



Radio / Fernsehen

ORF Landwirt schafft: Wildfleisch aus „Farmwild-Haltung“



[Zum Beitrag](#)

Marktbericht: Aronia



 [Zum Beitrag](#)

08:03 **Verkehrsservice**

 Elton John
Nikita

 Natalie Holzner
Liebt Sie Dich Wie Ich

08:11 **Marktbummel: Aronia**



Landesweite Medien

BAUERNHOF DES JAHRES

Da kann man nicht meckern

Der Ziegenbetrieb der Familie Harrer aus Passail ist der steirische „Bauernhof des Jahres“.

Von Florian Eder

Als Elisabeth Harrer erfuhrt, dass ihre Familie den steirischen „Bauernhof des Jahres 2024“ hat, kullerten Freudenstränen über ihr Gesicht. „Wir haben den Betrieb von null aufgebaut und mit viel Fleiß, Arbeitseinsatz und ständigen Investitionen erweitert. Diese Auszeichnung ist jetzt das Tüpfelchen auf dem i“, freut sich die 50-Jährige. Angefangen hat alles 1996. Harrer und ihr Mann Johann (53) wuchsen beide auf landwirtschaftlichen Betrieben auf, doch entwickelten sich beruflich in eine andere Richtung. Die bäuerliche Leidenschaft blieb ihnen dennoch erhalten und so beschlossen sie, einen Hof zu kaufen. Sie haben mit sechs Schafen begonnen. 1997 kam ihr zweiter Sohn Markus auf die Welt und war ausschlaggebend für die heutige Ausrichtung des Hofes. Denn Markus litt als Kind an hartnäckiger Neurodermitis. Ziegenmilch sollte Abhilfe schaffen. Also haben sie sich „ein paar Ziegen in den Stall gestellt“.

Und tatsächlich: Die Neurodermitis verging, die Liebe zu den Ziegen blieb. Heute stehen 75 schneeweiße reinrassige Saanenziegen, eine aus der Schweiz stammende

Bauernhof des Jahres

53.373 Menschen haben ihre Stimme beim Landwirtschaftskammer-Preis abgegeben. Der zweite Platz ging an den Hof von Claudia und Franz Tropper aus St. Veit in der Südsteiermark, der dritte an Johanna und Florian Lämmer aus Irning-Donnersbachtal.

Milchziegenrasse, im Tierwohl-Stall aus Holz. Gefüttert wird neben Getreide nur „hochwertiges, fein duftendes Heu“. Ein Großteil der etwa 75.000 Liter Ziegenmilch pro Jahr wird für den preisgekrönten „Almenland Stollenkäse“ verwendet, den sie als Exklusivpartner beliefern. Dieser wird in Delikatessen-Geschäften von Graz bis Wien und in regionalen Genussläden verkauft. Apropos regional. Aus etwa 100 Liter Ziegenmilch fertigt Elisabeth Harrer, die 2022 ihren Job in der Personalverrech-

nung zugunsten des Hofes ganz an den Nagel hing, wöchentlich Frischkäse, Topfen, Joghurt und Weichkäse an, der seit dem Mai des Vorjahres im eigenen Hofladen direkt vermarktet wird. Ideengeber dafür war der jüngste Sohn Jakob (10), der in den Kindergarten zur „gesunden Jause“ immer einen Ziegenmilchkäse mitnahm, der besonders gut ankam. „Bald wurde ich von den Betreuerinnen gefragt, ob man die Produkte bei uns direkt kaufen kann“, erzählt Elisabeth Harrer.

Die Arbeit mit den Ziegen beschreibt Harrer als große Freude: „Sie sind sehr aufgeweckt, neugierig und kommunizieren viel mit mir. Ich sage immer: „Meine Mitarbeiter meckern jeden Tag und trotzdem ist es lustig.“ In der Bauernfamilie hilft man zusammen, beim Bewirtschaften, aber auch beim Voten zum Preis der Landwirtschaft.

Die drei Söhne und Tochter Kerstin (25) haben jeweils ihren Freundeskreis mobilisiert. Und mit 37.608 Stimmen Unterschied zum zweitplatzierten Hof, haben sie klar gewonnen. Da kann man wohl nicht meckern.



