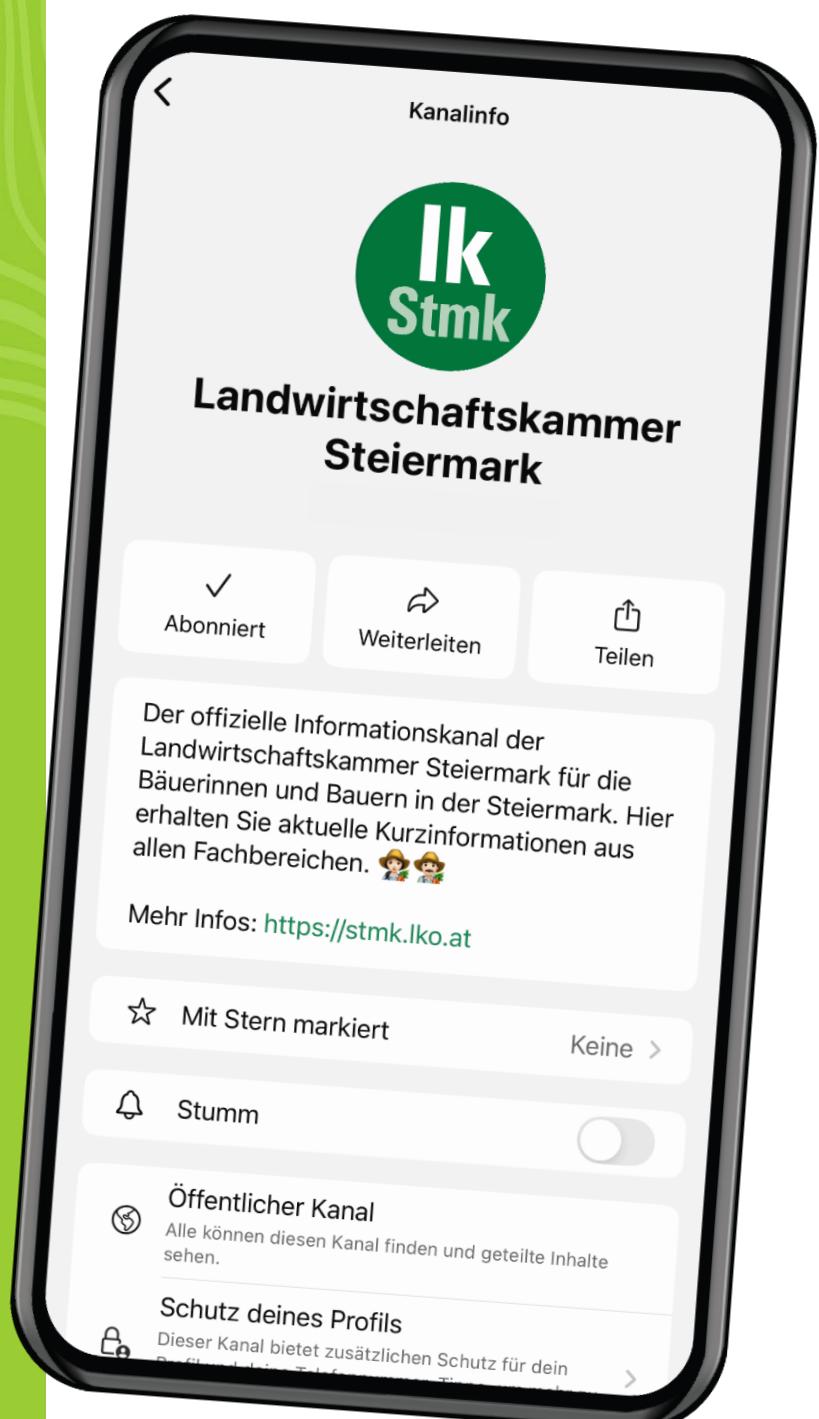


St LANDWIRT SCHAF

wid
II

Radio/Fernsehen

WhatsApp Kanal



Tag der Paradeiser 1/3

→ [Zum Beitrag](#)

ORF



Rot wie die Liebe – süß wie das Leben

Das beliebteste Gemüse in der Steiermark ist – den Verkaufszahlen nach – die Paradeiser.

Daher haben sie mit dem 8. August auch einen eigenen Feiertag. Pünktlich dazu gibt es Tipps für die Lagerung und Verarbeitung der runden Vitaminbomben.

Teilen 

ALEXANDER DANNER

Das vielfältige Gemüse gibt es in den verschiedensten Farben und Größen: rot, gelb, gestreift, kleine, süßliche Snackparadeiser, klassische Salattomaten oder große Ochsenherzen – mittlerweile gibt es in der Steiermark rund 50 verschiedene Sorten, und jeder Steirer ist pro Jahr im Schnitt rund 32 Kilo.

Schützende Wirkung für Menschen

Nicht nur der Geschmack macht die Paradeiser so beliebt, auch die Inhaltsstoffe überzeugen: Neben dem hohen Wassergehalt setzt man auf die sekundären Pflanzenstoffe. „Allen voran das Lycopin – das hat eine starke antioxidative, schützende Wirkung für uns Menschen“, so Fritz Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern.

Die steirischen Sommerparadeiser wachsen mit der Kraft der Sonne. „Sie wachsen in humusreicher Erde, sind sonnengereift, und sie werden mit viel Handarbeit ressourcenschonend in den kleinstrukturierten Betrieben gezogen. Sommerparadeiser gibt es in dieser besonderen fruchtig-aromatischen Qualität nur von Juni bis Oktober“, so Rauer.

Frisch geerntet schmecken die Paradeiser am besten; falls sie gelagert werden, sollten sie es nicht zu kalt haben – am besten also nicht in den Kühlschrank stellen, sondern eher in die Küche oder Speisekammer. Werden Paradeiser zu kalt gelagert, könnten sie ihren Geschmack verlieren.

ORF



Oder aber man kocht sie ein – so lässt sich der Geschmack gut einfangen, und eine eingekochte Paradeissoße dient auch im Winter als Basis für viele Gerichte. Martina Platzer, Gemüsebäuerin aus dem Schwarztal, verrät ihr Rezept:

- **Fruchtige Paradeissoße**

Der Trend zur Sortenvielfalt ist ungebrochen: Von Kirsch- oder Cocktailltomaten, über Fleischparadeiser oder Eier-Typen, bis hin zu Salatparadeisern ist für jeden was dabei. Für den Lebensmittelhandel kultivieren die Gemüsebauern der Steiermark runde Sorten, Ochsenherz- und Rispenparadeiser, Direktvermarktungsbetriebe bieten Spezialsorten in Hofläden und auf Bauernmärkten an.



Schutz vor Schäden

Laut Rauer schützen Nützlinge die Sommerparadeiser vor Pflanzenschädlingen. „Das ist bei bäuerlichen Produzenten längst Standard.“ Die Landwirtschaftskammer bietet seit über 20 Jahren den Bäuerinnen und Bauern der Steiermark das Spezialberatungsangebot „Mich schützen Nützlinge“ an. Die Betriebe werden von vier Nützlingsspezialistinnen und -spezialisten bei der Anwendung dieser natürlichen Methode des Pflanzenschutzes beraten.

red, steiermark.ORF.at

Tag der Paradeiser

→ [Zum Beitrag](#)



 SENDUNG

Radio Steiermark Sommerzeit

Der richtige Musikmix und alles, was den Sommer schöner macht

St • 9.00 Uhr • 30 Tg. • 4 Std. • Sendung ...

 [Beitrag anhören](#)

SENDUNGSHALT

08:59 **Nachrichten**

09:03 **Wetter**

09:03 **Verkehrsservice**

 Adriano Celentano
Azzurro

 Udo Wenders/Marlena Martinelli
Wer Will Findet Wege

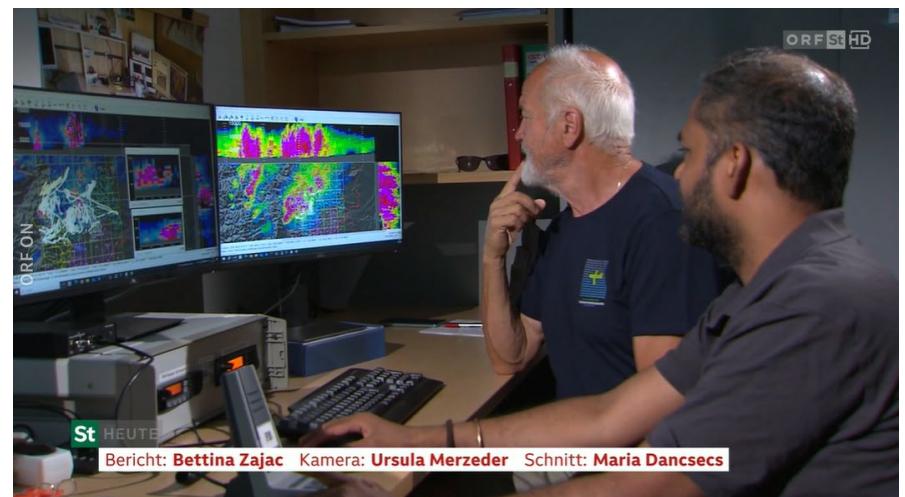
09:11 **Tag der Paradeiser**

 David Bowie
Let's Dance

ORF Landwirt schafft: Hagelabwehr



[Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Viele bunte Paradeiser

→ [Zum Beitrag](#)



The image shows a radio player interface. On the left, a green gradient box displays the show title 'Marktbummel: Viele bunte Paradeiser', a short description 'Guten Morgen Steiermark. Bestens informiert und unterhalten ins...', and the station logo 'St' with the text 'Sa., 2.8. • 28 Tg.' and three dots. Below this are playback controls: 'START', a 10-second backward button, a play button, a 10-second forward button, 'LIVE', and a volume slider. The current time is 2:18:12 and the end time is 4:00:02. On the right, the interface is divided into three sections: 'INHALT' (Content), 'SENDUNG' (Program), and 'WEITERHÖREN' (More Listening). The 'SENDUNG' section lists the show's schedule with tracks and artists. The 'WEITERHÖREN' section lists tracks for the show 'Marktbummel: Viele bunte Paradeiser'.

Zeit	Sendung	Artikel
08:04	Verkehrsservice	...
08:10	Auch viele Fans aus dem Ausland bei den Paldauern	...
08:17	Marktbummel: Viele bunte Paradeiser	...
08:30	Journal	...
08:34	Wetter	...

Zeit	Titel	Artist	...
08:04	Vaya Con Dios	Nah Neh Nah	...
08:10	Chris Steger	Da Summa Und I	...
08:17	Charles & Eddie	Would I Lie To You	...
08:17	Roger Whittaker	River Lady	...
08:30	Lemo	1000 Zu 1	...
08:30	Tim Tim	Under The Mango Tree	...
08:30	James Brown	I Got You (I Feel Good)	...



