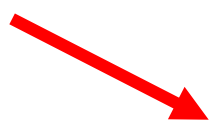


Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Store Check Brennholz



[Zum Beitrag](#)



SENDUNG

Guten Morgen Steiermark

Entspannt ins Wochenende mit der schönsten Musik und den besten Tipps

ST • Sa., 9.12. • ⌚ 5 Tg. • 4 Std. • *Sendung*



Beitrag weiterhören

07:30 **Brennholz in Baumärkten: schlechte Qualität und zu teuer**

07:35 **Wetter**

Store Check Brennholz 1/2



[Zum Beitrag](#)



WIRTSCHAFT

Brennholz aus dem Baumarkt: Zu teuer und zu nass

Heizen mit Holz ist am günstigsten, beim Kauf von Brennholz sollte man aber aufpassen: Die Landwirtschaftskammer verglich das Brennholzangebot in elf steirischen Baumärkten – das Fazit: Es sei zu teuer, zu nass und nicht aus heimischen Wäldern.

9. Dezember 2023, 7.31 Uhr

Teilen



Zuallererst sollte man vor allem bei der Beschriftung der Ware genauer hinschauen. Brennholz wird in der Regel in Raummetern verkauft – in den Baumärkten finde man jedoch Bezeichnungen wie „Brennholz Buche in Raummeterkiste 0.9“.

„Für uns ist es dann nicht klar, was bekommt jetzt die Kundin, der Kunde? Also man glaubt, man kauft einen Raummeter und bekommt eigentlich nur 90 % davon“, so Christian Metschina, Energieexperte der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Store Check Brennholz 2/2



Kisten entsprechen oft nicht den üblichen Raummaßen

In den Tests habe sich gezeigt, dass lediglich zwei der aus dem Ausland stammenden Brennholzkisten den üblichen Verkaufsmaßen von einem Raummeter entsprechen würden, und diese seien dann auch noch überteuert: „Da reden wir von 30 bis 50 Prozent teurer als beim heimischen Waldbauern“, sagt Metschina.

Vor allem aus Osteuropa und vom Balkan

Ein weiterer Kritikpunkt: Das Brennholz stamme fast ausschließlich aus Balkanländern und Osteuropa, „und das ist natürlich schon eine bizarre Situation, dass wir gerade im Waldland Steiermark, wo wir eine Waldbedeckung von 63 Prozent haben, quasi im Baumarkt das Brennholz mehr kostet, wo man nicht weiß, welche Qualitäten man bekommt, wo man nicht weiß, woher das Brennholz ist“. Lediglich ein Baumarkt in der Steiermark habe heimisches Brennholz im Sortiment, so die Landwirtschaftskammer.

Oft nicht zum Verbrennen geeignet

Wohl das größte Problem ist allerdings, dass das Brennholz aus dem Baumarkt viel zu nass sei, sagt Metschina: „Eine Frage ist ganz klar, wie lange wurde das entsprechende Energieholz gelagert? So Bezeichnungen, wie wir sie im Baumarkt oft finden, ‚Halbtrocken, Nass‘, das kann in der Regel bedeuten, dass das Holz zu 40 Prozent aus Wasser besteht – das heißt, ich kaufe 60 Prozent Holz und 40 Prozent Wasser, und das eignet sich selbstverständlich nicht zum Verbrennen.“

Das Holz müsse eigentlich noch mindestens ein Jahr trocknen, so Metschina – nasses Holz führe zu Rußbildung und könne den Kamin schädigen.

Marktbericht: Weine gegen den Klimawandel



[Zum Beitrag](#)



SENDUNG

Guten Morgen Steiermark

Entspannt ins Wochenende mit der schönsten Musik und den besten Tipps

ST • Sa., 9.12. • ⌚ 5 Tg. • 4 Std. • *Sendung*



Beitrag weiterhören

08:10 **Marktbummel: Weine gegen den Klimawandel**



Pentatonix
Feliz Navidad

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot

**KLEINE
ZEITUNG**

STEIRERIN DES TAGES

Auf die Birnen kommt es an

Margarethe Loibner aus Kleinradl bei Eibiswald bäckt das beste Kletzenbrot des Landes. Ihr Rezept teilt sie gerne mit anderen.

Von Helena Pichler

Die Adventzeit bringt so manche Leckerellen mit sich. So findet auch das traditionelle Kletzen- oder Früchtebrot alljährlich seinen Weg auf festlich gedeckte Tische. Das bewiesenermaßen beste Kletzenbrot des Landes wird von Margarethe Loibner gebacken. Die Bäuerin aus Eibiswald wurde von der Landwirtschaftskammer zur Siegerin gekürt – und das bereits zum zweiten Mal.

Ihren Namen bekommen die länglichen Laibe natürlich von den Kletzen, also getrockneten Birnen, doch auch andere heimische Früchte wie Äpfel, Dörrzwetschen oder Walnüsse finden häufig Verwendung. Aufwerten lässt sich das Brot auch mit Feigen und Weinbeeren.

Margarethe Loibner wurde zum zweiten Mal für ihr Kletzenbrot ausgezeichnet LK STMK

Traditionell werden die letzten Früchte des Jahres hineingebacken, um die letzte Kraft des alten Jahres mit ins neue zu nehmen.

Was gerade das Kletzenbrot von Margarethe Loibner so unwiderstehlich macht, verrät sie gerne: „Die Birnen sind natürlich das Um und Auf. Die

bekomme ich frisch aus der Region – getrocknet und veredelt werden sie

von mir selbst.“ Für die heurige Saison habe sie 450 Kilo getrocknet. Der „Mantel“ aus Brot, meist aus Sauerteig, sorgt dann dafür, dass das fertige Kletzenbrot innen saftig und außen knusprig wird. „Wichtig ist, dass immer alles frisch ist. Das lieben meine Kunden.“

Das Rezept ist eine Eigenkreation und seit 20 Jahren unverändert. „Das Brot gelingt jedes Jahr wieder, da braucht man nichts zu ändern.“ Sie macht auch gar kein Geheimnis daraus. Im Gegenteil: Sie würde sich freuen, wenn es andere nachbacken.

