

Agrarinnovationspreis „Vifzack 25“: Zukunftsprojekte mit Innovationskraft

Mit cleveren Ideen sorgen Landwirte für Fortschritt. Der Agrarinnovationspreis „Vifzack 25“ kürt die besten Projekte – das sind die Sieger!



Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi haben mit ihrem selbstgebauten Kälberstall die Jury überzeugt und so Platz 1 beim Vifzack 2025 gemacht. © KLZ Nadja Fuchs

Innovation als Schlüssel für eine zukunftsfähige Landwirtschaft unter diesem Leitgedanken prämierte die **Landwirtschaftskammer Steiermark** in Zusammenarbeit mit der Steiermärkischen Sparkasse herausragende Agrarprojekte mit dem Innovationspreis **Vifzack 25**. Die Auszeichnung, die Landwirtinnen und Landwirte für ihren Einfallsreichtum und ihr unternehmerisches Gespür würdigt, zeigt, dass die Branche längst über traditionelle Konzepte hinausdenkt. Innovationen sind das Fundament einer nachhaltigen Land- und

Forstwirtschaft. Sie treiben den Fortschritt voran und machen Betriebe zukunftsfit , betont LK-Präsident **Franz Titschenbacher**. Der Wettbewerb soll Mut machen, neue Ideen in die Tat umzusetzen und die Landwirtschaft durch kreative Lösungsansätze weiterzuentwickeln. Unsere Preisträgerinnen und Preisträger beweisen, dass sie mit Leidenschaft, Mut und unternehmerischem Weitblick neue Einkommensmöglichkeiten erschließen , so Titschenbacher.

Impulse für die Branche: Mut zum Neuen

Nicht die Größe eines Betriebes entscheidet über seinen Erfolg, sondern Innovationsgeist und die Bereitschaft, neue Wege zu gehen – das zeigt der diesjährige Wettbewerb eindrucksvoll.

Unsere Finalistinnen und Finalisten setzen nicht nur ein einzelnes Projekt um, sondern zeichnen sich durch eine durchgängige Innovationskraft aus. Sie beweisen, dass auch kleinere Betriebe durch kluge Konzepte zukunftsfähig sein können , hebt Vizepräsidentin Maria Pein hervor. Auch in diesem Jahr stammen fünf der sechs prämierten Projekte aus der Spodst- und Oststeiermark, wo zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe mit neuen Ansätzen punkten. Viele Landwirtinnen und Landwirte sehen sich mit der Herausforderung konfrontiert, dass ihre Höfe zu klein für konventionelle Betriebsmodelle sind. Deshalb suchen sie nach neuen Wegen, um ihre Zukunft selbst zu gestalten , erklärt Pein.

Innovationsberatung als Erfolgsfaktor

Innovation bedeutet nicht immer die Erfindung neuer Technologien. Manchmal reicht es, sich selbst und den eigenen Betrieb weiterzuentwickeln , erklärt Kammerdirektor **Werner Brugner**. Um diesen Prozess zu unterstützen, bietet die Landwirtschaftskammer gezielte Innovationsberatung an. Erfolgreiche Praxisbeispiele finden sich auf der Plattform **Mein Hof – mein Weg** , die als Inspirationsquelle für zukunftsweisende Projekte dient. Auch die Steiermärkische Sparkasse sieht in der Innovationskraft der Landwirtschaft einen entscheidenden

Faktor für nachhaltiges Wirtschaften. Die kreativen Ideen unserer landwirtschaftlichen Betriebe zeigen eindrucksvoll ihre Veränderungsbereitschaft und ihr unternehmerisches Denken. Wir sehen es als unsere Aufgabe, diesen Wandel zu unterstützen und die Betriebe für kommende Herausforderungen zu rüsten, erklärt Vorstandsmitglied Oliver Kröpfl.

Die sechs Finalistenprojekte

Sechs wegweisende Projekte wurden für den Agrarinnovationspreis nominiert. Bei der feierlichen Vifzack-Gala am Freitag, 7. März, um 18 Uhr im Steiermarkhof in Graz werden die Sieger gekürt. Die Finalisten stehen exemplarisch für die Bandbreite an Ideen, mit denen die Landwirtschaft der Zukunft gestaltet wird:

- Camping statt Stall Irene & Werner Feldhofer setzen auf naturnahes Urlaubserlebnis
- Latschelei Stefan Lendl bringt Bio-Latschenkieferlikör in die Direktvermarktung
- Schafwolle als Heilmittel Karina Neuhold entwickelt innovative Pflegeprodukte
- Steirer-Reis-Wurst by Urbi & Fuchs Tradition trifft auf Regionalität
- Groáraum-Iglu mit Milchpfaden Verena Schøllauf & Bernhard Moitzi begeistern online wie offline
- Photovoltaik-Reinigung Thomas Windisch bringt saubere Energie auf neue Höhen

Mit diesen Projekten beweisen die Landwirtinnen und Landwirte, dass Innovationskraft und unternehmerischer Weitblick auch in herausfordernden Zeiten neue Perspektiven eröffnen können.

