

GENUSS *auf steirisch*



Ostern kann kommen!

Löffel spitzen: Beim Heurigen Reiß in Eggersdorf gibt's feinste Spezialitäten für das Osterfest.
reiss-heuriger.at



KÄFERBOHNE IST KULINARIK-TREND

Die Steirische Käferbohne g.U. liegt bei Feinschmeckern und Spitzenköchen ganz hoch im Kurs. **Seite 8**



DREIFACHSIEG FÜR HOCHSTRASSER

Bei der Edelbrand-Landesprämierung holte sich Familie Hochstrasser wiederholt einen Dreifachsieg. **Seiten 6/7**



APFELFEST IN PUCH BEI WEIZ

Höhepunkt der Apfelblüte: Sonntag, 24. April, ab 10.30 Uhr – mit Krönung der Apfelhoheiten. **apfelstrasse.at**

INTERVIEW



Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer

BERGMANN

Keine Bauern, kein Essen!

Als wir uns zu Ostern 2020 zum ersten Mal im Lockdown befanden, hätte wohl niemand gedacht, dass die Pandemie zwei Jahre später nach wie vor großes Thema sein wird – und schon gar nicht, dass wir Krieg in Europa haben werden.

Pandemie wie auch Ukraine-Krise machen deutlich, welcher Wert in unseren heimischen Lebensmitteln steckt. Heute wie damals sind die steirischen Bäuerinnen und Bauern Garanten dafür, dass unser Tisch mit hochwertigen Produkten reichlich und verlässlich gedeckt ist. Vor allem die bäuerlichen Familienbetriebe erweisen sich im Gegensatz zu agrarindustriell geführten Betrieben als krisenfest.

Dennoch: Durch die exorbitanten Preissteigerungen bei Treibstoff, Dünger und Futtermitteln kamen die Landwirte in arge Bedrängnis. Sie zu entlasten und zu unterstützen ist unerlässlich, denn nur so können wir Bauern weiterhin verlässlich den Tisch decken. Regional zu kaufen ist dahingehend ein ganz wichtiger und wertvoller Beitrag, den jeder leisten kann.

Vor Lebensmittelengpässen brauchen wir uns im Vergleich zu anderen Ländern zum Glück nicht zu fürchten. Es muss uns aber auch klar sein: Gibt's keine Bauern, gibt's kein hochwertiges regionales Essen – und das nicht nur zu Ostern. Genussvolles Fest!

Köstliche Vielfalt rund ums Osterfleisch

Von Schopf bis Karree – im Osterfleisch steckt Topqualität heimischer Bauern und traditionelles Fleischerhandwerk.

Wir sind ja noch mitten in der Fastenzeit, bei unseren Landwirten und Fleischern stehen aber bereits alle Zeichen auf Osterschinken. Der braucht nämlich seine Zeit, wenn er in höchster Qualität und nach traditionellem Handwerk gefertigt auf die Teller kommen soll. Einer, der dieses Handwerk versteht und pflegt, ist Fleischermeister Erich Brand in Gleinstätten: „Bei uns wird noch alles von Hand gemacht. Und wir geben dem Fleisch alle Zeit, die es braucht, um gut reifen und den vollen Geschmack entwickeln zu können.“ Im Detail heißt das: „Für einen guten Osterschinken muss allen voran das Rohmaterial stimmen. Da haben wir in der Steiermark großes Glück, weil unsere Bauern hervorragende Qualität liefern. Auf das AMA-Gütesiegel werden teils noch weitere Qualitätsmerkmale draufgesetzt – etwa die Marke Woazschwein.“ Dann kommt das Handwerk des Fleischers ins Spiel: „Wenn wir die gut abgehängenen Stücke vom



„Osterschinken hat Tradition – sowohl was die Fleischteile als auch die Herstellung angeht.“

Georg Nickl Fleischsommelier

Bauern unseres Vertrauens im Haus haben – das dauert rund sieben Tage – werden diese mit viel Respekt und Know-how behandelt. Das Einsalzen geschieht behutsam von Hand. Hygiene spielt dabei, wie im gesamten Prozess, eine große Rolle.“

Wie die meisten heimischen Fleischer hat auch Erich Brand sein ganz spezielles Hausrezept für die Gewürzmischung, die fein ins Fleisch eingerieben wird. So viel verrät er allerdings: Die Klassiker wie Knoblauch, Kümmel, Wacholder und Lorbeer sind natürlich immer mit dabei.“ Drei bis vier Wochen reift das Fleisch in dieser Beize,

bevor es in die Selchkammer wandert. Bei industriell hergestelltem Schinken geschieht das alles innerhalb nur eines Tages! Beim Selchen greift Brand zu Buchenholz: „Es gibt dem Fleisch ein feines Aroma und eine schöne goldbraune Farbe.“

Das Geheimnis hinter dem steirischen Osterschinken ist also die einzigartige Kombination aus hochwertiger Fleischqualität und traditionellem Fleischerhandwerk“, fasst Fleischsommelier Georg Nickl zusammen. Und empfiehlt: „Auch wenn der klassische Osterschinken aus dem Schweinsschögl gemacht wird, lohnt es sich, einmal die gesamte steirische Osterfleischvielfalt zu verkosten“ (siehe rechts!).



