



Radio/Fernsehen

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Eierbauern wollen Versorgungslücke schließen

Das Ei gehört in der Steiermark zu Ostern bei vielen Menschen dazu. Immer wieder ist in diesen Tagen von einem Engpass bei heimischen Eiern die Rede. Die Landwirtschaftskammer Steiermark betonte am Freitag, die Versorgung sei gesichert, Versorgungslücken würde es aber geben.

Online seit heute, 11.26 Uhr

Teilen



Hamsterkäufe rund um Ostern seien nicht notwendig, teilte die Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer, Maria Pein, am Freitag mit: „Die Osternester werden heuer nicht leer bleiben.“ Pein räumte aber ein, dass möglicherweise nicht jederzeit alle Haltungsformen im Regal verfügbar seien.

Zwei Legehennen für jeden Steirer

Die Ursachen dafür sind laut Landwirtschaftskammer vielfältig. Die zuletzt wirtschaftlich schwierigen Jahre der Legehennen-Halter seien ein Grund. Durch die Vogelgrippe in Nordeuropa habe es massive Ausfälle von Legehennen gegeben. Zwölf Millionen Tiere mussten gekeult werden.

Der anhaltende Proteintrend in der Bevölkerung sorgt für einen steigenden Eikonsum, berichtete die Landwirtschaftskammer. In den vergangenen fünf Jahren sei der Pro-Kopf-Verbrauch um 14 Stück gestiegen. Mit rund 2,5 Millionen Legehennen halten die steirischen Bauern im Eierland Nummer 1 statistisch gesehen für jeden Steirer und jede Steirerin zwei Legehennen.

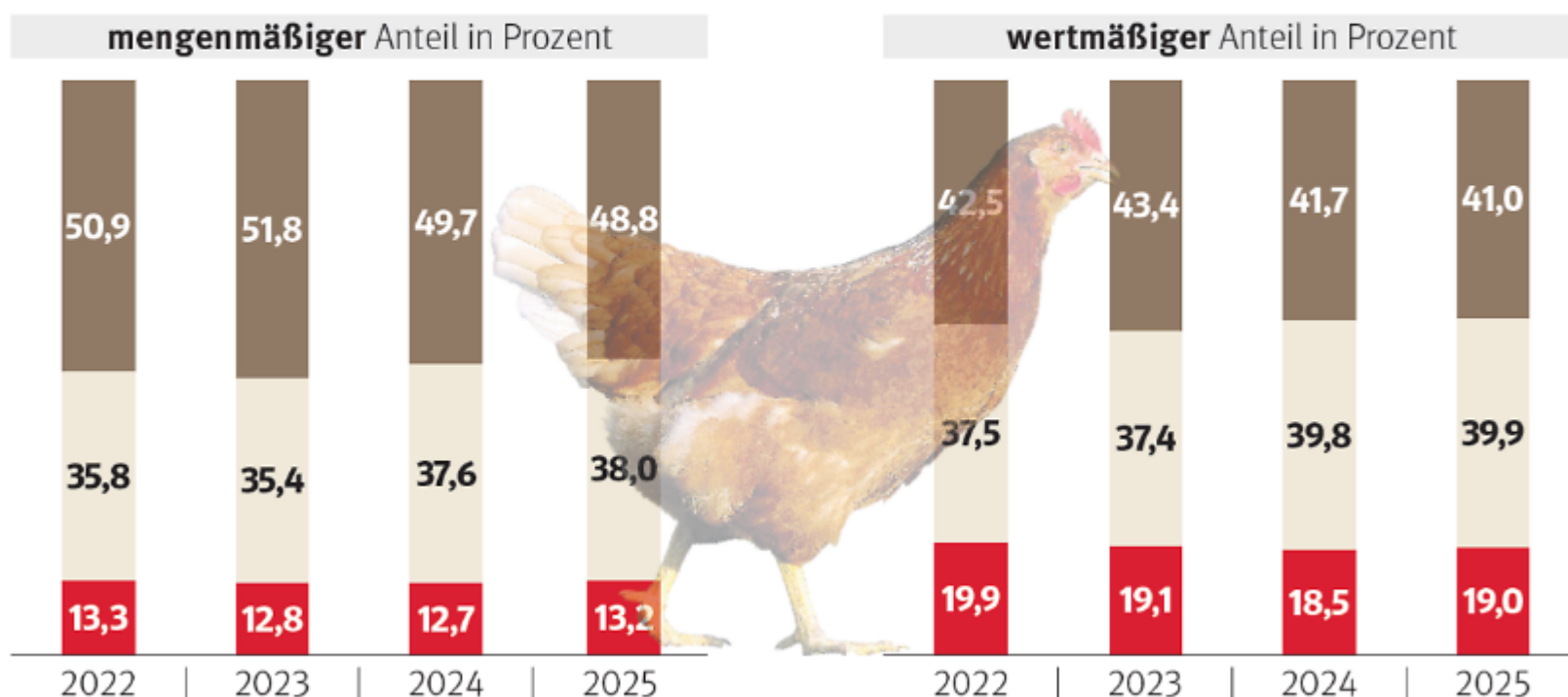
Bauern wollen ausbauen, Bürokratie als Hürde

Um Versorgungsengpässe in den Hochsaisons Ostern und Weihnachten zu vermeiden, wollen die steirischen Bäuerinnen und Bauern die Legehennenhaltung ausbauen. „Für einen Einstieg ist die Marktlage zwar ideal. Aber vor allem die bürokratischen Hürden beim Bau- und Raumordnungsgesetz und die hohen Investitionskosten dämpfen die Bereitschaft in die Branche einzusteigen oder zu erweitern“, sagte die Vizepräsidentin. Trotz guter Zusammenarbeit mit den Baubehörden dauert es bestenfalls 1,5 Jahre, bis ein neuer Stall bezogen werden kann, in der Regel sind es jedoch drei Jahre.

Landwirtschaftskammer Steiermark

FREILAND-EIER NACH WIE VOR SEHR BELIEBT

Anteile der Eier-Einkäufe nach Haltungsform



■ Bodenhaltung
■ Freilandhaltung
■ Biohaltung

Angaben in Prozent. Eiereinkäufe im Lebensmitteleinzelhandel.
Quelle: RollAMA/AMA-Marketing

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Oft seien teure, verzögernde Gutachten einzubringen. Für den Ausbau der Inlandsversorgung forderte Vizepräsidentin Pein am Freitag klare Spielregeln. Bauverfahren müssten schnell und effizienter werden. Es brauche mehr Praxisorientierung und weniger Bürokratie. Weiters müsse es „verlässliche Vermarktungspartner geben, die heimische Qualität mit fairen Preisen dauerhaft schätzen“, sagte Pein. Sie forderte auch eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln mit Eianteil, etwa Nudeln oder Kuchen im Handel und der Gastronomie.

500.000 zusätzliche Legehennen bis 2028

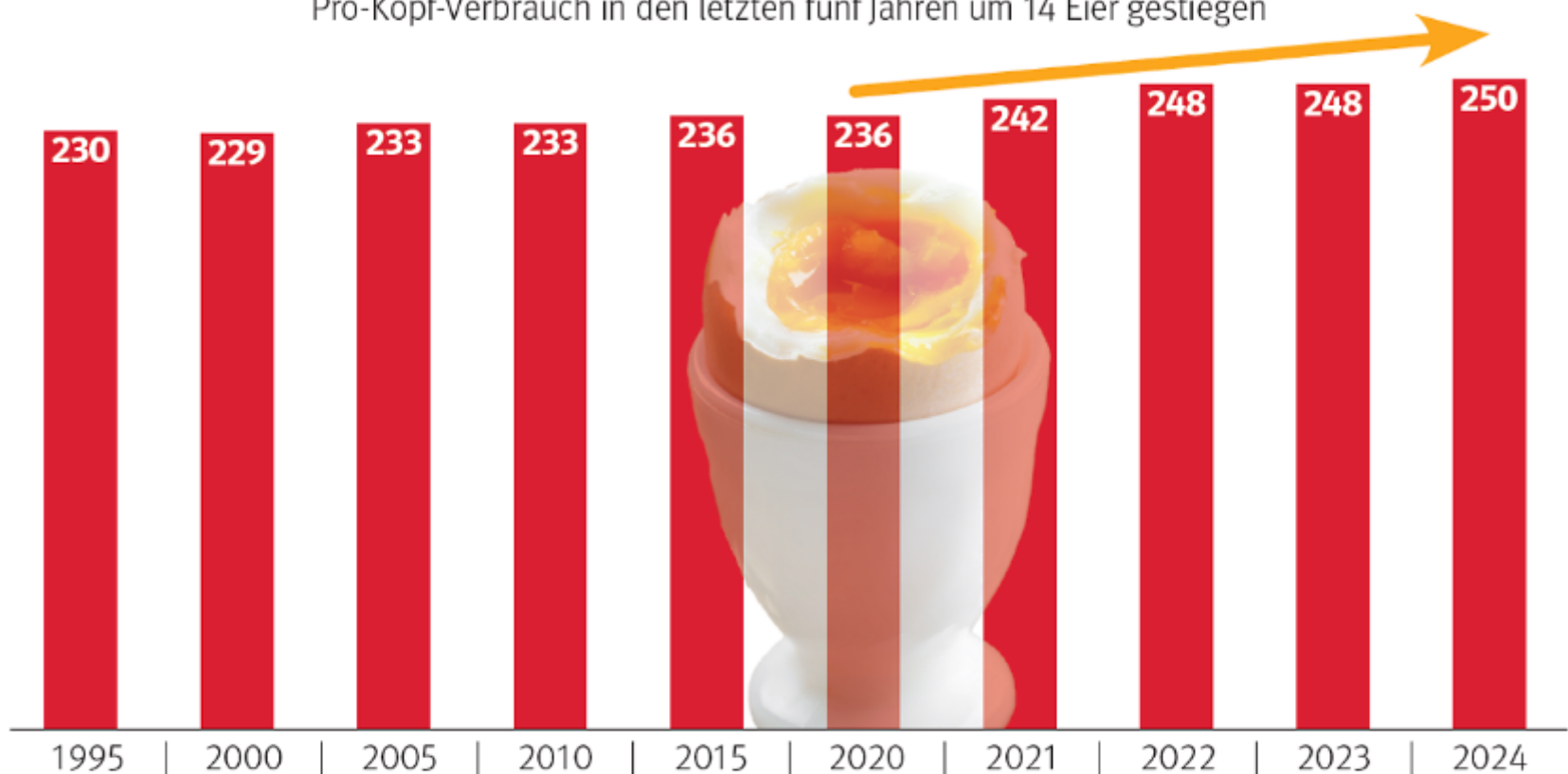
Die Vizepräsidentin warnte vor den Folgen fehlender Spielregeln und verwies auf Eier-Importe vorwiegend aus Käfighaltung, die aus Drittstaaten kommen und im Widerspruch zu den Konsumentenwünschen stehen würden. Hans Peter Schlegl, Obmann Geflügelwirtschaft Steiermark und Legehennenhalter ergänzte: „Investitionen in neue Stallungen erfordern langfristig stabile Einkommensverhältnisse. Wir erweitern die Produktion schrittweise und mit klarer Perspektive“.

