



St LANDWIRT SCHAF

wid
II

Radio/Fernsehen

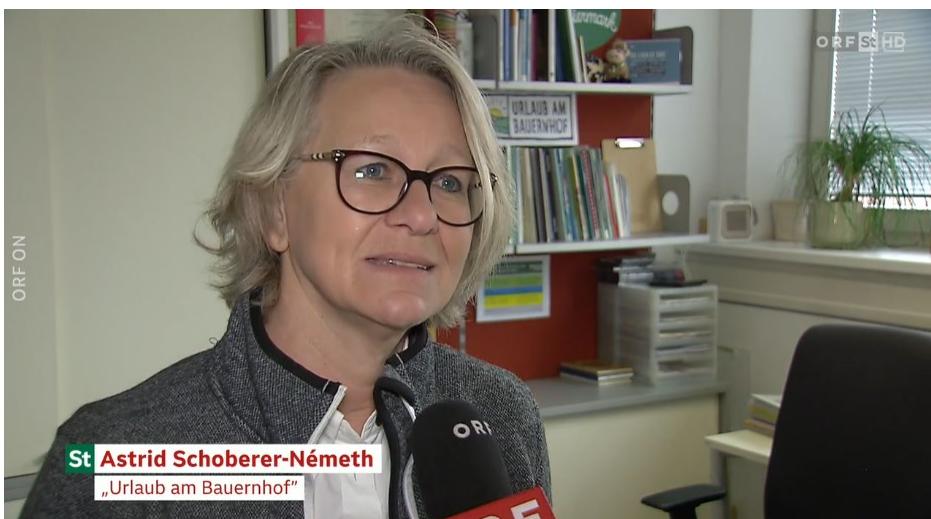
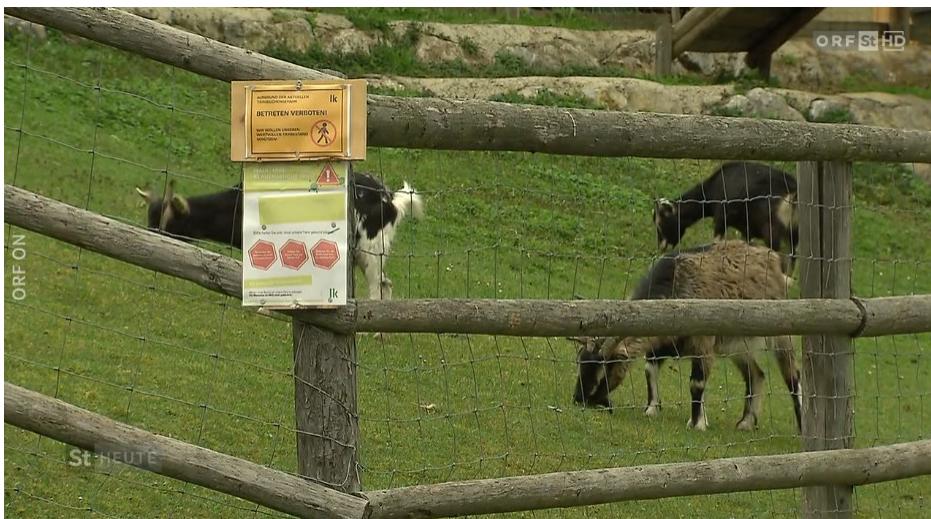
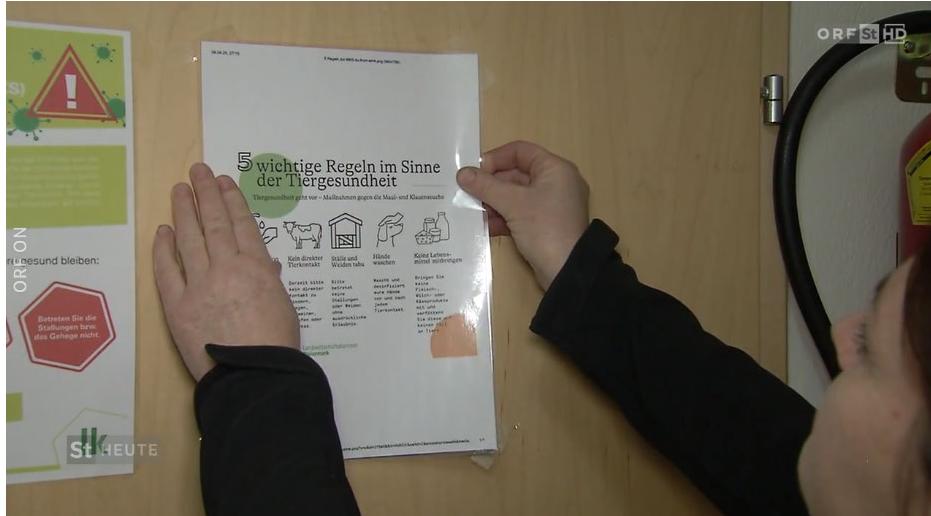
Im Gespräch mit Präsident Andreas Steinegger

