



Radio / Fernsehen

Marktbummel: Weißer Apfelsaft



→ [Zum Beitrag](#)



SENDUNG

Guten Morgen Steiermark

Bestens informiert und unterhalten ins Wochenende

ST • Sa., 10.8. • 24 Tg. • 4 Std. • *Sendung*



▶ Beitrag anhören

08:11 Marktbummel: Weißer Apfelsaft

🎵 Facelift
A Cup Of Coffee

🎵 Hollies
Listen To Me



Landesweite Medien

STEIRISCHES KERNÖL

Die Kürbis-Bauern kämpfen heuer mit der Feuchtigkeit

Aber auch Trockenheit ist schlecht, sagt die Forschung. Letztlich wird aber eine durchschnittliche Ernte erwartet.

Kühles Wetter, viel Regen, Hagel und verbotene Pflanzenschutzmittel haben im Vorjahr den steirischen Ölkürbis-Bauern zugesetzt. Zu feuchte, zu kalte, zu warme, aber auch zu trockene Witterung bedeuten viel Stress für die Pflanzen. Wie sich die Trockenheit auf den Ölkürbis auswirkt, wurde in einer aktuellen Studie der Salzburger Paris Lodron Universität untersucht. Laut den Forschenden, die ein Dürreexperiment durchgeführt haben, ist zunehmende Trockenheit eine Ursache für Ernteauffälle. Wie sie in der Zeitschrift „New Phytologist“ dargelegt haben, wachsen die Pflanzen bei Trockenheit schlechter und bilden um 30 Prozent weniger männliche Blüten und fast keine weiblichen Blüten mehr aus. Wenn sie dennoch ausgebildet werden, sind sie um die Hälfte kleiner und produzieren keinen oder nur noch wenig Nektar. Das wirkt sich auch negativ auf die bestäubenden Hummeln aus.

In Teilen der Steiermark steht die Ernte schon demnächst bevor. „Ich glaube, es wird ein durchschnittliches Jahr werden“, sagte Reinhold Pucher, Pflanzenbauberater in der steirischen Landwirtschaftskammer. Er führt das allerdings nicht auf Trockenheit zurück: „Trockenheit während der Blüte ist in der Steiermark kein Problem.“ Was der Kürbis jedoch gar nicht verträgt: Dauerregen, Überschwemmungen und die einhergehende Staunässe. Da könne das Saatgut auch schon im Frühjahr verfaulen. „Wir haben heuer Äcker, die

sich sehr gut entwickeln, aber auch Bestände, wo die Feuchtigkeit zuschlug und die von Bakterien und Pilzkrankheiten schwer betroffen sind.“

Der Schutz mit einem Beizmittel, das heuer per Notfallzulassung wieder verwendet wird, sei jedenfalls wichtig. „Ich denke, es wird ein durchschnittliches Jahr werden“, so Pucher. Er rechnet mit einem Ertrag von 650 bis 680 Kilo Kernen pro Hektar, wobei in Jahren zuvor in Einzellagen auch schon bis zu 1200 Kilo erreicht werden konnten. Pro Li-

ter Kernöl würden rund zweieinhalb Kilo Kerne gebraucht.

Österreichweit wurden laut der Bundeslandwirtschaftskammer 2023 auf rund 30.000 Hektar Ölkürbisse angebaut, in der Steiermark wurden laut Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, in diesem Jahr von rund 1200 Bauern auf 9900 Hektar Ölkürbisse angebaut. Seine Einschätzung: „Abgesehen von den Überschwemmungsgebieten könnte es eine superschöne Ernte werden.“

**KLEINE
ZEITUNG**



“
Kühe sehen sehr schlecht für sie sind Hunde Wölfe. Das bedeutet Gefahr.
Rudolf Grabner
“