Um ins Finale zu kommen, müssen volle 100 Punkte erreicht werden. Die Fachjury testet diese dann ein weiteres Mal auf Herz und Nieren. Für Loibner kam der Sieg überraschend, zumal sie gar nicht teilnehmen wollte: „Mein Sohn musste mich erst überreden.“



ZUM REZEPT
CR-Code scannen und das Kletzenbrot nachbacken.



► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at

Eiswein und

Ein steirischer Winzer konnte den prestigeträchtigen Eiswein ernten. Dabei ist ein aufwendiges Prozedere zu beachten. Indes gibt es Neuigkeiten zum Weinjahrgang 2023.

Von Florian Eder

Es ist ein Erfolg, etwas Besonderes“, freute sich Franz Gölles aus Hatzen-dorf im steirischen Vulkanland nach getaner Arbeit zu Beginn dieser Woche. Es ist ihm und seinen Helferinnen und Helfern etwas gelungen, das im Vorjahr niemand in der Steiermark schaffte. Sie konnten Eiswein ernten. Dieser Prädikatswein unterliegt einer besonderen Herstellungsprozedur. Wie der Name schon sagt, bedarf es winterlicher Temperaturen. So muss Eiswein aus Weintrauben hergestellt werden, die bei der Lese und der Kelterung bei mindestens minus sieben Grad gefroren sind und deren Saft ein Mostgewicht von mindestens 25 Grad Klosterneuburger Mostwaage (KMW) aufweist.

„Die Prognosen sagten erst deutliche Minusgrade für das

vergangene Wochenende voraus, doch es wurde etwas wärmer als gedacht. Doch einen Versuch war es wert“, sagt Gölles. Als das Thermometer bereits am Sonntag die sieben Grad Minus unterschritt, kontaktierte man die steirische Kellereiinspektion. Eine notwendige Herangehensweise. Die Landesinspektion entsendet daraufhin einen Mitarbeitenden, der dem gesamten Ernte- und Erstverarbeitungsprozess beiwohnt. Gepflückt wird bei Morgengrauen. Um ca. fünf Uhr hat die Nacht ihren Tiefpunkt erreicht. Die Traubenleser rückten mit Scheren und warmen Handschuhen bewaffnet aus, um die gefrorenen Trauben abzuwickeln. Um die vermeintlich undankbare Aufgabe hat sich der Freundeskreis von Franz Gölles und seiner Frau Martina regelrecht gestritten. „Da wollten alle dabei sein.“

Im Anschluss werden die Trauben auch im gefrorenen Zustand gepresst und anschließend zur Reife gelagert. Durch die späte Lese, Monate nach der Vollreife im September, beginnen die Trauben zu faulen – jedoch kontrolliert. Man spricht von einer sogenannten Edelfäule. Die überreifen Trauben haben einen deutlich höheren Zuckersäure-Gehalt und benötigen daher einen längeren Gärungsvorgang als herkömmliche Weine.



Eiswein wird aus gefrorenen Reben gewonnen

ERNST WEINGARTNER

ein „frischer Jahrgang“



Martina und Franz Gölles freuen sich über den prestigeträchtigen, seltenen Eiswein KK/PR/NT

Bis zu einem Jahr lagert der Eiswein von Franz Gölles, ehe er abgefüllt wird. Aufgrund der hohen Ausfallgefahr (zu viel Fäulnis, zu wenig Frost, zu viel Vogelverbiss) und des niedrigeren Ertrags (aus einem Kilo Trauben werden nur 400 Milliliter gewonnen; bei herkömmlichem

Wein sind es 700 Milliliter) werden nur geringe Mengen produziert. „Wir haben 55 Liter gewonnen. Die sind lediglich für den Hausverbrauch – für Stammgäste und gute Freunde“, erzählt Gölles. Durch diese Limitation wird der edle Tropfen, der aufgrund seiner Süße in erster Linie

als Dessertwein verwendet wird, zum Prestigeobjekt. Indes befindet sich der im Frühherbst geerntete herkömmliche Wein bereits inmitten der Gärung. „Bereits jetzt bei der Überprüfung des Hefetrubs sieht man schon den Charakter des Jahrgangs. Der 2023er-Wein ist aufgrund

der Witterungsbedingungen mit viel Regen frisch, lebendig und leichter als in den vergangenen Jahren. Beim Riechen hat man bereits klar die Frucht in der Nase“, schwärmt Martin Palz, Fachberater des Referats Weinbau der Landwirtschaftskammer. Jedoch wird – in Folge von Unwetterschäden – mit einem ertragsschwächeren Jahrgang gerechnet. Mit einer Ausbeute von geschätzten 200.000 Hektolitern könnte es sich um das magerste Weinjahr seit 2016 handeln.

Bereits abgefüllt und verkaufsfertig sind neben dem Junker bereits die Rebsorten Weischriesling und Schilcher. Weitere Sorten werden im Laufe des Frühjahrs 2024 folgen.

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot

**KLEINE
ZEITUNG**



GRAFENDORF

Mit Kletzenbrot zur Goldmedaille

Die Schüler der landwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde holten bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer für Früchte- und Kletzenbrote eine Goldene für ihr Kletzenbrot. Dazu gratulieren Vizepräsidentin Maria Pein (rechts) und Kammerobmann Herbert Lebitsch. FRANZ SUPPAN

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot

**KLEINE
ZEITUNG**

ST. MARGARETHEN AN DER RAAB

Apfel-, Früchte- und Kletzenbrote vergoldet

Drei Goldene heimste Landwirtin Maria Nigitz bei der Landesprämierung ein.

