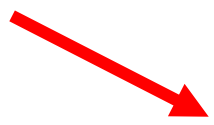


Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten



[Zum Beitrag](#)



15:03 Verkehrsservice

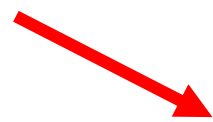
🎵 Cheap Trick
I Want You To Want Me

🎵 Josh.
Ring In Der Hand

🎵 Creedence Clearwater Revival
Down On The Corner

15:12 Innovationspreis Vifzack der Landwirtschaftskammer

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 1/6



[Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

„Vifzack 2024“: Innovative Ideen sind gefragt

Die Landwirtschaftskammer zeichnet innovative Projekte von steirischen Landwirtinnen und Landwirten aus. Im Rahmen von „Vifzack Preis 2024“ stehen sechs Projekte in der finalen Auswahl für den Innovationspreis.

Online seit gestern, 18.21 Uhr

Wenn man auf einen Bauernmarkt, in einem Hofladen oder auch in einem Supermarkt einkauft bemerkt man schnell, den heimischen Landwirtinnen und Landwirten fallen immer wieder neue Produkte und innovative Ideen ein. Dafür werden sie jetzt wieder ausgezeichnet. Projekte und Ideen gibt es viele. Der Gewinner des „Vifzack Preises“ wird dann am 7. März bekannt gegeben. Wir stellen die einzelnen Projekte im Detail vor:

„Die Stalltüren öffnen“

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern versuchen mit spannenden und interessanten Geschichten und Ideen zu punkten. So gibt zum Beispiel Melanie Haas als „Farmfluencerin“ – zusammen mit ihrem Ehemann – auf der sozialen Plattform „Instagram“ Einblicke in das Leben einer Bäuerin. „Unser erstes Posting auf Instagram war im Oktober 2022. Ich war damals Lehrerin und habe gemerkt, die Jugendlichen werden tagtäglich von Social Media beeinflusst. Ich wollte einfach zeigen, was Landwirtschaft kann, dass Landwirtschaft mehr kann, dass Landwirtschaft innovativ und essenziell ist. Die Jugendlichen sind die nächsten Generationen und unsere Konsumentinnen und Konsumenten und das muss man einfach zeigen. Mein Motto ist es, die Stalltüren öffnen um zu zeigen was die Landwirtschaft kann und sie kann extrem viel.“

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 2/6

ORF

Tofu in Kürbiskernpanier

Das wollen auch Christoph und Christina Knittelfelder zeigen. Sie haben sich auf steirischen Tofu spezialisiert. Die erste Soja-Ernte war mit 4.000 Kilogramm sehr zufriedenstellend, daraus können wir rund 4.000 Kilogramm Tofu herstellen", so der 33-jährige, der mit seiner Frau Christina in der hauseigenen Edelstahlküche nun ständig an der Perfektionierung des als Superfood titulierten Tofu tüfelt. Ein Tipp vom Bauern selbst: Den Tofu in Kürbiskernpanier herausbacken oder in Kernöl schwenken. Damit es aber überhaupt erst soweit kommt, wird viel Zeit investiert, erklärt Christoph Knittelfelder: „Man muss Soja zuerst einweichen, so wie Kicherbohnen, dann wird Soja weich. Dann wird alles zu einer Sojamilch gemahlen, dann wird die Sojamilch gekocht, um die Bitterstoffe auszufiltern und Soja genießbar zu machen. Dann kommt ein Gerinnungsmittel dazu, dann wird alles gepresst und dann ist das fertige Produkt da. Man kann es räuchern oder veredeln, man muss viel probieren.“



Die 6-Top-Platzierten des Innovationswettbewerbs Vifzack 2024 der Landwirtschaftskammer

Vertriebs-Zielgruppe sind neben den Hofladen- und Catering-Kunden auch Gasthäuser und Restaurants, aber ebenso Buschenschänken in der Region, die ihrerseits eine stärker werdende Nachfrage nach vegetarischen und veganen Speisen orten. „Beilagen“, die Familie Knittelfelder sozusagen frei Haus mitliefern, sind kurze Anfahrtswege, minimale CO2-Belastung und ein Trendprodukt aus eigener Bauernhand.

Europas erster mobiler Geflügelmaststall aus der Steiermark

Die Familie von Waltraud und August Hütter in Krusdorf hat sich schon vor vielen Jahren mit Weidehaltung für Gänse, Enten, Puten und auch Mastgeflügel einen Namen gemacht. Hier gibt es nun den ersten mobilen Geflügelmaststall Europas. Ihr Motto: „Ein Leben – auch fürs Federvieh“. Während es mobile Ställe für Legehennen in vielfacher Ausführung zu kaufen gibt, sieht es bei Mastgeflügel anders aus. Also hat August Hütter vor einigen Jahren kurzerhand zwei alte Lkw-Sattelanhänger erworben und sie mit viel Hirnschmalz und technischer Meisterleistung mit seinen Söhnen Patrick und Martin und einem befreundeten Schlosser umgebaut. Dabei wurden nicht nur Fenster, Silos, Heizung und Einrichtung auf- beziehungsweise in den Anhänger gebaut, Sohn Patrick hat auch die teilautomatisierte Fütterung selbst programmiert.

Das Projekt ist daher noch weiter im Ausbau – der dritte Anhänger steht schon am Hof und wartet auf seinen Umbau. Im Herbst 2022 zog die erste Gruppe von 400 Masthühnern in ihre mobile Weide-WG ein. „Sie leben ab dem ersten Tag rund 14 Wochen hier“, erzählt Martins Lebensgefährtin Julia Knittelfelder. 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 4 Kilo auch deutlich schwerer. Durch die Schlachtung am Hof gibt es praktisch keine Transporte während der gesamten Lebenszeit.

Feuer und Flamme aus dem Vulkanland

Richard Krenn aus dem Vulkanland brennt für maßgeschneidertes Grill- und Backofenholz und liefert den Wald in das Wohnzimmer. Bei Lebensmitteln ist es längst ein Megatrend, dass Produkte so weit aufbereitet werden, damit die Konsumentinnen und Konsumenten möglichst wenig Arbeit damit haben. Diesen „Convenience“-Trend übersetzt der Hatzendorfer Nebenerwerbslandwirt in den Brennholz-Bereich. 2019 begann er damit, unter der Marke „Vulkanland Holz“ Kaminholz in handlichen Pappkartons im Set mit Anzündholz und selbst gemachten Anzündern anzubieten. Die hohe Nachfrage gab ihm Recht – und hat – „vielfach auf Kundenwunsch“ – mittlerweile zu einem breiten Angebot geführt: von aufbereitetem Grillholz und rindenfreiem Backofenholz bis hin zu Räucherchunks für Smoker oder Räuchermehl und Räucherchips, damit auch das Grillgut auf Gasgrillern die besonderen Aromen von Holzkohlegrillern erhält.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 4/6