Die Branche rechnet bundesweit mit einem zusätzlichen Legehennenbestand von rund 500.000 Tieren bis zum Jahr 2028. Insgesamt würde der Bestand damit von derzeit rund 7,5 auf etwa acht Millionen Legehennen in Österreich steigen. Das entspricht laut Schlegel rund 135 Millionen zusätzliche Eiern für Handel und Gastronomie. Bis 2030 soll österreichweit eine weitere Aufstockung um 500.000 Legehennen für Entspannung sorgen, überwiegend in Freilandhaltung.

Landwirtschaftskammer Steiermark

EIER SIND SEHR BELIEBT UND EINE UNVERZICHTBARE NATÜRLICHE PROTEIN-QUELLE

Pro-Kopf-Verbrauch in den letzten fünf Jahren um 14 Eier gestiegen



■ Pro-Kopf-Verbrauch Österreich

Quelle: Statistik Austria
AMA-Marketing

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Eibäurin Nina Schweinzger aus Labuttendorf arbeitet im elterlichen Betrieb mit und berichtete über ihre Erfahrungen: „Dort gab es seit eh und je Legehennen. Es waren jedoch umfassende Renovierungen, Um- und Ausbauten notwendig. In diesem Zusammenhang wurde auch der Bestand von 3.000 auf 6.000 Legehennen aufgestockt. Mir war es nämlich wichtig, den Betrieb im Vollerwerb führen zu können“, erzählte die 36-Jährige.

Schnellere Verfahren gefordert

Die Legehennen-Halterin setzt stark auf Direktvermarktung. Dass der Eierbedarf nun so groß ist, lässt Schweinzger „ruhig schlafen und in die Zukunft blicken“. Aber auch sie klagte am Freitag über Hürden. Einer Ausweitung des Betriebes stehe das strenge Bau- und Raumordnungsgesetz gegenüber: „Da sind eine Vereinfachung und schnellere Genehmigungsverfahren dringend nötig.“ Einsteiger Johannes Riegler aus Gnas übernahm den Betrieb seiner Eltern und sorgte mit der Freiland-Legehennenhaltung für ein neues Standbein: "Ich habe mir einige Betriebe angesehen und gleich gewusst, dass kann auch für mich passen, sagte der 36-Jährige.

Er hatte Glück mit den Behörden, in seinem Fall seien alle Genehmigungen und Bauabwicklungen rasch über die Bühne gegangen. Baustart war im April des Vorjahres, im Herbst konnte er bereits einstellen. „Ich habe 5.000 Legehennen und bin mit der bisherigen Entwicklung meines Betriebes sehr zufrieden. Meine Ziele und Erwartungen wurden erfüllt“, zog Riegler, mittlerweile Vollerwerbsbauer, eine erste Bilanz. Er will seine Berufskolleginnen und Berufskollegen motivieren, mit kleineren Betrieben ebenfalls in die Legehennenhaltung einzusteigen.

red, steiermark.ORF.at

Kraft der Krenwurzel

 [Zum Beitrag](#)



→ [Zum Beitrag](#)



EU-VERORDNUNG

Sikawild-Halter wollen Ausnahmeregelung

Eine EU-Verordnung bereitet heimischen Wildtierhaltern große Sorge: Das Sikawild wurde auf die Liste invasiver Arten gesetzt. Alle Tiere müssen bis spätestens August 2027 erlegt werden. Gemeinsam wollen die rund 80 steirischen Sikawild-Halter nun eine Ausnahmeregelung erwirken.

23. März 2026, 18.16 Uhr

Teilen



Bettina Vorraber züchtet in Passail seit vier Jahren Sikawild, manche der derzeit 36 Tiere sind sogar zutraulich. Spätestens ab August 2027 darf diese Wildart per EU-Verordnung nicht mehr gehalten werden. Hintergrund ist die Befürchtung, dass sich das in freier Wildbahn lebende Rotwild mit Sikawild paaren könnte.

„Nicht nachvollziehbar“

„Das ist nicht nachvollziehbar, die Tiere sind im Gehege. Es ist für uns unvorstellbar, dass wir die Tiere in zwei Jahren rausschießen müssen; eigentlich müssten wir jetzt bereits die männlichen Tiere rausnehmen, damit kein Nachwuchs mehr kommen kann“, so Bettina Vorraber.



Regelung wie für Zoos gefordert

Die EU agiere am Ziel vorbei, kritisiert Jürgen Laban, Bundesobmann der österreichischen Wildtierhalter. Sikawild, vor 120 Jahren von Kaiser Franz Joseph aus Ostasien angekauft, habe sich seither nicht ausgebreitet. Auch die Gefahr eines Ausbruchs sei unbegründet, so Laban: „Sikawild ist eine sehr ruhige Wildart, sehr angenehm in der Haltung. Wir haben ausbruchssichere Gehege, mittlerweile gibt es hervorragende Zäune. Auf meinem Betrieb halte ich Rotwild, das eine größere Wildart ist, und auch die brechen nicht aus, die können den Zaun nicht kaputt machen.“

Allein in der Steiermark sind mehr als 1.800 Tiere betroffen. Gefordert wird eine Ausnahmeregelung für landwirtschaftliche Haltung, wie es sie für Zoos geben soll.

Landesrätin: Es wird geprüft

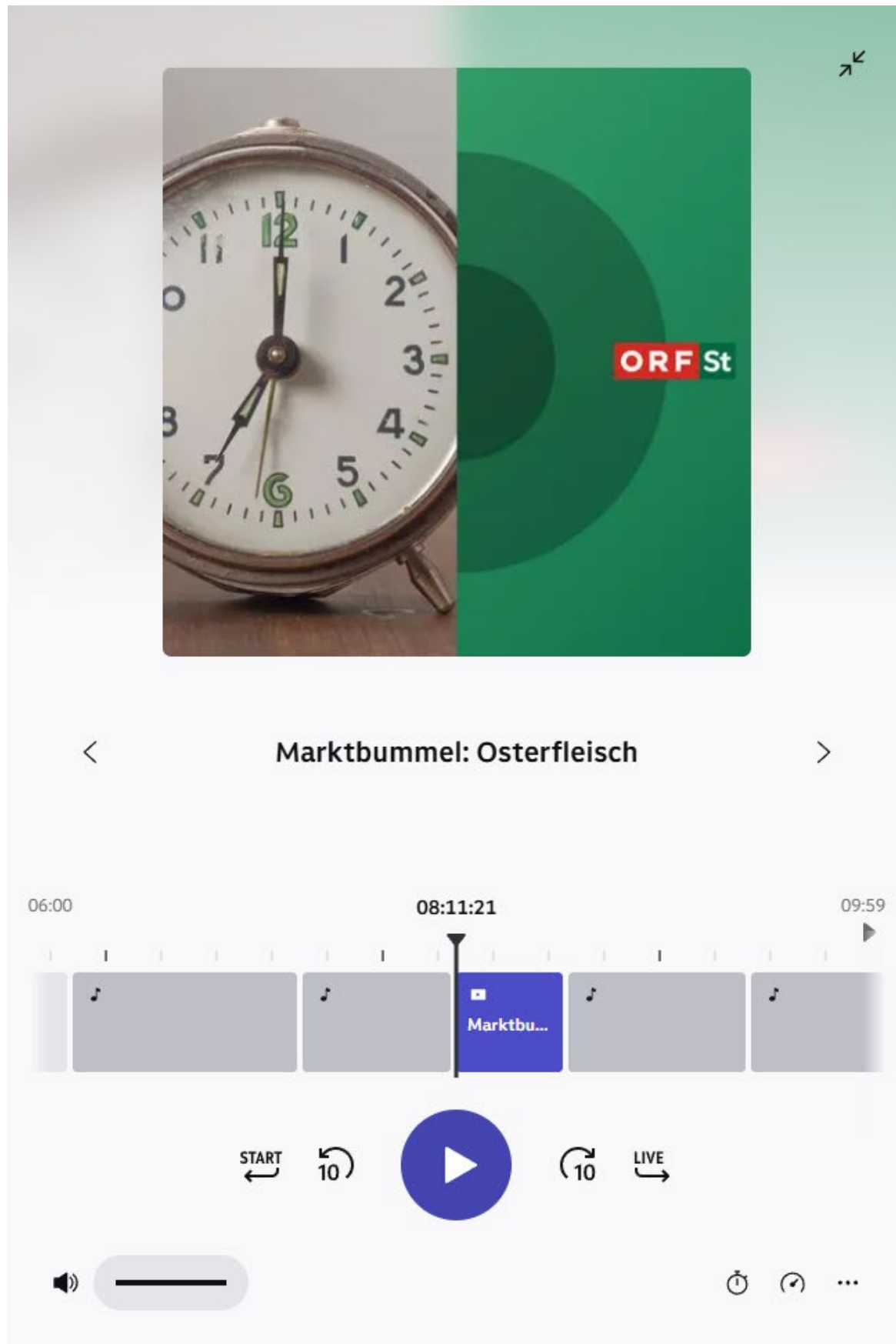
Auch die wirtschaftlichen Folgen wären groß, so Vorraber: „Wenn jetzt alle Sikawildhalter ihr Fleisch auf den Markt bringen, wird es sicher auch den Preis nach unten treiben. Ich hab das Gefühl, wir wurden hängen gelassen. Man hätte im Vorfeld mehr tun können, damit es gar nicht soweit kommt. Es ist ein Drama für uns, gesunde Tiere abzuknallen, das möchte kein Landwirt.“

Aus dem Büro der Landesrätin für Landwirtschaft, Simone Schmiedtbauer (ÖVP), heisst es, man prüfe derzeit gemeinsam mit dem Ministerium Möglichkeiten für Ausnahmeregelungen. Ein Umstieg auf eine andere Wildart würde jedenfalls zwei Jahre dauern und wäre teuer. So hoffen die Sikahalter auf eine rasche Lösung, möglichst vor der Brunftzeit im Herbst.

red; steiermark.ORF.at

Marktbummel: Osterfleisch

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien



AUSTRIAPRESSEAGENTUR

Ostereier - Versorgung knapp gesichert, aber Bedarf an Stallausbauten

(APA-Basisdienst)

Vizepräsidentin Pein: "Hamstern nicht notwendig" - Steirische Landwirtschaftskammer plädiert für einfachere und schnellere Bau- und Genehmigungsverfahren, um steigenden Bedarf zu decken

Graz (APA) - Die steirische Landwirtschaftskammer meldete sich am Freitag, rund eine Woche vor dem Osterfest, mit einer beruhigenden Nachricht und mit einer Forderung: Eier seien zwar knapp, aber die Versorgung gesichert. "Hamsterkäufe sind nicht notwendig", so Vizepräsidentin Maria Pein. Allerdings: Um dem wachsenden Bedarf gerecht zu werden, müsste es beim Ausbau von Legehennenbetrieben Änderungen in der Bau- und Raumordnung geben.