Fleischsommelier Georg Nickl (l.) und Fleischermeister Erich Brand machen Gusto auf steirischen Osterschinken

DANNER (8)

DIE GANZE VIELFALT RUND UM STEIRISCHES OSTERFLEISCH



Frikandeau. Jener Teil des Schweineschögl, aus dem der klassische Osterschinken gemacht wird. Dieses Muskelfleisch ist etwas grobfasriger als ein Karree, aber überaus geschmackvoll.



Schopf. Ein Fleischstück aus dem Hals, leicht durchzogen und sehr intensiv im Geschmack. Auch wenn durch richtiges Kochen jedes Teil saftig bleibt, dem Schopf ist das auf alle Fälle garantiert.



Karree. Im Sommer werden aus dem Rückenmuskel die klassischen Koteletts gemacht. Ein sehr fettarmes Fleisch, das sich durch feinen Biss und besonders feinen Geschmack auszeichnet.

HINTER PERFEKTEM OSTERFLEISCH STECKT GEKONNTES HANDWERK



Abhängen. Das Fleisch hängt nach dem Schlachten mindestens eine Woche im Kühlraum, bevor es weiterverarbeitet wird. Das macht den Osterschinken besonders mürb, zart und aromatisch.



Beizen. Nach traditionellem Fleischerhandwerk wird dabei alles von Hand gemacht – das Salz wird ebenso sorgsam eingebracht wie die Gewürze. Da setzen die Fleischer meist auf ihre ganz speziellen, oft sehr alten „Hausrezepte“.



Selchen. Nach drei bis vier Wochen in der Beize geht es ab zum Selchen. Traditionell wird Buchenholz verwendet, um dem Fleisch ein schönes Raucharoma und eine goldbraune Farbe zu geben. Dann werden die Stücke gekocht.

INTERVIEW



Raimund Tschiggerl, Styriabrid Geschäftsführer: für Ostern bestens gerüstet

LUEF

Eine limitierte Spezialität

Der limitierte Woazschwein-Osterschinken 2.0 wird immer gefragter. Was steckt da eigentlich dahinter?

TSCHIGGERL: Es handelt sich dabei um eine einzigartige Kombination von Premiumschinken und traditioneller Handwerksqualität.

Was macht diesen Osterschinken so besonders?

Zum einen ist es der hochwertige Rohstoff – das steirische Woazschwein. Es wird speziell gefüttert und gehalten. Zum anderen ist es die besondere Bearbeitung durch den Fleischermeister. Dieser Schinken wird limitiert, also nur zur Osterzeit, angeboten.

Woran erkennt der Konsument diese Besonderheit?

Am einzigartigen Geschmack! Das fein marmorierte Fleisch ist dank der speziellen Fettsäurezusammensetzung saftig, zart und geschmackvoll; es zergeht förmlich auf der Zunge.

Müssen sich die Steirer aufgrund der Ukraine-Krise Sorgen um die Osterfleischversorgung machen?

Nein! Der steirische Osterschinken ist bereits in der Verarbeitung. Wir haben in der Steiermark grundsätzlich das Glück, dass unsere Bauern Futtermittel selbst erzeugen und sich so unabhängig von internationalen Märkten machen.

DAS WOAZSCHWEIN UND WO ES ZU HABEN IST

Eine steirische Rarität. Woazschwein bedeutet in der Steiermark geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet. Woazschweine werden zu hundert Prozent gentechnikfrei gefüttert und unter höchsten Tierwohlstandards gehalten.

Hier gibt's Woazschwein.



QR-Code mit Handy scannen und Woazschwein-Fleischer finden.

GEKONNTES HANDWERK

Woazschwein-Osterschinken 2.0 Dieses spezielle Fleisch wird nur limitiert zur Osterzeit hergestellt und angeboten. Es besticht durch seine einzigartige Kombination aus hochwertigster Fleischqualität und traditionellem Fleischerhandwerk.

EINZIGARTIGER GESCHMACK

Das schmeckt man. Das Fleisch der Woazschweine punktet durch seine optimale Zusammensetzung der Fettsäuren. Traditionelles Handwerk von regionalen Fleischern macht aus dem Woazschweinfleisch einzigartige Schinkenspezialitäten.

