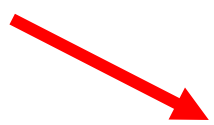


Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Regionale und saisonale Lebensmittel



[Zum Beitrag](#)




SENDUNG

Mittag in der Steiermark

Der richtige Musikmix für die Mittagspause

ST • Mi., 6.12. • ⌚ 6 Tg. • 59:48 Min. • *Sendung* ⋮

 Beitrag weiterhören

12:30 **Klimaschutz beim Essen und Einkaufen**

12:37 **Wetter**

Krenernte in der Steiermark



studio **2**



Zum Beitrag



Josef Seidl
Krenbauer, Drauchen



Studio 2 – 29. November, 17.30 Uhr

ORF Landwirtschaft: Kulinarische Weihnachtsgeschenke



[Zum Beitrag](#)




SENDUNG


Guten Morgen Steiermark

Entspannt ins Wochenende mit der schönsten Musik und den besten Tipps

ST • Sa., 2.12. • ⌚ 5 Tg. • 4 Std. • *Sendung* ⋮

 Beitrag weiterhören

08:12 **Marktbummel: Kulinarische Weihnachtsgeschenke**

 **Unheilig**
Geboren Um Zu Leben

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Regionale und saisonale Lebensmittel 1/2



170.000 Tonnen Lebensmittel landen in der Steiermark jährlich im Müll

(APA - Austria Presse Agentur)

Landwirtschaftskammer, Agrarlandesrätin, Saubermacher AG und Caritas fordern mehr Bewusstsein - Ernährungsforscherin: "Haben Bezug zu Lebensmitteln verloren"

Graz (APA) - Rund 170.000 Tonnen Lebensmittel werden in der Steiermark jedes Jahr in den Müll geworfen. Besonders in der Weihnachtszeit landen viele - oft noch genießbare - Produkte in der Tonne. "Diese Zahl schockiert mich zutiefst", sagte Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) bei einer Pressekonferenz am Mittwoch. Es sei wichtig, sich darüber Gedanken zu machen, was man für das Festtagsmenü wirklich brauche.

Sie plädiert für mehr Regionalität und Saisonalität, um auch beim "weiß-grünen Weihnachtsfest für mehr Nachhaltigkeit" zu sorgen. Bei der Lebensmittelverschwendung spiele auch das Mindesthaltbarkeitsdatum eine Rolle, da viele Waren oft darüber hinaus genießbar seien. Lebensmittel solle man nach Geruch und Geschmack beurteilen und nicht ungeöffnet nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum einfach wegwerfen, appellierte sie gemeinsam mit der Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer, Maria Pein.

"Wir haben den Bezug zu Lebensmitteln verloren", beleuchtete die Ernährungsforscherin der Med Uni Graz, Sandra Holasek, die wissenschaftliche Seite dahinter. Laut Studien sei die Lebensmittelkompetenz hierzulande im Sinken - ebenso schneide die Gesundheitskompetenz im EU-Vergleich schlecht ab. Das Bewusstsein dafür müsse neu aufgebaut werden, sagte die Wissenschaftlerin.

Gründe für fehlende Kompetenzen seien, dass Menschen sich oft "durch den Tag snacken", anstatt Mahlzeiten zu sich zu nehmen. Ohne bewusstes Essen komme es zu einer Überernährung - und zwar nicht gerade mit gesundem Essen, erklärte sie auf APA-Nachfrage. Dies sei auch der Hektik unserer schnelllebigen Zeit geschuldet. Wichtig sei deshalb, "sich selbst gut zu takten" und das Essen als gemeinschaftliches Erlebnis zu konsumieren.

Regionale und saisonale Lebensmittel 2/2



Eine Bewusstseinsbildung über Lebensmittel sei das allerwichtigste. Begonnen müsse damit schon im Kindergarten werden - es liege aber auch in der Verantwortung der Eltern, sagte Schmiedtbauer. Auch Schulen sollen sich darauf wieder stärker fokussieren, pflichtete der Gründer des Entsorgungsunternehmens Saubermacher AG, Hans Roth der Landesrätin bei.

Problematisch sei insbesondere, dass viele Lebensmittelabfälle falsch entsorgt werden und in der Restmülltonne - die am teuersten sei - landen, anstatt sie in den Biomüll zu geben, so Roth. Am häufigsten weggeworfen werden Brot und Gebäck, Obst und Gemüse sowie Milchprodukte und Eier. Dabei fallen gerade in der Weihnachtszeit rund 20 Prozent mehr Abfall ab - Lebensmittel im Wert von rund 30 Millionen Euro würden dadurch vernichtet, informierte Roth.

Bevor Lebensmittel im Müll landen, solle man diese spenden, appellierte die erst kürzlich gewählte Präsidentin der Caritas Österreich, Nora Tödting-Musenbichler. Die Caritas habe deshalb auch die Aktion "Umgekehrter Adventkalender" ins Leben gerufen, bei der Menschen jeden Tag ein haltbares Produkt in eine Schachtel legen und diese dann am 24. Dezember für bedürftige Menschen spenden können. Dadurch könne auch ein bewussterer Zugang zu Lebensmitteln gefördert werden.

Weihnachtliche Abfälle im Wert von 30 Millionen Euro

Über die Weihnachtsfeiertage fallen die meisten Lebensmittelabfälle des Jahres an. Aufruf zu mehr Achtsamkeit.

Es sind drastische Zahlen, die die Lebensmittelverschwendung ausdrücken. Österreichweit fallen pro Jahr eine Million Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle an – 170.000 Tonnen alleine in der Steiermark. Pro Haushalt werden noch genießbare Lebensmittel im Wert von 800 Euro entsorgt. Das Maximum an Verschwendung wird über die Weihnachtsfeiertage erreicht. „In diesen Tagen werden Lebensmittel im Wert von 30 Millionen Euro vernichtet, 20 Prozent mehr als im restlichen Jahr“, erklärt Hans Roth vom Entsorgungsunternehmen Saubermacher. Über das ganze Jahr sind es 150 Millionen Euro in der Steiermark.

Durch Lebensmittelverschwendung werden laut IPCC-Bericht rund zehn Prozent der vom Menschen gemachten

Treibhausgasemissionen verursacht. Eine zusätzliche Klimabelastung stellen Transportwege dar.

