



Radio / Fernsehen

Marktbericht: Osterdeko: Palmbuschen & Co



→ [Zum Beitrag](#)

08:11 Marktbummel: Osterdeko: Palmbuschen & Co

🎵 George Ezra
Hold My Girl

🎵 Beach Boys
Barbara Ann

ORF Landwirt schafft: Eier vor Ostern



[Zum Beitrag](#)

Weltfrauentag



Hier klicken, um den Beitrag nachzuhören.



[Zum Beitrag](#)



Landesweite Medien

DAS THEMA

Die steirische Landwirtschaft steht weiter im Fokus.

So laufen die Kontrollen im Schweinestall

Tote Schweine nach einem Einbruch, ein Verfahren gegen einen Landwirt: Landwirtschaft spricht über aufwendige Kontrollen und will strengere Gesetze gegen Stalleinbrüche.

Von Simone Rendl
und Barbara Kahr

1 Welche Kontrollen gibt es für landwirtschaftliche Tierbetriebe in der Steiermark?

ANTWORT: Wer einen landwirtschaftlichen Tierbetrieb führt, muss sich unterschiedlichen Kontrollen stellen, die sich auf verschiedene Bereiche in der Haltung fokussieren. Unter anderem werden diese in AMA-, Veterinär- und Lebensmittelkontrollen unterschieden, wie Rosemarie Wilhelm, Sprecherin der Landwirtschaftskammer Steiermark erklärt. Zudem werden neben Tierschutz auch Bereiche wie Futtermittel und Milchhygiene bei Milchbetrieben überprüft. „Letztere Punkte zählen zu den sogenannten Konditionalitätskontrollen, die bei all jenen Betrieben durchgeführt werden, die von der AMA Förderungen beziehen“, erklärt Harald Fötschl von der Veterinärdirektion Steiermark. Eine solche Kontrolle wäre

unter anderem auch bei jenem Betrieb im Bezirk Weiz am Plan gestanden, der sich aufgrund von Bildern, die dem VGT (Vereln gegen Tierfabriken) zugespielt wurden, öffentlicher Kritik stellen musste.

2 Wie oft werden Kontrollen durchgeführt?

ANTWORT: Eine Tierschutzkontrolle wird pro Jahr bei zwei Prozent der Betriebe in der Steiermark durchgeführt, dies sei eine gesetzliche Vorgabe des Bundes, so Fötschl. Gemeinsam mit der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (Ages) werden Kontrollpläne für die Bezirksverwaltungsbehörden erstellt, die die Kontrollen in den Betrieben ihrer Region übernehmen. „Die Kontrollen sind risikobasiert. Die Anzahl der verendeten Tiere eines Betriebes, ob die Betriebe in der Vergangenheit bereits auffällig waren und die gesamte Zahl der gehaltenen Tiere haben Auswirkungen auf die Häufigkeit der Kontrollen“, so Fötschl. Große Betriebe und jene, von denen Vorfälle bekannt sind, werden häufiger überprüft. Statistisch gibt es demnach Betriebe, die im Rahmen der Tierschutzkontrolle nur einmal alle 50 Jahre kontrolliert werden, meint Fötschl, ein Grund, warum risikobasiert bewertet wird. Andere Kontrollen kommen wesentlich häufiger vor, so wird der Schweine-Betrieb von Süd-



steirer Josef Kaiser einmal im Jahr einer großen Kontrolle durch die AMA unterzogen.

3 Wie laufen Kontrollen ab?

ANTWORT: „Im Rahmen der Tierschutzkontrollen müssen Checklisten abgearbeitet werden, die öffentlich auf der Webseite www.tierschutzkonform.at einsehbar sind“, weiß Tierschutzombudsfrau Karoline Schlögl. Hier werden, im Falle der Checkliste für Schweine und Rinder unter anderem Punkte wie Fütterung, Betreuung, Licht und Lärm angeführt. „Worauf bei zusätzlichen Kontrollen geschaut wird, ist aber je nach Modul unterschiedlich“, so Schlögl. Bei Schweinebauer Kaiser schaut alle drei bis vier Wochen der Betreuungstierarzt vorbei: „Wenn etwas nicht passt, werden Verbesserungen ausgearbeitet, die der Betrieb umsetzen muss. Ist das nicht der Fall, muss der Tierarzt das verpflichtend der Bezirkshauptmannschaft melden.“ Die

Kontrollen der Bezirkshauptmannschaft passieren stichprobenartig, Haltung, als auch Futtermittel werden überprüft, bei Masthaltung werden die Tiere lebend und nach der Schlachtung untersucht.

4 Sind die Kontrollen für jedes Tier gleich?

ANTWORT: Nein. Für jedes Tier gibt es eigene Regelungen für die Haltung. „Bei einer Rinderkennzeichnungskontrolle wird überprüft, ob die Informationen am Ohmarkerl der Tiere mit den Tieren übereinstimmen. Im ‚Rinder-Net‘ werden alle Details über das Tier genau festgehalten“, erklärt Landwirt Franz Beck, der einen Rindermastbetrieb in der Obersteiermark führt. „Bei den Gütesiegelkontrollen wird geschaut, dass das Futter ordnungsgemäß gelagert wird, wo das Getreide herkommt und ob nur das verfüttert wird, was erlaubt ist. In meinem Fall füttere ich gentechnikfrei“, erklärt Beck. Zudem werde geschaut, ob die



Boxen groß genug und eingestreut seien. „Auch wie die Tiere behandelt werden, wenn sie krank sind, ist ein Teil der Kontrolle.“

5 Was sagen Landwirte zu Fällen wie dem Schweinebetrieb in Weiz?

ANTWORT: „Ich kontrolliere meinen Stall zweimal täglich, bei 900 Tieren kann es zwischen 20 Uhr und sechs Uhr früh passieren, dass sich Tiere verletzen. Auf Bildern kann man es schnell so aussehen lassen, als würden schlimme Zustände herrschen“, so Kaiser. „Man kann nicht jede Minute neben jedem Schwein stehen.“

6 Im Bezirk Leibnitz verendeten vor Kurzem 60 Schweine nach einem Einbruch in Stallungen durch das Blockieren einer Lüftungsanlage, fühlen sich Landwirte noch sicher?