Auch bei der diesjährigen Landesprämierung für Früchte- und Kletzenbrote wird Maria Nigitz ihren Namen als zigfach prämierte Brotbäckerin gerecht. Dreimal Gold war die Ausbeute für die 56-Jährige aus Takern II (St. Margarethen/Raab). Nämlich für ihr Kletzenbrot, Früchtebrot und Apfelbrot. Letzteres wurde heuer bereits bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg als bestes Apfelbrot Österreichs mit dem Brotkaiser prämiert.

Für den steirischen Landesleg, wie etwa in den Jahren davor, hat es zwar nicht gereicht, die Brotbäckerin nimmt es allerdings mit Humor: „Es dürfen ja auch andere gewinnen, nicht nur ich. Gold ist eine

Maria Nigitz mit ihrem Mann Franz und Tochter Romana bei der Landesprämierung

FRANZ SUPPAN

besondere Auszeichnung und zeigt mir, dass die Qualität meiner Brote passt.“

Ihr Geheimrezept? „Bei mir kommen nur natürliche Zutaten in die Brote“, sagt Nigitz. Beim Apfelbrot etwa säuerliche Äpfel von den heimischen Streuobstbäumen oder Apfelbauern aus der Umgebung. „Durch den hohen Apfelanteil wird das Brot besonders saftig“, sagt Nigitz. Neben Äpfeln fin-

den sich auch Walnüsse, Rosinen, Dörrpflaumen, Feigen und weihnachtliche Gewürze in ihrem Gold-Brot. „Das Rezept kann jeder und jede ganz einfach daheim nachbacken, es gelingt auch super im normalen E-Herd“, sagt Nigitz.

Das beste Kletzenbrot der Steiermark bäckt übrigens Margarethe Loibner aus Kleinradl in Elbiswald.

Veronika Teubl-Lafer



Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot

**KLEINE
ZEITUNG**

**Vergoldet:
Doris und
Richard Stoißer-
Strohriegl
(l.) und Christi-
ne und Josef
Neuhold (r.)**

SUPPAN



LANDESPRÄMIERUNG

Gold für südsteirische Früchtebrote

Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark für Früchte- und Kletzenbrote wurden zwei Betriebe in der Südsteiermark mit Gold ausgezeichnet. Christine und Josef Neuhold von „Jaga's Steirerel“ in St. Veit in

der Südsteiermark stachen mit ihrem Apfelbrot unter den Einreichungen heraus. Doris und Richard Stoißer-Strohriegl vom gleichnamigen Hofladen in Lebring-St. Margarethen wurden mit Gold für ihr Früchtebrot geehrt.

Kürbiskernöl-Championat 2023

moments
DAS MAGAZIN FÜR DIE SCHÖNSTEN AUGENBLICKE



Christine und Robert Faßwald (2. v.l.) sind Kürbiskernöl-Champions. Es gratulieren: Kammerdirektor Werner Brugner (r.), Reinhold Zötsch – Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl (2. v.r.), Star-Jurorin und Spitzköchin Johanna Maier (3. v.r.) und Obmann Franz Labugger (l.)

KÜRBISSKERNÖL-CHAMPIONS

Aus den Top 20-Ölen des Landes erkostete die prominente 66-köpfige Expertenjury die absolut besten Kernöle des Landes. Die Champions League der besten Kernöle des Landes gewannen Christine und Robert Faßwald aus St. Peter am Ottersbach vor Marlies und Reinhard Walter aus St. Stefan im Rosental sowie Natascha und Josef Kowald aus Neudorf ob Wildon. Bei der Kür zur „Ölmühle

des Jahres“ machte die Ölmühle Höfler aus Kaindorf bei Hartberg das Rennen. Platz zwei ging an die Ölmühle Auer aus Großsteinbach, Platz drei an die Ölmühle Schmuck aus Deutschlandsberg. Als erste Gratulanten stellten sich Star-Jurorin und Spitzenköchin Johanna Maier sowie Landwirtschaftskammerdirektor Werner Brugner und Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl ein.

Alarmglocken schrillen

moments
DAS MAGAZIN FÜR DIE SCHÖNSTEN AUGENBLICKE

ALARMGLOCKEN



Die Landwirtschaftskammer schlägt wegen der Preisentwicklung Alarm.

Weil die Agrarpreise im Sinkflug, aber die Produktionskosten für die Bauern weiter extrem hoch sind, fordert LK-Präsident Titschenbacher jetzt ein Zukunftspaket „Pro Land- und Forstwirtschaft“.

Agrar-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Regionale und saisonale Lebensmittel



Bewusst regionaler Einkauf statt Verschwendung

Regionale Lebensmittel schützen das Klima und stärken die heimische Produktion. Müllvermeidung bleibt dabei ein Kernthema.

170.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen in der Steiermark jährlich an. „Während der Weihnachtsfeiertage entstehen jedes Jahr über 20 Prozent mehr Abfall und es werden Lebensmittel im Wert von 30 Millionen Euro vernichtet“, so Hans Roth, Gründer der

Saubermacher AG, bei einer Pressekonferenz mit Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein, Ernährungsforscherin Sandra Holasek sowie Caritas-Direktorin Nora Tödtling-Musenbichler. Gemeinsam rief man zum regionalen Einkauf auf – um das Klima zu schonen und heimische Produzenten zu stärken. Besonders Fehlwürfe in die Restmülltonne – sie ist bis zu zwei Dritteln mit Lebensmitteln befüllt, zu Weihnachten sogar noch mehr – würden hohe Kosten verursachen.



Roth, Holasek, Schmiedtbauer, Pein und Tödtling-Musenbichler (v.l.)

Augen auf beim Einkauf

Der Mehrwert von regionalen, saisonalen und frischen Lebensmitteln stand kürzlich im Mittelpunkt einer Pressekonferenz in Graz.

