Gänse

ORF Steiermark Fernsehen – 4. November 2020

Chinakohl

ORF Steiermark Fernsehen – 4. November 2020

Landwirtschaftskammer Steiermark

ORF Serie Landwirt schafft Erzherzog Johann Weine

https://tvthek.orf.at/profile/Steiermark-heute/70020/Steiermark-heute/14070130/Landwirt-schafft-Erzherzog-Johann-Weine/14788365

ORF Steiermark Fernsehen – 4. November 2020

Seminarbäuerinnen

ORF St
RADIO STEIERMARK

Mi 28. | Do 29. | Fr 30. | Sa 31. | So 01. | Mo 02. | Di 03. | Mi 04. ★

5:00	*Guten Morgen Steiermark*	
9:00	*Radio Steiermark am Vormittag*	
12:00	*Mittag in der Steiermark*	
13:00	*Hallo Steiermark*	LIVE
15:00	*Der Tag in der Steiermark*	
19:00	*Radio Steiermark – mit Musik in den Abend*	
20:00	*Klingende Steiermark*	
22:00	*Radio Steiermark Musikrevue*	

FAQ PROGRAMM

Radio Steiermark am Vormittag

	Münchener Freiheit	Tausendmal Du
	Charles & Eddie	Would I Lie To You
	Hand Aufs Herz	Dahoam Is Nur A Gfühl
10:41	*Genial kombiniert: Hirse-Topfenauflauf & Hirsesalat mit Maroni*	
	Elvis Presley	Gentle On My Mind
	Bernd Clüver	Es Wär So Leicht Bei Dir Zu Bleiben
	Eurythmics	The Miracle Of Love
	Rainhard Fendrich	Kein Schöner Land
10:59	*Nachrichten*	
11:03	*Wetter*	

https://radiothek.orf.at/stm/20201104/STVOR

ORF Radio Steiermark – 4. November 2020

Landwirtschaftskammer Steiermark

Seminarbäuerinnen

ORF St
RADIO STEIERMARK

Mi 28. | Do 29. | Fr 30. | Sa 31. | So 01. | Mo 02. | Di 03. | Mi 04. ★

6:00 *Guten Morgen Steiermark*
10:00 *Radio Steiermark am Wochenende*
13:00 *Musik auf Klick - der Radio Steiermark Wurlitzer*
15:00 *Radio Steiermark am Wochenende*
17:00 *Radio Steiermark am Wochenende - Bundesliga live*
19:00 *Forchers Zeitmaschine*
21:00 *Jukebox - die Hits von damals*
22:00 *Radio Steiermark Musikrevue*

FAQ PROGRAMM

Radio Steiermark am Wochenende

Der richtige Musikmix und alles, was das Wochenende schöner macht

9:59	Nachrichten	
10:03	Wetter	
10:03	Verkehrsservice	
	Celine Dion	A New Day Has Come
	DJ Ötzi	Ich Will Mit Dir Fliegen
	Colbie Caillat	Bubbly
10:15	Genial kombiniert: Dinkelreisrisotto mit Gemüse & Dinkel-Schafkäse-Salat	
	Die Jungen Südsteirer	Du Bist Die Ane
	Bobby Hebb	Sunny
	Thom Pace	Maybe

https://radiothek.orf.at/stm/20201031/STRAW

ORF Radio Steiermark – 31. Oktober 2020

Landwirtschaftskammer Steiermark

Striezel

Kronen Zeitung

Genuss und Tradition

Mit Corona hat der Trend zum Selber-Brotbacken stark zugenommen – das könnten Sie jetzt auch mit einem Allerheiligenstriezel probieren.

CHRISTA BLÜMEL

Der steirische Brauch

Es ist nun die Zeit, in der man traditionellerweise den Allerheiligenstriezel genießt – ein Gebäck, in dem viel mehr steckt als nur köstlicher Geschmack! „Da ist ganz viel handwerkliche Tradition, Symbolkraft und alte Volkskunst drin", weiß Eva Maria Lipp, die steirische Brotexpertin. „Schon im Altertum hat man aus Teig religiöse, figürliche und volkstümliche Motive geformt, diese waren oft als Opfergaben gedacht. Diese Tradition hat sich über viele Jahrhunderte gehalten, diverse Formen und Symbole wurden weitergegeben. Zahlreiche Gebildbrote, die eigentlich heidnischer Natur waren, wurden weiterentwickelt und umgedeutet, sodass sie in die christliche Mythologie und Brauchtumspflege übernommen werden konnten."

