



Radio / Fernsehen

Kürbiskernöl-Championat 2024



→ [Zum Beitrag](#)

**Laut ORF-Analyse:
308.000 Seher:innen,
Marktanteil 33%**



Kürbiskernöl-Championat 2024

→ [Zum Beitrag](#)



Kürbiskernöl-Championat 2024

→ [Zum Beitrag](#)



Kürbiskernöl-Champion 2024: Clemens und...

Guten Morgen Steiermark
Gut informiert und gut unterhalten in de...

St Mi., 16.10. • 29 Tg. ...

| INHALT | SENDUNG | WEITERHÖREN |
|--------|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| 05:38 | Morgengedanken | ... |
| | 🎵 Rick Astley <i>Never Gonna Give You Up</i> | |
| | 🎵 David Felix <i>Karussell</i> | |
| | 🎵 Herman's Hermits <i>No Milk Today</i> | |
| 05:50 | Kürbiskernöl-Champion 2024: Clemens und Wilfried Lackner | 📻 ... |
| 07:12 | Kürbiskernöl-Championat 2024: Sieger kommt aus Söding | ... |
| | 🎵 Die Pagger Buam | |

Kürbiskernöl-Championat 2024 1/4

→ [Zum Beitrag](#)



KULINARIK

23-Jähriger wird Kürbiskernöl-Champion

Es wird als das grüne Gold der Steiermark bezeichnet. Das Kürbiskernöl. Nun wurden wieder die besten Kernöle gekürt. In der Champions-League gewann der erst 23 Jahre alte Jungbauer Clemens Lackner aus Söding.

Online seit gestern, 15.21 Uhr

Teilen

Aus den Top 20-Ölen des Landes verkostete die prominente 70-köpfige Expertenjury in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg für Kulinarik und Tourismus die absolut besten Kernöle des Landes. Veranstalter waren die Landwirtschaftskammer und die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Der erste Platz und damit der Titel „Kürbiskernöl-Champion 2024/25“ in dieser Königsdisziplin holte sich erstmals in der Geschichte der erst 23-jährige begeisterte Kürbiskernölproduzent Clemens Lackner aus Söding, Bezirk Voitsberg.

Fotograf Stefan Kristoferitsch

Von großer Leidenschaft und großem Wissen

Seine Familie stellte bereits den Champion 2012/13 und war bisher vier Mal unter den Top-20-Produzenten. Heuer stellte der junge Betriebsführer seine Künste bei der Kernöl-Produktion unter Beweis und gewann als jüngster Produzent in der Historie des Championats diese Königsdisziplin. Das Geheimnis von Clemens Lackner ist die „große Leidenschaft“, das „große Wissen, das ich mir von meinem Vater Wilfried erworben habe“, der ihn vom Anbau bis zur Ernte und der weiteren Verarbeitung einwies. Höchste Bedeutung haben für Vater und Sohn vor allem auch ein gesunder Boden, „weil dieser eine entscheidende Grundlage für ein erstklassiges Öl und beste Lebensmittel ist.“

Fotograf Stefan Kristoferitsch



Die Kürbiskernöl-Champions Clemens (3.v.l.) mit Vater Wilfried (4.v.l.) Lackner mit ihren Gratulanten: Präsident Franz Titschenbacher (links), Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (3.v.r.) Kernölobmann Franz Labugger (2.v.r.) sowie Geschäftsführer Reinhold Zötsch (rechts)

Kürbiskernöl-Championat 2024 3/4

ORF

Der zweite Platz ging an die Kernölprofis Hubert und Elke Ottenbacher aus Mureck, für die "ein gutes Kernöl kein Himbeersaft ist". Platz 3 belegten Martina und Andreas Eberhardt aus Deutschlandsberg, deren Erfolgsrezept „leidenschaftliche Qualitätsarbeit“ ist und damit den Durchbruch an die absolute Spitze schafften. Den Titel „Ölmühle des Jahres“ holte sich die Ölmühle Kaufmann aus St. Veit in der Südsteiermark. Die Ölmühle des Jahres wurde zum vierten Mal beim Kürbiskernöl-Championat vor den Vorhang geholt, um die besonderen Leistungen der heimischen Ölmühlen ins Rampenlicht zu stellen.

Fotograf Stefan Kristoferitsch



Die hochkonzentrierte Jury bei der Verkostung

Mehr als 30 heimische Hauben- und Spitzenköche waren als Juroren aktiv. Darunter Hans-Peter Fink (Gasthaus Haberl & Fink´s Delikatessen), Martin Sieberer (Trofener Royal, Ischgl), Erich Pucher, Yvonne und Patrick Spenger (PUR die Kochschule). Als Juroren waren unter anderem auch ORF-Direktor Gerhard Koch, ORF Programmchefin Sigrid Hroch, Alexander Marko (Styria), Michael Gradischnig (Steiermärkische Sparkasse), Jörg Siegel (Vorstand SK Sturm Graz), Alf Markus (Mediaprint, Kronen Zeitung), Redakteurin Christa Blümel (Kronen Zeitung) sowie Wolfgang Gressel (Direktor der Landesberufsschule Bad Gleichenberg) vertreten.

Kriterien bei der Verkostung

Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack sind ausschlaggebende Kriterien bei der Kür. So muss Kürbiskernöl eine typische Zweifarbigkeit aufweisen, also dunkelgrün und leicht rotbraun schimmernd sein. Hinsichtlich der Viskosität muss bestes Öl dickflüssig vom Löffel auf den Teller fließen. Der Geruch muss frisch sein und einen typisch nussigen Ton sowie idealerweise auch Nuancen von Schokotönen und Brotrinde dabei haben. Im Mund muss der Geschmack von Kürbiskernöl frisch sein und den Gaumen mit einem nussigen Geschmack nuanciert mit Schokotönen und Brotrinde umspülen.

Anbaufläche stieg um ein Viertel

„Die vielen Sonnenstunden und die hohen Temperaturen der vergangenen Wochen, sowie die gut verteilten Niederschläge haben den wärmeliebenden steirischen Ölkürbissen einen richtigen Reifeschub gegeben“, sagt der Obmann der Gemeinschaft steirisches Kürbiskernöl, Franz Labugger. Aufgrund der massiven Wetterkapriolen im Frühjahr werde heuer im steirischen Schnitt eine gute Ernte mit einem durchschnittlichen Ertrag von 675 Kilo Kernen pro Hektar erwartet. In der Steiermark stieg die Anbaufläche des steirischen Ölkürbises auf 9.901 Hektar, das sind rund 26 Prozent mehr als im Vorjahr.

red, steiermark.ORF.at

Podcast: Hofheldinnen des Jahres 2024

→ [Zum Beitrag](#)



VOR 1 TAG · FOLGE 167 · 26 MIN.

#162 Warum Bäuerin der absolute Traumjob ist! Hofheldinnen als Rolemodel

fair & female - mit Barbara Haas

► Wiedergeben

Ein Drittel der österreichischen Bauernhöfe wird von Frauen geleitet. In der Steiermark wurden nun, bereits zum dritten Mal, jene Bäuerinnen ausgezeichnet, die sich durch Innovation und ehrliche Landwirtschaft einen Namen gemacht haben. In der aktuellen Episode habe ich mit den beiden "Hofheldinnen", Karin Absenger (Urproduktion) und Michaela Stangl (Diversifizierung/Innovation) über den "Traumjob" Bäuerin gesprochen. Ihr Mindset kann allen Mut machen.

Hier könnt ihr den Bericht über die Preisverleihung nachlesen.

Transparenzerklärung: Ich war Teil der Jury und habe mir demnach alle Frauen, die für die Hofheldin vorgeschlagen wurden, schon vor einigen Monaten in einer Jurysitzung angesehen und auch mitbewertet.

Marktbummel: Aronia und Lavendel



→ [Zum Beitrag](#)

The screenshot displays the ORF St app interface. On the left, a live broadcast player is shown with the title "Marktbummel: Aronia und Lavendel" and the subtitle "Guten Morgen Steiermark Bestens informiert und unterhalte...". The player includes a progress bar from 2:11:56 to 4:00:04 and a volume control icon. On the right, a program schedule is visible under the "INHALT" tab. The schedule lists various segments, with the current segment "08:11 Marktbummel: Aronia und Lavendel" highlighted in yellow. Other segments include "08:05 Verkehrsservice" and several music tracks by ABBA, Tagtraeumer, Beach Boys, James Cottrill, and Stefanie Werger.



Landesweite Medien

Steirer des Tages: Kürbiskernöl-Championat 2024

**KLEINE
ZEITUNG**

STEIRER DES TAGES

23 Jahre und Kernöl-Meister

Der erst 23-jährige Clemens Lackner und sein Vater Wilfried aus Söding haben sich nach schweren Zeiten das beste Kürbiskernöl hart erarbeitet.

Von Florian Eder

Clemens Lackner (23) und sein Vater Wilfried (52) waren den Tränen nahe, als sie den ersten Preis beim Kürbiskernöl-Championat, der höchsten Auszeichnung der Branche, entgegennehmen durften. Ihr Weg dorthin ist ein bewegter. 2012 gewann die Familie aus Söding, die seit drei Generationen Ackerbau betreibt, erstmals das begehrte Championat. 2020 erkrankte Anita Lackner an Leukämie und verstarb ein Jahr später. Ihr Sohn, der damals 20-jährige Clemens, übernahm den Betrieb kurz nach der Matura im Vollerwerb.