Die Steiermark als "Eierland Nummer eins" unter den Bundesländern zähle derzeit rund 2,5 Mio. Legehennen. Erfreulicherweise habe sich die Nachfrage wegen des Trends zu mehr Proteinen in der Ernährung in den vergangenen Jahren gut entwickelt, sagte die Vizepräsidentin. Einige ältere Betriebsführer hätten zwar aufgehört, doch seien auch junge Leute nachgekommen und ins Geschäft eingestiegen. Allerdings sei der Einstieg nicht leicht. Baugenehmigungen für moderne Stallungen und Außenbereiche dauerten oft 1,5 bis drei Jahre. Dazu kämen teure Gutachten. Daher brauche es aus ihrer Sicht seitens der Landespolitik bessere Rahmenbedingungen in der Bau- und Raumordnung.

Emissionen durch neue Technik im Griff

Man müsse an den möglichen Stellschrauben der gesetzlichen Regelung drehen, so Pein. Es gehe dabei vor allem um die Geruchsbelastung. Technisch sei hier in den vergangenen Jahren ganz viel geschehen, allerdings werde bei der Errechnung der Emissionen noch von älteren Zahlenlagen ausgegangen. Wenn sich mehrere landwirtschaftliche Betriebe in einer Gemeinde befänden, summierten sich eben die Zahlen. Heutzutage gibt es aber laut Landwirtschaftskammer weit niedrigere Emissionen aufgrund neuer Technik.



AUSTRIAPRESSEAGENTUR

Weiters plädiere man auch für faire Preise für die Erzeuger und eine Herkunftsbezeichnung für Eier entlang der gesamten Wertschöpfungskette, auch bei Nudeln und Fertigprodukten. "Denn es muss klar sein, wenn wir mit unseren hohen Standards nicht produzieren, kommt die Ware aus Drittstaaten", sagte Pein. Hans-Peter Schlegl, Obmann der Geflügelwirtschaft Steiermark, sagte, in Österreich gebe es etwa 7,5 Mio. Legehennen. Man rechne mit einem zusätzlichen Bedarf von rund 500.000 Plätzen bis 2028, überwiegend in Freilandhaltung. Das entspreche rund 135 Mio. Eiern zusätzlich für Handel und Gastronomie. Die Preise seien laut Schlegl mit dem erhöhten Bedarf nicht mitgegangen. Europaweit habe die Vogelgrippe für einen Fehlbestand von rund 12 Mio. Legehennen vor allem im Norden Europas gesorgt. Österreich sei da zum Glück mit einem blauen Auge davongekommen, so Schlegl.

Ausbau lohnt sich laut Jungbauern

Zwei junge Landwirte - beide haben aus einem anderen Beruf auf die Eierproduktion umgesattelt - schilderten ihre Situation: Nina Schweinzger, ursprünglich Pädagogin, hat im Zuge ihrer Rückkehr auf den elterlichen Hof in der Südoststeiermark den Stall saniert und in einem dreiviertel Jahr die Bestallung der Hennen geschafft. "Die Gemeinde hat sehr unterstützt. Die Direktvermarktung habe sich positiv entwickelt, sie müsste ausbauen, da wären schnellere Genehmigungsverfahren erforderlich. Ihre Produktion gehe zu rund 50 Prozent zur Packstelle für den Lebensmitteleinzelhandel, 25 bis 30 Prozent in die Gastro und der Rest in die Direktvermarktung.

Johannes Riegler war früher Tischler und ist vergangenes Jahr im südoststeirischen Gnas in den elterlichen Hof eingestiegen. "Die Lage für Freiland-Legehennenhaltung ist optimal, die Streuobstwiesen werden als Auslauf mitgenutzt", sagte Riegler. Seit einem halben Jahr sei er im Vollerwerb. "Wir ermutigen andere ähnlich gelagerte Betriebe, einzusteigen, das ist sicher kein Fehler", so Riegler. Zu den Kosten für Stallungsgebäude nach dem Stand der Technik befragt, hieß es: Rund 120 Euro pro Hennenplatz, das mache bei einem Bestand von 5.000 Legehennen rund 600.000 Euro.



Vifzack 2026: Steirische Bauern überzeugen mit Innovationsgeist

Der Innovationspreis „Vifzack 2026“ der Landwirtschaftskammer Steiermark würdigt erneut kreative Ideen aus der heimischen Landwirtschaft. Den ersten Platz holte Lisa-Marie Gollowitsch aus Markt Hartmannsdorf mit ihrem Projekt „Patenhuhn“, das Landwirtschaft, Bildung und Direktvermarktung verbindet. Platz zwei ging an Maria Bernhart aus Eibiswald, die mit regional angebauten Physalis neue Wege im Ackerbau beschreitet. Gleich drei dritte Plätze erhielten Michael Windberger („Garten am Berg“), Samuel Friesinger („Bunte Bentheimer“) und Daniel Konrad („Schilcherland Pilze“). Der Jurypreis ging an die Familie Kroisleitner aus Rettenegg für ihre Schaufischzucht. Landwirtschaftskammer und Steiermärkische Sparkasse unterstützen den Wettbewerb bereits zum neunten Mal.

Weinpaket der Weinhoheiten



Die Weinhoheiten mit ihren Lieblingsweinen im Bild mit Kammerdirektor Werner Brugner und Weinbauchef Martin Palz.

Drei Hoheiten, drei Weine: Eine Liebeserklärung an die Steiermark

Drei Persönlichkeiten, drei Handschriften, drei Weine: Die steirischen Weinhoheiten präsentieren ein exklusives Weinpaket, das die Vielfalt und Identität der steirischen Weinregion auf den Punkt bringt.

Weinkönigin Magdalena I. sowie die Weinhoheiten Antonia und Lea wählen jeweils ihren persönlichen Lieblingswein aus ihren Familienbetrieben – und erzählen damit zugleich Geschichten über Herkunft, Handwerk und Leidenschaft.

„Mit jedem Glas möchten wir den einzigartigen Charakter unserer Weinregion erlebbar machen“, betont Magdalena I. Das Paket vereint drei typische Sorten aus unterschiedlichen Weinbaugebieten: einen frischen Welschriesling von Antonia Hiebaum aus St. Stefan im Rosental, einen aromatischen Muskateller von Lea Kneißl aus Löffelbach sowie eine ausdrucksstarke Burgunder Cuvée von Magdalena Niederl aus Kirchbach-Zerlach.

Für Weinbauchef Martin Palz steht fest: „Diese Weine zeigen die ganze Bandbreite der steirischen Stilistik – von Leichtigkeit über Würze bis hin zu charakterstarken Cuvées.“ Gleichzeitig werde die Bedeutung klarer Herkunftsprofile weiter wachsen.

Das Weinpaket ist nicht nur Genuss, sondern auch Engagement: Mit der Aktion unterstützen die Weinhoheiten den Verein „Steirer mit Herz“. Ihre Amtszeit läuft noch bis zur Leibnitzer Weinwoche im August 2026 – die Suche nach den nächsten Botschafterinnen hat bereits begonnen.

Neue Landesbäuerin



Ursula Reiter neue steirische Landesbäuerin

Ursula Reiter ist neue Landesbäuerin der Steiermark. Die Obstbäuerin aus Gleisdorf wurde einstimmig gewählt und folgt der Sölktaler Berg- und Almbäuerin Viktoria Brandner nach fünf Jahren im Amt. Reiter übernimmt damit den Vorsitz der steirischen Bäuerinnen-Organisation, dem mit rund 30.000 Mitgliedern größten Frauennetzwerk der Land- und Forstwirtschaft im Bundesland. Die gebürtige Ungarin lebt seit mehr als zwei Jahrzehnten in Österreich, führt mit ihrem Mann einen Obstbaubetrieb mit Direktvermarktung und ist seit über zehn Jahren Bezirksbäuerin von Weiz. Schwerpunkte ihrer Arbeit sieht sie in Weiterbildung, eigenständiger Betriebsentwicklung und stärkerer Sichtbarkeit bäuerlicher Frauen.



Frauen machen erfolgreich Karriere am Bauernhof: (v.l.n.r.) Susanne Atzler, Elisabeth Rieser, Landesbäuerin Ursula Reiter, Vizepräsidentin Maria Pein, Christina Thir, Johanna Pieber und Daniela Fagitsch

Frauen machen Karriere am Bauernhof

Immer mehr Frauen tauschen ihre Arbeit in Büro, Geschäft oder Kanzlei gegen Stall, Feld und Hofladen. Was früher noch Ausnahme war, entwickelt sich nun zu einem starken Trend in der Landwirtschaft.

Die Quereinsteigerinnen bringen neue Perspektiven und innovative Vermarktungsideen auf die Höfe – und prägen damit die Zukunft der Bauernhöfe entscheidend mit. „Wir erleben eine äußerst dynamische Entwicklung in der heimischen Landwirtschaft“, sagt LK-Vizepräsidentin Maria Pein. Frauen aus unterschiedlichsten Berufen entscheiden sich bewusst für den Einstieg in die Land- und Forstwirtschaft. „Das ist ein großer Gewinn für die Betriebe und stärkt die Innovationskraft unserer Höfe.“

Erfahrung macht sich bezahlt

Tatsächlich wächst der Anteil jener Bäuerinnen, die nicht aus landwirtschaftlichen Familien stammen, kontinuierlich. Schon 2016 lag er bei rund einem Drittel, heute schätzt man ihn schon auf über 40 Prozent. Die Frauen bringen dabei Erfahrungen aus ganz anderen Branchen mit – aus Pädagogik, Verwaltung, Wirtschaft oder Gastronomie. Das eröffnet ihnen neue Wege in Vermarktung, Betriebsführung und Kundenkontakt. Auch Landesbäuerin Ursula Reiter kennt den Quereinstieg aus eigener Erfahrung. „Neue Perspektiven und frische Ideen können einen landwirtschaftlichen Betrieb enorm bereichern“, sagt sie. Frauen punkten mit Ideenreichtum und Kreativität – etwa Direktvermarktung oder neue Formen der Kommunikation mit Kundinnen und Kunden. Wie vielfältig diese Wege sind, zeigen zahlreiche Beispiele aus der Praxis.

