



St LANDWIRTSCHAFT


Radio / Fernsehen


Marktbericht: Käferbohnenalat



 [Zum Beitrag](#)

08:11 **Marktbummel: Käferbohnenalat**

 **Robbie Williams/Nicole Kidman**
Something Stupid

 **Turning Point**
Baby All I Need Is You

08:19 **Opernredoute Krönchen Eva Polenschinski**



Landesweite Medien

14.500 TICKETS

Ausverkauft: Grazer Fans fliegen auf Gigi D'Agostino.

Stelermark, Seite 16/17



PROGRAMMREFORM

Ö 1-Chefin Silvia Lahner setzt auf Tagesmoderation.

Kultur, Seite 42/43



KLEINE ZEITUNG



-5° | 5°

30.

JÄNNER 2024
DIENSTAG
GRAZ
PRINT | WEB | APP



DREI TOTE FORSTARBEITER

Gefahr im Wald

Traurige Serie: In der Vorwoche sind drei Forstarbeiter im Wald ums Leben gekommen – schon halb so viele wie im gesamten Vorjahr.

Stelermark, Seite 12/13

IMAGO, ADA, ORF

U-HAFT VERHÄNGT

Grazer Justizbeamter als Schmuggler

Hausdurchsuchung in Karlau: Ein Justizwachebeamter sitzt in U-Haft, er soll mit zwei weiteren Verdächtigen Drogen und Handys ins Gefängnis geschmuggelt haben.

Stelermark, Seite 14/15

ÖSTERREICH

Wahlarzt: Patienten müssen monatelang auf Kostenersatz durch ÖGK warten.

Seite 10/11

WIRTSCHAFT

Signa-Gläubiger fordern 8,6 Milliarden Euro, doch viele könnten leer ausgehen.

Seite 22/23

KULTUR

477.018 Besucher: Die Grazer Bühnen erholen sich langsam wieder von Corona.

Seite 43

SCHNELL GEFUNDEN

Aviso Seite 31 • Horoskop Seite 28 • Impressum Seite 29 • Kino Seite 30 • Leserbriefe Seite 26/27 • Notdienste im Regionalteil • Rätsel Seite 29
Sport ab Seite 36 • Todesfälle ab Seite 32 • TV-Programm Seite 46/47 • Wirtschaft ab Seite 22 • Wetter Seite 10/11

DAS THEMA

Immer mehr Unfälle bei Arbeiten in den steirischen Wäldern.

Forstarbeiten: Drei Tote in einer Woche

Vergangene Woche starben drei Menschen bei Forstarbeiten. Derzeit viel Schadholz, Ausbildungsstätte ausgelastet.

Von Florian Eder

Es ist eine besonders traurige Serie. In der vergangenen Woche mussten gleich drei Steirer ihr Leben bei Forstarbeiten lassen. Am Montag wurde ein 47-Jähriger im sehr steilen „Gföllgraben“ im Murtal beim Versuch, die liegenden und bereits angeseilten Stämme freizuschneiden, von einem nach unten rollenden Stamm mitgerissen und eingeklemmt. Am Mittwoch wurde in Neumarkt ein 30-jähriger Landwirt von einer umstürzenden Fichte tödlich getroffen. Am Freitag wurde ein 55-jähriger Landwirt bei Arzberg im Bezirk Weiz von einem gefällten Baum erfasst und eingeklemmt. Zudem ereigneten sich seit Beginn

des Jahres zahlreiche schwere Forstunfälle. Zum Vergleich: Im gesamten Jahr 2023 kamen in der Steiermark sechs Personen bei Forstarbeiten ums Leben, das zeigt die Auswertung des Kuratoriums für Verkehrssicherheit.