„Es war keine leichte Zeit. Alles ist sehr schnell gegangen“, erinnert sich Lackner. Vater Wilfried ergänzt stolz: „Ich bin zwar da als Auffangnetz, aber Clemens macht die komplette Produktion und den Vertrieb alleine. Ich kümmer mich um den Ackerbau und betreibe eine gewerbliche Ölmühle.“

Lange Tage, kurze Nächte, viel Schweiß und Mühe. Hilfe erfahren sie auch durch den Großvater, der am Grazer Lendplatz einen Stand mit den hofeigenen Produkten betreibt. „Er wird am Samstag wohl stolz nach Graz fahren“, lacht Wilfried Lackner.

Das Geheimnis ihrer Qualität? „Die Art und Weise, wie sorgfältig wir den Acker pflegen und mit der Rohware umgehen. Der Kürbis ist eine zarte Pflanze. Nur daraus kann ein Top-Öl werden.“ Das Weber-Michl-Kernöl, benannt nach dem Vulgo-Namen des Hofes, wird aber nicht in der haus-eigenen Mühle gepresst (“dort

entstehen nur kaltgepresste Öle“), sondern bei der Familie Schmuck in Deutschlandsberg.

Die Auszeichnung kommt zum richtigen Zeitpunkt. „Wir haben gerade große Investitionen getätigt. Jetzt die Auszeichnung – man kann es Schicksal nennen“, sagt Wilfried Lackner. Nächstes Jahr feiern die Lackners 15-Jahre Ölmühle. „Das Fest wird jetzt wohl auf zwei Tage ausgeweitet. Minimum“, freut er sich.



Clemens und Wilfried Lackner dürfen nun sagen: „Wir haben das beste Kürbiskernöl“ EDER

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? redaktion@kleinezeitung.at

Kürbiskernöl-Championat 2024

**Kronen
Zeitung**



Auch Weinkönigin Magdalena (oben) liebt Kernöl. Rechts der Gewinner! Der 23-jährige Clemens Lackner, hier mit seinem Vater Wilfried, holte sich den ersten Stockerlplatz.

Mit bestem Öl

Die Jury hat geschlürft, gerochen, bewertet – und jetzt die begehrteste Trophäe der Branche vergeben: den Kürbiskernöl-Champion 2024.

Und der Gewinner ist: Clemens Lackner aus Söding! Der 23-Jährige kämpfte sich gestern in Bad Gleichenberg bei der höchsten Auszeichnung, die es in der Branche gibt, auf das Siegerpodest, holte sich mit Bravour den Titel Kürbiskernöl-Champion. „Viel Liebe zum Produkt“, verriet der 23-jährige Gewinner die Zutat, die sein „grünes Gold“ zum Allerbesten unter 20 Finalisten machte. Wir gratulieren!

Für so einen Erfolg auf dem Weg zur Königsklasse braucht es einen langen Atem. 400 Erzeuger schickten ihre Kostproben dafür schon Anfang des

Jahres ins Rennen und ließen es, sogar unter Laborbedingungen, testen; 20 waren halt noch um das berühmte „Alzerl“ besser als die grünen Konkurrenten.

Zu den Finalisten zu gehören ist bereits eine riesige Auszeichnung, und gestern prüfte noch eine strenge 70-köpfige Jury deren Öl auf „Herz und Nieren“ in der Blindverkostung.

Darunter echte Kapazunder. 4-Hauben-Koch Hubert Wallner etwa, dessen Lokal am Wörthersee von Falstaff schon sechsmal zum besten in Kärnten gekürt wurde. Er serviert Kernöl seinen internationalen Gästen und liebt es

Kürbiskernöl-Championat 2024

**Kronen
Zeitung**



Foto: Sepp Pail

zum Champion 2024



Superköche in der Jury: Hans Peter Fink, Hubert Wallner, Christof Widakovich, Patrick Spenger (v. li.).

selbst: „Ich ess jeden Tag einen Salat mit eurem Öl!“ Und steirische Herdkünstler aus der ersten Reihe, wie Patrick Spenger, Hans Peter Fink, Christian Übeleis, Christof Widakovich, Hans Windisch.

Viel Prominenz aus Bauerntum, Politik, Gesellschaft kostete sich blind durch die Proben. Gemeinsam wurde, wie es im Expertenjargon heißt, „geschlatzt“ und „geschlürft“, die typische Zweifarbigkeit überprüft (dunkelgrün, leicht rotbraun), auf die Viskose geachtet (dickflüssig ist gut), und der Geruch auf Frische kontrolliert.

Auf den Platz 2 katapultierte sich Hubert Ottenbacher aus Mureck, den dritten Stockerlplatz holten sich Martina und Andreas Eberhardt aus Deutschlandsberg! Christa Blümel

Sie sind Heldinnen am Hof

Bei der Hofheldinnen-Gala wurden starke Landwirtinnen aus der Steiermark gefeiert. Eine emotionale Feier mit Freuden-sprüngen und Strahlkraft.

Von Florian Eder

Freudensprünge, Tränen und Emotionen gab es bei der Hofheldinnen-Gala der steirischen Landwirtschaftskammer zur Genüge. Gefelert wurden die starken Frauen der steirischen Landwirtschaft. Mittlerweile wird ein Drittel aller Höfe von Frauenhand geführt. Stellvertretend für die 30.000 steirischen Bäuerinnen kamen 32 Damen in die finale Auswahl um den Titel „Hofheldin 2024“. „Sie sind Mutmache-rinnen und Vorbilder, die be-wusst ihre wichtige Rolle als moderne Frauen am Hof sicht-bar machen – sei es als Querein-steigerin, Innovatorin oder Be-triebsführerin“, erklärte Maria Pein, Initiatorin und Vizepräsi-dentin der steirischen Landwirt-schaftskammer. Über die Hür-den der Frauen (in der Landwirt-schaft) zeichnete Landesbäue-rin Viktoria Brandner ein Bild: Während auf einer Laufstrecke Männer einfach lossprinten können, haben Frauen zahl-reiche Hindernisse (Haushalt, Kin-der, Stallarbeiten, etc.) vor sich.

Die Fachjury hat ein besonderes Augenmerk auf Innovations-geist, unternehmerische Lei-stungen, Kommunikationsfähig-keit und Authentizität gelegt. Besonders überzeugen konnte in der Kategorie Urproduktion die Obstbau-Wiedereinsteigerin Karin Absenger aus Heiligen-

QR-CODE
scannen und
zum Video
über die Gala
gelangen.



kreuz/Waasen. Nach einem zehnjährigen Intermezzo als Floristin hat sie ihren Familienhof im Haupterwerb übernom-men und diesen erfolgreich mit Direktvermarktung, Werbung und Entwickeln neuer Verede-lungsprodukte ausgebaut. Trotz eines herausfordernden Jahres im Apfelbau blickt sie positiv in die Zukunft und sagt: „Die Aus-zeichnung ist eine große Aner-kennung für mich und stellver-tretend für alle Frauen, die tag-täglich am Betrieb arbeiten und sich bemühen.“ Platz zwei ging an Milchbäuerin Margret Karel-

ly aus Aflenz, Platz drei an Roswitha Marold aus Aigen/Enns-tal, die einen Biobetrieb mit Angler Rotvieh führt.

In der Kategorie „Diversifikati-on/Innovation“ konnte sich Mi-chaela Stangl aus Paurach/Feld-bach den Titel holen. Stangl hat ihren Obstbaubetrieb mit drei Standbeinen (Obstbau, Edel-brand, Direktvermarktung) wie-der in den Vollerwerb geführt. Innovativ ist ihr Konzept des „eigenen Edelbrandes“, bei dem selbstmitgebrachtes Obst und Matsche am Hof von Stangl ge-

brannt werden kann. „Es ist gut, dass wir Frauen vor den Vorhang geholt werden und zeigen, dass wir dasselbe leisten kön-nen wie unsere männlichen Kol-legen“, sagt Stangl und ergänzt lachend: „Ich bin nicht die Frau vom Bauern, sondern ich bin der Bauer.“ Allerdings brauche es die Unterstützung ihrer Kinder und ihres Partners. Platz zwei ging an Obstbau-Quereinsteige-rin Daniela Eberl aus Albersdorf-Prebuch, Dritte wurde die Gänse- und Rinderbäuerin sowie Regi-onalmanagerin Claudia Kersch-baumer aus Wentzzell. Erstmals



FISCHER (3)

„
Die Auszeichnung ist für alle Frauen, die täglich am Hof arbeiten und sich bemühen.

Karin Absenger,
Hofheldin „Urproduktion“

“



„
Ich bin nicht die Frau
des Bauern,
ich bin der Bauer.

Michaela Stangl,
Hofheldin
„Diversifizierung/Innovation“

“

Hofheldinnen des Jahres 2024 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



”
Aus dem
Zusammenhalt
der Familie schöpfe
ich Kraft.

Maria Fink,
Hofheldin „Die Soziale“

“

wurde auch der Sonderpreis „Die Soziale“ verliehen.

Die unermüdliche und mit großem Herzen ausgestattete Bäuerin Maria Fink aus Neustift bei Sebersdorf, die seit 42 Jahren ihre Tochter und auch die Schwiegereltern pflegt und sich ehrenamtlich einsetzt, bekam unter stehenden Ovationen und zahlreichen Tränen die Auszeichnung verliehen. „Es ist manchmal schwierig, aber aus dem Zusammenhalt in der Familie schöpfe ich die Kraft“, sagte die vollkommen überraschte Preisträgerin.

Drei Bäuerinnen sind die Heldinnen des Jahres

Große Bühne für Landwirtinnen: Hauptpreise gingen an zwei frühere Apfelköniginnen und eine aufopferungsvolle Pflegende

Karin Absenger war einst Apfelkönigin und arbeitete zehn Jahre lang als Floristin. Nach der Abendmatura entschloss sie sich vor acht Jahren, den Obstbau-Betrieb in Heiligenkreuz am Waasen im Haupterwerb zu übernehmen. Ihre Motivation? „Ich habe den Wert dieser Ressource wieder erkannt und wollte den Hof nicht ungenutzt auslaufen lassen.“ Nun wurde sie von der Landwirtschaftskammer Steiermark als „Hofheldin“ in der Kategorie Urproduktion ausgezeichnet – vor Milchbäuerin Margret Karelly (Aflenz) und Quereinsteigerin Roswitha Marold (Aigen).