In der Landwirtschaftskammer rechnet man vor: Befüllt man im Handel einen Korb mit billigen, doch internationalen Zutaten für das Weihnachtsmenü „Gebeizter Rindsbraten mit Schupfnudeln, Wintersalat und Bratapfel mit Topfensoufflé“, so ha-

ben diese 50.964 Transportkilometer hinter sich, während ein Korb mit teureren, jedoch regionalen Zutaten einen Transportweg von 427 Kilometer zurückgelegt hat. Daher plädieren die steirische Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) und die steirische Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein für regionale und saisonale Einkäufe sowie für Einkaufsmengen, die auch tatsächlich

verbraucht werden können.

Hiesige Produkte wirken sich zudem positiv auf die Gesundheit aus. „Regionale, saisonale und frische Lebensmittel haben eine hohe Wertigkeit an Inhaltsstoffen“, erklärt Sandra Holasek, Ernährungsforscherin der Med Uni Graz. Das zeigen Studien mit 100-Jährigen, deren Ernährungskompetenz einen großen Einfluss auf ihre Gesundheit hat. Jene Kompetenz der richtigen Zubereitung von frischen Lebensmitteln geht in Österreich immer mehr verloren – in Fragen der Ernährung und Gesundheit bildet man im EU-Schnitt das Schlusslicht.

Daher müsse man laut den Experten bereits im Kindergarten und den Schulen wieder vermehrt Wissen über Ernährung, Kochen und Entsorgung vermitteln. **Florian Eder**

Regionale und saisonale Lebensmittel

**Kronen
Zeitung**

Foto: Christian Jauschowitz



„
Wer zuhause Vorräte entdeckt, die er nicht mehr verbrauchen kann oder will, kann sie gerne spenden – bitte verpackt und haltbar.

Caritas-Direktorin Nora Töttling-Musenbichler



Foto: Ch. Jauschowitz

Regional, am besten sogar vom Bauer in der Region: So gelingt das Weihnachtessen gesund und klimafreundlich.

Jeder steirische Haushalt wirft jährlich 800 Euro in den Müll

Gerade zu Weihnachten herrscht Überfluss, vieles verdirbt oder landet im Mistkübel. Bauern rufen zum regionalen Kauf auf.

Schlecht für das Klima, die Umwelt und für die Geldtasche: Immer noch wirft jeder Haushalt in der Steiermark Essen und Getränke im Wert von 800 Euro pro Jahr weg. 170.000 Tonnen sind es insgesamt, und jede einzelne davon wäre vermeidbar.

Gerade zu Weihnachten und über die Feiertage kauft man gerne mehr ein, als tatsächlich gegessen wird. 20 Prozent mehr Abfall fällt in dieser Zeit laut Saubermacher an. „Unser

Einkaufsverhalten trägt enorm zur persönlichen Klimabilanz bei. Es ist ein Hebel für Klimaschutz und Gesundheit“, sagt Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer.

Dabei kommt es aber nicht nur auf die Menge, sondern auch auf die Herkunft an. Die Kammer empfiehlt naturgemäß den Einkauf bei Direktvermarktern oder den Bauern selbst: Dort bekommt man oft genau die Menge, die man benötigt, und ist nicht

gezwungen, riesige Packungen zu kaufen. Auch im Supermarkt lohnt es sich aber, auf die Herkunft zu achten. Je kürzer die Wege, desto besser die CO₂-Bilanz.

Wer etwas zurückgeben will, der kann bei der Aktion „Umgekehrter Adventkalender“ mitmachen. Dafür packt man jeden Tag bis Weihnachten einen unverderblichen Artikel in ein Paket und gibt es dann in einem Carla-Shop der Caritas ab.



Zu viele Lebensmittel landen im Müll

Steiermark. 170.000 Tonnen Lebensmittel werden in der Steiermark pro Jahr weggeworfen: Landwirtschaftskammer, Landesregierung, Caritas und die Entsorgerfirma Saubermacher forderten am Mittwoch Bewusstseinsbildung, etwa in Schulen.

GILBERT NOVY



CHRISTBÄUME

Die kleinsten sind die größten

Über ein Prachtjahr für Christbäume freut sich Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern: „Keine Trockenheit oder Schädlinge, die Witterung hat gepasst.“ Im Trend liegen heuer kleine und schlanke Bäume. Scannen Sie den Code für weitere Infos und Tipps. LK/FISCHER

Kleine Christbäume

Rund 410.000 Christbäume werden von den steirischen Bauern heuer geschnitten. Der überwiegende Großteil bleibt auf dem heimischen Markt. Gut für Konsumenten: Preise werden nur geringfügig angehoben.

Foto: LK Steiermark/Foto Fischer



Foto: Christian Jauschowitz

350 steirische Christbaumbauern gibt es. LK-Präsident Tischbacher mit Christbaum-Prinzessin Martina (li.) und Obfrau Lienhart.

immer beliebter

Die gute Nachricht vorweg: „Trotz hoher Inflation werden die Preise für Christbäume nur moderat angehoben – pro Laufmeter zwischen 50 Cent und 1 Euro“, freut sich Martina Lienhart, Obfrau der rund 350 steirischen Christbaumbauern. Und auch die Qualität der rund 410.000 Bäume, die heuer geschnitten werden, macht die heimischen Produzenten stolz – die ausgiebigen Niederschläge haben dafür gesorgt, dass sie duftende Nadeln und eine sattgrüne Farbe haben.

Das freut auch die Steirerinnen und Steirer – immerhin steht einer aktuellen Umfrage zufolge in rund 68 Prozent der heimischen Haushalte auch ein heimischer Baum – und das, obwohl von den nord-

ischen Ländern mit ihren Mega-Farmen ein „starker Marktdruck im Billigpreissegment“ ausgeht. Gleichzeitig steigt auch das überregionale Interesse: „Erstmals sind steirische Bäume heuer auch in anderen Bundesländern nachgefragt“, beobachtet Lienhart.