→ [Zum Beitrag](#)



Urlaub am Bauernhof trotz Maul- und Klauenseuche

→ [Zum Beitrag](#)



ORF Landwirt schafft Eierverkostung

→ [Zum Beitrag](#)



Heimtleuchten: Kren

→ [Zum Beitrag](#)



Studio 2: Spinat

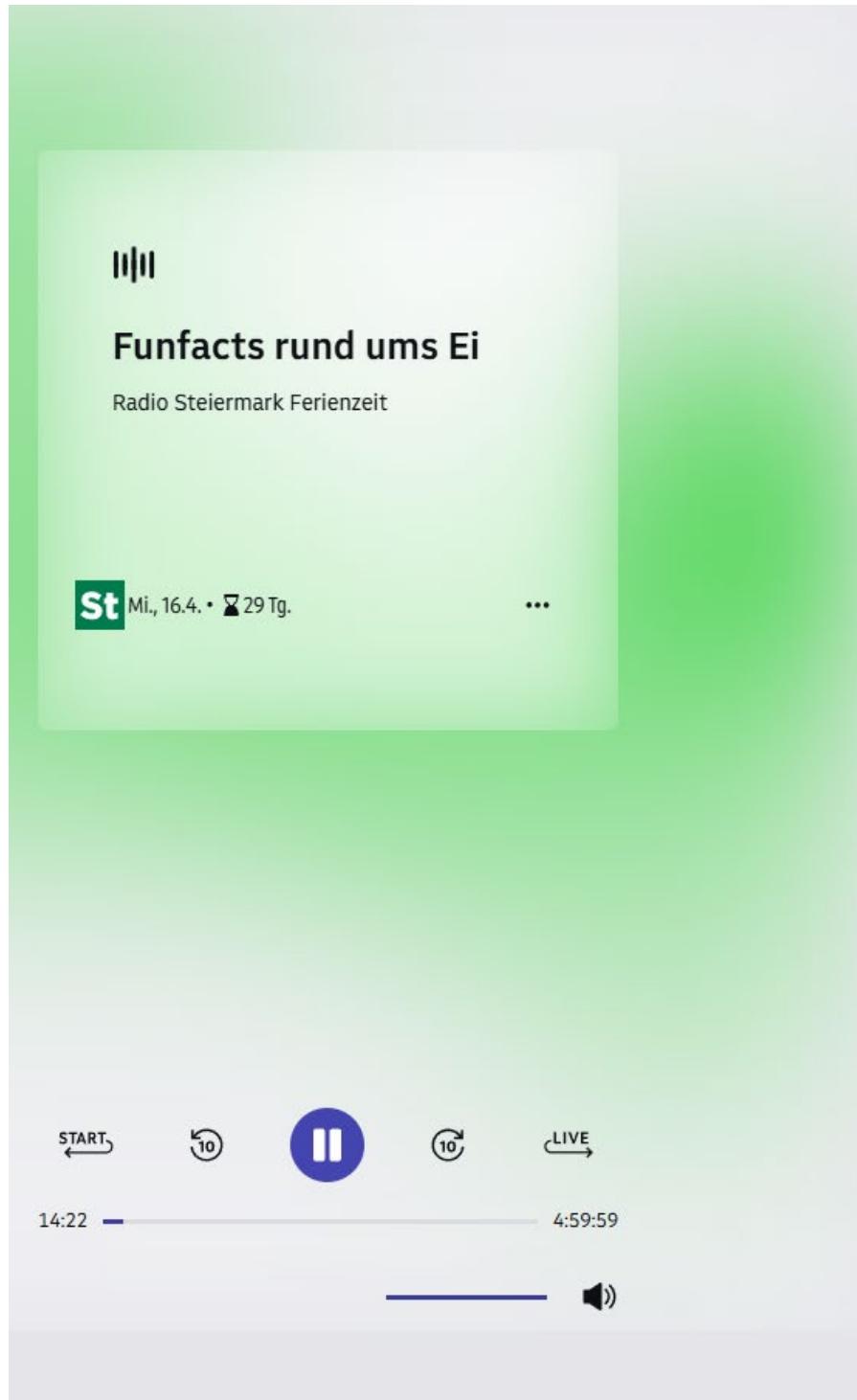


[Zum Beitrag](#)