Die ohnehin gefährliche Forstarbeit wurde zuletzt um einen weiteren Aspekt ergänzt: den vermehrten Anfall von Schadholz, dessen Aufarbeitung noch gefährlicher ist. „Hier geht es vor allem um Wind- oder Schneebruch“, erklärt Förster Johann Maislinger von der Kammer für Land- und Forstwirtschaft Murtal. „Die liegenden Stämme verspannen sich oft und müssen entflochten werden. Das ist fordernd und gefährlich.“ Sowohl die heftigen Schneefälle Anfang



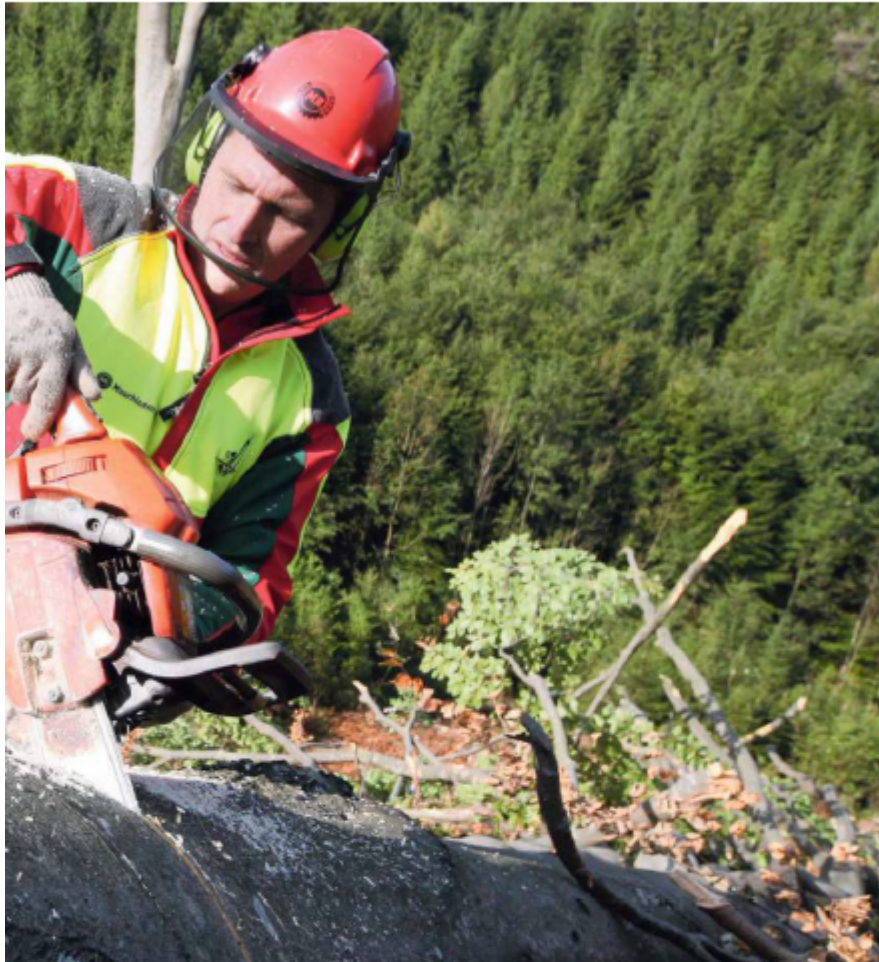
Wer alleine im Wald unterwegs ist, sollte ein GPS-Gerät mit sich tragen, das Angehörigen den Standort verrät

KV/DIETER NAGL

Dezember als auch der Föhnsturm zu Weihnachten haben viel Schaden hinterlassen, der nun aufgearbeitet werden muss. Zudem sei der Holzpreis gerade recht gut und mit der Beseitigung von Schadholz will man auch dem Borkenkäfer weniger Angriffsfläche bieten, ergänzt Martin Krondorfer, Leiter der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl. All das treibe gerade die bäuerlichen Kleinwaldbe-

sitzer im Jänner in den oft witterungsbedingt glatten Wald.

