




Radio / Fernsehen


Marktbericht: Faschingskrapfen




 [Zum Beitrag](#)

08:12 **Marktbummel: Faschingskrapfen**

 **Opus**
Hands In The Air

 **Los Bravos**
Black Is Black

08:21 **Langlauf: Steirer Mika Vermeulen holt sensationell Rang 3**

 **Die Mayerin**
Die Ersten

→ [Zum Beitrag](#)



LANDWIRTSCHAFT

Fisch zwischen Fastenzeit und Klimawandel

Zu Beginn der Fastenzeit hat die steirische Landwirtschaftskammer die Wichtigkeit des heimischen Fisches betont: Die Nachfrage sei ungebrochen, hieß es. Die Herkunftsbezeichnung sollte als Vorbild für andere Lebensmittel gelten. Sorgen bereiten aber Fischräuber und der Klimawandel.

14. Februar 2024, 15.05 Uhr

Teilen



APA/dpa/Daniel Karmann

In der Steiermark gibt es aktuell 340 Mitglieder beim Teichwirteverband, die Karpfen sowie forellenartige Fische wie beispielsweise Forellen, Bachforellen, Saiblinge und Regenbogenforellen halten oder Angelteiche betreiben.

„Fischräuber-Schäden sind überdramatisch“

Große Sorgen machten den heimischen Teichwirten tierische Fischräuber wie Otter und Kormorane – aufgrund der Probleme mit den Fischräubern hätten in den vergangenen Jahren mehr als 60 Teichwirte das Handtuch geworfen –, sowie die Folgen des Klimawandels, so Helfried Reimoser, Geschäftsführer des steirischen Teichwirteverbandes.



„Die Fischräuber vernichten täglich 3.000 Kilogramm steirische Fische, pro Jahr plündern und töten sie eine Million Kilogramm Fische aus den steirischen Teichen und Gewässern wie Flüssen. Wir schützen unsere Fische in den Teichen durch teure Zäune, Netze und Überspannungen. Doch die unmittelbaren Fischräuber-Schäden von zehn Millionen Euro im Jahr sind überdramatisch und für die Teichwirte nicht mehr verkraftbar“, so Reimoser.

Er appellierte an das Umweltressort des Landes Steiermark, die Überzahl an Fischräubern einzudämmen: „Um eine Verbesserung der dramatischen Situation zu erreichen, muss die seit April 2023 erlassene Verordnung praxistauglich nachgeschärft werden“, so Reimoser.



Nachfrage steigend

Die Nachfrage nach Speisefischen aus der Steiermark sei steigend, sagt Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher. In der nun beginnenden Fastenzeit seien Karpfen und Forellen, „ideale Fasten- sowie Diätspeisen“.

„In den Sommermonaten fragen die Kunden vor allem Forelle, Lachsforelle und Saibling nach, und in der kalten Jahreszeit ist es ganz klassisch der Karpfen, der wird frisch genauso gerne genommen wie geräuchert“, so Reimoser. Immer mehr der 340 Teichwirte – derzeit sind es 100 – setzen auf Direktverkauf ab Hof sowie auf Bauernmärkten: „Die Vielfalt und die Qualität sind da. Die Leute wollen weg von den Meeresfischen, und das ist auch gut so“, betont Helfried Reimoser.

Jährlich bringen die steirischen Karpfen- und Forellenzüchter im Schnitt 1.083 Tonnen Speisefische auf den regionalen Markt, was nahezu ein Viertel der gesamten österreichischen Produktion ausmacht. Das Potenzial liegt laut Kammer hingegen bei 2.800 Tonnen Speisefischen. Aktuell kommen heimische Fische nur selten auf den Tisch: Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei acht Kilogramm, davon sind aber nur 0,65 Kilo heimische Fische.



Herkunftsbezeichnung laut Kammer vorbildlich

Vorbildlich sei die Herkunftskennzeichnung bei Fisch, betont wiederum Titschenbacher. Für die Verbraucher ist Folgendes angegeben: Name der Fischart, Zurichtungsform sowie Herkunftsland: „Auch die Herkunftskennzeichnung von Fischen ist vorbildlich geregelt und beispielgebend, so wie es auch für andere Lebensmittel wünschenswert wäre.“

red; steiermark.ORF.at



Landesweite Medien

Auch „Krapfenkaiserin“

Die Faschingsaison biegt auf die Zielgerade – mit Umzügen im ganzen Land steht der Höhepunkt aber heute noch bevor. Zur fünften Jahreszeit gehören auch die Krapfen, in der Oststeiermark sind sie gar ausgezeichnet.

Die Steiermark als Narrenland – und zumindest in der Faschingszeit stört sich an dieser Feststellung auch garantiert niemand. Jene Zeitgenossen, die dem närrischen Treiben nur wenig abgewinnen können, sollten heute eher zu Hause bleiben. Denn im ganzen Land steht am Faschingsdienstag der laute und vor allem bunte Höhepunkt der Saison bevor: In Schladming geht's mit dem Kinder-Umzug (mit 800 Kindern!) etwa schon um 9 Uhr los. Weitere Umzüge gibt's auch in

„
Die Auszeichnung war eine wahnsinnige Überraschung. Das Wichtigste bei Krapfen sind halt qualitativ hochwertige Zutaten.

Romana Nigitz,
Krapfen-Landessiegerin

Irdning, Eisenerz (jeweils ab 10), Gleisdorf (12), Straß oder Weiz (jeweils ab 14 Uhr). In Graz fällt der Startschuss um 12.15 Uhr,

beim traditionellen Flinslerluzug in Bad Aussee geht's um 14 Uhr los.