Die Brotfachfrau kennt auch die Bedeutung der Zopfform: „Der Zopf sollte Ersatz für Haaropfer sein, die früher üblich waren. Dem verschlungenen, verknüpften Gebäck sagte man zudem eine Zauberwirkung nach, mit der man böse Geister einfangen wollte." Freilich, heute ist der Zopf das ganze Jahr über zu haben und hat auch dadurch seine mythologische Bedeutung eingebüßt. Dafür gibt es ihn schon in vielen Varianten, sogar in einer veganen – das wird ja immer mehr zum nachgefragten Trend.

Üblich war auch, „dass man in den Striezel alle Glücks- und Segenswünsche für die Beschenkten hineingebacken hat". Was für eine schöne Idee! Daran könnten wir denken, wenn wir für Familie, Freunde oder uns selbst backen.

Die Serie „Der steirische Brauch" ist eine Initiative der Volkskultur Steiermark und der „Krone".

ALLERHEILIGENSTRIEZEL

von Eva Maria Lipp

Zutaten:

1 kg Weizenmehl	40 g Germ
70 g Zucker	0,6 l Milch
60 g Butter	Zitronenschale
1 Ei	20 g Vanillezucker
15 g Salz	

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen glatten Teig bereiten und 12–15 Minuten kneten. Danach einmal gut aufgehen lassen.
Teiglinge aufteilen (4er- oder 6er-Striezel), jedes Teigstück rundschleifen und entspannen lassen. Danach Kugeln umdrehen und einschlagen. Danach zu Strängen ausrollen. Diese leicht bemehlen und zum gewünschten Zopf flechten.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Nach Wunsch mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und nochmals gut aufgehen lassen.
Striezel bei 160–170 °C je nach Größe 30–40 Minuten backen.

Tipps ZUM GUTEN GELINGEN

- Teig mit der Knetmaschine sehr gut kneten.
- Ausreichend Zeit zum Aufgehen geben.
- Teig in gleich große Stücke teilen und zu Kugeln schleifen, die dann wieder ausreichend entspannen können.
- Teigstränge leicht bemehlen, damit diese beim Flechten nicht sofort verkleben – verhindert das Reißen an den Flechtkreuzungen.
- Striezel nochmals gut aufgehen lassen.
- Striezel vor dem Bestreichen ganz leicht mit Wasser besprühen, um Streichränder durch das Ei zu vermeiden.
- Bei gemäßigter Temperatur gut durchbacken, um die Flaumigkeit voll genießen zu können.

Eva Maria Lipp ist Brotexpertin und -autorin, hält viele Kurse und Seminare dazu ab. Und hat einen tollen Striezeltipp!

Foto: Jauschowetz Christian

Kronen Zeitung – 30. Oktober 2020

Landwirtschaftskammer Steiermark

Regionale Lebensmittel

Kronen Zeitung

Schon eine kleine Veränderung im Kaufverhalten kann Großes bewirken

Zeichen setzen, heimisch kaufen

Werden nur um ein Prozent mehr heimische Lebensmittel gekauft, schafft das Arbeitsplätze und stärkt die Region. Im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld sichert die Wertschöpfungskette „Agrargüter und Lebensmittel“ 6.419 Arbeitsplätze.

Die 6.419 Arbeitsplätze entsprechen 17 Prozent aller 37.693 Beschäftigten im Bezirk. „Damit ist die Landwirtschaft Motor und Rückgrat der Wirtschaft“, betont Kammerobmann Herbert Lebitsch. „Wer im Monat um 3,50 Euro heimische statt internationale Lebensmittel kauft, schafft Arbeitsplätze, schützt das Klima und sorgt für eine lebenswerte Zukunft“. Auf die Steiermark umgerechnet sind das 500 Jobs und 18 Millionen Euro an zusätzlicher Wertschöpfung, wie eine WIFO-Studie herausfand. Bezirksbäuerin Maria Haas appelliert: „Drauf schaun, was drinnen ist. Wer bewusst zu heimischen Lebensmitteln greift, der sichert die Existenz unserer Bauernfamilien und garantiert sich selbst die beste Krisenversorgung.“ Kammersekretär Manfred Oberer ergänzt: „Bewusstes Einkaufen stützt die regionalen Produkte und fördert den Klimaschutz.“