ANTWORT: Die Leibnitzer Bezirksbäuerin Daniela Posch sieht eine Grenze überschritten:

„Ich habe auf meinem Betrieb eine Videoüberwachung, weil ich Angst habe“, sagt sie. Auch Kaiser fühlt sich in seinem eigenen Stall nicht mehr sicher, sagt er. „Man schaut ständig in die Deckenlampen, ob da eine Kamera versteckt ist“, sagt er. Die Hofeinfahrt und Eingänge hat er bereits mit Kameras ausgestattet. Vor dem Gesetz gleicht der Einbruch in Stallungen einer Grundbesitzstörung. „Stalleinbrüche sind inzwischen gesellschaftlich akzeptiert“, ärgert sich Kaiser. „Ich kann auch nicht einfach ins Schlafzimmer von Fremden einsteigen und vielleicht noch Fotos machen“, unterstreicht Christoph Zirngast, Obmann der Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft, den Ernst der Lage.

7 Wie sieht dahingehend die rechtliche Lage aus?

ANTWORT: 2019 wurde seitens der ÖVP eine Initiative für ein neues Gesetz ins Leben geru-

Tierbetriebe in der Steiermark haben mit ihrem Image zu kämpfen

FOTOLIA, BARBARA KAHR, KLZ / STEFAN RAJMAN



”

Bei den Kontrollen werden genaue Checklisten abgearbeitet.

Karoline Schlögl
Tierschutzombudsfrau

“



”

Ich kann auch nicht ins Schlafzimmer von Fremden einsteigen.

Christoph Zirngast
Bezirkskammerobmann

“

fen, dass Einbrüche in Stallungen strafrechtlich verfolgt werden müssen. Landesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP) will nach dem Vorfall in Leibnitz nun die Einführung des Gesetzes wieder stärker forcieren, teilt ihr Sprecher mit. Dies würde in Zukunft auch jene Personen betreffen, die dem VGT Video- und Fotomaterial aus Stallungen zuspielen.

AUFWECKER



Von Barbara Kahr
Barbara.Kahr@kleinezeitung.at

Keine totale Überwachung

Wie sicher fühlen Sie sich zu Hause? Nach dem Sabotageakt in einem Schweinestall in Großklein haben einige Bauern Angst, sie könnten die nächsten sein. Fremde drangen in einen Stall ein und sabotierten die Lüftung. 60 Schweine verendeten qualvoll.

Verschlossen sind die Ställe nicht immer, der Hof noch weniger videoüberwacht. Bis dato stellte sich die Frage kaum. Nun wird nach dem Motto „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“ über Überwachungsanlagen diskutiert, um die Tiere, ihre Einkommensquelle, und sich selbst zu schützen. Zu schützen vor Unbekannten, die sabotieren oder Kameras anbringen. Unbekannte, mit oft guten Absichten, die in Ställen eindringen, um vermeintliche Missstände aufzudecken. Es mögen gute Absichten sein, es bleibt aber ein Eindringen in Privatbesitz und das kann nicht die Garantie für Tierwohl sein.

Benso wenig darf die totale Überwachung aufseiten der Bauern die Lösung sein. Das Problem ist nicht die Sicherheit, sondern fehlendes Vertrauen. Landwirtschaft und Politik sind hier gefordert, sich durch Maßnahmen das Vertrauen wieder zurückzugewinnen – sei es durch strengere Kontrollen, rechtliche Schritte bei Stalleinbrüchen oder verstärkte Aufklärungsarbeit über Tierhaltung.

Frostgefahr nicht vorbei

Obstbauern hoffen auf keinen Ernteausfall.

Nach zu warmen Märztagen ist der Morgen nun kühler, wie um die Jahreszeit normal. In der Südost- und Oststeiermark schrillen daher die Frost-Alarmglocken. Manfred Kohlfürst, Obstbauern-Obmann, meint, die Marille sei weitestgehend schon abgeblüht. Zusätzlich hätten die Bäume heuer so viele Blüten gehabt, dass es sicher keinen Totalausfall geben werde. Bei den Apfelbäumen sind die Blüten in ihrer Entwicklung noch nicht in der kritischen Phase angelangt. Aber das bedeutet noch lange keine Entwarnung für die heurige Ernte, denn: Zu Ostern ist Vollmond, hier bestehe wieder Frostgefahr. Und generell könne es bis



Martin Kulmer,
GeoSphere

ZAMG/MARTIN LUSSER

Mitte Mai zu Frostschäden kommen, sagt Kohlfürst.

Wie lassen sich eigentlich die großen Unterschiede zwischen Ta-

ges- und Nachttemperaturen erklären? „In der Nacht wird es weitgehend klar, der Boden kann die Wärme abstrahlen, so kommt es zu den tiefen Temperaturen“, erklärt GeoSphere-Meteorologe Martin Kulmer. Tagsüber wird es durch die Sonne wieder kräftig warm. Am Wochenende steht eine kurze Abkühlung ins Haus: Am Sonntag sinken die Temperaturen auf zehn Grad. Am Samstag hat es aber noch fröhlicherliche 20 Grad.