ORF



Maria (Mitte) und Richard (2.v.l.) Krenn sind Feuer und Flamme für ihr außergewöhnliches Grill- und Backofenholz der Marke „Vulkanlandhulz“. Im Bild mit Vizepräsidentin Maria Pein (2.v.r.), Präsident Franz Titschenbacher (links) und Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse (rechts)

Vermarktet wird in Kaufhäusern, Baumärkten, via Online-Shop und vor allem ab Hof. „Es gibt viele Gäste aus Wien, die auf der Heimfahrt nicht nur Kernöl oder Wein mitnehmen, sondern auch Vulkanland Hulz“, so der berufliche Haustechniker, der mit seiner Familie auch Schweinehaltung, Streuobstwiesen und eine Imkerei betreibt. Jedes Stück „Hulz“ haben die Krenns mehrmals in der Hand, von der Ernte über das exakte Zuschneiden „ist da wirklich sehr viel händische Arbeit dabei, die mit keiner Automatisierung so schön hinzubekommen ist“, sagt Richard Krenn. „Denn das Auge kauft auch beim Holz mit. Viele nutzen es als Dekoration.“

Bunte Eier von Huhn und Wachteln

Bei Susanne Rauch und Anton Uller gleicht ganz bewusst kein Ei dem anderen. Vielfalt macht das Leben bunt, lautet ihr Motto und die Eier vom Sepplhof auch. Freilandhühner laufen auf dem kleinen Pferdehof bei Gnas mit acht Hektar Grünland schon seit je her herum. „Aber vor zwei Jahren begannen wir bewusst mit der Züchtung und Kreuzung verschiedenster Hühnerrassen“, erzählt Susanne Rauch, die den Sepplhof mit Anton Uller im Nebenerwerb bewirtschaftet. Ziel der beiden: eine große Auswahl an natürlich bunten Eiern durch Eigenzüchtungen zu erhalten. Diese werden in 1-Kilo-Boxen ab Hof und in regionalen Kaufhäusern vermarktet. „Das kommt auch bei den Kunden an, viele erzählen uns, dass sie und bei jeder Packung neugierig nachschauen, was für Eier diesmal drin sind“, sagt Susanne Rauch.



Bei Susanne Rauch (2.v.r.) und Anton Uller (3.v.r.) gleicht kein Ei dem anderen. Im Bild mit Vizepräsidentin Maria Pein (2.v.l.), Präsident Franz Titschenbacher (rechts) und Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse (links)

Mit steigender Nachfrage wollen die beiden sukzessive von 100 auf 300 eigengezüchtete Legehennen aufstocken, die allesamt spezielle Charaktereigenschaften aufweisen. So legen Vertreterinnen der Rasse „Cream Legbar“ schöne blaue Eier, „sie gelten aber auch als sehr eigensinnig“, lacht Rauch. Am Sepplhof leben auch rund 30 Wachteln, für die kürzlich ein speziell auf ihre Bedürfnisse zugeschnittener Stall gebaut wurde. Das erleichtert die Arbeit – legen Wachteln doch ihre Eier nicht in ein Nest, sondern täglich woanders ab.

Berufsmusiker erweckt stillgelegten Elternhof zum Leben

Martin Temmel wiederum hat dem stillgelegten Hof seiner Eltern neues Leben eingehaucht – mit Gemüse und einer Aquafarm. Der Weg zurück zu den bäuerlichen Wurzeln verlief für den früheren Berufsmusiker Martin Temmel nicht wie eine gerade Linie, sondern wie ein verschlungener Pfad. Der Song-Contest-Teilnehmer (Global Kryner) haderte lange damit, dass am stillgelegten Bauernhof seiner Vorfahren im Ort Timmersdorf der alte Kuhstall ungenutzt leer stand. Bis der heute 39-Jährige, der seit seiner Kindheit „von Aquarien, Fischen und Teichen fasziniert ist“, auf das Aquaponik-Kreislaufsystem stieß. Kurz erklärt: In einem Becken schwimmen Fische, dasselbe Wasser nutzen - in einem getrennten Becken – Gemüsepflanzen und schlagen ihre Wurzeln ins Wasser statt in die Erde. Damit reinigen sie das Wasser und filtern Nährstoffe heraus.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 6/6

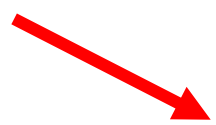


Frei von Mikroplastik und Antibiotika

Die Coronazeit nutzte der Musiklehrer, um den Hof in eine Aquafarm umzubauen und um seither den grätenfreien „Liesingtaler Edelwels“ salonfähig zu machen. Im März 2021 wurden die ersten Fische eingesetzt. „Sie kommen mit zehn Gramm zu uns und bleiben ein halbes bis Dreivierteljahr, bis sie eineinhalb bis zwei Kilogramm haben“, schildert Temmel. Alle zwei Wochen gibts für Privatkunden ab Hof und für die gehobene Gastronomie Edelwelse frisch oder geräuchert. Die Reste der Fischverarbeitung werden künftig getrocknet und zu Hunde-Leckerlis verarbeitet. Das Gemüse ist ebenso ab Hof zu haben.

Potenzial sieht Temmel reichlich: Einerseits, weil er die auf 15 bis 20 Tonnen Jahresfischproduktion ausgelegte Anlage noch nicht voll ausschöpft. Andererseits liegt der Eigenversorgungsgrad in Österreich mit Fisch noch immer im einstelligen Prozentbereich. Das große Plus, das der Aquafarmer ins Treffen führt: „Unsere Fische leben zu 100 Prozent frei von Mikroplastik und Antibiotika.“ Aber er verhehlt auch nicht, dass „die Lernkurve noch immer steil ist, um die Wasserbiologie im Gleichgewicht zu halten“.

Marktbummel: Aufgesetzte Henne



[Zum Beitrag](#)



08:03 Verkehrsservice

🎵 Doctor Hook
When You're In Love With A Beautiful Woman

🎵 Matakustix
Wunderschönes Mädchen

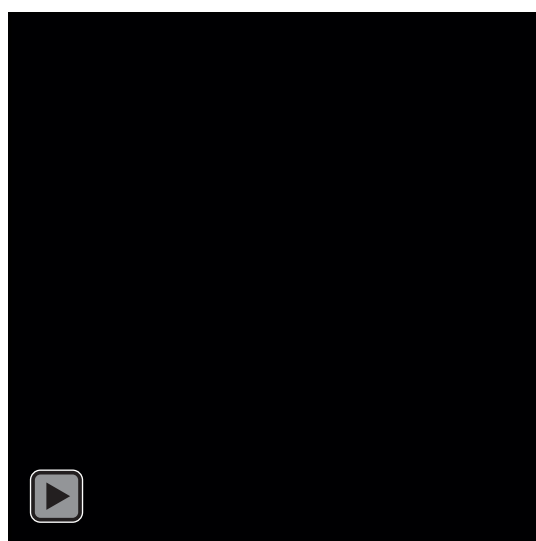
08:10 **Marktbummel: Aufgesetzte Henne**

🎵 Alvaro Soler
Muero

🎵 Tammy Wynette
Gentle On My Mind

08:19 Winterzauber: Bewegungschallenge

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten



Hier klicken und nachhören!