Und von Aussee bis Bad Radkersburg wird auch heute wohl überall zum Krapfen gegriffen. Die süße Köstlichkeit gehört in der Steiermark zum Fasching wie der Uhrturm zu Graz. Die Landwirtschaftskammer hat auch heuer wieder die besten Krapfen des Landes gekürt.

Eine Klasse für sich war dabei Romana Nigitz. Die 21-Jährige darf sich damit ganz offiziell „Krapfenkaiserin“ nennen. „Die Aus-



Da machen auch die Kleinen große Augen: Die legendären Flinslerl (rechts) in ihren bunten Kostümen legen heute in Bad Aussee um 14 Uhr los.



Fotos: Jürgen Radspieler

stürzt sich ins Narrengetümmel

17.

JAHRHUNDERT

Um den Ursprung der Krapfen gibt es eine lustige Legende: Im 17. Jahrhundert soll die Wiener Hofratsköchin Cäcilie Krapf bei einem Streit ein Stück Germteig nach ihrem Gatten geworfen haben. Dieser duckte sich und der Teig landete in heißem Fett, der „Krapfen“ war geboren.

Der traditionelle Umzug in Graz wird auch heute wieder Tausende Besucher in die Altstadt locken. ☺



Foto: Sepp Pafl

zeichnung bedeutet mir sehr viel, ich hab damit ja nie gerechnet“, lächelt die Oststeirerin. Mit dem Faschingsverein St. Margarethen an der Raab ist sie heute in St. Stefan übrigens selbst im Umzugseinsatz.

Das Rezept für die Krapfen hat sie von ihrer Mutter. Das Geheimnis: „Ich verwende nur qualitativ hochwertige Zutaten, wie Milch von unseren Kühen oder Eier von unseren Hennen.“

Nachdem sie in den letzten Wochen viele Stunden in der Backstube verbracht hat, sagt sie jetzt lächelnd und ehrlich: „Aktuell sprechen mich die Krapfen nicht mehr so an. Aber meiner Familie schmecken sie zum Glück nach wie vor ziemlich gut.“ Nicht nur der ... MS

Fotos: Franz Suppan



Ein echter Krapfengenuss: Von Landesbäuerin Viktoria Brandner (l.) erhielt Romana Nigitz die Urkunde und darf sich nun offiziell steirische „Krapfenkaiserin“ nennen.



Regionale Medien

Bauernhof des Jahres

WOCHE



Gartenbaubetrieb Wruss in Gamlitz setzt auf Nachhaltigkeit. Michael Koerbler

Wer wird „Bauernhof des Jahres 2024“?

Die Höfe von Ursula Köstl, Franz und Claudia Tropper sowie Gartenbau Wruss sind im Rennen um den begehrten Titel „Bauernhof des Jahres 2024“.

Der Antoniushof von Ursula Köstl ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit Schwerpunkt Ziegenmilchproduktion. Darüber hinaus wird der Hof als Landeskompetenzzentrum für Mensch-Tier-Beziehung geführt während der Gartenbaubetrieb Wruss in Gamlitz vor allem auf Nachhaltigkeit und natürliche Kultivierung setzt. Der Betrieb von Franz und Claudia Tropper in St. Veit/Südsmk. ist ein Generationenbetrieb mit Weinbau, Ackerbau, Schweinemast, Wald, Direktvermarktung und einem Buschenschank.

Die drei Betriebe zeigen beeindruckende Vielfalt und Engagement in ihrer Arbeit und sind tolle Kandidaten für den Titel „Bauernhof des Jahres 2024“.



Familie Tropper ist stolz auf ihre Spezialitäten

Werner Krug



Ursula Köstl führt den Green-Care-Hof am Seggauberg.

privat

Familie Luckner will's wissen

Kraubather Milchviehbetrieb ist im Rennen um den Bauernhof des Jahres.

KRAUBATH. 22 landwirtschaftliche Betriebe aus der Steiermark rittern um den begehrten Titel „Bauernhof des Jahres 2024“, den die Landwirtschaftskammer heuer zum bereits zehnten Mal vergibt. Mit Andrea und Bernhard Luckner aus Kraubath ist auch ein Milchviehbetrieb aus dem Bezirk vertreten. „Ein Bauer ist mittlerweile ein Unternehmer geworden“, betont Andrea Luckner, der es ein Herzensanliegen ist, Begeisterung und Verständnis für die Landwirtschaft zu erzeugen. Was sie und ihre Familie betrifft, herrscht jedenfalls alles andere als ein Mangel an Leidenschaft für die bäuerliche Arbeit. „Wir sind ein typischer Generationen- und Familienbetrieb, wo alle anpacken.“ Dass die Rahmenbedingungen passen, dafür haben die Luckners in den vergangenen Jahren mit kräftigen Investitionen gesorgt. Zurzeit gibt es am Hof in Kraubath 45 Milchkühe und an die 110 Stück



Die Luckners sind Landwirte aus Leidenschaft. Foto: LK Steiermark/Danner

Nachzucht. Die Milch wird über die Obersteirische Molkerei vermarktet. Bei der Tierhaltung setzt die Familie auf einen tierfreundlichen Laufstall, die jüngeren Kälber tummeln sich im Obstgarten, die älteren werden auf die eigene Niederalm gebracht. Auf 26 Hektar Ackerfläche wird abwechselnd Klee, Getreide, Mais und Ölkürbis angebaut, womit es für die Tiere

hochwertiges Futter aus eigener Produktion gibt. Auch einen Wald besitzen die Luckners.