Elisabeth und Johann Harrer gemeinsam mit ihren Söhnen Thomas, Markus und Jakob

ALEXANDER DANNER

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at



Von Florian Eder

Sobald das neue Stroh kommt, graben sie sich richtig ein und wühlen darin. Da merkt man, wie es ihnen Spaß macht“, sagt Werner Pail mit leuchtenden Augen. Der Landwirt aus St. Veit in der Südsteiermark ist Schweinehalter mit Leib und Seele.

Dass derzeit landauf und landab in den Agrarkreisen über die Übergangsfrist zum vollumfänglichen Vollspaltenbodenverbot und über das Zukunftsmodell der konventionellen Schweinehaltung heiß diskutiert wird, tangiert ihn nur am Rande. Denn mit seinen Ställen liegt er weit über dem aktuellen Mindeststandard, aller Voraussicht nach auch über einem zukünftigen.

Gemeinsam mit seiner Frau Sabine hat er sich 2019 erst im zusammen mit der Familie Lorber geführten Mühlenhof Wittmansdorf in St. Peter am Ottersbach – und später auch im haus-eigenen Stall – entschieden, auf eine Tierwohlfaltung umzustellen. Diese „Zwischenstufe“ zwischen konventioneller und Biohaltung bedeutet für die Schweine unter anderem doppelt so viel Platz als bisher (1,4

Quadratmeter pro Schwein), eine frei begehbare Außenzone, Spielmöglichkeiten und frisches Stroh. Auch das Kupleren – also das Beschneiden – des Ringelschwanzes findet nicht mehr statt. Eine Maßnahme, die den gegenseitigen Schwanzbiss verhindern soll, der in konventioneller Haltung aus unterschiedlichen Gründen immer wieder zu Problemen führte. „Das war bei uns kein Thema mehr, seit wir den Stall umgebaut haben“, betont Pail.

Seinen Betrieb 2021 ebenfalls auf Tierwohl umgestellt. Etwas außerhalb von Dietersdorf am Gnasbach hält er rund 1500 Schweine. Seine Anlage ist zu großen Teilen automatisiert, mit einer Hochdruck-Wasserzerstäubungsanlage zur Kühlung im Sommer, einem „Schrapper“ zur Entmistung sowie einem Strohverteiler im Außenbereich –

Schweinebauer Peter Pucher
FLORIAN EDER



Seltener Luxus für das Borstenvieh

REPORTAGE. Peter Pucher und die Familie Pail aus der Südsteiermark setzen auf eine Tierwohlfaltung weit über dem Standard.

die sogenannte „Strohduche“. Die erfreut sich besonderer Beliebtheit – sobald die ersten Halme fallen, beginnt der Wettlauf der Tiere, alle wollen „berieselt“ werden.

Diese Art der Schweinehaltung brauche jedoch deutlich mehr Zeit und Arbeitsaufwand durch das zusätzliche Stroh sowie die Reinigung, erklären die Landwirte. „Wenn du aber siehst, wie glücklich

die Schweine sind, dann geht einem das Herz auf als Bauer. Dann macht man das auch gerne“, erklärt Pucher.

Teurer ist die tierfreundliche Haltung zudem. 15 Millionen Euro hat Pucher für den Umbau gezahlt. Mut und Sicherheit zum Umbau hat ihm eine Kooperation mit Spar gegeben. Die garantiert eine Abnahme des gesamten Tierwohlfleisches über fünf Jahre. Dieses wird als „Vulkanland Duroc“ im Kühlregal

“
Wenn ich sehe, wie glücklich die Schweine sind, geht mir das Herz auf.

Peter Pucher

“

Schweine 2/2

Beliebt: Die „Strohdusche“ im Stall

EDER 03



Tierwohlsiegel

Anforderung. Das „AMA-Gütesiegel Mehr Tierwohl“ (TW 100) garantiert folgende Anforderungen: 100% mehr Platzangebot, kein Kupieren der Schwänze, eingestreute, weiche Liegefläche, Kastration nur unter Vollnarkose, gentechnikfreie europäische Fütterung sowie Auslauf.

