

GENUSS *auf steirisch*



Die Kür der besten Jungwinzer

Die Steiermärkische Sparkasse zeichnet
die besten steirischen Jungwinzer 2022 aus.

Alle Namen und Weine ab 24. Juni auf:

www.steiermaerkische.at/jungwinzer-siegerweine2022

WERNER KRUG



ADOBE

BEERIGER SOMMER

In den köstlichen regionalen Früchtchen steckt Sommer pur. **Seiten 2/3**



FISCHER

TRENDGETRÄNK MOST

Die Most-Pioniere Mausser holten sich einen Dreifach-Landessieg. **Seiten 4/5**



DANNER

MEHL AUS KÜRBIS

Gesund, köstlich, trendig: kochen und backen mit Kürbiskernmehl. **Seite 10**

FINALE VERKOSTUNG

Das obige Bild zeigt Mario Weber, Kellermeister des mehrfach prämierten Weinguts Kodolitsch. Dort fand auch die finale Verkostung des Jungwinzer:innen-Wettbewerbs 2022 der Steiermärkischen Sparkasse statt, die mit der Prämierungsfeier im Congress Graz den Glanzpunkt setzt.

EDITORIAL



Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer

MELBINGER

Frischeladen Steiermark

Ein Frischeladen, der rund ums Jahr geöffnet ist und den jeder direkt vor seiner Haustür hat – das ist unsere Steiermark! Dank unserer engagierten und innovativen Bäuerinnen und Bauern ist dieser Frischeladen stets hochwertig und vielfältig bestückt. Jetzt zum Beispiel kann man im weiß-grünen Beerenland aus dem Vollen schöpfen – es gibt gesunde und klimafreundliche Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen oder Marillen aus der Region anstatt weitgereister Importware. Nicht zu vergessen: Einkaufen am Bauernmarkt, im Hofladen oder direkt beim Bauern ist ein Erlebnis für alle Sinne! Und ganz „nebenbei“ bleibt dabei auch noch das Geldbörsel geschont. Denn während Billig-Pickerln gerne zur Anschaffung von Großmengen verlocken, die dann oftmals verdorben oder gar in essbarem Zustand in der Mülltonne landen, wird der Kauf beim Direktvermarkter ein ganz bewusster Griff zu Qualität, Regionalität und gewünschter Menge – der sich in vielerlei Hinsicht bezahlt macht. Das Schöne: Der Frischeladen Steiermark liefert Lebensmittel genau so, wie sie im Jahreskreis wachsen und zur Verfügung stehen. Und damit auch genau so, wie sie unserem Körper gut tun. Hereinspaziert!



Dieser Sommer wird beerig!

Ihre Farben, ihre Formen und vor allem ihr einzigartiger Geschmack – Beeren sind Sommer pur. Ob direkt vernascht, ob zu Marmeladen verarbeitet, im Kuchen verpackt oder als Shake, Beeren sind ein unvergleichlicher Genuss und wahre Medizin für den Körper, vor allem, weil sie voller Vitamine und Mineralstoffe stecken.

Vorausgesetzt natürlich die Qualität stimmt! Und die ist garantiert, wenn man Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Co. frisch vom Strauch oder Baum und direkt aus der Region kauft. Da kann man hierzulande glücklicherweise aus dem Vollen schöpfen – die Steiermark ist nämlich ein ausgewiesenes Obst- und Beerenland!

Beeren-Zeit! Die süßen steirischen Früchtchen sind reif und warten darauf, rasch vernascht oder verkocht zu werden.

Fest für den Lavendel. Er ist eine Augenweide und er sorgt für ein einzigartiges Dufterlebnis – der farbenfrohe Lavendel. Mit allen Sinnen genießen kann man ihn beim Lavendelfest am 2. und 3. Juli am landwirtschaftlichen Biobetrieb Wunsum in Kitzäck. Da gibt's dann außerdem auch noch viel zu hören, lesen und genießen! www.wunsum.com



Und auch das ist bärig!

Weil Eier nicht gleich Eier sind

Frische und Qualität geht Familie Schlegl, vulgo Hofveitl, über alles – deshalb liefern die Eierproduzenten aus Graz-Umgebung auch nur hochwertigste Eier aus Boden- und Freilandhaltung. Vermarktet werden die frischen Eier auf den Bauernmärkten in Graz-Straßgang und in Hitzendorf, es gibt aber in und um Graz auch zehn Eierautomaten. Auch Gastro und Handel setzen auf Hofveitl-Eier. hofveitl.at