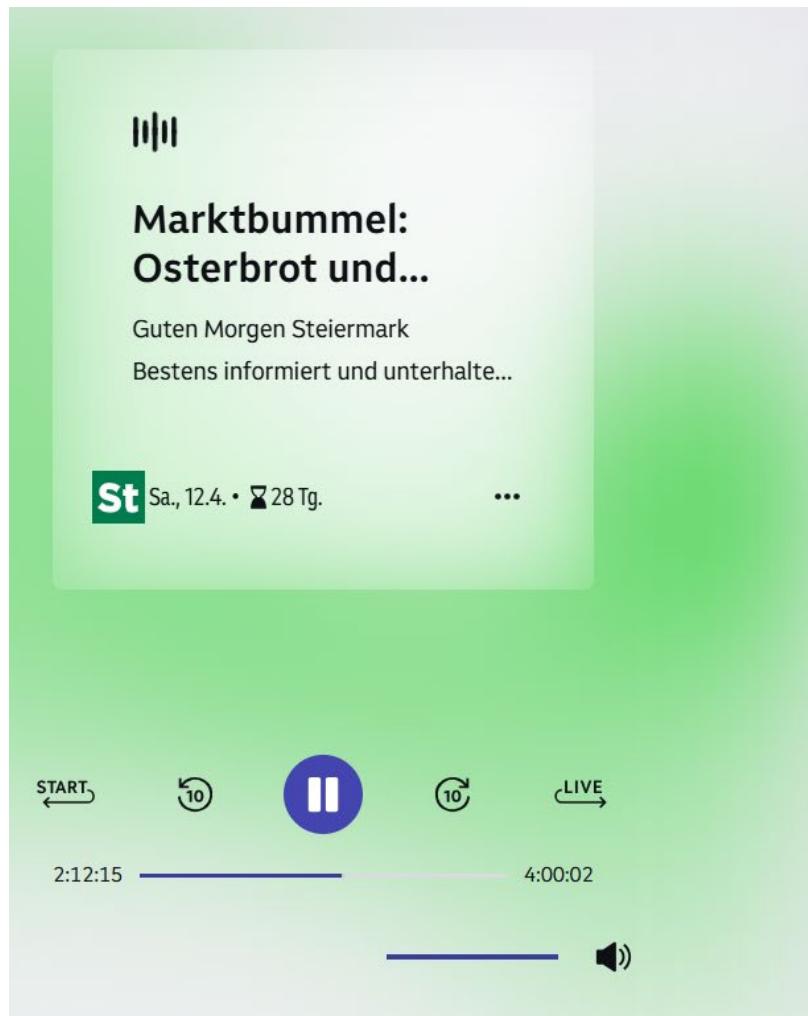
Eierverkostung

→ [Zum Beitrag](#)

A screenshot of a radio player interface. On the left, there's a green gradient background with a white sidebar containing the 'St' logo, the date 'Mi, 16.4. • 29 Tg.', and a '...' button. On the right, the main content area has tabs for 'INHALT', 'SENDUNG', and 'WEITERHÖREN'. The 'SENDUNG' tab is active, showing a list of programs and songs. The list includes: '08:59 Nachrichten', '09:03 Wetter', '09:03 Verkehrsservice', '09:13 Funfacts rund ums Ei', and '09:20 Funfacts rund ums Ei'. Each program entry has a '...' button to its right. Below the programs, individual songs are listed with artists and song titles: 'Dexys Midnight Runners - Jackie Wilson Said (I'm In Heaven When You Smile)', 'Udo Jürgens - Keine War So Wie Du', 'Dusty Springfield - Son Of A Preacher Man', 'Taco - Puttin On The Ritz', 'Marlena Martinelli - Würd Ich Dich Nicht Lieben', 'John Denver - Take Me Home, Country Roads', and 'Roxette - Listen To Your Heart'. The bottom of the interface shows a timeline from '14:22' to '4:59:59' with a play/pause button in the center.

Marktbummel: Ostergebäck

→ [Zum Beitrag](#)



The image shows a radio player interface. On the left, a green gradient bar indicates the current playback position from 2:12:15 to 4:00:02. The main content area displays the program 'Marktbummel: Osterbrot und...'. Below the title, the text 'Guten Morgen Steiermark' and 'Bestens informiert und unterhalte...' is visible. The broadcast details 'St Sa, 12.4. • 28 Tg.' are shown in a green box. On the right, a detailed program list is shown:

INHALT	SENDUNG	WEITERHÖREN
...	08:03 Verkehrsservice	...
...	Hot Chocolate You Sexy Thing	...
...	Ina Regen A Weg Zu Mir	...
...	08:11 Marktbummel: Osterbrot und Osterpinze	...
...	Shine Radio Star	...
...	Van Morrison Brown Eyed Girl	...
...	08:22 Kalenderblatt	...