Abstufung. Weiters gibt es die Abstufungsformen „AMA-Gütesiegel Tierwohl“ sowie das klassische „AMA-Gütesiegel“

Biozertifikate haben in der Regel höhere Anforderungen als die Tierwohlhaltung.

verkauft und dort mit allen Haltungsattributen gekennzeichnet. Auch die Familie Pail ist eine Partnerschaft mit Spar eingegangen.

Ihre Duroc-Edelschweinkreuzung vom Mühlenhof wird in der Frischfleischtheke angeboten, je nach Stück zwischen 15 und 28 Euro pro Kilogramm. Um das hochpreisige Fleisch zu bewerben, braucht es gut geschultes Personal wie Sandra Perner-Aspäck. Die Tann-Marktleiterin sowie ihre Kolleginnen und Kollegen können profunde auf die Vorteile des stark marmorierten Fleisches („schonendes Wachstum“) und auf die gentechnikfreien, europäischen Futtermittel hinweisen. „Trotz des Preises wird das Fleisch sehr gut angenommen“, erklärt Perner-Aspäck. Hier an der Theke entscheidet es sich: „Wenn die Menschen das Tierwohlprodukt nicht kaufen, funktioniert das auf Dauer nicht“, sagt Pucher, der auch an Konsumentinnen und Konsumenten appelliert. Wie der Verein „Land schafft Leben“ erhoben hat, greifen nur etwa sieben Prozent der Kundinnen und Kunden im Handel bewusst zu Tierwohl- und Biofleisch.

„Wollen wir mehr Tierwohl oder nicht? Als Gesellschaft müssen wir uns über diese Frage noch klarer werden“, sagt Hannes Royer, Gründer von „Land schafft Leben“ und ergänzt: „Momentan ist so, dass wir uns zwar bessere Haltungsbedingungen für Nutztiere wünschen, wenn uns jemand danach fragt. Im Supermarkt greifen wir aber dann doch wieder zum billigsten Fleisch. Wenn anders produziert werden soll, dann muss auch anders konsumiert werden.“ Royer setzt sich daher für eine verpflichtende Herkunfts- und Haltungskennzeichnung bei

Fleisch ein, so wie es bei Eiern bereits der Fall ist.

Für
Werner
Pail

war die Umstellung jedenfalls die richtige Entscheidung: „Wir präsentieren unseren Stall jetzt voller Stolz. Und so können wir ihn auch guten Gewissens an unsere Tochter vererben, denn in diese Richtung wird sich die Tierhaltung wohl entwickeln.“ Und auch Pucher ist sich sicher: „So hat die Schweinehaltung eine Zukunft.“



VIDEO

QR-Code scannen und dem Stall einen Besuch abstatten

Sind stolz auf
ihren Tierwohlstall:
Sabine und
Werner Pail

EDER





„Helm hat mein Leben gerettet“

Nach Serie tödlicher Forstunfälle
schildert Steirer seine Geschichte

Von herabfallenden Ästen erschlagen, von Baumstämmen eingeklemmt oder überrollt: In der Steiermark kam es in den ersten Wochen des neuen Jahres zu einer tragischen Anhäufung an tödlichen Forstunfällen. Fünf Menschen mussten heuer im Jänner und Februar im Wald ihr Leben lassen – im ganzen Jahr 2023 gab es sechs tödliche Forstunfälle. Von den Dutzenden Schwerverletzten ganz zu schweigen.

Laut einer aktuellen Unfallanalyse des Kuratoriums für Verkehrssicherheit (KfV) passt diese traurige Statistik ins Bild: Die meisten tödlichen Forstunfälle passieren in den Monaten Jänner, Februar und März sowie September. Wie die Analyse zeigt, kam knapp jedes fünfte Opfer im Vorjahr durch herabstürzende Äste ums Leben.

Einen solchen Unfall hat der Landwirt Josef Winter aus St. Kathrein am Offenegg vor rund drei Jahren dank Helm und viel Glück überlebt. Gemeinsam mit seinem Vater wollte der heute 48-Jährige in einem extrem steilen Waldstück eine kaputte Esche per Seilwinde entfernen. Als er, am Boden kniend, den Baum mit der Motorsäge anschnitt, löste sich in einer Höhe von etwa zehn bis 15 Metern ein Ast – und traf den Landwirt genau am Kopf.