Foto: Haberl

Herbert Lebitsch, Maria Haas, Christine Sommersguter-Maierhofer, Manfred Oberer: Bewusstes Einkaufen stützt Arbeitsplätze

Foto: LK-Stmk

Kronen Zeitung – 4. November 2020

Landwirtschaftskammer Steiermark

Aktionstag Seminarbäuerinnen

WOCHE

Auf unsere Bauern ist Verlass

Eine kleine Veränderung im Einkauf bringt einen großen Effekt für unsere Bauern und unser Klima.

Die Wertschätzung gegenüber regionalen Lebensmitteln ist in den letzten Monaten enorm gestiegen, Stichwort Corona-Krise. Aber auch abseits von Krisen kann man sich auf die hohe Qualität heimischer Produkte verlassen.

Steiermark. da kauf ich ein!

Unter dem Motto „Schau auf regionale Qualität" informieren die Bäuerinnen und Bauern bei den Aktionstagen in allen steirischen Bezirken über das, was heimische Qualität ausmacht, und geben Tipps, worauf man beim Einkauf achten sollte, so auch beim Spar-Markt Eybel in Aibl/Eibiswald. Die Initiative „Das isst Österreich" schafft somit noch mehr Bewusstsein für Qualität aus der Region. Werden nämlich nur um ein Prozent mehr regionale Lebensmittel anstatt internationaler Produkte konsumiert, können in der Steiermark rund 500 Arbeitsplätze geschaffen werden, und die Regionen würden mit 18 Millionen Euro an zusätzlicher Wertschöpfung gestärkt werden.

3,50 Euro im Monat

Kammerobmann-Stv. der Bezirkskammer Deutschlandsberg Franz Silly bringt es auf den Punkt: „Jeder Haushalt, der also um nur 3,50 Euro im Monat mehr heimische statt internationale Lebensmittel kauft, schafft Arbeitsplätze und schützt das Klima." Eine klare Position nimmt Silly auch zu Lebensmittel-Importen ein: „Im Produktpreis weitgereister Lebensmittel sind die Umwelt- und Klimakosten nicht einberechnet. Hier ist für Kostenwahrheit zu sorgen."

Schau auf regionale Qualität

Dabei sind es vor allem die Bäuerinnen und Frauen in ländlichen Regionen, die zukunftsweisend gestalten. „Die heimische Landwirtschaft basiert auf kleinen und mittleren familiären Betrieben, die die Eigenversorgung mit Lebensmitteln sichern. Mehr als die Hälfte ist im Nebenerwerb tätig und wird mehrheitlich von Frauen geführt. Um ein nachhaltiges Wirtschaften dieser Betriebe zu gewährleisten, braucht es ein Bekenntnis zur heimischen Produktion", sind sich die Seminarbäuerinnen durchwegs einig, so auch Anna Halbwirth und Elisabeth Klein. „Die Landwirtinnen und Landwirte entwickeln unsere Kulturlandschaft, versorgen die Menschen auch in Krisen mit hochwertigen Lebensmitteln und schaffen damit die Grundlage für lebenswerte und attraktive Regionen. Durch den Kauf von lokal und regional produzierten Lebensmitteln sichern die Menschen die Zukunft unserer bäuerlichen Familienbetriebe. Davon profitieren in der Folge alle vor- und nachgelagerten Bereiche, die gemeinsam mit der Landwirtschaft lebendige ländliche Räume garantieren", stellt Angelika Wechtitsch, Bezirksbäuerin in Deutschlandsberg, fest. Übrigens: Konsumenten hatten am Aktionstag die Möglichkeit, je Bezirk einen von fünf Genussgutscheinen zu je 100 Euro zu gewinnen. Jede und jeder, der mindestens drei Produkte mit dem AMA-Gütesiegel oder dem AMA-Biosiegel in seinem Einkaufwagen hatte, konnte am Gewinnspiel teilnehmen.