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Das sind die „vifsten“

Sie zeigen auf, wie landwirtschaftliche Betriebe mit frischen Ideen und Mut auch in schwierigen Zeiten Zukunft haben können: Sechs steirische Bauernfamilien sind im Finale um den Agrar-Innovationspreis „Vifzack“.

Die anhaltenden Bauernproteste in Deutschland werfen ihre Schatten auch in die Steiermark und befeuern die Debatte um die Zukunft der Landwirtschaft. Denn auch hierzulande geht die Kurve seit Jahren nach unten, immer mehr Höfe sperren zu und die übrigen Betriebe werden größer. Das unheilvolle

Credo „Wachsen oder weichen“ bestimmt die Zukunft vieler Bauernfamilien.

Doch just während in Berlin gestern wieder die Traktoren zu einer Demo anrollten, zeigten steirische Bauern, dass es mit Innovationsgeist, unternehmerischem Weitblick und Mut auch anders geht. Sechs Betriebe (siehe unten) stehen im Finale des Innovations-

preises „Vifzack“, der jedes Jahr gemeinsam von der Landwirtschaftskammer und der Steiermärkischen Sparkasse vergeben wird. Was die „Vifzacks“ bei all der Unterschiede eint: Man schlägt neue Wege ein, um oft seit Generationen bestehende Familienbetriebe auch in Zukunft wirtschaftlich führen zu können. Und die Ideen der Bauern sind



Foto: Foto Fischer

FARMFLUENCER DER HOF IM NETZ

Melanie Haas und Markus Vorraber führen in Passail einen gemischten Hof mit Almo-Ochsen, Schafen, Hühnern und Christbäumen. Auf Instagram gibt die „Farmfluencerin“ Einblicke in den bäuerlichen Alltag und ist damit Vermittlerin zwischen Landwirten und Konsumenten.



Foto: Foto Fischer

FRISCHE FISCHE EDELWELSE

Den Berufsmusiker Martin Temmel hat es auf den stillgelegten elterlichen Hof in Traboch gezogen, wo er nun in einem alten Kuhstall Edelwelse produziert – und im selben System Gemüse anbaut (Aquaponic-System). In einem getrennten Becken wurzeln die Pflanzen und reinigen dabei das Wasser.



Foto: Foto Fischer

TOFU-PIONIERE SOJA AM TELLER

Dass sich Schweinemast und vegane Alternativen nicht ausschließen, beweisen Christoph und Christina Knittelfelder aus Gnas. Sie sind nämlich die ersten Tofu-Produzenten der Steiermark, mit Sojabohnen aus eigenem Anbau. Ihre vielfältigen Produkte kann man auch bei Caterings genießen.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 2/2

steirischen Landwirte

beeindruckend: vom ersten steirischen Tofu-Produzenten über eine Symbiose aus Fischzucht und Gemüsebau im alten Kuhstall bis hin zum europaweit ersten mobilen Geflügelmaststall.

„Diese Leuchtturmprojekte machen Berufskollegen Mut, Trends aufzugreifen und spornen an, Neues im Einklang mit der gesellschaftlichen Entwicklung und der Wirtschaftlichkeit zu schaffen“, sagt Kammer-Boss Franz Titschenbacher. Der Gewinner des heurigen „Vifzacks“ wird am 7. März präsentiert. H. Baumgartner



Kammer-Spitzen Franz Titschenbacher und Maria Pein mit Sparkasse-Boss Oliver Kröpfl (re.) und Fam. Knittelfelder.



AM HOLZWEG EDLE SCHEITE

Holz ist nicht gleich Holz: Das hat Richard Krenn aus Hatzendorf erkannt und verkauft unter der Marke „Vulkanland Holz“ hochwertiges Kaminholz in praktischen Kartons. Außerdem bietet er speziell aufbereitetes Holz für Griller, rindenfreies Backofenholz oder Räucherchips fürs Grillen.



STALL IM HÄNGER WEIDEGEFLÜGEL

Familie Hütter aus Straden hat sich mit artgerecht auf der Weide gehaltenen Gänsen, Enten, Puten und Hühnern schon lange einen Namen gemacht. Ihr neuester Coup: Alte Lkw-Anhänger wurden zu mobilen Mastställen für die Weide umgebaut – eine Innovation, die in Europa ihresgleichen sucht.



BUNTE EIER HÜHNERZUCHT

Susanne Rauch und Anton Uller haben sich auf ihrem Pferdehof in Gnas immer mehr auf Geflügelzucht eingeschossen und produzieren inzwischen dank verschiedener Rassen-Kreuzungen eine im wahrsten Sinne des Wortes bunte Eier-Vielfalt von Hühner und Wachteln. Und die Kunden lieben es!

DAS THEMA

Die Finalisten des
„Vifzack“-Innovationspreises

Sechs Ideen für den Bauernhof der Zukunft

Steirischer Tofu, mobiler Hühnerstall, Gemüse aus Fischbecken: würdige Anwärter auf den „Vifzack“-Preis der Landwirtschaftskammer.

Von Florian Eder

Die landwirtschaftliche Branche hat es dieser Tage wahrlich nicht einfach. Daher blickt der Innovationspreis „Vifzack“ der steirischen Landwirtschaftskammer in eine positivere Zukunft. Auch heuer haben sich 19 landwirtschaftliche Betriebe dem Wettbewerb der Ideen gestellt. Nach dem Voting stehen die sechs Finalistinnen und Finalisten fest.

Farmfluencerin Melanie Haas lässt Menschen an ihrem Hofleben teilhaben. Ob Apfeleiernte, die Fütterung der Almo-Ochsen, der Jura-Schafe oder die Christbaumzucht – Haas macht täglich Storys auf Instagram und möchte auch Menschen außerhalb der Landwirtschaftsblase erreichen. „Ich will zeigen, wie modern, cool und vielseitig das Leben als Bäuerin sein kann“, sagt Haas. Die Familie Hütter

hat zwei alte Lkw-Sattelanhänger zu einem mobilen Geflügelmaststall umgebaut – inklusive teilautomatisierter Fütterung. Die Hühner sollen durch ihren zweiwöchigen Ausflug auf die Weide rund dreimal so alt werden wie gewöhnliche Masthühner, schwerer und mit qualitativ höherer Fleischqualität ebenso, ist Familie Hütter überzeugt.

Christoph und Christina Knittelfelder haben den ersten steirischen Tofu produziert. „Wir haben bei unseren Cateringaufträgen bemerkt, dass immer öfter vegetarische oder vegane Produkte gefragt sind“, so der gelernte Elektriker. Nun will man den Steirer-Tofu nicht nur im eigenen Hofladen, sondern in ganz Österreich – auch in der Gastronomie – vertreiben.