Im Bereich Diversifizierung/Innovation konnte Michaela Stangl aus Paurach die Jury überzeugen. Die zweifache Mutter – auch sie eine ehemalige Apfelkönigin – ist vor sechs Jahren wieder in den Vollerwerb eingestiegen. Ihre Standbeine: Obstproduktion mit 100 Prozent Direktvermarktung und Veredelung sowie die Edelbrennerei. Auf den Plätzen Daniela Eberl (Albersdorf-



„Heldinnen“ Absenger und Stangl (oben Mitte). Der soziale Sonderpreis ging an Maria Fink aus Neustift (li.).

Prebuch) und Claudia Kerschbaumer (Wenigzell).

Erstmals vergeben wurde der Sonderpreis „Die Soziale“. Kammer-Vizepräsidentin Maria Pein: „Bäuerinnen sind nicht nur wirtschaftliche Heldinnen, sondern

auch Heldinnen in der Familie.“ Geehrt wurde stellvertretend für alle Bäuerinnen Maria Fink aus Neustift bei Sebersdorf, sie pflegt seit Jahrzehnten ihre Schwiegereltern sowie ihre heute 38-jährige Tochter.

Neben der Hauseinfahrt flattert ein großes, weißes Leintuch im Wind: „Margret – unsere Hofheldin 2024“ steht darauf. „Das hat eine Freundin aufgehängt“, sagt Margret Karelly und lacht. Die Kürbisse stapeln sich vor dem Bauernhaus in Jauring, einem Ortsteil von Aflenz. Im Stall, wo 16 Milchkühe leben, streckt ein Kalb neugierig den Kopf in Richtung der Landwirtin.

Vergangenen Freitag wurde Karelly von der Landwirtschaftskammer als „Hofheldin“ ausgezeichnet. „Ich führe den Betrieb jetzt seit elf Jahren“, sagt die 44-Jährige. Geplant war das so nicht. „Eigentlich hat mich die Landwirtschaft nie interessiert“, denkt Karelly an ihre Kindheit in Seckau zurück, wo ihre Eltern einen Heumilchbetrieb im Nebenerwerb hatten. Die Brüder übernahmen den Hof, Karelly wurde Krankenschwester – bis sie sich selbst in einen Landwirt verliebte.

Forstunfall riss Robert mit 35 Jahren aus dem Leben

Die drei Kinder waren zwei, sechs und neun Jahre alt, als eine Nachricht den ganzen Ort erschütterte: Margrets Mann Robert Karelly kam bei einem Forstunfall ums Leben. „Damals war er 35 Jahre alt. Er wurde mitten aus dem Leben gerissen.“

Trotz allem entschied sie sich dafür, den Betrieb fortzuführen. „Ich wollte mir keine Last aufhalsen. Aber die Kinder sind im Stall aufgewachsen und haben Interesse daran gezeigt, außerdem hätte ich sonst viel mehr Kinderbetreuung gebraucht.“ So schlief ihr Jüngster, Julius, eben im Kinderwagen, während seine Mama die Kühe molk.

Leicht war die Zeit nicht, „aber ich hatte keine Angst. Ich wollte nie jammern, sondern einfach meine Arbeit machen.“ Sowohl Tochter Anabell – heute 20, Agrarwissenschafts-Studentin und amtierende Milchkönigin – als auch Sohn Felix

Trotz Schicksalsschlag kämpfte Steirerin weiter

Mit 33 war sie als Mutter dreier junger Kinder plötzlich Witwe. Trotzdem führte Margret Karelly aus Aflenz ihren Betrieb weiter.



Zwei ausgezeichnete Frauen: Hofheldin Margret Karelly (44) mit Tochter Anabell (20), der amtierenden Milchkönigin.

Fotos: Christian Jauschowitz



Margret Karelly gewann als „Hofheldin“ den zweiten Platz in der Kategorie Urproduktion. Der Preis der Landwirtschaftskammer soll Mutmacherinnen vor den Vorhang holen.

(17) seien „mit einem Landwirtschafts-Gen“ geboren worden.

Karelly ist das Gegenteil von dem, was man gemein-

hin als „Wutbauer“ kennt. Momentan, sagt sie, „funktioniert das System gut“, auch, wenn der Milchpreis sich immer wieder auf und

ab bewegt. „Ich kann den Kindern nicht vorleben, dass alles schlecht ist. Ich will mein Bestes für sie geben.“

Hannah Michaeler

Weidegans-Gala

**Kronen
Zeitung**

Foto: Jürgen Fuchs



Knuspriger Abend im Zeichen der Gans

Rechtzeitig vor Martini (11. 11.) luden
Spitzenköche zur Gala in Premstätten

Martini steht vor der Tür, und die Landwirtschaftskammer erinnert an den Unterschied zwischen der tierfreundlichen Haltung der 42 steirischen Ganshalter und der Turbomast im Ausland. „Unsere Gänse verbringen fünf bis sieben Monate auf der Weide“, betont Obfrau **Margit Fritz**. Zwei Drittel des Fleisches werden derzeit importiert.

Welche raffinierten Gerichte möglich sind, wurde am Donnerstag im Restaurant Kupferdachl in Prem-


MurnockerIn

stätten präsentiert. Viele Rezepte stammen von **Julia Knittelfelder** (Weidegeflügelhof Hütter in Krusdorf), gemundet hat es auch Junglandwirt **Nino Sifkovits** (verheiratet mit **Cheyenne Ochsenknecht**) und Fleischermeister **Robert Buchberger**.

Spitzenkoch Daniel Edelsbrunner (oben neben Sifkovits, Knittelfelder und Buchberger) lud in sein Kupferdachl. Rechts: Fritz mit Anton Koller und Heidi Hebesberger.



Foto: Jürgen Fuchs

STEIRERIN

Vom Murboden AUF DEN TISCH

Es gibt ihn, diesen einen Ort, wo Geschmack und Ethik Hand in Hand durch saftig-steirische Wiesen tanzen: Der Handmoarhof von STEIRERIN-AWARD-Gewinnerin und Hofmanagerin Marion Moser-Reinisch ist so einer.

REDAKTION: Yvonne Hölzl | FOTOS: beige stellt, Sabrina Stummer, Thomas Luef

Die steirische Bäuerin Marion Moser-Reinisch hat eine Philosophie, die so klar und rein ist wie die Murtaler Luft, die ihre Tiere umgibt. Sie verzichtet auf alles, was nicht essenziell ist. Keine endlosen Transportwege, die die Tiere erschöpfen, keine quälenden Wartezeiten, die Angst und Stress säen. Stattdessen zelebriert sie den Lebenszyklus ihrer Tiere mit einer Hingabe, die in jeder Faser ihres Seins spürbar ist. Die richtige Fütterung, Freilandhaltung das ganze Jahr über und ein Schlachtprozess, der die Würde jedes einzelnen Tieres bis zum letzten Atemzug bewahrt. Marion Moser-Reinisch ist nicht nur eine Hofmanagerin; sie ist eine Pionierin, die beweist, dass Gesundheit und Genuss keine Gegensätze sein müssen, sondern sich gegenseitig bereichern können. Auf dem Handmoar-Hof, den die Murtalerin vor fast zehn Jahren zusammen mit ihrem Mann liebe-

voll umgebaut hat, wird jeder Tag zu einer Ode an das Leben – mit einem tiefen Verständnis dafür, dass wahre Qualität im Einklang mit der Natur steht.

Vier-Generationen-Betrieb. Dort, am Murboden, liegt die von Bergen umgebene Landwirtschaft, die sich mit ihren großen Ebenen hervorragend für Rinderzucht und Ackerbau eignet. Ein Vier-Generationen-Betrieb, der beginnend mit 2015 zusammen mit ihrem Mann stark umgestaltet wurde und von der klassischen Landwirtschaft zum Direktvermarktungsbetrieb namens „Handmoarhof“ avancierte.

Auf der einen Seite das satte Grün der Wiesen, auf der anderen das fruchtbare Braun der Äcker. Hier, wo der Himmel die Erde küsst, wandeln die stolzen Murbodner Mastkalbinnen über die Weiden. Nicht weit davon entfernt, auf einer anderen Weide, erleben die Mastschweine ein Dasein. Ihr Leben ist geprägt von einer Ruhe, die in der modernen Landwirtschaft selten geworden ist. „Wir wollten von Anfang an Robust-Rassen halten. Das sind Tiere, die im Winter bei Minusgraden und im Sommer bei über 30 Grad im Freien sein können und sich durch eine exzellente Fleischqualität auszeichnen“, so die Bäuerin, die einen klassischen gemischten Hof führt. Ihre Wiesen und Äcker



Bäuerin Marion Moser-Reinisch 2/2



STEIRERIN

werden so bewirtschaftet, dass sie das Futter daraus für die Tiere verwenden kann. „Durch das Ineinandergreifen all dieser Faktoren erreichen wir die höchste Qualität und Wertschöpfung am Hof, und das kann man riechen, fühlen und schmecken.“

Bauern des Vertrauens. Die Tiere genießen jeden Tag und das ganze Jahr über unter dem freien Himmel ein Privileg, das ihnen ein langes und glückliches Leben beschert – von der Fütterung bis zur Schlachtung. In den hofeigenen Schlacht- und Verarbeitungsräumen geht man so stressfrei wie möglich und natürlich mit der Schlachtung um. Ein Thema, das man am Handmoarhof auch enttabuisieren möchte. „Wenn du Nachrichten von Vegetarier:innen oder gar Veganer:innen bekommst, die meinen, durch unseren Hof wieder Ver-

trauen in tierische Produkte zu gewinnen, dann weißt du, dass du etwas richtig machst“, so Marion Moser-Reinisch. Und diese Botschaft trägt sich auch via Social Media nach draußen: Über WhatsApp-Broadcast informiert sie hunderte Kontakte über ihr Angebot und postet regelmäßig zum Thema Regionalität und Lebenskennzeichnung.