Der Verkauf der Bäume hat ab Hof bereits begonnen, auf öffentlichen Plätzen startet er meist zwischen 11. und 14. Dezember. Und ein Trend ist seit einigen Jahren zu beobachten: „Sehr beliebt sind vor allem kleinere und schmälere Bäume“, sagt der steirische Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Übrigens: Bäume aus heimischer Produktion erkennen Sie an der rot-weiß-roten Banderole. Ch. Hartner

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Steirische Christbäume



Christbaum-Prinzessin Martina (l.) mit Obfrau Martina Lienhart und dem Landwirtschaftskammer-Präsidenten Franz Titschenbacher LK STEIERMARK/FISCHER

Christbaum-Trend 2023

■ Vor allem kleinere und schlankere Bäume sind heuer besonders gefragt. Ein Trend, der sich bereits im Vorjahr abgezeichnet hat. „Sehr beliebt sind vor allem Christbäume mit einer Größe von etwa 1,6 bis 1,7 Meter und einem Kronen-Durchmesser von rund einem Meter“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident **Franz Titschenbacher**. Die Steirer kaufen ihre Christbäume nach wie vor am liebsten direkt beim Bauern. Dank

der ausgiebigen Niederschläge des heurigen Jahres duften die Nadeln besonders gut und haben eine sattgrüne Farbe. Die Christbaumproduzenten können auch heuer Steirer verlässlich mit Christbäumen versorgen. „Auffällig ist, dass erstmals steirische Bäume in anderen Bundesländern nachgefragt sind“, freut sich **Martina Lienhart**, Obfrau der steirischen Christbaumbäuerinnen und Christbaumbauern.

Erntebilanz 2023

FAZIT

Extremwetter drückt auf landwirtschaftliche Erträge

Der Klimawandel hat auch heuer wieder voll zugeschlagen und sich im Ackerbau mit verheerenden Folgen gezeigt. „Haben im Vorjahr Hitze und Trockenheit die Ernte wichtiger Kulturen erheblich dezimiert, stand sie heuer durch den anhaltenden Dauerregen und den viel zu tiefen Temperaturen teils auf Messers Schneide“, analysiert LK-Präs. Franz Titschenbacher die bisher noch nie so herausfordernde Anbau- und beginnende Vegetationszeit wie im Jahr 2023. Diese extreme Witterung hat massive Spuren bei wichtigen Kulturen hinterlassen. Sie führte zu einer Ertragsmisere bei Mais, Gerste und Erdäpfeln. Bei den Kürbiskulturen hat die Kombination aus nass-kühler Witterung und fehlendem Beizschutz die Kernerträge drastisch einbrechen lassen.



Online-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Regionale und saisonale Lebensmittel 1/2



[Zum Beitrag](#)



CHRONIK

Gemeinsam gegen Lebensmittel im Müll

Zu keiner Zeit im Jahr verschwenden die Steirerinnen und Steirer mehr Lebensmittel als rund um die Weihnachtszeit. Expertinnen und Experten aus verschiedenen Bereichen haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam für mehr Regionalität, saisonale Produkte und mehr Bewusstsein für heimische Lebensmittel zu werben.

Online seit heute, 12.21 Uhr

Teilen

Lebensmittelverschwendung in Zahlen, heißt: in der Steiermark wandern 170.000 Tonnen genießbare Lebensmittel in den Müll. Die weggeworfenen Produkte haben einen Wert von 150 Millionen Euro pro Jahr. Jeder steirischer Haushalt wirft auf diesem Weg im Jahr 800 Euro einfach weg.

Noch mehr landet zu Weihnachten im Müll

Während der Weihnachtsfeiertage ist die Rechnung noch skurriler, sagt Hans Roth vom Entsorgungsunternehmen Saubermacher: „Wir werfen zu Weihnachten Lebensmittel mit einem Verkaufswert von 30 Millionen Euro weg, die eigentlich brauchbar wären.“ So entsteht zur Weihnachtszeit fast ein Drittel mehr Abfall durch Lebensmittel, die nicht im Magen, sondern in den Schlunden der Müllabfuhr landen.

Regionale und saisonale Lebensmittel 2/2



Kürzere Wege erfreuen die Umwelt

Auch die Wege, die Lebensmittel bis zu uns nach Hause zurücklegen, müssen verkürzt werden. Die Landwirtschaftskammer rechnet vor: Achtet man bei einem mehrgängigen Weihnachtsmenü, mit 14 Zutaten, auf saisonale Produkte aus der Region, legen diese nur rund 400 Kilometer zurück. Anders ist das, wenn man wahllos Billigprodukte kauft, sagt Landwirtschaftsvizepräsidentin Maria Pein: „Wenn ich ein herkömmliches Weihnachtsmenü billigst einkaufe, dann ist das 50.000 Kilometer unterwegs.“

Mehr Bezug zu den Lebensmitteln ist nötig

Aktuelle Forschungsergebnisse zeigen: Die Lebensmittelkompetenz von Menschen sinkt dramatisch. Der Bezug zu Lebensmitteln und ihrer Wertigkeit geht verloren. EU-weit ist Österreich hier mittlerweile Schlusslicht. Deshalb muss ein neues Bewusstsein in der Gesellschaft geschaffen werden, fordert Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP): „Wir müssen eigentlich in die Kindergärten hinein, wir müssen in die Schulen hinein, mit dem Unterrichtsfach ‚Kochen‘. Dann bin ich felsenfest davon überzeugt, dass man dem Produkt gegenüber ganz andere Wertschätzung entgegenbringt.“

Gesundes Essen, schafft gesunde Lebensjahre. Wer sich bewusst regional ernährt – das beweisen Studien – lebt länger.

Regionale und saisonale Lebensmittel 1/3



[Zum Beitrag](#)

**KLEINE
ZEITUNG**

+ DRASTISCHE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

So viele genießbare Lebensmittel landen über die Feiertage in der Tonne

Pro Jahr werden in der Steiermark 170.000 Tonnen noch verwertbare Lebensmittel entsorgt. Über die Weihnachtstage steigt der Verbrauch enorm. Experten zeigen Lösungen auf.