Platz 1: Ein Kälberstall, der neue Maßstäbe setzt und eine digitale Erfolgsgeschichte

Wenn Innovation auf Nachhaltigkeit trifft, entstehen Lösungen, die weit über den eigenen Betrieb hinaus Wirkung entfalten. Das zeigt das Siegerprojekt des Agrarinnovationspreises Vifzack 25: Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi aus Obdach haben mit ihrem selbstgebauten Kälberstall nicht nur die Jury überzeugt, sondern auch das Internet erobert. Ihr Großraum-Iglu, eine durchdachte und flexible Stalllösung für Kälber, setzt neue Maßstäbe in der Rinderhaltung. Der mobile Stall lässt sich von allen Seiten öffnen und verschließen, hydraulisch anheben und mühelos mit dem Hoflader reinigen – eine Kombination aus Funktionalität, Tierwohl und effizientem Stallmanagement. Was als Eigenbau-Projekt begann, hat sich mittlerweile zu einem Vorzeigeprojekt für eine moderne und praxisnahe Landwirtschaft entwickelt.

Doch nicht nur am Hof sorgt das Projekt für Aufmerksamkeit. Ein Video des Kälberstalls ging auf Instagram viral und wurde von knapp einer Million Menschen gesehen. Unter dem Namen landwirtschaft.moosbauer geben Verena Schöllauf und Bernhard Moitzi dort regelmäßig Einblicke in ihren Alltag mit 80 Milchkühen. Ihr Ansatz: Landwirtschaft authentisch und mit einem Augenzwinkern zeigen – ein Konzept, das tausende Follower begeistert. Wir wollen die Landwirtschaft zeigen, wie sie wirklich ist, betonen die beiden.

Neben digitaler Reichweite setzen die beiden auch vor Ort auf innovative Kommunikationsstrategien. Der eigens geschaffene Pfad der Milch informiert Spaziergänger mittels Schautafeln über die Milchproduktion am Hof. Zusätzlich bieten sie mit Schule am Bauernhof Bildung aus erster Hand an und möchten so das Bewusstsein für moderne Landwirtschaft schärfen. Ihr Online-Auftritt (www.landwirtschaftmoosbauer.at) verstärkt diese Strategie und macht die Marke Moosbauer weit über die Region hinaus bekannt.

Ein unkonventioneller Weg in die Landwirtschaft

Dabei war Verena Schöllauf vor wenigen Jahren noch eine Außenseiterin in der Landwirtschaft. Die gelernte Marketing-Expertin lernte Bernhard Moitzi über eine Dating-Plattform

kennen ein Tinder-Match , das ihr Leben grundlegend veränderte. Heute ist sie eine engagierte Bäuerin mit Facharbeiterbrief und bringt ihre Expertise in die digitale Vermarktung des Betriebs ein. Den Schritt habe ich keine einzige Sekunde bereut , versichert die 27-Jährige.

Reduktion statt Expansion ein anderer Weg in der Milchviehhaltung

Am Moosbauer-Hof wurden in den letzten Jahren bewusst unkonventionelle Wege eingeschlagen. Während viele Betriebe auf Expansion setzen, haben sich Schøllauf und Moitzi für das Gegenteil entschieden: Die Herde wurde von 130 auf 80 Milchkuhe verkleinert, um das Tierwohl und die Arbeitsabläufe zu optimieren. Während im Stall modernste Technik wie automatische Futterschieber, Spaltenputzer und Melkroboter zum Einsatz kommt, sucht man am Hof teure Traktoren und große Erntemaschinen vergeblich. Wir haben die komplette Außenwirtschaft ausgelagert , erklärt das innovative Paar.

Unsere ganze Kraft und unsere Ideen widmen wir der Herde und der Kommunikation.