In steirischen Vulkanland sagt man nicht „Holz“, man sagt „Hulz“. Und ebenjenes Hulz wird

von Richard Krenn aufbereitet und als Grill- und Backofenholz vertrieben. Das Besondere: Das rindenfreie Backofenholz sowie die Anzünder oder die aromatischen Räucherchips sind ein müllfreies Produkt, denn das gesamte Verpackungsmaterial kann verheizt werden.

Bei den bunten Eiern von Susanne Rauch und Anton Uller gleicht kein Ei dem anderen. Vor zwei Jahren haben sie sich entschieden, Hühnerrassen zu kreuzen. Das Ergebnis: natürlich bunte Eier in verschiedenen Größen. Diese werden in 1-Kilo-Boxen ab Hof und in regionalen Kaufhäusern vermarktet. Nun wollen die beiden von 100 auf 300 eigengezüchtete Legehennen aufstocken.

Martin Temmel setzt auf dem revitalisierten Hof seiner Eltern auf ein Aquaponik-Kreislaufsystem. Das bedeutet, in einem Becken schwimmen Fische, das-



selbe Wasser nutzen (jedoch in einem getrennten Becken) Gemüsepflanzen, die ihre Wurzeln ins Wasser statt in die Erde schlagen. Damit reinigen sie das Wasser und filtern Nährstoffe heraus. Sowohl Fisch als auch Gemüse werden verarbeitet und verkauft. Und der Geschmack des Gemüses: „Definitiv nicht fischig. Das ist die häufigste Frage“, lacht Temmel.

Am 7. März werden die Sieger des „Vifzack 2024“ verkündet.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



FOTOS

Online alle sechs Finalisten im Überblick ansehen.



Christoph und Christina Knitelfelder (mit ihrer sechswöchigen Tochter Elvira) präsentieren den ersten steirischen Tofu FOTO FISCHER



Susanne Rauch und Anton Uller setzen auf bunte Eier FOTO FISCHER



Richard und Maria Krenn liefern steirisches Brennholz FOTO FISCHER



DREI JAHRE VERSORGUNGSNETZWERK

Regionale Lebensmittel sind gefragt

Im September 2023 trat die verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung in Großküchen in Kraft. „Seitdem entscheiden sich immer mehr Steirerinnen und Steirer in der Kantine bewusst für heimisches Essen“, so Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher. Das

macht sich auch beim Pilotprojekt des „Bäuerlichen Versorgungsnetzwerkes“ (BVN) positiv bemerkbar, das seit drei Jahren kleinstrukturierter Landwirtschaft eine Möglichkeit bietet, an Großküchen zu liefern. Die genossenschaftliche Initiative von Land und Kammer zählt mitt-

lerweile 85 steirische Höfe zu ihren Lieferanten. „Das ist eine zusätzliche Möglichkeit für Familienbetriebe, denn die Hälfte aller Mahlzeiten werden in Großküchen eingenommen“, sagt Landesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP). Das BVN möchte künftig die Produktpalette erweitern.



Familie Hütter setzt auf mobilen Geflügelstall FOTO FISCHER

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Ausgezeichnete Krapfen

Alle Jahre wieder kürt die Landwirtschaftskammer Steiermark im Fasching die besten Krapfen des Landes. Die Krapfen von Christina und Josef Neuhold von der „JAGA's Steirei“ in St. Veit in der Südsteiermark bekamen eine „Prämiert“-Auszeichnung.

Und jene vom Weingut Wechtitsch-Zuser rund um Brigitte und Robert Wechtitsch in Großklein wurden vergoldet.



**Prämierte Krapfen vom Weingut
Wechtitsch-Zuser** LK STMK/SUPPAN

Die besten

Die Landwirtschaftskammer Steiermark kürte den besten Faschingskrapfen. Aus dem Bezirk überzeugte der Buschenschank Höfler.

Von Daniela Buchegger

Die Landwirtschaftskammer Steiermark kürte wieder die besten und schönsten handgemachten Krapfen der Steiermark. Eine Prämierung heimste dabei die Familie Höfler aus Unterrohr, die auch einen Buschenschank betreibt, ein. Den Landessieg holte sich Romana Nigitz aus dem Bezirk Weiz.

Herta, Jasmin und Sonja Höfler aus Mitterberg in Unterrohr

überzeugten die Expertenjury unter Verkostungschef Martin Rogenhofer mit ihrem Faschingskrapfen. Diese bestehen in der Regel aus Mehl, frischer Hefe, Zucker, Vanilleschote bzw. Vanillezucker, Salz, Butter, ganzen Eiern, Eigelb und Vollmilch. Hinzu kommt eine Füllung, die meistens aus Marmelade besteht.

Der Faschingskrapfen ist schon seit Jahrhunderten in der Faschingszeit eine beliebte Köstlichkeit. Zur Entstehung des Germgebäcks gibt es eine lustige Geschichte rund um die Wiener Hofratsköchin Cäcilie Krapf im 17. Jahrhundert: Bei einem Streit habe sie aus Wut und Ärger über ihren Mann, so heißt es, ein Stück Germteig nach dem Gatten geworfen. Der aber duckte sich und so landete der Teig in einem Topf mit heißem Fett.

Landessieger Krapfen 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Krapfen



**Herta, Sonja
und Jasmin
Höfler aus
Unterrohr
überzeugten
die Jury mit
ihren hand-
gemachten
Krapfen**

LK

STEIERMARK/SUPPAN

Agrar-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 1/2

**NEUES
LAND**

Bekanntgabe in eigener Sache: NL-Zustellung

Das neue Jahr brachte für NEUES LAND zwei wesentliche Änderungen. Der Zeitungsdruck erfolgt nicht mehr in der Druckerei Herold. Diese stellte nämlich mit Jahresende ihren Druckbetrieb ein. Fortan wird NEUES LAND bei Styria in Graz gedruckt. Diese Druckereiumstellung erfolgte problemlos. Die Qualität des fertigen Print-Produkts ist sehr gut.

Die zweite Änderung betrifft die Zeitungszustellung. Ein Großteil der jeweiligen Ausgabe wird nun über den Vertriebsdienstleister redmail zu den Bauernbundmitgliedern gebracht. Im Regelfall ist NEUES LAND damit schon um einige Stunden früher bei den Lesern als bisher. Leider gab es aber in den ersten zwei Wochen in einigen Gebieten vereinzelt Probleme bei der Zustellung. Diese Unzulänglichkeiten werden hoffentlich schon bald alle beseitigt sein.

Sollte es aber vorkommen, dass jemand am Donnerstag kein NEUES LAND erhält, so bitten wir den betroffenen Haushalt, dass das der Redaktion bekannt gegeben wird (entweder per E-Mail unter redaktion@neuesland.at oder per Telefon unter 0316/826361).

Die fehlende Ausgabe wird natürlich umgehend per Post nachgeschickt.



Fische, Tofu und

Vifzack: Sechs trendige Leuchtturmprojekte, die steirische Bäuerinnen und Bauern mit Feuer-eifer vorantreiben und so die Zukunft ihrer Höfe gestalten.

Mit der Vergabe des Innovationspreises „Vifzack“ holt die Landwirtschaftskammer steirische Bäuerinnen und Bauern vor den Vorhang, die mit viel Mut, Tatendrang und Einsatz neue Wege bei der Bewirtschaftung ihrer Höfe beschreiten. Am 7. März wird der diesjährige Sieger ermittelt. Die sechs Finalisten stellten Präsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin Maria Pein, Kam-

merdirektor Werner Brugner und Vorstand Oliver Kröpfl von der Steiermärkischen Sparkasse der Presse vor. Darunter befinden sich diesmal gleich fünf Bauern aus der Oststeiermark.

Melanie Haas bewirtschaftet mit Markus Vorraber in Passail den Gschua-Hof und berichtet über die sozialen Medien von ihrer Tätigkeit. „Ich will zeigen, wie modern, cool und vielseitig auch das Leben als Bäuerin

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 2/2

**NEUES
LAND**



Die Vertreter der LK und Steiermärkischen Sparkasse mit den sechs Vifzack-Finalisten Hütter, Knittelfelder, Haas, Rauch, Temmel und Krenn.

Foto: LK/Fischer

Grillholz

sein kann“, sagt Melanie Haas. Die Brüder Patrick und Martin Hütter mit Lebensgefährtin Julia Knittelfelder legen am Betrieb in Krusdorf einen ihrer Schwerpunkte auf den mobilen Geflügelmaststall; drei LKW-Sattelanhänger sind schon im Einsatz. Christoph und Christina Knittelfelder aus Gnas sind die Einzigen in der Steiermark, die Tofu aus hauseigenem Soja herstellen.

Richard Krenn aus Hatzen-dorf hat sich als Spezialist für Kamin-, Grill- und Backofenholz schon einen Namen gemacht. Am Sepphof in Grabersdorf kommen Susanne Rauch und Anton Ullér mit ihren eigengezüchteten Legehennen dem Konsumentenwunsch nach bunten Eiern nach. Und Martin Temmel aus Traboch hat am vor 30 Jahren stillgelegten elterlichen Bauernhof mit Fischen und Gemüse neu begonnen.

Online-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 1/5

**KLEINE
ZEITUNG**

Diese sechs Finalisten bringen frischen Wind in die steirische Landwirtschaft

Steirischer Tofu, mobiler Hühnerstall, Gemüse aus dem Fischbecken und mehr: Das sind die Finalisten des landwirtschaftlichen Innovationspreises „Vifzack“ der steirischen Landwirtschaftskammer.



Christoph und Christina Knittelfelder (mit ihrer sechswöchigen Tochter Elvira) setzen auf den ersten steirischen Tofu. Das gefällt auch Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher, -vizepräsidentin Maria Pein sowie Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse

Die landwirtschaftliche Branche hat es dieser Tage wahrlich nicht einfach. Wetterextreme, finanzielle Schwierigkeiten, fehlende Planungssicherheit. In Deutschland wird nach verlautbarten Plänen von Subventionskürzungen lautstark protestiert, hierzulande scheint die Stimmung noch besser, doch die ersten Risse werden bereits sichtbar. Umso wichtiger ist es deshalb, Pläne zu für eine positive Zukunftsgestaltung zu schmieden. Die Anforderungen und die Bedürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten verändern sich, die Essgewohnheiten ebenso und die Kommunikation über den Mehrwert der landwirtschaftlichen Arbeit scheint wichtiger denn je.

Passend dazu wird seit sieben Jahren von der steirischen Landwirtschaftskammer der Innovationspreis „Vifzack“ verliehen. Auch heuer haben sich wieder 19 landwirtschaftliche Betriebe aus dem Bundesland dem Wettbewerb der Ideen gestellt. Nachdem das Voting den ganzen November über online sowie analog über Unterschriftenlisten gelaufen war, stehen die sechs Finalistinnen und Finalisten nun fest. „Es ist ein wichtiger Tag für die Zukunft der steirischen Landwirtschaft. Es werden Menschen und ihre Leuchtturmprojekte vor den Vorhang geholt, die mit großer Leidenschaft, Begeisterung und Innovationskraft ihren Betrieb gestalten“, erklärte Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher, ehe die Finalisten in alphabetischer Reihenfolge präsentiert wurden.



[Zum Beitrag](#)

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 2/5

**KLEINE
ZEITUNG**

Farmfluencer Melanie Haas und Markus Vorhaber

Farmfluencerin Melanie Haas und ihr Freund Markus Vorhaber lassen Menschen an ihrem Hofleben teilhaben. Ob Apfelernte, die Fütterung der 45 Almo-Ochsen, der 25 Jura-Schafe oder die Christbaumzucht – Haas macht täglich Storys auf Instagram und möchte auch Menschen außerhalb der Landwirtschaftsblase erreichen. „Ich will zeigen, wie modern, cool und vielseitig das Leben als Bäuerin sein kann“, sagt Haas.



Farmfluencerin Melanie Haas lässt Menschen am Hofleben teilhaben © Foto Fischer

Der mobile Geflügelmaststall der Familie Hütter

August Hütter hat gemeinsam mit seinen Söhnen Patrick und Martin und einem befreundeten Schlosser zwei alte LKW-Sattelanhänger zu einem mobilen Geflügelmaststall umgebaut – inklusive teilautomatisierter Fütterung. Die Hühner sollen durch ihren zweiwöchigen Ausflug auf die Weide rund dreimal so alt werden wie gewöhnliche Masthühner, schwerer und mit qualitativ höherer Fleischqualität ebenso, ist Familie Hütter überzeugt.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 3/5

**KLEINE
ZEITUNG**



Die Familie Hütter setzt auf einen mobilen Geflügelmaststall © Foto Fischer

Die Knittelfelders und der steirische Tofu

Christoph und Christina Knittelfelder haben den ersten steirischen Tofu produziert. „Wir haben bei unseren Catering-Aufträgen bemerkt, dass immer öfter vegetarische oder vegane Produkte gefragt sind“, erklärt der gelernte Elektriker. Nun will man den Steirer-Tofu nicht nur am eigenen Hofladen, sondern in ganz Österreich – unter anderem in der Gastronomie – vertreiben.



LK Pressekonferenz Vifzack 15.01.2024 © Foto Fischer

Grill- und Backofenhulz aus der Steiermark

In steirischen Vulkanland sagt man nicht „Holz“, man sagt „Hulz“. Und ebenjenes Hulz wird von Richard Krenn aufbereitet und als Grill- und Backofenhulz vertrieben. Das Besondere: Das rindenfreie Backofenhulz sowie die Anzünder oder die aromatischen Räucherchips sind ein müllfreies Produkt, denn das gesamte Verpackungsmaterial kann verheizt werden.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 4/5

**KLEINE
ZEITUNG**



Richard und Maria Krenn liefern das „Hulz“ für die nächste Grillparty © Foto Fischer

Die bunten Eier aus Gnas

Bei den bunten Eiern von Susanne Rauch und Anton Uller gleicht kein Ei dem anderen. Vor zwei Jahren haben sie sich dazu entschieden, bewusst Hühnerrassen zu kreuzen. Das Ergebnis: natürlich bunte Eier in verschiedenen Größen. Diese werden in 1-Kilo-Boxen ab Hof und in regionalen Kaufhäusern vermarktet. Nun wollen die beiden von 100 auf 300 eigengezüchtete Legehennen aufstocken.



Susanne Rauch und Anton Uller setzen auf bunte Eier © Foto Fischer

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 5/5

**KLEINE
ZEITUNG**

Fische und Gemüse vereint

Martin Temmel setzt auf dem revitalisierten Hof seiner Eltern auf ein Aquaponik-Kreislaufsystem. Das bedeutet, in einem Becken schwimmen Fische, dasselbe Wasser nutzen (jedoch in einem getrennten Becken) Gemüsepflanzen, die ihre Wurzeln ins Wasser statt in die Erde schlagen. Damit reinigen sie das Wasser und filtern Nährstoffe heraus. Sowohl Fisch als auch Gemüse wird verarbeitet und verkauft. Und der Geschmack des Gemüses: „Definitiv nicht fischig. Das ist die häufigste Frage“, lacht Temmel.



Fisch und Gemüse gehören für Martin Temmel zusammen © Foto Fischer

Am 7. März werden die Sieger verkündet. Dem Erstplatzierten winkt eine Siegesprämie von 2500 Euro, dem Zweitplatzierten 1500 Euro und dem dritten ein 500-Euro-Gutschein für das landwirtschaftliche Fortbildungsinstitut.

Innovationsplattform. Weitere innovative Betriebe aus der Steiermark findet man auf der Plattform www.meinhof-meinweg.at

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 1/2

[→ Zum Beitrag](#)



Von bunten Eiern, über steirisches Tofu bis hin zu Farmfluencern

16.01.2024 | Spots

Innovationspreis „Vifzack“: Initiativen und Ideen, wie steirische Bäuer:innen die Zukunft ihrer Höfe gestalten



Die 6-Top-Platzierten des Vifzack 2024: Julia Knittelfelder, Martin und Patrick Hütter (3., 4. und 5.v.l.), Christina (5.v.l. mit Baby) und Christoph (dahinterstehend) Knittelfelder, Melanie Haas (Mitte), Präsident Franz Titschenbacher (7.v.r.), Susanne Rauch (5.v.r.) und Anton Uller (dahinterstehend), Martin Temmel (4.v.r.), Maria und Richard Krenn (1. und 3.v.r.) mit Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse (2.v.r.) sowie Vizepräsidentin Maria Pein (links) und Kammerdirektor Werner Brugner (2.v.l.). Foto: LK Steiermark/Foto Fischer

„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“, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher bei der Präsentation der sechs Bestplatzierten des Agrarinnovationspreises in der Steiermärkischen Sparkasse.

Und auch in diesem Jahr sind die präsentierten Projekte der sechs Kandidat:innen vielfältig: So lassen etwa die Farmfluencer Melanie Haas und Markus Vorraber das Word Wide Web an ihrem Hofleben teilhaben. „Lachen die Hühner“ in Familie Hütters europaweit ersten mobilen Geflügelmaststall. Christoph und Christina Knittelfelder haben sich mit ihrem Tofu einen Trend „eingesteirert“. Richard Krenn ist Feuer und Flamme für maßgeschneidertes Grill- und Backofenholz. Bei Susanne Rauch und Anton Uller gleicht ganz bewusst kein Ei dem anderen – gibt es bunte Eier von Huhn und Wachteln. Und Martin Temmel hat mit Aquafarm und Gemüse den stillgelegten Elternhof wiederbelebt.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten 2/2



„Diese Leuchtturmprojekte haben Signalwirkung und machen den Berufskolleg:innen Mut, Trends aufzugreifen und spornen sie an, Neues im Einklang mit der gesellschaftlichen Entwicklung und der Wirtschaftlichkeit zu schaffen“, betont Titschenbacher. Die Sieger-Gala, bei der die Stockerlplätze vergeben werden, findet am 7. März um 18 Uhr im Steiermarkhof statt.

Innovation erfolgt direkt auf den Höfen

„Die Landwirtschaft ist ein Hort der Innovationen, diese passieren direkt auf den Höfen und haben für den Fortschritt in der Landwirtschaft eine entscheidende Bedeutung. Durch Innovationen machen sich die landwirtschaftlichen Betriebe zukunftsfit“, unterstreicht Vizepräsidentin Maria Pein. Und ergänzt: „Den Erfolg, den die Betriebe durch ihren Ideenreichtum, Tatendrang und ihre Umsetzungsstärke einfahren, ist schwer erarbeitet.“

Kammer berät Betriebe von Idee bis Umsetzung

„Erfolgreiche Innovationen fallen nicht vom Himmel, sie müssen zielgerichtet entwickelt werden. Dazu braucht es neben guten Ideen, Mut und Risikobereitschaft auch Durchhaltevermögen. Daher bietet die Landwirtschaftskammer den Bäuerinnen und Bauern als besonderes Service auch eine profunde Innovationsberatung an“, so Kammerdirektor Werner Brugner. Zahlreiche Vorzeigeprojekte, die von den Landwirtschaftskammern österreichweit unterstützt wurden, finden sich auch auf der Homepage „Mein Hof – mein Weg“. Brugner: „Sie sollen erste Inspirationsquellen sein, wenn neue Wege eingeschlagen werden.“

Steiermärkische Sparkasse unterstützt

„Die Geistesblitze unserer landwirtschaftlichen Betriebe beweisen Innovationstalent und zukunftsweisendes Denken“, so Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse. Diese sieht es als ihre Aufgabe, das Engagement und die innovativen Konzepte unserer Landwirt:innen zu unterstützen.

Vifzack: Die 6 Bestplatzierten

WIRTSCHAFTSZEIT
Hier informiert sich die Wirtschaft.

Innovationspreis „Vifzack“ der Landwirtschaft: Geniale Initiativen und frischer Wind

Steiermärkische Bank Und Sparkassen AG -- 16.01.2024 16:24 -- ANZEIGE



[Zum Beitrag](#)

Graz (A) **Die Steiermärkische Sparkasse unterstützt Innovationen in der Landwirtschaft. Der Innovationspreis „Vifzack 2024“ zeigt eindrucksvoll, dass steirische Bäuer:innen mit viel Mut und voller Elan aus ausgereiften Ideen trendige Leuchtturmprojekte erfolgreich umsetzen und so trittsicher die Zukunft ihrer Höfe gestalten“, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher bei der Präsentation der sechs Bestplatzierten des Agrarinnovationspreises in der Steiermärkischen Sparkasse. Überaus vielfältig sind die Vorzeigeprojekte der Vifzack 2024-Kandidat:innen.**

„Die Geistesblitze unserer landwirtschaftlichen Betriebe, ob Superfood-, Grillholz-, Fisch und Geflügelproduzent:innen bis hin zu Influencer:innen – sie alle beweisen Innovationstalent und zukunftsweisendes Denken. Die Steiermärkische Sparkasse sieht es als ihre Aufgabe, das Engagement und die innovativen Konzepte unserer Landwirt:innen 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 Geistesblitze unserer landwirtschaftlichen Betriebe, ob Superfood-, Grillholz-, Fisch und Geflügelproduzent:innen bis hin zu Influencer:innen – sie alle beweisen Innovationstalent und zukunftsweisendes Denken. Die Steiermärkische Sparkasse sieht es als ihre Aufgabe, das Engagement und die innovativen Konzepte unserer Landwirt:innen 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.

