



Radio / Fernsehen

Vifzack – die 6 Bestplatzierten

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien

STEIRERIN DES TAGES

Die Krapfenkaiserin

Das Backen wurde ihr buchstäblich in die Wiege gelegt, doch den Titel „Krapfen-Landessiegerin“ hat sich Romana Nigitz hart erarbeitet.

Von Helena Pichler

Flaumig, luftig, mit Staubzucker gekrönt – so manch einer mag sich schon Monate vorher auf die Faschingszeit freuen, wenn es aus den Bäckereien wieder nach Krapfen duftet. Die besten Krapfen der Steiermark kommen aus der Backstube von Romana Nigitz, der Krapfen-Landessiegerin 2024. Ob es ihr im Blut liegt? Die Mutter der jungen Steirerin aus St. Margarethen an der Raab ist immerhin die preisgekrönte Brotbäckerin Maria Nigitz, deren Backwerk schon mehrfach mit dem Brotkaiser prämiert wurde. „Die Freude am Backen habe ich natürlich von meiner Familie, aber die Entscheidung für diesen Beruf war ganz allein meine“, stellt Nigitz klar.

Mittlerweile hat sie der Mutter in Sachen Krapfen einiges voraus. Und sie holt weiter auf: Schon 2019 holte sie sich ihren ersten Titel, den Landesieg in der Kategorie „Nachwuchsbäckerin“. Trotz dieses erfolgreichen Einstieges ins Berufsleben überraschte sie die Auszeichnung der Landeskammer Steiermark: „Es war

auf jeden Fall eine Überraschung“, sagt die 21-Jährige, „aber es hat mir gezeigt, dass sich die harte Arbeit und das Herzblut auszahlen.“

Auffällig war die gelbe Farbe des Hefengebäcks der Siegerin. Das komme von den Eiern des elterlichen Hofes. „Bei uns sind die Hühner den ganzen Tag draußen unterwegs“, verrät sie. Das Sorge für die starke Farbe. „Früher war das ganz normal, als jeder noch hauseigene Eier verwen-

dete“, erklärt sie.

Neben ihrem unbestreitbaren Talent hat Romana Nigitz viel Arbeit in ihre Doppellehre als Bäckerin und Konditorin gesteckt. Auch wenn sie sich in Zukunft mehr auf Letzteres konzentrieren will, lässt sie sich die Freiheit, später noch einmal umzusatteln. „Das feine Arbeiten taugt mir“, sagt die Gesellin, „aber wo es mich letztendlich hintreibt, steht noch in den Sternen.“



Krapfen und Gebäck von Romana Nigitz gibt es auf Vorbestellung

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



Regionale Medien

Bauernhof des Jahres 2024 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**



BAUERNHOF DES JAHRES 2024

Drei Höfe aus dem Bezirk Weiz kämpfen um den Titel

Der Betrieb einer Ziegenbäuerin, eines Hühner- und eines Mandelbauers aus der Region wurden nominiert. Das Voting läuft.

Von Julia Kammerer

Seit 15. Jänner läuft das Voting für den „Bauernhof des Jahres 2024“: 22 steirische Betriebe wurden für die Auszeichnung nominiert und ringen jetzt um Stimmen - darunter Elisabeth Harrer. Sie führt in Krammersdorf bei Passail einen Milchziegenbetrieb.

Ein Großteil der Ziegenmilch wird nach Arzberg zur Almenland Stollenkäse GmbH geliefert. Joghurt, Topfen und auch Frischkäsebällchen verkauft Harrer im eigenen Hofladen. 70 Milchziegen beheimatet die Landwirtin auf ihrem Hof, rund 100 sind es mit der Nachzucht.

Vor zwei Jahren hängte die vierfache Mutter ihren Job in der Lohnverrechnung an den Nagel. Sie wollte Vollerwerbsbäuerin sein. „Ich bin mein eigener Chef, das taugt mir“, sagt sie. Auf die „Ziege“ gekommen ist die Bäuerin unverhofft. Einer ihre Söhne litt nach der Geburt an Neurodermitis. Ziegenmilch half. Har-

Bauernhof des Jahres 2024

22 Betriebe sind im Rennen, drei davon aus dem Bezirk Weiz. Das Voting läuft bis 15. Februar unter <https://stmk.lko.at/>.

Links die Nominierten aus dem Bezirk Weiz: Michael Gerstl, Familie Harrer (Markus, Kerstin, Jakob, Johann, Elisabeth, Thomas) und Johannes Prem.

rer stellte von Schafen auf Ziegen um.

Sich neu erfunden hat auch Michael Gerstl aus Pöllau bei Gleisdorf. Seine Eltern versprachen sich dem Weinbau. Das war nichts für ihn und er fand Gefallen an der Mandel. 2016 setzte Gerstl die ersten Bäume, 2019 gab es die erste „Mini-Ernte“, wie er erzählt.

Im hauseigenen Hofladen werden gebrannte, gesalzene

und mittlerweile auch mit Schoko überzogene Mandeln oder Mus verkauft. Zusätzlich vertreibt Gerstl auch Fruchtsäfte, Sirupe und Most. Mit dem „Nischenprodukt“ will Gerstl in der Zukunft durchstarten. Noch arbeitet der dreifache Vater zusätzlich zur Landwirtschaft im Verkauf. „Der Plan ist, die Landwirtschaft in ein paar Jahren Vollzeit zu betreiben.“

Sich voll und ganz den Hühnern gewidmet hat sich Johannes Prem. In dritter Generation führt er mit seiner Frau Julia und seinem Bruder Martin den landwirtschaftlichen Betrieb in Oberrettenbach. Auf seinem Hof sind in drei Ställen rund 20.000 Legehennen untergebracht.

„Wir beliefern regionale Einzelhandelsbetriebe, die Gastronomie und auch die Gnaser Frischel“, erzählt Prem. Mais und Weizen baut die Familie auf 100 Hektar selbst an und verarbeitet es schlussendlich zu Futter für die Hennen weiter.

Landessieger Krapfen

WOCHEN



Die Gold-Ausgezeichneten Brigitte (3.v.r.) und Robert Wechtitsch-Zuser (4.v.r) mit den Vertretern der Landwirtschaftskammer

LK Steiermark/Suppan

Die besten Krapfenbäcker aus dem Bezirk Leibnitz

Faschingszeit ist Krapfenzeit. Und dass die südsteirischen Bäcker zu den besten des Landes zählen, wurde definitiv bei der jüngsten Prämierung bestätigt. Die Landwirtschaftskammer Steiermark prüfte die besten und schönsten handgemachten Krapfen der Steiermark auf Herz und Nieren. Mit Gold ausgezeichnet wurden die Krapfen vom Weingut Brigitte und Robert Wechtitsch-Zuser. Die Auszeichnung

„Prämiert“ erhielten Christina und Josef Neuhold von der Jaga´s Steirerei. Landessiegerin ist Romana Nigitz aus dem Bezirk Weiz.

Wichtig ist, dass für die Zubereitung der Krapfen nur heimische Zutaten verwendet werden und das beliebte Germgebäck flaumig und handgemacht ist. Dabei spielen Temperatur, Luftfeuchtigkeit oder die Konsistenz des Teigs eine entscheidende Rolle.

Krapfen-Prämierung für die Familie Höfler

Die besten Krapfen aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld kommen aus St. Johann in der Haide.

ST. JOHANN IN DER HAIDE. Flaumig, nur heimische Zutaten und handgemacht. Die Expertenjury der Landwirtschaftskammer Steiermark hat entschieden, wer die besten Krapfen in der Steiermark bäckt: Und dabei gab es auch einen Erfolg für den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld. Der Buschenschank Höfler aus Mitterberg in der Gemeinde St. Johann in der Haide wurde von einer strengen Expertenjury für seine Krapfen offiziell prämiert. Faschingskrapfen werden aus



Herta, Jasmin und Sonja Höfler im Kreis der Gratulanten, darunter Vizepräsidentin Maria Pein und Kammerobmann Herbert Lebitsch. LK Steiermark/Suppan

wertvollen Zutaten hergestellt. Dazu zählen zunächst einmal Mehl, frische Hefe, Zucker, Vanilleschote bzw. Vanillezucker, Salz, Butter, ganze Eier, Eigelb und Vollmilch. Ausgebacken wird der

Krapfen zuvor in Butter- bzw. Schweineschmalz oder Sonnenblumenöl. Hinzu kommt eine Füllung, die meistens aus Marmelade besteht. Gekrönt wird die Köstlichkeit dann noch mit feinstem Zucker.

Landessieger Krapfen

**Kronen
Zeitung**

📍 PRÄMIERTER GENUSS
Flaumig, nur heimische Zutaten und handgemacht – das ist das Erfolgsrezept von Romana Nigitz, deren Krapfen bei dem von der Landwirtschaftskammer Steiermark ausgerufenen Wettbewerb zu den besten der Steiermark gekürt wurden. „Ich verwende nur qualitativ hochwertige Zutaten wie Milch von den eigenen Kühen, Eier von den eigenen Hennen und schaffe für meinen Germteig stets beste Bedingungen. Sie sind der Schlüssel für meine geschmackvollen Krapfen“, so die glückliche Siegerin.

STARKES **BEKENNTNIS** FÜR **WALD** UND **HOLZ**

AUSTROFOMA, eine Demo der anderen Art. Bei Österreichs größter und international renommierter Fachmesse für den Forst am Stuhleck/Spital am Semmering gab es eine klare Botschaft: Der CO₂-neutrale Rohstoff Holz ist die Ressource, auf der auch weiterhin die Zukunft gebaut wird.

FOTOS: BERNHARD BERGMANN, FOTO FISCHER, BEIGESTELLT



„Unsere pflegliche Waldwirtschaft ist DIE Zukunftsaktie für die nächsten Generationen.“

STEFAN ZWETTLER

Leiter der Abteilung Forst und Energie
in der LK Steiermark

Die Landwirtschaftskammer Steiermark war mit der Organisation der AUSTROFOMA betraut. Wie lautet Ihr Resümee?

Präsident Franz Titschenbacher: Im Rahmen der AUSTROFOMA 2023 ist es uns einmal mehr gelungen, ein beispielgebendes Signal für ganz Europa und darüber hinaus zu setzen, wie eine nachhaltige, verantwortungsvolle Waldbewirtschaftung, unter dem Einsatz pfleglicher Holzerntetechniken zukunftsweisend gelingt. Der Besuch von Minister Norbert Totschnig und drei weiteren „For-Forest“-Ministern aus Finnland, Schweden und Slowenien trägt zu einem starken Bekenntnis für eine nachhaltige europäische Waldwirtschaft bei. 168 Aussteller, die Teilnahme von mehr als 22.000 Personen aus 37 Nationen und vier Kontinenten unterstreichen das große Interesse an der Veranstaltung.

Wodurch zeichnet sich die Waldbewirtschaftung in Österreich aus?

Stefan Zwettler: In puncto Holzernte hat sich Österreich im Laufe der vergangenen Jahrzehnte zu einem absoluten Pionierland entwickelt. Aufgrund der schwierigen Geländebedingungen im Hoch- und Mittelgebirge und der damit verbundenen hohen Erntekosten war es notwendig, den Technisierungsgrad bei der Bereitstellung des Rohstoffes Holz stets anzupassen und weiterzuentwickeln. Neben der Arbeitssicherheit stehen bei der Waldarbeit Pfléglichkeit,



WIRTSCHAFTS- MOTOR WALD UND HOLZ

In Österreich

- Wertschöpfung
20 Milliarden Euro
- Arbeitseinkommen
für 300.000 Menschen
- Außenhandelsüberschuss
5,24 Milliarden Euro

In Europa

- Bruttowertschöpfung
1,1 Billionen Euro
- Arbeitseinkommen für
17,5 Millionen Menschen



Präsident Franz Titschenbacher (LK Steiermark), Minister Norbert Totschnig und Präsident Josef Moosbrugger (LKÖ, v. l.)

Wirtschaftlichkeit und ökologische Verantwortung im Vordergrund. Genau diese Aspekte wurden bei der großen Forstfachmesse AUSTROFOMA vermittelt.

Was macht die AUSTROFOMA so interessant?

Klaus Friedl: Dem großen internationalen Interesse an der AUSTROFOMA werden wir durch das Alleinstellungsmerkmal gerecht, dass Maschinen und Erntesysteme im praktischen Arbeitseinsatz gezeigt werden. Moderne Waldwirtschaft setzt auf Hightech, Innovation, Know-how und bereits auf den Einsatz von künstlicher Intelligenz. Vor allem die in Österreich entwickelte Seilkrantechnik ist weltweit gefragt und die „Gebirgs-harvester“ mit angebaute Kranprozessor, stellen einen der Anziehungspunkte für das internationale Fachpublikum dar. Aber auch die Themen Digitalisierung, Lieferkettenoptimierung, Einsatz von

Drohnen, Geoinformationssysteme und terrestrisches Laserscanning zur Massenermittlung von Waldbeständen haben einen enormen Innovationsschub für die Forstwirtschaft gebracht und werden laufend weiterentwickelt und präsentiert.

Was entgegnen Sie kritischen Stimmen, die eine Holznutzung im Wald ablehnen?

Stefan Zwettler: Eines steht fest: Der CO₂-neutrale Rohstoff Holz bleibt trotz aller gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Herausforderungen unserer Zeit der Stoff, auf dem die Zukunft gebaut wird. Er ist unverzichtbar als zusätzlicher Kohlenstoffspeicher, unverzichtbar für eine nachhaltige Energiewende und unverzichtbar für die Umsetzung eines beispielgebenden, gut funktionierenden, nicht verbrauchenden, sondern nachwachsenden Wirtschaftsmodells. ●



„Österreichische Forsttechnik erobert den internationalen Markt.“

KLAUS FRIEDL

Referent für Holzmarkt und Forsttechnik
in der LK Steiermark



Agrar Medien



Wintergespräche wieder online

Die beliebten Online-Wintergespräche der Landwirtschaftskammer Steiermark greifen auch heuer wieder aktuelle Themen auf und informieren mit Inputs von Experten über zentrale Herausforderungen. Am 31. Jänner um 19.30 Uhr ist Landesrätin Simone Schmiedtbauer die Hauptrednerin. Am 14. Februar um 19 Uhr ist Vizekanzler a. D. Josef Riegler zu Gast, am 28. Februar um 19 Uhr Landesrat Karlheinz Kornhäusl. Jeder Interessierte kann daran teilnehmen sowie Fragen und Beiträge einbringen (wintergespraeche2024; Kenncode 776410; Webinar-ID 84219304921).

Bäuerin sein ist cool!

NEUES
LAND

Als Farmfluencerin will Melanie Haas aus Passail möglichst vielen Menschen das Leben und Arbeiten auf einem Bauernhof näherbringen. Sie ist heuer für den „Vifzack“ nominiert.

Am 7. März gibt die steirische Landwirtschaftskammer die Sieger des Agrarinnovationspreises „Vifzack“ bekannt. Die sechs Finalisten wurden vor kurzem präsentiert. Eine von ihnen ist Melanie Haas aus Passail. Die 30-jährige Bäuerin ist vor allem für ihre erfolgreiche Tätigkeit als Farmfluencerin nominiert worden. Zusammen mit ihrem Lebensgefährten Markus Vorraber lässt sie auf Instagram ihre Follower lebendig und informativ an der abwechslungsreichen Arbeit am Gschuahof im Almenland teilhaben.

„In Deutschland gibt es bei den Farmfluencern eine extrem große Community mit riesigen Follower-Zahlen. Auch bei uns in Österreich wird diese Gruppe immer bedeutender“, weiß die junge Frau zu berichten. Dass sie ihr digitales Handwerk versteht, für das sie täglich ein bis zwei Stunden aufwendet, bestätigt auch der dritte Preis im österreichweiten Farmfluencer-Wettbewerb „Alfi Award“, den sie im Vorjahr gewonnen hat. Ihr Ratschlag an andere junge Bäuerinnen und Bauern, welche die WWW-Welt am Hofleben teilhaben lassen wollen: „Der Beitrag muss kurz, kompakt und leicht verständlich sein. Auch das Setting rundherum muss passen, denn auf Instagram entscheiden die ersten drei Sekunden, ob man ein Video ansieht oder nicht.“ Aus ihrer bisherigen Erfahrung weiß sie auch: „Interessant sind Maschinen, besonders die großen, oder wenn ich selbst zu sehen bin, am besten mit Tieren. Denn die Leute wollen das Gesicht hinter dem Account kennenlernen.“

Beim Erstellen ihrer Beiträge und Botschaften kommen ihr – speziell bei den Erklär-Videos – die Unterlagen von der Universität für Bodenkultur Wien, wo sie ein Bachelor- und Masterstudium absolviert hat, zugute. Aber auch ihr Lebensgefährte Markus, der an der Forstschule in Bruck an der Mur unterrichtet, steht ihr unterstützend zur Seite. Und natürlich ist es die tierische Vielfalt am Gschua-



Bäuerin
der
Woche

Im vergangenen Dezember begann Melanie Haas ihre neue Tätigkeit als Beraterin für Bäuerinnen und Konsumenteninformation.