In Österreich landen jährlich eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll

Es sind drastische Zahlen, die die Lebensmittelverschwendung ausdrücken. Österreichweit fallen pro Jahr eine Million Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle an – 170.000 Tonnen alleine in der Steiermark. Pro Haushalt werden noch genießbare Lebensmittel im Wert von 800 Euro entsorgt. Der Höchstwert an Verschwendung wird dabei über die Weihnachtsfeiertage erreicht. „In diesen Tagen werden Lebensmittel im Wert von 30 Millionen Euro vernichtet, 20 Prozent mehr als im restlichen Jahr“, erklärt Hans Roth vom Entsorgungsunternehmen Saubermacher. Über das ganze Jahr betrachtet sind es 150 Millionen Euro in der Steiermark.

Regionale und saisonale Lebensmittel 2/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Durch Lebensmittelverschwendung wie etwa falsche Lagerung, fehlende Kühlung oder Verderb werden laut IPCC-Bericht rund zehn Prozent der vom Menschen gemachten Treibhausgasemissionen verursacht. Eine zusätzliche Klimabelastung stellen die Transportwege dar. In der steirischen Landwirtschaftskammer rechnet man vor: Befüllt man im Handel einen Korb mit billigen, doch internationalen Zutaten für das traditionelle Weihnachtsmenü „Gebeizter Rindsbraten mit Schupfnudeln, Wintersalat und Bratapfel mit Topfensoufflé“ so haben diese 50.964 Transportkilometer (also mehr als eine Erdumrundung) hinter sich, während ein Korb mit etwas teureren, jedoch regionalen Zutaten einen Transportweg von 427 Kilometer zurückgelegt hat, ehe der Inhalt verarbeitet wird. Daher plädieren die steirische Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) und die steirische Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein für regionale und saisonale Einkäufe sowie für Einkaufsmengen, die auch tatsächlich verbraucht werden können.



Treten gegen Lebensmittelverschwendung und für bewusste Ernährung ein: Hans Roth, Sandra Holasek, Simone Schmiedtbauer, Maria Pein und Nora Tödtling-Musenbichler
© ALEXANDER DANNER

” Geben wir der Regionalität in allen Bereichen den Vorzug und denken wir nicht daran, was wir aus aller Welt kaufen können.

Simone Schmiedtbauer, Agrarlandesrätin

Regionale und saisonale Lebensmittel 3/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Frische regionale Produkte wirken sich positiv auf die Gesundheit aus

Hiesige Produkte wirken sich zudem positiv auf die Gesundheit aus. „Regionale, saisonale und frische Lebensmittel haben eine hohe Wertigkeit an Inhaltsstoffen“, erklärt Sandra Holasek, Ernährungsforscherin der Meduni Graz. Das zeigen Studien mit 100-Jährigen, deren Ernährungskompetenz einen großen Einfluss auf ihre Gesundheit hat. Genau jene Kompetenz der richtigen Zubereitung von frischen Lebensmitteln geht in Österreich immer mehr verloren - in Fragen der Ernährung und Gesundheit bildet man im EU-Schnitt das Schlusslicht.

Daher müsse man bereits im Kindergarten und in den Schulen anfangen. Wissen über Ernährung und Kochen und Entsorgung müsse vermehrt vermittelt werden. „Wir müssen als Gesellschaft wieder richtig kochen lernen“, sagen Pein und Schmiedtbauer unisono.

Doch nicht für alle Menschen ist die Essensbesorgung eine Frage von bewussten Entscheidungen. Die Caritas hat alleine im Grazer Marienstüberl im vergangenen Jahr 300 Tonnen an Lebensmitteln ausgegeben und damit bis zu 250 Haushalte unterstützt. Und dort freut man sich immer über Lebensmittelspenden. „Wenn man bei der Durchsicht der eigenen Vorräte zum Beispiel entdeckt, dass die ungeöffnete Packung Reis, Nudeln oder Mehl nicht mehr lange haltbar ist und in der eigenen Familie nicht mehr aufgebraucht werden kann, so kann man diese sehr gerne spenden“, liefert Caritas-Direktorin Nora Tödtling-Musenbichler einen Vorschlag, der nicht nur eine soziale Komponente hat, sondern auch die Lebensmittelverschwendung eindämmt.

Steierer kaufen Christbaum am liebsten direkt vom Bauern

04.12.2023 | Spots

[Zum Beitrag](#)

Im Trend: elegante, kleinere und schlankere Bäume mit satt-grünen und frisch duftenden Nadeln



Christbaum-Prinzessin Martina, Obfrau Martina Lienhart und Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher (v.l.) mit dem Trend-Baum des Jahres 2023. FotoS: LK Steiermark/Foto Fischer

Der sich schon im Vorjahr abgezeichnete Trend zu kleineren und schlankeren Weihnachtsbäumen setzt sich heuer fort. „Sehr beliebt sind vor allem Christbäume mit einer Größe von etwa 1,6 bis 1,7 Meter und einem Kronen-Durchmesser von rund einem Meter“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Die ausgiebigen Niederschläge des heurigen Jahres und die achtsame Pflege durch die Christbaumproduzenten sorgten darüber hinaus dafür, dass die wohltuend duftenden Nadeln eine besonders satt-grüne Farbe haben. Der Trendbaum 2023 ist somit von eleganter Schönheit.

Titschenbacher zeigt sich auch erfreut über die Tatsache, dass knapp 60 Prozent der Steirerinnen und Steierer ihren Christbaum direkt beim Bauern am Christbaumstand oder am Bauernhof kaufen. Und dort verlangt ein Weihnachtsbaum 10 bis 14 Jahre Pflegearbeit, bis er vom kleinen Pflänzchen zum stattlichen Zwei-Meter-Baum heranwachsen kann. „So müssen die Christbäume während der Vegetationszeit ständig von Unkraut freigemäht, vor Krankheiten geschützt und durch professionelle Korrekturschnitte in eine schöne, regelmäßige Form gebracht werden. Geerntet werden die ausgewählten Bäume in der richtigen Mondphase, sodass die Nadeln duftend frisch und lange haltbar bleiben“, erläutert Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbäuerinnen und Christbaumbauern.

Trotz hoher Inflation werden die Preise nur moderat angehoben – pro Laufmeter zwischen 0,50 bis 1 Euro. Der Verkauf von Christbäumen hat ab Hof und auf privaten Plätzen schon begonnen. Auf öffentlichen Plätzen startet er meist ab dem 11. Dezember, mitunter auch erst am 14. Dezember. Erkennbar sind steirische Christbäume an der rot-weiß-roten Banderole „Steirischer Christbaum – Danke liebes Christkind“, welche die heimische Herkunft garantiert.