Regionales Hühnerfleisch boomt

Hühnerfleisch ist köstlich und gesund – und landet deshalb jetzt im Sommer auch vermehrt am Grill. Vorausgesetzt natürlich, die Tiere sind von höchster regionaler Qualität wie bei Posch in Heimschuh. Dort macht Jung-Geflügelzüchter Matthias Posch Gusto darauf, alle Teile des Huhns zu verwenden. Posch-Hühner gibt es direkt ab Hof, in Hofläden in Leibnitz, Deutschlandsberg und Graz-Umgebung sowie in der südsteirischen Gastronomie. posch-hendl.at



GESUNDE BEEREN



Nuster macht Gusto auf Beeren. Begünstigt durch die Süd-Ost-Hanglage und ideale klimatische Gegebenheiten gedeihen verschiedene Obstarten prächtig. Derzeit werden knackige Kirschen und sonnengereifte Marillen mit einzigartigem Aroma geerntet. Köstlich auch die Johannis- und Heidelbeeren. Nuster-Produkte findet man täglich am Kaiser-Josef-Platz in Graz sowie Dienstag, nachmittags und Samstag, vormittags am Bauernmarkt in Graz-St. Peter, Eisteichsiedlung. vomhof-nuster.at



Genuss aus der Gärtnerei Krobath. In der Grazer Kräutergärtnerei findet man rund 300 verschiedene Kräuterarten. Von A wie Ananas-salbei bis Z wie Zitronenverbene gibt es alles für Würze und Erfrischung. Besonders beliebt: Melisse- und Minzesorten – als Dekoration und Beigabe zu Erfrischungsgetränken oder Cocktails. gaertnerei-krobath.at

Knackige Kirschen aus der Region. Herzhaft aromatische und knackige Kirschen gibt es jetzt im Juni im Obsthof Fink. Ab September sind dort auch saftige Äpfel zu haben. Edle Weine und fruchtige Säfte gibt es das ganze Jahr hindurch. wein.obst-fink.at



Beerige Zeiten bei Bobby's. Nicht nur Bobby's FreiLandEi-Hühnchen sind begeistert von Bobby's Erdbeeren zum Selberpflücken! Derzeit sammeln und naschen Groß und Klein Bobby's süße, saftige Beeren in Proleb, Trofaiach und Traboch – täglich geöffnet von 8 bis 19 Uhr, auch sonn- und feiertags! Die Beeren-Hotline: 03842/81 2 82. www.hafellner.at

Große Beeren- und Obstpalette. Bei Obstbau Schreiber in Goggitsch reicht das Angebot von Erdbeeren und Kirschen über Marillen, Pfirsiche, Zwetschken bis zu Äpfel und Trauben – frisch und veredelt als Saft, Edelbrand oder Wein. All das gibt es direkt ab Hof, in Bauernläden und zusätzlich Beeren am Stand in Studenzen. obstbau-schreiber.at



Importe machen Österreich verletzbar.

Stoppen wir endlich die Zubetonierung unserer Äcker und Wiesen.

Sichern wir so den Agrarstandort Österreich!

Most und Saft: So sehen Sieger aus!

Most hat sich zum Trendgetränk entwickelt – Landesbewertung zeigte hohe Qualität auf

Vom Krügerl in das edle Stielglas – Most erlebt einen unvergleichlichen Höhenflug

Man kennt ihn als robusten Begleiter zur deftigen Jause oder als ursteirischen Durstlöscher! Most, so wie er heute von den steirischen Profi-Produzenten hergestellt wird, spielt aber in einer ganz anderen Liga.

Most hat sich, vor allem auch bei der jungen Generation, zu einem Trendgetränk entwickelt. Und so knallen bei mancher Party mittlerweile tatsächlich die Mostkorken! Ein Imagewandel, den sich der steirische Most mehr als verdient hat. „Was unsere Mostproduzenten mittlerweile vorlegen, steht dem Wein um nichts nach. Die Obstveredler – vermehrt übrigens junge Leute und Quereinsteiger – sind bestens ausgebildet, die Keller sind hochtechnologisch ausgestattet und die Qualität, die in edlen Flaschen landet und in stilvollen Gläsern serviert wird, ist weit über die Landesgrenzen hinaus gefragt“, bricht Georg Thünauer, LK-Obstbaureferent, eine Lanze für das Trendgetränk.

Die Landesbewertung zeigte einmal mehr das hohe Niveau der Steirer-Moste – die Most-Pioniere haben wieder voll zugeschlagen und so mancher „Neue“ ließ aufhorchen.

