

# GENUSS *auf steirisch*

## Wo der Honig fließt

Was Steirer-Bienen zu Spitzenleistungen beflügelt und wer den besten Honig des Landes macht.

Seiten 10/11



FOTO FISCHER



VALERIE MALTSEVA

### VON DER NATUR GEMACHT

Christian Strohmaier gibt Einblick in den Bioweinbau und erklärt, warum Bio Investition in die Zukunft ist. **Seite 5**



KRISTOFERITSCH

### KERNÖL - PARFUM FÜR DIE KÜCHE

Was in steirischem Kürbiskernöl steckt und warum das grüne Gold und die Käferbohne sich so mögen. **Seiten 4/6/7**



AGRARFOTO.COM

### CHRISTBAUM AUS DER KINDERSTUBE

Geheimnis hinter der hohen Qualität: steirische Christbäume werden wie Kinder großgezogen. **Seite 12**

EDITORIAL

Verwenden statt verschwenden



**Franz Titschenbacher**  
Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer MELBINGER

Die Zeit rund um Weihnachten und Neujahr wird gerne zum Nachdenken und Reflektieren genutzt. Kommt man dabei auf unser Essverhalten, macht das mehr als betroffen. Lebensmittel im Wert von 800 Euro landen jährlich pro Haushalt in der besonders teuren Restmüll-Tonne. Damit wird nicht nur Essbares verschwendet, es werden auch die Arbeit und der Einsatz der Produzenten in den Müll geworfen. Da braucht es dringend eine Trendumkehr! Und dahingehend ist jeder einzelne gefordert. Das Motto „weniger ist mehr“ sollte da gleich einmal unser Einkaufsverhalten bestimmen – vor allem wenn man bedenkt, dass jeder dritte Euro in große Aktions-Mengen fließt. Die nachhaltige Alternative zu viel und billig: direkt beim Bauern kaufen! Da kann man seine Mengen gut portionieren, die Waren sind immer frisch, saisonal und man weiß, woher sie kommen. Der Einkauf beim Direktvermarkter ist zudem ein wertvoller Beitrag zum Klimaschutz, weil lange Transportwege erspart bleiben. Übrigens auch dann, wenn man statt zu ausländischem zu regionalem Superfood greift. Die Steiermark ist da reich an hochwertige Alternativen – vom Apfel bis zu Quinoa. Außerdem: mit gutem Gewissen gekauft, schmeckt's gleich noch viel besser.



JUNGWIRTH

Weihnachtseinkauf bei steirischen Bäuerinnen und Bauern fördert die Regionen, ist klimafreundlich und ein absoluter Genuss

**E**in anhaltender Trend: Den Liebsten zu Weihnachten regionale Köstlichkeiten der steirischen Bäuerinnen und Bauern

unter den Baum legen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Man weiß, woher die Produkte kommen, kennt den Landwirt im besten Fall sogar persönlich, man kann sich auf geprüfte

Das Christkind kauft beim Bauern

hochwertige Qualität verlassen. Außerdem ist der Einkauf beim Direktvermarkter klimafreundlich und eine wertvolle Investition in die Region. Und übrigens auch in die eigene Gesundheit, be-

ziehungsweise in jene seiner Liebsten. Denn es ist erwiesen, dass eine gesunde Ernährung, mit frischen, regionalen Lebensmitteln, ein wertvoller Beitrag zu einem gesunden, langen Leben

ist. Viele gute Gründe also für's Christkind zum Bauern oder zur Bäuerin ums Eck zu gehen.



„Nur dank der Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten kommt was Gutes auf den Teller.“

**Gerhard Fuchs**  
Vier-Hauben-Koch



„Hochwertige, regionale und saisonale Lebensmittel sind Basis für gesundes Leben.“

**Sandra Holasek**  
Ernährungswissenschaftlerin

HEIMISCHE SCHMANKERLN

**Fröhlich-Reis**  
Vom Acker bis auf den Teller zu hundert Prozent steirisch – SO-Fröhlich-Reis ist damit das ideale Geschenk für alle, die beim Schenken auf hochwertige Produkte aus der Region setzen. Und mit einem Reis ist man zudem auch auf der ganz originellen Seite. Ewald Fröhlich bietet eine ganze Palette an



Variationen an – dazu auch Reisgrieß, Reismehl, Reismehl, Reismehl oder Reiswhiskey. **so-froehlich.at**

Steirische



Gaumenfreuden



**Schoko-Genuss.**  
Kein Weihnachten ohne Schokolade. Bei Felber in Birkfeld schmeckt sie nicht nur himmlisch, da werden die Tafeln auf Wunsch auch ganz individuell gestaltet. Genuss pur kann man auch bei einem Frühstück in der Felber Sinnstifterei in Gleisdorf und Birkfeld erleben – bei hausgemachtem Roggenbrot, Gebäck, Torten und köstlichen Törtchen aus der hauseigenen Konditorei. **felber-schokoladen.at**

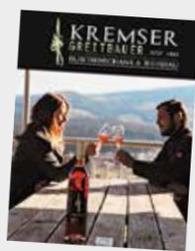


**Die große steirische Christkindlbox**  
Genüsse rund um das steirische Kürbiskernöl sind immer willkommen. In der Genuss- und Erlebniswelt Farmer-Rabensteiner in Bad Gams kann man sich da mit Kürbiskernöl, Knabberkernen oder Kürbiskernpesto ein individuelles Paket zusammenstellen lassen. Gut zum Kürbiskernöl macht sich da natürlich ein Essig – da stehen gleich 80 verschiedene Sorten zur Auswahl. **kuebiskernoel.at**

**Fisch und Wein.**  
Ob für den Festtagsschmaus zuhause oder als Geschenk unterm Christbaum – Jobi Fischgenuss verzaubert. Im Rahmen der Weihnachtsaktion gibt es ein gesamtes Paket mit zwei geräucherten Jobi-Fischfilets, einem Glas Jobi-Räucherfischaufstrich, einer Tafel Schokolade und einer Flasche Wein um nur 23,90 Euro. Gleich bestellen! **www.jobi-fischgenuss.at**