Steirische Christbäume 1/2



[Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Der steirische Christbaum als „Klimaschutz-Statement“

Der Christbaum aus der Steiermark wird heuer als besonderes „Klima-Statement“ angepriesen und soll einem erhobenen Trend zufolge klein (1,6 bis 1,7 Meter), schlank und ein CO₂-Speicher der Sonderklasse sein.

2. Dezember 2023, 7.33 Uhr

Teilen

Gesichert wie der Adventbeginn ist das jährliche Plädoyer der Christbaumbauern gegen Bäume, die aus bis zu 1.300 Kilometer Entfernung – vor allem aus Dänemark – herangekarrt werden. Der Nachteil liegt für die Obfrau der Christbaumbauern, Martina Lienhart, und für Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher auf der Hand: Bei diesen Import-Gewächsen würden bedingt durch den frühen Schnitt die Nadeln früher zu rieseln beginnen, wie sonst der Schnee im weihnachtlichen Tann.

Der Baum-Trend ergibt sich laut Lienhart aus Bestellungen von Großkunden, jahrelangen Beobachtungen und Umfragen. Zu erleben gibt es bei den Verkaufsständen auch einiges – da ginge es bisweilen zu wie auf der Löwinger-Bühne, sagt Lienhart, wenn in der Käuferfamilie die Vorstellungen vom Traumbaum auseinandergingen; auch erschien mancher Kunde schon zerknirscht zum Umtausch des Baumes, weil dessen Gestalt und Größe zuhause keinen Anklang fanden. Stichwort Preis: Dieser wurde moderat angehoben, um 0,50 bis ein Euro pro Laufmeter.

LK Steiermark/Foto Fischer

Steirische Christbäume 2/2



CO2-Speicher der Sonderklasse

Übrigens: Die nicht verkauften Tannen und Fichten finden Verwendung als Hackgut oder als Kompost für die Christbaumkulturen. Würde man die alten Weihnachtsbäume – etwa die rund 75.000 verkauften Bäume in Graz – energetisch verwenden, könnte man in der Landeshauptstadt rund 2.100 Haushalte einen Monat lang beheizen. Lienhart hebt den Klimaschutzfaktor beim Kauf weißgrüner Bäume hervor – im Schnitt würden diese 6,5 Kilometer von der Kultur bis ins Wohnzimmer an Transportwegen aufweisen; während ihres zehnjährigen Wachsen nimmt ein Hektar Christbaumkultur 143 Tonnen CO₂ auf.

Verkauf ab 8. Dezember

Der Verkauf der steirischen Christbäume beginnt am 8. Dezember, in den Städten startet man um Mitte Dezember.

Rund 80 Prozent werden in der Steiermark verkauft, rund zehn Prozent gehen in andere Bundesländer (Wien, Kärnten und die westlichen Länder), knapp zehn Prozent werden ins Ausland verkauft, vor allem nach Ungarn oder Slowenien. Von den Baumarten her sind es über 60 Prozent Nordmantannen. Deren Samen stammen zum größten Teil aus ihrer Kaukasusheimat Georgien, ein kleiner Teil aus Dänemark.

„Einmal im Jahr zum Friseur“

In der Steiermark werden sie nach der Anzucht etwa ab dem vierten Lebensjahr in der Kultur im Freien angepflanzt. Danach werden sie etwa zehn Jahre lang gezogen, bisweilen wird auch leicht eingegriffen. „Mit einer Topstop-Zange kann man das Wachstum an der Spitze einbremsen“, sagt Lienhart, „einmal im Jahr muss der Baum zum Friseur, sozusagen“.

Rund 350 Christbaumbauern haben rund 410.000 Bäume geschnitten. Die meisten Weihnachtsbaum-Kulturen finden sich in der Steiermark im Hartbergerland in der oberen Oststeiermark und in der Stainzer-Gegend in der Weststeiermark. Interessanterweise tue der Boden dort sowohl dem Wein- als auch den Nadelbäumen gut. Neben Nordmantannen werden zunehmend auch Weißfichten oder Weißtannen, Silbertannen, Kork- oder Nobilistannen kultiviert.

red, steiermark.ORF.at/Agenturen

Steirische Christbäume 1/2

→ [Zum Beitrag](#)

**Kronen
Zeitung**

PREISE STEIGEN KAUM

Kleine Christbäume bei Steirern immer beliebter

Steiermark | 01.12.2023 15:32



Christbaum-Prinzessin Martina, Obfrau Martina Lienhart und Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher (Bild: LK Steiermark/Foto Fischer)

Rund 410.000 Christbäume werden von den steirischen Bauern heuer geschnitten. Der überwiegende Großteil bleibt auf dem heimischen Markt. Gut für Konsumenten: Preise werden nur geringfügig angehoben.

Die gute Nachricht vorweg: „Trotz hoher Inflation werden die Preise für Christbäume nur moderat angehoben - pro Laufmeter zwischen 50 Cent und 1 Euro“, freut sich Martina Lienhart, Obfrau der rund 350 steirischen Christbaumbauern. Und auch die Qualität der rund 410.000 Bäume, die heuer geschnitten werden, macht die heimischen Produzenten stolz - die ausgiebigen Niederschläge haben dafür gesorgt, dass sie duftende Nadeln und eine sattgrüne Farbe haben.

Steirische Christbäume 2/2



Zwei Drittel der Steirer setzt auf heimischen Baum

Das freut auch die Steirerinnen und Steirer - immerhin steht einer aktuellen Umfrage zufolge in rund 68 Prozent der heimischen Haushalte auch ein heimischer Baum - und das, obwohl von den nordischen Ländern mit ihren Mega-Farmen ein „starker Marktdruck im Billigpreissegment“ ausgeht. Gleichzeitig steigt auch das überregionale Interesse: „Erstmals sind steirische Bäume heuer auch in anderen Bundesländern nachgefragt“, beobachtet Lienhart.