„Das Blut ist in Strömen vom Kopf geronnen“

„Plötzlich hat’s einen Tuscher gemacht, der Helm ist sogar gesprungen. Ich habe mir auf den Kopf gegriffen und das Blut ist in Strömen geronnen“, erinnert sich der Oststeirer. Er ist noch selbst nach Hause gegangen, ehe ihn die

Forstunfälle 2/2

**Kronen
Zeitung**



Foto: SVB (Symbolbild)



Fotos: zVg

Den oststeirischen Landwirt Josef Winter traf ein Ast am Kopf – dabei ist sogar der Helm gesprungen. Drei Tage war der 48-Jährige im Spital, kam aber letztlich relativ glimpflich davon.

Rettung ins Spital brachte. Am Kopf hatte er eine klaffende Wunde, wie durch ein Wunder blieb der Schädelknochen unversehrt und er hatte keine Wirbelschäden. „Ich hatte Gott sei Dank einen guten, relativ teuren Helm. Ein Arzt hat im Spital gemeint, ohne den würde ich jetzt einen Stock tiefer liegen.“ Nach drei Tagen konnte Winter das Krankenhaus bereits wieder verlassen.

Der Vollerwerbslandwirt hat mehrere Forst-Ausbildungen absolviert und viel Erfahrung mit der Wald-

arbeit. Aber: „Ich glaube, keiner ist gefeit vor solchen Unfällen, es kann jedem passieren.“ Was er heute anders macht, wenn er im Wald arbeitet? „Man schaut noch viel genauer, lässt sich mehr Zeit. Nach zwei, drei Stunden mache ich immer eine längere Pause. Und ich habe jetzt eine Totmann-App am Handy.“ Kollegen rät er: „Bei Schutzausrüstung würde ich nie sparen. Wer weiß, wie das bei mir mit einem 30-Euro-Helm ausgegangen wäre.“

Hannes Baumgartner

Mit Tofu auf Erfolgsschiene

Kalorienarm, richtig zubereitet köstlich und eine echte Eiweißbombe: Das oststeirische Ehepaar Knittelfelder hat einen neuen Trend erkannt und baut das „Superfood“ Tofu an

Tofu – viele können schon mit dem Begriff nichts anfangen, für sie ist das sozusagen weder Fisch noch Fleisch. Und zugegeben, im „Naturzustand“ schmeckt er nicht nach viel. „Aber verfeinert dafür umso besser“, lacht Christoph Knittelfelder und liefert gleich den Beweis: Tofu in der Kürbispanier kurz herausgebacken – ein wahres Erlebnis für die Geschmacksknospen, das den Vergleich mit „echtem“ Schnitzel nicht scheuen muss und vermutlich auch Fleischesser überzeugt.

Der gelernte Elektriker und seine Gattin sind mittlerweile Tofu-Perfektionierer: „Man kann damit Faschiertes ersetzen, als Spaghettisoße zum Beispiel ist es von der Fleischvariante kaum zu unterscheiden“, sagen sie. Auch geräuchert kann man ihn genießen (im Salat, auf Brot), sogar als Sushi mit Wasabireme! Oder mit Speck umwickelt. Scharfer Tipp: eingelegt in Sojasoße und Knoblauch anbraten...

Oststeirische Caterings sind gefragt

Der Oststeirer hat gut lachen: Gemeinsam mit seiner Frau Christina ist dem innovativen Gnaser ein Geniestreich gelungen. Nachdem er den Schweine-Mastbetrieb 2016 von den Eltern übernommen hatte, fuhr der Familienvater gleich einmal mit seinem Catering auf die Zielgerade. Seine Würstel, warmen Buffets, Grillereien und Platten sind bei Taufen, Feiern, Hochzeiten sehr beliebt. Aufgrund der großen Nachfrage suchte er aber zu seinem Gemüsemix nach weiteren fleischlosen Alternativen. Und kam auf Tofu, der aus Soja gewonnen wird.



Christina und Christoph Knittelfelder sind die ersten in der Steiermark, die Tofu aus dem eigenen Anbau produzieren. Auch unser herziges Fotomädel Alina ist davon entzückt.

