

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Chinakohl-Ernte 2023



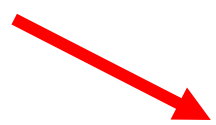
ORF

St HEUTE



[Zum Beitrag](#)

Marktbericht: Allerheiligenstriezel



[Zum Beitrag](#)



SENDUNG

Guten Morgen Steiermark

Entspannt ins Wochenende mit der schönsten Musik und den besten Tipps

ST • Sa., 21.10. • ⌚ 5 Tg. • 4 Std. • *Sendung*



Beitrag weiterhören

08:20 Marktbummel: Allerheiligenstriezel



Die Mayerin
Die Ersten



John Fogerty
Rock And Roll Girls

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Hofheldin des Jahres 2023

STEIRERIN



Die strahlenden
Siegerinnen mit ihren
Gratulant:innen

So sehen Siegerinnen aus: Hofheldinnen
Andrea Kessler-Dietl (l.) aus
Riegersburg und Jenifer Pöschl vom
Hoheneggerhof in St. Marein/Graz



Oliver Kröpf (Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse),
LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Landesbäuerin Viktoria Brandner
und WKO-Steiermark-Vizepräsidentin Gabi Lechner (v. l.)



Walburga Seidl,
Vorstandsmitglied der
Steiermärkischen
Sparkasse



Die Top 3 in der Kategorie Urproduktion:
Hermine Ponsold (2. Platz), Jenifer Pöschl
(1. Platz) und Claudia Reiter-Steinbach (3. Platz)



Die Top 3 in der Kategorie Diversifizierung/Innovation:
Karin Strohmeier (2. Platz), Andrea Kessler-Dietl
(1. Platz) und Marion Moser-Reinisch (3. Platz)



Barbara Riener,
Klubobfrau des
Landtagsklubs der
Steirischen Volkspartei



Rosemarie Wilhelm (LK Steiermark), Speakerin Emina
Saric, Michael Gradischnig (Steiermärkische Sparkasse)
und Moderatorin Sandra Suppan



Landwirtschaftskammer-
Steiermark-Präsident
Franz Titschenbacher

HOFHELDINNEN DES JAHRES

Bestens ausgebildete, innovative und entscheidungskräftige Frauen prägen die Zukunft der Bauernhöfe und der ländlichen Regionen. Und genau deshalb kürte die steirische Landwirtschaftskammer im Steiermarkhof in Graz bereits zum 2. Mal die Hofheldinnen 2023. „Unsere Hofheldinnen sind große Vorbilder, weil sie bewusst herzeigen, dass sie für den wirtschaftlichen Erfolg des landwirtschaftlichen Betriebs den gleich wichtigen Anteil beisteuern wie ihre Partner“, betonte Initiatorin Vizepräsidentin Maria Pein.



Regen Andrang herrschte bei der Verleihung
der „Hofheldin des Jahres 2023“ im Steiermarkhof.

MENSCHEN



auf
Umwegen
WEIN



Hofheldin Andrea Kessler-Dietl

Die „Hofheldin“ ist eine Auszeichnung, die Frauen in der Landwirtschaft in den Mittelpunkt rückt. In der Kategorie „Diversifizierung/Innovation“ gewann die Quereinsteigerin Andrea Kessler-Dietl vom Weingut Dietl.

REDAKTION: Bettina Petschauer
FOTOS: LK Steiermark/Foto Fischer,
AMA Genussregion/Harald Eisenberger,
Shutterstock

Sie strahlen weit über ihre Höfe hinaus, und das gehört auch wertgeschätzt: die steirischen Bäuerinnen. Rund ein Drittel der Höfe, also etwa 30.000 an der Zahl, wird mittlerweile von Frauen geführt. Darum kürte die Landwirtschaftskammer wieder die „Hofheldinnen“ in zwei Kategorien. Den ersten Platz in der Kategorie Urproduktion belegte Jenifer Pöschl, den in der Kategorie Diversifizierung/Innovation Andrea Kessler-Dietl aus Riegersburg. Letztere führt gemeinsam mit ihrem Mann Andreas das Weingut Dietl.