Landesrätin Simone Schmiedtbauer und LK-Vizepräsidentin Maria Pein rührten vergangene Woche für die heimischen Bäuerinnen und Bauern kräftig die Werbetrommel. Bei einer vorweihnachtlichen Pressekonferenz wiesen sie auf die hohe Qualität von heimischen Lebensmitteln hin. Auch der Umweltaspekt wurde angesprochen. „Zu Weihnachten geht es um Achtsamkeit gegenüber den Mitmenschen. Genauso achtsam müssen wir mit unseren wertvollen Lebensmitteln umgehen. Mit einem regionalen und saisonalen Weihnachtsessen schont man das Klima und die Umwelt und unterstützt unsere heimische Landwirtschaft, wo von unseren Familienbetrieben unter höchsten Standards gearbeitet wird. Gleichzeitig sollten wir gerade zu Weihnachten besonders darauf achten, dass keine Lebensmittel im Müll landen“, sagte Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer. Ein bewusster Einkauf direkt bei den Bäuerinnen und Bauern ist die beste Prävention gegen Lebensmittelverschwendung, denn in den Bauernläden und auf Bauernmärkten bekommt man genau die passende Menge, statt auf festgelegte Verpackungsgrößen angewiesen zu sein.

Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein ergänzte: „Das Einkaufsverhalten trägt enorm zur persönlichen Klimabilanz bei. Es ist ein sehr starker Hebel für den Klimaschutz und die persönliche Gesundheit.“ Die Agrarpolitikerinnen plädierten gemeinsam dafür, regional und saisonal einzukaufen und nur so viel in den Einkaufswagen zu legen, wie tatsächlich auch verbraucht werden kann.

Auf das Thema Lebensmittel im Müll machte Saubermacher-Gründer Hans Roth aufmerksam: „Während der Weihnachtsfeiertage entstehen jedes Jahr über 20 Prozent mehr Abfall und es werden Lebensmittel im Wert von 30 Millionen Euro vernichtet. Besonders viele Fehlwürfe gibt es bei der schwarzen Restmülltonne.“ Deshalb unterstützt Roth auch die Aktion „Umgekehrter Adventkalender“ der Caritas. Dazu nimmt man eine Schachtel und fügt für jeden Tag im Advent einen haltbaren, verpackten Artikel hinzu. Am 24. Dezember ist daraus ein hilfreiches Paket für einen bedürftigen Menschen geworden, das auch nach Weihnachten in allen steirischen Carla-Shops abgegeben werden kann.



Hans Roth, Sandra Holasek, LR Simone Schmiedtbauer, Vizepräsidentin Maria Pein sowie Nora Tödting-Musenbichler.

Regionale und saisonale Lebensmittel



Hans Roth, Sandra Holasek, Simone Schmiedtbauer, Maria Pein und Nora Tödting-Musenbichler setzen sich gemeinsam für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln ein.

RAIFFEISEN ZEITUNG

NACHHALTIGKEIT

Achtsamkeit statt Abfall

Rund um die Weihnachtszeit steigt der Lebensmittelanteil in der Restmülltonne um rund 10 Prozent. Experten fordern nun einen bewussteren Umgang.

Weihnachten rückt immer näher und die Werbungen für Lebensmittel, für ganz besondere Schmankerl, werden immer üppiger. Kurz vor dem großen Fest traten fünf Vertreter sehr unterschiedlicher Disziplinen vor die steirische Presse – mit der Kernbotschaft: „Verwenden statt verschwenden“.

Genuss ist etwas Wunderbares. Wenn jedoch Hans Roth, Aufsichtsratsvorsitzender der Saubermacher, sagt: „Bis zu zwei Drittel ist die Restmülltonne mit Lebensmitteln befüllt, zur Weihnachtszeit sogar um etwa zehn Prozent mehr“, wird die Handlungsaufforderung unüberhörbar laut.

Regionalität und Saisonalität bilden dabei für die steirische Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer nur die Richtschnur. Ebenso müsse man sich nämlich die einfache wie schlichte Frage stellen, was tatsächlich ge-

VON ULRICH AHAMER

braucht werde. „Es ist immer wieder schlimm, die Bilder von Lebensmitteln im Müll zu sehen, so etwas darf es nicht geben. Mit mehr Bewusstsein für die Wertigkeit von Lebensmitteln und mit mehr Bildung kann das verringert werden.“ Schmiedtbauer inkludierte im gleichen Atemzug auch den lokalen Handel: „Der gehört zur Regionalität genauso dazu.“

Grundsätzlich hätten es die Konsumenten persönlich in der Hand, auf das Klima zu schauen und Geld zu sparen, machte Maria Pein, Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer, aufmerksam, während sie auf zwei große Körbe, prall gefüllt mit Lebensmitteln, zeigte. „Jedes Stück Lebensmittel im Müll ist eines zu viel. Was man kennt und schätzt, schmeißt man auch nicht weg.“ Und auch in der Geldbörse wiege der unbedachte Hang zum Wegschmeißen

schwer: „Jeder Haushalt in Österreich entsorgt noch genießbare Lebensmittel im Wert von rund 800 Euro pro Jahr“, so Pein.

Beim Blick auf die Einkaufskörbe bezieht sich die Vizepräsidentin auch auf die Transportwege der einzelnen Produkte. Bei vergleichbarem Inhalt beträgt die „Kilometerleistung“ 427 versus 50.964 Kilometer – beinahe das 120-Fache laut Berechnung der steirischen Landwirtschaftskammer.