Most-Pioniere Mausser holten sich bei der Landesbewertung einen Dreifachsieg

LANDESSIEGER MOST

- Dreifach-Landessieger:**
1 Mausser-Most, Hitzendorf, „Maschanzker“, Schafnase“, „Apfelsaft Pinova“
Zweifach-Landessieger:
2 Markus und Daniela Holzer, Vorau, „Summered“, „Apfelschaumwein Lolita“
Landessieger:
3 Monika Bloder, St. Ruprecht/R., „Apfelwasser Cider“
4 Mostgut Kuchlbauer, Vorau, „Apfelmost Eisapfel“
5 Obstbau Macher, Weiz, „Steirermost classic Rubinette“



So edel wie der steirische Most, so stilvoll die Gläser, in denen er kredenzt wird.



LANDESSIEGER SAFT

- 6** Bio Aroniahof Mayr, Gleisdorf, „Bio Aroniasaft“
7 Buschenschank Weinhof der Pieber, Bad Waltersdorf, „Muskateller Traubensaft“
8 Hofbrennerei Steinbauer, Stainz, „Williamsnektar“
9 Markus und Elisabeth Reichmann, Wies, „Schilchertraubensaft“
10 Kögerlhof, Familie Krispel, Markt Hartmannsdorf, „Mc Intosh prickelnd“
11 Maurer's Fruchtmanufaktur, Hengsberg, „Zitronenkräuter Sirup“
12 Obstbau Hartreil, Riegersburg, „Apfelsaft“
13 Obstbau Dichtinger, Ilz, „Pfirsichnektar“
14 Obstbau Grillbauer, Voitsberg, „Apfel-Johannisbeersaft“
15 Naturparkbauernhof Pörtl, Pöllau, „Hirschiobstnektar“
16 Obstbau Trummer, Gnas, „Apfel-Weichselsaft“
17 Obsthof Willibald Schlosser, Voitsberg, „Apfel-Karottensaft“
18 Maria Ponthold, Ilztal, „Bio Isabella Traubensaft“
19 Weingut - Gästezimmer Weber, Großklein, „Apfelsaft“

Saft von steirischen Bauern ist 100 Prozent Frucht – sonst gar nichts

Kein Zucker, kein Wasser, keine Aromastoffe! Steirische Direktsäfte stehen für Fruchtgenuss und Lifestyle pur

Wenn der Alkohol fehlt, dann mag bei so manchem auch keine rechte Trinkfreude aufkommen. Außer er greift zu einem Direktsaft eines steirischen Bauern! Denn was hier mittlerweile in die Flaschen gezaubert wird, ist Frucht- und somit Trinkgenuss pur!

Wer also auf Nummer sicher gehen und einen Saft aus hochwertigem steirischem Obst bekommen will, muss beim Einkauf hell-sichtig sein: Steht Fruchtsaftkonzentrat auf der Flasche, stammt dieses nämlich zu 80 Prozent nicht aus Österreich.

Garantiert Direktsaft aus steirischem Obst erkennt man an der Aufschrift „Direktsaft“ sowie daran, dass die Adresse des Herstellers angegeben ist. Damit hat man mit Sicherheit ein steirisches Qualitätsprodukt in der Hand, das aus hochwertigem Obst stammt, schonend verarbeitet wurde und daher auch noch reich an gesunden Inhaltsstoffen ist.

Trend: Trinkfertige Säfte, die in einer handlichen 0,33 Liter Flasche abgefüllt werden, sind zur Zeit besonders gefragt – für raschen, gesunden Trinkgenuss!



„Nur wo 100 Prozent Saft draufsteht, ist auch Saft drinnen.“

Georg Thünauer, LK-Obstbaureferent

Wichtig ist allerdings, genau zu schauen, was tatsächlich in der Saftflasche steckt“, schenkt LK-Obstbaureferent Georg Thünauer rund um dieses Thema reinen Saft ein. Denn: „Herkömmliche Ware aus dem Supermarkt, meist im Tetrapack, hat sehr



DAS IST DIREKTSAFT VOM BAUERN

100 Prozent Frucht
 In heimischen bäuerlichen Säften steckt 100 Prozent Frucht – sonst gar nichts. Dafür geben die Produzenten ihre Namen auf den Etiketten her. Vorsichtig sollte man sein, wenn auf einer Flasche lediglich die Bezeichnung Fruchtsaft-Konzentrat vermerkt ist. Das bedeutet, dass das Produkt lediglich in Österreich aufbereitet wurde.

AUSZEICHNUNGEN FÜR STEIRISCHEN MOST UND SAFT IN SPITZENQUALITÄT



Landessieger
 Aus den insgesamt 461 eingereichten Most- und Saftspezialitäten wurden 22 Landessieger ermittelt – 15 in der Kategorie Saft, sieben beim Most.



Die Goldenen
 Die Auszeichnung „Gold bei der Landesbewertung 2022“ dürfen insgesamt 232 Säfte und Moste von steirischen Produzenten tragen.