Unter Männern behauptet. Der Lebenslauf der Hofheldin war jedoch nicht ganz geradlinig: „Ich bin zwar auf dem elterlichen Betrieb aufgewachsen, aber mich hat die Landwirtschaft früher nicht wirklich interessiert. Meine Eltern hatten alles Mögliche: Hühner, Äpfel, Holunder, etwas Wein, Feriengäste – ich habe da immer nur die Schattenseiten gesehen“, so die Steirerin. Nach der Handelsschule ging sie daher als Sekretärin in einen Industriebetrieb. Dort wurde sie intern als Lüftungstechnikerin umgeschult. „Das war total cool, weil es mal etwas ganz anderes war“ – auch wenn in dieser von Männern dominierten Branche zuerst stark an Andrea gezweifelt wurde. Sprüche wie „Ja, kann die das?“ oder „Was, das Dirndl will übernehmen?“ waren für Andrea stets ein zusätzlicher Antrieb: „Wenn ich was machen wollte, hab ich Gas gegeben und bewiesen, dass ich das kann.“

Auf Umwegen zum Wein. Aus Interesse wandte sie sich dem Wein zu und belegte einige Basisseminare. Bei einer Junkerpräsentation lernte sie schließlich ihren Mann Andreas kennen, der sie von Anfang an unterstützt hat. Daraufhin absolvierte Andrea ein Weinbau-Kolleg, machte die Sommelière-Ausbildung und den Meister in Weinbau und Kellerwirtschaft, den sie mit „Österreichs Meisterin des Jahres“ abschloss. Gemeinsam mit Andreas übernahm sie schließlich den Betrieb ihrer Eltern und wandelte ihn in ein Weingut um. „Ich wusste, dass es schwer sein wird am Anfang – kein Mensch hat auf uns gewartet, die Konkurrenz ist einfach sehr groß.“ Noch dazu, weil auch Versicherungsvertreter Andreas ein Quereinsteiger war. „Es hat uns niemand zugetraut, dass wir es schaffen. Wir konnten beide nicht einmal Traktor fahren.“ Das haben sie mittlerweile gelernt, aber Andrea überlässt es auf den steilen Weinhängen gerne anderen: „Man muss nicht alles können. Gerade Frauen machen sich da oft einen sehr großen Druck. Was ich gut kann, mach ich, der Rest wird outgesourcet.“

Frischer Wind. Die Kessler-Dietls haben den Betrieb komplett umgekrempelt. „Andreas und ich wollen mit unseren Produkten zeigen, wer wir sind, was unsere Geschichte ist. Man muss auffallen, deswegen sind unsere Etiketten auch Türkis. Der Daumenabdruck meines Vaters, der den Betrieb ursprünglich gegründet hat, ist auch drauf. Und topografische

In Kooperation mit

LK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Steiermärkische
SPARKASSE

Hofheldin des Jahres 2023 2/2

STEIRERIN

MENSCHEN

Höhenlinien, die unsere Herkunft widerspiegeln.“ Das Marketing-Konzept der Kessler-Dietls ist sehr umfangreich: Jeder Wein hat eine eigene Geschichte und ein eigenes Werbevideo, es gibt auch eine Spotify-Playlist. Die Weine haben klingende Namen wie Sonnenduft oder Freudentanz. „Wir wollen weg davon, dass nur Sorte und Jahrgänge wichtig sind, sondern der unverwechselbare Geschmack und die Liebe, die in jeder Flasche steckt.“ Auch als Location hat sich das Weingut mittlerweile einen Namen gemacht: Seit Kurzem gibt es die „Scheibelberg-Lounge“ in Kombination mit einem Weingarten-Pavillon. Beliebte Anlässe sind Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern und eigene Events: 2023 war etwa Gernot Kulis vor Ort, auch Yoga am Weingarten wird angeboten. Besonders gerne veranstaltet das Ehepaar Verkostungen: „Wir lieben, lieben, lieben die Weinverkostungen. Das ist immer eine unterhaltsame und lustige Zeit mit ganz viel Genuss bei uns.“ Ansonsten macht der Winzerin die Kellararbeit am meisten Spaß. Für die Zukunft wünscht sie sich ein gesundes Wachsen und Zukunftssicherheit, „aber im Rahmen. Es ist nicht das Ziel, immer größer und größer zu werden. Geld ist nicht alles, da habe ich lieber mehr Zeit für meine Kinder.“