Sonja Krause



Regionale Medien

ST. VEIT/SÜDSTEIERMARK

Stockerlplatz für Familie Tropper

Über einen schönen Erfolg freuen dürfen sich Claudia und Franz Tropper aus St. Veit in der Südsteiermark. Bei der Wahl der Landwirtschaftskammer Steiermark zum „Bauernhof des Jahres 2024“ konnten sie den hervorragenden zweiten Platz belegen. Ausschlaggebend für das gute Ergebnis ist das breite Spektrum des Betriebes – neben Wein- und Ackerbau, Schweinehaltung und Forstwirtschaft werden auch eine Buschenschank und Direktvermarktung betrieben. Mit einer Hackgutheizung, die das Holz aus eigenen Wäldern verheizt, und einer Photovoltaikanlage setzt die engagierte Bauernfamilie zudem auf grüne Energie.



Spontane Feier am Hof der Familie Tropper in St. Veit in der Südsteiermark

ALEXANDER DANNER

MOOSKIRCHEN

Landessieger aus der Region

Jasmin Maier und Florian Zach wurden von Fachjury für ihr Osterbrot ausgezeichnet.

Von Robert Preis

Sie sind derzeit das kulinarische Um und Auf in der Steiermark, und ihre Speisen beweisen handwerkliche Topqualität. Jasmin Maier und Florian Zach aus Mooskirchen holten sich nach der „Goldenen“ für ihren Allerheiligenstriezel im Herbst nun auch beim Osterbrot eine Auszeichnung. Sie überzeugten die Jury der Landwirtschaftskammer so sehr, dass sie sich ab sofort „Landessieger“ nennen dürfen. Keine Frage, dass sie bei ihren Zutaten extrem auf Qualität und kurze Wege achten. „Es stecken keine künstlichen Farb- und Aromastoffe im Osterbrot, dafür aber ganz viel Zeit“, erklären Jasmin Maier und Florian Zach.

Eine wichtige Information gibt die Landwirtschaftskam-



Jasmin Maier und Florian Zach von Zach Gourmet holten sich den Landessieg 2024 in der Kategorie „Osterbrot“ KK

mer den bewussten Käufern von Lebensmitteln mit auf den Weg: Während industriell hergestelltes Osterbrot bis zu 30 Zutaten hat (darunter Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker), bereiten heimische Bäuerinnen und Bauern diese aus nur sechs bis acht naturbelassenen Zutaten aus der Region zu.

Für Feinschmecker

Susi Weber aus St. Stefan ob Stainz: Gold für Osterbrot mit und ohne Rosinen
Maria Wagner, Übelbach, und Gertrude Ganster aus Nestelbach/Graz: Gold für Osterbrot
Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena sowie

Christina und Josef Neuhold aus St. Veit/Südsteiermark: Gold für Osterbrot und Osterpinze
Familie Skoff aus Gamlitz: prämiert für Osterbrot
Familie Wechtitsch-Zuser aus Großklein: prämiert für kreatives Ostergebäck

Gemüse und Fisch gedeihen in Eintracht

Martin Temmel aus Timmersdorf wurde für seine Aquafarm mit einem dritten Platz des Innovationspreises „Vifzack“ ausgezeichnet.

Von Klara Erregger

Fisch und Gemüse gemeinsam anbauen? Nur mithilfe von Wasser? Und das auch noch regional und nachhaltig? Auf den ersten Blick wirft Martin Temmels Aquafarm viele Fragen auf. Wenn man sich mit der Technik hinter dem ausgeklügelten System näher beschäftigt, das der 39-Jährige auf dem stillgelegten Elternhof im Dorfczentrum von Timmersdorf umgesetzt hat, wird aber schnell klar, wie zukunftsweisend diese Art des Landwirtschaftens ist.

Das findet auch die Landwirtschaftskammer Steiermark, die diese Idee mit dem Innovationspreis „Vifzack 2024“ ausgezeichnet hat. Temmel schaffte es mit

5792 Stimmabgaben auf den dritten Platz und erhielt einen Bildungsgutschein des Ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI) Steiermark.

„Die Thematik Fisch hat mich von Kind auf schon interessiert“, erzählt Temmel. Um den alten Bauernhof der Eltern wiederzubeleben, hat sich der 39-Jährige dazu entschieden, den Hof umzubauen und mit der Zucht von Liesingtaler Edelwelsen zu beginnen. Die ausgewachsenen Fische werden alle zwei Wochen ab Hof, aber auch für die gehobene Gastronomie, verkauft.

Dass der Fischkonsum in Österreich zurzeit problematisch ist, sei einer der Hauptgründe für den Fokus auf regionalen und ressourcenschonenden Anbau.



„Wir haben in Österreich eine sehr schlechte Eigenversorgungsrate mit Fisch. Unseren Bedarf decken wir nur mit etwa sieben Prozent. Der Rest ist Importware“, erklärt Temmel und ergänzt: „Deshalb will ich den regionalen Fisch an die Bevölkerung bringen.“

Mit dem sogenannten Aquaponik-Kreislaufsystem sei es möglich, ressourcen- und energiesparend Fische zu züchten und gleichzeitig Gemüse anzu-



So sieht die 200 Quadratmeter große Aquaponik-Anlage aus (i.). Seit 2021 kann man Fisch und Gemüse auf Martin Temmels Aquafarm kaufen

KATHARINA WASSLER (2)



Bei der Preisverleihung des „Vifzack 2024“-Agrarinnovationspreises erlangte Martin Temmel aus Timmersdorf den dritten Platz LK STEIERMARK

bauen – und das ganz ohne Erde oder viel Wasser. Gemüsepflanzen und biologische Filter reinigen dabei das Wasser der Fische und ziehen Nährstoffe heraus.

„Mit dem System hat man einen sehr geringen Strombedarf und einen sehr geringen Wasserbedarf“, betont der 39-Jährige, der 2021 mit dem Verkauf von Fisch und Gemüse begonnen hat und der Bevölkerung diese Thematik nun näherbringen will. Ein weiterer Pluspunkt

sei außerdem, dass dieses System vollkommen ohne Mikroplastik oder dem Einsatz von Antibiotika auskomme.