Richtig gekocht

Wer auf Nummer sicher gehen will, kauft bereits vom Fleischer saftig gekochtes Osterfleisch. Wer es selbst kocht: bei niedriger Temperatur, etwa 70 Grad, bis zu einer Kerntemperatur von 68 Grad ganz schonend garen.

PERFEKTE OSTERJAUSE

Österliche Gaumenfreude. Auch wenn der Schinken das Kernstück der Osterjause ist, perfekt wird sie erst durch die traditionellen Ergänzungen: Würstel, Osterbrot, Eier und Kren. Auch hier garantieren Produkte heimischer Bauern für 1a-Qualität.

Der Osterhase kauft heimisch!

Köstlichkeiten von steirischen Bäuerinnen und Bauern sind der große Renner im Osternest. Aber auch für die eigene Jause punkten weiß-grüne Spezialitäten!

Ostern kann kommen! Die steirischen Bäuerinnen und Bauern sind für das Fest bestens gerüstet. Ob köstliche Schinkenspezialitäten, bunt gefärbte Eier, ob Brot nach traditionellen Rezepten, heimischer Kren oder spritziger Most – heimische regionale Qualität liegt beim Osterhasen ganz groß im Trend.

Regional kaufen hat übrigens nicht nur den Vorteil, dass man weiß, woher's kommt, man stärkt damit auch die heimische Landwirtschaft, schafft Arbeitsplätze und trägt zum Klimaschutz bei. Wer allerdings lieber außer Haus jausnet, kann sich beim Heurigen Reiß in Eggersdorf mit einer Fülle

an Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Ganz nach dem Motto: Respekt vor Land, Tieren und Qualität! (siehe Titelseite!)



BIO-GESELCHTES VON FEIERTAG FÜR GENUSSVOLLE OSTERN



Erlasene Köstlichkeiten. Mildes Geselchtes, Beinschinken, g'schmackige, handgespeilte Osterkraier nach traditionellem Rezept und mit aromatischem Buchenholz geräuchert, Karree, Schinken und Schulter vom Schwein, Schweinebauch und -schopf – in den Feiertag-Filialen in Weiz, Gleisdorf und Graz stehen alle Zeichen auf Ostern. All die Köstlichkeiten gibt es auch in Bio-Qualität. An der Feinkosttheke warten zudem Wurstwaren, Schweins- und Kalbszungen, Speckspezialitäten vom Bio-Turopoljeschwein und vieles mehr. derfeiertag.at



MIT PFLANZEN VON STEIRISCHEN GÄRTNERN WIRD DER ANBAU ZUM ERFOLG

Gärtner sind gerüstet
Blumen, Gemüse, Kräuter – die steirischen Gärtner sind für die Anpflanzzeit bereit. Sie raten: Gemüsepflanzen jetzt noch vor Frost schützen – mit Flies oder in ein Frühbeet setzen.



Pflanzen nachhaltig produziert
Heimische Gärtner liefern Gemüsepflanzen und Kräuter von bester Qualität. Sie arbeiten naturnah, umweltschonend und setzen stark auf nachhaltige Kultivierung – etwa durch den Einsatz von Nützlingen.



Ostereier. Freiland Eier aus eigener Produktion in vielen bunten Farben gibt's bei Herk in Kobenz. Und dazu viele andere Köstlichkeiten fürs Osterfest im eigenen Hofladen. herk-eier.at



Most. Steirermost zur Osterjause – damit liegt man voll im Trend. Reinsortig und leicht im Alkohol und auch in der prickelnden Variante; die Familie Mausser zaubert die reine Frucht ins Glas! maussermost.at



Schmankerl. Vulcano aus nachhaltiger Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung. Osterköstlichkeiten mit Tradition, Werte, die man schmeckt – im Onlineshop. vulcano.at



Osterschinken vom Tierwohl-Kräuterschwein. Drei Standorte und ein Verkaufsbus quer durch die Steiermark versorgen mit vielerlei Köstlichkeiten von JAGA's Steirerei – Murpark in Graz, GenussPavillon Rassach und JAGA's Greißlerei Hlg. Kreuz/Waasen. steirerei.st

Regionales. Der Aroniahof Kober in Hochenegg ist für das Osterfest bestens gerüstet. Im Selbstbedienungsladen warten viele regionale Produkte. Nach Anfrage sind auch Betriebsbesichtigungen mit Verkostung möglich. aroniahof-kober.at



Kren. Die Tappaufs sind Kren-Pioniere und produzieren die Wunderwurze in höchster Qualität. Der „Bauernhof des Jahres“ baut auch Knoblauch an und hat im Hofladen neben eigenen auch viele Produkte anderer Landwirte. kren-tappauf.at

Steirer-Spezialitäten für das Osterfest

Der große Trend fürs Osternest: Weiß-grüne Köstlichkeiten von heimischen Bäuerinnen und Bauern. Da weiß man, wo es herkommt und dass es hervorragend schmeckt!