„Wir haben uns zunächst ganz genau informiert und es dann auf einem Hektar im Vorjahr angebaut“, so die Knittelfelder. Mit so großem Erfolg, dass die Anbaufläche heuer sogar verdreifacht wird! Die überdurchschnittliche Ernte von 4000 Kilo Soja wurde und wird den Bauern nahezu aus der Hand gerissen. „Man möchte nicht glauben, wie viele allein in der Umgebung schon Vegetarier oder Veganer

sind“, hat das Ehepaar den Trend erkannt. „Vor allem die Jungen. Es kommen oft Großeltern in unseren Hofladen, die für ihre veganen Enkerl ein regionales, qualitativ hochwertiges Produkt haben wollen.“

Der zweifache Familienvater ist übrigens der einzige, der Tofu in der Steiermark aus dem eigenen Anbau herstellt! Als „Beilage“ dazu gibt es kurze Anfahrtswege, minimale CO₂-Belas-

tung und „Superfood“ aus Bauernhand. Hergestellt wird Tofu mit Trocknen, Einweichen, Mahlen und Pressen ähnlich wie Käse.

Im Hofladen und auch online zu kaufen

Kaufen kann man den heimischen Tofu im Hofladen (Wörth 9), im Grazer Stadtbauernhof sowie online unter shop.schmankerlvomknittelfelder.at

Christa Blömel

BESORGTE OBSTBAUERN

„Der Klimawandel lässt sich nicht mehr wegleugnen“

Spätfrost hatte zuletzt oft starke Ernteaufschläge zur Folge. Experte sieht aber noch keine akute Gefahr.

Der Februar ist auf dem Weg, Temperaturrekorde zu brechen. Die Entwicklung lässt die Obstbauern wachsam bleiben, denn auch im Vorjahr kämpften steirische Betriebe nach einer frühen Wärmeperiode mit den Auswirkungen von Frost. „Aufgrund der Wetterentwicklungen der letzten Jahre ist die Sorge bei den Betrieben während dieser Jahreszeit immer da“, sagt Herbert Muster, Referatsleiter Obstbau bei der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Die Knospen fangen erst an zu schwellen. „Bis jetzt ist noch gar nichts passiert, wenn es bis Ende Februar so überdurchschnittlich warm bleibt wie jetzt, wird die Vegetation jedoch voranschreiten.“ Begünstigt wird die Entwicklung dadurch, dass die Böden nie gefroren sind und ausreichend Feuchtigkeit da ist. Auch die Windrichtung habe einen großen Einfluss auf etwaige Temperaturum-

schwünge, betont der Experte. Der Klimawandel lasse sich inzwischen nicht mehr wegleugnen, so Muster, die Perioden hätten sich komplett verändert. „Wir sind wirklich extrem früh dran“, sagt er. Dadurch wird das Zeitfenster für Rückschläge durch Spätfrostschäden länger. Doch auch eine gegenteilige Entwicklung schließt Muster nicht aus. „2007 hatten wir ein Jahr, in dem die Vegetation früh begonnen hat und es danach zu keinem Frost mehr kam – das war unser bestes Jahr überhaupt.“ Im Moment sei auch aufgrund der Tageslänge die Gefahr noch gering. „Die Tage sind noch verhältnismäßig kurz und die Einfallswinkel der Sonne noch anders.“ 10 Grad seien in der Landwirtschaft die Schwelle, bei Temperaturen darunter finde keine Vegetation statt. Liegen sie nur wenige Stunden darüber, passiert den Pflanzen im Normalfall nichts. **Simone Rendl**



Regionale Medien

Ausbildung schützt

Fünf Tote bei Forstunfällen im heurigen Jahr. So aber lassen sich Unfälle im Wald vermeiden.

VON MARKUS HACKL

Fünf Tote in der Steiermark bei Forstunfällen allein in diesem noch kurzen Arbeitsjahr. Dazu viele Verletzte. Wie aber lassen sich Unfälle bei der Waldarbeit vermeiden? Forstexperte Martin Krondorfer klärt auf.

Seit dem Jahr 1947 gibt es die Forstliche Ausbildungsstätte (Fast) der Landwirtschaftskammer im Schloss Pichl in Mitterdorf. Sie ist in der Steiermark erste Anlaufstelle, wenn es um Aus- und Weiterbildung im Forst geht. Die Fast Pichl ist aber auch erste Anlaufstelle, wenn es um Unfallverhütung und Prävention geht, wie Martin Krondorfer erklärt, der

seit nunmehr 24 Jahren die forstliche Ausbildungsstätte leitet.