Nominiert und gewonnen. Vor ihrem Sieg als Hofheldin war Andrea bereits zwei Mal gefragt worden, ob sie nicht teilnehmen möchte. „Ich habe früher allerdings immer gesagt, dass das nichts für mich ist, weil ich nichts Besonderes leiste. Es hat mich gewundert, dass ich gewonnen habe, denn es waren viele tolle Frauen nominiert.“ Anderen Landwirtinnen und Frauen, die es werden wollen, rät Andrea, es einfach zu versuchen. „Man darf sich nicht einreden lassen, dass man etwas nicht kann. Wenn man eine Vision und eine Leidenschaft für etwas hat, wird man belohnt werden.“ Eine klare Lieblingsrebsorte hat die Steirerin übrigens auch: „Wenn ich könnte, würde ich ein Bad nehmen in Sauvignon Blanc“, erklärt sie lachend.

KONTAKT

WEINGUT DIETL

Dörf 13, 8333 Riegersburg
www.dietl-wein.at



1 Bei der Ernennung zur „Hofheldin“ war die Freude groß.

2 Das Weingut Dietl liegt idyllisch in der Gemeinde Riegersburg.

3 Auch als Eventlocation ist das Weingut sehr beliebt.

Die Liebe zum Wein ist bei Andrea und Andreas Kessler-Dietl spürbar.

Regional-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Kürbiskernöl-Championat 2023

WOCHEN

Kernöl-Erfolg jenseits der Lafnitz-Grenze

KÖNIGSDORF. Angelika und Martin Spirk haben es mit ihrem Kürbiskernöl zum zweiten Mal ins Kürbiskern-Championat der steirischen Landwirtschaftskammer geschafft. Als einzige Burgenländer qualifizierten sie sich für das Finale der 20 besten Kernöl-Produzenten. Der Sieg ging an Christine und Robert Faßwald aus St. Peter am Ottersbach.



Angelika und Martin Spirk zogen ins steirische Landesfinale ein. Foto: LWK

Alarmglocken schrillen



Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher, Ackerbäuerin Elisa Neubauer, Milchbäuerin Silvia Prugger, Forstwirt und Milchbauer Richard Judmaier und Kammerdirektor Werner Brugner
Foto: LK Steiermark/Danner



Seit 1989
Journal *graz*

In der Landwirtschaft schrillen die Alarmglocken

Die Lage der heimischen Bauern ist dramatisch: Die Preise, die sie für ihre Erzeugnisse bekommen, sind im Sturzflug. „Niedrige Erlöse bei gleichzeitig hohen Produktionskosten und ständig neuen und noch höheren Umwelt- und Tierwohl-Auflagen, das geht sich nicht aus“, schlägt Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher Alarm. „Die Bauern können die hohen Kosten durch die zu niedrigen Erlöse nicht mehr stemmen.“

Seit Jahresbeginn sinken die Agrarpreise, während sich die Produktionskosten für die Bauern seit dem Vorjahr in lichten Höhen festgesetzt haben. Vor allem auf die Milchbauern, die Mutterkuhhalter mit ihren hohen Tierwohlstandards, die Acker- und Getreidebauern, Forstwirte und Obstbauern leiden unter der Entwicklung.

Neunmal in Serie sind allein heuer die Erzeugerpreise für Milch gesenkt worden, 45 Cent erhalten seit September die Landwirte für den Liter. In der Mutterkuhhaltung beträgt der Stundenlohn mittlerweile nur mehr 5,40 Euro. Zudem sind die Kosten für Maschinen und Betriebsmittel gegenüber 2021 um 80 Prozent gestiegen, teilt die Steirische Landwirtschaftskammer mit. Die Ackerbauern würden Getreide und Mais auf höchstem Umweltstandards produzieren, während Billigware aus Russland und der Ukraine den Markt überschwemme.