Verkaufsstellen öffnen ab 11. Dezember

Der Verkauf der Bäume hat ab Hof bereits begonnen, auf öffentlichen Plätzen startet er meist zwischen 11. und 14. Dezember. Und ein Trend ist seit einigen Jahren zu beobachten: „Sehr beliebt sind vor allem kleinere und schmalere Bäume“, sagt der steirische Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Übrigens: Bäume aus heimischer Produktion erkennen Sie an der rot-weiß-roten Banderole.

Steirische Christbäume 1/4



[Zum Beitrag](#)

**KLEINE
ZEITUNG**

+ TRENDS UND TIPPS

Worauf Sie beim Christbaumkauf achten sollten

In diesem Jahr wollen ihn die meisten klein und schlank: Welche Christbäume in der Steiermark im Trend liegen, um wie viel teurer sie heuer sind und warum man daheim selbst noch einmal zur Säge greifen sollte.



Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern

Am Christbaum hängen nicht nur Kugeln und Ketten, sondern auch sehr viele Emotionen: „Da gibt es sehr viele Diskussionen. Es gab schon Kunden, die ihn einen Tag nach dem Kauf wieder zurückgebracht haben. Eine Kundin hat mir zuletzt etwa gesagt: Mein Mann hat den ausgesucht, aber der gefällt mir überhaupt nicht“, sagt Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern. Gerade weil Geschmäcker so verschieden sind, ist es wohl auch schwierig, einen Trend bei den Bäumen zu erkennen. In diesem Jahr ließe sich aber schon etwas sagen, erzählt Christbaumbäuerin Lienhart: „Es geht in Richtung kleinerer und schlanker Bäume. Einerseits ist der Platz bei vielen zu Hause beschränkt, andererseits ist es natürlich eine Preisfrage.“ 1,6 bis 1,7 Meter hoch mit einem Kronen-Durchmesser von etwa einem Meter sei für viele ein Muster-Baum, weiß Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher.

Steirische Christbäume 2/4

**KLEINE
ZEITUNG**

Das Aussehen zählt am meisten

Welche Kriterien sind Ihnen beim Kauf eines Christbaums besonders wichtig?

Umfrageergebnis Steiermark



**KLEINE
ZEITUNG**

Quelle: GfK Christbaumstudie Winter 2020, Landwirtschaftskammer

Einstellungen für Soziale Medien

Die Teuerung macht sich auch bei den Preisen für die Bäume bemerkbar, allerdings nur moderat, wird betont: Pro Laufmeter werden sie im Schnitt um 50 Cent bis hin zu einem Euro teurer. Der Preis je Laufmeter bewege sich je nach Qualität zwischen 16 und 26 Euro. Dafür seien sie heuer auch besonders schön: „Wir haben ganz tolle Bäume produziert. Es war ein gutes Jahr: keine Trockenheit oder Schädlinge; die Witterung hat gepasst“, sagt Lienhart.

Geschätzt 410.000 Christbäume werden heuer in der Steiermark zum Verkauf angeboten. Die meisten Stände öffnen ab dem 8. Dezember. Die große Mehrheit der Bäume wird in steirischen Wohnzimmern landen. Regionalität sei den Steirern beim Kauf sehr wichtig. Laut einer Umfrage aus dem Jahr 2020 für die Landwirtschaftskammer werden rund 60 Prozent der Festbäume beim Bauern gekauft. „Das zeigt auch die Qualität und Wertigkeit der Arbeit dieser Betriebe. Ein Vorteil sind auch die kurzen Transportwege“, sagt Titschenbacher.

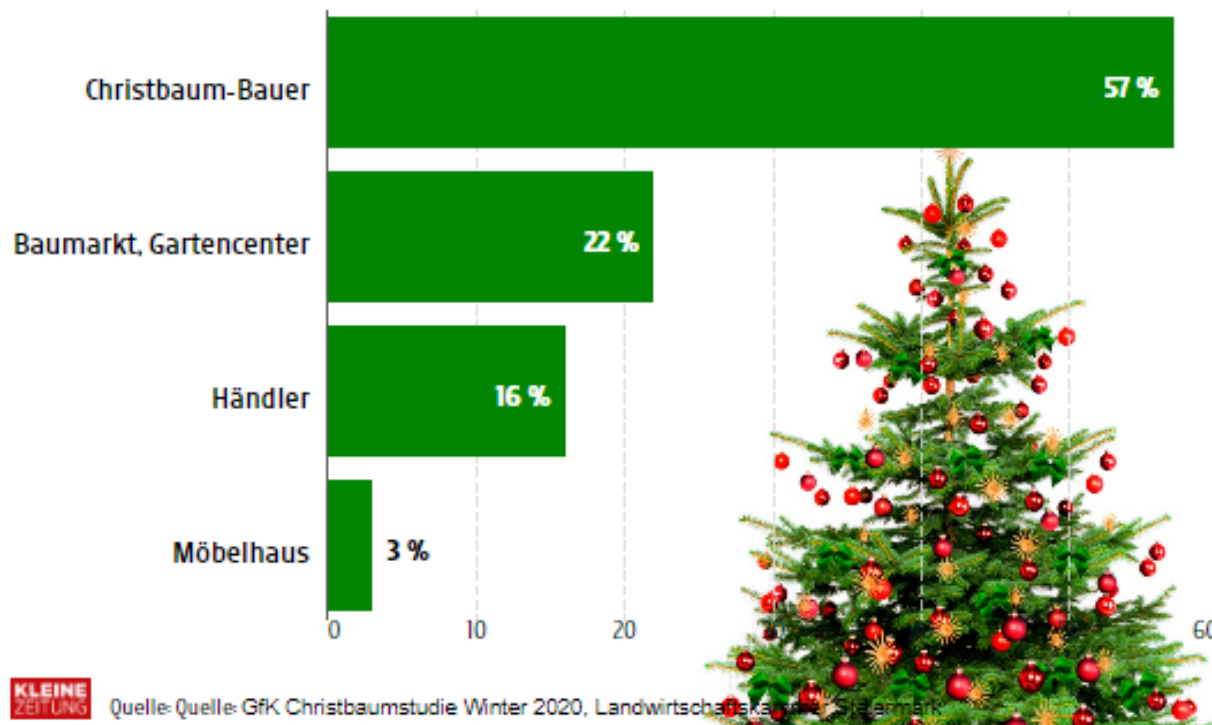
Steirische Christbäume 3/4

**KLEINE
ZEITUNG**

Gekauft wird am liebsten beim Bauern

Trend zur Regionalität gilt besonders für den Christbaumkauf

Umfrageergebnis Steiermark



Einstellungen für Soziale Medien

Manche Bäume treten aber auch lange Reisen an. Etwa zehn Prozent landen in anderen Bundesländern. Weitere zehn Prozent werden ins Ausland geliefert. Meistens nach Ungarn oder Slowenien, hin und wieder aber auch noch weiter südlich, erzählt Christbaumbäuerin Lienhart „Ich liefere etwa jedes Jahr einen Baum nach Monaco.“