Eines haben alle drei tragischen tödlichen Unfälle gemein: Die Männer waren alleine im Wald. „Das Wichtigste in solchen Fällen ist, dass die Rettungskette möglichst rasch aktiviert wird“, sagt der steirische Landesforstdirektor Michael Luidold. Daher sei es wichtig, nach Möglichkeit nicht alleine in den Wald zu ge-



Michael Luidold
SONSTIGES



Martin Krondorfer
MARTINA PACHERNEGG

Steirischer Forst

55.000 Personen arbeiten in der steirischen Forstwirtschaft, darunter 40.000 Waldeigentümer.

Todesfälle. Statistisch betrachtet stirbt pro 900.000 Festmeter geschlägertem Holz ein Forstarbeiter, bei Schadholz pro 700.000 Festmeter.

Fast 2 Millionen Festmeter Schadholz fielen 2023 in der Steiermark an.

hen. Eine Überlebensgarantie ist das nicht, aber die Chance wird erhöht. Selbiges gilt für die richtige Schutzkleidung sowie regelmäßige Weiterbildungen. Das Land Steiermark setzt daher auf Förderungen bei der Ausrüstung. 20.000 Euro werden aus dem Budget des Lebensressorts zur Verfügung gestellt. Jedoch ist das an eine Bedingung geknüpft: eine verpflichtende achtstündige Praxisschulung.

„Damit möchten wir junge wie auch erfahrene Forstarbeiter erreichen. Es kann viel nutzen, auch bei langjähriger Erfahrung eine Sicherheitsschulung zur Auffrischung zu absolvieren“, sagt Landesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP), die dem Lebensressort politisch vorsteht.

Gerade ab 45 Jahren zeigt sich eine statistische Unfallhäufig-

keit. „Mit der Erfahrung wird man nachlässiger. Man hat das Gefühl, man kann das nach 20 Jahren und wird unvorsichtiger“, erklärt der Landesforstdirektor. Die Schulung ist auch in anderen Bundesländern möglich, denn: „Bei uns sind Kurse teilweise für das nächste halbe Jahr schon ausgebucht. Es lohnt sich aber eine persönliche Kontaktaufnahme, falls jemand ausfällt“, sagt Krondorfer.

Kritik an Minister Rauch

Steirische Bauernvertreter kritisieren Vorstoß zu Vollspaltenböden.

In der Thematik um die Vollspaltenbodenhaltung von Schweinen in Österreich hat der für Tier- und Konsumentenschutz zuständige Minister Johannes Rauch (Grüne) den Vorstoß geliefert, die Übergangsfrist bis zum vollumfänglichen Verbot von Vollspaltenböden bereits 2030 enden zu lassen. Rauch präsentierte einen Drei-Punkte-Plan: Er will bessere Haltungsbedingungen. Finanzieren will er das mit massiven Umstiegsförderungen. Und auch eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie soll mehr Konsumentinnen und Konsumenten zum österreichischen Fleisch führen.

Bei den bäuerlichen Vertretern in der Steiermark findet das wenig Gegenliebe. Verärgert zeigt sich Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher: „Zu den populistischen Hüftschüssen mit Jahreszahlen gibt es nur eine Alternative, Herr Minister Rauch – den Verhandlungstisch.“ Jede Investition in einen Schweinestall sei eine Generationen-Entscheidung. Folglich seien die Übergangsfristen bis 2030 zu kurz. 80 Prozent der steirischen Schweinebauern müssten innerhalb der nächsten sechs Jahre umbauen. Da brauche es auch Mittel aus dem Rauch-Ressort, meint Styrlabrid Aufsichtsratsvorsitzender Kurt Tauschmann. Die steirische Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) sieht 2030 als „eher nicht realistisch“. **Florian Eder**



Regionale Medien

Gesucht: „Der Hof

Drei Betriebe aus dem Bezirk haben die Chance „Bauernhof des Jahres“ zu werden. Das Voting läuft bis 15. Februar.

BARBARA VORRABER

Es ist wieder soweit, die „Bauernhöfe des Jahres 2024“ werden gesucht. Noch bis 15. Februar, 12 Uhr kann man seinen Lieblingshof beim Online-Voting auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Steiermark unterstützen. Aus dem Bezirk Weiz sind drei Betriebe nominiert.