Was die Landwirtschaft heute für Frauen bereithält, wollen wir wissen: „Frauen können ihre Vielfalt an Talenten in der Landwirtschaft einsetzen. Noch dazu gibt es kaum einen familienfreundlicheren Beruf, bei dem Kinder immer mit dabei sein und Offline-Zeit genießen können.“ So ein Hof ist wahrlich ein Lebensraum, den man mit der Familie gemeinsam gestalten kann. Und das sei für die Hofmanagerin mehr als sinnerfüllend. ●

Frostschäden: Es geht schon um die Existenz

Frostberegnung erfordert von Apfelbauern hohe Investitionen und braucht viel Wasser. Ein Lokalausweis in Feldbach.

Von Helmut Steiner

In diesem Jahr war eine Nacht ausschlaggebend, ob wir eine Ernte haben oder nicht. Es geht an die Existenz“, sagt Stefan Haberl, Apfelbauer in Oberweißenbach bei Feldbach. Drastischer könnte man die Situation der Apfel- und Obstbauern nicht auf den Punkt bringen. Denn die Spätfröste sorgen für große Einbußen, mitunter für Totalausfälle. Das stellt den steirischen Obstbau vor enorme Herausforderungen. Und ist nun, da die Apfelernte (zwei Wochen früher als üblich) bereits begonnen hat, Anlass für Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer, gemeinsam mit Funktio-

nären der Landwirtschaftskammer, am Hof der Haberls konkrete Maßnahmen vorzustellen.

Kammervizepräsidentin Maria Pein liefert konkrete Zahlen: „Die Obstbauern ernten nur ein Drittel einer Vollernte – 59.000 Tonnen Äpfel.“ Noch schlechter würde die Apfelernte aussehen, hätte es keinen Frostschutz – meist Frostberegnung – gegeben. Die gilt als der große Hoffnungsträger, um die Abwärtsentwicklung des steirischen Obstbaus zu stoppen. Speicherbecken und Beregnungsanlagen sind aber sehr teuer. Daher fordert Pein, derartige Investitionen stark mit öffentlichen Mitteln zu unterstützen.



Stefan Haberl zeigt die Frostschäden an den Äpfeln. KZ / HELMUT STEINER

Für Kammerdirektor Werner Brugner ist das Thema Kulturschutz zentral, und es gebe eine klare Erkenntnis: „Die Frostberegnung hilft am nachhaltigsten und am effizientesten“, während andere Methoden (Frostkerzen, Windanlagen) zwar auch helfen, aber sehr teuer seien. Die Kammer hat daher die Obstbauberatung um den Bereich „Wasser und Frostschutz“ erweitert. Brugner stellt auch klar: „Wir werden viel Was-

ser brauchen. Da geht es um Wasser- und Bezugsrechte.“

Wobei Manfred Kohlfürst, Obmann der steirischen und österreichischen Obstbauern, betont, dass durch Frostberegnung kein Wasser vergeudet, sondern der Natur wieder zurückgegeben werde: „Es geht ja nicht verloren.“ Zur prekären Lage tragen die hohen Lohnnebenkosten ebenso bei wie die Inflation.

Schmiedtbauer kündigt an, dass mit anderen Bundeslän-

Frostschäden Obstbau 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



dem und Minister Norbert Totschnig an einem zehn Millionen schweren Hilfspaket für die betroffenen Obstbaubetriebe gearbeitet werde. Neben bereits bestehenden Unterstützungen will sich die Agrarlandesrätin in Wien auch für die Erhöhung der Investitionsförderung für Frostberegung einsetzen. Die ist aus der Sicht von Brugner praktisch alternativlos: „Gelingt uns das nicht, werden wir die Obstproduktion verlieren.“



Regionale Medien

Hofheldinnen und Polarlichter

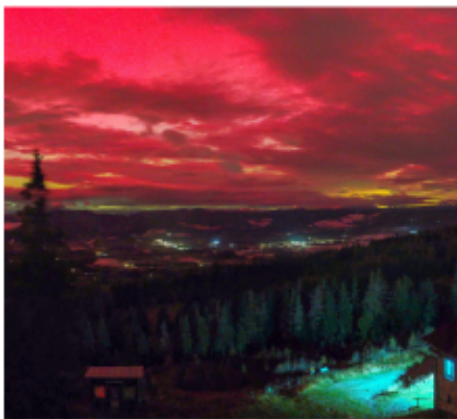
Kurz und knackig: die Kurz-News aus den einzelnen Nord-Gemeinden.

Gratkorn. Die Marktgemeinde Gratkorn hat den Förderpotf für das Klimaticket um 45.000 Euro auf 105.000 Euro erhöht, um mehr Menschen umweltfreundliche Mobilität zu ermöglichen. Bereits rund 400 Bürger haben das Angebot genutzt. Zusätzlich werden zwei übertragbare Klimatickets kostenlos an Interessierte verliehen.

Frohnleiten. Landesrätin Simone Schmiedtbauer be-

AUS DEN GEMEINDEN

suchte bei einem Bezirkstag in Graz-Umgebung landwirtschaftliche Betriebe und diskutierte über Versorgungssicherheit und Greencare. Begleitet von Kandidat Johannes Wieser endete der Tag mit einem Stammtisch zur regio-



Polarlichter: So sah der Himmel am Schöckl und über Graz aus. Holding Graz

nenal Versorgungssicherheit. **Gratwein-Straßengel.** Das siebte „Werksgespräch“ mit Landeshauptmann Christopher Drexler fand im Furnierwerk Merkscha in Gratwein-Straßengel statt. Nach der Begrüßung durch Vizebürgermeister Mario Schwaiger und Fraktionsführer Schmidt beantwortete Christopher Drexler die Fragen der Anwesenden. Abschließend wurde die

angekündigte Grillfeier für 30 Personen verlost.

St. Radegund. Wer vor wenigen Tagen gegen zwei Uhr in der Nacht aus dem Fenster geschaut hat, hatte das Glück, ein echtes Naturphänomen zu erleben. Mit der 360 Grad-Panoramaansicht fängt die Holding Graz rund um die Uhr die Eindrücke am Berg ein, so wurde der rötlich-violette Nachthimmel perfekt in den Nachtstunden aufgezeichnet.

Semriach. Die Landwirtschaftskammer Steiermark kürte, unterstützt von der Steiermärkischen Sparkasse, heimische Hofheldinnen, die sich unter anderem durch ihr innovatives Denken, Mut und Tatkraft auszeichnen. Auch Beate Horvatek und Maria Zottler-Puregger aus Semriach wurden bei der Hofheldinnen-Gala ausgezeichnet.

Bäuerliche Powerfrau aus Aigen

Landwirtschaftskammer kürte die steirischen Hofheldinnen des Jahres.

Sie sind bestens ausgebildete, innovative und entscheidungsfreudige Frauen, die nicht nur die Zukunft der Bauernhöfe, sondern auch des ländlichen

KARRIERE

Raums in unserem Land prägen: Die Rede ist von den „Hofheldinnen 2024“, die kürzlich von der Landwirtschaftskammer Steiermark gekürt wurden. „Die Hofheldinnen sind Mutmacherinnen und Vorbilder für die steirischen Bäuerinnen, die bewusst ihre wichtige Rolle als moderne Frauen am Hof sichtbar machen – sei es als Quereinsteigerin, Innovatorin oder Betriebsführerin“, berichtet Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein.

„Die starke Kraft der Bäuerinnen zeigt sich nicht zuletzt darin,



Roswitha Marold bei der Arbeit am Hof in Aigen im Ennstal LK Stmk/Dunst

dass mittlerweile rund ein Drittel der Höfe von Frauen geführt werden“, freut sich Landesbäuerin Viktoria Brandner über das hohe Engagement der mehr als 30.000 Frauen in der steirischen Landwirtschaft. Damit dieser Trend weiterhin anhält, unterstützt die Landwirtschaftskammer durch zahlreiche Bildungs- und Beratungsangebote die unternehmerischen Fähigkeiten und Leistungen der Bäuerinnen.



In der Kategorie „Urproduktion“ holte sie Platz drei. LK Stmk/Foto Fischer

erinnen. In der Kategorie „Urproduktion“ landete Roswitha Marold aus Aigen im Ennstal auf Rang drei. Die ehemalige Gastronomin stellte den Betrieb auf Bio-Landwirtschaft um und setzt auf die seltene Rinderrasse Angler Rotvieh. Mit Mut und Engagement prägt sie die nachhaltige Zukunft ihres Betriebs. Ihr Motto: „Dinge zu ändern, fordert Mut – und manchmal auch eine dicke Haut.“

Hofheldinnen des Jahres 2024

WOCHE



Hofheldin Margret Karelly mit Vize-Präs. Maria Pein, Walter Leitner, Barbara Kiendlspurger und Oliver Kröpfl (Steiermärkische). LK Steiermark/Foto Fischer

Margret Karelly aus Aflenz ist eine Hofheldin

Mit den „Hofheldinnen 2024“ zeichnete die steirische Landwirtschaftskammer bäuerliche Unternehmerinnen aus.

Ihre Leistungen, ihr Können und ihre Kompetenzen für eine nachhaltige, zukunftsorientierte Landwirtschaft stellten die bäuerlichen Unternehmerinnen bei der Kür zur „Hofheldin 2024“ beeindruckend unter Beweis.