Tag der Paradeiser

**Kronen
Zeitung**



Foto: Christian Jauschowetz

G'SCHMACKIG & GESUND: TAG DER PARADEISER

Tomaten sind jenes Gemüse, das die Steirer am liebsten in den Einkaufswagen legen – im Schnitt konsumiert jeder von uns 32 Kilogramm im Jahr. Am heutigen Tag werden Ochsenherz, Kirschtomate und Co. gefeiert: Fritz Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern, freut sich über das „intensive, fruchtige Aroma“ der aktuellen Ernte. Und gesund sind sie auch noch, weiß Bäuerin Martina Platzer: Die roten Früchte enthalten das antioxidative Lycopin.

Tag der Paradeiser

**KLEINE
ZEITUNG**

BUNTE FREUDEN

Hochsaison für die Paradeiser

„Zurzeit sind alle Sorten voll in Reife“, freut sich Fritz Rauer, Obmann der steirischen Gemüsebauern (im Bild mit Gemüsebäuerin Martina Platzer). Mehr als 32 Kilo, ob rot, gelb bis violett, isst ein Steirer pro Jahr im Schnitt. Steiermarkweit produzieren rund 60 Betriebe von Juni bis Oktober besonders geschmacksintensive „Sommerparadeiser“.

KLZ/ KOHLMAIER



STEIERMARK THEMA DES TAGES

steierer@kronenzeitung.at

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Vor 40 Jahren erschütterte der Glykolwein-Skandal ganz Österreich, die Krise war aber auch der Startschuss für den Siegeszug des edlen Tröpfelns aus der Steiermark. Wie das gelang und ob auch der heurige Jahrgang die Weinliebhaber erfreuen wird, verrät der neue Weinbaudirektor Martin Palz der „Steierkrone“.

So schaffte es der steirische

Nach dem Skandal um
gepanschten Wein vor
40 Jahren starteten
unsere Winzer voll
durch, berichtet der
neue Branchen-Chef

Martin Palz war neun Jahre alt, als der Weinskandal ganz Österreich erschütterte. Damals, 1985, arbeitete er bei den Eltern im Weinbaubetrieb in Klöch mit. Auch wenn sich die Winzer in der Grünen Mark nichts zu schulden kommen ließen, wurden auch sie in den gewaltigen Sog der Affäre gezogen. „Wir haben die Folgen gespürt – und angefangen, Banderolen auf die Weinfässer zu kleben und diese zu nummerieren. Damit war jede Flasche registriert“, erinnert sich der neue steirische Weinbaudirektor im „Krone“-Gespräch an turbulente Zeiten.



Martin Palz folgte am
1. April auf Werner
Luttenberger als neuer
Weinbaudirektor.

Foto: Christian Jauschowetz

Aber die schwere Krise hatte auch etwas Positives: Denn sie war der Startschuss für den internationalen Siegeszug des trockenen, säurebetonten steirischen Weines. Der Absatz stieg, die Anbauflächen wurden grö-

Ber. Ende der 1980er-Jahre gab es 3000 Hektar Weinbaugebiet in der Steiermark, 40 Jahre später hat sich die Fläche auf 5000 Hektar fast verdoppelt. „Die Gebietskluisse hat sich also gewaltig entwickelt“, freut sich Palz.

Dazu haben sich die Betriebe immer selbstbewusster auf nationalen und internationalen Messen präsentiert, den Vergleich nicht gescheut, Preise eingehemst. „Dass unsere Weine auch preiswert sind, hat uns Zu-



Foto: Christian Jauschowetz

So sieht die
Banderole aus, die
seit dem
Weinskandal auf
Flaschen geklebt
werden muss.
Damit ist eine
Nachvollziehbarkeit
gegeben.

Die zählt zu den größten Lebensmittelskandalen Österreichs, die Affäre um gepanschten Wein im Jahr 1985. Sie sorgte international für Schlagzeilen, Wein aus heimischer Produktion wurde in der Folge „Frostschutzperle“ und „Giftwein“ genannt. Was war passiert?

Es gab eine anonyme Anzeige, woraufhin das Lebensmittelministerium Prädikatsweine aus dem Burgenland testete. Darin befand sich Glykol, das auch

530

PROFI-WINZER

530 Betriebe sind professionelle Weinvermarkter. Die Zahl steigt, auch junge Winzer steigen wieder in die Flaschenvermarktung ein.

SO VIELE BETRIEBE SETZEN AUF WEINBAU

Der weiß-grüne Weinbauverband Wein Steiermark zählt aktuell rund 1500 Mitglieder. Nicht alle davon sind allerdings Profi-Flaschenvermarkter, sondern Nebenerwerbsweinbauern. Die Tendenz hier ist allerdings sinkend.

Wein international an die Spitze

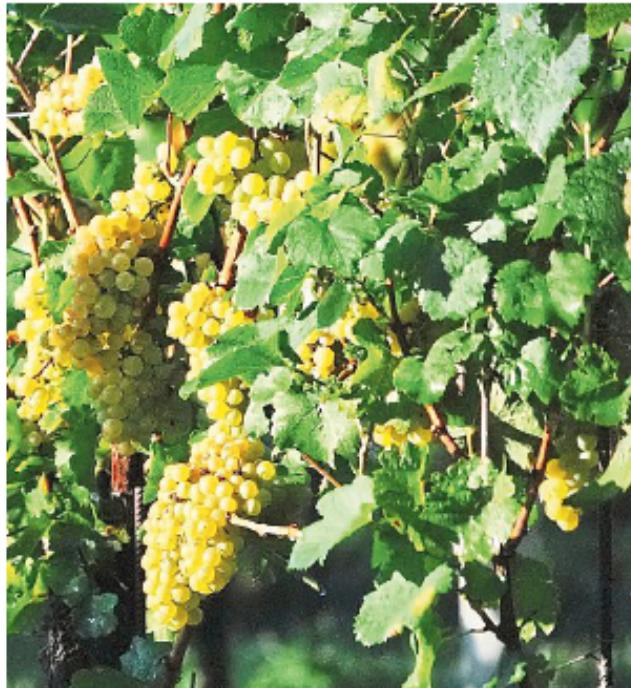


Foto: Sepp Pail



Die steirischen Winzer hoffen noch auf einen „goldenen Herbst“ – dann dürfte einem hervorragenden Wein-Jahrgang 2025 nichts mehr im Weg stehen.

Foto: Christian Juschnowitz

aus, der Juni war trocken, der Juli zwar verregnet, aber die Wasserversorgung der Reben hat gepasst. Jetzt hoffen die Winzer noch auf einen „goldenen Herbst“, der mit Weinfesten wie den Stainzer Schilchertagen, der steirischen Weinwoche in Leibnitz und dem Weindörfl in Großklein eingeläutet wird – und die Steirer wieder in die feinen Buschenschanken der südsteirischen Weinstraße oder in die Schilchergegend zieht.

„Ich erwarte mir viel vom heurigen Jahrgang“

Palz hofft, dass hierzulande heuer jedenfalls wieder die 200.000-Hektoliter-Produktionsmarke überschritten wird. Derzeit kämpft man zwar mit der Rebzikaide, eine große Epidemie sei insgesamt aber nicht zu erwarten. „Ich glaube, dass wir nicht so einen kräftigen Jahrgang bekommen wie im Vorjahr, aber von Saftigkeit und Fruchtigkeit erwarte ich mir viel vom Jahrgang!“

Jörg Schwaiger

gewinne am internationalen Markt besichert.“ Ein weiterer großer Bonus: die hohe Qualität des edlen Tröpfelns, egal ob die Flasche beim kleinen Vermarkter oder beim Top-Winzer über den Ladentisch wandert.

Und wie viel Muskateller, Weißburgunder, Sauvignon usw. produzieren die Weinbauern aktuell? „Auf den 5000 Hektar haben wir ein Produktionspotenzial von 240.000 Hektolitern“, erklärt der Südsteirer, die Ern-

te im Vorjahr lag aber nur bei 160.000 Hektolitern. Schuld am geringeren Ertrag war unter anderem der Frost im Frühjahr 2024.

Wie blickt der Weinbau-Profi auf den heurigen Jahrgang? 2025 schaut es besser

Von der „Frostschutzperle“ zum strengsten Weingesetz Europas

Eine anonyme Anzeige deckte den größten Lebensmittelskandal Österreichs auf. Die Folgen für die Winzer waren verheerend.

als Frostschutzmittel bekannt ist. Damit griffen einige Winzer aus dem Burgenland und Niederösterreich zu einer „Zauberwaffe“ und

verwandelten billigen Tafelwein in vermeintlich edle Süßweine. Die kamen gut an – auch im Ausland. Es wurde im großen Stil ex-

portiert, und zwar in Tankwagen und nicht in Flaschen. Nach dem Aufliegen kam der Weinexport fast zum Erliegen, Millionen von

Flaschen mussten vom Markt genommen werden. Es gab Prozesse und Verurteilungen.

Der Glykolweinskandal vor 40 Jahren führte hierzulande zu einem der strengsten Weingesetze der Welt und zu den schärfsten Kontrollen in ganz Europa. Jede Flasche muss seither mit einer staatlichen Banderole gekennzeichnet sein (siehe auch Bericht oben), bevor sie über den Ladentisch wandert. J. Schwaiger

Der steirische Holunder reist um die Welt

Besonders am amerikanischen Markt ist der steirische Holunder – als Nahrungsergänzungsmittel – beliebt. Die Nachfrage steigt.

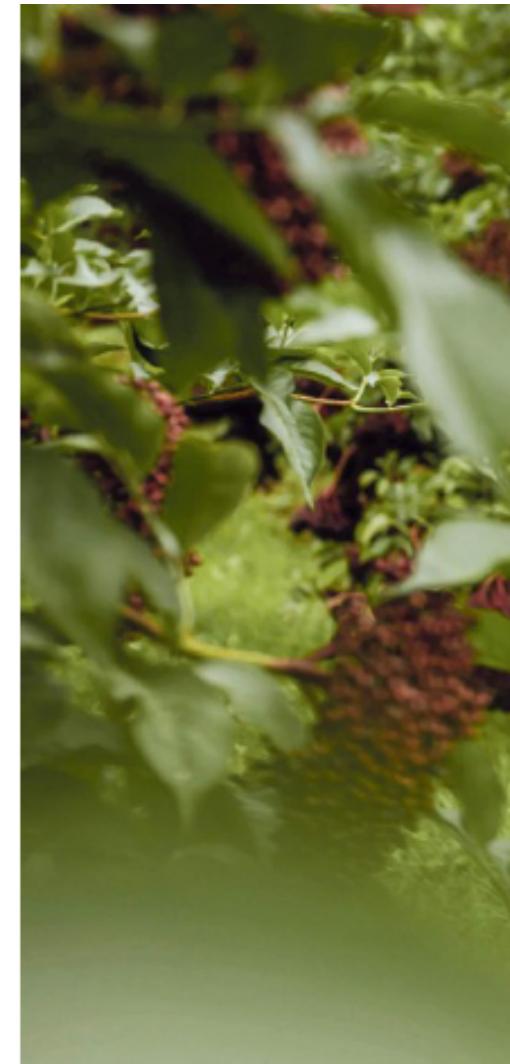
Von Veronika Teubl-Lafer
und Florian Eder

Während die Steiermark über die Landesgrenzen hinaus für Kürbiskernöl, (Weiß-) Wein oder auch die Käferbohne bekannt ist, hat sich nun ein weiteres Produkt den Weg in den globalen Handel gebahnt: der steirische Holunder. „Dieser wird international verkauft. Der größte Abnehmer ist die USA“, erklärt Rudolf Robitschko, Obstbau-Fachberater der steirischen Landwirtschaftskammer. Die Nachfrage steigt stetig, die Auftragslage ist gut. Doch wie kam es dazu?

„Seit Corona boomt in den USA die Gesundheitsschiene. Wegen seines hohen Anteils an Antioxidantien liegt der Holunder besonders im Trend“, erklärt die

Weizer Bezirksbäuerin Ursula Reiter, die selbst Holunder auf ihrem Betrieb in Gleisdorf bewirtschaftet. Verwendung findet der Holler wegen seiner sehr intensiven Farbe unter anderem als Naturfarbstoff. „Früher wurde in der Lebensmittelverarbeitung viel künstliche Farbe eingesetzt, heute muss man das kennzeichnen, da setzt man lieber auf natürliche Farbstoffe“, weiß Robitschko.

Besonders in der Getränke- und Nahrungsergänzungsmittel-Industrie ist der Holunder sehr beliebt. „Auch hier besteht der Trend zum Natürlichen. Früher hat man bei jedem Wehwehchen eine Tablette genommen, jetzt sehen die Konsumenten, dass sie auch vorbeugend etwas machen können. Man weiß zwar



Obstbauer Michael Neuhold hat

schon sehr lange um die natürliche Heilkraft des Hollers, aber erst in den vergangenen Jahren hat man ihn wieder vermehrt genutzt“, erklärt der Fachexperte.

Mit einer Anbaufläche von 650 Hektar gehört der Holunder steiermarkweit zur zweitwichtigsten Kultur nach den Äpfeln. Die Holunderflächen im Süden und Westen bilden die, in dieser professionellen Form,



gut lachen: Die diesjährige Ernte verspricht eine gute zu werden

NADJA FUCHS

weltweit größte Anbaufläche für Kulturholunder. Der Erntertrag liegt jährlich bei rund 4000 Tonnen. Vermarktet wird über die steirische Beerenobstgenossenschaft.

180 Erzeugerbetriebe liefern in diesem Netzwerk zu. Einer von ihnen ist jener von Michael Neuhold. Er hat sich seit 2016 den dunklen Dolden verschrieben: „Nach dem extremen Frostjahr

habe ich vom Apfelanbau auf Holunder umgestellt.“ Auf acht Hektar kultiviert er schwarzen Holunder. Eine gute Entscheidung, wie er heute sagt. Auch der Verkauf von Holunderblüten nimmt zu, weiß Robitschko. „Sie machen bereits eine Million Euro an Wirtschaftleistung aus.“ Potenzial für neue Betriebe? Vorhanden! „Wir suchen und Betriebe kommen bereits auf uns zu. Derzeit wird probiert, das

Anbaugebiet in den Norden, Richtung Obersteiermark, zu dehnen. Zu heiß mag es der Holunder ohnehin nicht“, so Robitschko.

Heuer schaut es auch gut aus mit der Ernte: „Durch die Trockenheit haben die Beeren zwar etwas gelitten, sie sind kleiner und etliche Früchte sind abgerieselt, aber ich bin zufrieden“, sagt Neuhold. Ende August wird mit der Ernte begonnen.



Bezirksbäuerin
Ursula Reiter

PRIVAT

“

Die Heilkraft ist schon lange bekannt, aber erst seit ein paar Jahren nutzt man Holler wieder vermehrt.

Rudolf Robitschko

“

Interview mit Präsident Steinegger

„Wir brauchen die Landwirtschaft“

INTERVIEW LK-Präsident Andreas Steinegger sieht Hoffnungsschimmer

Die Steiermark hat seit 2020 ganze 2900 Betriebe verloren. Was macht sie an dieser Entwicklung besonders betroffen?

Das tut mir sehr weh. Jeder land- und forstwirtschaftliche Betrieb, der seine Türen schließt, ist einer zu viel. Hinter dieser Zahl stehen Menschen und Familien mit bürgerlicher Identität, die wir und unser Land verlieren.

Wen trifft der Strukturwandel in der Landwirtschaft am härtesten?

In den meisten Fällen erfolgt der Strukturwandel schlechend in Generationen vom Vollerwerb über den Nebenerwerb bis hin zur Betriebsaufgabe. In den Berggebieten ist der Wandel geringer als im Süden und Osten des Landes. Ein Trend ist jedoch spürbar: Der Strukturwandel verläuft langsamer als noch in den 1990er Jahren. Darin sehe ich einen kleinen Hoffnungsschimmer.

Hat die Gesellschaft zu lange weggesehen?

Die Gesellschaft braucht die Landwirtschaft und die Landwirtschaft braucht die Gesellschaft. Wer, wenn nicht die Bauern, würden uns sicher und verlässlich mit hochqualitativen Lebensmitteln versorgen? Wer, wenn nicht die Bauern, würde unser Land so schön pflegen und gestalten? Nur eine Zahl: Würden unsere Wiesen, Weiden und Almen nicht von den Bauern und ihren Tieren gepflegt, würde diese Pflegearbeit pro Jahr allein in der Steiermark rund 240 Millionen Euro kosten. Genau das und vieles, vieles mehr wird vielfach übersehen. Unsere Bäuerinnen und Bauern verdienen



Foto: Sppi/Pail

Der Stelrer A. Steinegger

nen einfach mehr Wertschätzung und mehr Wertschöpfung.

Wie können wir die Trendumkehr noch schaffen?

Allem voran brauchen unsere Familienbetriebe – sie sind im internationalen Vergleich klein – faire Preise. Auch die überbordende Bürokratie ist ein Hemmschuh, es muss auf allen Ebenen zu Vereinfachungen kommen. Zudem braucht die Landwirtschaft faire internationale Handelsabkommen – es ist zu verhindern, dass schlechter produzierte Lebensmittel aus Drittstaaten auf unsere Märkte kommen. Auch die EU muss sich mehr anstrengen und unsere kleinstrukturierten Familienbetriebe künftig besser unterstützen.

Was kann jeder Einzelne tun, um unsere Bauern zu stärken?

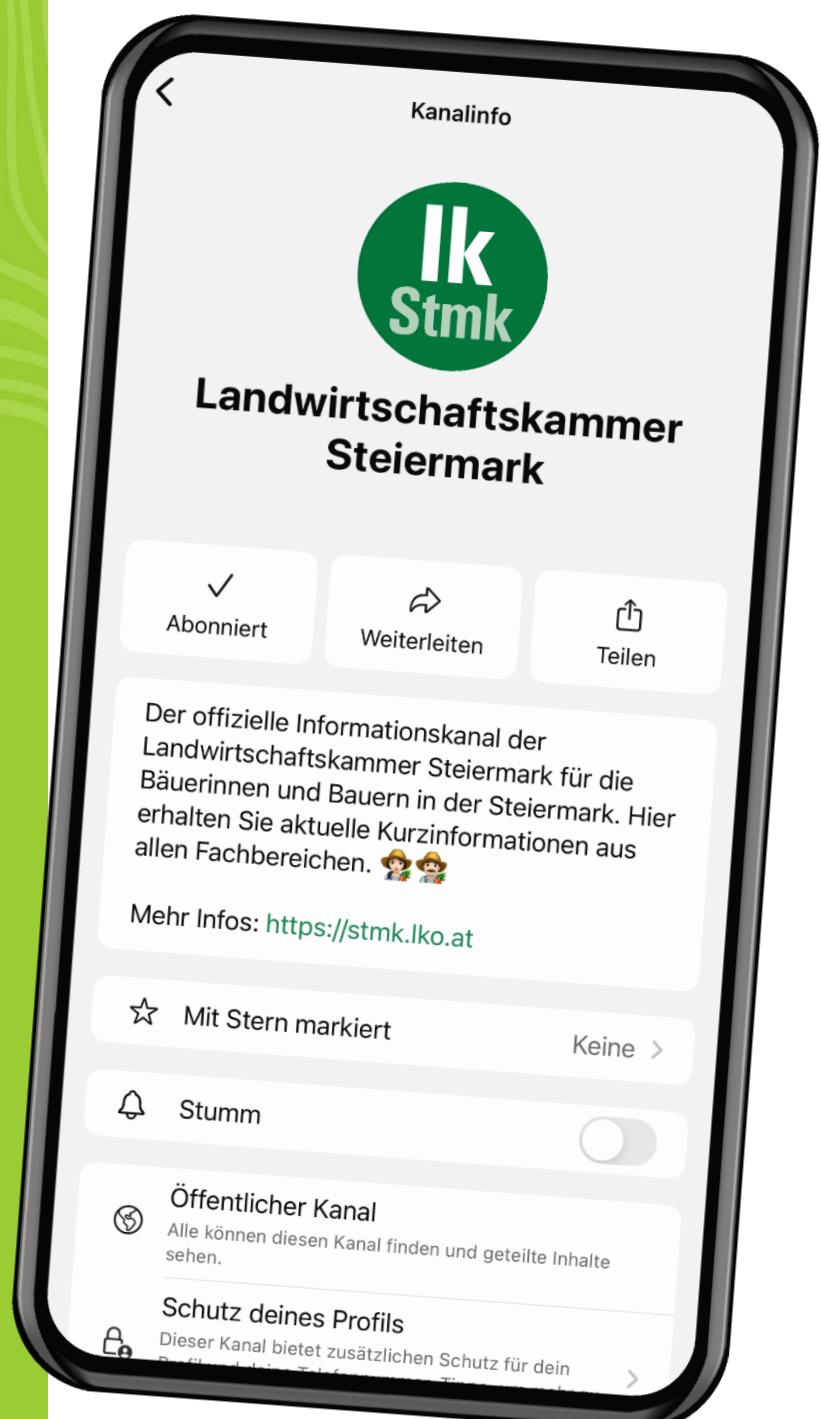
Heimische Lebensmittel ins Einkaufswagen legen – ein Wegweiser dafür ist das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel. Weiters hilft es, direkt bei den Bäuerinnen und Bauern einzukaufen. Jeder, der heimisch kauft spart lange Transportwege und macht sich zum Klimaschützer.

**Kronen
Zeitung**



Regionale Medien

WhatsApp Kanal



Landessieger Brot- und Backwaren 1/2

KLEINE
ZEITUNG

LANDESPRÄMIERUNG

Ausgezeichnete regionale Brote

Ob knuspriges Bauernbrot, feines Dinkelgebäck oder Sauerteigkreationen – die Vielfalt der heimischen Brotspezialitäten wurde auch heuer wieder bei der Landesprämierung für Brot und Backwaren der Steirischen Landwirtschaftskammer gewürdigt. 67 Brotbetriebe reichten 187 Backwaren ein. Einreichungen kamen auch aus der Süd- und Weststeiermark. Je einmal Gold holten die FSLE Burgstall in Wies und Familie Kainacher aus Eibiswald für den Bezirk Deutschlandsberg. Über 18 Goldene und zwölf Auszeichnungen dürfen sich zehn Betriebe im Bezirk Leibnitz freuen.



Die Ausgezeichneten aus dem Bezirk Deutschlandsberg mit Bezirksbäuerin Angelika Wechtitsch. Re.: Die

Landessieger Brot- und Backwaren 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Ausgezeichneten aus dem Bezirk Leibnitz CHRISTIAN STROBL/A WILD EMOTION OG (2)

Landessieger Brot- und Backwaren

BAUERNBROT UND CO

Das beste Brot im Bezirk

Auszeichnungen bei
der Landesprämierung.

67 bäuerliche Betriebe ritterten mit 187 Brotspezialitäten um neun Landessiege. Ob knuspriges Bauernbrot, feines Dinkelgebäck oder kreative Sauerteigkreationen – steirische Bäuerinnen und Bauern verbinden traditionelles Handwerk mit modernen Ernährungstrends und regionalen Zutaten.

Aus dem Bezirk Leoben stellte sich Franz Bihusch der 16-köpfigen Jury – und konnte punkten. Gleich zwei goldene Medaillen erhielt er für seine Brotprodukte. Das Bauernbrot vom Holzofen Heinzbrot ebenso wie das Vollkornbrot vom Holzofen mundeten besonders.

Bei der Landesprämierung wurden dem Leobener Bauer die zwei Auszeichnungen von Kammerobmann Richard Judmaier verliehen.

KLEINE
ZEITUNG



Franz Bihusch erhielt für
seine Produkte zweimal Gold

LK STMK / A WILD EMOTION

Landessieger Brot- und Backwaren

MURTAL UND MURAU

Landessieg geht nach Seckau

Murtaler und Murauer Käseproduzenten sind steirische Spitze: Landessieger kommen aus Seckau.

Bei der diesjährigen Landesprämierung für Käse- und Milchprodukte durften sich Produzenten aus den Bezirken Murau und Murtal über zahlreiche Auszeichnungen freuen: Ein Landessieg, sechs Goldmedaillen und acht weitere Prämierungen unterstreichen die hohe Qualität der regionalen Milchveredelung.

Besonders hervorgetan hat sich einmal mehr der Biohof Pojer aus Seckau: Für seinen „Bio-Murtaler-Steirerkäse“ wurde der Betrieb von Anita und Harald Pojer erneut mit dem Landessieg geehrt. Die Spezialität setzte sich unter

insgesamt 103 eingereichten Produkten aus 25 steirischen Hofmolkereien durch.

Auch die weiteren Betriebe der Region überzeugten die sechsköpfige Fachjury: Die Biohofkäserei und Buschenschank von Daniela und Ferdinand Wölfel aus Neumarkt durfte sich über eine Goldmedaille freuen. Der Haberlhof der Familie Zizenbacher aus Oberwölz holte zwei Goldene sowie drei Auszeichnungen. Und auch die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Kobenz zeigte mit zwei Gold- und zwei weiteren Prämierungen ihr Können in der Käseherstellung.

**KLEINE
ZEITUNG**

Harald und Anita Pojer aus Seckau holten den Landessieg in der Kategorie „Regionale Spezialitäten“

STEFAN KRISTOFERITSCH



Landessieger Brot- und Backwaren

Den Landessieg holten sich Monika und Bernhard Sommer aus Buch-St. Magdalena STEFAN KRISTOFERITSCH



KLEINE ZEITUNG

HARTBERG-FÜRSTENFELD

Die besten Brot- und Backwaren des Bezirks

Ein Landessieg, 23 Goldmedaillen und sieben Auszeichnungen gingen in den Bezirk.

Bei der Spezialitätenprämierung der steirischen Landwirtschaftskammer standen 67 bäuerliche Brotbetriebe mit 187 Backwaren im Wettkampf. Knuspriges Bauernbrot, feines Dinkelgebäck, kreative Sauerstalgkreationen sowie Jausen-gebäck und süßes Germgebäck standen dabei der 16-köpfigen Expertenjury zur Bewertung. Betriebe aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld konnten sich insgesamt einen Landessieg, 23 Goldmedaillen und sieben Auszeichnungen sichern.

Einen besonderen Erfolg feierten Monika und Bernhard Sommer aus Jungberg (Gemeinde Buch-St. Magdalena). Diese konnten sich neben fünf Goldmedaillen den Landessieg für ihr Ölsaatenbrot holen und

setzen eine Erfolgsgeschichte von bereits unzähligen Gold-, Silber- und Bronzeauszeichnungen fort. „Ich bin sehr stolz“, freut sich die Gewinnerin. „Ich backe fünfmal die Woche und ich glaube, mein Erfolg kommt von der Übung und der Liebe zum Brot.“

Weitere Auszeichnungen gingen an: Alexander Gamperl aus Pinggau, Fachschule Hartberg-St. Martin, Buschenschank Höfler aus Unterrohr, Daniela und Markus Holzer aus Vorau, Tanja Köberl aus Rohr, Maria Koch aus Pöllau, Karin Kohl aus Fürstenfeld, Ingrid Lederer aus Dechantskirchen, Familie Mosbacher aus Vorau, und die Fachschule Vorau-St.Martin.

Vera Hausberger



Die Preisträger des Bezirks

CHRISTIAN STROBL / A WILD EMOTIO

Landessieger Brot- und Backwaren

**KLEINE
ZEITUNG**

LANDESPRÄMIERUNG FÜR BROT UND BACKWAREN 2025

Sieben Goldene für den Bezirk Liezen

Bei der kürzlich erfolgten Landesprämierung für Brot und Backwaren 2025 der steirischen Landwirtschaftskammer darf sich der Bezirk Liezen über siebenmal Gold und vier Auszeichnungen freuen. Die Fachschule Gröbming heimste dabei einmal Gold und eine Auszeichnung ein, gleich unglaubliche sechs Gold und drei Auszeichnungen gingen an Astrid Perner vom Biohof Perner in Stein an der Enns. Wir gratulieren herzlich.

Beim Team der Fachschule Gröbming war die Freude über den Erfolg groß

CHRISTIAN STROBL / A
WILD EMOTION OG



Landessieger Brot- und Backwaren 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**





BROT & BACKWAREN

Drei neue Landessieger im Raum Graz

Bei der Spezialitätenprämierung „Brot und Backwaren“ haben Graz und der Bezirk Graz-Umgebung abgeräumt: Es gab gleich drei Landessiege sowie 37 Goldene und drei Auszeichnungen. Das beste Dinkelbrot der Steiermark bäckt laut der 16-köpfigen Expertenjury jedenfalls die Landwirtschaftliche Fachschule Grottenhof in Graz, das beste Germgebäck der Bauernhof Heuriger Reiß („Steirerling“) in Eggendorf und das beste Bauernbrot die Familie Tengg aus Lieboch.

LK STMK/A WILD EMOTION

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

**KLEINE
ZEITUNG**

BUSINESS-SZENE

Das Mürztal ist bei Butter & Co wieder ganz vorne dabei

Milch und Brot macht Wangen rot - besonders wenn die Produkte von hoher Qualität sind. Alljährlich prämiert die Landwirtschaftskammer die besten Käse- und Milchprodukte der heimischen Bauernhöfe, und immer wieder gibt's Spitzenplätze für den Bezirk Bruck-Mürzzuschlag.

So auch diesmal: Sabine und Manfred Rinnhofer vom Pichlbauernhof in Hönigsberg

konnten mit ihrer Landbutter aus Sauerrahm die Jury überzeugen und holten den Landessieg. Mit zwei weiteren Produkten holten sie noch jeweils Gold, mit ihrem „Naturjoghurt“ und dem „Weichkäse im Kräutermantel“. Eine weitere Goldmedaille holte auch Sonja Rust vulgo Schirmbacher aus Oberthal in der Gemeinde Tragöß-St. Katharein, die für ihr Naturjoghurt prämiert wurde und die

mit ihrer Familie auch für ihre Fleisch- und Wurstwaren ausgezeichnet wurde.

Die Preisträger wurden kürzlich von der Landeskammer nicht nur geehrt, als sichtbares Zeichen erhielten sie auch Hoftafeln, damit sie diese auf dem Hof anbringen können. Bei der Verleihung waren Bezirksbäuerin Elisabeth Hörmann und Kammerobmann-Stv. Florian Pretterhofer anwesend.



Familie Rinnhofer (vorne r.) und Rust (v. l.) CHRISTIAN STROBL/A WILD EMOTION

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

**KLEINE
ZEITUNG**

KITZECK IM SAUSAL

„Schwarzer Diamant“ holte Landessieg

Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark wurden die besten steirischen Käse- und Milchspezialitäten gesucht. Ins Rennen gingen 103 Produkte von 25 Hofkäsereien, aus denen neun Landessieger hervorgingen. Einer davon ging in die Südsteiermark, nach Kitzeck im Sausal. Der „Schwarze Diamant“ der Käserei Fischer konnte in der Kategorie Schnittkäse überzeugen. Zusätzlich konnte sich Familie Fischer über zweimal Gold für weitere Produkte freuen. Einmal Gold und eine Aus-



zeichnung ergatterte auch der Milchhof Schautzger in Gamlitz, ebenfalls über eine Auszeichnung freuen durfte sich Der Hammer Ziegenhof in Wildon.

CHRISTIAN STROBL / A
WILD EMOTION OG

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

**KLEINE
ZEITUNG**



Landessiegerin
Sonja Trum-
mer (4.v.l.) mit
Vertretern der
LFS Hatzendorf
und Kammer-
funktionären

CHRISTIAN STROBL / A
WILD EMOTION OG

ST. ANNA AM AIGEN

Besonderes Dessert brachte den Landessieg

Aus 103 steirischen Käse- und Milchspezialitäten von 25 steirischen Hofkäsereien kürte eine sechsköpfige Experten-Jury kürzlich neun Landessieger. Darunter ist auch der Milchmädchen Ziegenhof von Sonja Trummer aus St. Anna am Aigen. Trummer konnte bei

der steirischen Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer bei den Desserts die Jury mit „Seelenbalsam Gewürzkaramell“ überzeugen.

Ab sofort darf sie, wie die acht anderen Sieger, ihr Dessert mit dem Aufkleber „Landes-

sieger“ schmücken, zudem gibt es eine Hoftafel „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2025“. Für Trummer gab es zudem noch einmal Gold.

Die LFS Hatzendorf darf sich über vier Mal Gold für ihre Käse- und Milchprodukte freuen.

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

WOCHE

Regionale Qualität prämiert

Landessieg für die Weizer Schafbauern bei der Spezialitätenprämierung

Kürzlich erhielten Betriebe im Zuge der Spezialitätenprämierung Auszeichnungen für ihre Leistungen. Zuvor wurden die bäuerlichen Produkte von einer Jury unter die Lupe genommen.

Bei den Fleisch- und Wurstspezialitäten war eine breite Vielfalt angesagt. 233 Produkte wurden in verschiedenen Kategorien eingereicht. Eine 17-köpfige Jury aus erfahrenen Fleischexperten bewertete jedes Produkt nach bestimmten Kriterien. „Unsere Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter sind die wahren Food-Innovatoren des Landes. Sie verbinden Qualität, Herkunft und Handwerkskunst mit Mut zu Neuem – und das schmeckt man“, gratulierte Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Steinegger u. a. den neun Landessiegern.



Bezirksbäuerin Ursula Reiter, Familie Schwaiger, Johann Wagner, Juliane Wurzinger und der Kammerobmann Josef Wumbauer (v. l.). LK Stmk/A Wild Emotion

Zu punkten wussten die Weizer Schafbauern. Juliane Wurzinger (Qualitätsmanagement) und der geschäftsführende Obmann Johann Wagner nahmen stellvertretend für die Weizer Schafbauern eine Urkunde für einen Landessieg entge-

gen. Die Weizer Schafbauern überzeugten mit ihrem Lammrohschinken.

Und: Georg, Renate und Julia Schwaiger aus dem heimischen Mortantsch freuten sich über Prämierungen für ihre Selchwurst und ihr Mülbratl.

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

WOCHE



Anita Fraidl (Mitte) freut sich über zweimal Gold. LK Steiermark/Kristofertitsch

Goldmedaillen für Joghurt und Topfen

LEOBEN. Bei der diesjährigen Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark wurden neun Käse- und Milchspezialitäten als Landessieger ausgezeichnet. Anita Fraidl aus St. Peter-Freienstein kann sich über zwei Goldmedaillen für „Joghurt mit Vanille aus Magermilch“ und „Naturjoghurt aus Magermilch“ sowie eine Auszeichnung für „Topfen mager“ freuen. Die erstklassigen Produkte sind durch Auszeichnungsaufkleber und Hoftafeln erkennbar. Die Betriebe dürfen ihre Spezialitäten ab sofort mit den runden Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ schmücken.

Ein Landessieger bei der Käse-Prämierung

Bei den besten Käse- und Milchspezialitäten holte sich die Käserei Fischer aus Kitzeck einen Landessieg.

SIMON MICHL

103 der besten steirischen Käse- und Milchspezialitäten von 25 steirischen Hofkäsereien waren heuer im Rennen – die Landwirtschaftskammer Steiermark prämierte neun Landessieger. Unter ihnen die Käserei Fischer aus Kitzeck: Josef und Barbara Fischer ergatterten für ihren „Schwarzen Diamant“ den begehrten Landessieger-Titel bei den Schnittkäsen. Weitere zwei Goldmedaillen durften sie mit nach Hause nehmen für den „Sulmtaler“ und für den „Camembert Junior“.

Weitere Auszeichnungen

Neben den neun Landessiegern vergab die sechsköpfige Expertenjury auch weitere 66 Goldene und 37 Auszeichnungen. Der Milchhof Schautzer aus Gamlitz holte eine Goldmedaille sowie eine weitere Auszeichnung. Der Hammer-Ziegenhof von Johanna



In der Kategorie Schnittkäse erlangten Josef und Barbara Fischer (Mitte) aus Kitzeck den begehrten Landessieg.

LK Steiermark/Kristofertsch

Zöbl aus Wildon wurde einmal ausgezeichnet.

Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger gratuliert: „Unsere Hofkäsereien liefern Spitzenqualität mit Charakter. Jeder Käse und jede veredelte Milchspezialität wie Landbutter oder Joghurts verdienen höchsten Respekt – sie sind das kulinarische Ergebnis harter Arbeit und höchster Handwerkskunst.“

Käse ist beliebt und vielseitig

Käse ist vielseitig verwendbar. Ob als herzhafter Bestandteil eines Frühstücks, oder als raffinierte Zutat in der warmen Küche, die Einsatzmöglichkeiten sind na-

hezu unbegrenzt. Von mildem Frischkäse über würzigen Bergkäse bis hin zu innovativen Kreationen mit Kräutern, Holzasche oder Trüffeln – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die steigende Nachfrage nach regionalen Produkten zeigt: Konsumentinnen und Konsumenten schätzen Authentizität, Transparenz und Geschmack. Käse erfüllt all diese Kriterien und ist damit ein echtes Aushängeschild für die regionale, steirische Lebensmittelkultur.

Sichtbarer Erfolg

Die erstklassigen Produkte sind durch Auszeichnungsaufkleber und Hoftafeln erkennbar. Die Betriebe dürfen ihre Spezialitäten ab sofort mit den runden Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2025 schmücken. Alle Landessieger erhalten zudem die Hoftafel „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2025“ sowie Medaillen entsprechend ihrer Auszeichnung.



Josef u. Barbara Fischer (M.) mit dem Landessieg. Auch erfolgreich: Helga Schautzer (2.v.l.) sowie Johanna Zöbl u. Matthias Hammer (r.) LK Stmk/A Wild Emotion

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

WOCHE

Sieg für Landbutter und Joghurt

Bei der Spezialitätenprämierung räumten zwei Betriebe aus dem Bezirk ab.

VON ANGELINA KOIDL

Schwarzer Diamant, Brimsen ungereift, Bio-Joghurt-Bratapfel, Kürbiskernöl-Roulade, Landbutter aus Sauerrahm, Camembert, Gießenberg-Käse, Bio-Murtauer-Steirerkäse oder Seelen-Balsam-Gewürzkaramell aus Ziegenmilch – das sind die besten Spezialitäten von neun steirischen Käse- und Milchproduzenten. Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat diese Produkte bei der Spezialitätenprämierung für Käse- und Milchprodukte zu den Landessiegern gekürt.

Unter den Besten sind auch Produzenten aus dem Bezirk Bruck-Mürzzuschlag: Sabine und Manfred Rinnhofer aus Mürzzuschlag-Hönigsberg sicherten sich mit ihrer Landbutter aus Sauerrahm (Kategorie Butter) den Landessieg. Mit den Produkten „Naturjoghurt“ und „Weichkäse mit Kräutermantel“ räumten sie



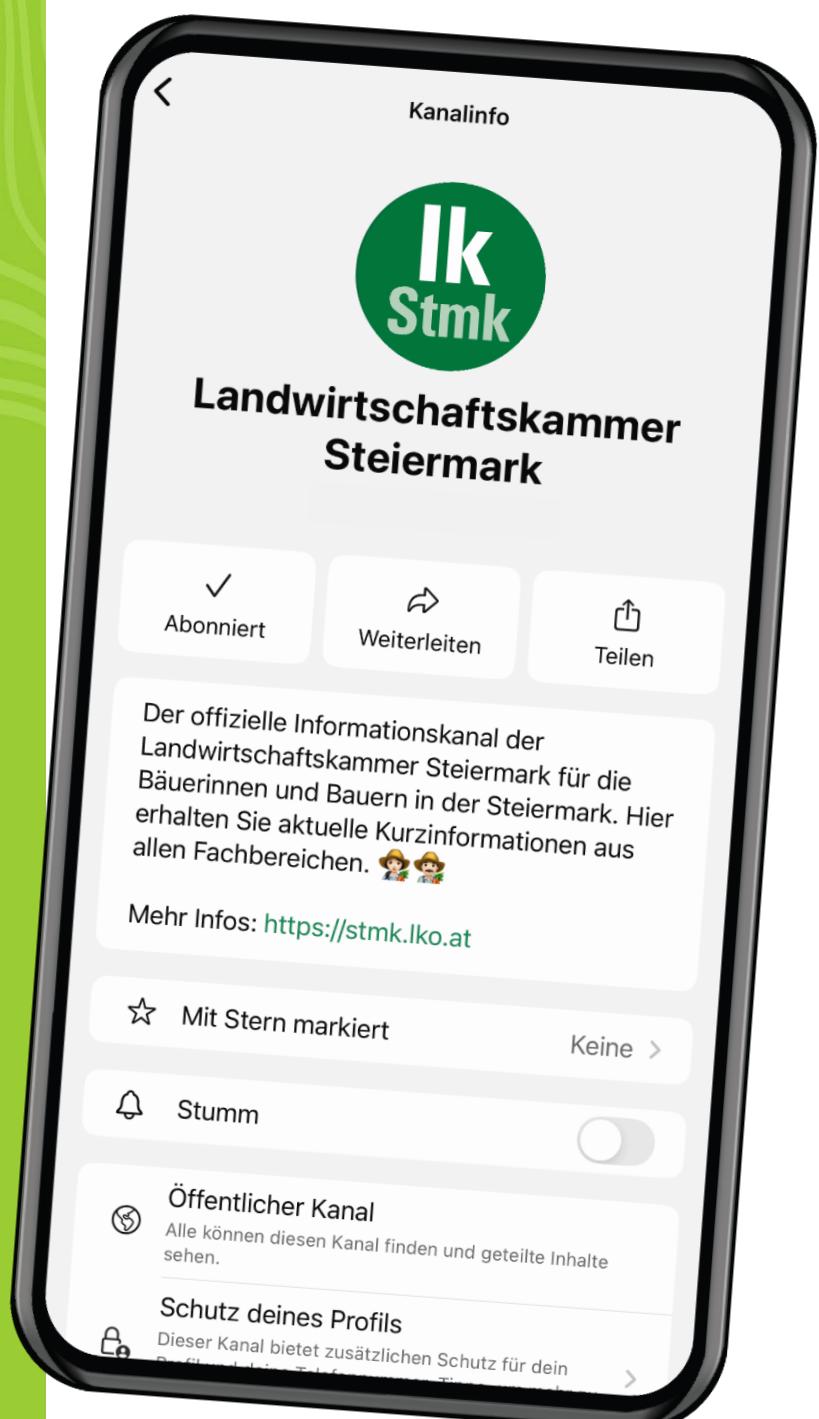
Die Sieger aus Mürzzuschlag und Tragöß-St. Katharein aus dem Bezirk Bruck-Mürzzuschlag mit Gratulanten.

Foto: LK Stmk/A. Wild Emotion

zweimal Gold ab. Sonja Rust aus Tragöß-St. Katharein gewann mit ihrem Naturjoghurt einmal Gold. „Unsere Hofkäserien liefern Spitzenqualität mit Charakter. Jeder Käse und jede veredelte Milchspezialität wie Landbutter oder Joghurts verdienen höchsten Respekt – sie sind das kulinarische Ergebnis harter Arbeit

und höchster Handwerkskunst“, betont Andreas Steinegger, Landwirtschaftskammer-Präsident. Ins Rennen gingen dieses Jahr 103 Käse- und Milchprodukte von 25 steirischen Hofmolkereien. Neben den neun Landessiegertiteln hat eine sechsköpfige Expertenjury auch 66 Goldene und 37 Auszeichnungen vergeben.

WhatsApp Kanal



Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

WOCHE

Käsevielfalt wurde ausgezeichnet

Die Familie Walcher aus Kumberg überzeugte mit ihren Produkten.



Gold und Auszeichnungen gingen nach Kumberg. LK Stmk/A Wild Emotion

Bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2025 der Landwirtschaftskammer wurden aus 103 Einreichungen die besten Käse- und Milchspezialitäten des Landes gekürt. Neun Landessieger durften sich über höchste Auszeichnungen freuen. Auch die Familie Walcher aus Kumberg überzeugte mit drei Goldmedaillen und zwei weiteren Prä-

mierungen. Die Höfe dürfen ihre Produkte künftig mit den offiziellen Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ und „Ausgezeichnet“ versehen. Auch eine Hoftafel mit dem Titel „Landessieger Steirische Spezialitätenprämierung 2025“ wird bei den neun siegreichen Betrieben sichtbar sein, um die Qualität innerhalb der Region zu unterstreichen.

Landessiege: Käse

Aushängeschild: Die Südoststeiermark ist bei steirischer Spezialitätenprämierung wieder ganz vorne mit dabei.

GERDA SAMMER-SCHMIDT

Bei der diesjährigen Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark stellte die Südoststeiermark wieder einmal unter Beweis, dass sie zu den führenden Genussregionen des Landes zählt. Gleich drei Landessiege gingen an Betriebe aus der Region: einer im Bereich Käse- und Milchprodukte, zwei im Fleisch- und Wurstsegment.

Landessieger Milchprodukte
Besondere Anerkennung verdient dabei der Ziegenhof Sonja Trummer in St. Anna am Aigen, der mit dem Dessert



Der Ziegenhof Trummer (6. v. l.) erreichte den Landessieg mit „Seelenbalsam Gewürzkaramell“ aus Ziegenmilch.

LK Stmk./Kristofentsch

„Seelenbalsam Gewürzkaramell“ aus Ziegenmilch Landessieger bei der steirischen Käse- und Milchprämierung wurde. Die naturnahe Haltung der Tiere und die kreative Produktentwicklung überzeugten die Fachjury. Gleich vier Gold-Auszeichnungen gingen an die Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf in der Gemeinde

Fehring, die seit Jahren für ihre praxisnahe Ausbildung und hochwertige Produktentwicklung bekannt ist.

Sieger bei Fleisch und Wurst
Im Fleischbereich sorgte der junge Fleischermeister Samuel Friesinger aus Fehring für Furore. Seine „Salami Milano vom Bunten Bentheimer“ setz-

und Fleisch



Der junge Fleischermeister Samuel Friesinger (l.) aus Fehring congerdesign

te sich gegen 50 Mitbewerber durch. Die Kombination aus alter Schweinerasse, Freilandhaltung und handwerklichem Können brachte ihm den Landessieg ein. Ein weiterer Titelträger ist die Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf, die mit ihrem luftgetrockneten Bauchspeck einen weiteren Landessieg für sich verbuchen

konnte. Insgesamt wurden 233 Produkte von 56 Betrieben eingereicht.

Mit Hoftafeln und Aufkleber
Die Betriebe dürfen ihre Spezialitäten ab sofort mit den runden Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ bei der Steirischen Spezialitätenprämierung 2025 schmücken. Alle Landessieger erhalten zudem die Hoftafel „Landessieger“.

Trendsetter für die Zukunft
Kammerpräsident Andreas Steinegger sprach den Siegern seinen höchsten Respekt aus und lobte sie als kulinarische Trendsetter: „Unsere Direktvermarkter sind die wahren Food-Innovatoren des Landes. Sie verbinden Qualität, Herkunft und Handwerkskunst mit Mut zu Neuem und das schmeckt man.“

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten

■ Käsekunst mit Charakter: Goldregen für Graz-Umgebung

Bei der diesjährigen Landesprämierung für Käse- und Milchprodukte konnte der Bezirk Graz-Umgebung mit insgesamt neun Goldenen und elf weiteren Auszeichnungen groß aufzeigen.

103 der besten Käse- und Milchspezialitäten von 25 steirischen Hofkäsereien waren im Rennen. Neben den neun Landessiegern vergab die Expertenjury auch weitere 66 Goldene und 37 Auszeichnungen. Besonders erfolgreich war die Landwirtschaftliche Fachschule Grottenhof, die

sich gleich sechs Goldene und neun Auszeichnungen sichern konnte. Auch die Familie Walcher aus Kumberg wurde für ihre hochwertige Käseproduktion mit drei Goldenen und zwei Auszeichnungen belohnt.

Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger betonte die Spitzenqualität der regionalen Produzenten: „Unsere Hofkäsereien liefern Spitzenqualität mit Charakter. Jede veredelte Milchspezialität ist das Ergebnis harter Arbeit und handwerklicher Kunst.“ ■



Ausgesprochen erfolgreich bei der Spezialitätenprämierung war die LFS Grottenhof. Am Bild (1. Reihe v.l.) strahlen die Preisträger: Michael Dengg, Elias Brauchart, Michael Gracher, David Temmel, Direktor Hannes Saueregger, Landesschulinspektor Johannes Hütter sowie in der 2. Reihe (v.l.) Annemarie Orthaber, Flora Thomüller, Miriam Govedic, Lorena Holler, Regina Zöbl und Michaela Möstl.
Foto: LK Stmk/A Wild Emotion



Holunderbauer Michael Neuhold und seine Frau Petra mit Vertretern der Landwirtschaftskammer Welz

KLZ / VERONIKA TEUBL-LAFER

„Holunder besonders im Trend“

Am Betrieb von Michael Neuhold in Gamling rückt die Landwirtschaftskammer Umweltleistungen der Weizer Landwirte in den Vordergrund und gab Einblick in den Holunderanbau.

Von Veronika Teubl-Lafer

Groß und schwer hängen die Dolden an den dünnen Ästen der Holunderbäume. Noch sind sie allerdings grün. Bis sie schwarz und reif sind, braucht der Holunder noch einige Wochen und viele Sonnenstunden. Mit einer Anbaufläche von 650 Hektar gehört der Holunder steiermarkweit zur zweitwichtigsten Kultur nach den Äpfeln. Gerade die Holunderflächen im Südosten der Steiermark bilden die weltweit größte, professionell bewirtschaftete Anbaufläche für Kulturholunder. Der Ernteertrag liegt jährlich bei 4000 Tonnen.

Seit 2016 hat sich Michael Neuhold den dunklen Dolden verschrieben. „Nach dem extremen Frostjahr habe ich vom Apfelanbau auf Holunder umgestellt“, so der Obstbauer. Auf acht Hektar kultiviert er nun schwarzen Holunder. Eine gute Entscheidung, wie er heute sagt. Nach der Holunder-Flaute in den 2000er-Jahren und dem Aronia-Boom wird der Traditionspflanze seit einigen Jahren wieder mehr Beachtung geschenkt. Die Nachfrage nach steirischem Holunder steigt. Die Auftragslage ist gut. Größter Abnehmer sind die USA. „Seit Corona boomt dort

die Gesundheitsschiene. Wegen seines hohen Anteils an Antioxidantien ist der Holunder besonders im Trend“, erklärt die Weizer Bezirksbäuerin Ursula Reiter. Sie selbst bewirtschaftet auf ihrem Betrieb in Gleisdorf unter anderem die Spezialkultur Holunder. Vermarktet wird über die steirische Beerenobstgenossenschaft. Verwendung findet der Holunder aber vor allem wegen seines Farbstoffes in der Lebensmittel-, Getränke- und Nahrungsergänzungsmittel-Industrie.

Auch der Trend der Holunderblüten nehme zu, wie Obstbau-Fachberater Rudolf Robitschko weiß. „Sie machen mittlerweile bereits eine Million Euro an wirtschaftlicher Leistung aus“, so der Fachberater.

Heuer schaut es mit der Ernte

gut aus: „Durch die Trockenheit haben die Beeren zwar etwas gelitten, sie sind kleiner und etliche Früchte sind abgerieselt, aber alles in allem bin ich zufrieden“, so der Landwirt. Ende August wird mit der Holunderbeerennte begonnen. Bei der Bewirtschaftung seiner Holunderkulturen setzt er auf umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB) der ÖPUL. „Zum Schutz vor Erosion wird der Streifen zwischen den Reihen ganzjährig begrünt. Das tut den Nützlingen gut, Humus wird geschaffen und die Bodenfruchtbarkeit erhöht“, erklärt der Holunderbauer. Gerade beim Holunder sei viel Hand- und Detailarbeit wichtig. „Maschinell geht da nichts. Weder beim Baumschneiden, noch beim Ernten“, erklärt Neuhold.

Bauern seien mehr als nur Lebensmittelproduzenten, betont der Weizer Kammerobmann Sepp Wumbauer: „Sie sind Landschaftspfleger, Lebensraumgestalter und fördern durch verschiedene Umweltmaßnahmen die Biodiversität.“ Weil das oft unsichtbar bleibt, wird in der heurigen Woche Landwirtschaft (von 20. bis 27. Juli) der Fokus auf die bäuerlichen Umweltleistungen gelegt.

Die Agrarumweltmaßnahmen in Österreich seien europaweit einzigartig. „Sie bilden das von der EU, dem Bund und den Bundesländern unterstützte österreichweite Umweltprogramm ÖPUL“, so Wumbauer. In der Steiermark beteiligen sich 16.000 landwirtschaftliche Betriebe am Programm, im Bezirk Weiz sind es mehr als 1100.

So bewahren Bauern unseren Naturraum

Artenvielfalt liegt im Trend: Immer mehr Bauern setzen auf Naturschutz und Biodiversität.

SIMON MICHL

Das zeigte die steirische Landwirtschaftskammer in der „Woche der Landwirtschaft“, etwa in Trahütten (Deutschlandsberg): „Vom tierfreundlichen Stall über die Förderung der Rasse Murbodner bis hin zur Fütterung und Haltung ist bei uns alles stimmig“, erzählt Alois Kiegerl auf seiner Weide. Bauern wie er erhalten nicht nur unsere Kulturlandschaft. „Nur durch Beweidung schaffen es gewisse Arten, zu überleben“, erklärt Christoph Neubauer, Pflanzenbauberater in der Kammer. Für land- und forstwirtschaftliche Betriebe kann sich Naturschutz auch lohnen: Im Rahmen des (europaweit einzigartigen) Österreichischen Umweltprogramms ÖPUL können Bauern 25 Agrarumweltmaßnahmen umsetzen. Diese werden von EU, Bund und Ländern finanziell gefördert. Waren EU-Förderungen in Zukunft neu verteilt und in der Landwirtschaft nicht mehr zweckgebunden, könnte das für einige Betriebe eng werden.

Neuer Rekordwert bei Flächen
„Die Naturschutzmaßnahmen und -flächen haben in der Steiermark zugenommen“, sagt Wolfgang Meter, Kammersekretär in Leibnitz. Hier sind es vor allem Zwischenbegrünungen auf Äckern und Anlegen von Hecken.



Die Landwirtschaftskammer holt bäuerliche Umweltleistungen vor den Vorhang – wie die seltenen Murbodner Rinder von Alois Kiegerl in Trahütten. Michl

Der Trend geht in der ganzen Steiermark nach oben: Noch nie gab es so viele Biodiversitäts- und Naturschutzflächen – 28.000 Hektar, das ist mehr als die doppelte Fläche von Graz. Alleine in den letzten zwei Jahren sind es 8.000 Hektar mehr geworden.

Auf Naturschutzflächen verzichten Bauern weitgehend auf mineralischen und Wirtschaftsdünger. Außerdem mähen sie später, damit sich seltene Gräser und Kräuter vermehren können. Viele Betriebe sorgen auch für Tierwohl auf Wiesen.

Gelebter Schutz in Weltendorf

In Weltendorf (Wildon) sorgen Peppo und Anita Reiter-Haas als Direktvermarkter, Schweißhalter und Ackerbauern für nachhaltigen Lebensraum. Auf gut 40 Hektar legen sie nach der Raps-, Mais- und Kürbisernte Begrünungen an, um das Bodenleben zu aktivieren und Humus aufzubauen. „Das ist praktisch gelebter Erosions- und Gewässerschutz. Zudem speichert humusreicher Boden mehr Wasser und schützt besser vor Trockenheit“, unterstreicht Peppo Reiter-Haas, dem die Biodiversität und Artenvielfalt ein Herzans-

telegen sind. Die blühenden Kulturen sind im Herbst zudem ein Elxier für Insekten und im Winter Nahrung für das Wild.

Bereits vor 15 Jahren legte Familie Reiter-Haas zusammen mit der Jägerschaft eine etwa 100 Meter lange Hecke an, die den Wald mit dem Auwald und der Katnach verbindet – ein wertvoller Lebensraum für Vögel, Kleintiere und Wild. Die 0,4 Hektar große Streuobstwiese wird später gemäht, sodass die Gräser und Kräuter aussämen und erneut aufwachsen können. „Sie gibt auch den gesetzten Kitzen Schutz“, sagt Reiter-Haas. Aus den alten Apfelsorten stellt die Familie Apfelsaft und Essig für den Verkauf im Bauernladen her. Auch Wandermärkte sind willkommen – die Bienen fördern die Bestäubung bei Raps und Rapshonig wird geschleudert.

Arbeiten mit der Natur

Für den nachhaltigen Ackerbau wurde der Betrieb vor zwei Jahren als „Krümelstar“ von der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet. „Wir leben und arbeiten in und mit der Natur – das müssen wir immer bedenken“, betont Reiter-Haas.



Peppo Reiter-Haas begrüßt seinen Acker nach der Ernte. LK Steiermark/Danner

ZAHLEN ZU DEN FLÄCHEN IM BEZIRK

- 15.000 ha Naturschutzflächen von 3.100 Betrieben in der Steiermark – davon 930 ha in Leibnitz (234 Betriebe)
- 60.000 ha Biolandbau von 3.700 Biolabtrieben in der Steiermark – davon 2.000 ha in Leibnitz (150 Betriebe)
- 24.000 ha zwischenbegrünte Ackerflächen von 2.500 Betrieben in der Steiermark – davon 10.300 in Leibnitz (600 Betriebe)
- 24.000 ha zw.

Woche der Land- und Forstwirtschaft

Ohne Bauer keine intakte Umwelt

An 365 Tagen im Jahr sorgen Forst- und Landwirte für Lebensmittel, nachhaltige Rohstoffe und erneuerbare Energie.

Dass Bäuerinnen und Bauern viele Leistungen für Klima und Umwelt erbringen, geschieht oft im Verborgenen. Mit der Woche der Landwirtschaft macht die Landwirtschaftskammer aufmerksam, dass Land- und Forstwirte weit mehr als Produzenten sind. Sie gestalten unsere Kulturlandschaft, fördern die Biodiversität und arbeiten für eine lebenswerte Umwelt.

Miteinander von Umwelt und Landwirtschaft

„Landwirtschaft und Naturschutz sind kein Widerspruch“, betont Kammerobmann Manfred Kohlfürst. Am Hof von Bernhard Gogg in Premstätten wird das sichtbar. Gogg wuchs auf einem

Bauernhof auf, erlernte den Beruf des Maschinenschlossers und arbeitete in einem Grazer Leitbetrieb, bevor er zu seinen Wurzeln zurückkehrte. 2008 stellte der Gemüsebauer auf Bio um. Sein Erfolgsrezept liegt im Boden. „Je mehr ich in meinen Böden investiere, desto mehr gibt er mir zurück“, lautet seine Devise.

Mit Begrünung Humus aufbauen

„Die steirischen Bauern setzen freiwillig wirksame Agrarumweltmaßnahmen um“, sagte Kohlfürst. 725 landwirtschaftliche Betriebe in Graz und Umgebung mit knapp 8.000 Hektar Fläche verschreiben sich der umweltfreundlichen und biodiversi-



Machen auf die bäuerlichen Umweltleistungen aufmerksam: Biobauer Bernhard Gogg (2.v.r.) mit Christoph Neubauer, Manfred Kohlfürst und Alois Fastian von der Landwirtschaftskammer.

Foto: Edith Ertl

tätsfördernden Bewirtschaftung. 194 landwirtschaftliche Betriebe stellen 960 Hektar für Naturschutz zur Verfügung. Hier verzichten die Bauern gänzlich auf mineralische Dünger und weitgehend auf Wirtschaftsdünger. Außerdem mähen sie deutlich später, damit sich seltene Gräser

und Kräuter aussamen können.

„Die Woche der Landwirtschaft soll zur Bewusstseinsbildung beitragen. Wir brauchen die Solidarität der Konsumenten, damit sie zu regionalen Produkten greifen“, appelliert der Kammerobmann.

E.E. ■

Rebzikade bedroht

Die Rebzikade drängt auch in die weststeirischen Weingärten. MeinBezirk fragt beim Weinbaudirektor nach.

SIMON MICHL

In der Südoststeiermark hat ein neuer Stamm der Amerikanischen Rebzikade mutiert. Das hat die Lage für alle Weinbaugebiete in der Steiermark verschärft. „Und das hat jetzt auch Weinbauern in der Süd- und Weststeiermark aufgeweckt. Viele schauen jetzt genauer hin und sind überrascht, wie viele Symptome schon auf den Blättern sind“, erzählt Weinbaudirektor Martin Palz. Die Rebzikade überträgt eine Krankheit, die Reben absterben lässt. Sie kommt praktisch überall, wo in der Steiermark Wein angebaut wird, vor. Am weitesten verbreitet ist sie im Nachbarland Slo-

wenien, wo schon ganze Gebiete deswegen aufgegeben wurden. Sie gelangt immer weiter nach Norden, wo vor allem die Südoststeiermark und südliche Teile im Bezirk Leibnitz befallen sind. Derzeit gibt es drei ausgewiesene Befallszonen in Leibnitz, in Deutschlandsberg hat es noch keine gegeben.

Fünftel der Flächen betroffen

„Rund um die Befallszonen sind fünf bis zehn Prozent der dortigen Fläche schon verloren“, sagt Palz. In der Südoststeiermark wurden die ersten paar Hektar schon gerodet. Das könnte noch mehr werden: Aktuell sind 1.000 Hektar als Befallszone ausgewiesen, dort wurde die Krankheit nachgewiesen. „Das sind 20 Prozent der gesamten Weinanbaufläche in der Steiermark“, rechnet Palz vor. Weitere 1.600 Hektar sind Sicherheitszone. Dort gibt es behördliche Überwachung, Weingartenbesitzer müssen aktiv werden.

Nun wurden die Maßnahmen verschärft, die gesetzlichen Fristen für Rodungen verkürzt. Nicht nur Weinbaubetriebe, auch Hobbywinzer und private Hecken- und Hausgartenbesitzer sind aufgefordert, ihre Stöcke zu kontrollieren und zu behandeln. „Wenn jeder seine Arbeit macht, dann haben wir kein Problem“, appelliert Palz.



„Ist ein Rebstock befallen, muss er sofort geschnitten werden – alles andere ist unverantwortlich.“

Lorber

MARTIN PALZ, WEINBAUDIREKTOR

Die Rebzikade würde man aus der Steiermark nicht mehr wegbekommen. Das Ziel ist nun, die Population niedrig zu halten. „Wenn man gar nichts tut, dann muss man irgendwann roden“, sagt Palz. „Ein infizierter Stock trägt sowieso nichts mehr. Wenn

Weingärten



Symptome der Infektion durch die Rebzikade: nach hinten verdrehte Blätter, Vergilbungen, eintrocknende Beeren, abgestorbene Ranken

LK Strmk/Klement

man den aber gar nicht behandelt, riskiert man eine Ausbreitung der Rebzikade, die die Krankheit überträgt. Und das kann dann ganze Weingärten von Winzern befallen – und die leben davon.“ Schon ab einem Befallsgrad von 20 Prozent der Fläche muss die ganze Anlage gerodet werden.

Die Zeit drängt, denn die Rebzikade beginnt jetzt, zu fliegen. „Wir sind auf ein Krisenszenario ein-

gestellt, haben Personal dafür aufgestockt“, so der Weinbaudirektor. Man wird Weingärten begehen und kontrollieren, bei Infektion mit der Krankheit gibt es einen Bescheid zur Rodung. Wer sich unsicher ist, ob ein Rebstock befallen ist, kann sich an den Pflanzenschutzdienst oder die Weinbauberater der Landwirtschaftskammer wenden. Man kann dort anrufen oder Fotos von Reben schicken.



BUSINESS-KOPF DER WOCHE

KLEINE
ZEITUNG

Rind und Schaf gibt es hier zu „leasen“

Mit einer originellen Vermarktungsidee für Fleisch gewann der Biohof Ranftl Preise.

Bereits in fünfter Generation befindet sich der Betrieb in Weinberg an der Raab (Gemeinde Fehring) im Besitz der Familie Ranftl. 1995 übernahm Ernst Ranftl den Hof, der seit 2016 als zertifizierter Bio-betrieb geführt wird. „Auslöser für die Umstellung war sicher eine gewisse Neugierde und Freude an der Innovation. Weil unsere Rinder ohnehin ganzjährig im Freiland gehalten werden, war es schon naheliegend, auf Bio umzusteigen“, erzählt der Landwirt.

35 schottische Hochlandrinder und 90 Brillen- und Shropshire-Schafe tummeln sich zurzeit auf den Hügeln um Weinberg. Aufzucht, Schlachtung und Vermarktung, alles aus eigener Hand. Interessant ist das Vermarktungsmodell: Mit einem Fleisch-Abo kann man so ein Rind oder Schaf „leasen“. Nach der Laufzeit des Abos wird dann ein Zerlegungspaket zugestellt oder kann am Hof abgeholt werden. Wer es ganz genau wissen will, erhält per App auch einen Webcam-Zugang und kann so sein Rind oder Schaf auf der Weide beobachten. Diese originelle Vermarkt-

tungsidee wurde heuer bereits mit dem Bio-Kulinartik-Preis des steirischen Vulkanlandes und mit dem Agrarinnovationspreis Vifzack der Landwirtschaftskammer Steiermark ausgezeichnet. Und es findet auch bei Kunden Anklang: „Daneben verkaufen wir unser Fleisch auch ab Hof, das meiste wird aber bereits online vermarktet“, so Ranftl.



