

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Marktbericht: Traditionelles zum Jahreswechsel

 [Zum Beitrag](#)




SENDUNG


Guten Morgen Steiermark

Entspannt ins Wochenende mit der schönsten Musik und den besten Tipps

ST • Sa., 16.12. • ⌚ 5 Tg. • 4 Std. • *Sendung* ...

 Beitrag weiterhören

08:12 **Marktbummel: Taditionelles zum Jahreswechsel**

 Coldplay
Christmas Lights

08:18 **Christbaumaktion**

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark



Gekauft wird am liebsten beim Bauern

Zwölf Christbaummärkte gibt es in Graz. Woher die Bäume kommen und wie sich Preise und Nachfrage entwickelt haben.

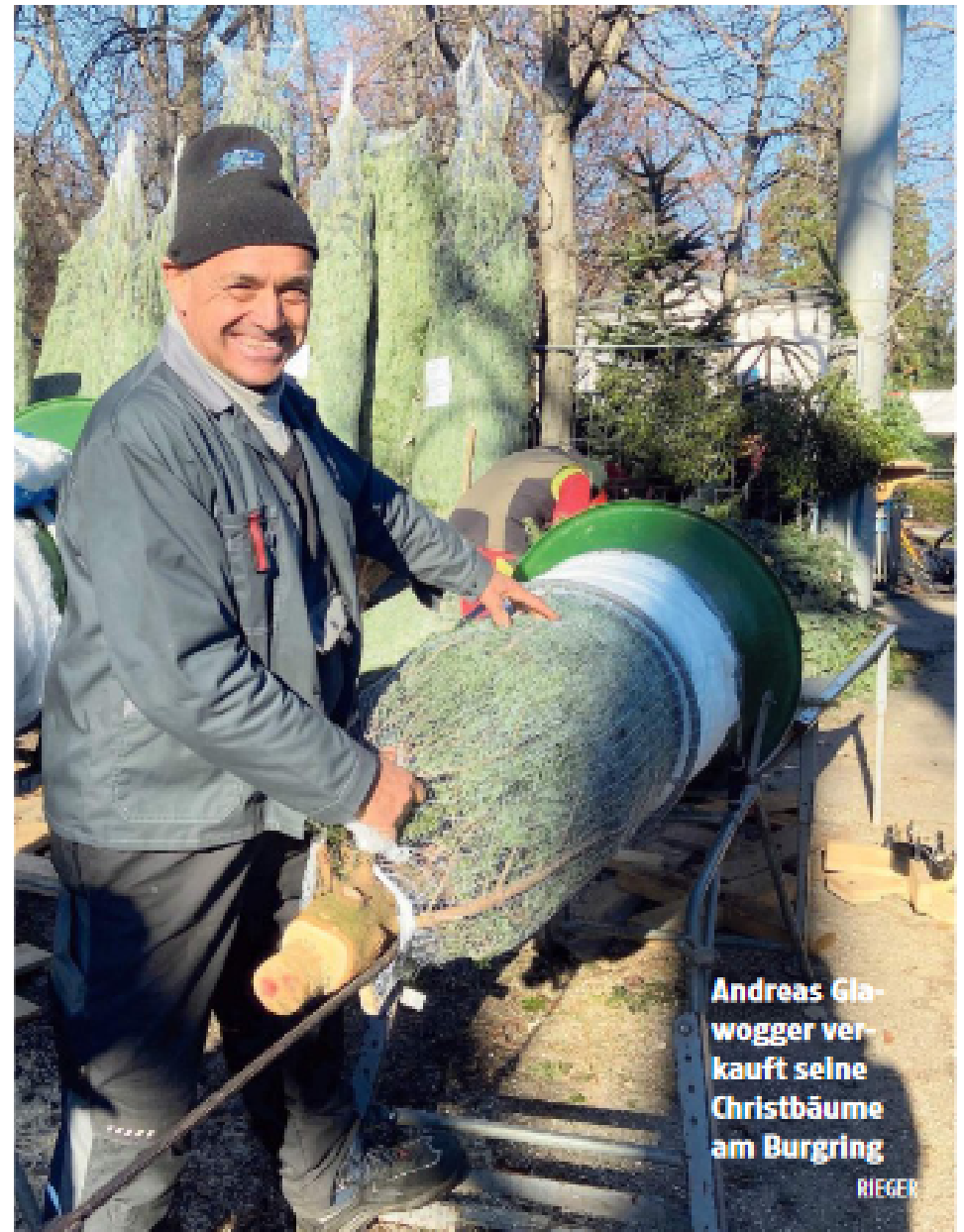
Von **Andrea Rieger**

Für rund 68 Prozent der steirischen Haushalte gehört ein Christbaum nach wie vor einfach zu Weihnachten dazu – keiner aus Plastik, sondern ein „echter“. Den kaufen laut Landwirtschaftskammer Steiermark auch die Grazer am liebsten beim Christbaumbauern. Direkt im Stadtgebiet ist das auch heuer wieder bei 14 Christbaummärkten möglich, die teilweise sogar am 24. Dezember noch offen halten werden.

16 Christbaumbauern am Stadtrand und im Grazer Umland sorgen dafür, dass die satt-

grünen Weihnachtsfreuden auf kurzem Weg in die Grazer Wohnzimmer kommen. Dazu kommen noch viele, die ihre Bäume ab Hof verkaufen. Wo man dem Christkind im Raum Graz am fleißigsten unter die Arme greift, weiß Rosemarie Wilhelm von der Landwirtschaftskammer Steiermark. „Stark vertreten sind die Christbaumbauern in Mariatrost, Hitzendorf, Valsoldsberg, Kainbach, Raaba, Gratwein und Sankt Bartholomä“, erklärt sie.

Gerhard Schwalger aus St. Pantzen ist mit seinem Stand heuer schon zum 38. Mal in der



Andreas Glawogger verkauft seine Christbäume am Burgring

RIEGER

Maria-Theresia-Allee im Grazer Stadtpark zu finden. „Tendenziell greifen die Leute heuer zu etwas kleineren Bäumen“, beschreibt er die aktuelle Entwicklung der Nachfrage. Seine Schilderungen machen klar: Leicht verdient ist das Geld mit den Christbäumen nicht. „Das ist eine Ganzjahresarbeit. Wir setzen

die Bäume, dann mähen wir mehrmals das Gras, korrigieren laufend den Wuchs“, erzählt er aus der Praxis.

„Ja, wir sind etwas teurer geworden“, räumt Schwalger genauso ein wie Andreas Glawogger aus St. Bartholomä, der am Burgring seine Bäume anbietet. „Die

57

Prozent der Steirer kaufen ihre Christbäume direkt beim Bauern ab Hof oder bei einem Christbaumstand, den der Produzent selbst betreibt. In Graz, wo die Konkurrenz durch Diskonter größer ist als am Land, sind es laut Landwirtschaftskammer rund 45 Prozent.

Produzenten

In der Steiermark gibt es 350 Betriebe, die ihr Einkommen zum Teil durch den Verkauf von Christbäumen erwirtschaften. Im Raum Graz sind es laut Landwirtschaftskammer 16. Ein Großteil ist im Umland ansässig, es gibt aber auch Christbaumbauern am Stadtrand. Im Schnitt legt ein steirischer Christbaum 6,5 Kilometer zurück, bevor er beim Käufer landet.

1,6

Meter groß sind die Bäume, die sich heuer am besten verkaufen. Tendenziell geht der Trend zu kleineren Bäumen. Bei den Grazer Christbaummärkten sind aber auch Exemplare mit fünf Metern Höhe zu haben. Rund 410.000 Christbäume wurden heuer in der Steiermark geschnitten.

Preissteigerung

Auch bei Christbäumen muss man mit gestiegenen Preisen rechnen. „Sie wurden moderat angehoben, pro Laufmeter zwischen 0,50 bis 1 Euro“, so Martina Lienhart, Obfrau des Vereins „Steirische Christbaumbauern“. Der Preis richtet sich nicht nur nach Größe, sondern auch danach, wie der Baum gewachsen ist. Angeboten werden fast nur Tannen.



**Gerald Schwaiger: seit 38 Jahren
im Stadtpark zu finden** RIEGER

Standgebühr, die Netze, das Parken, alles ist teurer geworden“, so Glawogger. Je nach Wuchs und Qualität liegt der Preis der Tannen bei ihm heuer zwischen 18 und 35 Euro. Es ist kein Instant-Produkt, das man dafür bekommt. „Ein vier Meter hoher Baum braucht zwischen 14 und 16 Jahre, bis er so groß ist“, erklärt Glawogger. „Das Geschäft läuft so wie in den letzten Jahren“, zieht er eine erste Zwischenbilanz. „Das Wetter sollte halt nicht so schlecht werden wie vorausgesagt“, wünscht er sich noch für die restlichen Tage bis Weihnachten. Und dass die Kunden beim Christbaumkauf genau schauen. „Die Banderole der steirischen Christbaumbauern garantiert, dass der Baum aus der Steiermark kommt“, unterstreicht er.



82

steirische Betriebe dürfen ihre Bäume mit Banderolen kennzeichnen, die die Bäume als „echte Steirer“ ausweisen.

Dieser Wein schmeckt nach Weltmeister

Karl Menhart und Christian Jauk freuen sich über den Sieg für ihre fruchtigen Tropfen auf einer internationalen Weinchallenge.

Von Daniel Kruppa

Die AWC-Vienna ist der größte offiziell anerkannte Weinwettbewerb der Welt. Über 11.000 Weine aus 42 Ländern konkurrieren um die Spitzenpositionen in ihrer jeweiligen Sorte. Zwei, die es aus dieser großen Riege geschafft haben, sind die steirischen Winzer Karl Menhart und Christian Jauk – sie dürfen sich nach der Preisverleihung im Wiener Rathaus nun als Weltmeister bezeichnen.

Dabei war die Sache mit dem Wein nicht beiden Gewinnern unbedingt vorherbestimmt: Der Betrieb, den Christian Jauk (49) vor Jahren erbt, war eigentlich auf Schweinemast ausgelegt. „Doch ich habe gemerkt, dass der Wein mein Herzensanliegen ist“.

Über die Jahre kaufte er verschiedene Weingärten rund um Pöfing-Brunn (Weststeiermark) auf.

Heute bewirtschaftet er zwölf Hektar, verteilt auf zwölf unterschiedliche Lagen. „Das ist zwar ein großer Aufwand bei der Bewirtschaftung, aber bei der Frucht ein Riesenvorteil.“ Weil der Wein so vielen unterschiedlichen Neigungen und klimatischen Bedingungen ausgesetzt ist, entsteht der einzigartige Geschmack seines Sauvignon Blanc, der besonders lang am Gaumen hängen bleibt. Die kühlen Nächte im Herbst, verbunden mit warmen Tagen und allgemein ausreichend Niederschlag, sind günstige Bedingungen für die Sorte. Das sind wohl auch die ausschlaggebenden Gründe, dass er sich gegen Kon-



kurrenten aus Neuseeland und Deutschland durchsetzen konnte. Inzwischen arbeitet auch sein Sohn Tobias Jauk (22) mit. „Dass wir den Preis gewonnen haben, ist auch sein Verdienst.“ Vom Weingarten über den Keller bis zum Vertrieb liegt die gesamte Verantwortung in der Hand der Familie.

Steirer der Woche 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Karl Menhart (25) wiederum ist der Leiter des Landesweinguts Silberberg bei Leibnitz, das dem Land Steiermark gehört. Angegliedert an den 35 Hektar großen Betrieb ist auch eine Weinbauschule. Im Rahmen ihres Praxisunterrichts helfen die Schüler bei einzelnen Schritten der Weinwerdung mit

- zum Beispiel bei der Ernte im Herbst oder beim Rebschnitt im Winter. Ein Ziel des Betriebs ist es deshalb auch, Know-how anzusammeln, das sie an die Schüler weitergeben können. Seit diesem Jahr setzen sie eine Pflanzenschutzdrohne ein, um technisch vorne mit dabei zu sein. Sein nun ausgezeichneter

Welschriesling entsteht als Ko-Produktion zwischen Menhart und zwei Kollegen sowohl auf Terrassen- als auch Hanglagen auf Schieferböden. Geschmacklich ist er fruchtig zwischen grünem Apfel und Zitrus - für den Winzer eine besonders animierende Kombination: „Das lädt zu einem weiteren Glas ein“.

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot

WOCHE



Goldenes Kletzenbrot: Schüler, Lehrer und Direktor Wolfgang Fank im Kreis der Gratulanten rund um LWK-Vizepräsidentin Maria Pein. Franz Suppan

Goldenes Kletzenbrot aus der Fachschule Kirchberg

GRAZ/GRAFENDORF. Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer für Früchte- und Kletzenbrote wurde die landwirtschaftliche Fachschule Kirchberg am Walde mit Gold ausgezeichnet. Das Geheimnis für den Erfolg: Nur natürliche Zutaten und echtes Handwerk stehen für beste Qualität und hervorragenden Geschmack. 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.

Das prämierte Kletzenbrot ist im Hofladen der Fachschule Kirchberg erhältlich. Letzter Hofladen-Termin im Jahr 2023 ist am Freitag, 22. Dezember, von 12 bis 15.30 Uhr.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot

WOCHE

Früchte- und Kletzenbrot in Gold

Wieder ausgezeichnete Leistung von Familie Nigitz – sie holten 3 Goldene.

Echtes Handwerk trifft ganz natürliche Zutaten. Wenn es um das Traditionsgebäck Kletzenbrot geht, führt einfach kein Weg an Margarethe Loibner vorbei. Die Landwirtschaftskammer hat die besten Kletzen- und Früchtebrote des Landes prämiert.