Beim Spar Eybel in Aibl: Elisabeth Klein, Franz Silly, Barbara Schrey, Gregor Eybel, Angelika Wechtitsch und Anna Halbwirth (v.l.). KK

Steiermark isst regional

HGV PRAXIS
Zeitschrift für österreichische Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung

V. r.: Alexander Kribus, Geschäftsführung Messezentrum Salzburg, Andreas Birngruber, Geschäftsführung Chef Partie GmbH Österreich & Deutschland, und Rupert Quehenberger, Präsident Landwirtschaftskammer Salzburg.

V. l.: Franz Gerngroß, Küchenleiter Küche Graz, Maria Pein (Vizepräsidentin LWK-Steiermark), Stadtrat Kurt Hohensinner und LWK-Stmk.-Präs. Franz Titschenbacher.

TRANSPARENZ zieht ein

Immer mehr Kantinen und Verpfleger setzen auf regionale Lebensmittel aus heimischer Herkunft.

Ab sofort haben Mitarbeiter im ORF-Zentrum volle Transparenz auf der Speisekarte ihrer Kantine, freuen sich ORF-Generaldirektor Alexander Wrabetz, LK-Österreich-Präsident Josef Moosbrugger und Eurest-Managing Director Georg Hirsch-Stronstorff. Kantinenbetreiber „Eurest" kennzeichnet ab sofort in der ORF-Kantine die Herkunft der wichtigen Zutaten Fleisch und Eier auf der Speisekarte nach dem System „Gut zu wissen". Dieses hat die LK Österreich im Jahr 2016 ins Leben gerufen, mittlerweile nehmen mehr als 70 Betriebe aus unterschiedlichsten Bereichen daran teil. Derzeit wird bei jährlich mehr als acht Millionen Essensportionen die Herkunft der Ei- und Fleischspeisen transparent gekennzeichnet. Diese Betriebe werden jährlich nach AMA-Richtlinien von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert und zertifiziert.

CHEF PARTIE ÜBERNIMMT SALZBURGER MESSEZENTRUM

Nachhaltiges Handeln ist eine der wichtigsten Unternehmensrichtlinien von Chef Partie Catering und zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Unternehmensgruppe. „Wir versprechen nicht das Blaue vom Himmel, sondern das Grüne aus der Erde. Ehrliches Essen macht Freude, schmeckt natürlich und hinterlässt Spuren, auch in der Umweltbilanz!", ist Andreas Birngruber überzeugt, der mit seiner Chef Partie im Juli 2019 die gastronomische Gesamtbetreuung des Messezentrums Salzburg übernommen hat. Nachhaltigkeit bedeutet für die Chef Partie auch an morgen zu denken und die Umwelt zu schonen – das Ziel: ein möglichst kleiner ökologischer Fußabdruck!

Die Chef Partie ist seit 2010 bio-zertifiziert und offizieller Partner der Bio Austria. Als biologisch und ökologisch sowie nach dem Österreichischen Umweltzeichen zertifizierter Caterer sind für das Unternehmen Frische, Qualität und Regionalität der Speisen entscheidend. Auch die deutsche „Tochter" folgt dieser Philosophie: 2018 wurde die Birngruber Gastronomie Deutschland GmbH ebenso biologisch zertifiziert und verwöhnt mit dem „Deck12" in der Inselhalle Lindau samt Kongresszentrum in Lindau seine Gäste.

GUT ZU WISSEN AUCH IN DER KÜCHE GRAZ

Die Küche Graz liefert an die Grazer Kinderkrippen und Kindergärten, Schulen und Horte. Wie wesentlich sich hier Transparenz-Bemühungen à la „Gut zu wissen" auswirken, zeigt das nachfolgende Factsheet.

- 8.000 Portionen täglich
- 150 belieferte Einrichtungen

Heimische Produkte werden bevorzugt.

- Von A wie Äpfel aus der Oststeiermark über
- D wie Dinkelnudeln aus der Südsteiermark oder
- F wie Fleisch vom Weizer Bergland hin zu
- M wie biozertifizierte Milch- und Milchprodukte und
- S wie Salat aus Graz-Umgebung bis zu
- Z wie Zwiebel aus Österreich

Jeden Tag gibt es zwei Menüs zur Auswahl:

- Eines mit Fleisch (ausschließlich Bio-Fleisch oder AMA-Gütesiegel und 100 Prozent aus Österreich!)
- und eines ohne Fleisch.