Mehr Rückhalt gewünscht

Nach den großen Herausforderungen gefragt, meint Andrea Luckner: „Wir brauchen eine Gesellschaft und eine Politik, die hinter der Landwirtschaft stehen. Wir sind nur mehr zwei Prozent der Bevölkerung, die etwas produziert, was alle auf dem Tisch haben wollen.“ Auch die Teuerung sei ein Problemfaktor. Ihrer Freude und Leidenschaft tue das dennoch keinen Abbruch. Luckners Appell: „Sich nicht leichtfertig von der Landwirtschaft verabschieden. Wenn die Stalltür einmal zu ist, ist sie zu.“ Am eigenen Betrieb ist mit den Kindern Franziska, Mathias und den Zwillingen Lorenz und Leo die Zukunft gesichert.

Bis 15. Februar für Familie Luckner abstimmen unter www.stmk.lko.at



Die Familie Alois und Alexandra Kiegerl ist mit ihren reinrassigen Murbodner Rindern auch in der Zucht erfolgreich. KK

Zwei Deutschlandsberger Bauernhöfe stehen zur Wahl

Zum zehnten Mal kürt die steirische Landwirtschaftskammer den „Bauernhof des Jahres“. Noch bis 15. Februar kann man online auf stmk.lko.at über den Sieger abstimmen. 22 Bauernhöfe aus der ganzen Steiermark stehen zur Wahl, darunter zwei aus dem Bezirk Deutschlandsberg:

Alois Kiegerl aus Trahütten

Mit den Standbeinen Mutterkuhhaltung, Styria Beef, Urlaub am Bauernhof und Wald betreibt Alois Kiegerl mit seiner Familie den Bauernhof Priegl in Trahütten. „Wir haben jetzt zwei Jahrzehnte intensiv investiert. Inzwischen sind wir sogar in den Vollerwerb gegangen“, erzählt Kiegerl. Seine Herzensangelegenheit: die Alm- und Weidewirtschaft und die Fleischerzeugung aus Grünland. In diesem Sinne ist Kiegerl auch beim Pionierprojekt 'Stressfreies Schlachten' dabei. Kiegerl ist es ein Anliegen, zu sensibilisieren und sich zu engagieren, auch als Landeskammerrat. „Vielleicht wird eine unserer drei Töchter den

Prieglhof eines Tages übernehmen“, hoffen Alois und Alexandra Kiegerl.

Wolfgang Klug aus St. Stefan

Seit den 90ern beschäftigt sich Familie Klug nicht nur mit Weinbau, sondern auch mit Edelkastanien. „Über die Generationen war der Hof immer ein Mischbetrieb. Meine Großeltern hatten neben Wein auch Rinder, Schweine, Hühner, Ackerbau und Wald“, erzählt Wolfgang Klug. Die Eltern haben sich ganz auf Wein spezialisiert. Auf Flächen, die dadurch frei geworden sind, wurden die ersten Edelkastanien gepflanzt. Mittlerweile ist die Anbaufläche in Hochgrail auf vier Hektar und 500 Edelkastanienbäume angewachsen. Bei Weinlese und Kastanienenernte werden Wolfgang und seine Frau Angelika u.a. von seinen Eltern unterstützt, den Kindern Simon und Laura schmecken Papas Kastanien bestens. „Jetzt wird die Sektproduktion auf den eigenen Betrieb verlegt. Und vielleicht gibt's auch einmal ein Ferienhaus“, so Klug.



Wolfgang Klug (l.) mit seinen Eltern, der auf seinem Betrieb in Hochgrail nicht nur auf Wein sondern auch auf Edelkastanien setzt. KK

Zwei Bauernhöfe

Andreas und Kathrin Graschi sowie Florian Zach vom Bezirk Voitsberg wollen Bauernhof des Jahres werden.

HARALD ALMER

Zwei Bauernhöfe aus dem Bezirk Voitsberg sind im Rennen um den begehrten Titel „Bauernhof des Jahres“, den die Landwirtschaftskammer Steiermark bereits zum zehnten Mal vergibt. Noch bis 15. Februar kann für den Lieblingsbauernhof auf der LK-Homepage gevotet werden. 22 Bauernhöfe aus der ganzen Steiermark ritzen um diese Auszeichnung.

Neuer Tierwohl-Stall

Andreas und Kathrin Graschi aus St. Martin am Wöllmißberg sind ein Vorzeigebetrieb. Bei der Familie Graschi, die Direktvermarkter und Mutterkuhhalter ist, geht

es den Tieren gut. Andreas und Kathrin haben einen neuen Tierwohl-Stall gebaut. „Dort haben die Kühe jetzt freie Liegeflächen, Stroh als Einstreu und viel Auslauf. Gefüttert wird nur mit Heu“, gibt Andreas Graschi Einblick. Dass das Fleisch seines genetisch hornlosen Fleckviehs dementsprechend schmeckt, ist klar. „Wir bekommen sehr gute Rückmeldungen und haben eine große Stammkundschaft. Man merkt das wachsende Interesse daran, wie Tiere gehalten werden.“

Verkauf direkt ab Hof

Andreas Graschi übernahm den Betrieb seiner Schwiegereltern vor zwei Jahren. „Obwohl ich von keinem Bauernhof stamme, begeistert mich die Landwirtschaft schon von Kindheit an. Deshalb habe ich nach der Matura auch auf der Boku Wien Nutztierwissenschaften studiert und schon während des Studiums in der



Florian Zach mit Lebensgefährtin Jasmin haben viele Produkte. AMA

Landwirtschaft gearbeitet.“ Im Zuge des Stallbaus wurde das alte Stallgebäude völlig erneuert und für die Schlachtung am Betrieb sowie die Direktvermarktung adaptiert und modernst ausgestattet. Frischfleisch wie auch die veredelten Produkte gibt es direkt ab Hof. Was die Zukunft angeht, sind sich Andreas und Gattin Kathrin, eine Steuerberaterin, einig. „Wir wollen nicht größer werden, aber wir arbeiten an der Effizienz und Qualität unserer Produkte.“

sind im Rennen



Der völlig umgebaute Wohlfühlstall der Familie Graschl in St. Martin am Wöllmißberg, der für Tierwohl garantieren soll.