Viele Vorteile des Selbständig-Seins

So wechselte Susanne Atzler aus Maria Lankowitz vom Kindergarten direkt in die Landwirtschaft. Heute führt sie als Vollerwerbsbäuerin einen Hof mit Direktvermarktung und eröffnet einen eigenen Hofladen. Social Media nutzt sie gezielt, um Produk-

te wie Fleisch- und Wurstspezialitäten zu bewerben. „Die Kunden haben sich daran gewöhnt, dass auch eine Frau in diesem Bereich fachlich versiert sein kann“, sagt sie. Auch Daniela Fagitsch aus Groß St. Florian wagte den Schritt: von der Zahnarztpraxis und Gemeindeverwaltung auf den Bauernhof. Heute betreibt sie mit ihrer Familie Acker- und Obstbau und verkauft Kürbiskernöl, Eier oder Geflügel direkt ab Hof. Besonders schätzt sie die Selbstständigkeit: „Ich kann mir meine Zeit weitgehend selbst einteilen – und gleichzeitig bei meinen Kindern sein.“

Starke Unternehmerinnen

Einen wissenschaftlichen Zugang brachte Johanna Pieber aus St. Kathrein/Offenegg mit. Nach ihrem Studium an der Universität für Bodenkultur entschied sie sich gemeinsam mit ihrem Mann für die Hofübernahme. Statt Milchvieh setzt der Betrieb heute auf Bio-Lämmerhaltung und Direktvermarktung. „Wir wollen nachhaltige Lebensmittelproduktion weiterentwickeln“, sagt sie. Dass Landwirtschaft auch unternehmerische Freiheit bedeutet, betont Elisabeth Rieser aus Obdach. Die ehemalige Steuerkanzlei-Mitarbeiterin ist heute Biobäuerin und Direktvermarkterin. „Ich bin meine eigene Chefin und genieße diese Freiheit“, sagt sie. Gemeinsam mit ihrem Mann widmet sie sich Tierwohl, seltenen Nutztierassen und Urlaub-am-Bauernhof-Angeboten. Für Vizepräsidentin Maria Pein steht fest: Eine moderne Landwirtschaft braucht starke Frauen. „Die Leistungen der Bäuerinnen für Lebensmittelversorgung und ländliche Regionen werden oft unterschätzt“, sagt sie. Gleichzeitig sei klar: „Eine zukunftsfähige Landwirtschaft ist ohne die aktive Beteiligung von Frauen undenkbar.“

Landesprämierung Kürbiskernöl

FAZIT



Rekordqualität bei steirischem Kürbiskernöl

Die Landesprämierung 2026 bestätigt erneut die Spitzenqualität des steirischen Kürbiskernöls. Eine 100-köpfige Expertenjury verkostete 484 eingereichte Öle – 436 davon erhielten die Gold-Auszeichnung „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2026“. Besonders bemerkenswert: Drei Produzentenfamilien aus Kalsdorf wurden für 25 Jahre durchgehend mit Gold prämiert. Das steirische Kürbiskernöl g.g.A. bleibt damit ein Aushängeschild der regionalen Landwirtschaft. Mit mehr als 9.000 Hektar Anbaufläche sichert der Ölkürbis wichtige Wertschöpfung in der Steiermark. Auch die Nachfrage steigt weiter – 2025 wurden rund 2,73 Millionen Liter abgefüllt.



Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

„Die Kammer ist

Niklasdorf. Der Niklasdorfer Andreas Steinegger wurde kürzlich vom Bauernparlament zum Präsidenten der Landwirtschaftskammer Steiermark gewählt.

Im Interview erzählt der wiedergewählte Andreas Steinegger über die großen Herausforderungen in der Bauernschaft und was er der nächsten Generation auf den Höfen rät.

Markus Hackl: Lieber Andreas Steinegger, Sie wurden Anfang März vom Bauernparlament neuerlich zum Präsidenten der steirischen Landwirtschaftskammer gewählt. Trotz Formalakt, welche Bedeutung hat diese Wahl für Sie?

Andreas Steinegger: Die Monate bis zur Wahl im Jänner waren sehr intensiv, voller Eindrücke und wertvoller Erfahrungen. Gleichzeitig markiert die Wahl den Punkt, an dem ich meinen neuen Auftrag bewusst annehme und gemeinsam mit dem gesamten Team mit frischer Energie in die neue Periode starte.

Hackl: Bei der Wahl im Jänner hat der Bauernbund 67,3 Prozent erhalten. Ein starker Vertrauensbeweis der Bauernschaft?

Steinegger: Es ist mir nochmals ein Bedürfnis, danke zu sagen, dass die Bauernschaft mir be-



ziehungsweise dem Bauernbund dieses Vertrauen ausgesprochen hat. Jetzt jedoch sind wir über alle Parteigrenzen hinweg damit beschäftigt, beste Arbeit für alle Bäuerinnen und Bauern zu leisten.

Hackl: Was sind die großen Herausforderungen für die aktuelle Periode?

Steinegger: Ein zentrales Thema ist die Erstellung eines mehrjährigen Finanzrahmens, weiters die Veränderungen der klimatischen Grundlagen zu erkennen und zu bewältigen. Was ich schwerpunktmäßig auch platzieren möchte, das ist die Unterstützung der Bäuerinnen in der Landwirtschaft; dazu muss es uns auch gelingen, mehr Frauen als Funktionärinnen zu gewinnen.

Hackl: Stichwort Mercosur, wie kann aus Sicht der Bauernschaft ein faires Handelsabkommen ausschauen?

Steinegger: Wir als Kammer sind ja nicht grundsätzlich gegen den freien Handel, es



Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger im Gespräch über die aktuellen Herausforderungen an die steirische Bauernschaft.

Foto: Markus Hackl

jetzt mein neuer Bauernhof“

Zur Person

Andreas Steinegger ist Jahrgang 1970 und ausgebildeter Landwirtschafts- und Forstwirtschaftsmeister. Er ist Biobauer und bewirtschaftet in Foirach bei Niklasdorf gemeinsam mit seiner Gattin Annamaria und Sohn Andreas den Obermayerhof als Milchvieh- und Forstbetrieb mit Direktvermarktung. Von 2015 bis Februar 2025 war er Bauernbund-Bezirksobmann von Leoben, von 2016 bis März 2025 Bezirkskammerobmann, seit 14. März 2025 Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer, wiedergewählt heute am 4. März. Zudem ist Steinegger Obfrau-Stellvertreter im steirischen Bauernbund (Obfrau ist Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer).



Andreas Steinegger hat daheim einen Bio-Bauernhof, den Betrieb führen seine Ehefrau und sein ältester Sohn.

Foto: LK Stmk./Fuchs

braucht aber für alle Handelspartner die gleichen Rahmenbedingungen und gesetzlichen Vorgaben, die auch eingehalten werden müssen. Wir in Österreich haben strenge Tierenschutz- und Umweltauflagen einzuhalten, diese müssen jedoch auch für jene Länder gelten, die Produkte nach Österreich exportieren. Kontrolliert werden muss aber nicht erst an unseren Grenzen, sondern regelmäßig direkt an den jeweiligen Produktionsstandorten. Es braucht auch eine Kennzeichnungspflicht, wo das Lebensmittel herkommt; diese Kennzeichnungspflicht sollte auch bei allen verarbeiteten Produkten gelten. Ich vergleiche es gerne mit dem steirischen Wein: da ist auf der Etikette das Land, die Region und auch der Produzent angeführt – und die Konsumenten sind stolz auf solch ein Produkt.

Hackl: Sie selbst haben einen Milchvieh- und Forstbetrieb. Wie schwierig war es, sich in andere Sparten wie Obst- und Weinbau oder Schweinemast hineinzufinden?

Steinegger: Ich bin ja auch Landwirtschafts- und Forstwirtschaftsmeister, da sind alle Hauptsparten in die Ausbildung integriert. Zu Hause ver-

arbeiten wir zusätzlich auch Obst und haben lange Zeit auch Schweine gehalten, somit gab es nie diese Scheu vor den anderen Branchen. Ich nehme mir aber ganz bewusst viel Zeit, besuche alle Sparten und lasse mich direkt von den Bauern vor Ort informieren, wo der Schuh drückt und wo die größten Herausforderungen liegen.

Hackl: Am eigenen Bauernhof produzieren Sie auch erneuerbare Energie. Wie sehr belasten steigende Energiepreise die Bauernschaft, oder kann man es sogar als Chance betrachten?

Steinegger: Als Chance würde ich es nicht sehen, weil am Bauernhof hauptsächlich Energie verbraucht wird, die noch nicht erneuerbar ist. Unsere Traktoren fahren hauptsächlich mit Diesel, da gibt es noch zu wenig Alternativen. Teurer Treibstoff schlägt sich natürlich auch auf die Produktionskosten nieder.

Hackl: Mit Biogas- und Hackgut-Heizanlagen sind die Bauern ja doch auch Energielieferanten?

Steinegger: Beim Biogas kämpfen wir noch um die Akzeptanz dieser Produktionsform, wobei

hier die Wertschöpfung durchaus in der Region verbleiben würde. Im Bereich der Hackschnitzel haben wir in der Steiermark die meisten Kleinanlagen, es liegt aber auch noch genügend Potenzial in diesem Bereich, das noch gefördert werden sollte. Die Kammer berät und informiert gerade in diesem Bereich sehr intensiv.

Zitiert

„Die Herkunfts-Bezeichnung funktioniert beim Wein bestens, das kann ja Schule machen.“
Andreas Steinegger

Hackl: Die Weichen für eine Hofübernahme werden oft früh gestellt, dabei spielt schon die Wahl der Ausbildung eine wichtige Rolle. Was raten Sie potenziellen Jungbauern bzw. Jungbäuerinnen, warum sie diesen Schritt in dieser herausfordernden Zeit trotzdem machen sollen?

Steinegger: Die Betriebsgröße an sich ist nicht der entscheidende Faktor bei der Betriebsübernahme, viel wichtiger sind die „geistigen Hektar“, um den verstorbenen Landesrat Hans Seitinger zu zitieren. Entscheidend ist eine Top-Ausbildung, somit sind unsere Betriebsführer bestens ausgebildet. Wichtig ist der starke Praxisbezug während der Ausbildung, und nicht zuletzt braucht es die

Leidenschaft zum „Bauersein“, nur so wird man erfolgreich. In Österreich sind 23 Prozent der Hofübernehmer unter 40 Jahre – das ist ein Spitzenwert in Europa und zeigt, dass auch die Eltern bereit sind, den Kindern frühzeitig das Ruder zu überlassen.