Regionalanteil-Lebensmittel: bis 70 Prozent aller Lebensmittel in der Küche Graz kommen aus Österreich. >sax<

Foto © LWK

Landwirtschaftskammer Steiermark

Steirische Äpfel

BezirksREVUE
Das Nachrichtenmagazin für Graz-Umgebung Nord

Steirische Äpfel im Parlament

Für großes Erstaunen sorgten bei den Nationalratsabgeordneten Äpfel aus Neuseeland, die ihnen vom hauseigenen Caterer aufgetischt wurden. Die Steiermark schuf Abhilfe.

Trotz der vertraglichen Verpflichtung, auf regionale Lebensmittel zu setzen, servierte der Caterer den Abgeordneten im Parlament Äpfel der Sorte Pink Lady, die bei uns nicht kultiviert werden.

Darauf reagierte VP-NRAbg. Enst Gödl, der gemeinsam mit steirischen Obstbauern symbolisch mehrere Körbe steirischer Äpfel an den Präsidenten des Nationalrates, Wolfgang Sobotka übergab. Immerhin werden rund 80 Prozent der Äpfel Österreichs in der Steiermark produziert. ■■

NRAbg. Ernst Gödl (li) und die steirische Apfelprinzessin Judith I. übergaben NR-Präsident Wolfgang Sobotka saftige steirische Leckerbissen. Foto: KK

Landwirtschaftskammer Steiermark

Tierwohlstall

Unser Land
DAS ZUKUNFTSMAGAZIN DER BAUERN

Betriebsvorstellung

Mit Stroh Schwein gehabt

Wie ein junger Schweinebauer nahe Bad Radkersburg (Steiermark) einen ausgezeichneten Tierwohlstall für gut 540 Schweine baute und als zusätzliches Standbein den Gemüsebau entdeckte.

QUALITÄT. Der Tierwohlstall von Markus Klobassa. Die tiergerechte und stressfreie Haltung schlägt sich in sehr hoher Fleischqualität nieder.

„MAN MUSS OFFEN SEIN für neue Sachen, einen Stall kann man so oder so bauen", sagt Markus Klobassa und verteilt eine Ladung Stroh im Liegebereich des kürzlich gebauten Schweinestalls in Zelting, nahe Bad Radkersburg. Der 27-jährige Jungbauer hat einen weithin luftigen, mit viel Holz gebauten Stall für rund 540 Mastschweine gemeinsam mit seinem Vater errichtet. Von diesem stammen auch die Ferkel, die dann hier gemästet und über die Styriabrid verkauft werden. Die Gülle der rund 3 Umtriebe pro Jahr wird auf einer Fläche von rund 30 ha ausgebracht. Wenn es im Winter zu kalt wird, kann die hölzerne Zwischendecke stufenlos heruntergelassen werden, zudem sorgt eine Fußbodenheizung für Wärme, bevor es zu kalt wird. Auch der vordere Bereich des Kotplatzes kann mit wenigen Handgriffen auf- und zugeklappt werden. „Die Schweine haben gerne frische Luft, tiefere Temperaturen machen ihnen gar nichts aus", betont Klobassa. Die offene Bauweise führt auch immer wieder zu Gesprächen mit Spaziergängern. „Das Interesse der Konsumenten ist hoch, es gibt immer viele Fragen", so Klobassa.

SPIELZEUG FÜR DIE SCHWEINE

Das Futter für die Mast kommt ausschließlich fertig von Garant. Über einen Automaten können die Tiere immer fressen und trinken. Nur zum Koten gehen die Tiere hinaus auf den Spaltenboden. Neben der Einstreu gibt es auch Stroh zum Zupfen in höher gehängten Raufen. „Spielzeug für die Schweine", sagt Klobassa. Einen weiteren Zeitvertreib stellen Streifen eines alten Förderbandes dar, die quer über die einzelnen Buchten hängen. An dem gummierten Gewebe wird gebissen, gezwickt und gekaut, die Tiere recken und strecken sich mit Hingabe daran. Beißen hinein und ziehen fest daran – und nicht an den Körperteilen der anderen Tiere. Vor dem Bau gab es einen intensiven Austausch mit vielen Berufskollegen in ganz Österreich. Der Familie Klobassa war es ein grundsätzliches Anliegen, die Tiere gut zu halten. Dass es für auf Stroh gehaltene Schweine einen besseren Preis gibt, hat sich erst danach (!) herausgestellt. Der höhere Aufwand schlägt sich auch im Preis von rund 1,75 €/kg Schlachtgewicht gegenüber rund 1,40 € für das Standardprodukt nieder.