Mandeln aus Hartmannsdorf

Im Jahr 2017 wurde auf dem Hof der Familie Gerstl in Markt Hartmannsdorf das erste Mandelbäumchen gepflanzt. „In den ersten drei Jahren haben wir rasch gemerkt, wie frostempfindlich die Mandelbäumchen sind. Mitt-



Am Hof von Michael Gerstl wachsen Mandelbäumchen.

fb/Michael Gerstl

lerweile liegen wir aber bei einer Ernte von rund 200 Kilo pro Hektar“, erzählt Michael Gerstl. Mit ihm übernimmt mit Jahresende die vierte Generation den Betrieb. „Die Mandeln werden großteils verarbeitet – zu gebrannten Mandeln. Es gibt sie aber auch geröstet und gesalzen. Und natürlich auch ganz natur zum sofortigen Verzehr oder zum Keksebacken. Dieses Angebot soll in Zukunft erweitert werden.“



Rund 20.000 Legehennen leben bei Johannes Prem.

Marvin Sailer

Ziegenmilch aus Krammersdorf
Lange Zeit waren Elisabeth und Johann Harrer Nebenerwerbsbauern mit Schafzucht. 2022 ergab es sich mit Milchziegen in den Vollerwerb umzusteigen. Für Elisabeth war dies „die beste Entscheidung meines Lebens. Ursprünglich haben wir Schafe gezüchtet. Wegen der Neurodermitis unseres zweiten Sohnes bekamen wir den Tipp mit der Ziegenmilch und haben dann welche eingestellt. Mittler-

des Jahres“



Elisabeth und Johann Harrer aus Krammersdorf betreiben einen Bauernhof mit Ziegenmilch-Produktion.

Privat

weile haben wir nur mehr Ziegen.“ Auch Franz Möstl, der Chef von Almenland Stollenkäse, wurde auf die Harrers aufmerksam und Abnehmer für die Ziegenmilch. Ein Teil der Milch wird von der Bäuerin selbst zu unterschiedlichen Produkten verarbeitet.

Eier aus Oberrettenbach

Bereits in dritter Generation dreht sich am Betrieb der Familie Prem alles rund ums Huhn. „Angefan-

gen hat der Großvater, der sogar noch eine eigene Brüterei hatte. Mein Vater hat sich dann auf Legehennen spezialisiert und nun führe ich den Betrieb mit meiner Frau Julia“, erzählt Johannes Prem. Auf dem Hof von Johannes Prem in Oberrettenbach leben rund 20.000 Legehennen.

Qualität und naturnahes Arbeiten ist ihm das Wichtigste. In der Philosophie des Betriebs ist die Kreislaufwirtschaft fest verankert.

TRITSCH-TRATSCH

Vifzack - Geniale Initiativen

Unterstützt von der Steiermärkischen Sparkasse werden Innovationen in der Landwirtschaft. „Der Innovationspreis ‚Vifzack 2024‘ zeigt eindrucksvoll, dass steirische Bäuerinnen und Bauern mit viel Mut und voller Elan ausgereifte Ideen und trendige Leuchtturmprojekte erfolgreich umsetzen und gefestigt die Zukunft ihrer Höfe gestalten“, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident **Franz Titschenbacher** die sechs Bestplatzierten des Agrarinnovationspreises. Überaus vielfältig sind die Vorzeigeprojekte der Vifzacks 2024. „Die Geistesblitze unserer landwirtschaftlichen Betriebe, ob Superfood-, Grillholz-, Fisch und Geflügelproduzenten bis hin zu Influencern - sie alle beweisen Innovationstalent und zukunftsweisendes Denken. Die Steiermärkische Sparkasse sieht es



Foto: LK Steiermark/Fischer

Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher, Vize-Präsidentin Maria Pein, Familie Knittelfelder und Steiermärkische Sparkasse-Vorstandsmitglied Oliver Kröpfl

als ihre Aufgabe, das Engagement und die innovativen Konzepte unserer Landwirte zu unterstützen. Es gilt, auch in dieser Branche die Chancen des gesellschaftlichen Wandels zu nutzen und seinen Betrieb zukunftsfit und

nachhaltig auszurichten“, so **Oliver Kröpfl**, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse. Die Sieger-Gala, bei der die Stockerlplätze vergeben werden, findet am **7. März um 18 Uhr** im **Steiermarkhof** statt.