Der Markt honoriere das ständige Hinaufschrauben der ohnehin schon strengen Tierwohl- und Umweltauflagen leider nicht, kritisiert Titschenbacher. „Das macht den Bauern das Leben schwer, weil sie auf den Zusatzkosten sitzen bleiben.“

Der Kammerpräsident fordert daher ein Zukunftspaket „Pro Land- und Forstwirtschaft“. Zu diesem soll Augenmaß bei den Auflagen, mehr Vernunft beim Green Deal der EU, Transparenz bei der Preisbildung und eine umfassende Herkunftskennzeichnung gehören. Außerdem will Titschenbacher die Potenziale zur Herstellung von Biowärme, Biotreibstoff und grünem Strom nutzen, eine Holzbauoffensive, ein klares Nein zu Erbschafts- und Vermögenssteuern und eine Wertanpassung der Direktzahlungen und Beihilfen. „Die Weichen sind eindeutig pro Landwirtschaft zu stellen, damit unser Land nicht verletzbar und beim Essen und Trinken nicht wie andere Wirtschaftsbereiche vom Ausland abhängig wird.“



Sturmschäden – Forst

**Kronen
Zeitung**

Foto: z.V.g.



Kahlschlag nach Sturm: 55.000 Festmeter Holz betroffen

IM BEZIRK MURAU

Föhnsturm sorgt für Kahlschlag: 55.000 Festmeter Holz betroffen

Der Föhnsturm der vergangenen Woche – am Hochschwab wurden stolze 183 km/h gemessen – sorgte vor allem für Kahlschläge in den Wäldern des Bezirks Murau: Viele Schäden gab es im Bereich Schöder Richtung Landesgrenze nach Salzburg und nach Norden in Richtung des Bezirkes Liezen. In Mitleidenschaft wurden Schutzwälder oberhalb von 1600 Metern im Preber- und

Rantental gezogen. „Im Murtal gibt es aber keine flächigen Windwürfe, sondern verstreute Einzelwürfe“, berichtet Bertram Lassnig, Forstexperte der Landwirtschaftskammer Steiermark. „Ersten Schätzungen zufolge sind 55.000 Festmeter Holz betroffen. Das ist zwar für die betroffenen Bauern schlimm, aber für den Gesamtmarkt kein großes Ausmaß“, beruhigt Lassnig.

Agrar-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Unternehmerischer Biss

Die Bäuerin Marion Moser-Reinisch aus Großlobming sieht sich als Hof-Managerin. Den von ihren Eltern übernommenen Betrieb haben sie und ihr Mann völlig umgestellt.

■ Roman Bruckner

Der Hof der Familie Moser-Reinisch liegt im Aichfeld im Dorf Großlobming in der Nähe von Knittelfeld. Das Aichfeld ist eine von Bergen umgebene große Ebene, die sich ideal für intensive Landwirtschaft mit Rinderzucht und Ackerbau eignet. Durch die Erwärmung der letzten Jahrzehnte nimmt die Vielfalt auf den Äckern zu, es gibt heute auch schon Ölkürbis, Körnermais und Sojabohnen in der alpinen Lage. Der Hof befindet sich mitten im Dorf, hat aber großteils arrondierte und vorwiegend ebene Flächen.

Marion Moser-Reinisch hat den Betrieb von ihren Eltern heuer übernommen und bewirtschaftet ihn zusammen mit ihrem Mann Johannes in einer interessanten Erwerbskombination. Tatsächlich ist sie 2015 in den Betrieb eingestiegen und hat ihn bis heute zusammen mit ihrem Mann stark umgestaltet. Aus dem klassischen Murtal-Betrieb mit Ackerbau und Rinderzucht ist ein Direktvermarktungsbetrieb mit großer Vielfalt in der Tierhaltung und am Feld geworden. Dazu wurde der alte Vulgonamen „Handlmoarhof“ wiederentdeckt und in die Vermarktung voll integriert.

Dabei war es aus der Sicht der Eltern längere Zeit unsicher, ob der Betrieb eine Nachfolgerin finden wird. Marion war immer schon vorgesehen und hat auch Interesse gezeigt, aber die schulische Laufbahn hat sie dann in eine ganz andere Richtung geführt. Nach der Matura an der HLW war sie ein Jahr in Italien als Au-Pair. Danach studierte sie an der Fachhochschule Gesundheitsmanagement und schloss diese 2011 mit dem Master ab. Es folgte noch ein Auslandssemester in den USA. Nach zwei Jahren Arbeit in Graz haben dann aber die landwirtschaftlichen Gene gesiegt, der richtige Partner mit denselben Genen war auch sehr wichtig und so sind die beiden dann, sehr zur Freude der Eltern, heim auf den Hof gezogen.