Maul- und Klauenseuche 1/2

**Kronen
Zeitung**

So beugen Steirer der Seuche vor

Landwirte sind sensibilisiert, Tierpark
Herberstein setzt auf Seuchenteppich

Auch wenn die Steiermark nicht in eine der Sperrzonen fällt, ist die Gefahr der Maul- und Klauenseuche allgegenwärtig und macht sich auch hierzulande schon

im Alltag bemerkbar – nicht nur auf landwirtschaftlichen Betrieben. So müssen Besucher des Tierparks Herberstein etwa seit gestern beim Eintritt über einen Seuchen-

Maul- und Klauenseuche 2/2

**Kronen
Zeitung**

teppich gehen, um das Virus nicht über die Schuhe einzuschleppen. „Es funktioniert reibungslos, und die Leute zeigen Verständnis“, sagt Tierpark-Leiterin Karin Winkler. Der beliebte Streichelzoo bleibt aus Sicherheitsgründen bis auf Weiteres geschlossen.

Auf tierhaltenden Bauernhöfen gelten – wie in ganz Österreich – per Verordnung erhöhte Biosicherheitsmaßnahmen. „Betriebe sind unter anderem angehal-

ten, möglichst wenig betriebsfremde Personen in Ställe lassen und genaue Besuchsprotokolle zu führen“, erklärt Horst Jauschnegg, Tierzuchtdirektor in der steirischen Landwirtschaftskammer. Im oststeirischen Greinbach wurde diese Woche ein Zuchtrindermarkt vorsichtshalber abgesagt. Für die anstehende Alm saison in der Steiermark sei die Seuche derzeit noch keine Bedrohung, so Jauschnegg. HB



Foto: Jürgen Radspieler privat

Der Streichelzoo in Herberstein ist derzeit geschlossen



Regionale Medien

Eierbauern stehen

**Engpass bei den Eiern:
Die Nachfrage steigt,
hohe Kosten und Ge-
nehmigungsverfahren
bremsen den Prozess.**

SARAH KONRAD

Die Landwirtschaftskammer Steiermark forderte vergangene Woche im Rahmen einer Pressekonferenz faire Rahmenbedingungen – damit die Versorgung mit steirischen Eiern langfristig gesichert bleibt. Auch wenn derzeit Engpässe am internationalen Eiermarkt bestehen, „die Eier-Nester werden heuer nicht leer bleiben“, betont Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Vorausgesetzt, es werde rechtzeitig vorgesorgt. Hinter den Kulissen jedoch herrscht ein schwieriges Spannungsfeld: niedrige Erzeugerpreise, hohe Baukosten und stark gestiegene Betriebs-

ausgaben machen den Ausbau der Produktion zunehmend zur Herausforderung. Ein zentrales Problem bleibe laut Pein die unzureichende Wirtschaftlichkeit, besonders für Neueinsteiger in der Legehennenhaltung. Die gestiegene Nachfrage – in den nächsten Jahren wird ein Plus von drei bis fünf Prozent erwartet – könne nur bedient werden, wenn faire Erzeugerpreise erzielt werden. Zusätzlich brauche es einfachere Genehmigungsverfahren und langfristige Lieferverträge, um Investitionen abzusichern.

Potenzial bei Bio-Eltern

Der Konsum steige in der Steiermark unter anderem deshalb, weil Eier als hochwertige und leistbare Proteinquelle gelten. So setzen heimische Betriebe auf gentechnikfreie Fütterung, tiergerechte Haltung und AMA-zertifizierte Qualität. Jedes Ei sei bis zum Betrieb rückverfolgbar. „Eier sind



Trotz Eierknappheit bleiben die Osternester heuer nicht leer.

zu wertvoll, um verschwendet zu werden“, betont Pein und bezieht sich damit auf Lockangebote bei gefärbten Eiern im Handel. „Farbeier als Lockartikel anzupreisen, ist für die Eierbauern unverständlich“, so die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark. Besonders die Bio-Legehennenhalter hätten in den vergangenen Jahren unter erheblichen

unter Druck



Acht Eier isst jeder Steirer im Schnitt rund um Ostern. LK Steiermark/Danner (2)