Die Dreistigkeit auf der Alm nimmt zu

Von Florian Eder

Wenn Wanderer auf der Alm auf Kühe treffen, ist die Begegnung in der Regel unspektakulär: Man macht einen Bogen und geht weiter seines Weges. Doch nicht immer geht das glimpflich aus. In Tirol kam es in jüngster Zeit zu mehreren Vorfällen: Eine Niederländerin wurde in Sölden beim Versuch, vier liegende Kühe zu fotografieren, von einer Kuh angegriffen. Als sich die Frau näherte, stand das Tier auf und stieß ihr mit dem Horn in den Oberschenkel. Wenige Tage später wurde ein deutscher Wanderer auf der Heiterwanger Hochalm von zwei Kühen attackiert und verletzt. Und auf der Schüttachalm in Hochfilzen wurde ein Hundehalter von einer Kuhherde überrascht, die ihn zu Fall brachte und mit den Hufen verletzte. Der Vorfall ereignete sich innerhalb der abgezaunten Weidefläche. „Das ist tragisch, aber genau deshalb

Es kommt immer wieder zu brenzligen Situationen zwischen Wanderern und Kühen. Dabei ist die Gefahr der Weidetiere nicht zu unterschätzen.

sollte man die gekennzeichneten Wanderwege einhalten“, sagt Rudolf Grabner, Vorstand des Steirischen Almwirtschaftsvereins. Zusatz: „Vor allem mit Hund.“

Der Grund liegt darin, dass Kühe extrem schlecht sehen, instinktiv einen Hund für einen Wolf halten, was Gefahr bedeutet. Grabner: „Auf 1,5 Meter sehen sie nur Umrisse und können nicht einschätzen, ob es gefährlich ist. Und wenn sie einmal rennen, sehen sie noch schlechter und trampeln alles nieder, was sich ihnen in den Weg stellt.“ Zusätzlich macht ihnen die Sommerhitze zu schaffen. Denn neben hohen Temperaturen stressen sie auch Stiche von Pferdebremsen, die besonders bei schwüler Luft auftreten. Grabner rät, ei-

ner unruhigen Herde möglichst weit aus dem Weg zu gehen.

Nicht einmal für Halter ist der Umgang mit den eigenen Tieren ungefährlich. „Die häufigsten Unfälle ereignen sich in der Steiermark sogar mit Tierbetreuern“, sagt Grabner. Einer, der selbst die Gefahr und Unberechenbarkeit der Tiere am eigenen Leib zu spüren bekam, ist Paul Lang, Landwirt aus Heilbrunn, der 2019 dem Tod einen Moment ins Auge geblickt hat. Er wurde von einem 800 Kilogramm schweren Zuchtstier umgestoßen, der immer wieder auf ihn losging. Dabei wurde Lang schwer an der Schulter verletzt und zog sich einige Rippenbrüche zu, doch er hat überlebt. „Den Schock, dass mich mein eigenes und scheinbar vertrautes Tier töten wollte, werde

ich wohl ein Leben lang nicht mehr vergessen. Diese Erfahrung wünsche ich niemandem.“ Daher spricht er eine klare Warnung aus: „Allergrößte Vorsicht im Umgang mit Rindern! Im Ernstfall ist man fast chancenlos.“

Wenn etwas passiert, ist oft die Frage der Schuld schnell da. Im Zuge eines aufsehenerregenden Prozesses nach einer tödlichen Kuhattacke 2014 in Tirol wurde die Rechtslage präzisiert – es ist klarer ausgewiesen, wann den Landwirt, wann den Wanderer die Schuld trifft. Grabner: „Grob gesagt: Der Landwirt muss alles tun, um Gefahrenpotenzial zu vermeiden, der Wanderer hat den gekennzeichneten Wegen zu folgen.“ Daher wurden auch „zehn Verhaltensregeln für den Umgang mit Weidevieh“ ausgearbeitet und aufgehängt, ebenso wie über 1500 Weide tafeln in der Grünen Mark ausgegeben. Zudem wurden pragmatische Lösungen für ein besseres Mit-

Almen 2/2

Miteinander
für alle auf der
Malleisten
Alm. Nicht
überall ist das
möglich PRIVAT (2)

**KLEINE
ZEITUNG**

inander gefunden. So sollen Shuttlebusse auf der Teichalm beispielsweise den Verkehr minimieren. Andernorts werden Wanderer mit Leitsystemen besser durch die Almen geführt.