Bezug geht verloren

Sandra Holasek, Ernährungsmedizinerin an der MedUni Graz und Inhaberin des Lehrstuhls für Immunologie, zeigte zudem das Spannungsfeld zwischen hoher Emotionalität beim Thema Essen und dem tatsächlichen faktischen Wissen darüber auf. Obwohl das Interesse an gesunder Ernährung hoch sei, „ist die faktische Lebensmittelkompetenz in Österreich gering und sinkt sogar weiter. Es werden viel zu viel hochverarbeitete Nahrungsmittel konsumiert, der Bezug zu Lebensmitteln geht immer mehr verloren.“

Auf die soziale Seite der Ernährung verwies schließlich Nora Tödting-Musenbichler, neue Präsidentin der Caritas Österreich und Direktorin der Caritas Steiermark. „Wenn es um Lebensmittel geht, werden wir bei der Caritas immer hellhörig“, betonte sie und ergänzte: „Gesunde Lebensmittel sollen für alle zugänglich sein. Oft fehlt aber das Wissen für eine vollwertige Ernährung, viele Menschen können deshalb mit Lebensmitteln auch nicht so gut umgehen.“

Wie viele Menschen auch im „reichen“ Graz auf Lebensmittelunterstützung angewiesen sind, verdeutlichte Tödting-Musenbichler anhand des „Marienstüberls“ der Caritas. Dort erhalten Menschen in Not eine warme Mahlzeit und Lebensmittel, 300 Tonnen wurden dort im vergangenen Jahr verteilt.

Online-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 1/5

→ [Zum Beitrag](#)

**LEIBNITZ AKTUELL**

Natürliche Zutaten und echtes Handwerk: Margarethe Loibner macht das beste Kletzenbrot des Landes!



Landessiegerin Margarethe Loibner mit ihren Gratulanten

Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer für Früchte- und Kletzenbrote wurde die Kletzenbrotbäuerin aus Eibiswald für ihr Kletzenbrot ausgezeichnet! Ihre natürlichen Zutaten und das echte Handwerk sorgen für beste Qualität und einen hervorragenden Geschmack.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 2/5



Regionale Zutat trifft auf Handwerkskunst und Leidenschaft

Wer auf der Suche nach dem besten Kletzenbrot in der Gegend ist, der hört früher oder später einmal den Namen Margarethe Loibner: Die etablierte Brotbäuerin holte sich heuer schon zum 2. Mal den Landessieg für die besten Früchtebrote. Diese Auszeichnung vergibt die Landwirtschaftskammer, die jährlich die besten Kletzen- und Früchtebrote des Landes prämiert. Das Erfolgsrezept? Viel Erfahrung, Leidenschaft beim Backen und nur die besten Zutaten aus der Region!



Die strahlende Landessiegerin Margarethe Loibner aus Eibiswald

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 3/5



Das Geheimnis rund ums beste Kletzenbrot

Die Erfahrung von mittlerweile einem viertel Jahrhundert trägt sicher zur optimalen Herstellung des Traditionsgebäcks bei, aber auch das streng geheime Kletzenbrot-Rezept der Bäuerin aus Kleinradl in Eibiswald tragen maßgeblich zum Erfolg bei.

„Die Birnen sind natürlich das Um und Auf. Die bekomme ich frisch aus der Region – getrocknet und veredelt werden sie von mir selbst. Für die heurige“, erzählt Loibner und erklärt weiter „Die Nüsse klopfe ich auch selber. Die Frucht-, Nussmischung, zu der auch Dörrzwetschken und Rosinen gehören, erhält dann einen ganz speziellen Mantel aus Brotteig.“

Damit werde das Kletzenbrot innen saftig und außen knusprig, was ihre Kunden ganz besonders lieben würden. Wichtig sei natürlich auch, dass immer alles frisch ist.

Die letzten Früchte des Jahres

Das traditionelle Kletzen- und Früchtebrot beinhaltet die letzten Früchte des alten Jahres. Diese werden ins Adventbrot reingebacken, um sie mit ins neue Jahr zu nehmen. Als „Kletzen“ werden dabei die Birnen bezeichnet – ein absolutes MUSS im klassisch-traditionellen Kletzenbrot. Dazu kommen noch Äpfel, Dörrzwetschken, Walnüsse, oder auch Feigen und Weinbeeren. Die Brote selbst werden oft mit Sauerteig gebacken und bleiben dadurch länger saftig, die genaue Ausformung variiert in den verschiedenen Regionen.

Harte Konkurrenz beim Kampf um den Landessieg

„Gut“ reicht für den Landessieg nicht aus, welcher hart umkämpft war. Nur Brote mit 100 Punkten kommen ins Finale und werden dann nochmal von einer Fachjury genauestens unter die Lupe genommen und getestet. Bei der Landesprämierung gab es neben dem Landessieg auch noch Goldauszeichnungen. Diese sind:

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 4/5



- Gold für JAGA's Apfelbrot: Jaga's Steirerei – Christine und Josef Neuhold aus der Südsteiermark
- Gold fürs Kletzenbrot: Fachschule Kirchberg am Walde in Grafendorf
- Gold für Früchte-, Kletzen- und Apfelbrot: Familie Nigitz aus St. Margarethen an der Raab
- Gold für Adventtaler: Bauernhof-Heuriger Reiß aus Eggersdorf
- Gold fürs Früchtebrot: Hofladen Stoißer-Strohriegl aus Lebring



Gold für Doris und Richard Stoißer-Strohriegl (Mitte) mit ihren Gratulanten (linkes Foto) und Gold für Christine und Josef Neuhold von JAGA's Steirerei (Mitte) mit ihren Gratulanten (rechtes Foto)

Das Sieger-Rezept von Margarethe Loibner

Wenn allein beim Gedanken an das saftige Früchte- und Kletzenbrot schon das Wasser im Mund zusammenläuft, dann heißt es: Ab in die Küche und nachbacken! Mit dem Siegerrezept von Margarethe Loibner gelingt das Traditionsgebäck bestimmt!