Landessieger Krapfen

Buschenschank Höfler serviert den besten Krapfen des Bezirks

Die Landwirtschaftskammer Steiermark kürte den besten und schönsten handgemachten Faschingskrapfen. Aus dem Bezirk überzeugten Herta, Sonja und Jasmin Höfler vom Buschenschank Höfler in Unterrohr.

**KLEINE
ZEITUNG**



Die Prämierten Herta, Sonja und Jasmin Höfler (Mitte) mit Vizepräsidentin Maria Pein (rechts), Verkostungschef Martin Rogenhofer (2.v.r.), Landesbäuerin Viktoria Brandner (3.v.l.), Kammerobmann Herbert Lebitsch (2.v.l.) und Markus Hillebrand (links)

© Lk Steiermark/Suppan

Die Landwirtschaftskammer Steiermark kürte wieder die besten und schönsten handgemachten Krapfen der Steiermark. Eine Prämierung heimste dabei die Familie Höfler aus Unterrohr, die auch einen Buschenschank betreibt, ein. Den Landessieg holte sich Romana Nigitz aus dem Bezirk Weiz.

Herta, Jasmin und Sonja Höfler aus Mitterberg in Unterrohr überzeugten die Expertenjury unter Verkostungschef Martin Rogenhofer mit ihrem Faschingskrapfen. Diese bestehen in der Regel aus Mehl, frischer Hefe, Zucker, Vanilleschote bzw. Vanillezucker, Salz, Butter, ganzen Eiern, Eigelb und Vollmilch. Hinzu kommt eine Füllung, die meistens aus Marmelade besteht.

Lustige Legende

Der Faschingskrapfen ist schon seit Jahrhunderten in der Faschingszeit eine beliebte Köstlichkeit. Bereits im Mittelalter wurden energiereiche Krapfen als Vorbereitung auf die Fastenzeit genossen, um diese besser überstehen zu können.

Zur Entstehung des Germgebäcks gibt es eine lustige Geschichte rund um die Wiener Hofratsköchin Cäcilie Krapf im 17. Jahrhundert: Bei einem Streit habe sie aus Wut und Ärger über ihren Mann, so heißt es, ein Stück Germteig nach dem Gatten geworfen. Der aber duckte sich und so landete der Teig in einem Topf mit heißem Fett und der „Krapfen“ war geboren. Mit dem Verzehr des „Küchenunfalls“ soll auch der Ehestreit gegessen gewesen sein.



[Zum Beitrag](#)

Landessieger Krapfen

Diese südsteirischen Krapfen gehören zu den Besten des Landes

In unserem Ticker liefern wir aktuelle Nachrichten querbeet durch die Südweststeiermark und die Bezirke Leibnitz und Deutschlandsberg. Zum Durchklicken und Durchschauen!



Die Krapfen vom Weingut Wechtitsch-Zuser in Großklein wurden von der Landwirtschaftskammer Steiermark mit „Gold“ ausgezeichnet



[Zum Beitrag](#)

Aktuell und ganz kompakt wollen wir über Ereignisse in der Region informieren: ob Nachberichte von Veranstaltungen oder Neuigkeiten aus Unternehmen, Schulen und Vereinen. Kurzum, was tut sich in den Bezirken Leibnitz und Deutschlandsberg?

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit bemühen wir uns um einen Überblick über die gesamte Region – chronologisch gelistet mit mehr Infos:

Diese südsteirischen Krapfen gehören zu den Besten des Landes

Alle Jahre wieder kürt die Landwirtschaftskammer Steiermark kurz vor dem Faschingshöhepunkt im Februar die besten Krapfen des Landes. Der diesjährige Landessieger ging zwar an Romana Nigitz aus dem Bezirk Weiz, trotzdem kann sich das Germteig-Gebäck auch im südsteirischen Bezirk Leibnitz sehen lassen. So wurden die Krapfen von Christina und Josef Neuhold von der „JAGA's Steirerei“ in St. Veit in der Südsteiermark mit einer „Prämiert“-Auszeichnung und jene vom Weingut Wechtitsch-Zuser rund um Brigitte und Robert Wechtitsch in Großklein mit einer Gold-Auszeichnung geehrt.

Landessieger Krapfen 1/3

WOCHE

→ Zum Beitrag

Die besten Krapfenbäckerinnen aus dem Bezirk Leibnitz

17. Januar 2024, 15:27 Uhr



Die Gold-Ausgezeichneten Brigitte (3.v.r.) und Robert (4.v.r.) Wechtitsch-Zuser. Am Bild mit ihren Gratulanten: Vizepräsidentin Maria Pein (rechts), Verkostungschef Martin Rogenhofer (2.v.r.), Landesbäuerin Viktoria Brandner (3.v.l.), Kammerobmann Christoph Zirngast (2.v.l.) und Markus Hillebrand (links) Foto: LK Steiermark/Suppan hochgeladen von [Waltraud Fischer](#)

Die Krapfenprämierung der Landwirtschaftskammer ist geschlagen: Die besten Krapfen aus dem Bezirk Leibnitz kommen 2024 vom Weingut Wechtitsch-Zuser aus Großklein und der Jaga's Steirerei aus St. Veit in der Südsteiermark.

LEIBNITZ. Faschingszeit ist Krapfenzeit. Und dass die **südsteirischen Krapfenbäckerinnen und Bäcker** zu den besten des Landes zählen, wurde definitiv bei der jüngsten Prämierung bestätigt.

Die **Landwirtschaftskammer Steiermark** prüfte die besten und schönsten handgemachten Krapfen der Steiermark auf Herz und Nieren. Mit **Gold** ausgezeichnet wurden die Krapfen von **Weingut Brigitte und Robert Wechtitsch-Zuser**. Die Auszeichnung „Prämiert“ erhielten **Christina und Josef Neuhold** von der **Jaga's Steirerei**. Landessiegerin ist **Romana Nigitz** aus dem Bezirk Weiz.

Landessieger Krapfen 2/3

WOCHE



Eine Prämierungs-Auszeichnung für die Faschingskrapfen von Christina (4.v.r.) und Josef (3.v.r.) Neuhold von der JAGA´s Steirerei. Mit am Bild: Vizepräsidentin Maria Pein (rechts), Verkostungschef Martin Rogenhofer (2.v.r), Landesbäuerin Viktoria Brandner (3.v.l.) Kammerobmann Christoph Zirngast (2.v.l.) und Markus Hillebrand (links) Foto: LK Steiermark/Suppan hochgeladen von [Waltraud Fischer](#)

Nur heimische Zutaten

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

Faschingskrapfen werden aus **wertvollen Zutaten** hergestellt. Dazu zählen zunächst einmal Mehl, frische Hefe, Zucker, Vanilleschote bzw. Vanillezucker, Salz, Butter, ganze Eier, Eigelb und Vollmilch. Ausgebacken wird der Krapfen zuvor in Butter- bzw. Schweineschmalz oder Sonnenblumenöl. Hinzu kommt eine Füllung, die meistens aus Marmelade besteht. Gekrönt wird die Köstlichkeit dann noch mit feinstem Zucker.



Krapfen sind das ganze Jahr über erhältlich, aber im Fasching haben sie Hochsaison.
hochgeladen von [Sascha Sautner](#)

Lustige Legende um die Krapfen

Der Faschingskrapfen ist schon seit Jahrhunderten in der Faschingszeit eine beliebte Köstlichkeit. Bereits im Mittelalter wurden **energiereiche Krapfen** als Vorbereitung auf die Fastenzeit genossen, um diese besser überstehen zu können. Um die Faschingskrapfen rankt sich folgende lustige Geschichte rund um die **Wiener Hofratsköchin Cäcilie Krapf im 17. Jahrhundert**: Bei einem Streit habe sie aus Wut und Ärger über ihren Mann, so heißt es, ein Stück Germteig nach dem Gatten geworfen. Der aber duckte sich und so landete der Teig in einen Topf mit heißem Fett und der „Krapfen“ war geboren. Mit dem Verzehr des „Küchenunfalls“ soll auch der Ehestreit gegessen gewesen sein.

Landessieger Krapfen 1/2



Zum Beitrag

WOCHE

Romana Nigitz ist steirische Krapfenkaiserin

17. Januar 2024, 12:54 Uhr



Die strahlende Landessiegerin Romana Nigitz (rechts) mit Landesbäuerin Viktoria Brandner (links). Foto: LK Steiermark/Suppan hochgeladen von [Barbara Vorraber](#)

Die besten und schönsten handgemachten Krapfen der Steiermark prüfte die Landwirtschaftskammer Steiermark. Romana Nigitz aus der vielfach ausgezeichneten Familie Nigitz aus St. Margarethen/R. überzeugte die strenge Experten-Jury mit ihren Krapfen und ist Krapfen-Landessiegerin 2024.

ST. MARGARETHEN/RAAB. Flaumig, nur heimische Zutaten und handgemacht. Die Expertenjury der Landwirtschaftskammer Steiermark hat entschieden: **Romana Nigitz bäckt die besten Krapfen der Steiermark.** Sie sind flaumig, luftig und werden aus heimischen Zutaten zubereitet. Ihre handgemachten Krapfen – hergestellt nach einem überlieferten Hausrezept – überzeugen nicht nur durch exzellenten Geschmack, sondern auch durch die außergewöhnlich schöne gelbe Farbe, die durch die hauseigenen Eier entsteht.

Landessieger Krapfen 2/2

WOCHE

„Ich verwende nur **qualitativ hochwertige Zutaten** wie Milch von den eigenen Kühen oder Eier von den eigenen Hennen. Sie sind der Schlüssel für meine geschmackvollen Krapfen“, sagt **Romana Nigitz**. Und sie verrät: „**Für meinen Germteig schaffte ich die besten Bedingungen**, denn er muss leben. Dabei spielen Temperatur, Luftfeuchtigkeit oder die Konsistenz des Teigs eine entscheidende Rolle.“

Die weiteren Ausgezeichneten – 1 Goldene und 2 Prämierungs-Auszeichnungen

- Bezirk Leibnitz: **Weingut Familie Wechtitsch-Zuser** – Gold-Auszeichnung; Großklein
- Bezirk Leibnitz: **JAGA´s Steirerei, Christina und Josef Neuhold** – Prämiert; St. Veit in der Südsteiermark
- Bezirk Hartberg-Fürstenfeld: **Buschenschank Familie Höfler** – Prämiert; Unterrohr

Lustige Legende um die Krapfen

Der Faschingskrapfen ist schon seit Jahrhunderten in der Faschingszeit eine beliebte Köstlichkeit. **Bereits im Mittelalter** wurden energiereiche Krapfen als Vorbereitung auf die Fastenzeit genossen, um diese besser überstehen zu können.

Um die Faschingskrapfen rankt sich folgende **lustige Geschichte** rund um die **Wiener Hofratsköchin Cäcilie Krapf im 17. Jahrhundert**: Bei einem Streit habe sie aus Wut und Ärger über ihren Mann, so heißt es, ein Stück Germteig nach dem Gatten geworfen. Der aber duckte sich und so landete der Teig in einen Topf mit heißem Fett und der „Krapfen“ war geboren. Mit dem Verzehr des „Küchenunfalls“ soll auch der Ehestreit gegessen gewesen sein.

Online Plattformen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Post der Woche Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·



22 Betriebe – ein Bauernhof des Jahres 2024 🤗

Wer wird Bauernhof des Jahres 2024? Das sind die Kandidaten und Kandidatinnen:

♥ Heidrun & Reinhard Brantner aus St. Margarethen bei Knittelfeld

♥ ... Mehr anzeigen



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

25.305

Beitragsreichweite ⓘ

24.921

Interaktionen ⓘ

2.636

👍 Nina NSch und 83 weitere Personen

3 Kommentare 19 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·



#Küchengeheimnis

Tofu ist geschmacklos? Wenn man Tofu vor der Zubereitung ausdrückt, kann die Marinade besser einziehen. Dadurch erhält man ein geschmacksintensiveres Ergebnis. 😊

Habt ihr Tipps für die Zubereitung von Tofu? Schreibt es in die Kommentare! 🙌



Tofu vor der Zubereitung ausdrücken, für ein **geschmacksintensiveres Ergebnis**.

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ	Beitragsreichweite ⓘ	Interaktionen ⓘ
954	904	50

👍 21

1 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft Waldarbeit ist gefährlich – Zuschuss für Schutzausrüstung 🪓

Bei der Waldarbeit verunglücken jährlich hunderte Waldbesitzer. Eine Ursache ist die fehlende Schutzausrüstung. Daher bezuschusst das Land Steiermark die persönliche Schutzausrüstung mit 100 beziehungsweise 200 Euro. 🧑‍🌾

👉 Alle Infos findest du hier: Link in der Bio

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

1 Tag

Reichweite ⓘ

1.223

Erreichte Konten

1.114

Follower

109

Nicht-Follower



Gefällt maria.pein13 und 91 weitere Personen
Gestern