RMS

Der zweite Kandidat ist die Familie Zach in Mooskirchen. Ihre Fleischspezialitäten wurden sogar mit dem Landessieg für das Lendbrat'l ausgezeichnet. Dass der Trend in Sachen Ernährung einem Schweinemastbetrieb mit Direktvermarktung nicht gerade in die Hände spielt, ist Florian Zach aus Mooskirchen absolut bewusst. Dass darin auch eine große Chance liegen kann, darauf baut er seine Zukunft. „Die Leute essen vielleicht weniger Fleisch. Wenn

sie aber zu Fleisch- und Wurstprodukten greifen, wollen sie die beste Qualität“, so Florian Zach. Den Landessieg für sein Lendbrat'l sieht er als gute Werbung. Die beste Werbung macht er jedoch mit seiner hochwertigen Produktpalette. Die reicht von Würsteln, Salami und Geselchtem über Rohschinken bis zu Knödeln, Brötchen, Aufschnittplatten und Spanferkeln. „Wir haben rund 100 Schweine, schlachten und verarbeiten alles am eigenen Betrieb“,

sagt Zach, der die Fachschule Hafendorf besucht und auch eine Fleischerlehre abgeschlossen hat. Die Leidenschaft für die Fleischhauerei hat er vom Vater geerbt. „Er hat 1993 den Grundstein gelegt und war ein absoluter Visionär. Ich führe den Betrieb nun seit 2018.“ 2021 wurde der Stall modernisiert, heuer kamen zwei weitere Kühlhäuser dazu und die Filiale in Ligist wurde umgebaut.

Konkrete Umbaupläne hat er derzeit nicht, doch ihm ist klar, dass er noch Vollspaltenböden hat. „Auch wenn ich in Sachen Tierwohl Akzente setze, aber kein Bio-Betrieb bin, gehe ich in jeder Hinsicht den für Tier und Natur sanftest und natürlichst möglichen Weg.“ Unterstützt wird Zach von Lebensgefährtin Jasmin, seiner Mutter, vier Mitarbeitern und einem Praktikanten. Und die Söhne Jacob (8) und Philipp (5) sind bereits mit viel Begeisterung bei der Sache.

Beliebtester

Jetzt für Bauernhof des Jahres stimmen. Mit dabei ist auch Familie Hatzl aus Feldkirchen bei Graz.

Wo fühlen sich die Tiere am wohlsten, wer zieht das g'schmackigste Gemüse und wer vereint Tradition und Innovation am besten? Bereits zum zehnten Mal sucht die Landwirtschaftskammer Steiermark „Bauernhof des Jahres“. Jeweils aus Graz, Graz-Umgebung Süd und Graz-Umgebung Nord ist ein Hof nominiert. Jede und jeder darf mitvoten. Unsere Landwirtinnen und Landwirte sind ohnehin Aushängeschilder für Regionalität und Qualität, aber mit dem begehrten Titel „Bauernhof des Jahres“ zeigt sich die Vielfalt der täglichen Arbeit und Produktpalette

einmal mehr. Drei Bauernhöfe aus Graz und Graz-Umgebung sind im Rennen dabei. Bis zum 15. Februar kann noch mitgestimmt werden

Feldkirchner Betrieb dabei

„Als Jugendlicher war ich noch unsicher, ob ich Bauer werden will. Rückblickend würde ich nun aber niemals mehr tauschen. Ich kann mir nichts Schöneres als diesen Beruf vorstellen“, sagt Bernhard Hatzl. Seit 35 Jahren ist der Traditionsbetrieb in Feldkirchen bei Graz schon die Adresse, wenn es um gutes regionales Fleisch geht. Die hochwertigen Produkte in der Direktvermarktung sind aber nicht nur vor Ort bekannt, sie sind auch im Lagerhaus Kalsdorf und im Genussbauernhof Hillebrand in Premstätten vorhanden und die Familie selbst ist auf den Bauernmärkten in Feldkirchen

Bauernhof gesucht

und Judendorf-Straßengel vertreten. 2011 hat der Landwirtschafts- und Fleischermeister den Betrieb von seinen Eltern übernommen. Zusammen mit Frau Petra und den Eltern wird er ganz unter dem Motto geführt: „Beste Qualität produzieren, aber nicht noch mehr haben und noch größer und noch schneller sein wollen. Es braucht auch eine gewisse Zufriedenheit, um letztlich gut an dem arbeiten zu können, was man hat.“ Das Landwirte-Paar hat zurzeit 320 Mastschweine, die teils an den Schlachthof Graz geliefert und teils im eigenen Betrieb geschlachtet, verarbeitet und veredelt werden – zu diversen Fleischprodukten, Würsten, Leberknödeln und Ähnlichem. „Oft haben gerade wir Schweinebauern in der Öffentlichkeit kein so gutes Image. Aber mit unseren hochwertigen



Damit die Schweine auch gesund essen, sorgt Familie Hatzl aus Feldkirchen bei Graz für entsprechendes Futtermittel selbst. AMA Genuss Region/Mias Photoart

Produkten und dem direkten Kontakt zu den Kundinnen und Kunden können wir da viel wettmachen und erklären. Da kommt dann auch viel Wertschätzung zurück – und das motiviert“, sagt Hatzl. 80 Prozent eigenes Futtermittel und der gänzliche Verzicht auf Antibiotika soll dafür sorgen,

dass sich die Schweine bestmöglich ernähren können.