Die Kür der Hofheldin 2024 der Landwirtschaftskammer fiel auf die Obstbau-Wiedereinsteigerin Karin Absenger aus Heiligenkreuz/Waasen (Kategorie Urproduktion) und Michaela Stangl aus Paurach/Feldbach (Kategorie: Diversifizierung/Innovation). Milchbäuerin Margret Karelly aus Aflenz belegte den 2. Platz und Roswitha Marold aus Aigen/Ennstal erreichte Platz 3 (jeweils in der Kategorie Urproduktion).

Platz zwei für Margret Karelly

Das Bauernhof-Leben von Margret Karelly verlief mit ihrer Familie und ihren Kühen in der fast schon kitschig schönen Umgebung bei

Aflenz lange in geordneten Bahnen. „Bis zu dem Tag im Jahr 2013, als ich mit 33 Jahren und drei kleinen Kindern plötzlich als Witwe dastand.“ So wird jener Tag, an dem ihr Mann bei Forstarbeiten tödlich verunglückt ist, immer eine Zäsur im Leben der ausgebildeten Diplom-Krankenschwester und ihrer Kinder darstellen.

Den Hof aufgeben? „Das kam für mich nicht infrage. Ich habe weitergemacht, weil ich wollte! Nicht weil ich musste“, sagt die Mittvierzigerin, die mittlerweile auch von den örtlichen Bauern zur Obfrau der Agrargemeinschaft Jauring (zu der 800 Hektar Wald gehören) und zur Kassiererin der Almgenossenschaft gekürt wurde.

Dass die Begeisterung für die Landwirtschaft auch ihre Tochter Anabell (ist aktuelle „Milchkönigin“) und ihren 17-jährigen Sohn Felix (Er will seit seiner Kindheit Bauer werden und hat schon konkrete Pläne.) erfasst hat, sei ebenfalls eine Folge davon, dass sie immer sage: „Sie können, aber sie müssen nicht weitermachen.“

MUTMACHERIN

„Mut bestärkt Glauben an eigene Stärken“

Karin Absenger aus Heiligenkreuz/Waasen wurde von der Landwirtschaftskammer zur Hofheldin 2024 gekürt.

Jährlich werden weibliche Vorbilder in der Landwirtschaft von der Steirischen Landwirtschaftskammer für ihr Engagement ausgezeichnet. Heuer kamen 32 Damen stellvertretend für die 30.000 steirischen Bäuerinnen in die finale Auswahl um den Titel „Hofheldin 2024“.

Den ersten Platz sicherten sich die Obstbau-Wiedereinsteigerin Karin Absenger aus Heiligenkreuz am Waasen und Michaela Stangl aus Paurach, Bezirk Feldbach. Sie wurden für ihr Engagement und ihr erfolgreiches Unternehmertum geehrt. Karin Absenger aus Heiligenkreuz bei Waasen triumphtierte in der Kategorie Urproduktion. Nach einem Abstecher in die Welt der Floristik übernahm die einstige Apfelkönigin vor acht Jahren den Familienbetrieb „Apfeltraum“. „Ich habe mich über die Anerkennung unserer Arbeit sehr gefreut“, zeigt sich Hofheldin Karin Absenger erfreut.

Die Auszeichnung bestärkte sie und ihr Team in ihrem eingeschlagenen Weg. „Diesen Preis nehme ich stellvertretend für alle Frauen an, die täglich ihr Bestes geben“, so Absenger.



Hofheldin Karin Absenger (2. v. r.) und Nominierte Brigitte Wechtitsch (2. v. l.) mit Vizepräsidentin Maria Pein (links), Magdalena Siegl (Mitte) und Oliver Kröpfl, Steiermärkischen Sparkasse

Die dreifache Mutter produziert mit ihrer Schwester auf acht Hektar Äpfel, dazu ein Hektar Birnen und 0,5 Hektar Steinobst. Direktvermarktung, Werbung und das Entwickeln neuer Veredelungsprodukte liegen aber ganz in den Händen der Obstbäuerin.

Besonders wichtig sei für sie der Mut, etwas durchzuziehen, von dem man überzeugt ist: „Denn Zögern vergrößert die Angst, Mut hingegen bestärkt den Glauben an die eigenen Stärken.“

Eine weitere Auszeichnung in der Kategorie Urproduktion ging ebenfalls an eine Bäuerin aus dem Bezirk Leibnitz. Chris-

tina Neuhold durfte mit ihren Töchtern die Auszeichnung entgegennehmen. „Ich war ziemlich überrascht von der Nominierung und freue mich über die Auszeichnung natürlich sehr“, so Christina Neuhold.

In ihrem Familienbetrieb „Jaga's Steirerei“ in Leitersdorf bei St. Nikolai ob Draßling stehen in den kommenden Monaten einige Veränderungen an. „Wir verschieben unseren Fokus von der Direktvermarktung nun ganz auf die landwirtschaftliche Produktion“, erklärt Neuhold, deren Tierwohlstall mit dem steirischen Tierschutzpreis ausgezeichnet wurde.

Cornelia Lehner



Christina Neuhold (M.) von „Jaga's Steirerei“ nahm gemeinsam mit ihren Töchtern eine Auszeichnung entgegen FOTO

FISCHER 2

KLEINE ZEITUNG

HOFHELDINNEN 2024

Bäuerinnen wurden zu Hofheldinnen gekürt

Die Landwirtschaftskammer zeichnete wieder bäuerliche Unternehmerinnen aus.

Das sind Mutmacherinnen und Vorbilder für mehr als 30.000 steirische Bäuerinnen, die bewusst ihre wichtige Rolle als moderne Frauen am Hof sichtbar machen. Sie sind besonders ausgebildete, innovative und entscheidungskräftige Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums prägen“, lobt Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer

(LK) Steiermark, die bäuerlichen Unternehmerinnen, die dieses Jahr als Hofheldinnen gekürt wurden. Aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld wurden Claudia Faustmann-Kerschbaumer für Innovation und Maria Fink als „Die Soziale“ ausgezeichnet.

Claudia Faustmann-Kerschbaumer aus Wenigzell übernahm zusammen mit ihrem Mann vor drei Jahren eine Landwirtschaft im Nebenerwerb und krepelte diese komplett um. Der Mastviehbetrieb wurde auf Bio umgestellt, wobei man auf mehrere Standbeine achtete: Rund 30 „Ennstaler Bergschecken“ tummeln sich gemeinsam mit 250 Weidegänsen rund um eine Agri-PV-Anlage. Auch online und in sozialen Medien ist der „VomJogl“ Hof sehr aktiv. Derzeit tüftle man an Fleischalternativen, die auch in der Oststeiermark angebaut werden können, erzählt die Hofheldin der Innovation.

Die studierte Gesundheitsmanagerin arbeitet hauptberuflich in der Regionalentwicklung Oststeiermark. Sie verdanke viel einem großen Netzwerk an Un-

terstützern und der guten Zusammenarbeit mit ihrem Ehemann. „Es gibt viele tolle Frauen, die genauso tolle Arbeit machen wie ich, die leider im Hintergrund stehen“, so die Hofheldin weiter. „Es gefällt mir, diese Frauen zu inspirieren und die Stimme der Frau zu stärken.“



Hofheldin Claudia Faustmann-Kerschbaumer



Hofheldin Maria Fink

LK STMK/FOTO FISCHER (2)

Seit 42 Jahren pflegt Maria Fink sowohl Schwiegereltern als auch eine ihrer vier Töchter, die mit einer seltenen Chromosomenstörung eine Lebenserwartung von nur zehn Jahren gehabt hätte, heute aber 38 Jahre alt ist (wir berichteten). „Bäuerinnen sind auch wahre

Heldinnen, wenn es um die Familie geht“, meinte Pein dazu und initiierte diesjährig erstmals den Sonderpreis „Die Soziale“, der an Fink ging.

„Das war so überwältigend für mich, weil ich es gar nicht gewusst habe“, erzählt Fink von der Preisverleihung. „Dass diese

Laudatio, die gelesen wurde, mich betrifft, hätte ich nicht gedacht. Es gibt genug Frauen in der Steiermark, die das Gleiche machen wie ich.“ Erst beim letzten Absatz der Rede fühlte sie sich selbst gemeint. „Dann sind die Tränen geflossen“, berichtet sie. Besonders

gefremt habe sich Fink, dass die Tochter und der Ehemann bei der Veranstaltung dabei waren. „Ich bin dankbar, dass sie an mich gedacht haben, und fühle mich geehrt, dass ich stellvertretend für viele Meinesgleichen den Preis empfangen durfte“, so Fink.

Vera Hausberger

**KLEINE
ZEITUNG**

„HOFHELDIN“ AUS AFLENZ

Margret Karelly für ihren Einsatz geehrt

Sie ist eine Hofheldin: Margret Karelly machte trotz eines Schicksalsschlags mit der Landwirtschaft erfolgreich weiter.

Powerfrauen und Mutmacherinnen: Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat auch heuer wieder die Hofheldinnen des Jahres ausgezeichnet – mit dabei die Aflenzerin Margret Karelly. Die Mittvierzigerin hat in der Kategorie „Urproduktion“ den zweiten Platz belegt.

Das Leben meinte es mit der Milchbäuerin nicht immer gut, dabei verlief es zu Beginn mit Familie und Kühen schon fast kitschig. „Bis zu dem Tag im Jahr 2013, als ich mit 33 Jahren und drei kleinen Kindern plötzlich als Witwe dastand“, so Karelly. Ihr Mann verletzte sich bei Forstarbeiten tödlich, doch die ausgebildete Diplom-Krankenschwester machte weiter.