LK-Präsident Titschenbacher und Vizepräsidentin Pein mit „Farmfluencerin“ Haas (v. l.)

Geniale Initiativen

Sechs Leuchtturmprojekte steirischer Bauern, ritzen dieses Jahr um den Innovationspreis „Vifzack“ der Landwirtschaftskammer. Die Sieger-Gala, bei der die Stockerlplätze vergeben werden, findet am 7. März im Steiermarkhof statt.



Agrar Medien

Die Krapfenbäckerin

Die steirische Landwirtschaftskammer hat ermittelt: die besten Faschingskrapfen bäckt Romana Nigitz aus St. Margarethen an der Raab. Die Oststeirerin ist auch Brotsommelière.

■ Rosemarie Brodschneider

Was wäre die Faschingszeit ohne die herrlichen, genussvollen Faschingskrapfen mit dem schönen hellen Randerl und dem luftig-flaumigen Inneren mit dem zartsüßen, fruchtigen Geschmack? Landauf, landab werden sie nun gebacken, doch nicht alle Backversuche sind von einem solchen Erfolg gekrönt. Wunderbare Faschingskrapfen bäckt die 21-jährige Romana Nigitz aus der Marktgemeinde St. Margarethen an der Raab. Bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark wurden ihre handgemachten Krapfen von einer Jury zu den besten und schönsten des Landes gekrönt und mit dem Landessieg ausgezeichnet. Das erfolgsversprechende Rezept für diese flaumigen, luftigen Landessieger-Krapfen hat auch Romanas Mutter in Verwendung. Mittlerweile bäckt nun Romana nach diesem Hausrezept mit viel Liebe und hochwertigen Zutaten die besten Krapfen weit und breit.

Romana hat die Doppellehre als Bäckerin und Konditorin erfolgreich abgeschlossen und so kommen ihr fachliches Know-how sowie die berufliche Erfahrung wohl auch beim Backen ihrer Krapfen zugute. Aber wie heißt es so schön: „Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm“. Auch Romanas Mutter, Maria Nigitz, hat mit ihrem köstlichen Brot schon zahlreiche Landesiege errungen und wurde mit dem „Brotkaiser“ (österreichweiter Bewerb der bäuerlichen Direktvermarkter) ausgezeichnet. Romana wurde zudem im Jahr 2019 in der Kategorie „Nachwuchsbäcker“ mit dem Landessieg ausgezeichnet.

Auf die Frage, was nun alles für das Gelingen eines schönen, geschmackvollen Krapfens wesentlich sei, sagt die Landessiegerin: „Ich verwende nur hochwertige Zutaten wie zum Beispiel das Mehl, die Butter, die Milch von den eigenen Kühen oder Eier von den eigenen Hühnern.“ Besonderen Wert legt die



Bäuerin der Woche

Im Zuge der Brotprämierung wurde auch die beste Krapfenbäckerin ermittelt. Diesen Titel trägt nun Romana Nigitz. Die 21-jährige Bauerntochter ist in Takern II daheim.

Foto: LK/Suppan

junge Oststeirerin auch auf die regionale Herkunft der verwendeten Zutaten, soweit diese verfügbar sind. Weiters merkt sie an: „Man muss sich genügend Zeit für die Teigbereitung und das Aufgehen der kleinen Teigkugeln nehmen.“

Für die sorgfältige Teigbereitung verwendet sie glattes Weizenmehl Type 480 und fügt dem noch etwas griffiges Mehl dazu. Damit verleiht sie den Krapfen noch mehr Stabilität.