„In diesem Winter ist die Situation im Wald besonders prekär. Stürme und immenser Schneedruck haben in den obersteirischen Wäldern sehr viel Schadh Holz verursacht. Das Holz muss schnell aufgearbeitet werden. Wenig Schnee durch den milden Winter und ein immer noch stabiler Holzpreis begünstigen die Arbeit im Forst“, erklärt Martin Krondorfer.

Verletzungen durch unzureichende Schutzausrüstung sind heutzutage in der Forstarbeit kein Thema mehr. Helm mit Gehör- und Gesichtsschutz sowie Schnitzhose und Arbeitsschuhe mit Stahlkappen sind Usus.

Einschätzen der Gefahren

Viele Unfälle passieren aber nicht in der „klassischen“ Waldarbeit: „Viele Hobbygärtner verletzen sich. So werden Obstbaumschnitte mit der Motorsäge ohne



Martin Krondorfer ist auch bei Kursen im Lehrforst unterwegs. D. Kriebelnik

Schutzausrüstung durchgeführt. Dasselbe gilt auch in der Brennholzbereitung. Hier werden meist die Mindestabstände mit der Motorsäge nicht eingehalten. Es gibt aber auch Forstwirte, die das notwendige Wissen über Ausrüstung und Arbeitstechnik nicht haben. Deshalb ist neben einer fundierten Grundausbildung auch die ständige Weiterbildung sehr wichtig. Ich würde alle fünf Jahre

vor Forstunfällen



Eine solide Grundausbildung und laufende Auffrischkurse helfen mit, Unfälle in der Forstarbeit zu vermeiden.


Foto: Fast Pichl/Andreas Ebner

einen Auffrischkurs empfehlen“, so Martin Krondorfer. Viele Unfälle passieren auch, weil die Gefahrenlage falsch eingeschätzt wird. „Wobei im Wald keine Situation der anderen gleicht, jede Situation muss für sich separat bewertet werden“, so Krondorfer. Gefahren lauern beispielsweise durch die vielen dürren Eschenbäume im Wald oder durch abgebrochene Baumwipfel,

die sich im Geäst verfangen haben. „Hier darf man sich als wenig geübter Forstarbeiter nicht scheuen, sich Ratschläge bei Profis einzuholen. Bei den Profis wiederum lauert die Gefahr in der täglichen Routine.“ Ein wichtiger Tipp, egal ob Nebenerwerbs-Forstwirt oder professioneller Forstwirt: „Sich vor der Arbeit gut überlegen, wie das Problem bestens und gefahrlos zu lösen ist. Mögliche Ge-

fahren erkennen und tunlichst vermeiden. Auch über das Funktionieren der Rettungskette im Falle eines Unfalls sollte man sich im Vorhinein Gedanken machen.“ Viele Unfälle passieren auch, weil viele Forstarbeiter allein im Wald unterwegs sind. „Hier macht es durchaus Sinn, auf Nachbarschaftshilfe zu setzen. Ich helfe dir, du hilfst mir und gemeinsam schauen wir aufeinander“, so der Tipp des Forstexperten.

ZUM VIDEO

 **QR-Code mit dem Handy scannen und mehr darüber erfahren.**





Agrar Medien



Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei acht Kilogramm Fisch, davon sind aber nur 0,65 Kilo heimische Fische.

Foto: Krug

Liegen voll

Heimischer Fisch ist nicht nur köstlich, sondern auch sehr gesund. Leider haben Teichwirte große Probleme mit Fischräubern.

Nun haben sie wieder Hochsaison: heimische Fische. Kurze Transportwege und der unvergleichliche Geschmack machen sie gerade in der Fastenzeit zu einer besonders beliebten Speise. „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. Titschenbacher weiter: „Auch die Herkunftskennzeichnung von Fischen ist vorbildlich geregelt und beispielgebend, so wie es auch für andere Lebensmittel wünschenswert wäre.“

Über einen besonderen Trend weiß Helfried Reimoser, Geschäftsführer des steirischen Teichwirteverbandes, zu berichten: „Die Vielfalt und die Qualität sind da. Die Leute wollen weg von den Meerestischen und das ist auch gut so.“ In den Som-

mermonaten 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.