Die Silbernen
 Ganze 135 Mal hat die Jury im heurigen Rekordjahr, bei dem 115 Obstbaubetriebe um den Sieg ritterten, die Silber-Plakette für Most und Saft vergeben.

DIE HOFTAFEL



Landessieger und Prämierte
 Alle 22 Landessieger dürfen sich zudem über die „Goldene Hoftafel“ freuen – als sichtbares Zeichen ihrer hohen Qualität. Eine „Grüne Hoftafel“ bekommen alle Prämierten.

FOTO FISCHER, ALEXANDER DANNER, ROMAN MUSCH

- LANDESSIEGER**
Kategorie Welschriesling: Welschriesling DAC Ried Aunberg, Platzer, Tieschen
- Kategorie Weißburgunder: Weißburgunder DAC, Domittner-Klöcherhof, Klöch
- Kategorie Morillon: Morillon DAC, Weingut Schmölzer, St. Andrä/Höch
- Kategorie Sauvignon blanc: Sauvignon blanc DAC, Schober, St. Anna/Aigen
- Kategorie Muskateller: Muskateller DAC, Weingut Leitner, Großpesendorf
- Kategorie Riesling: Riesling Ried Zoppelberg, Dreisiebner Stammhaus, Gamlitz
- Kategorie Scheurebe: Sämling 88, Weingut Klug, Leutschach
- Kategorie Schilcher: Schilcher DAC, Kremser-Greitbauer, Ligist
- Orts- und Riedenwein Schilcher: Schilcher Deutschlandsberg, Jauk-Wieser, Deutschlandsberg

BROSCHÜRE

Viele Infos und alle Adressen.
Die besten Weine der Steiermark 2022 nennt sich die Begleitbroschüre zur Landesweinbewertung. Mit Informationen zur Veranstaltung und allen Namen und Adressen der Semifinalisten und Finalisten. Bestellt werden kann die Broschüre - maximal drei Stück pro Person - unter: wein@lk-stmk.at. Oder man scannt diesen QR-Code ein und liest nach.



FOTOKUCHL

Ausgezeichnet: die besten Weine der Steiermark!

Der „goldene Herbst“ hat den 2021er zu einem ursteirischen Topjahrgang gemacht. Ganz stark: Die DAC-Weine.

Sie ist die größte und wichtigste Auszeichnung in der Steiermark und hat mittlerweile ein enormes Renommee“, schwärmt Landessieger und „Weingut des Jahres“-Preisträger Robert Platzer aus Tieschen über die steirische Landesweinbewertung, die es bereits zum 75. Mal gegeben hat. Vor allem ist sie aber auch nationales und internationales Sprungbrett für so manchen Weinbauern. Kein Wunder also, dass die Beteiligung auch heuer wieder enorm war. „Wir haben ganze 1899 Proben eingereicht bekommen - von 500 Weinbauern“, zeigt sich Weinbau-

direktor Werner Luttenberger überwältigt - und das vor allem auch wegen der Qualität der steirischen Tropfen. Denn trotz strengster Auswahl, haben es 341

Weine in das Semifinale geschafft. „Das zeigt aber auch, welche große Klasse in den Siegerflaschen steckt“, kann Luttenberger



Die Weinbau-Familie Platzer aus Tieschen räumte bei der Landesweinbewertung groß ab: Landessieger mit dem Welschriesling DAC Ried Aunberg und „Weingut des Jahres“.

FOTOKUCHL

„Die Auszeichnung ist eine große Bestätigung und eine absolut tolle Motivation“.

Robert Platzer,
Weingut des Jahres,
Tieschen

bereits zum fünften Mal in Serie auf einen Top-Jahrgang verweisen.

Auch dass es 18 verschiedene Landessieger gegeben hat, wertet der Weinbaudirektor als Zeichen für eine insgesamt steigende und hochwertige Qualität. Der 2021er verdankt das vor allem einem goldenen Herbst, der wahre Bilderbuchtrauben hervorgebracht hat. Luttenberger: „Die intensive Lesezeit im Herbst wurde von Traumwetter begleitet. Das hat einen Jahrgang mit sehr vielschichtigen Weinen hervorgebracht. Der 2021er wird uns bestimmt in vielen Jahren noch Freude bereiten.