Um wirklich alles vom Fisch zu verwerten, tüftelt Temmel, der zurzeit noch an zwei Tagen in der Woche an der Musikschule Bruck tiefes Blech unterrichtet, gerade an einem neuen Projekt: Die Reste der Fischverarbeitung sollen zu Hunde- und Katzenfutter verarbeitet werden.



ERNEUTER LANDESSIEG

Williamsnektar mit Siegerqualität

Andrea Gangl aus Haselbach holte erneut den Landessieg bei Fruchtsaftprämierung.

Alljährlich kürt die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten steirischen Fruchtsäfte. Die Obstbäuerin und Saftproduzentin des Jahres 2018 Andrea Gangl wurde erneut für ihren Williamsnektar ausgezeichnet. Das prämierte Produkt darf nun den runden Flaschenaufkleber „Landessieger 2024“ tragen.

Dass sie mit ihrem Williamsnektar die Jury überzeugen konnte und wieder den Landessieg holt – 2017 und 2018 ist ihr das bereits gelungen – hat Gangl nicht erwartet. Aber: „Ich habe schon gedacht, dass wir mit unseren Fruchtsäften vorne mit dabei sind. Mein Mann Gerhard ist ein Spezialist, wenn es darum geht, das Beste aus dem reifen Obst herauszuholen“, sagt Gangl. Groß ist die Freude auch darüber, dass sechs andere eingereichte Produkte ausgezeich-

net wurden: Erdbeer-, Johannisbeer-, Marillen- und Pfirsichnektar jeweils mit Gold, ihr roter Traubensaft und ihr Zwetschkennektar mit Silber.

Und was macht Gangls Fruchtsäfte so besonders? „Wenn man unseren Fruchtsaft probiert, hat man das Gefühl in die frisch geerntete Frucht zu beißen, vor allem beim Williamsnektar“, sagt Gangl. Das Geheimnis ihres Erfolges sei ganz einfach: „Das Wissen um den richtigen Zeitpunkt für die Ernte. Das Obst muss das richtige Fruchtzucker-Säure-Verhältnis haben. Es ist wichtig für die Lagerung und die Aromaentwicklung“, erklärt Gangl. Die Saftproduzentin selbst zählt den Pfirsich- und Johannisnektar sowie Quittensaft zu ihren persönlichen Favoriten.

Insgesamt haben sich 96 bäuerliche Saftproduzenten mit 310 Säften, Nektaren, Sirupen und



Andrea Gangl von Fruchtsäfte Gangl holte sich für ihren Williamsnectar den Landes-sieg KK

Innovativen alkoholfreien Getränken um die 15 Landessiege beworben. Diese wurden von einer 14-köpfigen Jury nach einem sensorischen Test im Knockout-Verfahren ermittelt.

„Die Landesprämierung ist ein Messen der Qualität und Ansporn der Produzenten, die absolute Spitze zu erklimmen und ei-

ne gute Chance, die erstklassigen Säfte ins Rampenlicht zu stellen“, so Georg Thünauer von der Landwirtschaftskammer. So sieht das auch Gangl: „Für uns bäuerliche Betriebe ist das eine gute Möglichkeit, den Kunden aus der Gastronomie unsere Top-Produkte zu präsentieren.“

Ramona Lenz

Prämierte aus dem Bezirk

Biohof Voitlschneider aus Mettersdorf/S. (1 Gold, 1 Silber), **Linde u. Franz Reindl** aus Fehring (8 Gold, 3 Silber), **Fuchs-Visdig KG** aus Köch (1 Silber), **Obstbau Haas** aus Gnas (7 Gold, 2 Silber), **Obstbau Boden** aus St. Peter/O. (1 Gold, 2 Silber), **Obst-**

bau Hartreil aus Riegersburg (4 Gold, 1 Silber), **Obstbau Trummer** aus Gnas (8 Gold, 6 Silber), **Obsthof Stangl**, Edelsbach (3 Gold, 1 Silber), **Schuster's Edelbrände** aus St. Stefan/Rosental (2 Silber), **Semlitsch Naturprodukte** aus Klöch (1 Gold).

BUCH-ST. MAGDALENA

Ostern mit Geschmack feiern

Gold gab es für das Osterbrot von Monika Sommer.

Die besten und schönsten handgemachten Osterpinzen und Osterbrote der Steiermark prüfte wieder die Landwirtschaftskammer Steiermark. Über Gold für ihr Osterbrot und ihre Osterpinze freut diesmal sich Monika Sommer aus Buch-St. Magdalena. Jasmin Maler und Florian Zach aus Mooskirchen und Siegbert und Siegmara Reiß aus Eggersdorf bei



Gold für Monika Sommer LK

STEIERMARK

Graz überzeugten die strenge Experten-Jury mit ihren handgefertigten Ostergebäcken. Sie sind als Landessieger ausgezeichnet worden. „Ganz viele Liebe und Leidenschaft sind dabei ebenso wichtige Zutaten wie Mehl, Milch, Eier, Butter und Co, stammen diese doch ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung“, erklärt die stolze Oststeirerin.

Der Doppelsieg für

Rudolf und Ulrich Gantschnigg vom Obstbau Grillbauer holten als einzige einen Doppel-Landessieg,

NATHALIE POLZ

Schon in den vergangenen Jahren haben sie sich mit ihrer Saftqualität zur Landesspitze hochgearbeitet: Rudolf Gantschnigg und sein Sohn Ulrich vom Obstbau Grillbauer in Voitsberg. Bei der Saft-Landesprämierung 2024 legten sie als Asse ihres Fachgebiets die beste Qualitätsperformance hin und katapultierten sich mit einem Doppel-Landessieg an die absolute Landesspitze.