Den Hof aufzugeben, kam für sie nicht infrage. „Ich habe weitergemacht, weil ich wollte! Nicht, weil ich musste“, sagt Karelly. Ihre 16 Milchkühe zeichnen sich durch hohe Lebensleistungen und Gesundheit bis ins hohe Alter aus – davon zeugen die Tafeln mehrerer 100.000-Liter-Kühe.

Auch ihre Kinder eifern ihr nach. Anabell ist aktuelle



Ihre 16 Milchkühe können von Margret Karelly nicht genug bekommen LK STEIERMARK/DUNST

„
Ich habe weitergemacht,
weil ich wollte! Nicht,
weil ich musste.“

Margret Karelly

„Milchkönigin“ und Sohn Felix möchte seit seiner Kindheit Bauer werden. „Sie können, aber sie müssen nicht mit der Landwirtschaft weitermachen“, erklärt sie. Mittlerweile strahlt ihr Wirken auch über den eigenen Hof hinaus, sie ist Obfrau der Agrargemeinschaft Jauring und Kassiererin der Almgensossenschaft.

Von LK-Vizepräsidentin Maria Pein gab es für die Siegerinnen und Nominierten der „Bäu-

erlichen Unternehmerinnen 2024“ nur Lob: „Die Hofheldinnen sind Mutmacherinnen und Vorbilder für die mehr als 30.000 steirischen Bäuerinnen, die bewusst ihre wichtige Rolle als moderne Frauen am Hof sichtbar machen – sei es als Quereinsteigerin, Innovatorin oder Betriebsführerin.“

„Die starke Kraft der Bäuerinnen zeigt sich nicht zuletzt darin, dass mittlerweile rund ein Drittel der Höfe von Frauen geführt werden“, freut sich Landesbäuerin Viktoria Brandner über das hohe Engagement der mehr als 30.000 Frauen in der steirischen Landwirtschaft. Die Landwirtschaftskammer unterstützt sie durch zahlreiche Bildungs- und Beratungsangebote.

Hofheldinnen des Jahres 2024

**KLEINE
ZEITUNG**



Mit Roswitha Marold und ihrer Familie jubelten Viktoria Brandner, Peter Kettner, Maria Pein und Oliver Kröpfi über den dritten Platz FOTO FISCHER

AIGEN IM ENNSTAL

Hofheldin glänzt mit Mut und dicker Haut

Unter Hofheldinnen 2024 ist mit Roswitha Marold auch eine Bäuerin aus dem Bezirk.

Der Liebe wegen kam sie vor 14 Jahren ins Ennstal - und seither hat sich auf dem Hof, den Roswitha Marold ihr Zuhause nennt, einiges getan. Setzte man erst etwa ausschließlich auf Holstein-Kühe mit Spitzenleistungen, tummelt sich jetzt auch Angler Rotvieh am Plankhof in Aigen im Ennstal. „Wir haben bereits erste Nachzuchterfolge dieser seltenen Zweinutzungsrasse“, sagt Marold. Dazu wurde der Betrieb auf Bio umgestellt, statt kurzfristiger Höchstleistungen stehen nun eine lange Lebensdauer und eine möglichst nachhaltige, schuldenfreie Produktion im Fokus. Das Umdenken „bei meinem Mann und mir kam mit den Kindern“, sagt die gelernte Gastronomie-Fachfrau.

Eingetretene Pfade zu verlassen, erfordere Mut und „auch eine dicke Haut“, sagt Marold. Als Quereinsteigerin in die Landwirtschaft „habe ich mir viel Wissen angeeignet und bin mit viel Herz bei der Sache. Ich denke, das ist das Wichtigste“. Ebenfalls ein Anliegen ist der ausgebildeten Shiatsu-Therapeutin, die Produktion heimischer Lebensmittel zu erklären, beispielsweise über „Schule am Bauernhof“ oder im direkten Gespräch mit den Konsumenten.



Roswitha Marold ist am Plankhof zu Hause LK/DUNST

Ihr Einsatz für eine nachhaltige, zukunftsorientierte Landwirtschaft brachte Marold nun den Titel „Hofheldin 2024“ ein. In der Kategorie „Urproduktion“ landete sie auf dem dritten Platz und wurde am Donnerstagabend im Steiermarkhof in Graz ausgezeichnet.

„Die Hofheldinnen sind Mutmacherinnen und Vorbilder für die mehr als 30.000 steirischen Bäuerinnen, die bewusst ihre wichtige Rolle als moderne Frau am Hof sichtbar machen - als Quereinsteigerin, Innovatorin oder Betriebsführerin“, betonte Maria Pein, Vizepräsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer, bei der Preisverleihung. **Dorit Burgsteiner**

Hofheldinnen des Jahres 2024

**KLEINE
ZEITUNG**

AUSGEZEICHNET

Karin Bauer und Anna Zettl sind „Hofheldinnen 2024“

Die Landwirtschaftskammer hat die Bäuerlichen Unternehmerinnen 2024 ausgezeichnet und gibt damit dem Umstand Bedeutung, dass mehr als ein Drittel aller Bauernhöfe der Steiermark bereits in Frauenhand sind, insgesamt 30.000 Frauen arbeiten in diesem Bereich. Damit dieser Trend

weiterhin anhält, unterstützt die Landwirtschaftskammer die unternehmerischen Fähigkeiten und Leistungen der Bäuerinnen. Dazu gehört auch die alljährliche Kür zur „Hofheldin“.

Auch zwei Voitsbergerinnen dürfen sich heuer über diesen Titel freuen: Karin Bauer kennt

man durch ihr Weingut samt Brennerei und Genussladen in Rubmannsberg in Mooskirchen. Seit dem Jahr 2019 führt sie den elterlichen Hof, sie ist geprüfte Edelbrand-Sommelière und absolvierte auch eine Fachausbildung in Obstbau und Obstverwertung. Der als Erbhof geführte Betrieb ist seit 1724

im Besitz der Familie Bauer vulgo Prall.

Anna Zettl aus Geistthal wiederum ist Expertin für alles, was sich um das Thema Wald dreht. Sie hat sich als Holzfachberaterin im Waldverband Steiermark verdient gemacht, und ist obendrein noch ausgebildete Försterin.



Auch sie wurden bei der Hofheldinnen-Gala ausgezeichnet: Anna Zettl (4.v.r.) aus Geistthal-Södingberg und Karin Bauer aus Mooskirchen (8.v.l.)

FOTO FISCHER

„Ich bin Bäuerin mit Herzblut“

Daniela Eberl aus Albersdorf-Prebuch holte bei der Kür der steirischen Hofheldinnen der Landwirtschaftskammer den zweiten Platz.

Von Veronika Teubl-Lafer

Das weibliche Unternehmertum in der Landwirtschaft zu stärken, ist das Ziel der Landwirtschaftskammer Steiermark. Deshalb werden jährlich die „Hofheldinnen“ gekürt. Bei diesem Bewerb erreichte Daniela Eberl aus Albersdorf-

Prebuch den zweiten Platz in der Kategorie Diversifizierung und Innovation.

„Die Hofheldinnen sind Mutmacherinnen und Vorbilder für die mehr als 30.000 steirischen Bäuerinnen, die bewusst ihre wichtige Rolle als moderne Frauen am Hof sichtbar machen“, betont Vizepräsidentin

Hofheldinnen des Jahres 2024 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Maria Pein. Sieben Frauen wurden in zwei Kategorien ausgezeichnet.

Daniela Eberl ist diplomierte Sozialbetreuerin und somit Quereinsteigerin in der Landwirtschaft. 2017 lernte sie ihren Mann Richard kennen und wechselte auf dessen Obstbaubetrieb in Albersdorf-Prebuch. Seit 2021 führt sie den Betrieb. „Ich bin zwar auf einem sehr kleinen Bauernhof aufgewachsen, aber bis ich 26 Jahre alt war, konnte ich mir nicht vorstellen, Bäuerin zu werden“, erzählt sie. Heute sieht sie das anders. „Ich bin Bäuerin mit Herzblut“, sagt die 33-Jährige.

Mit den Jahren sei sie in den Bäuerinnenberuf hineingewachsen. Facharbeiterausbildung, Traktorführerschein – jede Hürde meisterte die dreifache Mutter bravourös. Mittlerweile ist Eberl Betriebsführerin, Semi-

narbäuerin und Botschafterin von Frauen in der heimischen Landwirtschaft. „Frauen sollen mutig, kreativ und innovativ sein und ihre eigenen Wege gehen“.

Mit ihrem Mann hat sie den Hofladen gemeinsam zu einer „Schmankerlwerkstatt“ ausgebaut und einen Online-Shop aufgezogen. Neben Fruchtaufstrichen, Apfelmus und Kompott werden verschiedenste Säfte angeboten.

Innovativ ist man auch in der Sortenwahl. Seit neuestem werden auch allergikerfreundliche Apfelsorten kultiviert. Wie sie das alles unter einen Hut bringt? „Ich bin mit meinem Mann ein tolles Team und wir haben ein gutes System, das auf Gleichberechtigung basiert“, erzählt die frisch gebackene Hofheldin. Über den neuen Titel ist sie sehr stolz. „Diese Wertschätzung bedeutet mir viel.“



Die neue Hofheldin ist stolz auf ihre Auszeichnung LK/FOTO FISCHER



Online Medien

Online Medien

Hofheldinnen 2024:

Kleine Zeitung, steiermarkweit, 11. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weststeirer, 11. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Mürztal, 11. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Ennstal, 11. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weiz, 11. Oktober: [zum Beitrag](#)

Klipp, 14. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kürbiskernöl-Championat 2024:

Kronen Zeitung, 15. Oktober: [zum Beitrag](#)

Klipp, 16. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, 16. Oktober: [zum Beitrag](#)

Weekend, 16. Oktober: [zum Beitrag](#)



Agrarmedien

Klein, fein, aber mein

Die Südoststeirerin Michaela Stangl setzt auf die Veredelung und Direktvermarktung ihrer am eigenen Obstbaubetrieb erzeugten Produkte und freut sich über den Titel „Hofheldin“.

Die Auszeichnung „Hofheldin 2024“ der steirischen Landwirtschaftskammer kam für Michaela Stangl aus Paurach bei Feldbach völlig überraschend. „Als sich dann aber ein Filmteam angesagt hat, habe ich mir schon gedacht, dass ich in die engere Auswahl gekommen bin“, gesteht die 45-jährige Südoststeirerin. Vor acht Jahren ist sie in den Vollerwerb eingestiegen. „Mit der derzeitigen Obstfläche von 2,5 Hektar ist das nur über die Direktvermarktung möglich“, stellt die zweifache Mutter klar. Sie verkauft ihre Produkte jeden Samstagvormittag auf dem Bauernmarkt in Feldbach. „Ich tue das gerne und mag es, wenn Leute um mich herum sind“, lässt die Bäuerin wissen und gibt einen Überblick über ihre Angebotspalette. Diese reicht vom Frischobst (Kirsche, Weichsel, Zwetschke, Birne, Pfirsich, Nektarine, Apfel und Quitte) über Säfte (Apfelsaft, Hirschbirnensaft oder Pfirsichnektar) und Liköre bis hin zu frisch zubereitetem Kuchen – derzeit ist ihr Apfelschlangel bei den Kunden besonders beliebt. Auch trinkfertige Säfte sind in vier Varianten im Programm. Dazu kommt ein beeindruckender Sortenspiegel von verschiedenen Bränden – von fünf Sorten Zigarrenbränden (Vogelbeer, Kirsch, Zwetschke, Muskateller und Hirschbirne) bis hin zu den klassischen Varianten. „Im Vollverkauf sind wir zur Zeit mit 21 Sorten Edelbrände und Likör“, informiert Michaela Stangl. Ihre persönlichen Favoriten sind der Johannisbeer- und Weichselbrand, den sie als ausgebildete Edelbrandsommelière als sehr getragen, gediegen und schokoladig beschreibt. Ihre Produkte verkauft die Absolventin der früheren Obstbaufachschule Wetzawinkel natürlich auch ab Hof. Zudem ist der Obsthof Stangl Mitglied der „Vulkanland Route 66“. Die Obstbäuerin erklärt: „Ich biete ganzjährig Führungen in der Brennerei sowie Aromaführungen mit Edelbrandverkostung an.“ Besucher



**Bäuerin
der
Woche**

„Hofheldin“ Michaela Stangl aus Paurach ist als Obstbäuerin im Vollerwerb tätig und setzt dabei auf die Direktvermarktung. (ÖN)

sind oft Pärchen, aber auch größere Gruppen und Vereine“, erzählt Michaela Stangl. Sie bietet verschiedene Verkostungspakete an. „Das reicht von ganz klein bis hin zur großen Schnapsverkostung mit 18 Sorten. Zu jedem Schnaps gibt es auch das passende Lebensmittel“, sagt die Direktvermarkterin, die vor elf Jahren die Konzessionsprüfung für das Gastgewerbe abgelegt hat.

Der Obsthof Stangl hat sich auch auf die Weiterverarbeitung jeglicher Früchte spezialisiert. „Bei uns kann man unter Lohnverarbeitung seinen eigenen Edelbrand herstellen lassen. Die Kunden kommen mit ihren Früchten beziehungsweise Maischen zu uns, und den Rest bis zum perfekten Edelbrand übernehmen wir für sie“, betont Michaela Stangl. Die ideale Unterstützung erfährt sie dabei durch

ihren Vater Valentin. Er ist einer, der so wie sie selbst bäuerliche Erfahrungen und Lebensweisen auch im Alltag lebt, wenn er zum Beispiel sagt: „Man soll nur solche Steine aufheben, die man selbst auch tragen kann.“ Dazu passt dann ihr Motto: „Zuerst das Notwendige, dann das Mögliche und schließlich vielleicht das Unfassbare!“

In ihrer Freizeit hat die Pauracherin 20 Jahre lang in der Stadtmusik Feldbach mitgespielt (Waldhorn). „Aufgrund meiner jetzigen Arbeit im Betrieb, der Führungen und Verkostungen geht sich das aber derzeit nicht mehr aus“, so Stangl. Vor zwei Jahren hat sie das Radfahren als ihr großes Hobby entdeckt. Zusammen mit ihrem Lebensgefährten Andreas unternimmt sie sonntags ausgedehnte Radtouren mit

dem E-Bike. „Das ist für mich jedes Mal wie ein Kurzurlaub“, vergleicht sie und stellt immer wieder fest: „Wir haben es so schön in unserem Land!“

Zur Person

Michaela Stangl (45)

- Paurach 25, 8332 Feldbach
- Bauernhof mit 10,4 Hektar, davon 2,5 Hektar Obstanlagen für die Direktvermarktung (Kirsche, Zwetschke, Birne, Pfirsich, Nektarine, Apfel, Quitte und mehr), Rotwildgehege (Fleischverkauf ab Hof)
- Hofheldin 2024, Edelbrandsommelière, Gründungsmitglied von „Vulkanland Route 66“, Apfelkönigin von 1999 bis 2001
- www.vulkanland.at/betriebe/obst-hof-stangl

Hofheldinnen des Jahres 2024 1/2

**NEUES
LAND**



Idole

Die steirische Landwirtschaftskammer zeichnete die „Bäuerlichen Unternehmerinnen“ aus. Erstmals wurde ein Sonderpreis vergeben.

Ihre Leistungen, ihr Können und ihre Kompetenzen für eine nachhaltige, zukunftsorientierte Landwirtschaft stellten die bäuerlichen Unternehmerinnen bei der Kür zur „Hofheldin 2024“ beeindruckend unter Beweis. „Sie sind bestens ausgebildete, innovative und entscheidungskräftige Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums prägen“, gratulierten Vizepräsidentin Maria Pein, Landesbäuerin Viktoria Brandner, Präsident Franz Titschenbacher und Vorstand Oliver Kröpfl von der Steiermärkischen Sparkasse den Siegerinnen und Nominierten.

Die Kür der Hofheldin 2024 fand in zwei Kategorien statt. Die Obstbäuerin Karin Absenger aus Heiligenkreuz am Waasen wurde in der Kategorie Urproduktion mit dem ersten Platz ausgezeichnet. Dahinter platzierten sich die Milchbäuerin Margret Karelly aus Aflenz und Roswitha Marold aus Ai-

Hofheldinnen des Jahres 2024 2/2

NEUES
LAND



Oliver Kröpfl, Viktoria Brandner, Claudia Kerschbaumer, Roswitha Marold, Karin Absenger, Michaela Stangl, Margret Karelly, Daniela Eberl, Maria Pein und Franz Titschenbacher.

© LK/Foto Fischerl

für andere

gen im Ennstal, die einen Bio-betrieb mit Angler Rotvieh betreibt. Auch in der Kategorie Diversifizierung/Innovation holte sich mit Michaela Stangl aus Paurach eine Obstbäuerin den begehrten Preis. Platz zwei ging an die Obstbau-Quereinsteigerin Daniela Eberl aus Albersdorf-Prebuch, Platz drei an die Gänse- und Rinderbäuerin sowie Regionalmanagerin Claudia Kerschbaumer aus Wenigzell. Erstmals vergab die Landwirtschaftskammer auch den Sonderpreis „Die Soziale“, der an Maria Fink aus Neustift bei Sebersdorf ging, die jahrzehntelang ihre Tochter sowie Schwiegereltern pflegte beziehungsweise pflegt.

Für die Siegerinnen war diese Auszeichnung auch eine Bestätigung ihrer bisherigen Arbeit. Im Jahr 2016 hat Karin Absenger den Obstbaubetrieb nach einem zehnjährigen Intermezzo als Floristin und nach bestandener Abend-Matura im Haupterwerb übernommen. „Weil ich den Wert dieser Ressource wiedererkannt habe und den Hof nicht ungenutzt auslaufen lassen wollte.“

Den Hof aufgeben?

Margret Karelly aus Aflenz wurde mit 33 Jahren Witwe. Den Hof aufgeben? Das kam für die dreifache Mutter aber nicht in Frage. Ihre 16 Milchkühe zeich-

nen sich durch hohe Lebensleistungen und Gesundheit bis ins hohe Alter aus. „Ich habe weitergemacht, weil ich wollte, nicht weil ich musste“, sagt die Mittvierzigerin, die mittlerweile auch Obfrau der Agrargeinschaft Jauring (zu der 800 Hektar Wald gehören) und zudem Kassiererin der Almgenossenschaft ist. Die gelernte Gastronomie-Fachfrau Roswitha Marold erklärt: „Ich bin Quereinsteigerin, habe mir viel Wissen angeeignet und bin mit viel Herz bei der Sache. Ich denke, das ist in der Landwirtschaft das Wichtigste.“

Platz 1 in der Kategorie „Diversifizierung/Innovation“ ging an Michaela Stangl aus Paurach (siehe „Bäuerin der Woche“ auf Seite 27). Den zweiten Platz holte sich Daniela Eberl aus Albersdorf-Prebuch. Das Motto der Quereinsteigerin im Obstbau lautet: „Es ist alles machbar, wenn man es gern tut – über sich hinauswachsen zum Beispiel!“ Sie ist auch Seminarbäuerin und sieht sich als Botschafterin der regionalen, saisonalen heimischen Lebensmittel.