SYMBOL

LANDESSIEGER

- Kräftiger Sauvignon blanc: Sauvignon blanc Selektion, Kratzer, Heimschuh
- Kräftiger Burgunder: Morillon Ried Sernauberg, Weingut Dietrich, Gamlitz
- Traminer/ Gewürztraminer: Gelber Traminer Klöch, Weingut Tomaschitz, Klöch
- Kategorie Prädikatswein: Sauvignon blanc TBA Ried Zieregg, Primus, Spielfeld
- Riedenwein Sauvignon blanc: Sauvignon blanc Ried Kogelberg, Kodolitsch, Leibnitz
- Riedenwein Burgunder: Morillon Ried Buch, Weingut Frauwallner, Straden
- Kategorie Sekt: Schilcher Sekt Austria Brut, Langmann Lex, St. Stefan/Stainz
- Kategorie Blauer Zweigelt: Zweigelt Reserve, Weinbau Nöhner, Hartberg
- Kategorie Rotwein Vielfalt: Blauburgunder Zweigelt Barrique, Weingut Gwaltl, Fehring

INTERVIEW



Werner Luttenberger,
Weinbaudirektor
ANNA STÖCHER

Steirischer geht's nimmer!

Wie zufrieden ist der Weinbaudirektor mit dem 2021er?
WERNER LUTTENBERGER: Äußerst zufrieden. Ein Steirer wie aus dem Bilderbuch - das haben wir vor allem dem goldenen Herbst zu verdanken.

Was zeichnet den Jahrgang 2021 besonders aus?
Die Weine sind durchwegs wunderschön. Sie sind harmonisch und fruchtig. Und haben Dank der idealen Reife auch hohes Lagerpotenzial.

Wie wichtig ist die Landesweinbewertung für die steirischen Weinbauern?
Wir hatten heuer die 75. Landesweinbewertung - das spricht für sich. Eine Erfolgsgeschichte, die sukzessive weiterentwickelt wurde. Für viele Weinbauern war und ist sie nach wie vor nationales und internationales Sprungbrett.

Wohin geht die Reise für den steirischen Wein?
Die Steiermark hat in den letzten Jahrzehnten eine fulminante Entwicklung als Weinland hingelegt. Die Flächen wurden enorm erweitert, da ist jetzt einmal der Plafond erreicht. Wichtig ist uns der verstärkte Kontakt zu den Kunden - ganz nach dem Motto: Der Wein braucht eine G'schicht und ein Gesicht.

INTERVIEW



Rudolf Stückler,
AMA Marketing-Manager

AMA-MARKETING GESMBH

Tierwohl versteht sich von selbst

Was bedeutet für die Agrarmarkt Austria Tierwohl?

RUDOLF STÜCKLER: Tierwohl ist für uns ein großes Thema und eine Selbstverständlichkeit. Deshalb werden auch entsprechend intensiv Akzente gesetzt.

Welche Maßnahmen sind damit konkret verbunden?

Wir haben gemeinsam mit der Branche einen Masterplan entwickelt, der aufbauend auf die bestehende AMA-Gütesiegel-Qualität noch höhere Tierwohl-Standards vorsieht.

Was heißt das im Detail und welches Ziel wird angepeilt?

Den Bauern werden unterschiedliche Tierwohl-Module angeboten. Unser Ziel ist es, bis 2030 eine Million Schweine aus Tierwohl- und Biohaltung anzubieten. Also gut 20 Prozent mehr als zurzeit.

In Tierwohl wird also künftig noch stärker investiert?

Auf jeden Fall! Bauern nehmen dafür erhebliche Mehrkosten in Kauf, die sie natürlich nicht alleine tragen können. Das geht nur gemeinsam. Daher braucht es die Bereitschaft der Konsumenten, des Lebensmittelhandels und auch der Gastronomie, Qualität entsprechend abzugelten.



Richard Loidl,
St. Margarethen an der Raab, setzt zu 100 Prozent auf Tierwohl



Markus Klobasser
betreibt in Bad Radkersburg einen Tierwohl-Stall

Tierwohl ist den Bauern wichtig

Tierwohl ist großes Thema bei steirischen Landwirten. Viele stellen ihre Höfe dahingehend mit hohem Aufwand Schritt für Schritt um.

Tierwohl ist für die steirischen Landwirte selbstverständlich. Die Zukunftsmusik auf innovativen Höfen – ganz besonders bei der jungen Generation – lautet jedoch noch mehr Tierwohl!