**Bäuerin
der
Woche**

Marion Moser-Reinisch hat sich auch der Haltung der Robustrasse Schwäbisch-Hällische/Duroc-Freilandschweine verschrieben.

Foto: Bruckner

Ihre außerlandwirtschaftlichen Berufe üben Marion und Johannes – beide haben den Facharbeiterkurs berufsbegleitend gemacht – heute noch in geringer Form aus. Im Laufe der Zeit wurden zwei Kinder, Klara und Killian, geboren. Im heurigen Jahr wurde der Betrieb übergeben. Eine gut geplante Übergabe war dem Vater Sepp Moser sehr wichtig, weil er aus seiner Beschäftigung als Erwachsenenbildner weiß, welche Probleme sonst entstehen können. Deshalb wurde am Hof für die Eltern ein kleines Wohnhaus errichtet, die junge Familie wohnt im großen Bauernhaus. Zudem gibt es noch ein altes, schönes Hofgebäude, in dem die Oma wohnt.

Die Felder des Betriebes sind zur Hälfte jeweils Acker und Grünland. Im Stall, besser auf der Weide, grasen die Mastkalbinnen der Rasse Murbodner. Auf der Schweineweide genießen die Mastschweine und Zuchtsauen ihr relativ langes Leben. Und die Legehennen fahren mit dem Hühnermobil durch ihr kleines Weidegebiet. Das Futter für die Tiere kommt fast zur Gänze von den eigenen Feldern.

Diese sehr artgerecht gehaltenen Tiere liefern den besten Grundstoff für die Verarbeitung und den Frischfleischverkauf.

Wenn man mit der jungen Bäuerin durch den Betrieb geht, dann spürt man ihre Liebe zu den Tieren. Diese kommen gleich auf sie zu und sie weiß über alle Bescheid. In den bestens ausgestatteten Verarbeitungsräumen werden die Tiere von ihrem Mann stressfrei geschlachtet und gesundheitsbewusst verarbeitet. In traditioneller Form geräuchert und lange gereift, kommen die Produkte dann in den Hofladen, wo sie die Kunden 24 Stunden am Tag in Selbstentnahme erwerben können. Nur an den Frischfleischverkaufstagen steht die sympathische Obersteirerin selbst im Laden und berät ihre Kunden persönlich.

„Marketing ist enorm wichtig! Die Kunden sollen über unsere Produkte und wie wir arbeiten Bescheid wissen“, erklärt die begeisterte Vermarkterin. Deshalb setzt sie sehr auf den guten Kontakt zu den Kunden. Ganz wichtig ist ihr dabei auch das Internet. „Wir haben eine Whatsapp-Kundengruppe mit 350 Teilnehmern und ich poste fast jeden

zweiten Tag Bilder oder kurze Filme in Facebook oder Instagram“, ergänzt sie.

Es ist ihr aber auch wichtig, über den eigenen Betrieb hinaus für die Landwirtschaft aktiv zu sein. Es wundert daher nicht, dass sie von der steirischen Landwirtschaftskammer zur „Hofheldin 2023“ gewählt wurde. Darüber hat sie sich sehr gefreut. Sie wünscht sich für die Zukunft, dass die positive Entwicklung am Hof so weitergeht und dass die Konsumenten den Wert der heimischen, qualitätsvollen Lebensmittel immer besser erkennen und wertschätzen.

Zur Person

Marion Moser-Reinisch (37)

- Lindenweg 6a, 8734 Lobmingtal
- 35 ha LN, jeweils 50 Prozent Acker und Grünland, 5 ha Wald
- 25 Mastkalbinnen, 30 Freilandschweine, 80 Legehennen
- 24-Stunden-Hofladen mit Selbstentnahme, Frischfleischtage bei Bestellung
- Produkte: Frischfleisch, Selchwaren, Aufstriche, Würste, Eier, Erdäpfel
- www.handlmoar.at

Kürbiskernöl-Championat 2023

AUSZEICHNUNG

Das „grüne Gold“ der Steiermark

In der Steiermark kürte man die Kürbiskernöl-Champions 2023/24. Trotz geringem Ertrag wird auch heuer gute Qualität garantiert.