Unterschiedliche Christbaumarten und ihre Eigenschaften

Nordmann-Tanne *Abies nordmanniana*



- grüne bis dunkelgrüne, zwei bis drei Zentimeter lange glänzende Nadeln
- nicht stechend, lange Nadelhaltbarkeit
- wächst rund 10 bis 14 Jahre bis sie eine Größe von zwei Meter erreicht hat
- duftet wohlriechend nach Weihnachtsbaum

Die Nordmann-Tanne ist mit großem Abstand die **beliebteste** Baumart als Christbaum. Der gleichmäßige, eher dichtere Wuchs, die starken Äste und die lange Nadelhaltbarkeit überzeugen.

Edel- oder Nobilis-Tanne *Abies procera*



- Nadeln grün, silbrig oder stahlblau, zirka drei Zentimeter
- eher asymmetrischer Wuchs
- Harz riecht intensiv nach Weihnachtsbaum
- ideal für Weihnachtsgestecke, beste Nadelhaltbarkeit!

Obwohl die Nobilis-Tanne die beste Nadelhaltbarkeit aufweist, ist sie **eher selten** als Weihnachtsbaum zu finden. Grund ist vermutlich ihr meist eher unsymmetrischer Wuchs.

Kork-Tanne *Abies lasiocarpa*



- Nadeln bläulich, zirka 2,5 Zentimeter
- angenehmer Duft
- schlanker, manchmal etwas asymmetrischer Wuchs
- gute Nadelhaltbarkeit

Wer gerne einmal eine andere Farbe im Wohnzimmer haben möchte, ist bei der Korktanne richtig. Ihre bläulichen Nadeln **stechen nicht** und duften angenehm. Leider hat sie manchmal einen etwas ungleichmäßigen Wuchs.

© Landwirtschaftskammer Steiermark

Steirische Christbäume 4/4

**KLEINE
ZEITUNG**

Tipps für den Christbaumkauf

Die Landwirtschaftskammer hat einige Tipps zusammengestellt, was beim Kauf des Baums zu beachten ist und wie er gelagert werden soll.

Die richtige Baumwahl: Prinzipiell nadelt jeder Baum, doch behalten die Nordmann- und Kork-Tannen am längsten ihre Nadeln. Die Bäume aus der Region werden erst relativ spät geerntet und richtig gelagert – kühl, schattig und windgeschützt.

Wie den Baum bestmöglich bis zum Weihnachtsabend lagern? Der Christbaum soll am besten windgeschützt, kühl und schattig im Freien gelagert werden. Der Baum soll einen Tag bevor er ins Zimmer kommt aus dem Netz genommen werden, damit sich die Äste schön entfalten können. Bei fehlenden Lagermöglichkeiten: Viele steirische Christbaumbauern bieten als Service die Baumlagerung bis kurz vor Weihnachten an.

Was ist zu tun, damit der Christbaum besonders lange schön bleibt? Es empfiehlt sich, den Stamm nochmals anzuschneiden (zwei bis vier Zentimeter wegschneiden), bevor man ihn am besten in den Wasserständer steckt. Das Christbaumnetz immer von unten nach oben öffnen.

Wie habe ich lange Freude an meinem Christbaum? Der Christbaum soll nicht zu nahe an der Heizung stehen. Grundsätzlich gilt: Je kühler der Raum und je höher die Luftfeuchtigkeit, desto länger behalten die Nadeln ihre Frische. Ein Baum benötigt je nach Zimmertemperatur zwei bis drei Liter Wasser pro Tag. Es sollte immer genügend Wasser im Behälter sein, da sonst der Baum seine Zellen schließt und kein Wasser mehr ansaugen kann. Es gibt auch wie bei Schnittblumen Zusatzmittel, damit das Wasser keine Algen bildet und die Wasserzufuhr verhindern würde. Ein sicherer Stand ist nur bei Gebrauch von geeigneten Christbaumständern gewährleistet und sollte ein unbedingtes Muss sein. Der Baum kann auch regelmäßig mit einem Wasserzerstäuber besprüht werden, damit die Nadeln feucht sind.

Steirische Christbäume 1/4



[Zum Beitrag](#)

DERSTANDARD

Der Christbaum wird heuer schlanker und kleiner sein

In den kommenden Tagen und Wochen startet der Verkauf der Weihnachtsbäume in ganz Österreich. Die heimischen Christbaumbauern erkennen gleichzeitig einen Trend zum Mehr wie auch zum Weniger

Oona Kroisleitner

3. Dezember 2023, 07:00, [143 Postings](#)

Das wohl umstrittenste Exemplar ist heuer eine Fichte: Sie kommt aus Südtirol, ist 28 Meter hoch, rund 115 Jahre alt und ist der lokalen Bevölkerung ein Dorn im Auge. Mit Weihnachten gehen überall auf der Welt spezielle Traditionen einher – und in Wien gehört es eben dazu, dass man, in den Wochen bevor das Christkind kommt, über den Baum auf dem Rathausplatz sudert: Zu traurig, zu karg oder zu wenig grün ist der Baum den Wienerinnen und Wienern jedes Jahr aufs Neue. Und auch zu Hause sollen die Bäume in der Hauptstadt dicht gewachsen und buschig sein – zumindest galt dies zuletzt.



Der Weihnachtsbaum auf dem Wiener Rathausplatz wird nach seiner Ankunft einer Schönheitskorrektur unterzogen. Jedes Jahr erhält er vor der Illuminierung zusätzliche Äste.