Qualitätsstreben

„Das bestätigt unser Qualitätsbestreben“, waren Rudolf und Ulrich Gantschnigg hör-



Große Freude bei den Doppellandessiegern für Natursäfte: Rudolf Gantschnigg mit Sohn Ulrich (rechts)

LK Steiermark/Danner

bar freudig überrascht, schon 2021 konnten sie mit einem Dreifachsieg überzeugen und wurden mit dem Titel „Saftproduzenten des Jahres“ ausgezeichnet. Die sensorischen Tests der 14-köpfigen Fachjury bestanden ihre eingereichten Säfte „Apfelsaft|klar“ und

„Apfel-Ribiselsaft“ mit Bravour – das Urteil erfolgte im besonders herausfordernden Knock-out-Verfahren.

Der Stellenwert steigt

Im Trend: gespritzte und gemischte Natursäfte. „Für immer mehr Obstbauern ist

„Grillbauer“

die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, freut sich Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein, die den Ausgezeichneten gratuliert. Das Interesse an diesbezüglichen professionellen Aus- und Weiterbildungen steigt von Jahr zu Jahr. Damit wächst auch die Vielfalt der angebotenen Säfte. Ein besonderer Trend sind vor allem gespritzte Apfel- und Traubensäfte sowie gemischte Apfelsäfte mit Himbeeren, Karotten oder Aroniabeeren sowie Säfte aus alten Apfelsorten.

Je vielfältiger und innovativer das Saftangebot, desto beliebter sind diese bei den Kunden der bäuerlichen Natursäfte. 96 bäuerliche Saft-Hersteller ritterten bei der Landesprämierung Saft, Nektar & Co mit 310 Säften, Nektaren, Sirupen

und innovativen alkoholfreien Getränken um die begehrten zwölf Landessiege. Diese wurden unter dem strengen Auge einer 14-köpfigen Jury nach dem bewährten 20 Punkte-Schema und einem sensorischen Test im Knockout-Verfahren ermittelt.

Ansporn für Produzenten

„Die Landesprämierung ist ein Messen der Qualität und Ansporn der Produzenten, die absolute Spitze zu erklimmen und eine gute Chance, die erstklassigen Säfte ins Rampenlicht zu stellen“, betont Verkostungschef Georg Thünauer von der Landwirtschaftskammer. Erkennbar sind die ausgezeichneten Säfte am runden Flaschen-Aufkleber „Landessieger 2024“. Die Gold-Betriebe führen die Plakette „Gold 2024“, die Silber-Betriebe „Ausgezeichnet 2024“.

Mit Saft der Schilchertraube zum begehrten Landessieg

Bei der Landesprämierung Natursäfte der steirischen Landwirtschaftskammer holte sich der Obst- und Weinbaubetrieb der Familie Kiefer aus Eibiswald einen der 15 begehrten Landessiege für den Bezirk Deutschlandsberg. „Diese Prämierung haben wir für unseren Schilchertraubensaft bekommen, der typisch für die Region ist“, freuen sich Jasmin Holzmann-Kiefer und Louis Kiefer. Mit ihnen freut sich Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein: „Ich gratuliere herzlich. Hier sieht man, dass für immer mehr Obstbauern die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden zu einem wichtigen zusätzlichen Betriebszweig geworden ist.“

Klarer Trend erkennbar

Ein besonderer Trend sind vor allem gespritzte Apfel- und Traubensäfte sowie gemischte Apfelsäfte mit Himbeeren, Karotten oder Aroniabeeren sowie Säfte



Freude bei Jasmin Holzmann-Kiefer und Louis Kiefer aus Eibiswald. Danner

aus alten Apfelsorten. Je vielfältiger und innovativer das Saftangebot, desto beliebter sind diese bei den Kunden. „Säfte sind Natur pur und gesunde Durstlöscher. Steht die Bezeichnung ‚Saft‘ auf dem Etikett, dann ist 100 Prozent Frucht drinnen“, erklärt Verkostungschef Georg Thünauer und betont: „Regionale Säfte sind generell frei von Zuckerzusätzen und frei von zugesetzten Aromastoffen.“

Die zwei Landessieger bringen Frucht ins Glas

Obsthof Stefan Pöschl und Familie Hannelore Wimmer holen Landes-sieg bei Landesprämierung für Natursäfte.

Ein Doppel-Landessieg und weitere 15 Landessiege bei der steirischen Natursäfte-Landesprämierung. Mit der besten Qualitätsperformance überzeugten Rudolf und Ulrich Gantschnigg vom Obstbau Grillbauer in Voitsberg Expertenjury. In der Branche sind sie als Top-Betrieb und perfekte Saftersteller bekannt. Schon in den vergangenen Jahren haben sie sich mit ihrer Saftqualität zur Landesspitze hochgearbeitet: Rudolf Gantschnigg und sein Sohn Ulrich vom Obstbau Grillbauer in Voitsberg.

Der Stellenwert steigt

Bei der Saft-Landesprämierung 2024 legten sie als Asse ihres Fachgebiets die beste Qualitätsperformance hin und katapultierten sich mit einem Doppel-Landessieg an die absolute Landesspitze. „Das bestätigt unser Qualitätsbestreben“, sind Rudolf und Ulrich Gantschnigg sichtbar freudig überrascht, schon 2021 konnten sie mit einem Dreifachsieg überzeugen und wurden mit dem Titel „Saftproduzenten des Jahres“ ausgezeichnet. Die sensorischen Tests der 14-köpfigen Fachjury bestanden ihre eingereichten Säfte „Apfelsaft klar“ und „Apfel-Ribisel-Saft“ mit Bravour – das Urteil erfolgte im besonders herausfordernden Knockout-Verfahren.