Hackl: Bei den Ausbildungseinrichtungen wie beispielsweise den Landwirtschaftlichen Fachschulen, der HBLFA in Raumberg-Gumpenstein, der Forstschule in Bruck und dem FAST Pichl in St. Barbara ist man ja bestens aufgestellt und ein österreichisches Vorzeigemodell?

Steinegger: Absolut, auch weil wir so vielfältig aufgestellt sind. Wir haben in der Steiermark in den Schulen unterschiedliche Schwerpunkte, beispielsweise am Grabnerhof mit der Almwirtschaft, in Hatzendorf die Schweinewirtschaft und am Grottenhof die Biowirtschaft. Mit der Forstlichen Ausbildungsstätte in Schloss Pichl in Mitterdorf haben wir sowieso die perfekte Ausbildungsstätte im Erwachsenenbereich.

Hackl: Wie viel Zeit bleibt Ihnen selbst noch, um am Betrieb daheim mitzuarbeiten?

Steinegger: Wenn ich ehrlich bin, sehr wenig. Schließlich ist das Präsidentenamt ein Full-Time-Job. Mein neuer „Bauernhof“, in dem es jetzt die Ärmel aufzukrempeln gilt, ist die Landwirtschaftskammer Steiermark. Zu Hause führen meine Gattin Annamaria und mein ältester Sohn Andreas den Betrieb. Sie sind ein tolles Team und leiten den Hof mit großer Leidenschaft und Hingabe.

Hackl: Und was war am Bauernhof Ihre Lieblingsbeschäftigung?

Steinegger: Meine große Leidenschaft war immer die Forstwirtschaft. Ich liebe die Arbeit im Wald, melke aber auch gerne Kühe und war stets gerne auch bei der Geburt eines „Kalberls“ mit dabei.

WOCHEN

Mit den Hühnern

Der Sieg beim „Vifzack 2026“-Innovationspreis ging heuer in die Gemeinde Markt Hartmannsdorf.

VON SARAH KONRAD, LEONIE HERRMANN

Der große Countdown ist geschlagen. Bei der Siegerrgalia wurden die Gewinner des Innovationspreises „Vifzack 2026“ gekürt. Der Abend zeigte dabei eindrücklich, wie aus vagen Ideen wahre Leuchttürme werden können. „Die heimische Landwirtschaft bringt Innovationen am laufenden Band hervor. Damit machen die steirischen Bauern ihre Betriebe zukunftsfit“, unterstrich Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger. Und Vizepräsidentin Maria Pein ergänzte: „Die Innovatorinnen



Lisa-Marie und Martin Gollowitsch überzeugten mit ihrem Projekt Patenhuhn und holten sich den Titel „Vifzack 2026“.

LK Steiermark/Fuchs

und Innovatoren auf den Höfen gehen mutige Schritte und begründen mit Feuereifer sowie unbändigem Umsetzungswillen neue Aktivitätsfelder.“

Sieg für den Bezirk Weiz

Der Sieg des „Vifzack 2026“ ging nach Markt Hartmannsdorf, wo Lisa-Marie und Martin Gollowitz einen lange stillge-

legten Familienhof reaktiviert und das Projekt „Patenhuhn“ ins Leben gerufen haben.

Patenschaft mit Mehrwert

Lisa-Marie und Martin haben ein innovatives Modell entwickelt, das Landwirtschaft, Bildung und Wertschöpfung verbindet. So können Interessierte eine Patenschaft für ein Huhn

aufs Podest

übernehmen, ohne dass man sich selbst um das Tier kümmern muss. Weiters darf man seiner ausgewählten Henne auch einen Namen geben und erhält eine Urkunde.

Besonders praktisch: Per Stallkamera-Übertragung können die Hühner dann einfach von

Ergänzt wird das Angebot am Bauernhof übrigens durch Brot aus dem Lehmofen, Hofprodukte, die selbst produziert werden, sowie Veranstaltungen und Bildungsformate.

Neben „Schule am Bauernhof“, Korbflechtkursen und Kinderfeiern veranstalten die Landwirte neuerdings auch Events wie „Krimi im Heu“: Am 27. Juni lesen Autorinnen wie Claudia Rossbacher und viele weitere – und locken damit völlig neue Gesellschaftsschichten auf den Hof.



„Wir produzieren nicht nur Lebensmittel, sondern wollen für mehr Verständnis sorgen.“

Ulrich Dunst

LISA-MARIE GOLLOWITSCH

zu Hause aus beobachtet werden. Besonders an dem Projekt ist wohl auch die monatliche Eierlieferung des Patentieres, die österreichweit versendet wird. Menschen, die also eher in städtischen Gebieten leben, haben so die Möglichkeit, etwas Bauernhofleben zu verspüren.

PATENSCHAFT-INFOS

Alle **Informationen**, wie man eine Partnerschaft eingehen kann, welche Hühner aktuell einen Paten suchen und die **Anmeldung** dazu findet man unter folgendem Link: <https://gmoarieglhof.at/patenhuhn-2/>.



Agrar-Betriebe der Region holten sich den „Vifzack 26“ in Silber und Bronze

Der Agrarinnovationspreis „Vifzack 26“ der Landwirtschaftskammer ist vergeben. Platz zwei ging an Maria Bernhart aus Eibiswald und Platz drei an Daniel Konrad aus Deutschlandsberg.

„Die heimische Landwirtschaft bringt Innovationen am laufenden Band hervor. Damit treiben die steirischen Bauern den Fortschritt auf ihren Höfen voran und machen ihre Betriebe zukunftsfit“, unterstreicht LWK-Präs. Andreas Steinegger. Auf den Punkt bringt es auch Vizepräs. Maria Pein: „Die Innovatoren auf den Höfen gehen mutige Schritte und begründen mit Feuereifer sowie unbändigem Umsetzungswillen neue Aktivitätsfelder.“ Um die steirischen Bauern dahin gehend noch wei-

ter zu ermutigen, wurde von der Landwirtschaftskammer und der Steiermärkische Sparkasse bereits zum neunten Mal, der Innovationswettbewerb „Vifzack“ durchgeführt. Den Sieg holte sich Lisa-Marie Gollowitsch aus Markt Hartmannsdorf mit ihrem Projekt „Patenhuhn“. Platz zwei ging nach Eibiswald an Maria Bernhart und ihrem Projekt „Steirische Physalis von B&B Raritäten“. „Innovation heißt für uns nicht, immer mehr neue Kulturen auszuprobieren,

sondern die richtigen konsequent weiterzuentwickeln“, so Bernhart, die gemeinsam mit Gerald Binder steirische Physalis anbaut und diese auch zu Fruchtaufstrichen, Fruchteis etc. weiterverarbeitet.

Einen weiteren Stockerlplatz sicherte sich Daniel Konrad, der im historischen Stollen von Schloss Frauenthal „Schilcherland Pilze“ züchtet und dabei Qualität klar vor Quantität stellt. „Durch das stabile, kühle Klima im Stollen wachsen die Pilze langsamer, dafür besonders dicht und aromatisch“, zeigt Konrad mit seinen zwei Mitarbeitern vor, wie zukunfts-fähige Landwirtschaft funktionieren kann. •

Weinpaket der Weinhoheiten



Genuss mit Persönlichkeit

■ Die steirischen Weinhoheiten stellten diese Woche ihr ganz persönliches Weinpaket vor. „Unser exklusives Weinpaket ist eine Liebeserklärung an alle Liebhaber des steirischen Weins. Mit jedem Glas möchten wir den einzigartigen Charakter unserer Weinbauregion und die Geschichten hinter den Weinen erlebbar machen“, unterstreicht Weinkönigin **Magdalena I.** mit den Weinhoheiten **Antonia** und **Lea**.

Das Weinpaket vereint einen Muskateller, eine Burgunder-Cuvée und einen Welschriesling – drei charaktervolle Weine, die auf genussvolle Weise die beeindruckende Vielfalt der steirischen Weinlandschaft widerspiegeln.



Werner Brugner, Hoheit Antonia, Königin Magdalena I., Hoheit Lea und Martin Palz (v. l.)

(LK STEIERMARK-MUSCII)

HARTBERG-FÜRSTENFELD

Sie sind die besten Mostproduzenten

Gleich zwei Landessiege heimste der Bezirk bei der Landesprämierung ein.

Erneut zeichnete die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten Mostproduzenten und Mostschenker aus. „Unsere Produzenten zeigen eindrucksvoll, wie vielfältig und hochwertig Obstverarbeitung heute sein kann“, betont Obstverarbeitungsexperte und Verkostungschef Georg Thünauer von der Landwirtschaftskammer. Gleich zwei Landessiege gingen dabei an den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld.

Ein Experte auf dem Gebiet ist bereits Günter Brunner aus Dambach (Gemeinde Ilz), der zum wiederholten Mal die Jury

überzeugen konnte. Mit seinem „Apfellini“ ergatterte er einen Landessieg. Ebenfalls nicht fehlen unter den Gewinnern darf die Familie Holzer aus Vorau. Denn Daniela und Markus ergatterten sich erneut einen Landessieg, dieses Mal für ihre Eisperle aus der Sorte Maschanzker. Weiters erzielte der Bezirk auch 30 Goldene und 14 Silberne Auszeichnungen in den unterschiedlichsten Kategorien.

Bewertet wurden die Produkte von der Expertenjury in insgesamt sechs Kriterien.

Livia Steiner



Die strahlenden Landessieger Sonja und Günter Brunner FOTO FISCHER

Landessieger Most 2026

MARKT HARTMANNSDORF

Landessieg für Cider von Krispel

Ein Landessieg, neun
Mal Gold und zwei Mal
Silber für den Bezirk.

Mit ihren Qualitätsobstweinen setzen die Mostproduzenten und Mostschenker neue Maßstäbe. Sie verarbeiten sowohl traditionelle alte Apfelsorten als auch moderne neue Tafelobstsorten. Ergänzt wird das Angebot heute durch Obstweingetränke und Cider. Bei der Prämierung ergatterten Klaudia und Christof Krispel vom Kögerlhof in Markt Hartmannsdorf mit ihrem Goldkehlchen Apfel-Birnen-Cider einen von sechs Landessiegen.

Nicht nur ein Landessieg ging an den Bezirk Weiz. Neun Produzentinnen und Produzenten holten Gold, zwei Silber: Obstbau Knaller aus Puch (2 Gold), Wein- und Obsthof Durlacher aus Floing (2 Gold), Kögerlhof Familie Krispel aus Markt Hartmannsdorf (1 Landessieg, 5 Gold), Lukas Pendl aus St. Margarethen an der Raab (1 Silber), Obsthof Wagner aus Gleisdorf (1 Silber).