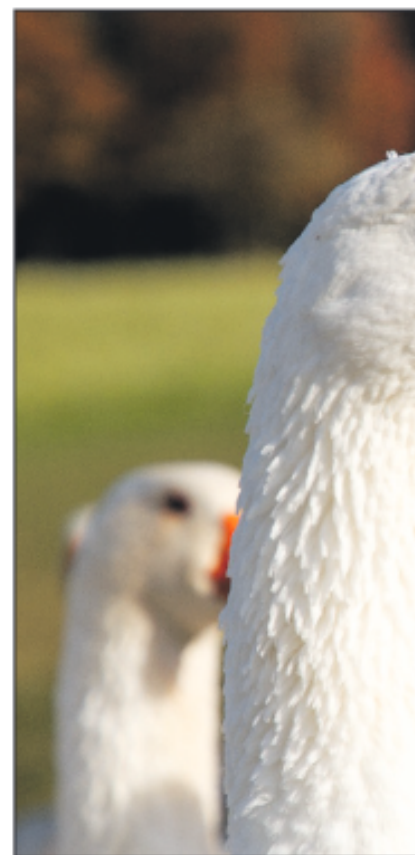
Die Drittplatzierte Claudia Kerschbaumer aus Wenigzell und ihr Mann Philipp (er ist AHS-Lehrer) führen den gemeinsamen Hof mit Gänsen und 30 Rindern der Rassen „Murbodner“ und „Ennstaler Bergschecken“.

Es gibt kein Gansl ohne Auslauf

Immer öfter greifen heimische Konsumenten zur steirischen Weidegans. Die Arbeitsgemeinschaft „Steirische Weidegans“ besteht nun seit 15 Jahren.



Margit Fritz ist Obfrau der steirischen Weidegansbauern.



Sie verbringen die letzten Tage auf den saftigen Weiden und Wiesen: die steirischen Weidegänse. Rund 8000 Stück werden von den 42 steirischen Ganslbauern gehalten. Bei ihrer täglichen Arbeit steht das Tierwohl eindeutig im Vordergrund. Organisiert sind die Betriebe über die Arbeitsgemeinschaft „Steirische Weidegans“, die heuer ihr 15-jähriges Bestehen feiert. Obfrau Margit Fritz, selbst Weideganshalterin, dazu: „Heuer läuft es für uns wirklich gut. Durch die ausreichenden Niederschläge haben wir sehr gute Weidebedingungen, die optimal für unsere Gänse sind.“

Die steirischen Weidegänse ernähren sich vorwiegend vom grünen Gras ihrer Gänseweiden und etwas Getreide. Daher wachsen sie auch wesentlich langsamer als importierte Schnellmastgänse. Während die heimischen Weidegänse fünf bis sieben Monate auf den Weiden verbringen können, sehen die ausländischen Schnellmastgänse nie eine Weide und werden nur kurze Zeit im Stall gemästet. Die Weidefläche der steirischen Weidegänse ist großzügig – pro Hektar werden etwa 100 Tiere gehalten. Die steirischen Ganslbauerinnen und Ganslbauern halten im Durchschnitt 190 Tiere am Hof.

Auch Anton Koller, Geflügelreferent in der Landwirtschaftskammer Steiermark, schwört auf die hohe Qualität der steirischen Weidegänse: „Die Konsumenten wissen das gute Fleisch zu schätzen.“ Weiters erklärt er, dass Gänse die einzigen Nichtwiederkäuer sind, die Gras in Fleisch umwandeln können. Besonders Begrünungen nach Getreide und Streuobstflächen werden von den Betrieben als Weideflächen genutzt. Koller abschließend: „Sie sind auch sehr hangtauglich.“

Hochsaison

In diesen Tagen starten die Weidegansbauern in die diesjährige Schlachtsaison, um bis zum Höhepunkt am Martinintag am 11. November gut gerüstet zu sein. Hauptabnehmer der steirischen Weidegänse sind laut Obfrau Margit Fritz Konsumenten und die Gastronomie: „Wenn jemand einmal eine Weidegans zubereitet hat, wird er immer wieder zu diesem qualitativ hochwertigen Produkt greifen.“ Auch die Futtermittelpreise haben sich laut Fritz wieder eingependelt: „Wir haben die Erzeugerpreise leicht angepasst, dass es für uns Erzeuger aber auch für die Konsumenten passt.“

Neben der Schlachtung in zertifizierten Betrieben wird auch die mobile Schlachtung immer

beliebter. Obfrau Fritz weiter: „Gerade bei kleineren Betrieben und Direktvermarktern wird dieses Service gerne genutzt. Dabei kommt ein Schlachthänger auf den Hof und erledigt die Arbeit.“ Dies bestätigt auch Christoph Reiter, der im Maschinenring Steiermark für die diese Dienstleistung verantwortlich ist: „Immer öfter nutzen auch Gänsehalter unser Service der mobilen Schlachtung. Die Organisation der Termine ist aber schon eine Herausforderung, da die Schlachtsaison bei Gänsen sehr kurz ist.“

Seit gut zwei Jahren bietet der Maschinenring Steiermark das Service der mobilen Geflügelschlachtung an. Das Schlachtmobil ist mit allen erforderlichen Geräten und Vorrichtungen ausgestattet. Von einer besonders schonenden elektrischen Betäubung über einen an die jeweilige Geflügelart angepassten Schlachtrichter bis hin zu einem Brühkessel und einer Rupfmaschine vereint die mobile Lösung höchsten Standard.

Weidegänse liefern neben Fleisch auch die begehrten Daunen. Durch die lange Haltedauer der heimischen Gänse auf der Weide können die Daunen und Federn ausreifen. Sie haben sich zu einem gefragten Spitzenprodukt als Polster- oder Deckenfüllung entwickelt.



ik Land schafft Leben!



ik Maschinerie G. Lindeholm

Die mobile Schlachtlösung bietet für zahlreiche Direktvermarkter eine Chance, schließt eine Bedarfslücke am Markt und steht für eine transparente Produktion.

Bei den Konsumenten werden die steirischen Weidegänse immer beliebter. Ihr Fleisch ist kompakt und sehr schmackhaft.





Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Annalena Straußberger

3 Tage

Bäuerinnen sind wahre Allrounderinnen! ✨. Sie führen nicht nur mit Herz und Verstand ihre Höfe, sondern übernehmen auch die Rollen von Erzieherinnen, Krankenschwestern und Pflegerinnen. ❤️ In diesem Jahr wurde erstmals der Sonderpreis „Die Soziale“ verliehen, um ihre unglaubliche Arbeit zu würdigen. ✨ Die erste Auszeichnung geht an Maria Fink, welche seit Jahrzehnten mit viel Hingabe ihre Tochter pflegt und die Schwiegereltern pflegte. ❤️👏 Wir gratulieren herzlich! ✨👏

Mit freu... Mehr anzeigen



138

2 Kommentare 15 Mal geteilt



Gefällt mir



Komentieren



Senden



Teilen

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an.

Beitragsimpressionen ⓘ

7.278

Beitragsreichweite ⓘ

7.178

Interaktionen ⓘ

1.318

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger

· 3 Tage · 🌐

Habt ihr Lust auf einen Bauernmarkt, der keine Wünsche offenlässt? 🌞 Entdeckt den Bauernmarkt in Fernitz – der perfekte Ort für euren gesunden Wocheneinkauf! 🍏 🥕

👉 Hier gibt es alles, was das Herz begehrt: frisches, saisonales Obst und Gemüse, cremige Joghurtvariationen, knusprige Brote und hochwertiges Fleisch. 🍞 🥩 Klingt verlockend? 👁️ Dann besucht den Bauernmarkt in Fernitz jeden Freitag von 14 - 17 Uhr und lasst euch von der Vielfalt überraschen! 😊 🤝



👤 Landwirtschaftskammer Steiermark und 16 weitere Personen 4 Mal geteilt

👍 Gefällt mir 💬 Kommentieren 📧 Senden ➦ Teilen

Gesamte Insights

Sieh dir weitere Details zu deinem Beitrag an. >

Beitragsimpressionen ⓘ

1.462

Beitragsreichweite ⓘ

1.444

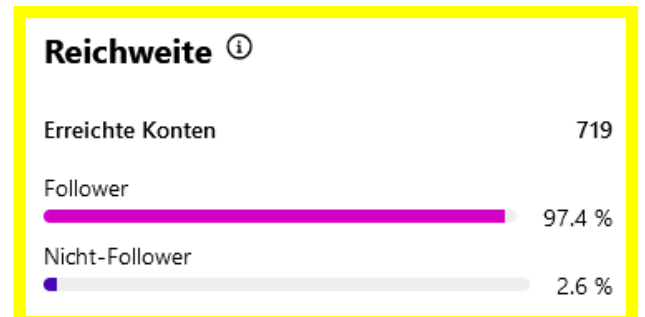
Interaktionen ⓘ

155

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



**Karin Absenger ist Hofheldin
2024 in der Kategorie Urproduktion!**



„Das Feuer geht nicht aus – es gibt kein Muss, nur ein Wollen!“ Unter diesem inspirierenden Motto holt sich Karin Absenger den Sieg in der Kategorie Urproduktion. 🍌
Gemeinsam mit ihrer Schwester bewirtschaftet sie beeindruckende acht Hektar Apfelbäume 🍏, einen Hektar Birnen 🍏 und ein halbes Hektar Steinobst. Doch die wahre Magie passiert hinter den Kulissen: Direktvermarktung, kreative Werbung und die Entwicklung neuer Veredelungsprodukte – all das liegt in Karins talentierten Händen. 🙌🌟 Herzliche Gratulation, Karin! 🎉👏

Mit freundlichen Unterstützung der @steiermaerkische.sparkasse.

Mehr: #linkinbio

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer
#regional #saisonal #lksteiermark

Bearbeitet · 20 Std.



Gefällt maria.pein13 und 66 weitere Personen
Vor 2 Tagen