St. Marein und Eggersdorf

Jeweils einen Landessieg holten sich der Obsthof Stefan Pöschl aus St. Marein bei Graz mit seinem Apfel-Himbeer-Saft und Familie Hannelore Wimmer vom gleichnamigen Obst-, Beeren- und Gemüseanbau-Betrieb in Eggersdorf mit ihrem Erdbeernektar. Im Trend: gespritzte



Familie Hannelore Wimmer vom gleichnamigen Obst-, Beeren- und Gemüseanbau-Betrieb in Eggersdorf holte Landessieg für ihren Erdbeernektar.



Landessieg für den Obsthof Stefan Pöschl aus Goggltsch in der Gemeinde St. Marein bei Graz für seinen Apfel-Himbeersaft.

Privat (2)

und gemischte Natursäfte. „Für immer mehr Obstbauern ist die Herstellung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, freut sich Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein, die den Ausgezeichneten gratuliert. Das Interesse für diesbezügliche professionelle Aus- und Weiterbildungen steigt von Jahr zu Jahr. Damit wächst auch die Vielfalt der angebotenen Säfte. Ein besonderer Trend sind vor allem gespritzte Apfel- und Traubensäfte sowie gemischte Apfelsäfte mit Himbeeren, Karotten oder Aroniabeeren sowie Säfte aus alten Apfelsorten. Je vielfältiger und innovativer das Saftangebot, desto beliebter sind diese bei den Kunden der bäuerlichen Natursäfte. 96 bäuerliche Saft-Hersteller ritterten bei der Landesprämierung „Saft, Nektar & Co“ mit 310 Säften,

Nektaren, Sirupen und innovativen alkoholfreien Getränken um die begehrten zwölf Landessiege. Diese wurden unter dem strengen Auge einer Jury nach dem bewährten 20-Punkte-Schema und einem sensorischen Test im Knockout-Verfahren ermittelt.

Absolute Spitze

„Die Landesprämierung ist ein Messen der Qualität und Ansporn der Produzenten, die absolute Spitze zu erklimmen, und eine gute Chance, die erstklassigen Säfte ins Rampenlicht zu stellen“, betont Verkostungschef Georg Thünauer von der Landwirtschaftskammer. Erkennbar sind die ausgezeichneten Säfte am runden Flaschen-Aufkleber „Landessieger 2024“. Die Gold-Betriebe führen die Plakette „Gold 2024“, die Silber-Betriebe „Ausgezeichnet 2024“.

Vier Landessieger

Der Bezirk Hartberg-Fürstenfeld stellt vier Landessieger bei der Natursäfte-Landesprämierung 2024.

HARTBERG-FÜRSTENFELD. 96 bäuerliche Saft-Hersteller ritterten bei der Landesprämierung für Saft, Nektar und Co. mit 310 Säften, Nektaren, Sirupen und innovativen alkoholfreien Getränken um die zwölf Landessiege.

Sieger aus dem Bezirk

Mit Franz und Claudia Braunstein aus Fürstenfeld (Apfel-Ingwersaft), Josef und Victoria Singer aus Untertiefenbach (Apfelsaft Kronprinz gespritzt), Julia und Michael Kuchlbauer aus Vorau (Apfelsaft naturtrüb) sowie Christa und Josef Radl aus Hartl (Birnensaft) kommen

vier Landessieger der Natursäfte-Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld. Der Stellenwert der Obstverarbeitung steigt. Im Trend: gespritzte und gemischte Natursäfte. „Für immer mehr Obstbauern ist die Herstel-

„Steht die Bezeichnung Saft auf dem Etikett, dann ist 100 Prozent Frucht drinnen.“

GEORG THÜNAUER

lung von Säften, Mosten oder Edelbränden ein wichtiger zusätzlicher Betriebszweig“, freut sich Landwirtschaftskammer-Vizpräsidentin Maria Pein, die den Ausgezeichneten zur ihren Erfolgen gratulierte. Das Interesse für diesbezügliche professionelle Aus- und Weiterbildungen

steigt von Jahr zu Jahr. Damit wächst auch die Vielfalt der angebotenen Säfte. Ein besonderer Trend sind vor allem gespritzte Apfel- und Traubensäfte sowie gemischte Apfelsäfte mit Himbeeren, Karotten oder Aroniabeeren sowie Säfte aus alten Apfelsorten. Je vielfältiger und innovativer das Saftangebot, desto beliebter sind diese bei den Kunden der bäuerlichen Natursäfte.

14-köpfige Fachjury

Die 310 Säfte, Nektare, Sirupe und innovativen alkoholfreien Getränken wurden unter strengen Augen einer 14-köpfigen Jury nach dem bewährten 20-Punkte-Schema und einem sensorischen Test im Knock-out-Verfahren ermittelt. „Die Landesprämierung ist ein Messen der Qualität und Ansporn der Produzen-

mit Frucht im Glas

ten, die absolute Spitze zu erklimmen, und eine gute Chance, die erstklassigen Säfte ins Rampenlicht zu stellen“, betont Verkostungschef Georg Thünauer von der Landwirtschaftskammer Steiermark. Und weiter: „Jede Prämierung ist ein Wettbewerb der Besten und beflügelt das Qualitätsstreben der Saffhersteller.“ Denn sogar weitere 149 Produkte wurden mit Gold prämiert und 110 Säfte erhielten eine Silberauszeichnung.