Für sechs frisch gebackene Landessieger geht das Rennen um den Titel Mostproduzent des Jahres 2026 weiter. Dies ist erkennbar am Auszeichnungskleber für die Flasche und an der Hoftafel. 25 ausgezeichnete Betriebe in der Steiermark dürfen ab sofort auf ihren Flaschen eine der drei runden Plaketten führen. Die Betriebe erhalten die Hoftafel „Ausgezeichneter steirischer Obstverarbeitungsbetrieb 2026“ in den Landesfarben, die Landessieger werden mit der Hoftafel „Landessieger 2026“ in Gold ausgezeichnet.

**KLEINE
ZEITUNG**

Landessieger Most 2026

FEHRING

Landessieger beim Most

Michael Pörtl gewann
mit einem Rosé-Most.

Begeistert zeigt man sich bei der Landwirtschaftskammer über die eingereichten Cider, Moste und Obstweine zur Landesprämierung 2026, darunter der aus der rotfleischigen Apfelsorte „Red Love“ hergestellte roséfarbene Most des Fehringers Michael Pörtl. Für den „STM Red Love“ gab es den Landessieg. Fünf goldene und eine silberne Auszeichnung kamen für den Obsthof Glanz-Pörtl dazu.

Ebenfalls ausgezeichnet wurden die Familie Jansel aus Fehring (dreimal Gold), die Familie Linde und Franz Reindl aus Fehring (einmal Gold, dreimal Silber) und Obstbau Boden aus St. Peter am Ottersbach (einmal Gold, zweimal Silber).



**Michael Pörtl vom Obsthof
Glanz-Pörtl**

FOTO FISCHER

**KLEINE
ZEITUNG**

Bauernparlament setzt personell auf Kontinuität

Andreas Steinegger als Präsident und Maria Pein als Vizepräsidentin erneut vom Bauernparlament wiedergewählt.

Das neue Bauernparlament – die Vollversammlung der Landwirtschaftskammer Steiermark – hat Präsident Andreas Steinegger und Vizepräsidentin Maria Pein erneut zum Präsidenten sowie zur Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark gewählt. Mit der Wiederwahl setzen die Bäuerinnen und Bauern der Steiermark weiterhin auf Kontinuität, Erfahrung und eine starke agrarpolitische Vertretung.

Steinegger betonte in seiner Dankesrede die zentrale Rolle der heimischen Land- und Forstwirtschaft für die Versorgungssicherheit, für die Wert-

schöpfung im ländlichen Raum und den Erhalt der Kulturlandschaft. „Ich werde für alle steirischen Bauern und Grundbesitzer da sein – und meine ganze Kraft in diese Funktion einbringen. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit“, so der wiedergewählte Präsident. •

*Weiterhin an der Spitze der
Landwirtschaftskammer:
Andreas Steinegger und
Maria Pein*



Ganze Woche

Es ist noch früh am Morgen, als im Hühnerstall am Frötscher Hof das Licht eingeschaltet wird. Mit dem Futterkübel in der Hand schiebt Andrea Pauli die Stalltür auf, die ersten Hennen gackern erwartungsvoll. Etwa zwei Stunden braucht sie in der Früh für ihre Tiere: füttern, ausmisten, Wasser auffüllen, Zäune kontrollieren, Sitzstangen säubern, Klauen pflegen. Prüfend wirft sie auch einen Blick in die Legenester. **Rund 200 Hühner leben am Hof – und kaum eines sieht aus wie das andere.** „Das ist das Schöne an alten Rassen“, sagt die 37jährige Landwirtin. „Jedes Huhn ist ein bisschen anders.“

Seit 1870 wird am Frötscher Hof in Dornegg bei St. Marein (Steiermark) Landwirtschaft betrieben. Andrea Pauli ist im Familienbetrieb aufgewachsen, heute lebt sie selbst mit ihrem Mann Dominikus und ihren beiden Kindern dort. „Auch mein Vater packt noch mit an. Die Freude an der Arbeit mit Tieren hat er an mich weitergegeben“, erzählt sie.

Als Pauli den Betrieb vor elf Jahren übernahm, war sie hochschwanger. Der Hof war damals ein kleiner Milchviehbetrieb mit 14 Hektar Fläche. „Eine Modernisierung wäre finanziell einfach nicht zu stemmen gewesen. Mir war klar, ich muss meinen eigenen Weg finden.“

Da schenkte ihr ein befreundeter Bauer einige Merinoschafe und ein paar „Stoapiperl“. Ich war sofort fasziniert, weil sie so schön waren“, erinnert sie sich. „Sie hatten weiße Punkte im Federkleid und waren gute Flieger. Früher gab es solche Hühner auf jedem Hof.“ Mit den „Stoapiperln“ begann die Leidenschaft für alte Hühnerrassen und die Geschichte der bunten Eier. **„Zu züchten begonnen habe ich mit den Schwedischen Blumenhühnern.** Das ist eine robuste, aber vom Aussterben bedrohte Rasse. Die Tiere sind friedlich und ruhig“, sagt Andrea Pauli.

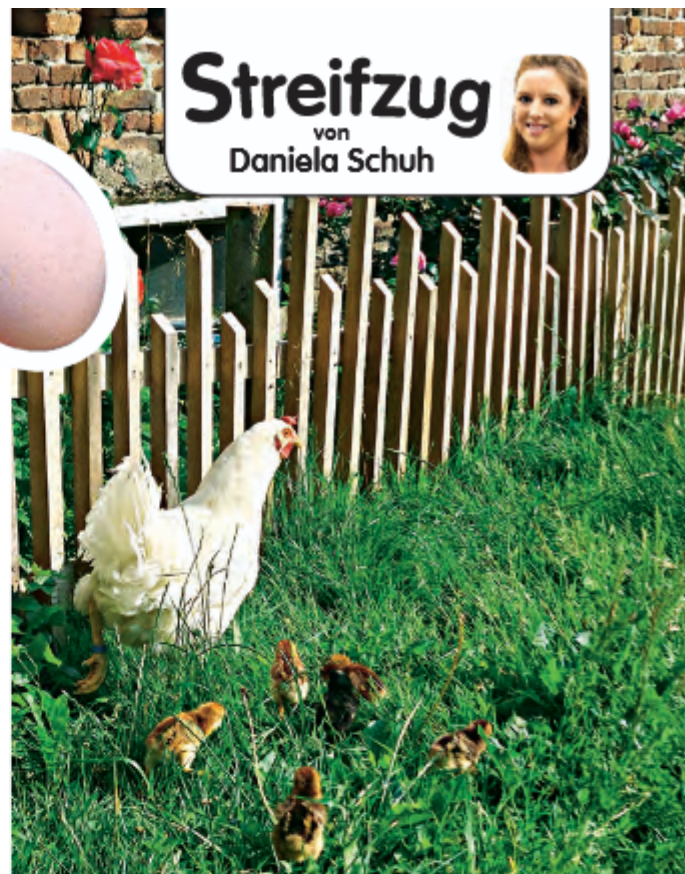
Am Hof unterwegs sind außerdem die **Thüringer Barthühner**. Sie tragen, wie ihr Name bereits verrät, einen kleinen Federbart. „Sie haben ein sonniges Gemüt und sind recht zutraulich. Manche lassen sich sogar streicheln.“ Die dunklen **Marans** wiederum sind bekannt für ihre schokoladenbraunen Eier. Ihre Federn reichen bis zu den Beinen hinunter. „Die bleiben aber lieber unter sich und haben gern ihre Privatsphäre.“ Und dann sind da noch die **„Cream Legbar“** mit ihrem kecken Federbusch, sie legen hellblaue Eier, sowie die **Altsteirer**, die unermüdlich über Wiesen und Felder streifen. „Die sind nur glücklich, wenn sie den ganzen Tag draußen Futter suchen dürfen. Am liebsten schlafen sie am Baum.“

Dazu kommen zahlreiche Kreuzungen. Gerade diese „bunte Truppe“ sorgt für die überraschendsten Farben im Eierkorb. „Kreuze ich eine grünlegende Rasse mit Marans, bekomme ich in der nächsten Generation olivfarbene Eier“, erklärt Pauli. „Ich muss ein bisschen tüfteln, dann entstehen ganz unterschiedliche Töne, von Betongrau bis Rosa.“

18

Die ganze
Woche Nr. 13/26

Streifzug von Daniela Schuh



Andrea Pauli muss die Eier für Ostern gar nicht erst bunt färben. Denn ihre



Einige Rassen werden gekreuzt ...



... und ergeben die „bunte Truppe“.



Thüringer Barthahn



Altsteirer-Henne

Alles rund ums Ei:

Tel.: 0664/ 528 4779

regional@froetscher-hof.at

www.froetscher-hof.at

Das ganze Jahr Ostern

ungewöhnlichen Hühnerrassen
legen an 365 Tagen farbige Eier.

Ostereier zu färben ist überflüssig. „Da ersparen wir dem Osterhasen einiges an Arbeit“, meint Pauli lachend. Neben Speiseeiern, die sie täglich in ihrem Hofladen anbietet, verkauft die Steirerin auch Bruteier ihrer seltenen Hühnerrassen – sorgfältig verpackt und per Post verschickt.

Neben den Hühnern leben auch etwa 50 Mutterschafe (Tiroler Bergschafe, Braune Bergschafe und Gescheckte Bergschafe) sowie zwei Widder am Bauernhof. Dazu kommen Bienenstöcke, ein Hund, zwei Kater, Laufenten und **Perlhühner**. Die sind so etwas wie die **Alarmanlage des Hofes**. „Wenn irgendwo ein Eindringling auftaucht, machen sie sofort Lärm. Sie sind äußerst verlässlich“, sagt Pauli und schmunzelt. Langeweile, das ist für die 37-jährige ein Fremdwort. „Kein Tag ist gleich. Und genau das liebe ich an der Landwirtschaft.“

Wer glaubt, Hühner seien einfache Tiere, der irrt. „Sie haben ein hervorragendes Gedächtnis und können sich Gesichter lange merken“, erklärt sie. „Sie sehen mehr Farben als wir Menschen, auch ultraviolettes Licht. Außerdem besitzen sie eine klare soziale Rangordnung, die berühmte Hackordnung, und können träumen.“ Manchmal besucht Pauli mit ihren Hühnern sogar Schulklassen. Die Wirkung ist erstaunlich. „Kinder, die aufgedreht sind, werden plötzlich ganz ruhig, wenn ein Huhn auf ihrem Arm sitzt. Sie spüren die Krallen auf der Haut und merken, wie vorsichtig sie sein müssen. Hühner sind ausgezeichnete Therapietiere.“

Auch für sie selbst hat das Federvieh eine besondere Bedeutung. „**In der Zeit, die ich bei meinen Tieren verbringe, kann ich sein, wer ich wirklich bin.** Ich brauche keine Worte. Sie geben mir Kraft und Zuversicht.“

Für ihre Arbeit wurde Andrea Pauli mehrfach ausgezeichnet, etwa mit dem Agrarinnovationspreis der Landwirtschaftskammer Steiermark im Jahr 2023. 2024 wurde sie von einer Tageszeitung zum „Kopf des Jahres“ auserkoren. Wichtiger als die Preise ist ihr allerdings etwas anderes, die Wertschätzung für Lebensmittel.