Zutaten für 3 Kilo Kletzenbrot:

- 77 g Weizenbrotmehl Typ 1600
- 300 g Roggenbrotmehl Typ 960
- 60 g Germ
- 2 TL Salz
- Ca. $\frac{3}{4}$ Früchtesud zum Kneten
- 250 g geschnittene Trockenbirnen

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 5/5

- 400 g Dörrpflaumen
- 300 g Feigen
- 400 g Rosinen
- 300 g Walnüsse gehackt
- 1 Packerl Vanillezucker
- Etwas geriebene Zitronenschale
- 70 g Zucker
- Ein Stamperl Rum
- Ein TL Zimt
- Ein TL Lebkuchengewürz

**LEIBNITZ AKTUELL**

Zubereitung: Trockenbirnen kochen, 10 min stehen lassen, abseihen. Früchte mit den Gewürzen vermengen. Teig: Alle Zutaten mit dem Früchtesud abkneten. 700 g für die Hülle wegnehmen, alle Früchte im restlichen Teig unterkneten. Weggenommenen Teil ausrollen, mit Früchten in die Mitte des ausgekneteten Teiges geben. Teig einschlagen. Laib am Blech gehen lassen, eingeschlagene Seite liegt am Blech. Bei 240 Grad 25 Minuten backen, bei 200 Grad ca. 60 Minuten fertigbacken.



Das köstliche Landessieger-Kletzenbrot

Fotocredit: Franz Suppan

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 1/2



[Zum Beitrag](#)

**KLEINE
ZEITUNG**

MIT SIEGER-REZEPT

Sie bäckt das beste Kletzenbrot des Landes

PORTRÄT. Margarethe Loibner aus Kleinradl in Eibiswald bäckt das beste Kletzenbrot des Landes. Das Gewinnerrezept geheim halten? Davon hält sie nichts – und präsentiert es hier.



Margarethe Loibner wurde für das beste Kletzenbrot ausgezeichnet, und das bereits zum zweiten Mal

Die Adventzeit bringt so manche Leckereien mit sich. So findet auch das traditionelle Kletzen- oder Früchtebrot alljährlich seinen Weg auf festlich gedeckte Tische. Das bewiesenermaßen beste Kletzenbrot des Landes wird von Margarethe Loibner gebacken. Die Bäuerin aus Eibiswald in der Südsteiermark wurde nämlich von der Landwirtschaftskammer zur Siegerin gekürt – und das bereits zum zweiten Mal, nachdem sie vor elf Jahren für ihr Kletzenbrot den Sieg schon einmal nach Hause getragen hatte.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 2/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Keine Geheimniskrämerei ums Rezept

Ihren Namen bekommen die länglichen Laibe natürlich von den Kletzen, also getrockneten Birnen, doch auch andere heimische Früchte wie Äpfel, Dörr-Zwetschken oder Walnüsse finden häufige Verwendung. Besonders aufwerten lässt sich das Brot auch mit Feigen und Weinbeeren. Traditionell werden die letzten Früchte des Jahres hineingebacken, um die letzte Kraft des alten Jahres mit ins neue zu nehmen.



So fruchtig ist das Kletzenbrot © LWK

Was gerade das Kletzenbrot von Margarethe Leibner so unwiderstehlich macht, verrate sie gerne: „Die Birnen sind natürlich das Um und Auf. Die bekomme ich frisch aus der Region – getrocknet und veredelt werden sie von mir selbst.“ Für die heurige Saison allein, habe sie 450 Kilo getrocknet. Der „Mantel“ aus Brot, meist aus Sauerteig, Sorge dann dafür, dass das fertige Kletzenbrot innen saftig und außen knusprig wird. „Wichtig ist, dass immer alles frisch ist. Das lieben meine Kunden.“

Das Rezept ist eine Eigenkreation der Bäuerin. Seit über zwanzig Jahren ist es dasselbe: „Das Brot gelingt jedes Jahr wieder, da braucht man nichts zu ändern“. Sie macht auch gar kein Geheimnis daraus. Im Gegenteil: Sie würde sich freuen, wenn es andere nachbacken würden.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 3/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Das Sieger-Rezept:

Zutaten: 700 g Weizenbrotmehl Typ 1600, 300 g Roggenbrotmehl Typ 960, 60 g Germ, 2 TL Salz, ca 3/4 l Früchtesud zum Kneten, 250 g geschnittene Trockenbirnen, 400 g Dörrpflaumen, 300 g Feigen, 400 g Rosinen, 300 g Walnüsse gehackt, 1 Packerl Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale, 70 g Zucker, ein Stamerl Rum, ein TL Zimt, ein TL Lebkuchengewürz.

Zubereitung: Trockenbirnen kochen, 10 Minuten stehen lassen, abseihen. Früchte mit den Gewürzen vermengen. Alle Zutaten mit dem Früchtesud abkneten. 700 g für die Hülle wegnehmen, alle Früchte im restlichen Teig unterkneten. Weggenommenen Teig ausrollen, mit Früchten in die Mitte des ausgekneteten Teiges geben. Teig einschlagen. Laib am Blech gehen lassen, eingeschlagene Seite liegt am Blech. Bei 240 Grad 25 Minuten backen, bei 200 Grad ca. 60 Minuten fertigbacken.

Frisch gebackene Siegerin

Um ins Finale zu kommen, müssen volle 100 Punkte erreicht werden. Die Fachjury testet diese dann ein weiteres Mal auf Herz und Nieren. Wer mit seinem Brot überzeugt, nimmt den Landessieg mit nach Hause. Trotz eines Vierteljahrhunderts Erfahrung in der Herstellung des Brauchtumsgebäcks war der Sieg eine Überraschung. Zumal sie eigentlich gar nicht teilnehmen wollte: „Mein Sohn musste mich erst überreden“. Auf die Frage, ob sie nächstes Jahr wieder mitmachen werde, antwortete sie lachend: „Nein, jetzt reicht es erst einmal. Zwei Auszeichnungen sind Bestätigung genug“.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 1/3



Zum Beitrag

**KLEINE
ZEITUNG**

+ LANDESPRÄMIERUNG

Ihre Apfel-, Früchte- und Kletzenbrote brachten dreimal Gold

Drei Goldene heimste Landwirtin Maria Nigitz aus St. Margarethen/Raab bei der diesjährigen Landesprämierung für Früchte- und Kletzenbrote ein. Besonders beliebt ist ihr Apfelbrot.



Maria Nigitz mit ihrem Mann Franz und Tochter Romana bei der Landesprämierung

Auch bei der diesjährigen Landesprämierung für Früchte- und Kletzenbrote wird Maria Nigitz ihren Namen als zigfach prämierte Brotbäckerin gerecht. Dreimal Gold war die Ausbeute für die 56-Jährige aus Takern II (St. Margarethen/Raab). Nämlich für ihr Kletzenbrot, Früchtebrot und Apfelbrot. Letzteres wurde heuer bereits bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg als bestes Apfelbrot Österreichs mit dem Brotkaiser prämiert.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 2/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Für den steirischen Landessieg, wie etwa in den Jahren davor, hat es zwar nicht gereicht, die Brotbäckerin nimmt es allerdings mit Humor: „Es dürfen ja auch andere gewinnen, nicht nur ich. Gold ist eine besondere Auszeichnung und zeigt mir, dass die Qualität meiner Brote passt.“



Das prämierte Apfelbrot (links) und Früchtebrot (rechts) von Maria Nigitz © Harald Eisenberger

Gelingt auch im E-Herd

Ihr Geheimrezept? „Bei mir kommen nur natürliche Zutaten in die Brote“, sagt Nigitz. Beim Apfelbrot etwa säuerliche Äpfel von den heimischen Streuobstbäumen oder Apfelbauern aus der Umgebung. „Durch den hohen Apfelanteil wird das Brot besonders saftig“, sagt Nigitz. Das schätzen auch ihre Kundinnen und Kunden. Das Apfelbrot gehört zu den meistverkauften Broten in der Vorweihnachtszeit.

Neben Äpfel finden sich auch Walnüsse, Rosinen, Dörripflaumen, Feigen und weihnachtliche Gewürze in ihrem Gold-Brot. „Das Rezept kann jeder und jede ganz einfach daheim nachbacken, es gelingt auch super im normalen E-Herd“, sagt Nigitz, die gerne ihr Rezept verrät.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 3/3

**KLEINE
ZEITUNG**

Apfelbrot-Rezept von Maria Nigitz

Zutaten:

750 Gramm säuerliche Äpfel (mit Schale grob raspeln), 125 Gramm Feigen geschnitten, 250 Gramm Dörripflaumen, 150 Gramm Rosinen, 150 Gramm Walnüsse, 200 Gramm Staubzucker, 1/16 Liter Rum, ein Esslöffel Zimt gemahlen, ein Kaffeelöffel Nelkenpulver, ein Kaffeelöffel Neugewürz (piment) gemahlen, ein Esslöffel Kakao

Zubereitung: Alle Zutaten vermischen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag: 500 Gramm Weizenmehl griffig, einen halben Kaffeelöffel Salz, ein Packerl Backpulver und ein Ei untermengen. Vier Wecken formen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 bis 180 Grad eine Stunde backen.

Das beste Kletzenbrot der Steiermark bäckt übrigens [Margarethe Loibner aus Kleinradl in Eibiswald](#). Zum zweiten Mal holte sie sich den Landessieg.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 1/2



[Zum Beitrag](#)

**KLEINE
ZEITUNG**

FACHSCHULE KIRCHBERG AM WALDE

Schüler holten sich mit ihrem Kletzenbrot eine Goldmedaille

Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer für Früchte- und Kletzenbrote überzeugten die Schüler der Fachschule Kirchberg am Walde mit ihrem Kletzenbrot.



Die strahlenden Schüler der Fachschule Kirchberg am Walde erreichten mit ihrem Kletzenbrot eine Goldene. Im Bild mit ihren Gratulanten: Vizepräsidentin Maria Pein (rechts) und Kammerobmann Herbert Lebitsch (2. von links)

© Franz Suppan

Die Schüler der landwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde holten bei der diesjährigen Landesprämierung der Landwirtschaftskammer für Früchte- und Kletzenbrote eine Goldene für ihr Kletzenbrot. Insgesamt wurden fünf Gold-Sieger gekürt, die Schüler aus Grafendorf sind die einzigen Geehrten aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Den Landessieg holte sich die Brotbäuerin Margarethe Loibner aus Eibiswald. Für einen Landessieg, bei dem der ausgezeichnete Geschmack entscheidet, sind 100 Punkte Voraussetzung. Diese Brote kommen dann ins Finale und werden von der Fachjury nochmals auf Herz und Nieren getestet.

Echtes Handwerk

Kriterien für den Erfolg waren die natürlichen Zutaten und echtes Handwerk, dies stehe für beste Qualität und hervorragenden Geschmack, lässt die Landwirtschaftskammer in einer Aussendung wissen. Kletzen- und Früchtebrote sind ein traditionelles und beliebtes Brauchtumsgebäck rund um die Weihnachtszeit, das in kleineren länglichen Laiben gebacken wird. Es ist saftig und im Anschnitt sind die Frucht- und Nussstücke sichtbar.

Kletzen sind getrocknete Birnen und im klassisch-traditionellen Kletzenbrot ein Muss. Aber auch andere Früchte wie Äpfel, Dörr-Zwetschken oder Walnüsse finden Verwendung. Kletzen- und Früchtebrote werden vielfach mit Sauerteig gebacken, sodass sie länger saftig bleiben. Regional unterschiedlich ist die Ausformung. In manchen Regionen bekommt das Früchtebrot eine Brotteighülle.