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



Reiswaffeln und Osterschoko. Ewald Fröhlich erweitert seine Produktpalette am laufenden Band. Neben verschiedenen Reisvarianten gibt's jetzt etwa auch So-Fröhlich Osterschokolade und köstliche So-Fröhlich Reiswaffeln – mit und ohne Schoko. Alles auch im Online-Shop! so-froehlich.at

Osterschmankerl aus dem Naturpark Almenland. G'schmackiges Geselchtes, köstliches Osterbrot, gefärbte hartgekochte Freiland Eier, dazu herzhafter Käse und eine ordentliche Portion scharfen Kren – das

Naturpark Almenland hat eine Vielfalt an Produkten für die Osterjause. Und für das Osterfest gibt es auch Almenland-Pralinen und feine Schoko-Osterhasen aus der Region. Feiner Abschluss: ein Schnapslerl oder ein Eierlikör! All das gibt es bei den Verkaufsstellen der regionalen Produzenten oder im Almenland-Online-Shop. almenland.at/shop



STEIRISCHER KREN IST DIE HEILPFLANZE SCHLECHTHIN UND DARF AUF DEM OSTERTISCH NICHT FEHLEN



Auf die Herkunft achten.

Kren ist das Tüpfchen auf dem „i“ bei jeder traditionellen Osterjause. Wichtig beim Kauf: auf die Herkunftskennzeichnung achten, denn nur Steirischer Kren g.g.A (EU-Gütesiegel) garantiert beste steirische Qualität und die damit verbundenen Vorzüge.

Die wohltuende Heilkraft nützen.

Steirischer Kren g.g.A. ist eine Wunderwurze und wird auch „Penicillin des Gartens“ genannt. Seine Schärfe unterstützt den Körper bei Infekten, zudem ist er reich an Vitamin C und Mineralstoffen, er wirkt blutreinigend und verdauungsfördernd. Rezepte: www.steirergemuese.at

Kürbiskernöl im Höhenflug

Die heurige Landesprämierung hat wieder einmal eindrucksvoll gezeigt: Steirische Kernölbauern sorgen für absolute Glanzleistungen – die Qualität des Grünen Goldes ist nämlich durchwegs top!

Die Landesprämierung 2022 ist geschlagen und das Ergebnis lässt die Experten jubeln: Es haben sich heuer nämlich absolute Meisterleistungen herauskristallisiert!

Vier Tage lang haben hundert Juroren insgesamt 153 Kernöle aus der Steiermark penibelst unter die Lupe genommen. Bewertet wurden die Produkte hinsichtlich Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz – und das mehrmals, anonym und völlig unabhängig voneinander. Erfreulich: Fast jeder zweite Betrieb erzielte die absolute Höchstnote! Und mehr als 90 Prozent der getesteten Öle dürfen sich sogar über die goldene Auszeichnung „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2022“ freuen. In die Liga der Allerbes-

ten, dafür muss man 20 Prämierungen hintereinander erreichen, sind gleich vier neue Produzenten aufgestiegen. Und die Gemeinde St. Veit in der Südsteiermark hat sich mit gleich 23 „Goldenen“ zum Kernölmecca hochkatapultiert.

„Die Qualität ist exzellent. Die Kernölliebhaber können sich auf ein Grünes Gold mit besonders feinen, nussigen Aromen freuen“, schwärmt Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Und: „Zum ersten Mal gibt es steirisches Kürbiskernöl auch in Form eines Schokotalers“, macht Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, Appetit auf den süßen Kernölschmatzer.



Freude über Top-Kernöle: Labugger, Brugner, Pock, Zötsch (v.l.)

LANDESSIEGER EDELBRAND

Dreifach-Landessieger:

1 Gerald sen., Martin, Gerald jun. **Hochstrasser**, Mooskirchen, „Kirschruchsaftlikör“, „Holy GIN“, „Kürbiskerncremelikör“

Zweifach-Landessieger:

2 Edelbrennerei Günter und Robert **Peer**, Leitring, „Mispel“, „Quitte“ **3** Gertrude und Franz **Semlitsch**, Klöch, „Himbeerbrand“, „Birnenbrand“

Landessieger:

- 4** Rosemarie und Bernhard **Berger**, Anger, „Marille Holz“
- 5** Anna und Harald **Ertl**, Hartberg, „Hirschbirne“ **6** Barbara und Gottfried **Hainzl-Jauk**, Frauental, „Schilchertresterbrand“
- 7** Daniela und Markus **Holzer**, Vorau, „Zwetschke“
- 8** Gabi und Hans **Kaufmann**, Hatzendorf, „Marillenbrand“
- 9** Stefan und Karl **Kirchengast**, Riegersburg, „Golden Delicious“
- 10** Adolf **Knapp**, Leutschach, „Williams Birnenbrand“
- 11** Willi Krainer-Hösele, **Krainerhof**, St. Stefan/Stainz, „Weichsel Feinbrand“
- 12** Robert **Kure**, Leutschach, „Kümmel“ **13** Romana und Eckard **Paschek**, Arnfeld, „Maschansker Apfelbrand“ **14** Josef **Pugl** mit Sohn David, Großklein, „Weinbrand“
- 15** Hermine und Ludwig **Resch**, Leutschach, „Kriecherl“ **16** Karl Heinz und Nicole **Schlagbauer**, Pöllau, „Walnuss-Kräuter“
- 17** Elisabeth **Schwab**, Irdning, „Vogelbeere Edelbrand“ **18** **LFS Stainz**, Marlies Lichtenegger, Stainz, „Edelbrand Isabella“
- 19** Gernot **Stoff**, Fresing/Kitzeck, „Kronprinz-Apfel“
- 20** Otmar **Trunk**, Leutschach, „Zigarrenbrand-Zwetschen“ **21** Sabine und Wolfgang **Weiß**, St. Anna am Aigen, „Apfelbrand – Elstar“
- 22** Carina und Rupert **Wiedner**, Leutschach, „Muskateller Tresterbrand“
- 23** Stefan **Wrolli**, Gleinstätten, „Zwetschkenbrand“



Steirische Obstbrände sind weltklasse

Insider wissen und schmecken es längst: Obstbrände aus der Steiermark spielen in der internationalen Top-Liga mit!

Ob Zwetschke, Birne, Quitte oder Himbeere – die steirischen Fruchtbrände spielen mittlerweile in der internationalen Top-Liga mit! „Wir sind vor allem im mitteleuropäischen Raum absolute Spitzenklasse“, zeigt sich LK-Obstbaureferent Georg Thünauer stolz über diese fulminante Entwicklung, die die steirischen Produkte in den letzten Jahren genommen haben. Gezeigt hat sich diese hohe Qualität nicht zuletzt wieder einmal bei der Edelbrand-Landesprämierung, bei der heuer 126 Obstbaubetriebe ganze 559 edle Tröpferl eingereicht haben. Daraus gingen nicht weniger als 27 Landessieger hervor (siehe links!)

Was die steirischen

Obstbrände so besonders macht? „Es ist die einzigartige Mischung aus höchster Fruchtqualität und ganz viel Know-how der Brenner“, lüftet Verkostchef Thünauer das Geheimnis. Und betont: „Fruchtbrände sind generell ein sehr hochwertiges und teuer produziertes Produkt. Auch wenn Gin oder Whiskey in der Gunst vieler Kunden noch höher liegen, stellt ein Obstbrand die höchste Form von Spirituosen dar.“ Thünauer stellt allein was

den Rohstoffeinsatz angeht, einen aussagekräftigen Vergleich her: „Für einen Liter Himbeerbrand beläuft sich allein der Rohwareneinsatz auf 160 bis 180 Euro, da nur hochwertige steirische Himbeeren verwendet werden. Bei Gin hingegen ist das Grundprodukt einfacher Industrie-Alkohol.“

Auch in der Herstellung sind Obstbrände mit hohem Aufwand verbunden und es braucht viel Know-how und Fingerspitzengefühl des Brenners, damit man die Frucht letztlich auch tatsächlich am Gaumen zu schmecken bekommt. Thünauer: „Da können von der Frucht auswahl über die Maische bis zum Brennen viele Fehler passieren, die das Endprodukt ungünstig beeinflussen. Die steirischen Brenner haben aber mittlerweile große Klasse darin entwickelt, den reinen Fruchtgeschmack ins Glas zu bringen.“

Ein Gütezeichen der steirischen Brenner: Die enorme hohe Fruchtqualität! Früher war das sogenannte Schnapsbrennen oftmals eine Restverwertung für minderwertiges Obst. Heute kommt nur beste Qualität zum Einsatz – gepaart mit neuester Technologie und bestens ausgebildeten Brennern entstehen somit Produkte, die international hervorstechen. Obstbrände, bei denen der pure Fruchtgeschmack und nicht der Alkohol im Vordergrund steht. Insider weit über die Grenzen der Steiermark hinaus schmecken und schätzen diese Vorzüge! Übrigens: Im Mai rittern die Landessieger um den Titel „Edelbrenner des Jahres“.



„Obstbrände sind die absolute Königsklasse der Spirituosen.“

Georg Thünauer
LK-Obstbaureferent



Landessieger.
Die Fachjury hat diese Auszeichnung an 27 Betriebe vergeben.