ZUR ABSTIMMUNG

Wer einen der Betriebe zum „Bauernhof des Jahres“ machen möchte, kann dies einmal täglich noch bis 15. Februar unter www.stmk.lko.at tun.

Bauernhof des Jahres

**KLEINE
ZEITUNG**



Johanna und Florian Lämmerer aus Irdning-Donnersbachtal sind beneso im Rennen, wie Sebastian Reith aus Öblarn PULSINGER



ZWEI HÖFE AUS DEM BEZIRK

Im Rennen um den „Bauernhof des Jahres“

Noch bis Donnerstag, den 15. Februar, kann man für seine Favoriten abstimmen.

Die Landwirtschaftskammer Steiermark sucht auch heuer wieder den „Bauernhof des Jahres“. Mit dabei sind dieses Mal zwei Höfe aus dem Bezirk, und zwar jene, die von Florian und Johanna Lämmerer sowie Sebastian Reith betrieben werden. Die Wahl geht ins Finale, noch bis Donnerstag, 15. Februar, können Stimmen für die jungen Landwirte abgegeben werden.

„Einen Schritt zurück machen, Altes aufgreifen, zeitgemäß aufbereiten und mit Neuem kombinieren“ - das ist das Konzept von Johanna und

Florian Lämmerer. Die Standbeine des Paares aus Irdning-Donnersbachtal sind Vermietung, Ackerbau und Direktvermarktung. So werden Gastbetriebe der Region mit Rindfleisch, Gemüse und Eiern beliefert, Mehl und Edelbrände hergestellt.

Sebastian Reith hat im vergangenen Jahr den elterlichen Bauernhof in Öblarn übernommen. 70 Mutterkühe, 15 Jungschafe, drei Widder und 35 Legehennen zählt der Betrieb. Die Schafzucht ist dem Nebenerwerbslandwirt besonders wichtig. Die Jura-Schafe wer-

den über die Marke „Ennstal Lamm“ vermarktet, Zuchttiere verkauft Reith ab Hof. Die Wolf-Thematik sieht er als große Herausforderung, dazu „würde ich mir wünschen, dass den Landwirten das Arbeiten generell leichter gemacht wird, etwa in Hinblick auf die enorme Bürokratie.“

„Schön wäre es auch, wenn es für das, was Bauern leisten, wieder mehr Wertschätzung geben würde“, sagt der Öblarner, der bei der Arbeit am Hof von den Eltern und seinen vier Schwestern unterstützt wird.

Dorit Burgsteiner

Das Geheimnis hinter den besten Krapfen

Von Anna Pilch

Es duftet nach Mehl, Eiern und frischem Teig in der Küche des Buschenschanks Höfler in Mitterberg. Herta Höfler ist gerade dabei, die Teigstücke, die vorher von Tochter Sonja Höfler genau abgewogen worden sind, zu kleinen Bällchen zu formen: Es ist Krapfen-Backtag. Auf einem Tisch wird ein großes Stofftuch ausgebreitet, auf dem die fertigen Teigbällchen sorgfältig platziert werden. Nach und nach kommen mehr hinzu.

Nach der Teilnahme am Landeswettbewerb wurden die Krapfen von der Landwirtschaftskammer Steiermark prämiert. Mitgemacht hat Höfler aber auch noch mit anderen Gebäcksorten, ihre Toppfengolatschen zum Beispiel staubten ein goldenes Abzeichen ab. Bei einer Verkostung wird dort nach Flaumigkeit, Backgrad und Farbe beurteilt. „Sie schauen sogar, ob die Kruste wieder springt, wenn man den

Die Krapfen der Familie Höfler aus Mitterberg wurden von der Kammer prämiert. Sie werden mit Sorgfalt gebacken.

Krapfen zusammendrückt“, erzählt Sonja Höfler.

Ihr Geheimnis für die guten Krapfen ist ein altes Familienrezept. Seit den 80er-Jahren werden die Krapfen genau gleich zubereitet. Verkauft werden sie nur im Buschenschank zu Fasching und Ostern oder auf Bestellung. Früher ist Herta Höfler mit ihnen auch am Bauernmarkt gestanden. „Wir haben nie Geld gehabt“, erzählt

sie. Die Mehlspeise sei immer gut gegangen. Nachdem der ganze Tisch voll beladen ist, deckt Sonja Höfler die Teigstücke mit einem Tuch zu, damit sie gehen können. In der Zwischenzeit machen sie sich daran, weiteres Gebäck zuzubereiten: Nuss- und Mohnkronen, Strauben, Toppfengolatschen und Wickelkinder. Damit sie verkauft werden können, müssen alle Gebäckstücke gleich groß sein. „Man kann ja nicht eines kleiner und eines größer machen“, meint Herta Höfler. Den Teig

lässt sie durch eine Maschine laufen, die ihr das Ausrollen erleichtert. Aber: „Ich hab schon ein Nudelwalker auch noch“, ruft sie, während sie einen aus der Lade holt und den Teig noch einmal glatt rollt.