Einkommensverlusten gelitten. Dabei sei das Wachstumspotenzial groß. Damit die erwartete Steigerung um fünf bis zehn Prozent umgesetzt werden könne, sei jedoch ein „dringender Preisschub“ bei den Erzeugerpreisen nötig. Langfristig gute Erzeugerpreise fordert auch Hans Peter Schlegl, Obmann der Geflügelwirtschaft Steiermark. Für ihn liegt die aktu-

elle Eier-Knappheit vor allem in den explodierenden Energie- und Futterpreisen sowie teuren Investitionen begründet, welche in den letzten Jahren zu zahlreichen leeren Ställen geführt hätten. „Zudem essen die Österreicher bei steigender Bevölkerungszahl heute um zwölf Eier mehr als noch vor fünf Jahren“, schildert der Obmann der Geflügelwirtschaft. Er fordert stabile und faire Preise sowie das Ende kurzfristiger Aktionen in Zeiten der Eierknappheit. „Nur so können wir unsere Versorgungssicherheit in Zukunft garantieren und ausbauen.“ Ein Beispiel für mutigen Unternehmergeist liefert Astrid Büchler aus Graz-Umgebung. Sie habe sich bewusst für den Einstieg in die Legehennenhaltung entschieden und in einen modernen Stall investiert – trotz des hohen finanziellen Risikos. Ihr Ziel: einen Beitrag zur sicheren Versorgung mit heimischen Eiern zu leisten.

Keine Panik, aber „großer Respekt“

KLEINE
ZEITUNG

Nach Ausbrüchen in Deutschland, der Slowakei und Ungarn ist die Maul- und Klauenseuche auch im Bezirk Liezen großes Thema, die Bauernschaft trifft Vorkehrungen.

Von Dorit Burgstelner

Es ist sehr klein, verfügt über ein hohes Ansteckungspotenzial und kann sich durch Wind oder Staub bis zu 60 Kilometer weit verbreiten: Jenes Virus, das die Maul- und Klauenseuche bei Paarhufern wie Rindern, Schafen, Ziegen oder Schweinen auslöst. Ein Fall in Brandenburg Anfang des Jahres sowie erst kurz zurückliegende Ausbrüche in Ungarn und der Slowakei sind freilich auch im Bezirk Liezen in der Bauernschaft ein großes Thema.

Aufgrund der Entfernung bestehe in der Region aktuell „kein Grund zur Panik, man muss aber mit großem Respekt hinschauen“, so Peter Kettner, Obmann der Bauernkammer Liezen. Allerdings: Wachsam zu sein, sei momentan gefragt. „Die einzige Chance ist, die Bestände im Auge zu behalten, auf Betriebshyggiene und Biosicherheit zu achten“, erklärt Kettner.

Will etwa heißen: Gäste nicht in den Stall zu lassen und genaue Aufzeichnungen über betriebsfremde Personen, die sich am Hof bewegen, zu führen. „Es gibt eine Aufzeichnungspflicht für jeden Bauern, damit man weiß, wer wann, wo und wohin unterwegs war. Je früher man im Fall des Falles dem Virus auf den Fersen ist, desto früher kann man es einfangen“, so der Bauernkammer-Obmann. Dazu empfiehlt er, Gespräche mit dem Betreuungstierarzt zu führen, um Verbesserungsmöglichkeiten am Hof auf die Spur zu kommen sowie sich auf der Homepage der Landwirtschaftskammer die neuesten Infos zu holen.

Und es ergeht der Appell an die Allgemeinheit, sich „Kühen auf der Weide nicht zu nähern und aus dem Ausland keine Lebensmittel mitzunehmen“.

Amtstierarzt Robert Gruber, jüngst bei HBLFA-Raumberg-Gumpenstein-Direktor Johann Gasteiner im Rahmen eines Sonderpodcasts zum Thema „Tier-

Mausser Most holt sich den Doppel-Landessieg

Mausser Most holt mit Lifestyle-Obstwein Doppel-Landessieg, Gold ging auch nach Eggersdorf und Dobl-Zwaring.