Auf der Malleisten Alm in Krieglach führt eine eingezäunte Mountainbikestrecke zwischen zwei Weideflächen hindurch. Eine davon gehört Herbert Schrittwieser: „Vorher sind die Wanderer mitten durch die Weidefläche gegangen, jetzt gibt es eine gute Lösung für alle, weil die Wanderer und Radfahrer den Weg auch gerne nutzen.“ Allerdings habe das Verständnis für die Landwirtschaft und für Privatflächen in den vergangenen Jahren abgenommen, genauso wie das Wissen um die Gefährlichkeit der Weidetiere. „Der Hausverstand fehlt da teilweise schon gravierend. Es ist wichtig, sich an die Abgrenzungen und Einzäunungen zu halten. Gott sei Dank kommt es recht selten zu Unfällen“, findet Schrittwieser klare Worte.



Regionale Medien

Spezialitätenprämierung 2024

**KLEINE
ZEITUNG**



Elke und Thomas Fritz (2. und 3.v.l.) mit Franz Titschenbacher, Bezirksbäuerin Angelika Wechtitsch, Martin Rogenhofer

KRISTOFERITSCH2



Kerstin und Martin Sackl (Mitte) mit Franz Titschenbacher, Bezirksbäuerin Daniela Posch, Christoph Zirngast, Martin Rogenhofer

PRÄMIERTE MILCHPRODUKTE

Sieger überzeugten mit Käse und Topfen

Bei der Landesprämierung der Milchspezialitäten sind zwei Sieger aus der Südweststeiermark.

Nach den Brot- und Fleischspezialitäten wurden nun auch die Milchprodukte von der Steirischen Landwirtschaftskammer genauer unter die Lupe genommen.

Bei der Landesprämierung der Milchspezialitäten erzielten die Bezirke Leibnitz und Deutschlandsberg insgesamt eine Goldene und drei Auszeichnungen. Erstmals teilgenommen haben

Elke und Thomas Fritz aus Groß St. Florian. Sie holten zwei Auszeichnungen für den Bezirk Deutschlandsberg. Prämiert wurden das Naturjoghurt aus Ziegenmilch und das Ziegenkäsetrio. Den Betrieb gibt es erst

seit zweieinhalb Jahren, dementsprechend groß ist die Freude: „Es ist eine schöne Anerkennung von offizieller Seite, dass wir mit unseren Produkten auf dem richtigen Weg sind“, sagt Elke Fritz. Ebenfalls zum ersten

Mal teilgenommen haben Kerstin und Martin Sackl aus Hengsberg. Sie erhielten eine Goldene für ihren Kuhmilchweickäse und eine Auszeichnung für den hauseigenen Topfen.

Eine Überraschung für die Prämierte. „Ich habe gar nicht mit der Auszeichnung gerechnet und war wirklich sehr überrascht“, sagt Kerstin Sackl, die seit eineinhalb Jahren Milchprodukte produziert, erfreut.

SPEZIALITÄTENPRÄMIERUNG

Landessieg für Bio-Steirerkäse

Murtal und Murau: Einen Landessieg und acht Goldene.

118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 bäuerlichen Hofmolkeereien standen nun bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer auf dem Prüfstand. Eine 16-köpfige Expertenjury unter der Leitung von Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums der Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Wieselburg, prüfte und bewertete Raritäten. Und dabei überzeugten gleich mehrere Betriebe aus den Bezirken Murau und Murtal.

So ging der Landessieg in der Kategorie „Regionale Spezialitäten“ an Anita Frischmann vom Biohof Pojer in Seckau und ihrem „Bio-Murtaler-Steirerkäse“.

Darüber hinaus können sich der Biohof Präthal-Timmerer-Maier in St. Veit in der Gegend und Maria Zizenbacher aus Oberwölz über jeweils dreimal Gold und zwei Auszeichnungen freuen. Einmal Gold und zwei Auszeichnungen gingen zudem an die LFS Kobenz sowie eine Auszeichnung an die FSLE Großlobming-St. Martin.

Insgesamt konnten Produkte in acht Kategorien eingereicht werden: „Joghurt“, „Frischkäse“, „Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“, „Hartkäse“, „Butter“ und „Regionale Spezialitäten“. Die Betriebe dürfen ihre Spezialitäten ab sofort mit den Aufklebern „Landessieger“, „Gold“ oder „Ausgezeichnet“ schmücken.