Die im Vorjahr auch zur Brotsommelière ausgebildete Krapfenmeisterin erzählt weiters, dass auch die Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Konsistenz des Teiges, eine Teigtemperatur von 24 bis maximal 26 Grad Celsius und das Backen bei einer Fetttemperatur von zirka 160 Grad Celsius eine entscheidende Rolle fürs Gelingen spielen. Auf die gleichmäßige Wärme der Zutaten angesprochen, erklärt sie, dass sie für die Teigbereitung zum Bei-

spiel die Milch direkt aus dem Kühlschrank verwendet.

Dass besonders auch Fleiß und Übung zum gewünschten Erfolg führen, bestätigen die vier Goldprämierungen für ihre Faschingskrapfen bereits in den Jahren vor dem Landessieg. Beim Verkosten des mit Marillenmarmelade gefüllten Krapfens, der mit Staubzucker fein bestreut ist, sticht neben dem himmlischen Duft und Geschmack die dottergelbe Farbe des feinen Gebäcks hervor. „Diese kommt von den Eiern unserer Hühner, die sich im gesamten Hofbereich tummeln und mit dem betriebseigenen Futter satt werden.“

Die Krapfen sind nach Vorbestellung bei Romana Nigitz zu erwerben. Neben ihrer Arbeit in einer Bäckerei und Konditorei und dem Krapfenbacken bleibt auch noch etwas Zeit für die Landjugend, das Skifahren, Lesen und mit Freunden etwas unternehmen. Apropos Freun-

de, auch sie schätzen Romanas Backkünste und großartige Leistungen. Die Bewunderung für ihr Engagement und ihre Begeisterung, dieses ursprünglich bäuerliche Festtagsgebäck in so jungen Jahren mit der Höchstnote zu krönen, ist sehr groß.

Das goldgekrönte Hausrezept ist auf der Webseite neuesland.at nachzulesen.

Zur Person

Romana Nigitz (21)

- Takern II, 8321 St. Margarethen an der Raab
- zwei Schwestern, ein Bruder
- Elterlicher Betrieb mit Milchviehhaltung, Direktvermarktung von Brot
- Doppellehre: Bäckerin/Konditorin
- Brotsommelièreausbildung 2023
- Landessiegerin „Nachwuchsbäckerin 2019“
- Aktuelle Landessiegerin - Krapfen
- Kontakt: 03115 52059



Online Medien

Alarmierende Tendenz: Immer mehr tödliche Forstunfälle in der Steiermark

In der vergangenen Woche sind drei Menschen in der Steiermark bei Forstarbeiten ums Leben gekommen. Schadholz, Alleingänge und Selbstüberschätzung treiben die Unfälle nach oben. Ausbildungsstätte ausgelastet.



Wer alleine im Wald unterwegs ist, sollte ein GPS-Gerät mit sich tragen, das Angehörigen den Standort verrät

[Zum Beitrag](#)

Es ist eine besonders traurige Serie. In der vergangenen Woche mussten gleich drei Steirer ihr Leben bei Forstarbeiten lassen. Am Montag wurde ein 47-Jähriger im sehr steilen „Gföllgraben“ im Murtal beim Versuch, die liegenden und bereits angeseilten Stämme freizuschneiden, von einem nach unten rollenden Stamm mitgerissen und eingeklemmt. Am Mittwoch wurde in Neumarkt ein 30-jähriger Landwirt von einer umstürzenden Fichte tödlich getroffen. Am Freitag wurde ein 55-jähriger Landwirt bei Arzberg im Bezirk Weiz von einem gefälltten Baum erfasst und eingeklemmt. Zudem ereigneten sich seit Beginn des Jahres zahlreiche schwere Forstunfälle. Zum Vergleich: Im gesamten Jahr 2023 kamen in der Steiermark sechs Personen bei Forstarbeiten ums Leben, das zeigt die Auswertung des Kuratoriums für Verkehrssicherheit.

„Durch periodische Sicherheitstrainings sowie durch eine professionelle Schutzausrüstung lassen sich die Gefahrenmomente deutlich eindämmen“

Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark

[→ Zum Beitrag](#)



Steiermark Vor 4 Stunden

Knackige Äpfel

Warum gibt es steirische Äpfel auch im Winter knackig zu kaufen? 10 bis 15 tausend Tonnen steirische Äpfel lagert Obst Leopold in Studenzen pro Jahr ein. Äpfel werden das ganze Jahr über gegessen. Am meisten von Ende Februar bis Mai. In dieser Zeit werden monatlich etwa bis zu 17.000 Tonnen an den Lebensmittelhandel verkauft.