APA/EVA MANHART

Steirische Christbäume 2/4

DER STANDARD

Anders ist das offenbar in der Steiermark. Dort sind heuer angeblich zwei Schönheitskriterien gefragt: Klein und schlank soll der Christbaum sein, wie die lokale Landwirtschaftskammer am Freitag erklärte. Wobei klein hier relativ ist. Der durchschnittliche Christbaum ist zwar immer noch etwa zwei Meter groß, aber: "Sehr beliebt sind vor allem Christbäume mit einer Größe von etwa 1,6 bis 1,7 Metern und einem Kronen-Durchmesser von rund einem Meter", erklärte Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher in Graz.

Die "ausgiebigen Niederschläge" des heurigen Jahres gepaart mit dem Zutun der rund 350 steirischen Christbaumproduzenten hätten darüber hinaus dafür gesorgt, dass die "wohltuend duftenden Nadeln eine besonders sattgrüne Farbe" haben. Kurzum: "Der Trendbaum 2023 ist somit von eleganter Schönheit", ist man sich in der Steiermark sicher.

Und immerhin kommen rund 410.000 Bäume aus steirischer Produktion. 80 Prozent davon stehen auch in ihrem Heimatbundesland in einem Haushalt, immerhin zehn Prozent werden in andere Teile Österreichs geschafft – etwa nach Wien. Wegen der Teuerung in der Aufzucht wurden die Preise für die steirischen Bäume etwas angehoben. Pro Meter kosten sie zwischen 16 und 26 Euro.

Nicht einer, sondern zwei

Die meisten jener Bäume, die man ab 12. Dezember an den Verkaufsständen in der Bundeshauptstadt erstehen kann, kommen allerdings – wenig überraschend – aus Niederösterreich. 1,1 Millionen Bäume ernten die niederösterreichischen Christbaumbäuerinnen und Christbaumbauern Jahr für Jahr.

"Unsere Christbäume werden naturnah, nach strengen Bestimmungen der heimischen Landwirtschaft aufgezogen und tun so einiges für unsere Umwelt", erklärte Josef Reithner, Obmann der Arbeitsgemeinschaft Niederösterreichischer Christbaumbauern, am Freitag. Jeder gefällte Baum werde zudem auch wieder nachgepflanzt.

Steirische Christbäume 3/4

DER STANDARD



In Salzburg sind die Christbäume offenbar dicker.

APA/BARBARA GINDL

Wie die Bäume aussehen sollen, ist übrigens ganz unterschiedlich. Gerade in den Altbauwohnungen der Bundeshauptstadt könnten und wollten sich die Leute austoben, heißt es von der Arbeitsgemeinschaft der Christbaumbauern auf Nachfrage. In vielen Wiener Wohnungen ginge das aber nicht – schmalere Bäume würden vor allem im Stadtgebiet nachgefragt.

Welchen Trend man in Niederösterreich erkennt? Mehr ist mehr. So würden sich immer mehr Leute nicht nur einen, sondern gleich zwei Weihnachtsbäume holen. Einen, unter den das Christkind am 24. Dezember die Geschenke stapeln kann. Und einen als Deko – etwa für den Außenbereich. Was das kostet? Die Durchschnittspreise bei Tannen aus Niederösterreich liegen knapp unter jenen der Tannen aus der Steiermark: 15 und 39 Euro pro Laufmeter. (ook, 2.12.2023)

Steirische Christbäume 4/4

DER STANDARD

So bleibt der Baum lange frisch

Der Weihnachtsbaum sollte laut der Landwirtschaftskammer **nicht zu früh gekauft werden**; vor allem dann nicht, wenn man keine Lagerkapazitäten hat. Die Bäume aus der Region werden erst relativ spät geerntet und richtig gelagert, heißt es von der Kammer. Nach dem Kauf sollte der Baum **wenn möglich im Freien, wo es windgeschützt, kühl und schattig** ist, auf den Weihnachtsabend warten. Einen Tag bevor er ins Zimmer kommt, sollte er aus dem Netz (das von unten nach oben geöffnet wird) genommen werden, damit sich die Äste entfalten können. Es wird empfohlen, **den Stamm nochmals anzuschneiden** (zwei bis vier Zentimeter), bevor man ihn am besten **in den Wasserständer steckt**. Ein Baum benötigt je nach Zimmertemperatur zwei bis drei Liter Wasser pro Tag, er kann auch regelmäßig mit einem Wasserzerstäuber besprüht werden, damit die Nadeln feucht sind. Der Christbaum soll nicht zu nahe an der Heizung stehen – je kühler der Raum und je höher die Luftfeuchtigkeit, desto länger behalten die Nadeln ihre Frische.

Online Plattformen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

1 Tage · 🌐

60 Jahre Bäuerinnen-Organisation Weiz [Die steirischen Bäuerinnen!](#) 🎉

Seit unglaublichen 60 (!) Jahren gibt es die Bäuerinnenorganisation Weiz! Langjährig tätigen Bäuerinnen wurden im Rahmen der Jubiläumsfeiern mit Bäuerinnennadel geehrt. ❤️

Wir gratulieren herzlich zum 60. Jubiläum. 🥳



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

4.485

Beitragsreichweite ⓘ

4.408

Interaktionen ⓘ

390

👍 65

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 1 Tage ·



#Küchengeheimnis:

Weitere Tipps von Evi Krenn zum Keksebacken findet ihr in der Broschüre „Himmlisch köstlich – Beliebte Weihnachtsbäckereien“! 🍪

👉 Zur Broschüre der Seminarbäuerinnen [Die steirischen Bäuerinnen: https://bit.ly/RezeptBroschüre](https://bit.ly/RezeptBroschüre)



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

1.380

Beitragsreichweite ⓘ

1.380

Interaktionen ⓘ

83

👍 16

1 Kommentar 6 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft 60 Jahre Bäuerinnen-Organisation Weiz! 🥳

Seit unglaublichen 60 (!) Jahren gibt es die Bäuerinnenorganisation Weiz! Langjährig tätigen Bäuerinnen wurden im Rahmen der Jubiläumsfeiern mit Bäuerinnennadel geehrt. ❤️

Wir gratulieren herzlich zum 60. Jubiläum. 🎉

#landwirtschaft #steiermark #styria #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #österreich #lksteiermark

1 Tag



Gefällt schweinzger_nudeln und 66 weitere Personen

Gestern