ZUFRIEDENE ABNEHMER. Franz Krainer Fleisch- und Wurstwaren sowie die Fleischhauerei Feiertag sind Abnehmer der Mastschweine und voll des Lobes: Peter Feiertag streicht die „sehr guten Haltungsbedingungen und Fütterung" hervor. Franz Krainer betont die „einmalige Fleischqualität – ideal für die Speckproduktion."

WILDE GEMÜSEBAUERN

Nicht nur in der Tierhaltung geht die Familie Klobassa abseits ausgetrampelter Pfade. Am Hof wurde zuletzt auch Kren angebaut. Bis Spar Österreich anfragte, ob sich die Familie auch über Spargel trauen würde. Mann und Frau waren so mutig. Mit Unterstützung eines Beraters wurde 2018 auf 1 ha Spargel ausgesetzt, ein Jahr später waren die ersten Stängel zu ernten, heuer war die Ernte gut. Mit 4 jungen Kollegen – alle sind Teil der „Jungen Wilden Gemüsebauern" – wurde eine Wasch- und Sortieranlage gekauft. „Mit dem Lebensmittelhandel verhandeln wir direkt ohne Vermittler." *Ulrich Ahamer*

Unser Land – 30. Oktober 2020

Landwirtschaftskammer Steiermark

Post der Woche
Facebook LWK Steiermark

Landwirtschaftskammer Steiermark
20 Std. ·

Klare Worte von unserer Vizepräsidentin Maria Pein‼️

Agrar-Photovoltaik hat Zukunft! Aber: Fläche bitte doppelt nutzen – für Ökostrom und für die landwirtschaftliche Produktion. Die Kammer hilft bei den Verträgen gerne weiter. 👍

Mehr Infos findet ihr hier: https://bit.ly/2Gz9txl

2.580	129
Erreichte Personen	Interaktionen

20 — 2 Mal geteilt

Post der Woche
Facebook LWK Steiermark

Landwirtschaftskammer Steiermark
4. November um 13:00 ·

TOP: Innovativer Stallbau aus der Steiermark

Diese Betriebe haben in moderne Ställe investiert und das Tierwohl in den Vordergrund gestellt – dafür werden sie mit dem Tierschutzpreis 2020 des Landes ausgezeichnet.

Wir gratulieren herzlich

5.138	1.038
Erreichte Personen	Interaktionen

53 7 Mal geteilt

Post der Woche
Facebook Steirische Lebensmittel

Steirische Lebensmittel
3 Tage ·

✨ Du bist, was du isst ✨

Die bewusste Auswahl von Lebensmitteln, der intensive Blick auf Regionalität und Qualität. Und natürlich die entsprechende Zubereitung - bei all diesen Fragen unterstützten die steirischen Seminarbäuerinnen und die Landwirtschaftskammer Steiermark mit ihrem Broschüren-Service. 🍴🤩

Egal ob Schnitzelvariationen, Fingerfood oder opulentes Festtagsmenü – für jeden Kochbegeisterten ist etwas dabei. In diesem Sinne: Mahlzeit 😉

5.506	391
Erreichte Personen	Interaktionen

31 — 28 Mal geteilt

Landwirtschaftskammer Steiermark

Post der Woche
Instagram LWK Steiermark

steirische_landwirtschaft TOP: Innovativer Stallbau aus der Steiermark

Diese Betriebe haben in moderne Ställe investiert und das Tierwohl in den Vordergrund gestellt – dafür werden sie mit dem Tierschutzpreis 2020 des Landes ausgezeichnet. 👏 🏆

Wir gratulieren herzlich 💚

#landwirtschaft #steiermark #styria #landwirtschaftskammer #heimisch #regional #regionalität

1 Tag

31 weitere Personen

GESTERN

Kommentar hinzufügen ... Posten