100 Prozent Frucht

Wenn Saft draufsteht, ist 100 Prozent Frucht drinnen. „Säfte sind Natur pur und gesunde Durstlöscher. Steht die Bezeichnung Saft auf dem Etikett einer Flasche, dann ist 100 Prozent Frucht drinnen“, erklärt Thünauer. Und weiter: „Regionale Säfte sind ge-



Familie Braunstein aus Fürstenfeld sicherte sich mit dem Apfel-Ingwer-Saft den Sieg bei der steirischen Natursäfte-Prämierung. LK Steiermark/Danner

nerell frei von Zuckerzusätzen und frei von zugesetzten Aromastoffen.“ Erkennbar sind die ausgezeichneten Säfte am runden Flaschen-Aufkleber „Landessieger 2024“. Die Gold-Betriebe führen die Plakette „Gold 2024“, die Silber-Betriebe „Ausgezeichnet 2024“.

BEZIRKSSIEGER

Apfel-Ingwer-Saft: Franz und Claudia Braunstein, Fürstenfeld
Apfelsaft Kronprinz gespritzt: Josef und Victoria Singer, Hartl
Apfelsaft naturtrüb: Julia und Michael Kuchlbauer, Vornau
Birnensaft: Christa und Josef Radl, Hartl

Die Hütters

Die Sieger des Wettbewerbs der Landwirtschaftskammer stehen fest: Es ist die Familie Hütter aus Krusdorf.

„Der Innovationspreis 'Vifzack 2024' zeigt eindrucksvoll, dass steirische Bäuerinnen und Bauern mit viel Mut und voller Elan aus ausgereiften Ideen trendige Leuchtturmprojekte erfolgreich umsetzen und so trittsicher die Zukunft ihrer Höfe gestalten“, so der steirische Landwirtschaftskammer-Präsident **Franz Titschenbacher** zum Wettbewerb der Landwirtschaftskammer.

Die Agrarwirtschaft sei ein „Hort der Innovationen“, denn nur durch innovative Ideen könne man einen landwirtschaftlichen Betrieb zukunftsfit gestalten, sind sich Titschenbacher und seine Vizepräsidentin **Maria Pein** einig.

Das Resultat ist für die Südoststeiermark erfreulich, denn auf Platz eins landete ein regionaler Traditionsbetrieb. Familie Hütter aus Krusdorf bei Straden ist Sieger. Kein Wunder bei dieser innovativen Idee. **Waltraud** und **August Hütter** und ihre Söhne bauen mobile High-Tech-Hühnerställe auf alte Lkw-Anhänger.

Das Tierwohl hat Priorität

Die Großfamilie Hütter ist schon seit vielen Jahren Vorreiter bei der Weidehaltung für Gänse, Enten, Puten und nun auch Mastgeflügel. „Tierwohl ist ein Generationenprojekt, bei uns arbeiten alle Generationen daran mit“, sagen die beiden Söhne **Martin** und **Patrick Hütter**, die mit ihren Partnerinnen am Betrieb mitarbeiten.

Weitere Details zum Projekt: August Hütter erwarb ab 2019 alte Lkw-Sattelanhänger und baute diese mit viel Hirnschmalz und

sind die Vifzacks



LK-Vizepräsidentin Maria Pein (r.) und Oliver Kröpfl (3.v.l.) von den Werbepartnern der Steiermärkischen Sparkasse mit den Hüttern. LK Steiermark/Foto Fischer

technischer Meisterleistung mit seinen Söhnen und einem befreundeten Schlosser um. Dabei wurden Fenster, Silos, Heizung und Einrichtung auf den Anhänger gebaut, Patrick programmierte die automatisierte Fütterung selbst. „Das habe ich mir alles selbst beigebracht. Ich bin da ein bisschen ein Verrückter“,

scherzt der 29-Jährige, der einen mobilen Fahrverkauf aufgezogen hat, damit das Fleisch bis Wiener Neustadt vor die Türe der Kunden geliefert wird.

Mobile Weide-WG

Im Herbst 2022 zog dann die erste Gruppe von 400 Masthühnern in ihre mobile Weide-WG

ein. Sie leben ab dem ersten Tag rund 14 Wochen am und rund um den Lkw-Anhänger-Stall. Damit werden die Weidehühner, die nach drei Wochen groß genug für den ersten Weidegang sind, gut dreimal so alt wie gewöhnliche Masthühner. Sie werden mit 1,8 bis vier Kilogramm auch deutlich schwerer, das Fleisch der Keulen ist dann schon dunkelrot. „Das langsame Wachstum merkt man auch an der höheren Fleischqualität“, ist die Familie überzeugt. Durch die Schlachtung am Hof gibt es keine Transporte während der gesamten Lebenszeit.

Übrigens: Auf Platz zwei des Wettbewerbs landete „Farmfluencerin“ **Melanie Haas**, die via Social Media Bewusstsein für die Landwirtschaft schafft. Rang drei sicherte sich **Martin Temmel** aus Traboch mit seiner Aquafarm und den „Liesingtaler Edelwelsen“.

Auszeichnung für die Ölmühlen

Große Erfolge feierten bei der Kernölprämierung 2024 auch fünf Ölmühlen. „Vier Tage bewerteten rund hundert Profiverkoster die 502 eingereichten Kürbiskernöle mehrfach und anonym auf Herz und Nieren, konkret auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz. Zudem waren die Kernöle im Labor auf dem Prüfstand“, betont Präsident Franz Titschenbacher und gratuliert den Kürbiskernöl-Produzenten. In die Besten-Liste schafften es zum 25-jährigen Prämierungsjubiläum fünf Produzenten – darunter auch die Kreamsner aus Großklein.

Zweimal Gold für das Osterbrot und die Pinze

Erfolg für Monika und Bernhard Sommer bei der steirischen Landesprämierung von Osterpinzen und Osterbrot.