MOOSKIRCHEN

Käserei Klug ausgezeichnet

Im Rahmen der Spezialitäten-Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark wurden nun die bäuerlichen Manufakturen für ihre Milchspezialitäten bewertet und ausgezeichnet. Im Bezirk Voitsberg haben es Kerstin und Karl Klug von der gleichnamigen Käserei in Mooskirchen auf die Siegerliste geschafft. Familie Klug erhielt für ihre Milchprodukte einmal Gold und vier Auszeichnungen. Dafür wurden Kersten und Karl Klug nun von Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbahcer ausgezeichnet.

SECHS GOLDMEDAILLEN

Milchspezialitäten aus der Region ausgezeichnet

Bei der Landesprämierung der Kammer räumten gleich drei Betriebe aus dem Bezirk ab.

Aktuell ist die steirische Landwirtschaftskammer damit beschäftigt, verschiedene bäuerliche Spezialitäten auszuzeichnen. Nach Brot und Fleisch waren nun die Milchspezialitäten an der Reihe. 118 handgemachte Joghurt- und Käsespezialitäten von 31 steirischen Käsemanufakturen standen dabei auf dem Prüfstand.

Am Ende kürte die 16-köpfige Expertenjury Landessieger in acht Kategorien. Einen solchen Titel gab es im Bezirk Bruck-Mürzzuschlag zwar nicht zu bejubeln, drei teilnehmende Betriebe durften sich aber trotzdem über Goldmedaillen und Auszeichnungen freuen. Als größte Sieger im Bezirk gingen Christina und

Robert Grammelhofer hervor: Das Paar, das im Aflenzer Ortsteil Döllach einen Bio-Bauernhof betreibt, räumte mit gleich drei Goldmedaillen und einer Auszeichnung für seine Produkte ordentlich ab. Knapp dahinter landeten Katharina und Andreas Seitinger aus Frauenberg (Gemeinde St. Marein) mit zwei Goldenen und einer Auszeichnung. Auch in Hönigsberg wurden Sabine und Manfred Rinnhofer mit einer Goldmedaille geehrt.

Die prämierten Produkte sind in Zukunft durch runde Aufkleber „Gold“ oder „Auszeichnung“ beziehungsweise an den Hoftafeln klar erkennbar. Das soll nicht zuletzt bei der Vermarktung der Spezialitäten helfen.

BEZIRK WEIZ

Eine Auszeichnung, bei der (nicht nur) alles in Butter ist

Drei Betriebe im Bezirk Weiz durften sich über Auszeichnungen für ihre Milchprodukte freuen.

16 Expertinnen und Experten kosteten sich durch die steirischen Milchspezialitäten. Nun kürte die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten Produkte. Unter den Siegern sind auch drei Betriebe aus dem Bezirk Weiz.

Von Ziegenfrischkäsebällchen in Öl mit Chili bis zu Fruchtsaft und Freilandeiern: Der Ziegenhof Krenn aus Laßnitzthal verkauft viele selbstgemachte Produkte. Beim Wettbewerb mitgemacht hat der kleine Familienbetrieb schon öfter: „Seit 2017 waren wir ein paar Mal dabei. Dieses Jahr haben wir aber was Neues ausprobiert“, erzählt Mitbetreiber „Fredl“ Krenn. Die Neukreation hat Gold eingeheimst: „Es ist eine süße Frischkäserolle mit Zimt, Mandelsplitter und Honig“, erzählt Krenn. Auch für das hauselgene Vanillejoghurt gab es Gold.

Den Familienbetrieb gibt es seit 2017. „Wir haben Spaßhalber angefangen, mit drei Ziegen“, sagt Krenn. Doch schnell wuchs der Betrieb. „Jetzt haben wir 15 Ziegen. Meine Frau Silvia macht den Käse, ich ar-

beite nebenbei.“ Die Produkte werden täglich frisch hergestellt.