Die etablierte Brotbäuerin Margarethe Loibner aus Eibiswald holte sich nach 2012 heuer zum 2. Mal den Landessieg bei den Früchtebrotten. Das Erfolgsrezept der Landessiegerin: Nur natürliche Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst sowie viel Erfahrung und Leidenschaft beim Backen. 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.

Neben dem Landessieg hat die Jury weitere Medaillen vergeben.



Die strahlende Siegerfamilie Franz, Maria und Romana Nigitz (Mitte) – sie holten sich drei Goldene. Im Bild mit ihren Gratulanten.

Franz Suppan

Gleich drei Goldene gingen an Familie Nigitz, aus St. Margarethen an der Raab, und zwar für ihr Früchte-, Kletzen- und Apfelbrot. Traditionelles Kletzen- und Früchtebrot wird mit den letzten Früchten des Jahres gebacken. In den Trocken-Früchten steckt die letzte Kraft des alten Jahres und wird in die Adventbrote hineingebacken, um sie mit ins neue Jahr zu nehmen. Kletzen sind getrocknete Birnen und im klassisch-traditio-

nellen Kletzenbrot ein Muss. Aber auch andere heimische Früchte wie Äpfel, Dörr-Zwetschken oder Walnüsse finden Verwendung. Interessanterweise hat man schon früher Feigen und Weinbeeren für dieses Brot verwendet, um das Brot aufzuwerten. Man hat sich über die Leistbarkeit dieser Trockenfrüchte gefreut. Kletzen- und Früchtebrote werden vielfach mit Sauerteig gebacken, sodass sie länger saftig bleiben.

Landesprämierung Früchte- und Kletzenbrot

WOCHE



Gold für das Kletzenbrot gab es für Christine und Josef Neuhold von Jaga's Steirerei (Mitte) – im Bild mit ihren Gratulanten.

Franz Suppan

Vergoldetes Kletzenbrot aus St. Veit/Südsteiermark

Einen schönen Erfolg konnten **Christine** und **Josef Neuhold** von Jaga's Steirerei aus St. Veit in der Südsteiermark im Rahmen der jüngsten Landesprämierung der Landwirtschaftskammer für Früchte- und Kletzenbrote für sich verbuchen. Ihr traditionelles Kletzenbrot wurde mit einer Gold-Medaille gekrönt.

In den Trocken-Früchten steckt die letzte Kraft des alten Jahres und wird in die Adventbrote hin-

eingebacken, um sie mit ins neue Jahr zu nehmen. Kletzen sind getrocknete Birnen und im klassisch-traditionellen Kletzenbrot ein Muss. Aber auch andere heimische Früchte wie Äpfel, Dörr-Zwetschken oder Walnüsse finden Verwendung. Interessanterweise hat man schon früher Feigen und Weinbeeren verwendet, um das Brot aufzuwerten. Der Landessieg ging diesmal nach Eibiswald an **Margarethe Loibner**.

Online Plattformen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Post der Woche Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

„Zeig uns deinen Sommer am Bauernhof“, so lautete das Motto beim diesjährigen Malwettbewerb der Landwirtschaftlichen Mitteilungen. Viele Kinder schickten uns großartige Kunstwerke! 🎨

Das sind die Gewinner:

🌟 Viktoria Hartl

🌟 Johanna & Alexander Brettenhofer... [Mehr anzeigen](#)



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

3.426

Beitragsreichweite ⓘ

3.235

Interaktionen ⓘ

207

👍 15

1 Kommentar 3 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 1 Tage ·

#Küchengeheimnis:

Mindesten haltbar bis bedeutet nicht sofort tödlich ab! 😊

Bevor du wertvolle Lebensmittel in die Tonne wirfst, die das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten haben, solltest du auf deine Sinne hören: Schauen, riechen & schmecken! 🙌

D... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

554

Beitragsreichweite ⓘ

538

Interaktionen ⓘ

8

5

3 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft Fakten-Check Transportkilometer:
Wer nicht achtete, woher die Lebensmittel kommen, kann böse
überrascht werden !

Unser Fakten-Check zeigt: **50.964 Kilometer** haben
internationale Produkte zurückgelegt, bevor aus diesen
Lebensmitteln ein Gericht gezaubert werden kann. 😞 Regionale
Lebensmittel legen nur **427 Kilometer** zurück. ❤️

Wofür entscheidest Du dich? 😞
Sag es uns in den Kommentaren! !

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

Bearbeitet · 1 Tag



Gefällt maria.pein13 und 27 weitere Personen
Gestern