Die heurige Landesprämierung sei eine Sternstunde für das Lifestyle-Getränk Most und für die arrierten Produzenten. Unter den sechs Landessiegern katapultierten sich Hanna und Martin Mausser mit einem Doppel-Landessieg an die absolute Spitze. „Mit ihren Qualitätsobstweinen aus den alten traditionellen Apfelsorten Maßschanzker und Ilzer Rosenapfel setzen Hanna und ihr Vater Martin Mausser aus Hitzendorf neue Maßstäbe als Mostproduzenten und Mostschenker“, gratuliert Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein zum Doppel-



Doppel-Landessieger Hanna und Vater Martin Mausser aus Hitzendorf **lk**

Landessieg. „In der Steiermark hat sich eine neue, hochqualitative Qualitätsobstweinlinie etabliert, die auf einem ähnlich hohen technologischen und qualitativen Niveau hergestellt wird wie der allseits bekannte und beliebte steirische Wein. Die steirischen Qualitätsobstweine gibt es von trocken bis lieblich und sie werden sowohl aus alten traditionellen Apfelsor-

ten, meist von Streuobstbäumen, als auch aus neuen, modernen Tafelapfelsorten aus Obstanlagen, hergestellt. Entscheidender Faktor dabei ist, wie so oft, die kompromisslose Qualität der Obstweine, die unsere Obstveredler mit viel Leidenschaft herstellen“, unterstreicht der Verkostungsleiter Georg Thünauer.

Hochqualitative Produkte

Diese Qualitätsmoste, die auch als Qualitätsobstweine bezeichnet werden dürfen, tragen wie Weine eine staatliche Prüfnummer. Um diese zu erlangen, sind sowohl eine sensorische als auch eine analytische Prüfung im Labor auf die entsprechenden Qualitätskriterien erforderlich. Gold ging übrigens auch an Martin Benedikt aus Eggersdorf bei Graz und Familie Schrottner aus Dobl-Zwaring.

Landessieger Most & Cider

**KLEINE
ZEITUNG**



Familie Mausser jubelt LK/DANNER(2)

MOST UND CIDER

Prämierte Betriebe mit feinen Tropfen

Die jüngste Landesprämierung der steirischen Landwirtschaftskammer zeichnete Most- und Cidertropfen aus. Dabei kürte eine Jury Hanna und ihren Vater Martin Maus-

ser aus Hitzendorf zum Landesdoppelsieger. Ausgezeichnet wurden auch Obstbau Pölzer in Graz sowie Martin Benedikt in Eggersdorf und Familie Schrottner in Dobl.



Georg Thünauer leitete Kost

Ehemalige Vifzack-Kandidaten



BUSINESS-KÖPFE DER WOCHE

Duft nach frischem Bauernbrot

René und Andrea Nöhrer führen den Betrieb „Bauernbrot Nöhrer“.

Den Betrieb „Bauernbrot Nöhrer“ gibt es seit 2003, doch hat die Familie schon eine lange Tradition: Urkundlich wurde der Hof erstmals 1527 erwähnt. So backt man auch manche Rezepte schon seit mehreren Generationen. „Die Hausrezepte meiner Oma sind in den Betrieb mit eingeflossen“, sagt René Nöhrer, der gemeinsam mit seiner Frau Andrea „Bauernbrot Nöhrer“ führt.

Acht Mitarbeiter zusätzlich zur Familie arbeiten derzeit im Betrieb. Diese erzeugen mehr als 80 verschiedene Produkte, unter anderem Germgebäck oder Salz- und Käsestangerl, vor allem aber das „typische“ Bauernbrot aus Roggen. „Die Produkte kommen gut an, dafür sind wir dankbar“, so René Nöhrer.

Zwischen 70 und 250 Kilogramm Brot backt man am Tag. „Das ist nie gleich, weil die Lieferungen an unterschiedlichen Tagen erfolgen“, erklärt Andrea Nöhrer. Rund hundert Tonnen Getreide, angebaut auf der eigenen Landwirtschaft, verbraucht man dafür im Jahr. Weitere Zutaten werden regional zu-

gekauft. Beliefert werden Buschenschänke, Geschäfte und Bauernläden, beispielsweise der Selbstbedienungsladen in Ilz. Besonders stolz sind die Nöhrers auf die Lieferung mittels E-Autos, die per Photovoltaikanlage am Dach des Betriebes geladen werden.

Zusätzlich zum Bäckereigeschäft bieten die Nöhrers Betriebsführungen an. „Alle bekommen die gleichen Informationen, aber wir passen die Führung immer an. Für Schüler muss man das anders bringen“, erklärt Andrea Nöhrer. Bei

der Betriebsführung erhält man Einblicke in die Backstube, anschließend erfolgt eine Verkostung.

Diese findet im Präsentationsraum statt, welcher auch für Feiern oder Seminare gemietet werden kann. Geschaffen wurde der Seminarraum mit Show-Küche im Jahr 2018 im Rahmen der Betriebserweiterung. In der Küche sind auch kleinere Kochkurse möglich, wie etwa „Wirtin sei Dank“ bei den Nöhrers veranstaltete. „Wir bieten den Raum nicht aktiv für externe Seminare an, aber Anfragen werden gerne angenommen“, so Nöhrer.