An der Größe erkennen sie, ob die Krapfen schon zum Herausbacken bereit sind. „Es ist jahrelange Erfahrung“, lacht Sonja Höfler. Das Herausbacken macht meistens Herta Höflers Mann. Behutsam legt er zuerst einen einzelnen Krapfen in das heiße Fett. „Probekrapfen“, lacht Herta Höfler.

Bald legt er mehr dazu und dreht sie nach einigen Minuten mit einer Gabel um. Die fertigen Krapfen kommen zum Austropfen auf ein Gitter und zum Auskühlen wieder auf das Tuch auf dem Tisch. Sonja Höfler spritzt dann Marmelade in jeden einzelnen. Sie ist sich sicher, dass sie ihre eigenen Krapfen auch blind erkennen würde: „Definitiv. Die schmecken alle anders.“



Familie Höfler hat zu Fasching alle Hände voll zu tun

A. PILCH

STRADEN, GNAS

Zwei Betriebe im Rennen

Wird ein südoststeirischer Betrieb „Bauernhof des Jahres 2024“?



Bereits zum 10. Mal vergibt die Landwirtschaftskammer Steiermark den Titel „Bauernhof des Jahres“. Im Rennen sind auch zwei bäuerliche Unternehmen aus der Südoststeiermark. Zum einen steht Familie Hütter aus Krusdorf (Gemeinde Straden) zur Wahl. Auf ihrem Geflügelhof tummeln sich Enten, Hühner, Gänse und Puten auf den Weiden und in den Ställen: „Die Tierhaltung und die Direktvermarktung sind unsere großen Standbeine“, sagt Patrick Hütter.

Abgestimmt werden kann auch für Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas, die auf Obstbau und Direktvermarktung setzen. Erst vor kurzem hat der Obstbaubetrieb mit seinen Säften einen Sieg bei der Landesprämierung errungen. Die spezielle Mischung sei das große Geheimnis. Trummers jüngster Coup: eine spezielle Apfelsorte für Allergiker. Für die nominieren Bauernhöfe kann noch bis 15. Februar auf der Webseite der Landwirtschaftskammer abgestimmt werden.



Tierhaltung und Obstbau (oben) als Standbeine

LINSHALM/FOTO FISCHER

Sie wollen den Titel „Bauernhof des Jahres“

Zum zehnten Mal vergibt die Landwirtschaftskammer den Titel „Bauernhof des Jahres“. Mit dabei: die Familien Brantner und Köck.

Von Maria Steinwender

Mit Leib und Seele Bäuerin“ ist Heidrun Brantner aus St. Margarethen bei Knittelfeld. Brantner studierte Bauingenieurwesen an der TU Graz, durch die Liebe fand sie ihre Berufung als Land- und Forstwirtin. „Man ist so nah am Leben. Es ist eine absolut erfüllende Arbeit, wo man jeden Abend auf ein sinnvolles Tagewerk zurückblicken kann“, sagt sie über die Landwirtschaft. Neben der Mutterkuhhaltung ist die Forstwirtschaft das zweite Standbein der Brantners. Neben dem Forst gibt es noch Mutterkühe und Jungrinder, die über „Ja natürlich!“ und „Zurück zum Ursprung“ vermarktet werden. Auch zehn Lämmer wohnen bei den Brantners am Hof.

Heidrun Brantner ist Mitglied im Vorstand des Waldverbandes Murtal. Sie und ihr Ehemann Reinhart bewirtschaften gemeinsam mit den Schwiegereltern den Betrieb und machen sich Gedanken, wie sie den Wald für die Zukunft, für die nächste Generation fit machen sollen. „Was muss ich heute setzen, damit auch meine Enkelkinder noch Freude am Wald haben



Der „Tonibauer“ von oben

KK

können? Das heißt: Ich muss aufgrund des Klimawandels für einen klimafitten Wald sorgen. Deshalb bringen wir jetzt auch vermehrt Laubholz ein und sorgen für eine gute Durchmischung.“ Damit auch Tochter Josefina später einmal Haus, Hof und Wald übernehmen kann – der Herzenswunsch von Heidrun Brantner.

Familie Köck vulgo „Tonibauer“ aus Neumarkt ist das, was man einen traditionellen Familienbetrieb nennt: Seit fünf Generationen wird der Hof bewirtschaftet. Was nicht heißt, dass „alles beim alten“ bleibt – „Bei uns gibt es kaum ein Jahr, in

dem nicht irgendetwas gebaut oder erweitert wird“, sagt Sabine Köck.

Wie viele Betriebe setzt auch der „Tonibauer“ auf mehrere Standbeine. Neben den 26 Milchkühen stehen am Betrieb, der auf 1000 Meter Seehöhe liegt, auch noch 30 Stück weibliche Nachzucht. Der Wald ist die Domäne von Josef Köck. Zusätzlich dazu bietet der Tonibauer auch „Urlaub am Bauernhof“ an – neben Gästen aus Österreich haben man Urlauber aus Deutschland, Ungarn und der Slowakei, erzählt Sabine Köck. Neben ihrem Mann Josef helfen auch die Schwiegereltern und die drei Kinder am Hof mit: Mit Thomas, 15 und den Zwillingen Julian und Sanna, 13, stehen die Chancen gut, dass der Tonihof auch in die sechste Generation geführt wird.

Noch bis 15. Februar kann für Familie Köck oder Familie Brantner auf der Homepage der Landwirtschaftskammer ge votet werden: www.stmk.lko.at/bauernhof-des-jahres-2024+2400++3921099.