Foto: NL

hof in Auen, die ständig neue Themen liefert. „Wir haben 45 Almo-Ochsen, 25 Jura-Schafe, Hühner, Katzen, einen Zwergesel, den ich als Geburtstagsgeschenk bekommen habe, und eine Christbaumkultur“, zählt Melanie Haas auf. „Ein Bauernhof ohne Tiere wäre für mich unvorstellbar.“

Bergbauerntochter

Gebürtig ist sie von einem Bergbauernhof in Schwarzenbach in der Marktgemeinde Weißkirchen. Im Zuge des Studiums in Wien hat sie ihren Markus kennengelernt und ist von seinen Eltern und Großeltern von Beginn an bestens aufgenommen worden. „Markus Vater hat mir rasch zu erkennen gegeben, dass ich gestalten und verändern darf. Seine Oma hat ein großes Kräuterwissen und verfügt über viel Erfahrung beim Brotbacken. Von all dem profitiere ich“, freut sich die gebürtige Murtalerin,

die sich selbst als Dauer-Lernende beschreibt.

In den letzten zwei Jahren unterrichtete sie an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hafendorf/Oberlorenz (ABZ Hafendorf). Mitte Dezember begann sie als Beraterin für Bäuerinnen und Konsumenteninformation. Seit kurzem besucht sie den Zertifikatslehrgang für Schule am Bauernhof. Auch die Ausbildung zur Seminarbäuerin möchte sie später einmal machen. Seit 2022 ist sie stolze Jungjägerin.

Bei der Vermarktung der am Hof erzeugten Produkte (Eier, Apfelsaft, Apfelchips, Kräutersalz, Sirupe und Christbäume) ist die begeisterte Berg- und Skitourengeherin zusammen mit ihrem Lebensgefährten und dessen Eltern erfolgreich unterwegs. Auch beim Lammfleisch-Verkauf sammelt sie ständig neue Erfahrungen. „Die männlichen Lämmer unserer reinrassi-

gen Jura-Schafe werden gemästet und vermarktet, die weiblichen Lämmer verkauft“, erzählt Melanie Haas und wiederholt zum Abschluss das, was sie als Farmfluencerin ständig vorlebt: „Ich will zeigen, wie modern, cool und vielseitig das Leben als Bäuerin sein kann.“

Zur Person

Melanie Haas (30)

- Auen 10, 8162 Passail
- HLW Fohnsdorf, Universität für Bodenkultur in Wien
- Farmfluencerin, Bäuerin, Beraterin für Bäuerinnen und Konsumenteninformation
- 15 Hektar Grünland, 16 Hektar Wald, 8 Hektar Alm-Anteil an der Agrargemeinschaft Kerschbaumalm
- 45 Almos, 25 Jura-Schafe, Hühner, Christbaumkultur
- Instagram @gschuahof



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage ·



#Gewinnspiel:

Gewinne 2 Karten zum Bauernbundball für dich und deine Begleitung! 🍀

So kannst du gewinnen:

♥ Like unserer Facebookseite [Landwirtschaftskammer Steiermark](#)

♥ ... Mehr anzeigen



👍 293

294 Kommentare 56 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 1 Tage ·

#Gewinnspiel

Jetzt mitmachen und Tanzbein schwingen – Wir verlosen 1x2 Karten für den Bauernbundball 2024!



9. Februar 2024

Messe Congress Graz

S... Mehr anzeigen



48

42 Kommentare 3 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Gewinnspiel

Gewinne 1x2 Karten
für den Bauernbunball!



steirische_landwirtschaft #Gewinnspiel:
Gewinne 2 Karten zum Bauernbunball für dich und deine
Begleitung! 🧑🏻

So kannst du gewinnen:

- ♥ Folge uns @steirische_landwirtschaft
- ♥ Like diesen Beitrag
- ♥ Markiere deine Begleitung in den Kommentaren

Viel Glück! 🍀

3 Tage



Gefällt weingut.dietl und 146 weitere Personen

Vor 3 Tagen