**Edle Weine.**  
Gilt es zu Weihnachten Weinliebhaber zu überraschen? Dann auf zu Kremser in Ligist – dort warten edle Tropfen. Auch eine Geschenkidee: Gutschein für einen Buschenschankbesuch – Blick über die Weingärten inklusive. **kremser-wein.at**



REGIONALE ENTDECKUNGSREISE



**Nimm das Beste**  
Fleisch, Käse, Gemüse, Obst, Wein, usw. – die steirischen Direktvermarkter tischen das Beste auf, das ihre Region hergibt. **gutesvombauernhof.at**



**Kochkunst schenken**  
Schöne, originelle Geschenkalternative: ein Kochkurs in einer Frische-Kochschule in Graz, Leoben oder Feldbach. **gscheitessen.at**

REGIONALE ENTDECKUNGSREISE



**Lasst die Korke knallen**  
Damit die Festtage zu einem prickelnden Erlebnis werden: Gelben Muskateller Sekt von Leitner servieren – das herrliche Fruchtspiel nach Holunder und Melisse wird begeistern. **leitnerhof.at**

HEIMISCHE SCHMANKERLN

**Kulinarische Fundgrube für das Christkind**  
Ein Weihnachtseinkauf bei Jaga's Steirerei Neuhold in Leitersdorf bei St. Nikolai ob Draßling ist eine Reise in ein regionales kulinarisches Schlaraffenland. Den Schwerpunkt legt Familie Neuhold auf hochwertiges Schweinefleisch – es gibt den perfekten Weihnachtsbraten, hochwertiges Frischfleisch z.B. für Fondue, Aufschnittplatten und Brötchen für Silvester, fertige Suppen im Glas, uvm. In der hofeigenen Bäckerei werden zehn verschiedene Brotsorten erzeugt. Jetzt gibt es auch Weihnachtsbäckerei und Apfelbrot, das hat heuer bei der Prämierung der

Landwirtschaftskammer Gold geholt. Auszeichnungen gibt es für die Neuholds übrigens in Serie. Kürzlich holten sie den AMA-Lukullus für den besten AMA-Genussregion-Direktvermarkter. Jaga's Steirerei gibt es mit einem Geschäft in Heiligenkreuz/Waasen, einem Verkaufsstand im Murpark und sechs Verkaufsbussen, die durch die Steiermark touren. Seit 2020 haben die Neuholds einen emissionsarmen Tierwohlstall. **steirerei.st**



Bei Neuhold gibt es einen hochmodernen Tierwohlstall

Josef und Christina Neuhold erhielten kürzlich den AMA-Lukullus

KRISTOFERITSCH



Die ausgewählten regionalen Köstlichkeiten werden bei Steirerkraft liebevoll verpackt

ESTYRIA (2)

# Ein Genusspaket zum Fest der Liebe

Weihnachten ganz nach Geschmack: Regionale Köstlichkeiten von Geschenkespezialist Steirerkraft sind Präsente mit Mehrwert.

Was wäre Weihnachten ohne duftende Kekse, ohne gemütliche Adventjause, ohne Festtagschmaus? Es ist die Zeit im Jahr, in der Genuss groß geschrieben wird. Kulinarische Überraschungen, Mitbringsel und Präsente rund ums Weihnachtsfest sind immer eine gute Idee. Kürbiskerne, Käferbohnen, Apfelchips, Polenta und Popcornmais: Die g'schmackige Steirerkraft-Familie ist groß und eignet sich hervorragend als kleine Aufmerksamkeit für Freunde oder Nachbarn, als Geschenkbox für die Familie

oder die gesamte Belegschaft eines Unternehmens – ob sorgfältig vom Steirerkraft-Team vorausgewählt oder selbst ausgesucht und gestaltet. Wer eine besondere persönliche Note sucht, kann ein individuelles Flaschenetikett erstellen.

**Regionale Qualität.** Online gibt es viele Wahlmöglichkeiten, alle Bestellungen werden von Hand zusammengestellt und versendet. Die ganze Palette findet sich natürlich auch in der Kernothek bei Gleisdorf. Ein Besuch wird zum stimmungsvollen vorweihnachtli-

chen Erlebnis: Die Naturprodukte aus dem Hause Steirerkraft können vor Ort verkostet werden, das Kürbiskernöl darf selbst frisch vom Tank gezapft werden. In der Unverpackt-Ecke lässt sich besonders umweltbewusst aus den regionalen Köstlichkeiten wählen.

**Liebevoll verpackt.** Die Expertinnen in der Kernothek sind als Helferlein des Christkinds unermüdet im Einsatz: Sie beraten zur Vielfalt an Bohnen, Kürbiskernen und Co., führen durch die Ölmühle oder verpacken liebevoll jedes Geschenkpaket.

## KÜRBISKERN- UND APFEL-WINDRINGE

Klassiker und Kindheitserinnerung: Steirerkraft Rezepte Rockerin Julia Knittelfelder macht Gusto auf Windringe.

### Zutaten:

250 g Staubzucker, 6 Eiklar (je Eiklar ca. 30 g), 1 Prise Salz, 1 TL Zitronensaft, Steirerkraft Apfelchips, Steirerkraft Kürbiskerne, gehackt

### Zubereitung:

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Backrohr auf 80 °C Heißluft vorheizen. Staubzucker fein sieben. Eiweiß mit Zitronensaft und Salz aufschlagen, gesiebten Staubzucker nach und nach hinzufügen.

Aufschlagen, bis der Eischnee glänzt und Spitzen stehen bleiben. Eischnee in einen Spritzbeutel füllen. Ringe auf das Backblech dressieren. Mit gehackten Kürbiskernen und Apfelchips bestreuen.

Bleche für eine Stunde in den Backofen schieben. Nach 60 Minuten einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Gebäck weitere zwei Stunden trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Windringe mit einem Band fixieren – und ab auf den Christbaum.

Steirerkraft wünscht frohe und genussvolle Weihnachten!



Video zum Nachbacken

## GESCHENKESPEZIALIST STEIRERKRAFT

**Steirerkraft macht regionale Präsente zu etwas Besonderem:** Verpackungen schon ab einem Stück individuell gestalten, Einzelstück-Versand auch für große Geschäftskunden und ein speziell nach Kundenwünschen ausgewählter und liebevoll verpackter Inhalt. Bestellungen, die bis 22. 12. 2023 um 7 Uhr eintreffen, werden noch am 22. 12. versandt. Angebot im ganzen Dezember: **-30 % auf schokolierte Kürbiskerne aus dem Selection-Sortiment.** Infos in der Kernothek (Tel. 03178/2525270) und unter [www.steirerkraft.com](http://www.steirerkraft.com)



# Bio: Aus Verantwortung für die nächste Generation



**Bio erkennt man am EU-Bio-Logo (oben) – Blatt aus zwölf Sternen auf meist grünem Grund.**

**Christian Strohmaier (l.) ist Bioweinbauer aus tiefster Überzeugung und aus Verantwortung für die Zukunft.**

**Unten: Dieser QR-Code führt zu einem köstlichen Bio-Glühwein-Rezept.**

STROHMAIER



Investieren wir in Bio, investieren wir in unsere Zukunft. Denn Biobäuerinnen und Biobauern schauen auf das Ganze und denken an morgen“, bricht Thomas Gschier, Obmann von Bio Ernte Steiermark, eine Lanze für die rund 4.300 weiß-grünen Biolandwirte.

Einer von ihnen ist Christian Strohmaier, der sich ganz dem Bioweinbau verschrieben hat: „Für mich wird von Tag zu Tag klarer, dass meine Arbeit nur in diese Richtung weitergehen kann.“ Bereits seit 2006 ist der Biohof Herrgott in St. Stefan ob Stainz biozertifiziert – ganz nach dem Credo: „Wir sind nicht die Erben unserer Väter, sondern die Pächter unserer Söhne! Wir haben eine enorme Verantwortung für die nächste Generation. Deshalb kann und will ich nicht anders arbeiten, als mit Respekt vor und im Einklang mit der Natur.“

In der Praxis heißt das beispielsweise Kreislaufwirtschaft, Biodiversität, Begrünungsmanagement oder Naturdünger. „Wir achten auf blumenreiche Weingärten, um die Insektenpopulation zu erhöhen und ein natürliches Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen zu schaffen. So müssen wir nicht mit chemischen Mitteln eingreifen.“ Als Mäher setzt Strohmaier auch Schafe ein. Der Vorteil: „Sie fressen den unteren Bewuchs ab, zertreten die Wühlmausgänge und sorgen für einen hervorragenden Dünger. Damit

kann ich den Einsatz von Fremddünger drastisch reduzieren.“ Auch wenn es um klassische Herausforderungen wie den Pilzbefall geht, hat Strohmaier natürliche Alternativen parat: „Allen voran sorgen wir vor. Je vitaler und kräftiger die Pflanzen, umso seltener werden sie krank. Dafür sind gesunde Böden wichtig. Nur aus einem gesunden, nährreichen Boden kann eine gesunde, robuste Pflanze wachsen. Kommt es dennoch zum Befall, wird mit natürlichen Pflanzenschutzmitteln gearbeitet.“ Strohmaier setzt zudem auf Piwis, das sind besonders widerstandsfähige, krankheitsresistente Züchtungen. Mit dem Vorteil: „Dort wo ich pflanzenschutztechnisch sonst rund zwölf Durchfahrten brauche, komme ich bei einer Piwi-Anlage mit zwei Durchfahrten aus. Das heißt weniger schweres Gerät, weniger Bodenverdichtung und damit wiederum gesünderer Boden“, gibt Strohmaier Einblick. Die Zukunft lässt übrigens auf noch schonendere Methoden hoffen, etwa Aufbringung von Pflanzenschutz mit selbstfahrenden Drohen.

**Auch** im Keller arbeitet vorwiegend die Natur. Motto: „Weniger ist mehr! Da braucht es oft viel Geduld und Ruhe, um nicht einzugreifen“, erzählt Strohmaier. Sein Lohn dafür ist ein Endprodukt von höchster individueller Ausprägung: „In unserem Biowein stecken unser Boden, unsere Region und unser Wirken. Das macht ihn einzigartig.“

## SECHS GUTE GRÜNDE FÜR BIO - BIO-BETRIEBE UND IHR ANGEBOT FINDET MAN AUF WWW.BIOMAP.AT

**1 Bio liefert höchste Qualität.** Nicht zuletzt deshalb bekennen sich auch Spitzenköche immer öfter zu Bio-Lebensmitteln.

**2 Bio heißt Gentechnikverbot.** Sowohl Saatgut als auch Futtermittel und Verarbeitungshilfsstoffe sind absolut frei von Gentechnik.

**3 Bio ist tiergerecht.** Futter kommt überwiegend vom eigenen Hof, die Tiere werden ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend mit viel Bewegungsfreiheit, Sozialkontakten, Weide oder Auslauf und auf Liegeflächen aus Stroh gehalten.

**4 Bio ist Umweltschutz.** Biologisch wirtschaften bedeutet, Artenvielfalt fördern, Grundwasser und Boden schonen und aktiven Klimaschutz betreiben.

**5 Bio hält Boden gesund.** Düngung mit Kompost oder Mist schonen den Boden, baut Humus auf

und garantiert langfristig die Fruchtbarkeit der Äcker und Wiesen.

**6 Bio wird streng kontrolliert.** Bio-Produkte werden durch Behörden und Kontrollstellen streng kontrolliert – vom Bauernhof bis ins Lebensmittelregal. Wo Bio draufsteht, ist also garantiert Bio drin.

# Kernöl & Käferbohne: Zwei ziemlich beste Freunde!

Sie sind mittlerweile ursteirisches Kulturgut: das Kernöl und die Käferbohne. Jedes Produkt für sich ist ein Genuss voll gesunder Inhaltsstoffe. In Kombination sorgen sie für eine Geschmacksexplosion am Gaumen – und tun dem Körper viel Gutes. Nicht zuletzt das hat diese beiden Produkte in jüngster Zeit auch zu Stars in der Gourmet-Küche gemacht. Zudem beflügelt ihre vielfältige Verwendbarkeit die Spitzenköche, die von Suppen bis zum Dessert mit Käferbohnen und Kernöl kreative kulinarische Kreationen schaffen.

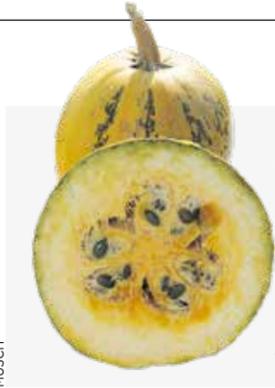
Die Käferbohnen bekommen aber auch als hochwertige Eiweißquelle eine immer größere Bedeutung. „Sie enthalten rund 22 Prozent Eiweiß, bis zu 57 Prozent Kohlenhydrate, aber nur 1,6 Prozent Fett. Mit nur einer Portion Käferbohnen kann man die Hälfte des Tagesbedarfs an Kalium und Eisen und knapp 35 Prozent an Magnesium abdecken“, gibt Sandra Holasek, Leiterin der Forschungseinheit „Nutrition and Metabolism“ an der Med

Uni Graz Einblick in dieses wertvolle Lebensmittel. Das ist übrigens auch reich an sogenannten Saponinen, die als krebshemmend, antimikrobiell und cholesterinsenkend beschrieben werden.

Steirisches Kürbiskernöl liefert dazu gesunde einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren sowie eine große Portion Vitamine – allen voran Vitamin E. Voraussetzung für guten Geschmack und gesundheitlichen Wert ist natürlich beste steirische Qualität.



KRISTOFERITSCH



MUSCH

**DANKE CHRISTOPH KOLUMBUS**  
**Unser Kürbis ist ein Mexikaner.**  
 Die ersten Funde des gewöhnlichen Kürbis (cucurbita pepo) gehen auf 10.700 bis 9.200 vor Christi zurück und stammen aus Mexiko. Mit der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus kam der Kürbis Ende des 15. Jahrhunderts nach Europa.

„Leuchtender Juwel“ oder „Parfum für die Küche“ – so schwärmerisch beschreiben Experten steirisches Kürbiskernöl. Klar, es kommt ja nur geprüfte Topqualität in die Flasche.

**KÄFERBOHNENPUDDING MIT KÜRBISKERNÖL**

**Zutaten für vier bis sechs Personen.** Teig: 60 g zimmerwarme Butter, 30 g steirisches Kürbiskernöl, 4 Dotter, 40 g geschmolzene Schokolade, 80 g geriebene Walnüsse, 80 g steirische Käferbohnen (gekocht und passiert), 4 Eiklar, 80 g Kristallzucker, Butter und Semmelbrösel für die Formchen, heißes Wasser für das Backblech. Brombeerschaum: 1/4 l Schlagobers, 4–6 EL Brombeerpüree, Staubzucker nach Geschmack, Vanilleschote. Schokosoße: 1/8 l Schlagobers, 120 g dunkle Schokolade, Rum nach Belieben.  
**Zubereitung:** Backformen mit Butter austreichen, mit Semmelbrösel austreuen. Backrohr auf 200 Grad vorheizen. 2 Eiklar zu Schnee aufschlagen, Kristallzucker einrieseln lassen. Butter cremig rühren, Dotter, Kürbiskernöl und geschmolzene Schokolade unterrühren. Walnüsse und Käferbohnen unterrühren, dann den Eischnee unterheben. Formen zu drei Viertel mit Masse anfüllen, auf ein tiefes Backblech stellen, heißes Wasser auf das Blech gießen und den Käferbohnenpudding ca. 30 Minuten backen. Leicht überkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und anrichten.  
**Brombeerschaum:** Schlagobers steif aufschlagen, Brombeerpüree und etwas Mark einer Vanilleschote unterrühren, nach Geschmack süßen. Masse in einen Spritzsack füllen.  
**Schokosoße:** Schlagobers in einem Topf erwärmen, Schokolade darin schmelzen und glatrühren. Mit etwas Rum verfeinern.  
 Brombeerschaum auf die Teller mit dem Pudding dressieren, mit Minze garnieren, mit Schokosoße übergießen und genießen.



**DANKE MUTATION**  
**Entdeckung steirischer Bauern.**  
 Vor rund 100 Jahren entdeckten steirische Landwirte den weichschaligen Mutanten. In der Folge wurde der schalenlose Kürbiskern – Cucurbita pepo varianta Styriaca – ausschließlich in der Steiermark kultiviert.



**DANKE SONNE**  
**Kernölklecks auf der Kleidung?** Ab damit in die Sonne! UV-Licht bleicht den grünen Fleck aus. Aber: Kernöl nie in der Sonne servieren, es wird rasch bitter. Kernöl immer dunkel lagern und die geöffnete Flasche rasch verbrauchen.



# Steirisches Kürbiskernöl: Parfum für die Küche

Die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. hat die steirischen Kernölkampions 2023 sowie die besten Ölmöhlen des Landes ausgezeichnet (siehe rechts!). Bevor die Bauern diese Prämierungen entgegennehmen dürfen, wird ihr Kürbiskernöl jedoch auf Herz und Nieren geprüft. „Dieses Jahr wurden 507 Kürbiskernöle eingereicht. Sie wurden vier Tage lang von 80 geschulten Verkosterrinnen und Verkostern nach exakt festgelegten Qualitätskriterien bewertet“, gibt Verkostleiter Siegfried Wagner Einblick. In seinem Institut in Lebring wurde die Verkostung und Prüfung übrigens durchgeführt. Er erklärt, was ein steirisches Top-Kürbiskernöl ausmacht.

Steirisches Kernöl zeigt neben dem Grün jedoch auch einen Rotton.

**Frische** und Reintönigkeit. Transparent, klar, reintonig – eine solche elegante Note zeigt, dass bei der Herstellung sauber gearbeitet wurde.

**Röstnoten.** Sie entstehen durch ein traditionelles geschütztes Verfahren. Schonende Röstung sorgt für ein einzigartig intensives Aroma nach Walnuss, Brot, Vanille oder auch Kakao. Schmeckt das Kernöl jedoch bitter, kratzig und verbrannt, fällt es bei der Prüfung durch. Garantie für Topqualität ist die Banderole (siehe unten!)



beitet wurden. Steirisches Kernöl zeigt neben dem Grün jedoch auch einen Rotton.

**Verkostleiter Siegfried Wagner**  
 KRISTOFERITSCH



**KERNÖL-CHAMPIONS 2023**

- Kürbiskernöl-Champions Christine und Robert **Faßwald**, St. Peter am Ottersbach | Vize-Champions Marlies und Reinhard **Walter**, St. Stefan i. Rosental | Vize-Champions Natascha und Josef **Kowald**, Neudorf ob Wildon | Norbert **Brauchart**, St. Peter im Sulmtal | Peter **Moser**, EMK Handel, Eibiswald | Franz **Götz**, St. Veit in der Südsteiermark | Hannes **Gründl**, Gabersdorf | Erwin **Haidwagner**, Hartberg | Hans-Peter **Hohl**, St. Ulrich am Waasen | Andrea und Karl **Koch**, St. Martin im Sulmtal | Simon **Kröll**, Studenzen | Wolfgang **Lorenz**, St. Martin im Sulmtal | Manfred **Reissner**, Dobl | Johann **Schelch**, Dobl | Alexander **Schöllnast**, Söchau | Angelika und Martin **Spirk**, Königsdorf | Franz **Tropper**, St. Veit in der Südsteiermark | Werner **Wonisch**, Straden | Johannes **Zach**, Fehring | Eva Maria **Zwanzger**, Voitsberg

**MÜHLEN-CHAMPIONS 2023**

- Ölmühle **Höfler**, Kaindorf bei Hartberg | Ölmühle **Auer**, Großsteinbach | Ölmühle **Schmuck**, Deutschlandsberg

Das g.U.-Siegel garantiert, dass Steirische Käferbohne drin ist, wo Steirische Käferbohne drauf steht.

Wissenswertes und Rezepte finden Sie unter:

[www.steirische-kaeferbohne.at](http://www.steirische-kaeferbohne.at)  
[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)  
[www.svgg.at](http://www.svgg.at)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft | **WIR leben Land** | Gemeinsame Agrarpolitik Österreich | | Kofinanziert von der Europäischen Union

Die Banderole sichert das Original

**WAS IST STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.?**

**Sicherheit für die Konsumenten**  
 Die Banderole mit fortlaufender Kontrollnummer **2** sichert ein kontrolliertes echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. **1** Die EU hat steirischen Kernölproduzenten 1996 die Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zuerkannt.



**AUF STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A. VERTRAUEN**

**Garantiert heimisch.**  
 In Flaschen, welche die weißgrüne Banderole Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. tragen, ist garantiert heimisches Kürbiskernöl drinnen. Das wird durch ein strenges Kontrollsystem sichergestellt.

**Hundertprozentig rein.**  
 Steirisches Kernöl g.g.A. ist reines Kernöl aus heimischen Kernen. Sie stammen aus definierten Anbaugebieten und dürfen auch nur in steirischen und burgenländischen Ölmöhlen gepresst werden.

# Es gibt viele gute Gründe, in einen **Steirer-Apfel** zu beißen

Wozu in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt. Ein Motto, das beim Griff zum Obst wohl viele Steirerinnen und Steirer beherzigen. Denn der steirische Apfel ist wieder in aller Munde - im Schnitt werden im Jahr 19 Kilo pro Kopf und Nase verzehrt. Und da ist es vor allem die Jugend, die gerne in einen steirischen Apfel beißt.

**Die Zeiten**, wo es trendig war, den Obstgenuss mit exotischen Produkten aus dem Ausland zu stillen, scheinen vorbei. Wohl auch nicht zuletzt deshalb, weil gerade bei den jungen Menschen das Bewusstsein für regionale Lebensmittel der heimischen Bäuerinnen und Bauern, die für Frische, Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit stehen, besonders ausgeprägt ist.

**Immerhin** legt ein steirischer Apfel, vom Baum bis zum Mund,

nur rund 150 Kilometer zurück, während es ein importierter oft auf Wegstrecken von bis zu 19.000 Kilometer bringt. Ein ökologischer Fußabdruck, den sich unsere Erde nicht mehr leisten sollte. Diese Verantwortung beim Einkauf ist auch der Schuljugend absolut bewusst, wie sich etwa am „Tag des Apfels“, am 9. November, in der HLW-Schrödinger in Graz gezeigt hat. Beim informativen Zusammentreffen und nachhaltigen Austausch zwischen steirischen Obstbauern sowie Schülerinnen und Schülern kristallisierte sich übrigens die Sorte Gala als eindeutiger Jausenstar heraus.

Für Herbert Muster, Obstbaureferent der steirischen Landwirtschaftskammer, eine überaus erfreuliche Entwicklung. Denn: „Wer einen steirischen Apfel kauft und genießt, stärkt seinen Körper und auch die Region.“

**Durch** die vielen Sonnenstunden und den goldenen Herbst sind die steirischen Äpfel heuer ganz besonders süß und saftig geworden. Jedoch haben die steirischen Obstbauern aufgrund der von Klimawandel bedingten Wetterkapriolen insgesamt eine um 40 Prozent geringere Ernte eingefahren - rund 111.000 Tonnen wurden von den rund 1030 steirischen Apfelbetrieben geerntet.

## DIE STEIRISCHEN TOP-FÜNF

Die Steiermark ist Österreichs Apfeland Nr. 1 - mit 70 Prozent der bundesweiten Anbaufläche.

„An apple a day ...“ sollte aus gesundheitlicher Sicht zwar die Devise sein, aber immerhin bringen wir es im Jahr zu mindestens auf rund 114 Stück pro Kopf und Nase. Und das sind die Top-Fünf der steirischen Apfellebhaber.

**Gala**  
Liebling der Jugend und mit 30 Prozent vom Gesamtanbau die häufigste Sorte in der Steiermark.



**Golden Delicious**  
Jeder vierte Apfel, der in der Steiermark angebaut wird, ist ein fein säuerlicher Golden Delicious.



**Elstar**  
Die würzige Sorte findet sich auf Obstplantagen seltener - aber sehr oft im Einkaufswagen.



**Kronprinz Rudolf**  
Saftiger steirischer Klassiker, der direkt gegessen genau so gut schmeckt wie zu köstlichen Apfelspeisen verarbeitet.



**Evelina**  
Rote Backe mit feinen gelben Sprengeln, süß und aromatisch - unwiderstehlich und einfach zum Reinbeißen.



**Apfelkönigin Ulrike I. repräsentiert die Steirer-Äpfel im In- und Ausland**

# Soft, Most, Edelbrand - die Überflieger

Steirische Obstveredler lassen seit einigen Jahren ganz groß aufhorchen. Manch einer entwickelte sich gar zum Überflieger.

Die steirischen Obstveredler haben den heimischen Getränkemarkt revolutioniert! Wer hätte sich noch vor fünf Jahren gedacht, zu einem feinen Abendessen einmal ein Glaserl Most zu trinken - stilvoll im edlen Glas serviert? Oder bei der Silvesterparty die Mostkorken knallen zu lassen? Und die Natursäfte haben sich am alkoholfreien Sektor mittlerweile zu wahren Kultgetränken entwickelt. Zu verdanken ist diese fulminante Entwicklung, die weder nationale noch internationale Vergleiche zu scheuen braucht, dem unvergleichlichen Qualitätsfanatismus der steirischen Obstveredler.

**Aus der großen Bandbreite** an Spitzenproduzenten haben sich heuer bei der Wahl der „Produzenten des Jahres“, veranstaltet von der Landwirtschaftskammer Steiermark, drei besondere Überflieger herauskristallisiert: Günter Brunner aus Dambach holte sich den Titel „Mostproduzent des Jahres“. Sein Credo: „Vom Anfang bis zum Ende müssen 100 Prozent gegeben werden.“ Bereits zum zweiten Mal in Folge wurden Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas zu „Saftproduzenten des Jahres“ gewählt. Die Leitinger Robert und Günter Peer dürfen sich „Edelbrenner des Jahres 2023“ nennen. Insgesamt wurden von 200 Betrieben 1000 Produkte eingereicht.

„Den kompromisslosen Hang zur Perfektion und die Bereitschaft für laufende Innovation“, nennt Verkostungschef Georg Thünauer als Motor für diese bemerkenswerte Entwicklung.



**Günter Brunner (l.)** ist der Mostproduzent des Jahres 2023

**Jennifer und Gottfried Trummer** holten den Titel „Saftproduzenten des Jahres 2023“

**Günter und Robert Peer (r.)** sind die „Edelbrenner des Jahres 2023“

ALEXANDER DANNER

**STEIRISCHER Kren**

# NASEN ROCK

**Wir reiben Ihnen steirische Qualität unter die Nase.**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft **WIR leben Land** Gemeinsame Agrarpolitik Österreich Kofinanziert von der Europäischen Union



**Christian Hammer,** Weiz, ist der Sieger in der Kategorie „Waldhonig“



**Manfred Schimak** aus Hartberg war in der Kategorie „Waldhonig blumig“ vorne



**Elfriede Kornsteiner,** Mürzzuschlag, holte den Sieg in der Kategorie „Wald-Blütenhonig“



**Johann Kastenberger,** Graz, war mit seinem „Kastanienhonig“ erfolgreich



**Josef Szabad,** Leoben, ist der Sieger in der Kategorie „Cremehonig“



**Margarete Schnepfleitner,** Siegerin Kategorie Honigtauhonig und Blütenhonig



**Heinz Schnepfleitner,** Sieger Kategorie Honigtauhonig und Blütenhonig



**Josef Hödl,** Graz-Umgebung, holte den Sieg in der Kategorie „Honig mit Linde“

Was Steirer-Bienen zu Spitzenleistungen beflügelt, wie man Top-Qualität erkennt und welche Imker den besten Honig produzieren

# Der beste Ho

Es wird einem mitunter ganz schön etwas um die Nase geschmiert, wenn man so ein süßes Bienenprodukt kauft – mit Honig hat es in vielen Fällen aber leider sehr wenig zu tun. Zumindest nicht mit dem, was man unter einem reinen, hochwertigen, europäischen Honig versteht. Das brachten auch Lebensmittelanalysen der Europäischen Kommission im heurigen Frühjahr zutage. Ganze 46 Prozent der Proben waren verdächtig, nicht den EU-Honigrichtlinien zu entsprechen. Mehrheitlich waren Importe aus Nicht-EU-Ländern betroffen.

**Die Fälscher** mischen etwas echten Honig und strecken ihn mit billigen Sirupen aus Reis, Zucker-

rohr oder Weizen. „Diese Honigfälschungen sind mittlerweile aber derart professionell gemacht, dass sie selbst im Labor nur sehr schwer nachzuweisen sind“, gibt Andreas Fritsch, Leiter des Labors im steirischen Imkerzentrum, Einblick in die bitteren Machenschaften. Und er betont: „Nachdem die Nachfrage nach Honig steigt, wird aber auch in



**Topleistung!** Jeweils sechs Goldene und eine Silber-Medaille holten sich Matthias und Thomas Schreiner (l.) sowie Willibald Klug (r.)

Österreich die Hälfte des Bedarfs aus dem Ausland importiert. Wer also die geschmacklichen und gesundheitlichen Vorzüge von Bienenhonig nützen möchte, tut gut daran, einige Kriterien zu kennen und Tipps zu beachten. Was ganz sicher immer pickt, ist der Griff zu einem steirischen Bienenhonig. Denn: „Die steirischen Imker sind sehr gut ausgebildet. Damit

kommt es schon im Labor zu Spitzenwerten. In den letzten Jahren mussten bei den Prüfungen eigentlich kaum mehr Produkte ausgeschieden werden“, betont Fritsch das hohe Know-how der steirischen Imker. Was wiederum dazu führt, dass auch andere Qualitätskriterien durchwegs stimmen – wie etwa der Wassergehalt. „Ist dieser sehr hoch, rinnt der Honig vom Brot. Je weniger Wasser, umso zähflüssiger und geschmackvoller ist das Produkt“, erklärt der Experte. Und klärt auf: „Wertvoller und geschmackvoller Honig ist eine Mischung aus Frucht- und Traubenzucker, Vitaminen und Mineralstoffen. Würde der Imker zu viel erhitzen, würden diese Qualitäten verloren gehen.“

# nig im Lande

**Steirischer Honig** wird aber nicht nur einem Labor-, sondern auch einem Geschmackstest durch Experten unterzogen. Fritsch: „Diese erkennen, ob die typisch steirischen Blüten und Bäume im Honig stecken – und aus welcher Region das Produkt somit kommt. Für Laien ist das grundsätzlich schwer. Honiggenießer erkennen aber durchaus die herbe Note der Kastanie oder das würzig, leichte Menthol der Linde.“

**Tipp** für den sicheren Honigkauf: Auf die Herkunftskennzeichnung achten und direkt beim Imker kaufen (siehe unten). Davon gibt es in der Steiermark rund 4800. „Sie sind nicht nur bestens ausgebildet, sie stellen sich auch immer wieder Qualitätsprüfungen, um Bestätigung für ihre Arbeit zu bekommen“, macht Werner Kurz, Präsident des steirischen Imkerzentrums, die steirische Top-Qualität schmackhaft und verweist auf die 17. Steirische Honigprämierung, die Mitte Oktober in der Steirischen Imkerschule in Graz stattgefunden hat. Verkostet wurden 764 Honige aus der Steiermark, die heuer geerntet wurden und die aus insgesamt 2100 Einreichungen hervorgegangen sind.

Kurz: Prämiert wurde in den Kategorien Blütenhonig, Wald-Blütenhonig, Waldhonig, Waldhonig mit Tanne, Waldhonig blumig, Honigtauhonig, Honig mit Linde, Kastanienhonig und Cremehonig. Eine Verkosterjury aus 43 Personen hat die Endauswahl getroffen und die Medaillengewinner eruiert (siehe Fotos). Nicht im Bild: Hilde Schaffler, die für ihren Waldhonig mit Tanne ausgezeichnet wurde.

**Das stolze Ergebnis:** 464 Mal wurde Gold vergeben, 300 Mal Silber und für 103 Honige gab es Bronze. „Diese Prämierung hat einmal mehr gezeigt, dass die steirischen Imker in der absoluten österreichischen Oberliga spielen und hervorragende Honigqualität abliefern.“ Übrigens: Honig ist eines jener regionalen Produkte, das auf der Wunschliste ans Christkind ganz weit oben steht. Ist doch süß!



### WORAN ICH ECHTEN STEIRISCHEN HONIG ERKENNE

**Auf Imker und Etikette ist Verlass.** Das teuflische ist, dass Honigfälschungen selbst im Labor nur schwer zu entdecken sind. Die Ware kommt oft aus dem Ausland und ist häufig mit Reissirup gestreckt. Der Geschmack ist meist fad, es fehlen die typisch steirischen Geschmacksnoten, nach diversen Blüten, nach Kastanien oder „Wald“. Stutzig werden sollte man auch, wenn am Etikett, meist kleingedruckt, „Honig aus EU- und nicht EU-Ländern“ steht. Auf Nummer sicher geht man, wenn man direkt beim heimischen Imker kauft. Bei steirischem Honig sind auf dem Etikett zudem Name und Adresse des Imkers angegeben.

## Schon Oma schätzte die Kraft im Kren

Steirischer Kren macht sich nicht nur am Teller gut – er ist seit jeher ein beliebtes Hausmittel. Und als solches wieder ganz stark im Trend.

„Ich hab's dir ja gleich gesagt, nimm einen Steirischen Kren“, reibt es einem so manche Oma unter die Nase, dass nicht auf sie gehört und die gesunde Kraft der scharfen Wurzel genutzt wurde. Mittlerweile liegt das altbewährte Hausmittel aber wieder stark im Trend.

Kein Wunder, Steirischer Kren g.g.A. ist ein wahres Gesundheitspaket und kommt dadurch seit jeher als Hausmittel zum Einsatz. Seinen fixen Platz in der Volksmedizin verdankt Kren vor allem seiner starken antibakteriellen und antioxidativen Wirkung.

### DAS KANN DIE STEIRISCHE WUNDERWURZEL

**Stärkt Abwehrkräfte.** Jetzt in der kalten Jahreszeit hilft Kren, das Immunsystem stark gegen Viren, Bakterien und Pilze zu machen.

**Ist eine Vitamin C-Bombe.** Kren enthält doppelt so viel Vitamin C wie Zitronen.

**Liefert Mineralstoffe.** Steirischer Kren ist reich an Natrium, Kalium, Magnesium, Kalzium und Eisen. Die Senföle wirken durchblutungsfördernd.

**Hilft bei Infekten und Hauterkrankungen.** Bei Erkältungen, Harnwegsinfekten, rheumatischen Beschwerden und Hauterkrankungen wird die gesunde Kraft von Steirischem Kren g.g.A. gerne genutzt – innerlich wie äußerlich. Tipp: Kren, Apfel, Honig und Zitronensaft, mischen und pur oder als gesunde Beilage genießen.

### INTERVIEW

Honig ist heuer von Top-Qualität



**Werner Kurz** Präsident des steirischen Imkerzentrums FISCHER

### Wie ist das Honigjahr 2023 gelaufen?

Beim Blütenhonig hatten wir eine Nullernte, weil der Frühling zu nass und zu kalt war. Beim Waldhonig gab es dafür regional sehr gute Ernten.

### Was heißt das für die Liebhaber von steirischem Honig?

Keine Sorge, es ist ausreichend Honig – Waldhonig, Waldblütenhonig und Honigtauhonig – am Markt. Und der ist von besonders hoher Qualität.

### Sind Prämierungen wichtig?

Absolut! Die Imker bekommen dadurch eine Bestätigung für ihre Arbeit – und Wertschätzung. Für Konsumenten ist es eine Orientierungshilfe; ein prämiertes steirisches Honig spielt immerhin in der österreichischen Oberliga.

### Apropos kaufen: Worauf sollten Honigliebhaber achten?

Wir plädieren dafür, direkt beim Imker zu kaufen. Das hat mehrere Vorteile: es garantiert Topqualität, man unterstützt die heimischen Imker – so können diese viele Bienen halten, was wiederum ideal für die Bestäubung ist. Und für unser Angebot an Obst und Beeren.





Es steckt viel Arbeit und Leidenschaft der steirischen Christbaum-bauern dahinter, bis aus einem Pflänzchen ein hochwertiger, strahlender Weihnachtsbaum wird

ADOBESTOCK

Steirische Bauern verhätscheln ihre Bäume wie Kinder – das sorgt für unvergleichliche Qualität.

# Steirische Christbäume: großgezogen wie Kinder

Den Weg, den ein steirischer Christbaum vom Pflanzbaby bis zum aufgeputzten, glanzvollen Mittelpunkt des Weihnachtsfestes geht, ist schlichtweg beeindruckend. Die Christbaum-bauern ziehen ihre Bäume nämlich wie Kinder auf – sie pflegen, hegen und umsorgen sie. Bis zum Teenageralter genießt der Baum diese liebevolle und professionelle Pflege. Mit einer durchschnittlichen Größe von 1,60 Meter verlässt der „Teenager“ schließlich das „Elternhaus“.

**Aber beginnen** wir erst einmal bei der Geburt: „Alles fängt damit an, dass der Boden für die Baby-

bäumchen aufbereitet werden muss. Meist handelt es sich in der Steiermark um Wiesen. Dann werden die rund 20 Zentimeter großen Bäumchen gepflanzt – rund 6000 Stück auf einem Hektar, damit dazwischen viel Platz zum Wachsen, aber auch für die Pflege bleibt“, gibt Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaum-bauern, Einblick in den Werdegang eines steirischen Weihnachtsbaumes. Zu diesem Zeitpunkt ist das Bäumchen übrigens bereits vier Jahre alt. Dennoch ist der Wurzelballen



**Martina Lienhart**  
Steirische Bauern begleiten ihre Christbäume wie Kinder

BEITEL

noch zart und braucht Düngung, damit er anwachsen kann. Lienhart zur Hauptarbeit im ersten Jahr: „Die kleinen Bäumchen von Unkraut frei halten, damit sie Licht und Platz zum Wachsen haben. Zum Teil wird das sogar von Hand, mit der Sichel, gemacht.“

**In den ersten** sechs Jahren wächst das Bäumchen – zu 60 Prozent sind es übrigens Nordmantannen – gerade einmal fünf bis zehn Zentimeter. Bis zu zehnmal im Jahr besucht der

Christbaum-bauer jeden einzelnen seiner Bäume und wirft ein Auge darauf, ob es Krankheiten, Schädlinge oder Wuchsprobleme gibt. „Bei Krankheiten muss rasch reagiert werden. Wachsen die Äste unregelmäßig, kommt der Baum zum ‚Friseur‘ – er wird in Form geschnitten. Fehlen Äste, bekommt er eine Schiene. Das heißt: Ein anderer Ast wird so verlegt, dass er die Lücke schließt“, erklärt Lienhart.

**Zehn Jahre** dauert diese Betreuung durch den Bauern und der „Teenager“ ist insgesamt 14 Jahre alt, bis er als steirischer Christbaum verkauft wird.

## EIN FRISCHES, DUFTENDES KLIMAWUNDER

Ein steirischer Christbaum punktet auf vielen Ebenen.

Während importierte Bäume schon im Oktober gefällt werden, ernten die steirischen Christbaum-bauern erst ab Mitte November. Damit ist und bleibt der Baum frisch und duftet herrlich. Zudem ist er ein Klimawunder: Ein Hektar mit Christbäumen kann 100.000 Autofahrten kompensieren.



## Qualität zählt.

Es lohnt sich beim Einkauf auf das PEFC-Zeichen zu achten. Denn dieses Qualitätssiegel ist ein Garant dafür, dass das jeweilige Holz oder Holzprodukt aus nachhaltiger Waldwirtschaft stammt und nachhaltig produziert wurde.