Daher gibt's jetzt verstärkt Bewegung auf den Betrieben: Während die einen bereits von ersten Erfahrungen berichten, stecken andere mitten in Umstellungsprozessen und Planungen. „Aber es gibt nur diese Richtung! Deshalb bin ich froh, schon vor vier Jahren einen Tierwohlstall errichtet zu haben“, betont Jungschweinebauer Markus Klobasser in Bad Radkersburg. In die selbe Kerbe schlägt Richard Loidl, der seit Herbst 2020 einen Tierwohlstall

betreibt: „Ich muss mich mit dem, was ich mache, voll und ganz identifizieren können. Unseren Tieren geht es überaus gut – und damit natürlich auch uns selbst.“

„Für mich führt am Tierwohl einfach kein Weg vorbei.“

Richard Loidl,
Schweinehalter, St. Margarethen

Damit die steirischen Bauern vermehrt auf diesen Tierwohlzug aufspringen können, hat die AMA gemeinsam mit der Branche einen Masterplan für die nächsten Jahre entwickelt. Denn: „Dieser Prozess

kann nur Schritt für Schritt umgesetzt werden. Bei aller Ambition muss man nämlich bedenken, dass Tierwohl für die Bauern erhebliche Mehrkosten bedeutet und mit einem wesentlich höheren Zeitaufwand verbunden ist. Ziel ist es aber, dass bis 2030 eine Million Schweine aus Tierwohl- und Biohaltung stammen“, betont AMA Marketing-Manager Rudolf Stückler. Der Stufenplan sieht unter anderem, aufbauend auf die AMA-Gütesiegel-Kriterien, freiwillige Tierwohl-Module vor. Er beinhaltet Maßnahmen wie beispielsweise mehr Platz für jedes einzelne Tier, Stroh-Einstreu, Auslauf ins Freie und Beschäftigungsmaterial.

FESTGESCHRIEBENE FACETTEN FÜR TIERWOHL



Die Facetten von Tierwohl sind in einem „Grundwertekatalog“ definiert. Die AMA-Tierhaltungsrichtlinien bauen auf diese Freiheiten auf. Demnach muss Tieren ausreichend tiergerechte Nahrung und frisches Wasser zur Verfügung stehen. Sie brauchen größtmögliche Behaglichkeit und haben ein Recht auf Behandlung bei Krankheit und Verletzung. Es ist dafür zu sorgen, dass Tiere frei von Ängsten und Leiden sind und die Möglichkeit haben, Instinkte und natürliche Verhaltensweisen auszuleben. Mehr: www.amainfo.at

Reis(e)land Steiermark

Der Steirerkraft Reis vereint gesunden Genuss, Nachhaltigkeit und Regionalität: Entwickelt und angebaut wird er in der Südsteiermark.

Sommerzeit ist Reisezeit. Das Gute liegt dabei bekanntermaßen oft nah. Die Steirerkraft-Reise führt zu einem idyllischen Fleckchen Erde in die Südsteiermark. Dort wächst auf den Äckern eine Besonderheit: der steirische Reis. Nach einer fünfjährigen Testphase wird der Mittelkornreis erfolgreich von Steirerkraft-Partner Franz Fuchs und seiner Familie angebaut.

Steirerkraft hat mit dem 100 Prozent steirischen Nahrungsmittel ein bemerkenswertes Produkt ins Regal gebracht. Österreichische Böden, vor allem jene im Süden, waren Ende April 2022 deutlich trockener als gewöhnlich. Trockenperioden haben in den vergangenen Jahren bereits vereinzelt zu Wasserengpässen geführt. Durch die Pionierarbeit von Franz Fuchs ist es gelungen, heimischen Reis um bis zu 70 Prozent wassersparender als herkömmlich anzubauen.

Regionale Produktion und Rücksicht auf natürliche Fruchtfolgen, Biodiversität und nährstoffreiche Böden sind für Steirerkraft ein klarer Auftrag, damit die Ernährungssicherheit für alle langfristig gewährleistet ist. „Wenn wir so weitermachen wie bisher, ruinieren wir die Grundlagen unseres Lebens auf diesem Planeten. Wir alle stehen in der Pflicht, die Erde lebenswert zu halten und mit Ressourcen verantwortungsvoll umzugehen“, betont Wolfgang Wachmann, Geschäftsführer von Estyria.

Der Reis wächst regional und gentechnikfrei. Für Steirerkraft bedeutet das kurze Transportwege und Wertschätzung für das Engagement heimischer Land-



KENNELERNEN

Die kulinarische Steirerkraft-Familie ist wieder um ein Mitglied reicher geworden: 100 Prozent steirischer Reis aus der Südsteiermark. Er passt nicht nur zu vielen Gerichten, die gesamte Wertschöpfungskette rund um die Herstellung ist zu 100 Prozent klimaneutral. Zum Kennenlernen, Verkosten und Ausprobieren gibt es den Steirerkraft-Reis bei Billa Plus und in der Steirerkraft-Kernothek.