Vera Hausberger



René und Andrea Nöhrer in der Show-Küche HAUSB

KLEINE
ZEITUNG

Landesprämierung Kürbiskernöl

**KOCHEN
& KÜCHE**



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Die vier topplazierten
Kernölproduzenten
mit ihren Gratulanten: Franz
Titschenbacher (ehemaliger
Präsident LK Steiermark),
Gabriele Kern, Anita Reiter-
Haas, Josef Berghofer,
Karl Friedrich und Obmann
Franz Labugger (v.l. n. r.)



Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Das grüne Gold wird besser und besser. Noch nie wurden so viele Betriebe als „Prämiertes Steirisches Kernölbetrieb“ ausgezeichnet und mit dem absoluten Punktemaximum belohnt wie dieses Jahr.

Einmal jährlich steht die Qualität des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. auf dem Prüfstand. Auch heuer wieder hat eine 100-köpfige Expertenjury die 505 eingereichten Öle mehrfach und anonym in Bezug auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz verkostet. 89 Prozent der Öle erlangten die Gold-Auszeichnung „Prämiertes Steirisches Kernölbetrieb 2025“ und mehr als die Hälfte der Öle erzielte sogar das absolute Punktemaximum.

Mitentscheidend für diese beständig steigende Qualität sind auch spezielle Aus- und Weiterbildungen der Landwirtschaftskammer rund um Themen wie Anbau,

Sortenversuche, Ernte und Lagerung. Rund 1300 Betriebe nutzen seit Jahren diese Möglichkeit.

Laut einer aktuellen Umfrage kennen zwei Drittel der Österreicher die Marke Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Dass das Kernöl aus der Steiermark immer bekannter und beliebter wird, zeigen auch die Absatzzahlen. Jährlich werden etwa 2,4 Mio. Liter Kürbiskernöl produziert.

Unter folgendem Link können Sie die Broschüre mit allen prämierten Betrieben nach Bezirk und Gemeinde sortiert aufrufen und so Ihr Lieblingskernöl finden: www.kochen-kueche.com/news/landespraeierung-steirisches-kuerbiskernoel-gga-2025 ●

BESTENLISTE

Seit 26 Jahren gibt es die Landesprämierung des Steirischen Kürbiskernöls. Die folgenden Betriebe wurden 25 Jahre hindurch prämiert und haben so einen verdienten Platz in der Bestenliste erobert:

- Berghofer Kürbiskernprodukte KG, Kalsdorf bei Graz
- Karl Friedrich, Kalsdorf bei Graz
- Gabriele Kern, Bad Gleichenberg
- Anita und Josef Reiter-Haas, Wildon



Foto: LK Steiermark/Danner



Agramedien



Eierproduktion muss abgesichert werden

Aufgrund mangelnder Wirtschaftlichkeit sind in den letzten Jahren immer öfter Legehennenställe leer geblieben. Das soll sich nun ändern, um die Eigenversorgung auch in Zukunft gewährleisten zu können.

KARLHEINZ LIND

Mit mehr als 2,5 Millionen Legehennen stehen gut ein Drittel aller in Österreich gehaltenen Tiere in der Steiermark. Gerade in der Osterzeit rücken sie wieder in den Mittelpunkt, gilt es doch den Markt ausreichend mit frischen, heimischen Eiern zu versorgen. Dies kann durch den Einsatz der heimischen Bäuerinnen und Bauern auch gewährleistet werden, doch Eier sind rarer geworden. „Die Eier-Nester werden heuer nicht leer bleiben, vor allem dann nicht, wenn rechtzeitig dafür

vorgesorgt wird“, beruhigt Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Doch ein Blick hinter die Kulissen zeigt die aktuellen Probleme auf. Hohe Produktionskosten durch Energie und Futter sorgen für eine angespannte Lage in der Branche.