STARKE STEIERMARK



Die Innovationskraft der Steirer:innen zeigt sich nicht zuletzt im Innovationspreis „Vifzack“ der Landwirtschaftskammer und der Steiermärkischen Sparkasse, der bereits zum siebten Mal vergeben wird.

FOTOS: LK STEIERMARK/DANNER, LK STEIERMARK/FOTO FISCHER

Oben am Foto: Die sechs Top-Platzierten des Innovationswettbewerbes Vifzack 2024 der Landwirtschaftskammer mit den Veranstaltern Präsident Franz Titschenbacher (7.v.r.), Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse (2. v.r.), sowie Vizepräsidentin Maria Pein (l.) und Kammerdirektor Werner Brugner (2. v.l.)

Die sechs bestplatzierten Leuchtturmprojekte wurden Mitte Jänner der Öffentlichkeit vorgestellt. „Der „Vifzack 2024“ zeigt, dass steirische Bäuerinnen und Bauern mit viel Mut und voller Elan aus ausgereiften Ideen trendige Projekte erfolgreich umsetzen und so die Zukunft ihrer Höfe gestalten“,

so Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Auch Vizepräsidentin Maria Pein zeigte sich beeindruckt: „Die Landwirtschaft ist ein Hort der Innovationen, diese passieren direkt auf den Höfen und haben für den Fortschritt in der Landwirtschaft eine entscheidende Bedeutung.“ Kammerdirektor

Werner Brugner ergänzt: „Erfolgreiche Innovationen fallen nicht vom Himmel, sie müssen zielgerichtet entwickelt werden. Dazu braucht es neben guten Ideen, Mut und Risikobereitschaft auch Durchhaltevermögen.“ Die Sieger-Gala, bei der die Stockerplätze vergeben werden, findet am 7. März im Steiermarkhof statt.



Als „Farmfluencer“ lassen Melanie Haas und Markus Vorraber unter @gschuhof das Internet an ihrem Hofleben teilhaben. Ob Almo-Ochsen, Schafe, Hühner, Christbäume oder Esel – die beiden versuchen, zwischen der bäuerlichen und der virtuellen Welt zu vermitteln, „weil wir im Schulalltag als Lehrende gesehen haben, wie sehr Social Media den Alltag der Jugendlichen beeinflusst.“



Waltraud und August Hütter haben einen mobilen Stall für ihr Mastgeflügel gebaut. Zwei alte Lkw-Sattelanhänger wurden mit viel Hirnschmalz und technischer Meisterleistung umgebaut: samt Fenstern, Silos, Heizung und Einrichtung und teilautomatisierter Fütterung. Die Tiere leben dort gut dreimal so lange wie gewöhnliche Masthühner und werden mit 1,8 bis 4 Kilo auch deutlich schwerer – bei besserer Fleischqualität.

Christoph und Christina Knittelfelder haben mit Tofu einen Trend „eingesteirert“.

Mit Direktvermarktung von Fleisch, Gemüse und Kernöl, einem 24-h-Hofladen und Catering sind sie erfolgreich. Vor allem beim Catering waren immer öfter vegane Produkte gefragt, daher wird seit dem Vorjahr hauseigenes Soja angebaut und Tofu hergestellt. Die Bilanz: kurze Anfahrtswege und minimale CO₂-Belastung.



Richard Krenn erkannte den Wunsch der Kundinnen nach möglichst unkompliziertem Brennholz. Unter der Marke „Vulkanland Hutz“ hat er mittlerweile – vielfach auf Kundenwunsch – aufbereitetes Grillholz (rauchfrei für Ofyr-Griller), rindenfreies Backofenholz, Räucherchunks für Smoker, Räuchermehl und Räucherchips im Sortiment. Jedes Stück „Hutz“ haben die Krenns mehrmals in der Hand, „denn das Auge kauft mit“ – und dafür sind dann andere Preise zu erzielen.



Bunte Eier von Hühnern und Wachteln: Bei Susanne Rauch und Anton Uller vom Sepphof gleicht kein Ei dem anderen. Vor zwei Jahren begannen sie mit der Züchtung und Kreuzung verschiedenster Hühnerrassen. Ziel der beiden: eine große Auswahl an natürlich bunten Eiern durch Eigenzüchtungen zu erhalten. Die Kund:innen schätzen die Überraschung beim Öffnen der Boxen.



Der frühere Berufsmusiker Martin Temmel hat den stillgelegten Elternhof reaktiviert und ein Aquaponik-Kreislaufsystem eingebaut. Dabei schwimmen Fische in einem Becken, dasselbe Wasser nutzen (in einem anderen) Gemüsepflanzen. Mit ihren Wurzeln reinigen sie das Wasser und filtern Nährstoffe heraus. Verkauft wird der grätenfreie Liesingtaler Edelwels (frisch oder geräuchert), dessen Reste zukünftig als Hunde-Leckerli verkauft werden, und das Gemüse. ●



Online Medien

→ [Zum Beitrag](#)

Heimische Fische: ideale Fasten- und Diätspeise

13.02.2024 | Gesundheit

Besonders die enthaltenen Omega-3-Fettsäuren sind besonders gesund



Karpfen aus der Steiermark sind sogar grätenfrei. Foto: Fotografie Kainz

Der morgige Aschermittwoch läutet den Beginn der 40-tägigen Fastenzeit ein. Nachfrageboom nach heimischen Fischen ist ungebrochen. Doch die grenzenlose Überpopulation an Fischräubern macht es den heimischen Teichwirten nicht leicht – ein forciertes Ausbauen steht trotz steigender Nachfrage am Spiel.