Gold.
Weitere 188 Produkte glänzen mit Gold-Aufklebern.



Silber.
243 der 559 eingereichten Proben erreichten Silber-Qualität.



Die Hoftafel.
„Goldene Hoftafel“ für die Landessieger, „grüne Hoftafel“ für alle Prämiierten.

Steirische Bohne liegt voll im Trend

Die Steirische Käferbohne g.U. begeistert Feinschmecker-Gaumen und beflügelt die Kreativität der Köche.

Sie ist ganz einfach ein Traum, die Steirische Käferbohne g.U. – wunderschön anzusehen und himmlisch am Gaumen! Kein Wunder, dass sie bei Köchen ganz hoch im Kurs steht. „Im Geschmack einzigartig und vielseitig zu kombinieren! Ich mag vor allem ihre unglaubliche Vielseitigkeit. Von der Vorspeise über Suppen, Beilagen bis zu Desserts, überall in der Küche kann mit der steirischen Käferbohne perfekt gearbeitet werden“, schwärmt Starkoch Christian Übeleis. In seinem Forsthaus in Fischbach hat er seine Gäste auch schon mit Käferbohnen-Bratwurst begeistert. Und: „Sie entspricht ganz meiner Philosophie, mir nur regionale Spitzenprodukte in die Küche zu holen!“

Aber Steirische Käferbohnen g.U. schmecken nicht nur wunderbar, sie sind auch nährstoffreich und gesund im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung! Die Käferbohne dient als hervorragender Eiweiß-, Kohlenhydrat- und Ballaststoffspender und ist gleichzeitig besonders fettarm. Deshalb liegt sie in der vegetarischen und veganen Küche ganz groß im Trend. Zudem stecken in 100 g gekochten Käferbohnen Kalzium, Eisen, Natrium, Vitamin A und C.

Angeboten werden Steirische Käferbohnen g.U. als Trockenbohnen oder bereits essfertig in der

Dose oder im Glas. Trockenbohnen müssen vor dem Kochen in reichlich Wasser eingeweicht werden – am besten über Nacht. Die Kochzeit beträgt etwa 1,5 bis 2 Stunden.

Beim Einkauf kann der Konsument übrigens sicher sein, dass in Verpackungen, die die geschützte Bezeichnung „Steirische Käferbohne g.U.“ und die Banderole beziehungsweise das Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung tragen, auch Steirische Käferbohne g.U. drin ist. Hinter dieser Kennzeichnung stehen ein umfangreiches Kontrollsystem und fast 200 Mitgliedsbetriebe, die jährlich kontrolliert und zertifiziert werden.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



REZEPT



Steirische Käferbohnen-Blinis

Zutaten für 3 Personen
180 g Steirische Käferbohnen g.U. (gekocht), 125 ml Milch, 80 g Weizenmehl glatt, 2 Eier, Prise Salz, 3 bis 4 EL Frischkäse, Öl zum Herausbacken

Zubereitung
1. Eier aufschlagen.
2. Restliche Zutaten hinzugeben und pürieren.
3. Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig herausbacken.
4. Die Blinis gleich mit etwas Frischkäse bestreichen und mit Salat anrichten. Sie schmecken aber auch süß mit Marmelade oder Kompott.

KRUG

MAJCAN



Wer aufs AMA-Gütesiegel schaut,
SCHAUT AUF KONTROLLIERTE QUALITÄT.

Bei Speck, Wurst und Schinken will man genau wissen, was drin ist. Und woher das Fleisch kommt. Wenn die Produkte mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet wurden, hat man die Garantie, dass nur erstklassige Zutaten verwendet werden. Denn die verlangen wir im AMA-Gütesiegelprogramm. Deshalb schaut der Kollege so prüfend. Er prüft das nämlich ganz genau. Kontrolle garantiert Qualität. Qualität erkennt man am AMA-Gütesiegel.

Ich schau auf **amainfo.at**



Meine Sorgfalt. Mein Siegel.



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

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Keine Geheimnisse

In manchen Familien werden Rezepte mit geheimen Zutaten über Generationen vererbt. In der modernen Lebensmittelproduktion gibt es keine Geheimnisse mehr. Auch die Wurst ist, sozusagen, ein offenes Buch.

Früher waren Würste Ver-
trauenssache. Man
wusste nicht ge-
nau, was drin ist.
Aber wenn man
den Herstellern
vertraute, machte
man sich darüber
auch keine Gedan-
ken. Heute muss nie-
mand mehr vertrauen,
weil alles klar und offen
daliert. Um diese Transparenz
kümmert sich dieselbe Instanz,
die darüber wacht, was drin sein
darf in der Wurst - und was eben
nicht. Zumindest wenn es sich um
Würste handelt, die mit dem
AMA-Gütesiegel ausgezeichnet
sind.