„Es braucht viel Motivation und Mut. Als Landwirtschaftskammer wollen wir Bauern bewegen, wieder in die Eierproduktion einzusteigen“, so Pein weiter. Dazu brauchen die

heimischen Eierbauern zuallererst faire Erzeugerpreise, raschere sowie einfachere Stallbau-

Genehmigungen und langfristige Lieferverträge. Dies bestätigt auch Hans-Peter Schlegl, Obmann der Geflügelwirtschaft Steiermark: „In den vergangenen

drei Jahren sind wegen der mangelnden Wirtschaftlichkeit durch die gestiegenen Betriebskosten wie Strom, Futter, Bau- und Investitionskosten auch in der Steiermark Ställe leer

geblieben.“ Damit potenzielle Einsteiger investieren, brauchen sie, so Schlegl, Planungssicherheit sowie stabile und langfristig gute Eierpreise. Schlegl: „Nur so können wir unsere Versorgungssicherheit in Zukunft garantieren und ausbauen.“

Als Praktikerin ergänzt Astrid Büchler aus Hitzendorf: „Ich sehe meine Zukunft in der Legehennhaltung und will zur sicheren Versorgung mit heimischen Eiern beitragen. Daher haben wir am Hof in einen modernen Legehennenstall investiert.“ Insgesamt ist der Eierverbrauch in Österreich sogar leicht gestiegen.

Zahlen und Fakten

Die Steiermark ist mit über 2,5 Millionen Legehennen das Eierland Nummer 1 in Österreich – der steirische Anteil liegt bei 34,4 Prozent.

Insgesamt gibt es in der Steiermark 719 Legehennenhalter, davon sind 474 Freilandhennenhalter, 118 Biohennenhalter und 163 sind Bodenhaltungsbetriebe.

Jeder Österreicher isst im Schnitt 248 Eier pro Jahr mit steigender Tendenz, 2020 waren es noch 236 Eier.

Der Selbstversorgungsgrad bei Eiern in der Steiermark liegt bei rund 221 Prozent, in Österreich bei 90 Prozent.

Die steirischen Hennen legen knapp 700 Millionen Eier pro Jahr, in Österreich sind es knapp 2 Milliarden.

Im Schnitt essen die Steirer rund um Ostern acht gefärbte Eier, das sind gesamt rund 10,2 Millionen Stück Ostereier.



LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Geflügelwirtschaft-Steiermark-Obmann Hans-Peter Schlegl und Legehennenbäuerin Astrid Büchler aus Hitzendorf.

Titschenbacher & Steinegger

Landwirt
landwirt-media.com

Fotohinweis: LK Stmk., genetix Austria/Zehetner, FH Kärnten/Sörger, hagelatWinkler



Franz Titschenbacher (rechts) bei der Amtsübergabe an seinen Nachfolger Andreas Steinegger.

Steiermark

Titschenbacher übergab an Steinegger

Mit überwältigender Mehrheit (97,4 %) wählte das steirische „Bauernparlament“ (LK-Vollversammlung) Andreas Steinegger (55) zum neuen Präsidenten der LK Steiermark. Er folgt auf Franz Titschenbacher (60), der 12 Jahre diese Spitzenposition innehatte. Mit Maria Pein als Vizepräsidentin bildet Steinegger das künftige LK-Präsidium.

Bio-Bauer Steinegger ist Landwirtschafts- und Forstwirtschaftsmeister. Mit seiner Familie bewirtschaftet er in Foirach (Bezirk Leoben) einen Milch-

vieh- und Forstbetrieb mit Direktvermarktung. Titschenbacher indes bleibt der Land- und Forstwirtschaft erhalten: So steht er dem Raiffeisenverband Steiermark als Obmann vor, ist Generalanwalt-Stellvertreter des Österreichischen Raiffeisenverbandes und führt den Österreichischen Biomasseverband. In Altenmarkt im Ennstal (Bezirk Liezen) führt Titschenbacher mit seiner Familie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchviehhaltung, Forstwirtschaft und Urlaub am Bauernhof.



Online Medien

Online Medien

Eier:

Kleine Zeitung, online – 14. April: [zum Beitrag](#)

Landessieger Most & Cider:

Woche, online – 11. April: [zum Beitrag](#)



Online Platformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel



 **Steirische Lebensmittel**
Gepostet von Annalena Straußberger
· 14. April um 09:46 ·

Jeden Donnerstag von 15 bis 18 Uhr verwandelt sich der Vorplatz des Gemeindezentrums Söding-St. Johann in einen Treffpunkt für alle, die regionale Qualität lieben. 🍎⭐

👉 Dich erwartet das Beste was unsere steirische Landwirtschaft zu bieten hat: duftendes Bauernbrot, goldgelber Honig, würziger Speck, frisches Obst und Gemüse, hausgemachte Mehlspeisen, edle Öle und feine Säfte! 😊😊

📍 Packerstraße 181a, 8561 Söding-St. Johann

👉 Schau vorbei und hol dir ein Stück Steiermark auf den Teller – regional, echt und mit Herz gemacht! 🍎🌿



Aufrufe 2.243
Reichweite 1.655
Interaktionen 31
Link-Klicks --



26

2 Kommentare 3 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft

