

GENUSS *auf steirisch*

Samstag,
21. März 2026
www.stmk.lko.at

So wird Ostern perfekt

Weinkönigin Magdalena I. und Claudia Tropper, Landessiegerin der Spezialitätenprämierung, machen Gusto auf die Osterjause.



NADJA FUCHS



FOTO FISCHER

GLEICH VERKOSTEN

Das Beste der steirischen Saft- und Edelbrandmacher. **Seiten 6/7**



NADJA FUCHS

NICHT VERGESSEN

Täglich steirische Äpfel essen – Ursula Reiter sagt, warum. **Seite 9**



ILLEMANN

KLIMAFIT BAUEN

Mit Holz zum Wohntraum – gesund und nachhaltig. **Seite 12**

Köstliche Kombination – Fleisch und Wein.

Eine steirische Osterjause und ein Glaserl Steirerwein – das hat Tradition! Die Bäuerinnen und Bauern sind dafür bestens gerüstet. Damit bei der Osterjause auch jeder seine Lieblingsstücke bekommt, sollte man rechtzeitig bestellen. Und gleich auch den Wein dazu. Da haben die drei steirischen Weinhoheiten ein ganz persönliches Weinpaket zusammengestellt. Bestellung bei Weinkönigin Magdalena I.: urbi@buschenschank.at Siehe dazu auch Seiten 4, 5 und 8.

EDITORIAL

Unsere Bauern
geben Sicherheit

Andreas Steinegger
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer
NADJA FUCHS

Haben Sie schon einmal bedacht, welche Folgen der tägliche Griff zu Lebensmitteln eigentlich hat? Mit jedem Einkauf ist auch ein Produktionsauftrag verbunden. Ob dieser an steirische Bäuerinnen und Bauern oder an ausländische Erzeuger geht, hat also jeder von uns in der Hand.

Heimisch kaufen heißt hochwertige Qualität auf dem Teller haben und die einzigartige, kleinstrukturierte Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark stärken. Genau das ist so wichtig, weil die regionale Versorgung Sicherheit bedeutet. Eine zu große Abhängigkeit vom Ausland macht verwundbar. Corona hat ja gezeigt, dass unsere Regale plötzlich leer sind, wenn Lieferketten nicht mehr funktionieren. Von heute auf morgen war unser gewohntes Essen nicht mehr da. Das kann nur verhindert werden, wenn man die regionale Landwirtschaft unterstützt und zu heimischen Lebensmitteln greift.

Und das ist so einfach: direkt zum Bauern oder auf den Bauernmarkt gehen – oder im Supermarkt zum rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel oder AMA-Biosiegel greifen. Nur so gibt man den Produktionsauftrag an heimische Bäuerinnen und Bauern. Und auf sie ist immer Verlass – nicht nur in Krisenzeiten. Das sollte man bei jedem Einkauf bedenken. In diesem Sinne: Genussvolle Ostern!

Es liegt an **mir**, was ins **Einkaufsregal** kommt

Du bist, was du isst – ein gängiges Sprichwort mit hohem Wahrheitsgehalt. Deshalb sollte es, auf gut steirisch, auch niemandem wurscht sein, was im Einkaufskorb und auf dem Teller landet. Sich den Weg zu qualitativollen heimischen Lebensmitteln zu bahnen, ist aber angesichts der Fülle an Angeboten, Rabattverlockungen und diversen Pickerln gar nicht so einfach. Tatsache ist aber, dass ohnehin jeder Einzelne bei jedem Einkauf mitentscheidet, was ins Regal kommt und was nicht.

Mein Kauf hat Folgewirkungen.

Franz Sinabell vom Österreichischen Institut für Wirtschaftsforschung (WIFO): „In einer auf's engste vernetzten Welt, löst jeder Kauf eine Reihe von Folgeentscheidungen aus. Ob Bio-Produkte oder konventionelle gekauft werden, ob heimisches oder ausländisches Obst in den Einkaufskorb kommt – sobald das Produkt an der Kassa bezahlt ist, werden Nachbestellungen und Produktionsaufträge ausgelöst.“ Das heißt also: Jede Steirerin und jeder Stei-



„Wer zu heimischen Lebensmitteln greift, sichert Jobs – möglicherweise sogar seinen eigenen.“

Franz Sinabell, WIFO-Ökonom

ALEXANDER MÜLLER

rer bestimmt mit dem Griff ins Lebensmittelregal, was dort hineinkommt – und somit auch, was, wie und wo produziert wird. Sinabell: „Wer heimische Lebensmittel kauft, gibt automatisch der heimischen Landwirtschaft Produktions-Auftrag.“

Meine Entscheidung hat Gewicht.

Jede Entscheidung für ein heimisches Lebensmittel bedeutet zudem, dass man neben höchster Qualität auch hohe Produktions-Standards, eine schöne Landschaft und aufgrund der kurzen Transportwege klimafreundlicher einkauft. „Aber auch, dass man Arbeitsplätze sichert – möglicherweise sogar den eigenen“, verweist Sinabell darauf, dass durch den Kauf regionaler Produkte das Geld in der Region bleibt und diese stärkt. Der Öko-

nom rechnet vor: „Wenn jeder steirische Haushalt um 3,50 Euro pro Monat heimische statt ausländische Lebensmittel kauft, schafft das 500 neue Arbeitsplätze.“

Wissen, wo das Essen herkommt.

Wird beim Einkauf auf die Qualität heimischer Bäuerinnen und Bauern vertraut, weiß man auch ganz genau, wer hinter dem Essen steckt – wie es wächst und wie es hergestellt wird. Das hat Wert! Diesen Weg geht übrigens auch Gastronomin und Konditor-Weltmeisterin Eveline Wild: „Ich schaue da sehr genau – beziehe Zutaten, soweit sie zur Verfügung stehen, in der Region und nicht aus dem Ausland. Und lasse damit die Wertschöpfung im Land.“

Das sind Gütesiegel mit Garantie.

Nicht jeder hat für den täglichen

Muttertagsbrunch im Steiermarkhof-Stüberl

Für Mama nur das Beste. Wer seine Mama zum Ehrentag kulinarisch überraschen will, sollte gleich einen Platz für den Muttertagsbrunch am 10. Mai, 10 bis 14 Uhr, im Stüberl im Steiermarkhof reservieren. Der neue kulinarische Hotspot in der Ekkehard-Hauer-Straße in Graz bietet dafür nämlich die ideale Atmosphäre und verwöhnt mit einem erlesenen Buffet aus kalten

und warmen Gerichten. Ganz nach dem Motto: Wir servieren ehrliche, steirische Küche, geprägt von Regionalität, Saisonalität und handwerklicher Qualität – bodenständig interpretiert und mit Feingefühl modern gedacht. Und das ganze um 49 Euro pro Person. Perfekt für einen besonderen Muttertag! Rechtzeitig reservieren unter: **office@steiermarkhof.at**



Muttertags-Brunch mit Live-Musik und feinem Buffet.

AMA-GÜTESIEGEL**Volle Garantie – vom Feld oder Stall bis auf den Teller.**

Das AMA-Gütesiegel steht für Lebensmittel höchster Qualität – heimische Herkunft der Rohstoffe, umfassende Dokumentation, unabhängige Kontrollen. Bei Fleisch und Fleischprodukten heißt das etwa: geboren, gefüttert, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet in Österreich.

**AMA-BIOSIEGEL****Qualität über dem gesetzlichen Niveau – mehr bio aus der Region geht nicht.**

Das AMA-Bio-Siegel ist neben dem EU-Bio-Logo das einzige behördliche Siegel für Bio-Lebensmittel in Österreich. Seine Anforderungen gehen über jene der EU-Bio-Verordnung hinaus – nachvollziehbare Herkunft, laufende Kontrollen, mehr Natürlichkeit, 100 Prozent biologisch.



„Ich beziehe Zutaten, so weit es geht, aus der Region und nicht aus dem Ausland. Damit bleibt das Geld im Land.“

Eveline Wild, Gastronomin und Konditor-Weltmeisterin

STRAUB

LIUBOMYR/ADOBE STOCK

nur 3,50

Kleiner Schritt, große Wirkung.

Wer bewusst heimische Lebensmittel in den Einkaufskorb legt, erzielt mit einer kleinen Maßnahme eine ganz große Wirkung. Laut Berechnungen des Österreichischen Wirtschaftsforschungsinstituts (WIFO) brauchen nur um **3,50 Euro** pro steirischem Haushalt und pro Monat internationale Lebensmittel durch heimische ersetzt werden, um 500 neue Arbeitsplätze in der Steiermark zu schaffen und ein Wertschöpfungsplus von 18 Millionen Euro in der Region zu erzielen.

Einkauf jedoch einen Bauernmarkt um die Ecke. Einkaufen wie beim Bauern kann man aber auch im Supermarkt – dort ersetzen nämlich das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel das Gesicht der Bäuerin und des Bauern. Das sind Gütesiegel, auf die man sich

verlassen kann – die im dichten Dschungel diverser Siegel und Zeichen klare Orientierung beim Einkauf geben.

Auf diese Qualität ist Verlass.

Beide AMA-Gütesiegel stehen für heimische Qualität – vom Bauern-

hof bis zum Supermarkt. Das wird garantiert, dokumentiert und unabhängig kontrolliert. Mehr Sicherheit und Transparenz geht nicht. Also Hand auf's Herz: Wer hätte gedacht, dass die Entscheidung für Qualität und Herkunft eigentlich so einfach sein kann?



AMA GENUSS REGION/WILDBILD

MIR IST NICHT WURSCHT, WAS ICH KAUFTE, WEIL ...

„...ich gutes und gesundes Essen für mich und meine Familie am Teller haben möchte. Bei uns

in der Steiermark sind die Standards für die Herstellung von Lebensmitteln sehr hoch; und wenn ich zu Produkten aus der Region greife, weiß ich auch, wo Fleisch, Milch, Gemüse und Obst herkommen. Das ist mir wichtig und da vertraue ich unseren Bäuerinnen und Bauern.“

Werner Schöpfer, 40, Elektroniker, Wundschuh



„...ich meine Familie gesund ernähren möchte. Daher gehe ich ganz oft direkt zu den

Bauern in der Region – da kann ich sogar in den Stall schauen. So bekommen auch meine Kinder einen realistischen Einblick in die Landwirtschaft. Außerdem ist es eine Wertschätzung für die Landwirte. Kaufe ich im Supermarkt, schaue ich besonders auf die Herkunft.“

Barbara Pfeifer, 33, Volksschullehrerin, Hartberg



„...ich mit dem Griff zu heimischen Lebensmitteln neben hochwertiger Qualität ganz viel

mehr mitkaufe – etwa Klimaschutz. Regional kaufen heißt ja auch Transportwege sparen. Außerdem unterstützt man so die heimische Landwirtschaft und den Erhalt unserer Naturlandschaft – und man sichert Arbeitsplätze. Das tut Gaumen und Gewissen gut.“

Bernhard Paugger, 60, Unternehmer, Burgau

PAUGGER, KK (2)

Weil es einen Wert hat

Wer auch im Supermarkt zu qualitätsvollen Lebensmitteln heimischer Bäuerinnen und Bauern greift, bringt einen wichtigen Kreislauf in Gang: Wird viel Hochwertiges aus der Heimat gekauft, wird auch viel Heimisches produziert – und wieder ins Regal gestellt. Damit hat man immer gutes Essen von daheim! Und wer AMA-Gütesiegel-Qualität kauft, greift automatisch zu geprüfter Qualität, gesicherter Herkunft und unabhängigen Kontrollen.

Löffel spitzen, lieber Osterhase!

Eh schon gehört, oder? Wenn's um Osterspezialitäten geht, führt an regionaler Top-Qualität und kulinarischer Tradition aus der Steiermark kein Weg vorbei.

Ob Osterjause oder Geschenke fürs Nesterl – rund um Ostern sind Spezialitäten der steirischen Bäuerinnen und Bauern einfach der ganz große Renner. Klar, da weiß man, was man hat und was man isst –

und ganz nebenbei kauft man neben regionaler Qualität auch Klimaschutz und sichert Arbeitsplätze in der Region. Nicht nur die der Landwirte! Ohren gespitzt, lieber Osterhase? Dann ab zu den steirischen bäuerlichen Produzenten und den weiß-grünen Ausflugszielen!

Im Apfeltraum von Obstbau Absenger-Stockinger wird man schnell zum Obstnascher. Da gibt's den ganzen Sommer hindurch baumfrische Traumäpfel, Pfirsiche und Kirschen. Im Hofladen kann man ganzjährig, sieben Tage die Woche, bequem einkaufen. Auch Fruchtsäfte – mit Liebe gemacht. Großfeldgitschberg 50, 8081 Heiligenkreuz a. W.
apfeltraum.at



G'schmackige Osterkörbe.
Das ideale Ostergeschenk: bereits fertig zusammengestellte Osterkörbe mit köstlichen typisch steirischen Produkten aus dem Hause Franz Krainer.
krainer.co.at/shop

Die perfekte Abrundung für's Oster-Dessert:

Bio-Kirschkerneöl von Fandler betört mit fein-fruchtiger Note und aromatischem Geschmack, der an Amaretto erinnert. Nicht nur Obstsalat und Beerenfrüchte freuen sich über ein paar Tropfen dieses außergewöhnlichen Öls, auch zu Schokolade oder Mascarpone passt es ausgezeichnet.



fandler.at



Heimische Gütesiegel- Qualität.

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



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



Knuspriger Genuss für den Osterhasen! Die schokolierten Reiswaffeln von „SteirerREIS by Fuchs“ vereinen besten steirischen Reis mit zart schmelzender Schokolade. Perfekt zum Naschen und Verschenken. Hol dir dein Ostergeschenk auf
steirischerreis.at



Welschriesling Südsteiermark DAC 2025.

Dieser Klassiker der Südsteiermark präsentiert sich heuer ungewohnt druckvoll und komplex. Frische Almkrauter vorne weg, gefolgt vom gewohnten Apfel – allerdings reif und voll wie selten. Kontrastiert wird das Ganze am Gaumen von etwas Grapefruit und der bekannten und geschätzten eleganten Säure. Der Gallunder-Welschriesling ist ein toller Begleiter zur steirischen (Oster-) Jause, der Jahrgang 2025 beweist eindrucksvoll, was diese großartige Rebsorte zustande bringt.
www.gallunder.at



ZUR OSTERJAUSE STEIRISCHER WEIN

FOTO: LUPI SPUMA



Der Jahrgang 2025 ist da! „Der 2025er wird ein wunderbarer, typisch steirischer Weinjahrgang, der knackig-frische und zugleich hochelegante Weine verspricht“, macht Stefan Potzinger, Obmann Wein Steiermark, Gusto auf den neuen Jahrgang. Seit 1. März sind die DAC-Gebietsweine bereits erhältlich, ab 1. Mai folgen die Orts- und Riedenweine. Einen umfassenden Überblick über den Weinjahrgang 2025 kann man sich am **8. April** in der **Grazer Stadthalle** verschaffen – dort präsentieren rund 130 steirische Winzerinnen und Winzer ihre Tropfen. Neben dem aktuellen Jahrgang werden Sektspezialitäten und ausgewählte gereifte Jahrgänge präsentiert. Neu ist die Weinbar mit PIWI- und Orange-Weinen. Alles also, was das Herz eines Weinliebhabers begehrt.
steiermark.wine

Perfekter

Begleiter. Keine Osterjause ohne Kren! Einzigartig im Geschmack, enthält er eine große Menge an Vitamin C, kann die Verdauung fördern und sorgt mit seiner besonderen Schärfe für den Kick bei der Osterjause.

steirerkren.at



Originell. Vom Acker bis auf den Teller hundert Prozent steirisch – So-Fröhlich-Reis ist das ideale Geschenk für alle, die auf Hochwertiges aus der Region setzen. Mit Reis ist man zudem auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine Palette an Variationen an – dazu auch Reisgrieß, Reismehl, Reismudeln, Reiswhiskey.

so-froehlich.at

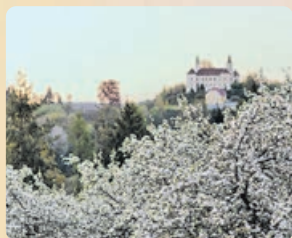


Ostereier. Freilandeier aus eigener Produktion in vielen bunten Farben, gibt's bei Herk in Kobenz. Und dazu viele andere Köstlichkeiten fürs Osterfest im eigenen Hofladen.

facebook.com/herk.eier

Apfel in zwei Formen: Essig und Edelbrand. Gewachsen in der steirischen Landschaft, gereift in Ruhe. Kleine Mengen, große Tiefe. Direkt ab Hof erhältlich. Gerhard Sacher

info@amphorenwein.at



Vielfältigkeit und Produktsicherheit. Im Familienbetrieb „Wein und Genuss URBI Buschenschank“ gibt es verschiedene köstliche Osterfleischspezialitäten von den hofeigenen Schweinen. Vervollständigen kann man den Festtagstisch außerdem mit selbst gebackenem Brot, verschiedenen Weinen und Säften.

urbi.at

Vielfalt auch für zu Hause. Die Familie Spindler verwöhnt in ihrem traditionellen Buschenschank noch bis 29. März mit hausgemachten Spezialitäten von Schweinen, die am eigenen Hof gezüchtet wurden – und mit erlesenen Weinen. Und für zu Hause findet man die gesamte Vielfalt im Selbstbedienungs-Hofladen: Fleischspezialitäten, hauseigene Weine, Kernöl und Säfte. Zu Ostern gibt's da sogar noch eine erweiterte Auswahl an hausgemachten Köstlichkeiten. Eine gute Flasche Wein darf für den Osterkorb natürlich nicht fehlen!

buschenschank-spindler.at



Bäuerliche Spezialitäten mitten in Graz. Die gesamte Vielfalt regionaler Produkte findet sich im Stadtbauernladen in der Grazer Hamerlinggasse – ideal also für den Ostereinkauf! Ob Köstlichkeiten wie diverse Fleisch- und Brotsorten, Würstel, Eier, Käse und Kren, Mathias Schweiger setzt auf ein hochwertiges und breites Angebot. Und das auch, wenn es um nette Überraschungen für das Osternest geht – Süßigkeiten wie Schokoladen, Eierlikör, bunt bemalte Dekoeier oder Getränke von Wein über Sekt bis Most – Regionalität und Qualität sind dem „Osterhasen“ garantiert. Praktisch: die Geschenkkörbe.

stadtbauernladen.at

...und die Zeit steht still. In der Buschenschank Haider in Vockenberg, nahe Stubenberg am See, findet man bei einer Jause und guten Tröpfeln zurück in eine entsleunigte Welt. Der denkmalgeschützte Glojachhof lädt zum Träumen ein. Herrlich: am Südhang der Altruine Schielleiten gereifte Weine verkosten! Tischreservierung unter 0650/325 0892.

facebook.com/glojachhof



Die Evolution der Fleischkultur.

In unserer Fleischmanufaktur erzeugen wir feinsten Genuss für den Ostertisch vom Schwäbisch-Hällischen Hausschwein: feinstes Osterschinken, Geselchtes handgesalzen und mild über Buchenholz geräuchert, traditionell hergestellte Krainer, Natur-Geselchtes ohne Nitrit-Pökelsalz, Geräuchertes von Rind und Lamm. Dazu hauseigene Weine aus Burgegg. Gibt's alles direkt bei unserem Osterstand am Hauptplatz in Deutschlandsberg oder in unserer Filiale Graz-Andritz.

kollar-goebl.at



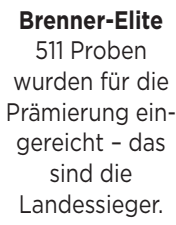
BILDER: KRISTOFERITSCH, ADOBE, ADOBE KI, MUSCH, ALMENLAND, DANNER, PRIVAT

VIFZACK 2026: GRATULATION ZUM JURYPREIS FÜR KROISLEITNER

Starke Leistung. Dass aus einer ganz kleinen Geschichte mit Leidenschaft und Innovationsgeist eine ganz große werden kann, das beweist Familie Kroisleitner aus Rettenegg mit ihrer Schaufischzucht. Schön, wenn so viel Engagement dann auch entsprechend gewürdigt und an die Öffentlichkeit getragen wird. Dafür hat jetzt unter anderem die Landwirtschaftskammer Steiermark mit der Verleihung des Agrarinnovationspreises Vifzack an Renate und Franz Kroisleitner gesorgt – für die beiden gab es den Preis der Jury. Dazu gratulieren der Steirische Teichwirteverband und der Österreichische Forellenzüchterverband aufs Herzlichste.

Mehr zu Familie Kroisleitner und zu ihren innovativen Projekten auf **Seite 11.**



LANDESSIEG EDELBRAND**Brenner-Elite**

511 Proben wurden für die Prämierung eingereicht – das sind die Landessieger.

Dreifacher Landessieg
für die „Über-Brenner“ Günter
Peer (r.) und Robert Binder

FOTO FISCHER



Wenn ein Stamperl, dann Top-Qualität von der steirischen Brenner-Elite.

Was für Spitzenleistungen! Bei der Landespämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark hat die steirische Brenner-Elite wieder gezeigt, was sie drauf hat und warum sie zurecht seit Jahren österreichweit, aber mittlerweile auch weit über die rot-weiß-roten Grenzen hinaus, für Aufsehen sorgt. Was hier in die Flaschen kommt, ist höchste Brennerkunst. „Und die ist vor allem dem Perfektionsdrang, dem hohen Know-how und der großen Leidenschaft der heimischen Brenner geschul-

det“, betont LK-Obstreferent Georg Thünauer. Getestet und geprüft wurden die 511 eingereichten Produkte übrigens auf Herz und Nieren – Geschmack, Geruch, Frucht, Typizität, Sauberkeit, Harmonie, da musste einfach alles stimmen. Und es hat gestimmt, wie die Ergebnisse zeigen. Also: Wenn ein Stamperl, dann steirische Top-Qualität!



😊 **Steirische Edelbrände** sind zu 100 Prozent reine hochwertige Früchte, die mit viel Know-how und Liebe zum Handwerk hergestellt werden.

😞 **Schnäpse und Spirituosen** bestehen oft zu einem Großteil aus aus einfachem, industriellen Neutralalkohol. Bei Spirituosen darf dem Grundalkohol Aroma, Zucker und Farbe zugesetzt werden – es braucht keine Frucht drinnen zu sein.

LANDESSIEGER EDELBRAND

Dreifach-Landessieger: **1** Edelbrennerei Günter **Peer**, Wagna, „Quitte“, „Himbeere“, „Vogelbeere“

Doppel-Landessieger: **2** Familie **Hainzl-Jauk**, Frauental/L., „Schilchertresterbrand“, „Schilcherlikör“

3 Renate und Josef **Kolar**, Großklein, „Pfirsich“, „Zwetschke im Eichenfass“

Landessieger: **4** Bio-Obsthof **Kirchengast**, Riegersburg, „Zirbenlikör“ **5** Destillerie **Hochstrasser**, Mooskirchen, „Kirschfruchtsaftlikör“

6 Erlebnishof **Reczek**, Wundschuh, „Steirischer Kürbiskernlikör“ **7** Fam. Helmut **Alessio**, Bad Gleichenberg, „Maschanser“ **8** Anna und Harald **Ertl**, Staudach, „Hirschbirne“ **9** Edelbrennerei **Krenac**, Feldbach, „Apfel Kastanienfass“ **10** Landesgut **Silberberg**, Leibnitz, „Muskateller Tresterbrand“

11 Thomas und Franz **Mitteregger**, Mautern/Stmk., „Williamsbrand aus dem Eichenfass“ **12** Mostgut **Kuchlbauer**, Vorau, „ROSERL Apfelwermut“ **13** Obstveredelung **Resch**, Groß St. Florian, „Kaiser's Apfelbrand“ **14** Weingut **Malli**, Kitzeck, „Zigarrenbrand X 10 Jahre“

15 Gerald **Schober**, Arnfels, „Kriecherl-Brand“ **16** **Schuster's** Edelbrände, St. Stefan/Rosental, „Kirsch Edelbrand“ **17** **Semlitsch** Naturprodukte, Klösch, „Williamsbrand“ **18** **Wein.Gut.Pugl**, Großklein, „Zwetschenbrand“ **19** Weingut **Felberjörgl**, Kitzeck, „Weinbrand“ **20** Weingut **Glirsch** – Fam. Krottmayer, Eibiswald, „Marillen Brand“

Die Besten bei Saft und Edelbrand



Natur lässt grüßen! Steirische Saftmacher punkten mit neuen Erfrischungen.

Alkoholfreie Getränke boomen! Während einst, abgesehen von Wasser, die Alternativen spärlich oder qualitativ eher bescheiden waren, wird das Angebot jetzt immer breiter und hochwertiger. „Unsere bäuerlichen Saftproduzenten punkten ja schon lange mit erstklassiger Qualität. Das hat sich auch bei der Landesprämierung wieder gezeigt“, freut sich Georg Thünauer, Obstverarbeitungs-Referent der

Landwirtschaftskammer Steiermark, über diese Entwicklung – und auch über einen ganz neuen Trend: „Die innovativen steirischen Obstveredler bringen vermehrt so genannte Erfrischungsgetränke auf den Markt. Das sind hochwertigste und vor allem sehr spannende Produkte, denen viel professionelle und kreative Arbeit zugrunde liegt. Da werden etwa verschiedenste Natur-Kräuter oder auch Gewürze oder Zitruschalen verarbeitet, um ganz besondere Geschmacksrichtungen entstehen zu lassen.“

Allen gemeinsam ist diesen Produkten, dass sie aus hochwertigen

„Innovative Obstveredler bringen vermehrt spannende Alkohol-Alternativen auf den Markt.“

Georg Thünauer
LK-Obstverarbeitungs-Referent

ten Zutaten hergestellt werden – vor allem bei der Auswahl der verschiedenen Früchte ist hohe Qualität oberstes Prinzip (siehe rechts!).

Auch Flaschen und Etiketten werden immer edler – schließlich trinkt ja auch das Auge mit!

 **Bäuerlich.** 100 Prozent frischer, gepresster Saft aus hochwertigen Früchten, nur durch schonendes Erhitzen haltbar gemacht – sonst steckt nichts in einem Saft steirischer Saftmacher. Also Natur pur! Name am Etikett ist Qualitäts-Garant.

 **Industriell.** Fruchtsaft ist oft nur Fruchtsaftkonzentrat, größtenteils aus dem Ausland, das mit Wasser rückverdünnt wird. Ein Blick auf die Zutatenliste zeigt, was sonst noch alles enthalten ist.

LANDESSIEG SAFT



Saft-Elite

Insgesamt 98 Saffhersteller ritterten um die Landessiege – hier die Gewinner.

STEIRISCHER SAFT

Reine Frucht. In den Produkten der steirischen Saftmacher steckt nur hochwertiges Obst. Die Direktsäfte aus verschiedensten Früchten sind nichts als die reine Frucht, die durch Erhitzen haltbar gemacht wurde. Also kein Zucker, keine Farb- und Aromastoffe.

Beste Qualität. Die Zeiten, in denen minderwertiges Obst zu Saft verpresst wurde, sind vorbei. Motto der qualitätsfanatischen Saftmacher: Nur wenn man etwas Gutes reingibt, kann etwas Gutes rauskommen.

Klare Kennzeichnung. Ein steirischer Qualitätsaft ist mit einem Blick auf das Etikett zu erkennen – Name und Adresse des Produzenten machen Herkunft und Hersteller klar sichtbar.

Prämiert:
Alle Sieger und „Ausgezeichneten“ finden:



LANDESSIEGER SAFT

Vierfach-Landessieger: **1** Mostgut **Kuchlbauer**, Vorau, „Apfelsaft naturtrüb“, „Apfel-Karottensaft“, „Hirschbirnensaft“, „Apfelsaft klar“

Doppel-Landessieger: **2** Wein- und Obsthof **Peitler**, Leutschach, „Cola Kraut Sirup“, „Marillen Fruchtsaftgetränk still“

Landessieger: **3** Obsthof **Mauthner**, Weiz, „Traubensaft rot“

4 Obsthof **Schneeflock**, Puch/Weiz, „Pfirsichnektar“

5 Familie Linde und Franz **Reindl**, Fehring, „Erdbeernektar“

6 Obsthof **Handler**, Bad Waltersdorf, „Apfelsaft klar Pinova“

7 Weinbau Buschenschank **Labanz**, Oberhaag, „Traubensaft weiß“

8 Landesgut **Silberberg**, Leibnitz, „Bio Traube g'spritzt“

9 Kögerlhof Familie **Krispel**, Markt Hartmannsdorf, „Apfel-Isabella“

LANDESSIEGER



Osterkrainer gekocht,
Familie **Scherr**, Fernitz,
Tel. 0664/867 72 71



Frikandeau, Weinhof-Buschenschank **Tropper**, St. Veit/Südsteiermark, Tel. 0664/935 69 68



Karree luftgetrocknet,
Buschenschank A. und R. **Grabin**,
Labuttendorf, Tel. 03184/2324



Osterbrot,
Familie **Walcher**, Kumberg,
Tel. 0664/391 28 24



Osterpinze, Fachschule Neudorf
- **St. Martin**, St. Georgen an der Stiefing, Tel. 0664/886 159 50



Landbutter, Sabine und Manfred **Rinnhofer**, Hönigsberg,
Tel. 0664/640 42 29



Hartkäse, Kerstin und Karl **Klug**,
Mooskirchner Käserei, Mooskirchen, Tel. 0699/115 468 20

Mit QR-Code zu ausgezeichneten Spezialitäten des Landes:



Osterjause nur vom Bauern

Die Osterjause bedeutet nicht nur kulinarischen Genuss – sie steht auch für gelebte Tradition, Familie und Gemeinschaft.



KRISTOFERITSCH (8)

Wenn's um die Osterjause geht, machen die Steirerinnen und Steirer keine Kompromisse! Bei den Klassikern für den Osterkorb – also Osterschinken, Osterkrainer, Karree, Osterbrot, Pinze, Eier, Kren, Bauernbutter, Käse – wird daher ganz auf hochwertige und regionale Qualität der heimischen Bäuerinnen und Bauern gesetzt.

Das hat Tradition. Wohl kaum ein anderes Fest ist stärker mit Traditionen verbunden als Ostern – und damit mit bäuerlichen Spezialitäten. „Die klassische Osterjause fehlt in so gut wie keinem Haushalt. Nicht zuletzt, weil sie mehr ist, als nur der Verzehr regionaler Köstlichkeiten. Die Osterjause steht für Tradition, Familie und Gemeinschaft – für den Beginn des Frühlings und damit für das Leben. Um hier garantiert beste Produkte auf dem Tisch zu haben, wird öfter als zu

jeder anderen Zeit im Jahr der direkte Weg zum Bauern gewählt“, betont Marianne Reinegger, Direktvermarktungs-Chefin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Und:

„Unsere Bäuerinnen und Bauern bereiten die Spezialitäten noch nach traditionellen Rezepten zu, die teils über Generationen in der

Familie weitergeben werden. Das macht dann auch den individuellen Geschmack aus. Zudem stecken in jedem einzelnen Stück beste regionale Zutaten und professionelles bäuerliches Handwerk. Höchste Qualität also, auf die man voll vertrauen kann.“ Und die man natürlich auch schmeckt.

Wie bei Werner Scherr in Fernitz, wo die Vorbereitungen für die Osterjause gerade auf Hochtour laufen: „Mit den Arbeiten dafür begin-

„In unseren Osterkrainern steckt Fleisch von eigenen Schweinen und viel Liebe zur Arbeit.“

Werner Scherr, Direktvermarkter, Osterkrainer-Landessieger 2026

nen wir aber gleich nach Weihnachten. Wir schlachten und verarbeiten ja alles direkt am Betrieb.“ Eines seiner Qualitäts-Geheimnisse: „Ein gutes Osterfleisch braucht Zeit! Das muss entsprechend lang in der Sur liegen, gut abhängen und nach dem Selchen braucht es wieder genug Zeit, um nachzureifen.“

Mit den Osterkrainern hat sich Familie Scherr übrigens bei der jüngsten Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer den Landessieg geholt! Was drinnen steckt? „Beste Fleischqualität – der Rest ist Familiengeheimnis“, macht der erfahrene Direktvermarkter Gusto.



Eine gute Orientierungshilfe für alle, die auf der Suche nach bester bäuerlicher Qualität sind.

ERST FLEISCHWEIHE, DANN OSTERJAUSE

Tradition im Trend. Die Osterspeisensegnung, hinlänglich Fleischweihe genannt, ist ein katholischer Brauch, der bis ins 7. Jahrhundert zurückgeht. Priester oder Diakone weihen am Karsamstag die traditionellen Osterspeisen in Kirchen, Kapellen oder bei Bildstöcken. Die Fleischweihe ist der Abschluss der (früher fleischlosen) Fastenzeit. Sie ermuntert zum Lob Gottes – und steht für Gemeinschaft und Gesellschaft. Auch bei Nichtkatholiken steht diese Tradition wieder stark im Trend.



DIOZES GRAZ-SECKAU

Fünf Äpfel täglich sind meine Medizin

Obst- und Landesbäuerin Ursula Reiter über die Vorzüge steirischer Äpfel.

Apfel essen nicht vergessen – dieser Leitspruch der steirischen Apfelbauern lässt sich angesichts der Vielfalt und hohen Qualität, die sie produzieren, mehr als leicht in die Praxis umsetzen. Der Apfel ist ja auch tatsächlich das mit Abstand beliebteste Obst der Steirer – im Schnitt vernascht jeder rund 17 Kilo im Jahr. „Und am liebsten solche, die ganz rund, schön, knallrot, saftig und knackig sind“, kennt Ursula Reiter, Obstbäuerin und seit kurzem neue Landesbäuerin der Steiermark die Vorlieben der Steirerinnen und Steirer. Und betont: „Für Kinder werden süße, kleine hand-

liche Sorten gekauft. Für die Verarbeitung in der Küche punkten saftig aromatische, säuerliche Äpfel.“

Aber wie auch immer man den Apfel mag – mit steirischer Qualität kauft man immer ein ganzes Bündel an Vorzügen. „Die regionale Herkunft garantiert, dass der Apfel lange am Baum war und voll ausgereift ist – das schlägt sich natürlich im Geschmack nieder. Ein steirischer Apfel hat nur kurze Transportwege hinter sich; das gibt dem Klimaschoner besondere Frische. Die behält er übrigens durch die professionelle Lagerung, sodass erntefrische Äpfel das ganze Jahr über zur Verfügung stehen“, erklärt Reiter und verweist auch auf die hohen heimischen Produktions-Standards.

„**Die Äpfelernte** ist ja nach wie vor reine Handarbeit. Da kennt also jeder Bauer fast jeden seiner Bäume. Außerdem wird unter den steirischen Apfelbauern – überwiegend kleine Familienbetriebe – Erfahrung, Können und Verantwortung über Generationen weitergegeben“, betont die leidenschaftliche Obstbäuerin. Und verrät: „Mein persönlicher Liebling ist der saftige, süße, knackige Gala. Aber ich esse täglich rund fünf verschiedenste frische Äpfel; zum Genuss und für die Gesundheit. Verkocht mag ich sie am liebsten als Kompott – mit Nelken, Zimt und einem Schuss Zitronensaft.“

Gesund.
Ursula Reiter produziert Top-Äpfel und genießt sie in jeder Form.
NADJA FUCHS



„Evelina ist eine exklusive Clubsorte, die für höchste Konsumentenansprüche steht.“

Herbert Muster,
LK-Obstbaureferatsleiter

EINFACH APFEL ESSEN

Frische Jause.

In Spalten teilen, rein in die Frischhaltebox und schon hat man in der Schule oder bei der Arbeit eine köstliche und gesunde Jause – Äpfel sind auch ideal gegen Heißhunger.



Kalorienarmer Snack. Getrocknete Apfelringe sind eine kalorienarme nährstoffreiche Alternative zu Süßem und Knabbereien – und einfach herzustellen.



Gut für den Darm. Apfelmus oder Apfelkompott sind im Handumdrehen gemacht – mit Zimt oder Nelken verfeinert, hat man eine bekömmliche Mahlzeit, die vor allem auch der Verdauung gut tut.



APFELBLÜTENFEST

40 Jahre Apfelstraße. Beim großen Jubiläumsfest am 26. April wird das Apfeldorf Puch zum blühenden Festplatz – mit Kulinarik, Musik, Tombola und Apfelblütenwanderung. Details: apfelstrasse.at



ADOBE STOCK (4)

NEUE HOHEITEN

Thronwechsel. Für Obstkönigin Kristin I. (r.) und Prinzessin Andrea endet ihre Regentschaft. Beim Apfelblütenfest in Puch werden ihre Nachfolgerinnen offiziell der Öffentlichkeit vorgestellt.



FOTO FISCHER

NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT



DAS HAT EINEN WERT.

amainfo.at

Agrar-innovationspreis „Vifzack“ an Landwirte vergeben, die kreative Ideen erfolgreich umgesetzt haben.

1. Platz: Lisa-Marie und Martin Gollowitsch. Die Markt Hartmannsdorfer haben mit Patenhühnern gepunktet. Neben Eierlieferung gibt es für Paten eine Urkunde und per Kamera Einblick in den Hühner-Alltag. Und: Brot und Kultur.

Das sind die Vifzacks

Große Gala. Den Vifzacks 2026 wurde im Steiermarkhof in Graz eine große Bühne geboten. Gratuliert haben Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse, die auch Vifzack-Sponsor ist (1. v. l.), Landesrätin Simone Schmiedtbauer (2. v. l.), Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger (3. v. l.), LK-Vizepräsidentin Maria Pein (3. v. r.) und Landesbäuerin Ursula Reiter (2. v. r.). Hier am großen Gruppenbild alle, die mit einem Anerkennungspreis belohnt wurden.



2. Platz: Maria Bernhart. Sie und ihr Ehemann Gerald zeigen, dass für Physalis auch in Eibiswald ein guter Boden ist. Sie produzieren die exotische Frucht erfolgreich aus ihrem Direktvermarktungsbetrieb – es gibt sie frisch, luft- oder gefriergetrocknet. Auch Wassermelonen reifen am Hof der „Vifzacks“.

JOHANNES SOMMER

3. Platz: Daniel Konrad. Er züchtet im Stollen von Schloss Frauenthal bei Deutschlandsberg „Schilcherland Pilze“ – von Austernpilzen über Lion's Mane bis Shiitake. Dabei deckt Konrad die gesamte Wertschöpfungskette, von der Sporenvermehrung bis zum fertigen Produkt, ab. Es gibt auch Führungen.



DANIEL NÄGLER



NETZWERK KULINARIK

3. Platz: Michael Windberger. Vom Videograf zum Gemüsebauern, der zeigt, dass Bio-Feldgemüse auch in Schladming, auf 960 Metern Seehöhe, prächtig gedeiht. Er bietet 30 bis 40 Kulturen und insgesamt 120 Sorten an – bald gibt es Beeren zum Selberpflücken sowie Freilandhennen.

3. Platz: Samuel Friesinger. Der Fehringener hat sich mit alten Schweinerassen und neuen Ideen zum Vollblutbauer und Meisterfleischer hochkatapultiert. Er beliefert 50 Billa-Filialen mit „Friesinger Fleisch- und Wurstspezialitäten“ aus 100 Prozent Vulkanlandschwein. Bald sollen am Hof auch Rinder grasen.



ULRICH DUNST



KROISLEITNER

Jurypreis: Familie Kroisleitner. Was heute eine einzigartige Schaufischzucht ist, begann mit einer Idee, einem Traum und ein paar Teichen. Der Erfolgsbetrieb in Rottenegg mit Bruthaus, Fischhälteranlage, Fischverarbeitung und Gastronomie beschäftigt mittlerweile bereits 17 Mitarbeiter.

Herzliche Gratulation den VIFZACKS 2026

GLAUB AN DICH



Steiermärkische
SPARKASSE



Natürlich zum
Wohn(t)raum mit
Holz: nachhaltig,
klimafit und
gesund.

Im Handumdrehen zum Wohnraum



Vom Baum
zum (Baum-)
Haus. Ein
Gewinner des
Steirischen
Holzbau-
preises 2025.

Bauen und
Leben –
natürlich mit
Holz.
ILLEMANN (2)



Holz schafft Atmosphäre, speichert CO₂ und macht Bauen zukunftssicher. Der Baustoff ist bis zu fünfmal leichter als Beton, verkürzt Bauzeiten um bis zu 50 Prozent und ermöglicht flexible, ressourcenschonende Bauweisen.

„Zukunft bauen wir jetzt – natürlich mit Holz.“

**Paul Lang, Obmann
proHolz Steiermark**

Ein Haus aus Holz ist weit mehr als ein Gebäude. Es ist das Ergebnis eines einzigartigen Zusammenspiels entlang der steirischen Wertschöpfungskette Holz – von der nachhaltigen Forstwirtschaft bis zum fertigen Wohnraum. Jeder Holzbau steht für regionale Verantwortung, handwerkliche Kompetenz und gelebte Nachhaltigkeit.

Am Anfang stehen die Wälder. Försterinnen und Förster sorgen mit Know-how und aktiver Bewirtschaftung dafür, dass sie klimafit bleiben. Sie pflegen, ernten

und erneuern im Rhythmus der Natur. Jeder genutzte Baum schafft Raum für neues Wachstum – so bleibt der Wald Lebensraum, Rohstoffquelle und natürlicher Klimaschützer zugleich.

In Sägewerken wird aus dem Baum ein hochwertiger Baustoff. Präzise geschnitten, getrocknet und sortiert ist das Holz bereit für den Einsatz im modernen Holzbau. Zimmereien, Holzbauunternehmen und Ingenieure planen und fertigen mit höchster Genauigkeit – effizient, millimetergenau und ressourcenschonend.

Architektinnen und Architekten Planerinnen und Planer übersetzen die Möglichkeiten des Werkstoffs Holz in Räume zum Leben. Gebäude aus Holz sind langlebig, energieeffizient und gesund. Holz reguliert das Raumklima, fühlt sich warm an und wirkt positiv auf das Wohlbefinden.

Mit jedem Holzbau entsteht symbolisch ein zweiter Wald im gebauten Umfeld. Das verbaute Holz speichert über Jahrzehnte jenes CO₂, das der Baum während seines Wachstums aufgenommen hat. Während neue Bäume wachsen, bleibt der Kohlenstoff im Gebäude gebunden.

„Vom Baum zum Haus – mit Leichtigkeit!“

**Christian Hammer, proHolz
Steiermark-Geschäftsführer**

Damit all diese Kompetenzen zusammenfinden, unterstützt proHolz Steiermark mit firmenneutraler Holzbau-Fachberatung Bauherren, Planerinnen und Planer, Gemeinden und Unternehmen – von der ersten Idee bis zur Umsetzung.

proholz-stmk.at/impulse