Freuen durften sich auch die Weizer Schafbauern aus Obergreith in Mitterdorf. Es gibt sie seit 1995. „Wir haben gedacht, wir probieren einfach unser Glück“, erzählt Verkäuferin Sabine Möstl. Das Glück war auf ihrer Seite, es gab einmal Gold, vier Auszeichnungen und einen Landesieg für den Hartkäse „S'Alte Schaf“, der auch bekannt ist als „Mähhh-corno“.

„Wir haben auf eine Auszeichnung gehofft“, erzählt auch Maria Tändl, die den Familienbetrieb Tändl in Mortantsch mitbetreibt. Der kleine Betrieb verkauft Produkte im 24-Stunden-Selbstbedienungskühlschrank. „Seit 2018 haben wir ein breiteres Angebot.“

Seit Weihnachten macht Maria Tändl Butter: „Das hat den Leuten gleich geschmeckt.“ Und wohl auch der Jury, denn ihre Butter wurde prompt ausgezeichnet.

Viktoria Knoll



Agrar Medien

Top Ergebnisse bei der Steir. Spezialitätenprämierung 2024

Die länderübergreifende Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark kürt jedes Jahr die besten bäuerlichen Produkte. Hier messen sich Produzentinnen und Produzenten von Brot-, Fleisch- und Milchspezialitäten.

von unserer EDB Beraterin
BR Oberwart **Sandra Lehner**

Dieses Jahr haben sich 170 teilnehmende Betriebe mit über 600 Produkten, vorwiegend aus der Steiermark, diesem Qualitätswettbewerb gestellt.

Sieben Betriebe aus dem Burgenland konnten mit ihren Produkten - Brot, Fleisch- oder Milchspezialitäten - tolle Ergebnisse erzielen: ein Landesieger, 22 Goldmedaillen und 10 Mal die Prämierung „Ausgezeichnet“.

Herausragend ist das Ergebnis für die Brot-Direktvermarkterin Doris Huber aus Deutsch Tschantschendorf. Sie erzielte mit ihrem „Partybrot“ den Landesieg und damit die höchste Auszeichnung in der Kategorie „Innovative und kreative Brote.“

Bei der Urkundenverleihung am 25.06.2024 im Steiermarkhof in Graz war auch Präsident



Ausgezeichnete Betriebe bei der Preisverleihung in der Steiermark mit LK-Burgenland Präsident Nikolaus Berlakovich
Foto: zVlg LK Stmk/Suppan

DI Nikolaus Berlakovich anwesend, um die Urkunden an die burgenländischen Teilnehmer:innen persönlich zu überreichen.

„Der Trend Regionalität und der Wert bäuerlich hergestellter Produkte wird immer stärker. Vor allem sind die Prämie-

rungen von landwirtschaftlichen Produkten für die bäuerlichen Direktvermarktungsbetriebe eine öffentlichkeitswirksame Wertschätzung ihrer Erzeugnisse. Diese Auszeichnungen sind eine Maßnahme, um die hohen Produktionsstandards glaubwürdig zu kommunizieren. Ich gratuliere den

Bäuerinnen und Bauern zu dieser herausragenden Leistung. Es ist immer wieder erfreulich zu sehen, dass unsere burgenländischen Betriebe bei länderübergreifenden Prämierungen solche Erfolge erzielen“, so DI Nikolaus Berlakovich, Präsident der Burgenländischen Landwirtschaftskammer.

Die teilnehmenden Betriebe und ihre Auszeichnungen im Überblick:

Bezirk Jennersdorf

Thamhesl's Hofladen, Bachstraße 4, Königsdorf,
T +43 3325/2289, E home@thamhesl.at

Gold: Knoblauchwurst, Geselchtes Karree, Gekochte Schulter, Käsekraimer scharf, Käsekraimer, Gekochtes Frikandea, Geselchtes Filet, Geselchte Schale

Ausgezeichnet: Kaiserfleisch, Hauswürstel, Kürbiskernuhudlerwurst, Karreespeck, Papirkaspeck

Bezirk Güssing

Doris Huber, Deutsch Tschantschendorf 17, Deutsch Tschantschendorf,
T +43 664/2127394, E huber-szendy@aon.at