Warum die Äpfel auch so spät noch frisch und knackig schmecken, obwohl die letzte Ernte im Herbst stattfindet, liegt an der speziellen Lagerung. Geschäftsführer Ferdinand Leopold von Obst Leopold erklärt Steiermark Reporter Roland Schmidt im Video, wie das mit der Lagerung funktioniert.

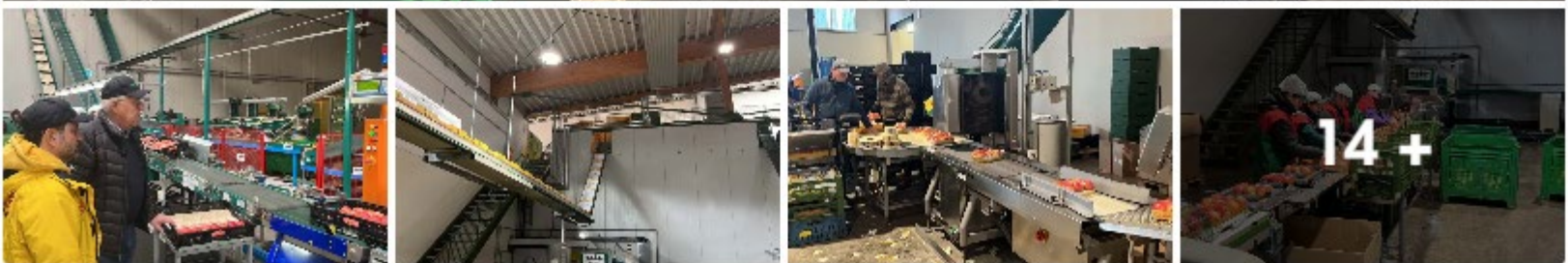


Steirische Äpfel im Winter 2/2



Obst Leopold

[Alle Bilder anzeigen \(19\)](#)



Credits: Antenne Steiermark



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage



26 neue landwirtschaftliche Facharbeiterinnen und Facharbeiter für die Steiermark! 🎉

Erfahrung und Ausbildung gehen Hand in Hand: Sie alle haben Erfahrungen in der Landwirtschaft, jetzt kreuzten sie ihre praktischen Erfahrungen mit theoretischem Wissen! 🧠

Wir gratulieren allen Absolventinnen und Absolventen herzlich zum Abschluss der Facharbeiter-Ausbildung! ❤️



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

6.443

Beitragsreichweite ⓘ

6.443

Interaktionen ⓘ

1.003

Michael Radspieler und 90 weitere Personen

7 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

#Küchengeheimnis:

Die steirische Krapfenkaiserin Romana Nigitz verrät wie die besten Krapfen der Steiermark gelingen. 😊

„Nicht nur die regionalen und hochwertigen Zutaten machen meine Krapfen einzigartig. Etwas Backpulver im Teig, ein Kältestoß kurz vor dem Backen und vor allem ganz viel Geduld lassen meine Krapfen besonders gut gelingen“, so Romana... [Mehr anzeigen](#)



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

93.919

Beitragsreichweite ⓘ

93.919

Interaktionen ⓘ

3.100

👍 307

17 Kommentare 24 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



steirische_landwirtschaft 26 neue landwirtschaftliche Facharbeiterinnen und Facharbeiter für die Steiermark! 🎉

Erfahrung und Ausbildung gehen Hand in Hand: Sie alle haben Erfahrungen in der Landwirtschaft, jetzt kreuzten sie ihre praktischen Erfahrungen mit theoretischem Wissen! 📖

Wir gratulieren allen Absolventinnen und Absolventen herzlich zum Abschluss der Facharbeiter-Ausbildung! ❤️

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

3 Tage