Die Zukunft fest im Blick

Doch damit nicht genug: Ihr Ziel ist es, den Hof als Marke zu etablieren und neue Wege in der Direktvermarktung zu erschließen. Bereits jetzt experimentieren sie mit innovativen Konzepten, um langfristig unabhängiger vom klassischen Milchmarkt zu werden. Wie genau diese Pläne aussehen, bleibt vorerst ein Geheimnis vielleicht ein Fall für den Vifzack 2026?

Platz 2: Technik trifft Tradition Stefan Lendl und die Latschelei

Inmitten der sanften Hügellandschaft der Oststeiermark wacht ein massiver Stier aus Stahl über den Hof von Stefan Lendl. Ein imposantes Kunstwerk, das an eine überdimensionale

Getränkedose erinnert und gleichzeitig ein Symbol für den Erfindergeist seines Schöpfers ist. Lendl, Biobauer und Produktionsleiter in einem Anlagenbauunternehmen, vereint handwerkliches Geschick mit unternehmerischem Weitblick. Sein Innovationsgeist hat ihm den zweiten Platz beim Agrarinnovationspreis Vifzack 25 eingebracht.

Doch was genau macht ihn zu einem Preisträger? Einerseits ist da seine selbstentwickelte vollhydraulische Ballengabel, die es ermöglicht, gleich sechs Heuballen gleichzeitig mit dem Traktor zu transportieren – eine enorme Arbeitserleichterung in der täglichen Fütterung seiner 45 Murbodner-Rinder. Andererseits ist es ein völlig anderes Produkt, das ihn weit über die steirischen Hofgrenzen hinaus bekannt gemacht hat: Ein Bio-Latschenkieferlikör namens Latschelei .

Vom Wanderweg ins Schnapsglas

Die Idee entstand dort, wo sich viele gute Einfälle formen – in den Bergen. Auf einer Wanderung kam Lendl mit einem Tiroler Latschenkieferlikör in Berührung und war sofort fasziniert vom würzigen Aroma der Zapfen. Da habe ich mir gedacht: Das kann ich auch – und noch besser –, erzählt er. Was als Experiment begann, entwickelte sich rasch zu einem ernsthaften Projekt mit höchsten Qualitätsansprüchen.

Lendl setzt bei der Produktion auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Um die strengen Bio-Richtlinien einzuhalten, kooperiert er mit dem Naturpark Sölktäler, wo die Zapfen für den Likör im Rahmen der Almpflege gesammelt werden – nur von jenen Latschen, die ohnehin entfernt werden müssten. Der für die Destillation benötigte Bio-Korn stammt von einem kleinen Edelbrenner in Oberösterreich, den Lendl bei einer weiteren Wanderung entdeckt hat. Das verbinden wir mit einem schönen Ausflug, sagt er augenzwinkernd.

Nach einer sorgfältigen Reifung in Edelstahltanks wird die Latschelei schließlich in kunstvoll gestaltete Flaschen abgefüllt – ein Likör, der längst über die Direktvermarktung hinaus gewachsen ist. Neben dem Ab-Hof-Verkauf ist das Produkt inzwischen in fünf Fachl-Filialen, auf Weihnachtsmärkten,

Skihptten in Schladming und Obertauern sowie in ausgewählten Fachgeschäften erhältlich.

Mehr als nur ein Nebenerwerb

Fpr Stefan Lendl ist die Latschelei nicht nur ein Herzensprojekt, sondern auch ein wichtiger Bestandteil seines Betriebskonzepts. Wæhrend die Vermarktung von Dry Aged Murbodner-Steaks bereits etabliert ist, sieht Lendl im Likør eine Møglichkeit, neue Kundengruppen zu erreichen. Reich werde ich damit nicht, aber ich verbinde Hobby mit Arbeit und mit Nachhaltigkeit. Das erfüllt mich, sagt der 34-Jæhrige. Doch dabei soll es nicht bleiben. Der næchste Schritt ist bereits in Planung: Ein eigener Verkaufs- und Verkostungsraum am Hof, der eine direkte Verbindung zwischen den beiden Geschäftsfeldern schaffen soll zwischen hochwertigem Fleisch und traditioneller Brennkunst. Die Synergien zwischen Fleisch und Schnaps sind spannend beides sind Genussprodukte, bei denen die Qualitæt im Mittelpunkt steht, erklært Lendl. Fpr den kreativen Bauern ist das nur ein weiteres Kapitel in einer langen Reihe von Innovationen. Sein Motto: Gibt s nicht? Gibt s doch! Ein Credo, das ihn vermutlich auch in Zukunft antreiben wird.

Platz 3: Reiswurst mit Geschichte Die Familie Niederl setzt auf Regionalitæt

Tradition trifft Innovation so læsst sich die Philosophie der Familie Niederl aus Kirchbach treffend zusammenfassen. In ihrem Buschenschank Urbi, der weit þber die Region hinaus bekannt ist, gehen jahrzehntealte Handwerkstechniken und moderne landwirtschaftliche Innovationen Hand in Hand. Besonders bei ihrer Breinwurst, die hier seit Generationen mit Reis statt Hirse oder Rollgerste hergestellt wird, zeigt sich das Gespþr der Familie fpr regionale Produkte und nachhaltige Wertschøpfung. Der groæe Wendepunkt kam vor zehn Jahren, als Familie Fuchs mit ihrem SteirerREIS auf den Markt ging. Fpr uns war sofort

klar: Wenn wir schon Reis in unserer Wurst verarbeiten, dann muss er aus der Steiermark kommen, erinnert sich Manfred Niederl. Selbst wenn dadurch die Produktion teurer wird. Die Entscheidung erwies sich als Volltreffer. Die SteirerREIS-Wurst by Urbi & Fuchs war geboren – eine kulinarische Innovation, die sich rasch zum Bestseller entwickelte. Heute macht sie bereits ein Drittel des gesamten Wurstsortiments aus.

Ein Betrieb mit Weitblick

Die Familie Niederl verlässt sich nicht auf einzelne Erfolgsgeschichten – ihr Betrieb steht auf stabilen, breit gefächerten Säulen. Der Hof verarbeitet jährlich 150 Schweine, die komplett selbst vermarktet werden. Die Fütterung erfolgt am eigenen Hof, während die Tiere seit über 30 Jahren im Fleischhof Raabtal geschlachtet werden – eine Kooperation, die auf langfristigem Vertrauen und gemeinsamen Werten fußt. Das ist eine perfekte Partnerschaft, weil auch dort Regionalität gelebt wird, betont Niederl.

Insgesamt produziert der Betrieb 14 verschiedene Wurstsorten, darunter Salami, Knoblauchstangerl und natürlich die preisgekrönte SteirerREIS-Wurst. Doch das Engagement der Familie geht weit über die Fleischverarbeitung hinaus: Bereits seit den 1980er-Jahren beliefern die Niederls regionale Kaufhäuser, Spar- und Adeg-Märkte mit ihren Spezialitäten. Der nächste Meilenstein folgte 1998 mit der Eröffnung ihres Buschenschanks, der heute als eine der ersten Qualitätsbuschenschänken der Steiermark gilt.

Vom Weingut bis zur Backstube – Familie als Erfolgsmodell

Die Vielseitigkeit des Betriebs zeigt sich auch in der neuen Generation: Während Manfred und Renate Niederl sich um den Buschenschank und die Fleischverarbeitung kümmern, haben sich die Kinder Magdalena (22) und Maximilian (20) dem Weinbau verschrieben. Auf zwölf Hektar Rebfläche produzieren sie Weine, die in der Region immer mehr Beachtung finden.

Magdalena ist zudem amtierende Weinkönigin der Steiermark ein Titel, der die Verbindung von Tradition, Innovation und Qualität perfekt widerspiegelt.

Und dann wäre da noch die Bäckerei: Renate Niederl backt das gesamte Brot für Buschenschank und Hofladen selbst. Ein Detail, das für viele Gäste zum Symbol für die Authentizität des Betriebs geworden ist. Denn das Credo der Familie bleibt über alle Sparten hinweg dasselbe: Wir wollen wissen, wo unsere Zutaten herkommen und wir wollen, dass unsere Gäste das auch wissen.

Wenn Gäste zu Botschaftern werden

Natürlich, so gibt Manfred Niederl zu, sei es in Zeiten steigender Kosten nicht immer leicht, den Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und Regionalität zu schaffen. Aber wir haben über die Jahrzehnte gelernt: Wenn du von einer Idee überzeugt bist, dann musst du sie durchziehen. Und die Belohnung? Immer öfter sind es die Gäste selbst, die als Botschafter des Hofes fungieren.

Wenn jemand nach einem Besuch bei uns erzählt, wie begeistert er von der SteirerREIS-Wurst war und sie weiterempfiehlt, dann ist das die schönste Bestätigung für unsere Arbeit, sagt Magdalena Niederl. Denn am Ende ist es genau das, was die Familie antreibt: Nicht nur ein Produkt zu verkaufen, sondern eine Geschichte, eine Haltung und ein Stück Steiermark.