Am Hof werden nicht nur Eier produziert. Die Schafe werden zwei Mal im Jahr geschoren, die Wolle weiterverwendet, zum Beispiel als Dünger oder für Filzprodukte. Auch Fleisch und Fell werden genutzt. „Wir versuchen, so wenig wie möglich wegzuerwerfen“, sagt Pauli. „Ein Tier verdient Respekt.“ Am Ende hat sie eine einfache Botschaft. „Mit jedem Einkauf entscheiden wir uns für eine Art von Landwirtschaft. Lebensmittel werden nicht im Supermarkt produziert. Dahinter steht immer ein Hof, eine Familie und viel Arbeit.“

Dieser Gedanke begleitet sie auch beim Blick in den Eierkorb. Gerade zu Ostern werden die naturbunten Eier zum Blickfang, etwa beim traditionellen Wehkorb in der Kirche. Bei der anschließenden Osterjause darf natürlich „die Eierspeis nicht fehlen, mein absolutes Lieblingsessen. Mit gutem Brot, Käse, Bärlauch und Paradeisern. Es gibt einfach nichts Besseres.“

Die ganze
Woche Nr. 13/26

19

Der Erfolg geht runter wie Öl

Durchgehend seit 25 Jahren wird das Kürbiskernöl von drei Kalsdorfer Familien mit Gold prämiert. Ein Gespräch über Qualität, den Klimawandel und Kunden aus Irland.

Von Michael Saria

Da kann sich der Zahnarzt ruhig länger als gedacht ins Zeug legen – beim „Versuch“, dem Schalk von Christian Konrad die Wurzel zu ziehen, beißt er auf Granit. Und so wischt sich ein verspäteter Hausherr noch Behandlungsspuren von der Wange, Konrad steigt aber gleich ins Schmähführen ein. Dass man mit Kun-

den in New York angeben könnte, „aber das sind die Verwandten“, lacht er. Doch bis nach Belgien und Irland schicken sie tatsächlich jene Tropfen, die Konrad mit seiner Frau und anderen Familien in Kalsdorf bei Graz produziert. Mit Erfolg.

Schon der Name des Produkts kommt augenzwinkernd daher: „K&K“, also Kernöl aus Kalsdorf. Ganz im Ernst hat es eine 100-köpfige Jury mit anderen Ölen getestet und erneut in höchsten Tönen gelobt. Zum 25. Mal in Folge. Also wurden die Familien hinter dem gemeinsamen Kernöl geehrt – und Gertraud und Christian Konrad, Bettina und Friedrich Edelman sowie Daniela und Erich Lienhart von der Landwirtschaftskammer zu „Superstars“ erklärt.

Das K&K-Öl
schmeckt
angeblich
königlich KLZ

Gertraud und
Christian
Konrad auf
ihrem Hof in
Kalsdorf. Die
nächste
Generation
hilft bereits
mit SARIA (2)

Ohne Starallüren sitzen sie an diesem Vormittag am Küchentisch. Es ist die Ruhe vor dem Sturm, dem Erich Lienhart sowie Christian Konrad hauptberuflich begegnen und Friedrich Edelman neben seinem Job als





Daniela und Erich Lienhart KK (2)



Auch Bettina und Fritz Edelmann gehören zu K&K

Gemeindebediensteter. Es beginnt in diesen Märztagen und endet im Herbst auf den jeweiligen Äckern mit der Ernte von bis zu vier Tonnen Kürbiskernen – täglich. Und mit dem Pressen in der Ölmühle Haindl.

Es ist eine Berufung, bei der man mit der Natur lebt. Und manchmal verliert, bei Hagel oder Dürre. „Den Klimawandel spüren wir deutlich“, weiß Gertraud Konrad. Ihr Mann nickt: „Heute ernten wir oft im September in kurzen Hosen. Früher haben das die Frauen im Oktober in Winterjacken gemacht.“

Draußen am Feld brauche es oft Kraft, vor allem aber Erfahrung, ergänzt Erich Lienhart. „Bist du zu früh dran, sind die Kerne unreif. Bist zu spät, faulen sie gach schon.“ Wie alle Produzenten sind auch die Kalsdorfer Familien mit steigenden Kosten konfrontiert, die man aber nur zitterlweise weitergibt. Also kostet der halbe Liter elf Euro ab Hof. Aber apropos – und an dieser Stelle fliegen Arme hektisch über den Küchentisch: Sowohl bei den Preisen als auch bei der Debatte um Pflanzenschutz gehe es um Qualität, faire Löhne

und einen europaweiten Wettbewerb. Auf die Frage, ob denn insofern nicht der Kunde bei seiner Kaufentscheidung eine gewisse Macht habe, sind sich alle einig: „Ja, von dem her schon!“

Das „schwarze Gold“ fließt seit Generationen durch die Adern der Kalsdorfer Familien. „Meine Mutter hat noch alles händisch gemacht“, nickt Friedrich Edelmann. Auch die Konrads führen die Arbeit ihrer Vorfahren fort – die bis heute gern fortfahren: „Der Opa ist eh grad mit dem Traktor unterwegs“, lacht der Hausherr.



Agrarmedien

Heft 12 20. März 2026 **W**

Vifzack: Die Steiermark feiert Visionäre der Landwirtschaft

Mit viel Mut und großem Unternehmergeist verwirklichen Landwirte ihre Ideen. Nun wurden die diesjährigen Preisträger des Agrarinnovationspreises Vifzack gekürt.



Die Vifzack-Bestplatzierten: (v. l.) Michael Windberger (Platz 3), Maria Bernhart (Platz 2), Lisa-Marie Gollowitsch (Platz 1), Samuel Friesinger (Platz 3) und Daniel Konrad (Platz 3)

Graz „Ich hätte damit nicht gerechnet, weil so viele tolle Projekte dabei waren“, sagte sichtlich berührt die Siegerin des Agrarinnovationspreises, Lisa-Marie Gollowitsch aus Markt Hartmannsdorf. Jeder einzelne Betrieb sei so großartig gewesen, dass sie die Entscheidung nicht hätte treffen können, betonte die sympathische Steirerin bei der großen Siegeregal Vifzack 2026 der Landwirtschaftskammer Steiermark im Steiermarkhaus.

Die über die Grenzen der Oststeiermark hinaus anerkannte und engagierte Jungbäuerin führt gemeinsam mit Martin Gollowitsch den Gmoarieghof. Besondere Beliebtheit erlangte sie durch kreative Projekte wie die Hühnerpatenschaften oder Events wie „Krimi im Heu“, die eine Brücke zwischen Landwirtschaft und Konsumenten schlagen. Bemerkenswert ist, dass sie den zwei Generationen ruhenden Bauernhof der Familie wieder reaktiviert haben. Auf ihrem Hof setzen sie bewusst auf die Erhaltung teils gefährdeter Nutztierassen wie dem Krainer Steinschaf. Neben der klassischen Direktvermarktung von Obst- und Geflügelprodukten backen die

gelernte Floristin und der gelernte Maurer mittlerweile vier Sorten Brot im selbstgebauten Lehmofen und liefern dieses zweimal wöchentlich bis in den Gleisdorfer Raum aus.

Die Steiermark ist ein vielseitiger Feinkostladen Dass in der Südweststeiermark auch exotische Früchte gedeihen, zeigen Maria Bernhart und Gerald Binder aus Eibiswald. Auf ihrem Direktvermarktungsbetrieb produzieren sie seit mehreren Jahren steirische Physalis (auch Andenbeere genannt) und weitere Rari-

täten. Nach der Hofübernahme im Jahr 2013 fokussierten sie den Betrieb auf die Verarbeitung von Chili, Popcornmais, Kürbis und Bohnen. Künftig soll die Physalis zur tragenden Säule werden.

Den dritten Platz teilen sich drei Projekte gleichermaßen. Michael Windberger aus Schladming bewirtschaftet im „Garten am Berg“ auf 960 m Seehöhe 30 Kulturen sowie 120 Sorten Biogemüse. Samuel Friesinger aus Fehring züchtet „Bunte Bentheimer“-Schweine. Für die ausgezeichnete Edelschimmel-



Die Freude über den ersten Platz beim Vifzack 2026 war sichtlich groß bei Martin und Lisa-Marie Gollowitsch.

LÄNDERRUNDSCHAU

salami gab es bereits Gold bei der Landesprämierung. Daniel Konrad produziert „Schilcherland Pilze“ im Schlossstollen Frauental. Er zeigt, dass Landwirtschaft mit Kreislaufwirtschaft, Qualität und Unabhängigkeit zukunftsfähig ist.

Den Jurypreis gewann die Familie Kroisleitner aus Rettenegg mit ihrer Schaufischzucht. Vom winzigen Fischei über Fischlarven bis hin zu mächtigen Mutterfischen gewährt die Preisträgerfamilie Einblick in die Fischzucht, Verarbeitung und Veredelung. Sogar in die Küche kann man einen Blick werfen.

Von der Innovation bis zur Umsetzung

„Die heimische Landwirtschaft bringt Innovationen am laufenden Band hervor“, stellte Andreas Steinegger, Präsident der LK Steiermark, fest. Das liege daran, dass die steirischen Bäuerinnen und Bauern den Fortschritt auf ihren Höfen vorantreiben und sie damit zukunftsfit machen.

Eine Entwicklung, der sich kaum ein Bauernhof mehr entziehen kann, trägt nur zwei Buchstaben: KI. Ihre Anwendungsmöglichkeiten gehen weit über ChatGPT-Chats hinaus. Niklas Pichler, Gastredner des Abends, ist Mitbegründer der Werbeagentur StoryHof. Er lieferte Tipps, wie Direktvermarkter besser kommunizieren und welche Prozesse automatisiert werden können, um mehr Zeit für das Kerngeschäft zu gewinnen.

Was neben digitalen Anwendungen für den Erfolg sonst noch wichtig ist, berichtete Jurymitglied Dagmar Eigner-Stengg vom Gründercenter der Steiermärkischen Sparkasse: Eine Person müsse vollinhaltlich hinter der eigenen Idee stehen, um sie erfolgreich umsetzen zu können. Was am Ende des Tages zählt, sei das passende Betriebskonzept sowie gute Planung bis hin zu einer wasserdichten Finanz- und Kostenrechnung.