Regionale und saisonale Lebensmittel 1/3



Zum Beitrag

**LEIBNITZ AKTUELL**

Klimaschutz beginnt im Einkaufswagen: Verwenden statt verschwenden, lokal statt global

Regionale, saisonale und frische Lebensmittel tragen nicht nur zur Gesundheit, sondern auch zum Klimaschutz bei. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln ist essenziell, da viele noch genießbare Produkte, besonders während der Weihnachtszeit, achtlos im Müll landen. Die Caritas hat den "Umgekehrten Adventskalender" ins Leben gerufen, um zu einer achtsameren Nutzung von Lebensmitteln aufzurufen.



Regionale und saisonale Lebensmittel haben einen hohen Wert, der noch mehr ins Bewusstsein zu rücken ist. Leider werden vor allem in der Weihnachtszeit viel zu viele Lebensmittel achtlos in den Müll geworfen – statt Lebensmittel zu verschwenden, hat die Caritas den „Umgekehrten Adventskalender“ ins Leben gerufen. Im Bild v.l.n.r.: Saubermäckergründer Hans Roth, Ernährungsforscherin Sandra Holasek, Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Landwirtschaftskammer Vizepräsidentin Marie Pein, Caritas Direktorin Nora Tötting-Musenbichler

Regionale und saisonale Lebensmittel 2/3

Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer betont die Bedeutung regionaler und saisonaler Weihnachtessen, die das Klima schonen und die heimische Landwirtschaft unterstützen. Ein bewusster Einkauf direkt bei Bauern verhindert Lebensmittelverschwendung, da man genau die benötigte Menge erwerben kann.

Das Einkaufsverhalten für die eigene Klimabilanz

Das Einkaufsverhalten spielt dabei eine entscheidende Rolle im Klimaschutz, da es zur persönlichen Klimabilanz beiträgt. Laut Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein werden immer noch zu viele Lebensmittel im Einkaufswagen liegen gelassen und später entsorgt. Diese Verschwendung trägt etwa zehn Prozent zu den vom Menschen verursachten Treibhausgasemissionen bei.

In der Steiermark fallen jährlich 170.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an, was jeden Haushalt etwa 800 Euro kostet. Der Fokus auf regionale und saisonale Lebensmittel beim Einkauf kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die Agrarpolitikerinnen appellieren an die Bevölkerung, bewusst einzukaufen und nur so viel zu erwerben, wie tatsächlich benötigt wird.



Landesrätin Simone Schmiedtbauer und Landwirtschaftskammer Vizepräsidentin Maria Pein: Klimaschutz beginnt im Einkaufswagen

Regionale und saisonale Lebensmittel 3/3



Saisonaler Anstieg an Abfall

Die Saubermacher-Gründer Hans Roth weist darauf hin, dass während der Weihnachtsfeiertage über 20 Prozent mehr Abfall entsteht, wobei die schwarze Restmülltonne oft mit Lebensmitteln gefüllt ist. Lebensmittelverschwendung verursacht nicht nur Kosten, sondern belastet auch die Umwelt. Roth betont die Bedeutung von Müllvermeidung und Mülltrennung als Beitrag zum Klimaschutz.

Umgekehrter Adventkalender

Die Caritas-Aktion "Umgekehrter Adventkalender" ermöglicht es, Lebensmittel zu spenden und bedürftigen Menschen zu helfen. Die Direktorin der Caritas Steiermark, Nora Tödting-Musenbichler, betont die ethische Dimension der Lebensmittelverschwendung und appelliert an die Solidarität und den Zusammenhalt in der Gesellschaft. Sie fordert eine bewusstere Nutzung von Lebensmitteln, um deren Wegwerfen zu verhindern.

Fotocredit: LK Steiermark/Danner

Online Plattformen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Post der Woche Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage ·

180 Absolventinnen und Absolventen haben **LFI Steiermark** Zertifikatslehrgänge erfolgreich abgeschlossen! 🎉

Die Absolvent:innen aus insgesamt 17 Lehrgängen – von der Klauenpflege über Kräuterpädagogik bis zu Schule am Bauernhof – übernahmen feierlich ihre Zertifikate im **Steiermarkhof** in Graz. 🎓

Auch der Trainer des Jahres wurde bei der Verleihung geehrt: Veterinärdirektor Dr. Peter Eckhardt wird als bester Trainer der vergangenen Bildungsaison des LFI ausgezeichnet! 🏆

W... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

6.698

Beitragsreichweite ⓘ

6.329

Interaktionen ⓘ

600

👍 53

3 Kommentare 5 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage ·

Regionale, saisonale Lebensmittel und frisches Essen – gut für dich und gut fürs Klima! ❤️

Sandra Holasek Ernährungsforscherin der Meduni Graz, appelliert für mehr Achtsamkeit beim Essen, denn „das ist ausschlaggebend um lange gesund zu bleiben“. Weiter weist sie auf den erheblichen Aufholbedarf bei persönlichen

Gesundheitsfragen in Österreich hin: „Weil uns in Österreich der Wert der Lebensmittel für unsere Gesundheit zu wenig bewusst ist, haben wir in persönlichen Gesun... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

353

Beitragsreichweite ⓘ

344

Interaktionen ⓘ

25

6

5 Kommentare 4 Mal geteilt

Gefällt mir

Komentieren

Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



Wir gratulieren zum Bio-Produkt 2024:
Pilzsugo von Michaela Friedl



steirische_landwirtschaft Glücklich machendes Pilzsugo ist Bio-Produkt des Jahres 2024! 🏆

Michaela Friedl kreiert besondere Produkte in ihrer @gutbehuetetpilzmanufaktur. In ihrem Sugo befinden sich Pilze und Bio-Paradeiser. ❤️

Herzliche Gratulation zur Auszeichnung! 🏆

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

6 Tage



froetscher_hof Herzlichen Glückwunsch liebe Michaela! 🥳

6 Tage Gefällt 3 Mal Antworten

— Antworten ansehen (1)



Gefällt maria.pein13 und 47 weitere Personen

Vor 6 Tagen