Fischräuber

Große Sorgen machen den heimischen Teichwirten tierische Fischräuber wie Otter und Kormorane sowie die Folgen des Klimawandels. Die Fischräuber vernichten täglich 3000 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

im Trend

sind überdramatisch und für die Teichwirte nicht mehr verkraftbar“, sagt Reimoser. Er hofft 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.

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.



Teichwirt Josef Schlein aus Deutsch Goritz. Foto: Schlein

Fischvielfalt

- Verschiedene Fischarten bilden eine vielfältige Teichgemeinschaft aus Karpfen, Amuren, Tolstolob, Schleien und Raubfischen wie Hechten, Welsen und Zandern.
- Neben im Teich vorkommendem Futter wie Plankton und Insekten, fressen Karpfen auch Gerste und Kernölkuchen (Presskuchen aus der Kürbiskernölherstellung).
- Sie verbringen nach der Teichzeit zusätzlich zwei Wochen in der Frischwasserhälterung, wodurch das Fleisch fester wird und somit einen Qualitätsschliff erhält.
- Karpfen haben mit zwölf Prozent einen ähnlichen Fettgehalt wie die begehrten Lachsforellen.
- Die Forellenzüchter halten in kaltem Wasser Forellen, Lachsforellen, Bachforellen, Saiblinge und ähnliche Arten.



Online Medien

Familie Knittelfelder – Tofu



Christina Knittelfelder mit Christoph Knittelfelder.

2 Tage · 🌐



HEUTE in der KRONE ❤️

DANKE an Christa Blümel und die Kronen Zeitung für euren Besuch und den tollen Beitrag.

DANKE auch an unsere Stammkundin und Fotomodel Alina, die genau im richtigen Moment zu uns einkaufen und gleich zum Einsatz kam 🥰 nachdem sich unser Lauser Oliver geweigert hat 😊

<https://shop.schmankerlvomknittelfelder.at/>



Mittwoch, 21. Februar 2024 Seite 23

STEIERMARK

Mit Tofu auf Erfolgsschiene

Kalorienarm, richtig zubereitet köstlich und eine echte Eiweißbombe: Das oststeirische Ehepaar Knittelfelder hat einen neuen Trend erkannt und baut das „Superfood“ Tofu an

Tofu – viele können schon mit dem Begriff nichts anfangen, für sie ist das sozusagen weder Fisch noch Fleisch. Und zugegeben, im „Naturzustand“ schmeckt er nicht nach viel. „Aber verfeinert dafür umso besser“, lacht Christoph Knittelfelder und liefert gleich den Beweis: Tofu in der Kürbispanier kurz herausgebacken – ein wahres Erlebnis für die Geschmacksknospen, das den Vergleich mit „echtem“ Schnitzel nicht scheuen muss und vermutlich auch Fleischesser überzeugt.

Der gelernte Elektriker und seine Gattin sind mittlerweile Tofu-Perfektionierer: „Man kann damit Faschiertes ersetzen, als Spaghettiße zum Beispiel ist es von der Fleischvariante kaum zu unterscheiden“, sagen sie. Auch geräuchert kann man ihn genießen (im Salat, auf Brot), sogar als Sushi mit Wasabireme! Oder mit Speck umwickelt. Scharfer Tipp: eingelegt in Sojasoße und Knoblauch anbraten...

Oststeirische Caterings sind gefragt

Der Oststeirer hat gut lachen: Gemeinsam mit seiner Frau Christina ist dem innovativen Gnaser ein Geniestreich gelungen. Nachdem er den Schweine-Mastbetrieb 2016 von den Eltern übernommen hatte, fuhr der Familienvater gleich einmal mit seinem Catering auf die Zielgerade. Seine Würstel, warmen Buffets, Grillereien und Platten sind bei Taufen, Feiern, Hochzeiten sehr beliebt. Aufgrund der großen Nachfrage suchte er aber zu seinem Gemüsemix nach weiteren fleischlosen Alternativen. Und kam auf Tofu, der aus Soja gewonnen wird.