Gemeinsam erfolgreich:
Steirerkraft-Partner Franz Fuchs, Estyria-Geschäftsführer Wolfgang Wachmann

wirte. Die Wertschöpfungskette ist zu 100 Prozent klimaneutral. „Nachhaltigkeit ist eine Reise“, so Wachmann, „das passiert nicht von heute auf morgen. Wir sollten langfristig denken, aber kurz- und mittelfristig handeln.“ Das Unternehmen setzt umfangreiche Maßnahmen im Bereich Energie, Biodiversität, Verpackung, Soziales und Mobilität. Steirischer Reis bringt Klimaschutz und Genuss auf den Teller. Sein fein-nussiges Aroma passt zu steirischen Klassikern und internationalen Gerichten. Erhältlich ist er bei Billa plus, der Kernothek in Wollsdorf und im Steirerkraft Online-Shop.

KLEINER ABDRUCK GROSSE WIRKUNG

Steirerkraft ist klimaneutral.



Was wir für den Klimaschutz tun erfahren Sie auf www.steirerkraft.com/nachhaltigkeit

WAS IST KÜRBISKERNMEHL?



Goldstaub
Bei der Gewinnung von steirischem Kürbiskernöl entsteht auch hochwertiger Presskuchen, der zunehmend an Bedeutung gewinnt. Vermahlen ergibt er wahren „Goldstaub“ – das Kürbiskernmehl.

WIE SCHMECKT KÜRBISKERNMEHL?



Nussige Note
Kürbiskernmehl liegt in der modernen Küche und bei Feinschmeckern groß im Trend. Die nussige, vollmundige Note schmeichelt dem Gaumen; eine harmonische Abrundung und ein schöner Farbtupfer.

GEMÜSESTRUDEL MIT KÜRBISKERNMEHL

Zutaten: 250 g Weizenmehl Type 700 | 1 Prise Salz | 2 EL Essig | 1 EL Kürbiskernöl | 125 ml Wasser

Fülle: 1 kg Gemüse der Saison (Wurzelgemüse, Fruchtm Gemüse, Kürbis, Erdäpfel, Hülsenfrüchte etc.) | 3 Eier | 250 ml Sauerrahm | Kräutersalz | 100 g Kürbiskernmehl | 30 g Grieß | 50 g Butter zum Bestreichen von Teig und Strudel

Zubereitung: Alle Zutaten gut und schön glatt verkneten. Mit Öl benetzen und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen. Inzwischen die Fülle vorbereiten: Gemüse putzen, schälen und, wenn möglich, im Dampfgarer garen. Danach in Stücke schneiden. Eier versprudeln, mit Sauerrahm verrühren, Salz, Kürbiskernmehl und Grieß zufügen. Masse mit dem Gemüse vermengen. Strudelteig vorsichtig ausziehen. Ein Drittel der Teigfläche mit Fülle, die restliche Teigfläche mit zerlassener Butter bestreichen. Teigränder einschlagen, Strudel einrollen, auf ein Backblech legen, mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen, bei 160 °C 45 Minuten backen.



Seminarbäuerin Petra Wippel hat diesen Gemüsestrudel mit köstlichem Kürbiskernmehl zubereitet.

DANNER

Trendy: Mehl aus Kürbis

Das hervorragende Öl aus steirischen Kürbiskernen kennt man ja weithin. Dass man aus den Kernen auch köstliche Knabbereien machen kann, weiß man mittlerweile auch. „Dass aber auch im Presskuchen köstliches und gesundes Potenzial steckt, ist vielen doch neu“, macht Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Gusto auf ein besonderes Produkt. Bei Ernährungs- und Fitnessbewussten sowie bei innovativen Köchen ist der hochwertige „Goldstaub“ bereits ganz groß im Trend.

Das hochwertige „Beiwerk“, das beim Pressvorgang von Kürbiskernen entsteht, besticht durch seinen nussigen, vollmundigen Geschmack und macht sich vor allem in Brot, Kuchen und Palatschinken ganz hervorragend. Das Einsatzgebiet des „Goldstaubs“ ist aber weitaus größer und beflügelt deshalb auch gerade innovative und experimentierfreudige

Köche. Und so wird etwa auch das klassische Schnitzel immer öfter mit einer „Goldstaub“-Panade umwickelt.

Aufgrund seines hohen Eiweißgehaltes trifft Kürbiskernmehl aber auch voll den Ernährungszeitgeist und wird von Fitnessbegeisterten gerne zur Verfeinerung von diversen gesunden Riegeln, Shakes und Smoothies verwendet. Und wer an einer Glutenunverträglichkeit leidet, hat mit Kürbiskernmehl ebenfalls eine schmackhafte Alternative.