RAIFFEISEN
ZEITUNG



Bestes steirisches Kürbiskernöl zeichnet sich nicht zuletzt durch eine dunkelgrün bis rotbraun schimmernde Farbe aus.

Das Kürbiskernöl ist das kulturspezifische Aushängeschild der Steiermark. Ähnlich wie Prosciutto di Parma, griechischer Feta-Käse und Nürnberger Lebkuchen zählt das „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ zu den am besten kontrollierten Spezialitäten mit europäischem Herkunftsschutz. Denn bereits 1996 genehmigte die EU-Kommission die geschützte geografische Angabe „Steirisches Kürbiskernöl“. Vielerorts wird daher versucht, das sogenannte „grüne Gold“ zu perfektionieren. Wem dies nun am besten gelungen ist, entschied sich kürzlich beim Kürbiskernöl-Championat 2023/24.

Veranstaltet von der Landwirtschaftskammer Steiermark und der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl verkostete dabei eine 66-köpfige Expertenjury – unter anderem bestehend aus mehr als 30 heimischen Hauben- und Spitzenköchen – die Top 20 Kürbiskernöle des Landes und kürte schließlich die besten Öle der Steiermark. Platz eins und damit den Titel „Kürbiskernöl-Champion 2023/24“ holten sich Christine und Robert Faßwald aus St. Peter am Ottersbach, Platz zwei ging an Marlies und Reinhard Walter aus St. Stefan im Rosental und den dritten Platz belegten Natasa und Josef Kowald aus Neudorf ob Wildon.

Ausschlaggebende Kriterien bei der Verkostung waren Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack. So muss Kürbiskernöl vor allem die typische Zweifarbigkeit aufweisen, also dunkelgrün und leicht rotbraun schimmernd sein. Echtes steirisches Kürbiskernöl sollte zudem dickflüssig vom Löffel auf den Teller fließen, nussig-frisch riechen und schmecken sowie „idealerweise auch Nuancen von Schokotönen und Brotkruste“ aufweisen, heißt es seitens LK Steiermark.

Herausforderndes Anbaujahr

Das Anbaujahr 2023 wird von den prämierten „Kürbiskernöl-Champions“ durchwegs als ein besonders schwieriges beschrieben. So kamen am Feld der amtierenden Champions, Christine und Robert Faßwald, statt 17.000 Pflanzen pro Hektar lediglich 400 hervor, wodurch kostenintensiv neu angebaut werden musste. Hinzu kamen Hagel und Hochwasser, welche letztendlich rund 80 Prozent der erhofften Ernte zerstörten. „Uns rettet die gute Kernernte des Vorjahres, sodass wir zumindest unsere Stammkunden versorgen können“, erklären sie. Trotz Wiederanbau fiel der Kernertrag auch bei den Zweitplatzierten „unterdurchschnittlich“ aus, wodurch ebenso auf die Ernte des Vorjahres zurückgegriffen werden musste.

Dennoch garantiert Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, auch heuer „ex-

zellente Kürbiskernölqualität“ und ergänzt: „Obwohl die Kürbisse heuer eher klein waren, enttäuschten die Kernerträge nicht.“ Grund dafür sei der trockene Sommer, der die Kürbisse und damit auch ihre Kerne besonders gleichmäßig reifen ließ.

Diese einheitliche Reifung ließe folgedessen eine besonders gute Qualität erwarten. Und diese habe heuer – aufgrund der Kostensteigerungen in der Produktion, bei der Verpackung und beim Transport – auch ihren Preis, so Labugger, und weist auf moderate Preissteigerungen beim Endprodukt hin.

Prämierte Verarbeitung

Zum dritten Mal wurde beim Kürbiskernöl-Championat auch die „Ölmühle des Jahres“ vor den Vorhang geholt, um die besonderen Leistungen der heimischen Ölmöhlen ins Rampenlicht zu stellen. Denn ein gutes Kürbiskernöl kommt nur dann in die Flasche, wenn alle Arbeitsschritte perfekt durchgeführt werden: die Arbeit am Feld, die Ernte, die Trocknung und Lagerung der Kerne sowie das schonende Rosten und achtsame Verpressen in der Ölmühle.