AMA-MARKETING

Würste gibt es mehr denn je. Aber
hierzulande gibt es sie, so sie das
AMA-Gütesiegel tragen, nur in einer
Qualität, nämlich in ausgezeich-
neter. Dazu müssen bei der Pro-
duktion die AMA-Richtlinien
eingehalten werden. Diese fußen
auf den Herstellungsrichtlinien
des österreichischen Lebensmit-
telbuches. Es ist die Basis, die An-
forderungen beim AMA-Gütesie-
gel gehen darüber hinaus.

Demgegenüber sind die Anfor-
derungen der Konsumenten ver-
gleichsweise einfach. Schmecken
soll die Wurst. Sie sollte aus-
schließlich mit heimischem
Fleisch hergestellt werden. Das ist
der Fall! Und die Produktion sollte
unter höchsten Hygienestandards
mit erstklassigen, möglichst na-
türlichen Zutaten erfolgen. Des-
halb steht in den AMA-Gütesie-

gel-Richtlinien, welche Stoffe
nicht verwendet werden
dürfen. Dass keine ge-
sundheitlich beden-
lichen Stoffe verwen-
det werden dürfen,
versteht sich von
selbst.

Auch „Schummler“
haben beim AMA-Güte-
siegel keine Chance. So
daliert. Um diese Transparenz
kümmert sich dieselbe Instanz,
die darüber wacht, was drin sein
darf in der Wurst - und was eben
nicht. Zumindest wenn es sich um
Würste handelt, die mit dem
AMA-Gütesiegel ausgezeichnet
sind.

AMA-GÜTESIEGELKRITERIEN für Wurst- und Fleischwaren

- 100 Prozent heimisches Fleisch von ausgewählten Tieren, die in Österreich geboren, gefüttert und geschlachtet wurden
- Verbot von „Füllstoffen“
- Reduzierter Kollagenwert (weniger Bindegewebe/Seiweiß, wie etwa Sehnen)
- Kein Separatorenfleisch (maschinell vom Knochen gelöstes Fleisch)
- Keine Geschmacksverstärker
- Keine künstlichen Phosphate und Konservierungsmittel
- Keine Lebensmittelimitate wie Klebeschinken oder Analogkäse

Weitere Infos unter amainfo.at



Erfolgreiche Teamarbeit: Thomas Pekar, Jürgen Putz, Aribert Wendzel, Reinhart Jarisch, Andreas Schwab, Angelika Pinter

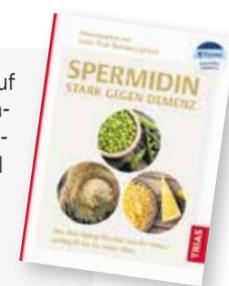
Steirische Spermidin-Studie

Ergebnisse einer Langzeitstudie in Pflegeheimen wurden als Buch veröffentlicht. Steirerkraft Kürbiskerne sind als Spermidinquelle ideal.

Von Kürbiskernbrot bis zu Polentaauflauf mit Äpfeln: Ein spermidinreicher Genuss kann so wertvoll sein. Der Botenstoff, der in jeder Körperzelle vorkommt und für ihren Reinigungsprozess sorgt, findet sich in vielen Lebensmitteln, besonders in Weizenkeimen, hartem Käse oder steirischen Kürbiskernen.

Gedächtnis. Histamin-Forscher Reinhart Jarisch hat das Buch „Spermidin - stark gegen Demenz“ initiiert. Es enthält auch neueste Erkenntnisse auf Basis einer Studie, die in steirischen „Gepflegt Wohnen“-Pflegeheimen durchgeführt wurde. Die Testgruppe erhielt spermidinhaltiges Gebäck, während die Kontrollgruppe klassisches Brot und Semmeln bekam. Die Gedächtnisleistung der Teilnehmenden wurde in einem genormten Test geprüft. Die Ergebnisse sind nun als Buch zusammengefasst.

Steirerkraft hat eine Rezeptdatenbank aufgebaut: „Wir haben vor Jahren in Zusammenarbeit mit unserer Ernährungs-
expertin Angelika Pinter begonnen, spermidinreiche Rezepte zu kreieren“, so Steirerkraft-Geschäftsführer Wolfgang Wachmann. Der steirische Kürbiskern ist eine ausgezeichnete Spermidinquelle.



Gewinnspiel. Auf Facebook und Instagram verlost Steirerkraft bis 5. April druckfrische Ausgaben des im Trias Verlag erschienenen Buches „Spermidin - stark gegen Demenz“ mit vielen Rezepten von Steirerkraft.

Es liefert zudem Tipps, wie man Spermidin in den Speiseplan einbauen kann.