Landessieger Kategorie Innovative und kreative Brote: Partybrot

Bauernspezialitäten Panner, Fedenberg 27, Neusiedl bei Güssing,
T +43 664/5301760, E info@panner-bauernspezialitaeten.at

Gold: Käsekraimer, Pustawurst, Grillwürstl, Hauswürste, Wurzelspeck, Schale

Ausgezeichnet: Bauchspeck, Kraimer

Bezirk Oberwart

Amtmann Tanja und Georg, Schützenstraße 83, 7432 Oberschützen,
T +43 664/1480805, E georg.amtman@gmx.at

Gold: Heidelbeerjoghurt mit Haferflocken, Apfel-Zimtjoghurt mit Haferflocken,

Ausgezeichnet: Frischkäseballchen mit Chili in Öl

Mostschank Luif,

DI Carina Laschober-Luif, Am Kalvarienberg 4, Pinkafeld,
T +43 664/1337567, E carina.laschober-luif@gmx.at

Ausgezeichnet: Bauernbrot

Riedlingsdorfer Bauernladen KG, Sägegasse 6, Riedlingsdorf,
T +43 664/2314189, E bauernladen.zapfel@aon.at

Gold: Bauchspeck, Haussalami, Chili-Knoblauchwürstel, Schinkenspeck, Käsekraimer

Ausgezeichnet: Knoblauchwürstel

Bezirk Mattersburg

Rittnauer Andrea, Waldstraße 3, Stöttera,

T +43 664/2411075, E andrea.rittnauer@gmx.at

Gold: Nussbrot mit Natursauerteig



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LWK Steiermark



lk Landwirtschaftskammer Steiermark
14. August um 10:00 · 🌐

Ein echt scha(r)fes Comeback! 🐐

Nach einjähriger Pause kehrte die Top-Ziegen-Genetik mit einem Paukenschlag nach Traboch zurück! 🐐 Trotz neuer Rahmenbedingungen wurden fast 100 herausragende Zuchttiere präsentiert. Bei der knappen Siegerentscheidung beeindruckte besonders die steirische Schneckenzeige. 🐐 Ein Highlight war der Jungzüchterbewerb, bei dem Kinder im Alter von 4 bis 14 Jahren ihr Können zeigten.



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

5.117

Beitragsreichweite ⓘ

5.117

Interaktionen ⓘ

707

👍 31

10 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 💬 Kommentieren 📧 Senden ➦ Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Victoria Weithenthaler

· 3 Tage ·

🌿 Wo Tradition auf Moderne trifft! 🌿

Der Biohof Präthal, seit 1666 in Familienbesitz, liegt im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen. Hier werden biologisch Fleisch, Käse, Mehl und Sirupe produziert und im Hofladen „die Speis“ und auf regionalen Märkten vermarktet. ✨

👉 Darauf ist die Familie besonders stolz: Der Biohof wurde 2023 mit dem Bio-Award der Bio Ernte Steiermark ausgezeichnet und ist seit 2024 Naturparkspezialitäten-Partner. 🥰

Besucht doch einfach selbst den Bauernmarkt in Neumarkt und erlebt den unvergleichlichen Geschmack der regionalen Produkte! 🍷



Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

5.259

Beitragsreichweite ⓘ

4.935

Interaktionen ⓘ

683

👍 16

30 Mal geteilt



Gefällt mir



Kommentieren



Senden



Teilen



Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



lk steirische_landwirtschaft Ein echt scha(r)fes Comeback! 🐐

Nach einjähriger Pause kehrte die Top-Ziegen-Genetik mit einem Paukenschlag nach Traboch zurück! 🥁 Trotz neuer Rahmenbedingungen wurden fast 100 herausragende Zuchttiere präsentiert. Bei der knappen Siegerentscheidung beeindruckte besonders die steirische Schneckenziege. 🐐 Ein Highlight war der Jungzüchterbewerb, bei dem Kinder im Alter von 4 bis 14 Jahren ihr Können zeigten. 🙌

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

1 Tag

Reichweite ⓘ

Erreichte Konten	615
Follower	98.7 %
Nicht-Follower	1.3 %



Gefällt siffertjosef und 54 weitere Personen
Gestern