Steger bei diesem Bewerb wurde, wer als Lohnpresser im Zuge der Landesprämierung die meisten eingereichten und prämierten Kürbiskernöle sowie die meisten Kernöle mit der Höchstpunktzahl vorweisen konnte. Platz eins ging an die Ölmühle Höfler aus Katndorf bei Hartberg. Platz zwei erreichte die Ölmühle Auer aus Großsteinbach. Der dritte Platz ging an die Ölmühle Schmuck aus Deutschlandsberg. red



Christine und Robert Faßwald (2.v.l.) sind Kürbiskernöl-Champions 2023/24. Es gratulieren: Franz Labugger, Jurorin und Spitzenköchin Johanna Mater, Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, und Kammerdirektor Werner Brugner

Online Plattformen



Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 1 Tage ·



Unglaubliche Schieflage: Nur 45 Cent bekommen unsere heimischen Milchbäuerinnen und Milchbauern pro Liter Milch - das ist nur etwa ein Drittel (!) des Verkaufspreises! Fakt ist: Der Großteil der Gewinne bleibt woanders hängen !

Auch Milchbäuerin Silvia Prugger aus St. Johann am Tauern ist davon betroffen, denn sie benötigt für die Bearbeitung der steilen Hänge bei ihrem Bergbauernhof sehr teure Spezialmaschinen: „Das riesengroße Problem ist, dass die Kosten die Erlöse auffres... [Mehr anzeigen](#)



Beitragsimpressionen ⓘ

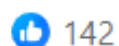
18.400

Beitragsreichweite ⓘ

18.183

Interaktionen ⓘ

1.824



142

41 Kommentare 185 Mal geteilt



Gefällt mir



Komentieren



Teilen

Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·



Claudia Reiter-Steinbach ist Hofheldin 2023! ❤️

Stärke ist nicht immer eine Frage der Größe – das beweisen die 20 Jersey-Milchkühe des [Biohof Pfeffer](#), die perfekt für die Steilhänge geeignet sind. 🐄

Auf dem Biohof Pfeffer von Hofheldin Claudia hat die ganze Familie alle Hände voll zu tun. Vier Kinder & vier Betriebszweige halten die Bergbäuerin aus Obdach auf Trab. Der Biohof-Pfeffer bietet sogar auch Urlaub am Bauernhof in ihrer Almhütte an! 😊

D... Mehr anzeigen



Claudia Reiter-Steinbach: Hofheldin 2023 & Bergbäuerin aus Obdach



Beitragsimpressionen ⓘ

24.081

Beitragsreichweite ⓘ

24.081

Interaktionen ⓘ

2.610

👍 Nina NSch und 145 weitere Personen

6 Kommentare 24 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Nina Schönherr · 2 Tage ·

...

#BeimBauernDaheim:

Herrlichen Wein aus dem steirischen Vulkanland – das gibt es am [Weingut Dietl](#) von Hofheldin 2023 [Andrea Kessler-Dietl](#) in Riegersburg. 🍷

Als Andrea den elterlichen Betrieb übernahm, hatten viele Zweifel an ihrem Können. Doch die Hofheldin schaffte es gemeinsam mit ihrem Mann den Wein-Umsatz zu vervierfachen! 🤔

F... Mehr anzeigen



19

11 Kommentare 10 Mal geteilt

Gefällt mir

Komentieren

Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft 11 junge neue Gärtner und Gärtnerinnen für die Steiermark! ❤️

Am 11. Oktober schlossen die Lehrlinge ihre Berufsausbildung in der Gartenbauschule Großwilfersdorf ab. 🎓

👉 Wir gratulieren:

- Lisa-Marie Kickmaier - Demian Kreinz
- Sigrid Kreitzireck
- Clara Krois
- Dominik Melusin
- Gabriel Oradan
- Leonie Prohaska

Mit ausgezeichneten Erfolg schlossen ab:

- Elena Rothwangl
- Martina Schenk
- Nadine Zettl

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

6 Tage



Gefällt maria.pein13 und 69 weitere Personen

VOR 6 TAGEN