



Alle Jahre wieder

kehren sie mit großen Auszeichnungen heim

Feistritz – Schon seit Jahren darf ich von den großen Erfolgen unserer Feistritzer Edelbrenner und Liesl's Milch-Bauernhof berichten. Nicht selbstverständlich, denn ständiger Erfolg beweist, dass bestens auf hohem Niveau die Produkte erzeugt und verarbeitet werden. Und gerade das trifft bei Bernhard Berger, Franz Pieber und bei Hubert und Elisabeth Stuhlhofer zu.

Nicht jeder Landwirt und Obstbauer versteht so die natürlichen Besonderheiten seines Betriebes auszunutzen, wie Bernhard. Schon bald erkannte er, dass die Höhenlage und die Ausrichtung ganz besonders für die Reifung der Marillen ideal sind. Mittlerweile stehen über 8.000 Marillenbäume und bringen hervorragende Früchte. Ein ansehnlicher Anteil wird gleich nach der Ernte direkt ab Hof verkauft. Anderes wird zu Nektar und Säften verarbeitet und ein Teil wird „vergeistigt“ – zu Edelbrand gemacht. Dass seine Produkte von ganz besonderer Qualität sind, zeigen wohl eindrucksvoll die vielen Erfolge bei den nationalen und internationalen Verkostungen. Dort

stellen Fachleute die Qualität fest, aber am Tag der Marille direkt beim „Bergerhof“ können auch Sie persönlich all dies verkosten. Termin: Samstag, 28. Juni ab 13:00 Uhr. Manche Überraschungen erwarten Sie.

Die heurigen Erfolge von Bernhard Berger: Steirische Landesbewertung in Graz: 9 x Gold; einmal Sortensieger mit Marille und Landessieger mit Marille Barrique.

Alpen-Adria-Verkostung in Kärnten: 3x Gold und Sieger mit Marille.

Ein Liebhaber von Qualitätsprodukten und ein fleißiger Bauer stecken in diesem Franz Pieber. Für ihn zählen die bewusste und verantwortungsvolle Erzeugung der Früchte. Er versucht genau das zu tun, was der Baum und die Früchte gerade brauchen. Die Natur gibt ihm den Schritt und die Geschwindigkeit vor und nicht umgekehrt. Diese Verbundenheit und das kompetente Wissen um die Materie des Edelbrandes garantieren, dass seine Brände den höchsten Anforderungen entsprechen. So hat auch die Fachjury entschieden.



Die Erfolge von Franz Pieber: Steirische Landesbewertung in Graz:

3x Gold und ein Sortensieger mit Mac Intosh Barrique; auch Gold für den Zigarrenbrand. Dies ist wohl ein ganz besonderer Edelbrand. Er passt zur Zigarre, daher der Name. Alkoholgehalt zwischen 45% und 70 % und ein Barrique, der im Holzfass reift. Alpen-Adria-Verkostung in Kärnten: Gold mit Hauswetschke – Barrique und Bronze mit Hirschtbirne und Golden Delicious. Das sind die Erfolge der Edelbrenner.

Aber ganz besonders sind auch die Produkte von Liesl's Milch-Bauernhof. Die Stuhlis, wie sie in unserer Region liebevoll genannt werden, haben bei den Verkostungen wieder mit ihren hervorragenden Produkten aufwarten können. Es ist schon bewundernswert, mit welchem Einsatz und eisernen Willen sie Jahr für Jahr an die großen Erfolge immer wieder anschließen können. Nicht von ungefähr stellen sich die Erfolge ein, dahinter stehen besondere Menschen mit ganz eigenen Werten und Kenntnissen in der Verarbeitung dieses sensiblen Naturproduktes Milch. Nicht die Menge steht im Vordergrund, sondern die Qualität. Daher kann schon vorkommen,

dass der Kühlschrank ziemlich leer steht. „Wenn wir zu den Stuhlis einkaufen gehen, dann kaufen wir nicht, was wir wollen, sondern was gerade noch da ist!“ so ein treuer Kunde im Milchhof. Und gerade das macht den Reiz beim Milchhof direkt einzukaufen. Ganz ehrlich wünsche ich mir schon, dass die Premium Butter im Kasten ist, aber sie ist nur da, wenn alles wieder für die Butterherstellung passend war.

Am 3. Juni wurden die steirischen Siegerbetriebe im Steiermarkhof von der Landwirtschaftskammer für die besonderen Produkte ausgezeichnet. Die Erfolge bei der steirischen Käse-, Joghurt- und Butterprämierung 2014 für Liesl's Milch-Bauernhof:

Gold mit Premium-Butter (= Heumilchbutter; eine kleine Menge aber von besonderem Geschmack – eine Auslese); Bauerntopfen, Knusperjoghurt nach Art Oreo (= Joghurt mit Schokokekse: Diese Kekse werden direkt am Hof nach einem Geheimrezept erzeugt.) Der Jausn Kas wurde ausgezeichnet und mit dem Naturjoghurt konnte so auch noch der Landessieg erreicht werden. In Wieselburg wurde mit Butter und Jausn Kas Gold errungen. Hier erhielt das Joghurt nach Art Oreo Silber.

Es ist schon faszinierend, in der Gemeinde so erfolgreiche Direktvermarkter zu haben. Ich weiß ja auch, dass es neben diesen bewerteten Betrieben noch einige ganz ausgezeichnete Selbstvermarkter gibt. Auf diesem Wege möchte ich ganz herzlich zu den großen Erfolgen gratulieren und wünsche weiterhin viel Freude an der Veredelung der Naturprodukte. So nebenbei: Am Tag der Marille bei Berger am 28. Juni werden auch die Stuhlis ihre Produkte präsentieren und zur Verkostung anbieten.

Franz Neuhold