GRAZ/BUCH-ST. MAGDALENA. Gutes Ostergebäck darf bei der traditionellen Osterjause nicht fehlen. Geschmackliche Vielfalt in feinen Nuancen mit regionalen, unverfälschten Zutaten – das ist das große Plus der Backkunst der steirischen Bäuerinnen und Bauern. Bei der Landesprämierung Osterbrot 2023/24 zeigten sie ihr Können, mit ihrer Handwerkskunst und ihren kreativen Ostergebäcken setzen sie einen Gegentrend zum industriellen Einheitsgeschmack. Unter den Besten der Besten waren einmal mehr Mo-



Doppel-Gold für Osterbrot und Osterpinze: Monika und Bernhard Sommer aus Buch-St. Magdalena im Kreis der Gratulanten. LK Steiermark/Franz Suppan

nika und Bernhard Sommer aus Buch-St. Magdalena. Sowohl das Osterbrot als auch die Osterpinze wurden jeweils mit Gold ausgezeichnet.

Geheimnis des Erfolges von Produzenten steirischer Osterpezialitäten: Ganz viel Liebe und Leidenschaft sind ebenso wichtige Zutaten wie Mehl,

Milch, Eier, Butter und Co., die zumeist aus der unmittelbaren Umgebung stammen. Während industriell hergestellte Osterbrote bis zu 30 Zutaten haben, darunter Konservierungsstoffe und Geschmacksverbesserer, bereiten Bäuerinnen diese aus sechs bis acht naturbelassenen Zutaten aus der Region zu.

Landesprämierung Ostergebäck

WOCHE



Susi Weber aus St. Stefan ob Stainz (Mitte) erhielt Gold für ihr Osterbrot mit und ohne Rosinen.

LK Steiermark/Franz Suppan

Susi Weber bäckt das beste Osterbrot

Ostern kann kommen: Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat die besten Osterpinzen und Osterbrote des Landes gekürt. Dabei hat Susi Weber aus St. Stefan ob Stainz zwei Goldene für ihr Osterbrot mit und ohne Rosinen in unseren Bezirk gebracht.

Schließlich ist das saftige Osterbrot, auch Weihbrot genannt, nicht mehr von einer Osterjause wegzudenken.



Online Medien

Online Medien

Landesprämierung Ostergebäck:

- Mein Bezirk, 15. März: [zum Beitrag](#)
- Kleine Zeitung, 15. März: [zum Beitrag](#)
- Klipp Magazin, 18. März: [zum Beitrag](#)

Weltwassertag

- Mein Bezirk, 21. März: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

2 Tage · 🌐



WOW GS DER BESTE ist seit Jahren der beste Vererber in der internationalen Fleckviehzucht. Er überzeugt weltweit Züchter:innen und Expert:innen mit seiner Vererbungsstärke im Bereich Euterqualität. 🐄

Er stammt aus der aufstrebenden Zuchtstätte @Kaufmann-Ferstl im steirischen Trofaiach. Seine tausende Töchter überzeugen mit sehr guter Milchleistung bei gleichzeitig positiver Inhaltsstoffvererbung. Die rahmigen, lang ausgelegten Kühe ziehen mit ihren außergewöhnlichen Eutereigenschaften die Blicke auf sich. Mit einem tausendfach geprüften Euterzuchtwert von 132! Punkten kann GS DER BESTE die Euterqualität weltweit hochpositiv beeinflussen und ist befähigt, das Prädikat „Kuhmacher“ zu tragen. 🤔

👉 Weitere Informationen finden Sie unter: <https://bit.ly/GS-Der-Beste>



Beitragsimpressionen ⓘ

4.003

Beitragsreichweite ⓘ

3.795

Interaktionen ⓘ

184

👍 39

3 Kommentare 3 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

Wusstet ihr denn schon, dass es Hühner und Wachteln gibt, die bunte Eier legen?👀

Die Eier vom Sepphof haben es in sich – von grün über blau bis hin zu rot - die bunten Eier sind ein echter Hingucker! 🥚

Vor zwei Jahren begannen Susanne Rauch und Anton Uller, die den Sepphof im Nebenerwerb bewirtschaften, bewusst mit der Züchtung und Kreuzung bestimmter Hühnerrassen. Die bunten Eier werden in 1-Kilo-Boxen ab Hof und in regionalen Kaufhäusern vermarktet. Mit steigender Nachfrage wollen die beiden von 100 auf 300 eigengezüchtete Legehennen aufstocken. So kann ein Osterfest auch ohne langem Eierfärben zu einem kunterbunten Fest werden. 🥰



Beitragsimpressionen ⓘ

1.797

Beitragsreichweite ⓘ

1.777

Interaktionen ⓘ

288

👍❤️👏 30

3 Kommentare 9 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



GS DER BESTE - Der Kuhmacher in der internationalen Fleckviehzucht



steirische_landwirtschaft WOW GS DER BESTE ist seit Jahren der beste Vererber in der internationalen Fleckviehzucht. Er überzeugt weltweit Züchter:innen und Expert:innen mit seiner Vererbungsstärke im Bereich Euterqualität. 🐄

Er stammt aus der aufstrebenden Zuchtstätte Kaufmann-Ferstl im steirischen Trofaiach. Seine tausende Töchter überzeugen mit sehr guter Milchleistung bei gleichzeitig positiver Inhaltsstoffvererbung. Die rahmigen, lang ausgelegten Kühe ziehen mit ihren außergewöhnlichen Eutereigenschaften die Blicke auf sich. Mit einem tausendfach geprüften Euterzuchtwert von 132! Punkten kann GS DER BESTE die Euterqualität weltweit hochpositiv beeinflussen und ist befähigt, das Prädikat „Kuhmacher“ zu tragen. 🤔

👉 Weitere Informationen finden Sie unter: Link in der Bio

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



Gefällt siffertjosef und 89 weitere Personen

Vor 2 Tagen

Reichweite ⓘ

1.256

Erreichte Konten

672

Follower •



584

• Nicht-Follower