Ernst Ranftl bei der Fütterung

MATHIAS SCHALK

Auch der Fortbestand des Hofes ist gesichert. Sohn Raffael wird noch heuer den Betrieb in sechster Generation übernehmen und hat mit

Vater Ernst weitere innovative Ideen. Im Gespräch ist die Aufzucht von Wagyu-Rindern, die – nicht ganz richtig – oft auch als Kobe-Rinder bezeichnet werden. Sie zählen zu den exklusivsten und teuersten Fleischsorten.

Das Fleisch ist ein Produkt, für das sich vor allem die gehobene Gastronomie interessieren dürfte. Die Tendenz zu regionalen und Bioproducten steht Ranftl positiv, aber auch realistisch: „Da sollte man so ehrlich sein und zugeben, dass sich viele Leute das einfach nicht leisten können.“

Peter Seebacher

Regionale Küche in Pflegeheimen

„Pflege mit Herz“ beteiligt sich an der Initiative „Gut zu wissen“.

„Pflege mit Herz“ betreibt an acht Standorten steirische Pflegeheime, darunter in der Südweststeiermark in Groß St. Florian und in St. Andrä-Höch. Ab sofort beteiligt sich das Unternehmen an der österreichweiten Initiative „Gut zu wissen“. In allen steirischen Pflegeeinrichtungen betreibt man selbst die Küchen und kontrolliert die Herkunft der eingesetzten Fleisch-, Milch- und Eierprodukte.

Für Bewohner und Mitarbeiter
Das Herkunfts kennzeichen sorgt dafür, dass Konsumenten, in diesem Fall Bewohner, Angehörige und Mitarbeitende, auf einen Blick erkennen können, woher die eingesetzten Lebensmittel stammen. „Gerade in der Pflege übernehmen wir Verantwortung – für Menschen, für die Region und für nachhaltiges Wirtschaften“, sagt Emanuel Eisl, Geschäftsführer der Betreibergesellschaft von „Pflege mit Herz“.



Die LK-Präsidenten Andreas Steinegger (Steiermark, 2.v.r.) und Josef Moosbrugger (Österreich, 3.v.r.) gratulieren zur Zertifizierung.

Alexander Danner

1.300 Standorte nehmen österreichweit an diesem freiwilligen Herkunfts kennzeichnungssystem der Landwirtschaftskammer teil. Das bedeutet, dass bei 94 Millionen Essensportionen pro Jahr die Herkunft von Fleisch, Milch und Eiern klar ausgewiesen wird. „Ich danke insbesondere dem engagierten Küchenmanagement von 'Pflege mit Herz', das diese Umsetzung mitgetragen hat. Ohne den täglichen Einsatz der Küchen teams wäre dieser wichtige Schritt nicht möglich“, betont Andreas

Steinegger, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer. „Das ist echte gelebte Verantwortung am Teller“, ergänzt Katharina Tidl, Leiterin der Initiative „Gut zu wissen“. Die Umsetzung in den acht Standorten von „Pflege mit Herz“ wurde in enger Abstimmung mit den Küchen teams sowie regionalen Produzenten und Lieferanten realisiert. Der Großteil der verwendeten Lebensmittel stammt bereits jetzt aus österreichischer Herkunft, nun wird das auch sichtbar gemacht.



Agramedien



Amerikanische Rebzikade bedroht Weinbau in der Steiermark

Vor allem in der Oststeiermark tritt die Amerikanische Rebzikade wieder vermehrt auf. Wie das Land Steiermark und die Landwirtschaftskammer darauf reagieren.

In großen Teilen des Weinbaugebietes Vulkanland in der Oststeiermark wurde ein starkes Auftreten der Amerikanischen Rebzikade festgestellt. Dieser gefährliche Überträger der Goldgelben Vergilbungs-krankheit ist eine akute Bedrohung für den steirischen Weinbau. Die hochinfiziöse Pflanzenkrankheit führt innerhalb weniger Jahre zum Absterben befallener Rebstöcke, gefährdet die wirtschaftliche Existenz der Weinbaubetriebe und die attraktive Kulturlandschaft

im steirischen Weinland. „Experten der Landwirtschaftskammer und des Landes Steiermark arbeiten seit dem ersten Auftreten aktiv daran, um die Verbreitung wirkungsvoll einzudämmen“, betonen Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer und Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger.

Jeden Rebstock kontrollieren

Beträchtlichen Nachholbedarf bei der Bekämpfung gibt es jedoch für private Rebstock-Besitzer und Kleinstweingarten-Besitzer. Das wurde bei einem Gespräch zwischen Land Steiermark und Landwirtschaftskammer festgestellt. „Das Vorrücken der Rebzikade vom Süden her ist durch gezielte Bekämpfung und die konsequente Rodung noch kontrollierbar“, unterstreicht Steinegger. Er ruft die privaten Rebstock-Besitzer und Hobbywinzer auf, die Weinreben in ihren Hausgärten und

Hausgrundstücken zu kontrollieren, Verdachtsfälle zu melden und bei einem tatsächlichen Befall zu röden.

Zudem wurden auf höchster Ebene verschiedene Umsetzungsmaßnahmen verpflichtend fixiert. So wird eine 15-köpfige Taskforce eingerichtet, die in den betroffenen Regionen unterwegs ist und befallene Rebstöcke identifiziert. Die Rodung befallener Rebstöcke hat innerhalb vier Wochen zu erfolgen. Bei Nichteinhaltung drohen Strafen.



LK-Präsident Andreas Steinegger.



Landesrätin Simone Schmiedtbauer.



Online Medien

Online Medien

Holunderente:

Kleine Zeitung, online – 5. August: [zum Beitrag](#)

Landessieger Brot und Backwaren:

Kleine Zeitung, Graz-Umgebung, online – 6. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weiz, online – 7. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld, online – 7. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Mürztal, online – 7. August: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Süd & Südwest, online – 7. August: [zum Beitrag](#)

Landessieger Milch- und Käsespezialitäten:

Kleine Zeitung, Mürztal, online – 31. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weiz, online – 31. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld, online – 30. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Leoben, online – 30. Juli: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Hartberg-Fürstenfeld, online – 30. Juli: [zum Beitrag](#)

Bauernhof des Jahres 2025:

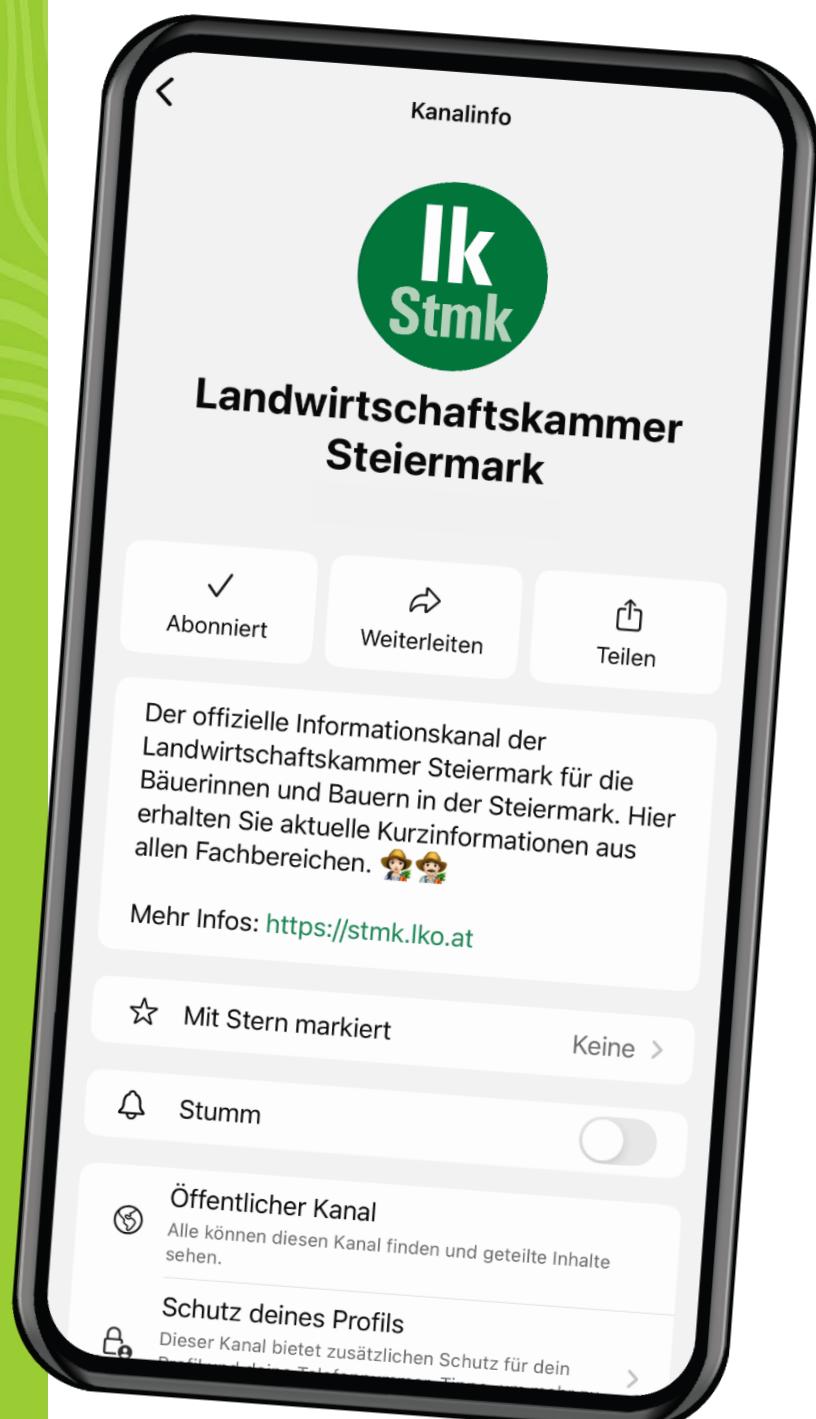
Woche, Graz-Umgebung, online – 8. August: [zum Beitrag](#)



Online Platformen



WhatsApp Kanal



Unsere Social-Media-Kanäle

Gerne reinklicken und anschauen:



WhatsApp Kanal:

<https://whatsapp.com/channel/0029VbB2B2C9MF93nsiY5O3v>



Landwirtschaftskammer Steiermark:

<https://www.facebook.com/lksteiermark>



Steirische Lebensmittel:

<https://www.facebook.com/steirischeLebensmittel>



lk_steiermark:

https://www.instagram.com/lk_steiermark