Innovative Lösungen für die Landwirtschaft: Die weiteren Finalistenprojekte

Camping statt Stall Wie Irene und Werner Feldhofer auf nachhaltigen Tourismus setzen

Ein neuer Stall für ihre Mast-Kalbinnen? Zu teuer für den 12-Hektar-Hof von Irene und Werner Feldhofer. Also entschieden

sie sich für einen völlig anderen Weg und verwandelten ihre ruhige Lage in St. Lorenzen am Wechsel in einen naturnahen **Campingplatz**. Unter dem Namen Wechselland Camping Lorenza entstand eine Einkommensquelle, die Landwirtschaft und Tourismus vereint.

Als passionierte Camper wussten die beiden, was Reisende suchen: viel Platz, moderne Sanitäreanlagen, schnelles WLAN und eine traumhafte Aussicht. Seit der Eröffnung zu Ostern 2024 bieten sie 25 Stellplätze, ergänzt durch einen Hofladen, E-Bike-Ladestationen und einen Spielplatz. Die Gäste kommen aus allen Richtungen Wiener auf Wochenend-Stadtflucht, Radfahrer auf Europatour, Familien, die die Wexlstrails erkunden.

Unsere Gäste schätzen den direkten Kontakt zu uns nicht zu einem Automaten, sagt Irene Feldhofer. Jeden Freitag gibt es frisches Bauernbrot, Freiland Eier und saisonales Gemüse aus Omas Garten. Camping als Wechselwirkung der Erfolg gibt ihnen recht.

Schafwolle als Heilmittel Karina Neuhold denkt Landwirtschaft neu

Denkbares ist machbar dieser Leitsatz begleitet Karina **Neuhold** seit Jahren. Die Bergbäuerin aus Naas bei Weiz arbeitet mit 200 Mutterschafen und kämpft gegen den Preisverfall von Schafwolle. Anstatt sie als Nebenprodukt abzuschreiben, entwickelte sie mit Karinas Wollwelt eine nachhaltige Manufaktur für Wolltextilien und Gesundheitsprodukte.

Der Clou: Schafwolle nimmt Feuchtigkeit auf, bleibt aber durch ihr natürliches Lanolin selbst trocken eine Eigenschaft, die sie für Pflegeanwendungen wertvoll macht. In Zusammenarbeit mit Krankenhäusern, Pflegeheimen und Palliativ-Teams entstand eine Produktlinie, die als Heilwolle vermarktet wird.

Handkissen für Schlaganfallpatienten, Fersenpolster gegen Druckstellen oder Ohrkissen für Bettlägerige Neuholds Innovation findet großen Anklang. 80 Prozent der Probanden einer Studie berichteten von spürbarer Linderung bei Schmerzen oder Hautproblemen. Inzwischen werden die Produkte in sieben

Apotheken und mehreren Pflegeeinrichtungen verkauft ein Erfolg, der zeigt, dass traditionelle Materialien in neuen Märkten eine Zukunft haben.

Photovoltaik-Reinigung als Geschäftsidee Thomas Windisch bringt Sonnenkraft zum Strahlen

Während die Ziegen auf dem kleinen Hof von Thomas **Windisch** in Kirchbach die steilen Flächen abgrasen, kümmert sich der Bauer um das, was darüber liegt: Photovoltaik-Anlagen. Mit technischem Know-how und bäuerlicher Anpacker-Qualität hat der 44-Jährige eine Marktnische erschlossen: die Reinigung von Solaranlagen.

Was viele unterschätzen: Durch Staub und Ablagerungen verlieren PV-Anlagen bis zu 30 Prozent ihrer Leistung. Um das zu verhindern, setzt Windisch auf eine Kombination aus Spezialbürsten und entmineralisiertem Osmose-Wasser.

Besonders bei Rinderställen ist sein Service gefragt, da sich dort durch die feuchtwarme Stallluft schneller Schmutz ansammelt. Neben zwei Teilzeitangestellten hat Windisch eine High-Tech-Drohne im Einsatz, die die Module auf Schäden analysiert ein unverzichtbares Werkzeug nach Hagelereignissen. Ab der kommenden Saison will er seine Drohne auch für die Rehkitz-Rettung nutzen. Zudem plant er den Einsatz eines Reinigungsroboters, der Module mit bis zu 20 Grad Neigung selbstständig säubert.

Mit über 500 gereinigten Anlagen hat Windisch nicht nur Dächern neuen Glanz verliehen sondern auch gezeigt, dass Nachhaltigkeit und Innovation sich perfekt ergänzen können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at