

Innovationspreis der Landwirtschaft „Vifzack“ 2023 wurde verliehen

Das sind die strahlenden Sieger: Platz eins bunte Eier und der zweite Platz geht an Nino Sifkovits und Cheyenne Ochsenknecht vom Chianinahof.



Nino Sifkovits vom Chianinahof machte Platz zwei für sein Projekt "Weltgrößtes Rind". Die schönen Chianina-Rinder gibt es nur bei ihm. © Chianinahof

Großer Countdown bei der Siegergala: Gewinnerin des **Innovationspreises Vifzack 2023** der **Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark** ist **Andrea Pauli** mit ihrem Projekt „Kunterbunte Eier von seltenen Hühnerrassen“.

Der großartige zweite Platz geht an Nino Sifkovits und Cheyenne Ochsenknecht vom **Chianinahof** für ihr Projekt „Weltgrößtes

Rind, Iberico-Schweine und Ile de France-Schafe".

Den beeindruckenden dritten Platz erreichten Denise und Matthias Janisch, die Trendsetter mit dem exotischen Superfood Edamame sind.

Gratulation den leuchtenden Beispielen

In der steirischen Landwirtschaft herrscht ein großes Innovationspotenzial. „Viele 'Hidden Champions' machen aus neuen Ideen Erfolge, bringen frischen Wind in die Landwirtschaft und machen ihre Höfe voller Tatendrang zukunftsfähig. Die Vifzack-Sieger:innen sind leuchtende Beispiele für den Fortschritt in der Landwirtschaft", gratulieren LK Steiermark-Präsident **Franz Titschenbacher** und Vizepräsidentin **Maria Pein** allen Ausgezeichneten und Siegern des Innovationswettbewerbs der LK Steiermark.

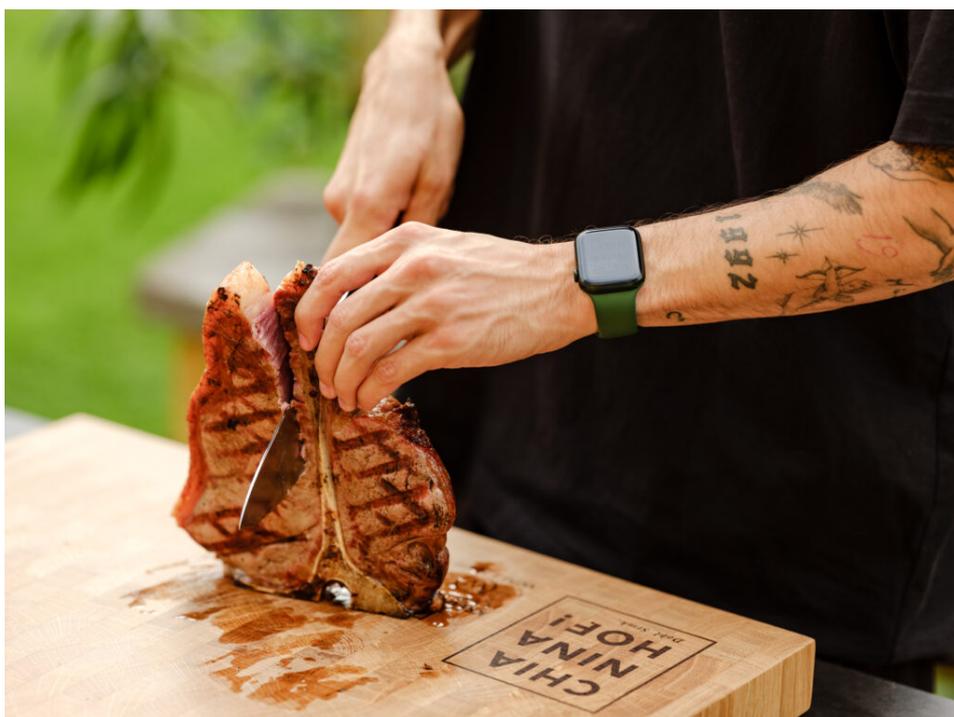
Und Kammerdirektor **Werner Brugner** ergänzt: „Erfolgreiche Innovationen fallen nicht vom Himmel, sie müssen zielgerichtet entwickelt werden. Dazu braucht es gute Ideen, Mut und Umsetzungskraft. Daher bietet die Landwirtschaftskammer den Bäuerinnen und Bauern als besonderes Service auch eine profunde Innovationsberatung an." Unterstützt wird der Innovationswettbewerb erstmals von der Steiermärkischen Sparkasse. Dazu Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied der **Steiermärkischen Sparkasse**: „Die Steiermärkische Sparkasse unterstützt den Agrarinnovationspreis Vifzack 2023, weil uns die Weiterentwicklung und der Fortbestand landwirtschaftlicher Betriebe ein wichtiges Anliegen sind."

Siegerprojekt-Vifzack 2023: Kunterbunte Eier von seltenen Hühnerrassen

Mit ihren seltenen Hühnerrassen hat Andrea Pauli (34) vom **Frötscherhof** in St. Marein/Graz Fuß gefasst und ist als Nebenerwerbslandwirtin mit ihren kunterbunten Eiern auf Erfolgskurs. Ihre schokobraunen, braun gesprenkelten,

verschieden-cremefärbigen, oliv- und mintgrünen sowie blauen, zartrosa-färbigen und schneeweißen Eier sind das Markenzeichen sowie eindrucksvolles Aushängeschild des Frötscherhofs. Das Positive dabei: Der Markt für diese außergewöhnlich bunten Eier ist sehr zur Freude von Andrea Pauli noch längst nicht ausgeschöpft und hat erhebliches Potenzial. Ihre qualitätsbewussten Kunden kommen nicht nur aus der Region direkt zum Hofladen, sondern mittlerweile auch aus ganz Österreich. „Per Postversand kommen die Eier auch heil an“, unterstreicht die internetaffine Jungbäuerin.

Ihren jüngsten Coup hat sie mit Bruteiern ihrer seltenen Hühnerrassen erreicht. Das Konzept dieser interessanten Nische geht voll auf: Nach drei Wochen schlüpfen sehr zur Freude ihrer österreichweiten Kunden die Küken, die dann selbst kunterbunte Eier legen. Viel Wissen um die Haltung und Betreuung der verschiedenen Hühnerrassen - wie Altsteirer, schwedische Blumenhühner, Araucana, Marans sowie Perlhühner - sowie großer Einsatz stecken hinter dieser aussichtsreichen Initiative. „Gehalten werden diese vielfältigen Buntleger in 15er-Gruppen mit jeweils zwei Hähnen“, sagt Pauli, für die gelebte Nachhaltigkeit selbstverständlich ist. Zuletzt hat sie jährlich mehr als 2.000 Bruteier und mehr als 10.000 bunte Eier an die anspruchsvollen Kunden gebracht.



Vifzack 2023, Platz 2: Nino Sifkovits und Cheyenne Ochsenknecht vom Chianinahof mit „Weltgrößtes Rind, Iberico-Schweine und Ile de France-Schafe“

„Wir setzen auf volle Transparenz und unsere Kunden und Gäste sollen unsere Tiere beobachten können, um nicht nur zu erfahren, dass Lebewesen hinter kostbarem Fleisch stehen, sondern dieses auch seinen Preis hat“. Mit dieser Haltung setzt Nino Sifkovits aus Dobl/Graz mit seiner Premium-Fleischlinie von der größten Rinderrasse der Welt, den italienischen Chianina-Rindern, neue Maßstäbe im Hochpreissegment. „Wir investieren heuer und nächstes Jahr in einen hochmodernen Tierwohl-Mutterkuhstall und ein avantgardistisch künstlerisch gestaltetes Chianina-Atelier, das als Pop-up-Store wertbewusste Kunden anzieht“, sagt ein hochmotivierter **Nino Sifkovits**, dem die Betreuung und Haltung seiner Tiere „großen Spaß“ macht.

Neben seinen etwa 50 Chianina-Rindern - er ist der einzige steirische Züchter - mästet Sifkovits weiters exklusive Iberico-Schweine und hält auch 100 französische Fleischschafe der Rasse Ile de France. Sein innovativer Weg bestärkt ihn in seinen weiteren Ausbauplänen: Schon jetzt beliefert er mit seinem Premium-Fleisch die regionale Top-Gastronomie wie die **Weinbank in Ehrenhausen**, das **San Pietro in Graz-St. Peter**, die Haubenlokale „**Terra**“ und „**Die Mühle**“ in Stainz oder die **Geschwister Rauch** in Trautmannsdorf.

Mit Hofboxen für den größten deutschen **Kulinarikehändler Kreutzers** hat er auch im Hochpreissegment am deutschsprachigen Markt inklusive der Schweiz Fuß gefasst. Kooperationspartner ist auch die renommierte **Fleischerei Buchberger** in Pöllau - gemeinsam mit **Robert Buchberger** wird an vielen neuen Projekten und Produkten gearbeitet. Mundpropaganda ist für seinen Ab-Hof-Verkauf sehr wichtig, auch wenn der Chianinahof auf Instagram mit 25.000 Followern überaus erfolgreich ist.

Platz 3-Vifzack 2023: Denis und Matthias Janisch und ihr Superfood Edamame für

vegane und vegetarische Ernährung

Auf der Suche nach Neuem haben die Gemüsebauern **Denise und Matthias Janisch aus Kroisbach/Feistritz** vor drei Jahren ein vitaminreiches Superfood entdeckt - die Gemüsesojaart Edamame, die sie anfänglich im kleinen Rahmen kultiviert haben, um herauszufinden, welche Anforderungen sie an Boden, Klima und Pflege stellt und um den Markt auszuloten. Diese kalorienarmen Hülsenfrüchte mit ihren leuchtend grünen, besonders saftigen Bohnen und dem leicht nussig-süßlichen Geschmack haben alles, was eine vegetarische sowie vegane Ernährung verlangt. Sie sind aber auch eine wertvolle Beilage: eiweiß- und ballaststoffreich, reichlich ungesättigte Fettsäuren sowie Mineralstoffe.

Gerade weil Edamame hierzulande kaum bis gar nicht bekannt ist, sieht Familie Janisch eine einmalige Chance, Trendsetter zu werden: Auf 10.000 Quadratmetern haben Denise und Matthias Janisch im Vorjahr diese doch sehr arbeits- und zeitintensive Sojapflanze kultiviert, erhebliche Summen in eine Spezialerntemaschine investiert und mit renommierten Spitzengastrobetrieben als Abnehmer die Feuertaufe am Markt bestanden. Schon heuer wird Familie Janisch den Edamame-Anbau marktkonform ausbauen und neben der Frischsaison von August bis Anfang Oktober auch veredelte, feine Spezialitäten wie Edamame-Humus, Edamame-Schoko-Dragees oder geröstete Edamame-Bohnen zum Knabbern (ähnlich wie Erdnüsse) anbieten.

Innovationspreis ist Booster für besondere Ideen in der Landwirtschaft

Mit dem Agrarinnovationspreis „Vifzack 2023“ werden frische Ideen, neue Impulse und zukunftsweisende Lösungen der steirischen Bäuerinnen und Bauern ausgezeichnet. Der Preis fördert die Innovationskraft der steirischen Landwirtschaft und ist ein Booster für besondere Ideen und soll Innovationspotenziale entfesseln. Bereits zum sechsten Mal hat die Landwirtschaftskammer den "Vifzack" verliehen. Bei diesem Publikumsvoting wurden 33.874 Online- und Unterschriftenstimmen abgegeben. Auf den Sieger entfielen 10.840 Stimmen. Dotiert ist der erste Platz mit 2.500 Euro. Der Zweitplatzierte erhält 1.500 Euro und der dritte Platz wird mit einem LFI-Weiterbildungsgutschein von 500 Euro gewürdigt.

APA/OTS

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at