STEIRISCHES HAPPY FOOD

Ludwig Sandtner, Steirerkraft Rezepte Rocker 2022, hat ein besonderes Motto für das diesjährige Nouvöl Cuisine Kochbuch erkorren: „Steirisches Happy Food“. Der 25-Jährige ist Chef de Partie im Restaurant des Café Sacher in Graz. Er kreiert Rezepte mit steirischen Lebensmitteln, die nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch als Mood-Booster oder durch ihren hohen Anteil an Spermidin punkten können. In g'schmackige Gerichte übersetzt bedeutet das: steirischer Powerriegel, Käferbohnen-Krautstrudel oder Steirer-Ramen. steirerkraft.com



Spermidinreiche Rezepte auf steirerkraft.com

* Enthält von Natur aus Spermidin 104 mg/kg

Steirerkraft Kürbiskerne die heimische Spermidinquelle*

Geheimnisse rund um das Leben im Wald gelüftet!

Der bewirtschaftete Wald ist ein Klimaheld und reich an Artenvielfalt. Experten haben hier interessante Entdeckungen gemacht.

Da kamen selbst Experten ins Staunen: Ein Forschungsprojekt der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl brachte eine unglaubliche Artenvielfalt in einem 350 Hektar umfassenden bewirtschafteten Lehrforst zutage – selbst neue Arten wurden entdeckt! „Die über das Forschungsprojekt entdeckte Artenvielfalt hat unsere Erwartungen bei Weitem übertraffen“, zeigt sich LK-Forstchef Stefan Zwettler begeistert über die sensationellen Ergebnisse. Die Studie belegt eindeutig: „Waldwirtschaft und Biodiversität stellen keinen Widerspruch da. Und sie zeigt einmal mehr, dass ein gepflegter Wald wesentlich zum Klimaschutz beiträgt.“



„Bewirtschafteter Wald steckt voller Leben.“

Stefan Zwettler
LK-Forst

An diesem mehrjährigen Forschungsprojekt waren übrigens zahlreiche Wissenschaftler, Biologen, unter anderem vom Universalmuseum Joanneum, dem Öko-Team Graz und dem Bundesforschungszentrum Wald beteiligt.

Sie haben in akribischer Kleinarbeit aus 13 unterschiedlichen Waldstandorten die Fauna und Flora unter die Lupe genommen. Dabei wurde unter anderem unvermutet sogar eine Skorpionart entdeckt.

Die hohe Tier- und Pflanzenvielfalt ist vor allem der professionellen Pflege und Bewirtschaftung zu verdanken – unter anderem spielen da etwa geregelte Lichtverhältnisse eine wichtige Rolle. Aber auch die Bejagung hat sich als vorteilhaft herausgestellt: bejagte Flächen wiesen beispielsweise einen erhöhten Anteil an wichtigen Mischbaumarten auf. Und wechselnde Altersklassen wirken sich vor allem positiv auf die Vogelarten aus.

Der steirische Wald stellt neben seiner Nutz-, Schutz- und Erholungsfunktion also auch wichtigen Lebensraum für Tiere und Pflanzen dar – dafür muss er jedoch professionell bewirtschaftet und gepflegt werden.



PIXABAY, KK (6)



Falter. Reiches Vorkommen bei Tag- und Nachtfaltern. Es wurden 45 Tag- und unglaubliche 273 Nachtfalterarten gefunden. Zudem elf Groß- und drei Kleinlibellen sowie 25 Heuschreckenarten.



Reptilien. Der Wald bietet zahlreichen Reptilien wie Feuersalamandern, Schlingen-, Äskulap- und Ringelnattern sowie auch Blindschleichen ein gesundes Zuhause.



Vögel. Im Lehrforst wurden 59 Vogelarten nachgewiesen – davon 41 Brutvögel; insgesamt gibt es 1101 Brutreviere. Am häufigsten kommen Buchfinken und Meisen vor.



Pilze. Im Forstgut Pichl wurden 1146 Pilzarten gefunden. Pilze sind für den Wald besonders wichtig, vor allem die Mykorrhiza-Pilze, weil sie die Bäume bei der Nährstoffaufnahme unterstützen.

WALD SCHÜTZT DAS KLIMA



BERGMANN

Bewirtschafteter Wald ist laut renommierten Forschungseinrichtungen der beste Klimaschutz. Nicht bewirtschafteter Wald heizt den Klimawandel an!

WALD LIEFERT SAUERSTOFF



Ein Baum mit 20 Metern Höhe produziert täglich 10.000 Liter Sauerstoff und filtert über Blätter und Nadeln bis zu 100 kg Staub pro Jahr aus der Luft.

Holz und Holzprodukte mit diesem Siegel garantieren eine nachhaltige Waldbewirtschaftung und nachhaltige Produktion der Produkte.