Allerdings: Gänzlich ersetzt werden können herkömmliche Mehle durch das Kürbiskernmehl nicht, da es dafür zu wenig Klebereigenschaften besitzt. Aber je nach Rezept lassen sich 25 Prozent mit dem köstlichen „Goldstaub“ abdecken. Da das braungrünliche Pulver einen gewissen Restfettgehalt aufweist, sollte es nicht zu lange gelagert, sondern frisch gekauft und möglichst rasch verbraucht werden.

REZEPT-BROSCHÜRE



Eine Broschüre mit Kürbiskernmehl-Rezepten gibt es bei Ölmühlen, Direktvermarktern, in den Bezirkskammern, in der Landwirtschaftskammer Steiermark (Hamerlinggasse 3) sowie bei der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. unter 03452/72 15 119 sowie office@steirisches-kuerbiskernoel.eu

DIE ZEITGEISTIGE ALTERNATIVE IN DER KÜCHE



Von Schnitzel bis Strudel. Presskuchen beflügelt die Kreativität in der Küche: Ob im Brot, Strudel, Kuchen oder als Schnitzel-Panade – Goldstaub ist vielseitig verwendbar. Auch Shakes und Smoothies verleiht er das besondere Etwas.

DANNER



Es braucht die Bauern. Sie ernähren dieses Land Tag für Tag. Es braucht die Käser, Fleischer, Bäcker, die mit handwerklicher Sorgfalt beste, regionale Qualität produzieren. Es braucht den Handel, der dieses Angebot verfügbar macht. Und erst recht braucht es jene, die beim Einkaufen ganz bewusst darauf schauen. Für hochwertige, kontrollierte Lebensmittel braucht's uns einfach alle.



Holz mit allen Sinnen erleben

Vom Baum zum Haus! Eine Woodpassage am Grazer Hauptplatz zeigt, was Holz alles kann. Erlebenswert!

Wer mit Holz baut, holt sich den Wald ins Haus – und alle Wohlfühlaspekte, die damit verbunden sind – Natürlichkeit, Nachhaltigkeit, Behaglichkeit und nachweisliche Stressreduktion. Mit einem Wort: ein Stapel an positiven Wirkungen!

Erlebnis Woodpassage! All diese positiven Aspekte kann man im Rahmen der Wald-Holz-Klima-Tage von 21. bis 30. Juni am Grazer Hauptplatz hautnah nachvollziehen. Da macht nämlich die Woodpassage, eine begehbare Holz-Installation, die Umwandlung vom Baum zum

Haus sowie die Bedeutung von Wald und Holz für unser Leben mit allen Sinnen erlebbar.

13 Kubikmeter Holz wachsen in 52 Sekunden. Für die Woodpassage, die aus vier Holztoren mit 4,32 Meter Breite, einer Höhe von 4,32 Metern und einer Länge von 8,65 Metern besteht, wurden 13 Kubikmeter Holz verbraucht – Fichte und Tanne. „Diese Menge Holz wächst in steirischen Wäldern in 52 Sekunden nach“, betont LK-Forstdirektor Stefan Zwettler. Und: „Der natürlich nachwachsende Rohstoff Holz ist aber auch eine saubere und klimafreundliche Alternative zu energieintensiven Baumaterialien wie Beton und Stahl. In Städten werden etwa mehr als 40 Prozent aller CO₂-Emissionen durch intensive Bautätigkeit erzeugt. Ein Kubikmeter Holz hingegen speichert eine Tonne Kohlendioxid (CO₂).“

Natürliche Klimaanlage! Mit Holz bauen und einrichten ist also ein wesentlicher Beitrag zum Klimaschutz. In Städten gewinnen Bäume zudem immer größere Bedeutung als natürliche Klimaanlage, schließlich verdunstet ein Baum täglich an die 500 Liter Wasser.

Erholung. Abgesehen davon stellt der steirische Wald wichtigen Lebensraum für Tiere und Pflanzen dar. Er bietet Erholungsraum und ist ein wichtiger „Arbeitgeber“ – rund 70.000 Menschen verdanken dem heimischen Wald ihr Einkommen.

KURT HOERBST

STEIRISCHES WALDFEST AM GRAZER HAUPTPLATZ – KLIMASCHUTZ, KULINARIK, MODENSCHAU

HARRY SCHIFFER PHOTODESIGN



Wald erleben, Neues erfahren
Beim Waldfest, Mittwoch, 22. Juni, steht am Grazer Hauptplatz der Wald als Wirtschafts-, Lebens- und Erholungsraum im Mittelpunkt – 10 bis 17 Uhr. Es gibt Waldeis, Gewinnspiele, Modenschau, Infos usw.

Qualitätssiegel

Beim Kaufen drauf schauen: Holz und Holzprodukte, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, garantieren eine nachhaltige Waldbewirtschaftung und eine nachhaltige Produktion der Produkte.