„Heimischer Fisch, insbesondere heimischer Karpfen und heimische Forellen, sind eine ideale Fasten- sowie Diätspeise. Sie sind fangfrisch, einfach und rasch zuzubereiten und liegen voll im Trend“, freut sich Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher über die steigende Nachfrage nach heimischen Speisefischen. „Auch die Herkunftskennzeichnung von Fischen ist vorbildlich geregelt und beispielgebend, so wie es auch für andere Lebensmittel wünschenswert wäre.“



Teichwirt Josef aus Deutsch Goritz. Foto: Schlein



Foto: Krug

Vorbildlich gekennzeichnet

Das nahezu fehlende Bindegewebe macht Fische besonders zart und leicht verdaulich. Besonders wertvoll sind die enthaltenen Omega-3-Fettsäuren. Diese kann der Körper nicht selbst aufbauen; sie müssen über die Ernährung aufgenommen werden. Vorbildlich ist auch die Herkunftskennzeichnung. Für die Verbraucher ist Folgendes angegeben: Name der Fischart, Zurichtungsform sowie Herkunftsland. Die Kennzeichnung von heimischen Karpfen erfolgt somit beispielsweise so: Karpfen, küchenfertig, Aquakultur in Österreich (Cyprinus carpio).

Weg von den Meeresfischen

„Die Vielfalt und die Qualität sind da. Die Leute wollen weg von den Meeresfischen und das ist auch gut so“, betont Helfried Reimoser, Geschäftsführer des steirischen Teichwirteverbandes. In den Sommermonaten fragen seine Kunden vor allem Forelle, Lachsforelle und Saibling nach und in der kalten Jahreszeit ist es „ganz klassisch der Karpfen, der wird frisch genauso gerne genommen wie geräuchert“. Immer mehr Teichwirte – derzeit sind es 100 – setzen auf Direktverkauf ab Hof sowie auf Bauernmärkten. Sie bieten fangfrische Fische küchenfertig bis grätenfrei an.



Marlies und Wolfgang Haas aus Paldau haben eine Teichwirtschaft reaktiviert. Foto: LK/Hörner

Fische vor Fischräubern und Klimawandel-Folgen schützen

In der Steiermark gibt es aktuell 340 Mitglieder beim Teichwirteverband, die Karpfen sowie forellenartige Fische wie beispielsweise Forellen, Bachforellen, Saiblinge und Regenbogenforellen halten oder Angelteiche betreiben. Aufgrund der Probleme mit den Fischräubern haben in den vergangenen Jahren mehr als 60 Teichwirte das Handtuch geworfen.

Große Sorgen machen den heimischen Teichwirten tierische Fischräuber wie Otter und Kormorane sowie die Folgen des Klimawandels. Die Fischräuber vernichten täglich 3.000 Kilogramm steirische Fische, pro Jahr plündern und töten sie 1 Million Kilogramm Fische aus den steirischen Teichen und Gewässern wie Flüssen. „Wir schützen unsere Fische in den Teichen bestmöglich durch teure Zäune und Netze sowie kostspielige Überspannungen vor den Fischräubern. Doch die unmittelbaren Fischräuber-Schäden von zehn Millionen Euro im Jahr sind überdramatisch und für die Teichwirte nicht mehr verkraftbar“, sagt Reimoser. „Wir hoffen nun, beim zuständigen Umweltressort des Landes Steiermark Gehör zu finden, um die Überzahl an Fischräubern einzudämmen. Um eine Verbesserung der dramatischen Situation zu erreichen, muss die seit April 2023 erlassene Verordnung praxistauglich nachgeschärft werden.“



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 1 Tage ·

Auch an Valentinstag gilt: Kauf regional! 🌹

Valentinstagsklassiker wie Tulpen, Nelken oder Lilien aus der Region haben nicht nur kurze Transportwege, sondern werden auch ganz ohne Chemie mit Nützlingen gezogen. 🌱

👉 An der Wortbildmarke „Mich schützen Nützlinge“ erkennst du diese Blumen!



Valentinstag:
Heimische Tulpen und
Narzissen ganz ohne Chemie

© ARGE Gärtner & Floristen

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

10.222

Beitragsreichweite ⓘ

10.123

Interaktionen ⓘ

98

👍 29

6 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Victoria Weitenthaler · 2 Tage ·

#Küchengeheimnis:

Grillen, kochen, dämpfen oder braten – egal wie du deinen Fisch zubereitest, die Aromen sind entscheidend.

Durch das Säuern wird der Fischgeruch gebunden und der Geschmack sowie die Festigkeit des Fisches wird verbessert. Seminarbäuerin Christina Grammelhofer rät zu heimischen Apfelessig zum Säuern.



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen

6.312

Beitragsreichweite

6.312

Interaktionen

40

25

2 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Valentinstag:
Heimische Tulpen und
Narzissen ganz ohne Chemie

© ARGE Gärtner & Floristen



steirische_landwirtschaft Auch an Valentinstag gilt: Kauf regional!



Valentinstagsklassiker wie Tulpen, Nelken oder Lilien aus der Region haben nicht nur kurze Transportwege, sondern werden auch ganz ohne Chemie mit Nützlingen gezogen. 🌸

👉 An der Wortbildmarke „Mich schützen Nützlinge“ erkennst du diese Blumen!

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

1 Tag



Gefällt schweinzger_nudeln und 28 weitere Personen

Gestern