Artur Riegler

Einmal im Monat kommt Eierpost aus der Steiermark

Das oststeirische Bauernhepaar Gollowitsch hat einen stillgelegten kleinen Bauernhof wieder aktiviert. Für ihre Ideen am nunmehrigen Vollerwerbsbetrieb wurden sie mit dem steirischen Agrarinnovationspreis ausgezeichnet.

KARL BRODSCHNEIDER

Zwei Generationen lang wurde der Gmoarieglhof in der oststeirischen Marktgemeinde Markt Hartmannsdorf nicht mehr selbst bewirtschaftet.

In den letzten Jahren hat sich das geändert, weil Martin Gollowitsch (36) und seine Ehefrau Lisa-Marie (33) mit ihren drei Kindern als bäuerliche Quereinsteiger für neues Leben am Hof sorgen. „Wir wohnten in einer kleinen Wohnung, wollten aber unseren Kindern zeigen, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie entstehen“, beginnt Lisa-Marie zu erzählen.

Von der Wohnung zurück auf den Hof

„So haben wir vor sechs Jahren mit der Zucht von seltenen Hühnerrassen begonnen. Für uns war jeder Tag ein Abenteuer und gleichzeitig eine Herausforderung, denn am Hof gab es weder einen Stall noch Maschinen, sieht man von einem alten Traktor ab.“ Gatte Martin wird präziser: „Dieser

Traktor ist ein Deutz D 4006.“ Im Laufe der Jahre kamen weitere Maschinen und Geräte hinzu – alle gebraucht gekauft, um den kleinen Betrieb mit sechs Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche und zwei Hektar Wald selbst bewirtschaften zu können.

Die junge Oststeirerin ist ausgebildete Floristin, konzentriert sich mittlerweile aber gänzlich auf ihre Rollen als Mutter und Bäuerin. Ihr Mann Martin ist gelernter Maurer und als solcher immer wieder über den Maschinenring im Einsatz.

„Für uns war jeder Tag ein Abenteuer und gleichzeitig eine Herausforderung.“

LISA-MARIE GOLLOWITSCH

Im Betrieb ist das Brotbacken ein wichtiges Standbein geworden. „Vor vier Jahren errichteten wir gemeinsam mit Nachbarn einen Lehmbackofen“, erzählt Lisa-Marie, „aber da habe ich noch nicht im geringsten ans Brotbacken für den Verkauf gedacht.“

Zwei Backtage pro Woche

Im Jahr 2024 ist das anders geworden. In den beiden Nächten von Donnerstag auf Freitag und dann auf Samstag ist am Gmoarieglhof Backtag. Martin ist der Heizer und „Broteinschießer“, Lisa-Marie die Bäckerin. „Mit einer Partie backen wir im Ofen rund 25 Ein-Kilo-Laibe“, lassen sie wissen. Gebacken werden vier verschiedene Brotsorten (Bau-

ern-, Zwiebel-, Nuss- sowie Dinkel-Buchweizenbrot). Damit beliefern sie fünf Hofläden. Am Samstagvormittag wird zudem ein eigener Verkaufsstand am Bauernmarkt in Sinabelkirchen betreut. „Es sind immer zwei anstrengende Tage, aber unsere Kundschaft ist ständig gewachsen. Dankbar bin ich dafür, dass mir so viele erfahrene Brotbäckerinnen und Bäuerinnen mit Rat und Tat zur Seite gestanden sind und mir auch heute noch wichtige Tipps geben“, sagt die Bäuerin.

Paten für die Hühnerschar

Immer weitere Kreise zieht ihr Patenhuhn-Projekt. Menschen, die selbst keinen Platz oder keine Zeit haben, Hühner zu halten, übernehmen eine Patenschaft für eine Henne. Sie geben ihrem Patenhuhn einen eigenen Namen und können ihm sogar via Internet beim Eierlegen oder Körnerpicken zuschauen. „Einmal im Monat bekommen die Paten eine Hühnerpost mit zwölf oder 24 Eiern zugeschickt“, berichtet die Bäuerin. Die meisten Kunden kommen aus dem urbanen Raum. „Plötzlich bekommt für diese Menschen so ein selbstverständliches Lebensmittel wie das Ei einen ganz besonderen Wert.“ Sie wollen mehr über die Hühner und Eier wissen und hinterfragen viele Dinge“, erklärt Lisa-Marie Gollowitsch.

Der Hühner-Pate ist am Betrieb jederzeit willkommen. „Besonders für Stadtkinder ist das ein reizvolles Angebot“,

Lisa-Marie Gollowitsch hat sich der Zucht seltener Hühnerrassen verschrieben und für deren Haltung ein findiges Marketingkonzept entwickelt.

weiß Lisa-Marie zu berichten. Sie liebt es, ihr Wissen vor allem an die Kinder weiterzugeben. „Wir sind auch eine ‚Schule am Bauernhof-Betrieb‘, betont sie und merkt an: „Meine Hauptbotschaft lautet immer, dass es ohne Bäuerinnen und Bauern keine Lebensmittel gibt und dass wir die Lebensmittel wertschätzen sollen.“

Veranstaltungen am Hof

Voll Freude blicken sie und ihr Mann schon auf die Veranstaltung „Krimi am Hof“. Diese findet Ende Juni am Gmoarieglhof statt. Fünf namhafte Krimi-Autoren lesen an diesem Tag aus ihren Werken. Dazu gibt es Musik, Speis-

Betriebsspiegel

- Martin und Lisa-Marie Gollowitsch
- Oed, Markt Hartmannsdorf
- 6 Hektar LN, 2 Hektar Wald
- Bauernbrot, Paten-Hühner, Zucht von seltenen Hühnerrassen, Krainer Steinschafe, Hofläden
- Sieger des steirischen Agrarinnovationspreises Vifzack 2026 www.gmoarieglhof.at



und Trank sowie eine große Tombola. „Auf unserer Homepage kann man bereits Karten für diesen Krimi-Tag erwerben“, sagt Lisa-Marie. Das ist nicht die erste Veranstaltung, mit der das junge Ehepaar auch Werbung für seinen Bauernhof macht. In den vergangenen Jahren gab es hier auch schon Hoffeste, Ostermärkte, verschiedene Kurse sowie eine Heubodenlesung für Kinder.

„Vifzack“ für findiges Betriebskonzept

Vor einigen Tagen erfuhren beide eine besondere Ehrung. Sie wurden mit dem steirischen Agrarinnovationspreis „Vif-

zack“ ausgezeichnet. „Das bestätigt uns, dass wir mit unserer Arbeit auf dem richtigen Weg sind“, sagt Martin Gollowitsch.

„Der Vifzack bestätigt uns, dass wir mit unserer Arbeit auf dem richtigen Weg sind.“

MARTIN GOLLOWITSCH

Und seine Frau Lisa-Marie ergänzt: „Diese Auszeichnung macht mich überglücklich!“



Video
QR-Code scannen und
Video ansehen



Mit vier verschiedenen Brotsorten ist die Familie in der Direktvermarktung breit aufgestellt. Auch die eine oder andere Pizza kommt aus dem Backofen.



Neumaschinen sucht man am Gmoariegilhof vergebens. Der Deutz 4006 aus den 1970er-Jahren ist ihr Allrounder und aus dem Betrieb nicht wegzudenken.



Auf dem „Schule am Bauernhof“-Betrieb lernen auch die Jüngsten aus Stadt und Land die Produktion von Lebensmitteln kennen und schätzen.



Markus und Daniela Holzer aus Voralpe mit ihrer „Eisperle“.



Auch Martin Mausser aus Hitzendorf wurde Landessieger.

Sechs preisgekrönte Moste, Cider und Schaumweine

Bei der Landesprämierung machten diesmal vor allem moderne Lifestyle-Obstweine alter Apfelsorten das Rennen. Die sechs Landessieger sind schon seit Jahren mit ihren Produkten sehr erfolgreich.

In der Steiermark hat sich eine neue, hochqualitative Qualitätsobstweinlinie etabliert, die auf einem ähnlich hohen technologischen und qualitativen Niveau hergestellt wird wie der allseits bekannte und beliebte steirische Wein. „Die steirischen Qualitätsobstweine gibt es von trocken bis lieblich“, unterstreicht der Obstverarbeitungsexperte und Verkostungschef Georg Thünauer von der Landeskammer. Sie werden sowohl aus alten traditionellen Apfelsorten, meist von Streuobstbäumen, aber auch aus neuen, modernen Tafelapfelsorten aus Obstanlagen, hergestellt. „Entscheidender Erfolgsfaktor ist die kompromisslose Qualität der Obstweine, die unsere Obstveredler mit viel Leidenschaft herstellen“, unterstreicht Thünauer.

Die Qualitätsmoste, die auch als Qualitätsobstweine bezeichnet werden dürfen, tragen

wie Weine eine staatliche Prüfnummer. Um diese zu erlangen, sind sowohl eine sensorische als auch eine analytische Prüfung im Labor auf die entsprechenden Qualitätskriterien erforderlich. Seit vielen Jahren sind die steirischen Produzenten diesbezüglich österreichweit wegweisend. Nur Qualitätsobstweine mit staatlicher Prüfnummer sind für das Landessieger-Finale zugelassen.

Bewertungskriterien

Aus den zahlreichen eingereichten Produkten in den Kategorien Most, Cider, Obstschäumwein und Innovationen ermittelte kürzlich eine 14-köpfige Expertenjury die sechs Landessieger. Sie bewertete die Kriterien Sauberkeit, Typizität in Geruch und Geschmack, die Persistenz und das Mundgefühl sowie die Harmonie des Produktes. Der Jury gehörten Spezialisten des

Bildungszentrums Silberberg, der Bundeskellereiinspektion, Sommeliers und Experten aus der Weinbranche sowie die Top-Mostproduzenten der Steiermark an.

Günter Brunner aus Ilz heimste mit seinem „Apfellini“ einen Landessieg ein. Daniela und Markus Holzer aus Voralpe wurden mit ihrer „Eisperle“ aus der Sorte Maschanzker Landessieger. Ein weiterer Platz ging an Klaudia und Christof Krispel aus Markt Hartmannsdorf für ihren „Goldkehlchen Apfel-Birnen-Cider“. Martin Mausser aus Hitzendorf wurde für seinen Qualitätsobstwein der Sorte Schafnase ebenso mit dem Landessieg ausgezeichnet wie Michael Pörtl aus Fehring mit seinem „Red Love“ (ein Rose-Most der Sorte Red Love). Über einen Sieg durfte sich auch David Kargl aus Gaal mit seinem Qualitätsobstwein „Friedrich“ aus der Sorte Braeburn freuen.



Online Plattformen



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



lk_steiermark:

https://www.tiktok.com/@lk_steiermark