„Wir haben uns zunächst ganz genau informiert und es dann auf einem Hektar im Vorjahr angebaut“, so die Knittelfelder. Mit so großem Erfolg, dass die Anbaufläche heuer sogar verdreifacht wird! Die überdurchschnittliche Ernte von 4000 Kilo Soja wurde und wird den Bauern nahezu aus der Hand gerissen. „Man möchte nicht glauben, wie viele allein in der Umgebung schon Vegetarier oder Veganer sind“, hat das Ehepaar den Trend erkannt. „Vor allem die Jungen. Es kommen oft Großeltern in unseren Hofladen, die für ihre veganen Enkerl ein regionales, qualitativ hochwertiges Produkt haben wollen.“

Der zweifache Familienvater ist übrigens der einzige, der Tofu in der Steiermark aus dem eigenen Anbau herstellt! Als „Beilage“ dazu gibt es kurze Anfahrtswege, minimale CO₂-Belastung und „Superfood“ aus Bauernhand. Hergestellt wird Tofu mit Trocknen, Einweichen, Mahlen und Pressen ähnlich wie Käse.

Im Hofladen und auch online zu kaufen

Kaufen kann man den heimischen Tofu im Hofladen (Wörth 9), im Grazer Stadtbauernhof sowie online unter shop.schmankerlvomknittelfelder.at

Christa Blümel



Christina und Christoph Knittelfelder sind die ersten in der Steiermark, die Tofu aus dem eigenen Anbau produzieren. Auch unser herziges Fotomädel Alina ist davon entzückt.

👍❤️ 235

25 Kommentare 18 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

🔄 Teilen



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 1 Tage ·



24 neue landwirtschaftliche Facharbeiter:innen für den Bezirk Weiz! Wir gratulieren herzlich. 🎉

Sechs Frauen und 18 Männer stellten sich der Herausforderung neben ihren Betrieben, Berufen und Familien diese Berufsausbildung im zweiten Bildungsweg zu absolvieren. 🙌

Die landwirtschaftliche Facharbeiter:innenausbildung baut auf mehrjährige praktische Erfahrung auf und findet innerhalb von 230 fachlich fundierten Stunden statt. Am Ende der Ausbildung legten die Kandidat:innen die Abschlussprüfungen in den Fächern "Pflanzenbau", "Tierhaltung", "Landtechnik", "Forstwirtschaft" sowie "Betriebsführung" ab. 🎓



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

24.972

Beitragsreichweite ⓘ

24.972

Interaktionen ⓘ

984

👍 95

1 Kommentar 8 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 3 Tage · 🌐



Gemüse, Blumen sowie Fisch, Eier und vieles mehr findest du am Grazer Bauernmarkt in Mariatrost.



Auf dem jüngsten Bauernmarkt in Graz bei der Endhaltestelle der Linie 1 am Fuße der Basilika bieten die Produzenten eine große Vielfalt an Waren an. Wer gerne regionale und Bio-Produkte kauft, kommt hier auf keinen Fall zu kurz. ❤️

👉 Jeden Samstag (ausgenommen Feiertage) von 7.30 bis 12 Uhr



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

2.179

Beitragsreichweite ⓘ

2.041

Interaktionen ⓘ

279

👍 Landwirtschaftskammer Steiermark und 38 weitere Personen

10 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Josef Winter erzählt nach seinem Forstunfall:

“**Der Helm hat mir
das Leben gerettet.**”



steirische_landwirtschaft Gefahr Forstarbeit: „Der Helm hat mir das Leben gerettet“ 🌲

Josef Winter aus St. Kathrein am Offenegg hatte bei der Waldarbeit einen schweren Unfall – beim Schneiden einer Esche löste sich ein ca. 100 Kilo schwerer Ast und traf den Forstwirt am Kopf. Sein Helm zerbrach dabei. 😞

👉 Seinem Helm und Schutzengel hat er sein Leben zu verdanken. - es geht ihm wieder gut! Forstarbeitern empfiehlt er: „Nicht bei der Ausrüstung sparen! Ein 30-Euro-Helm hätte mich nicht gerettet. Sich unbedingt Zeit lassen – nach zwei bis drei Stunden ist die Konzentration dahin.“

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

2 Tage



Gefällt schweinzger_nudeln und 77 weitere Personen

Vor 2 Tagen