



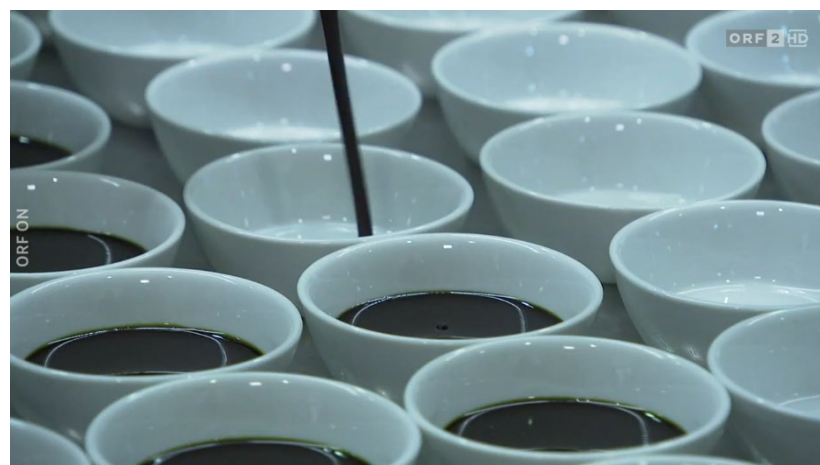
Radio/Fernsehen

Kürbiskernöl-Championat 2025

→ [Zum Beitrag](#)

SEITEN
BLICKE

ORF



ORF Landwirt schafft: Welternährungstag – Murauer Bäuerinnen starten Initiative

→ [Zum Beitrag](#)

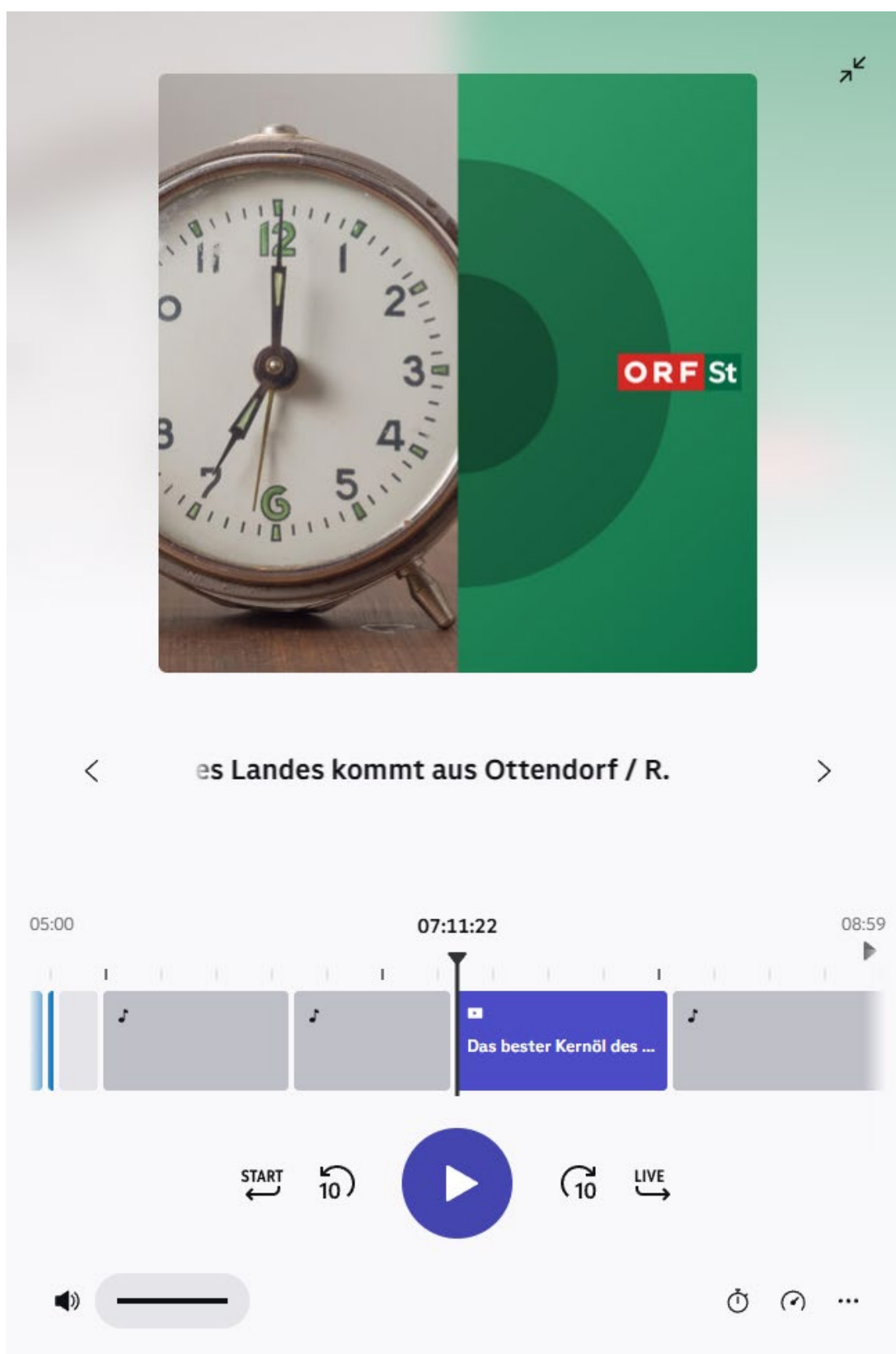
St HEUTE

ORF



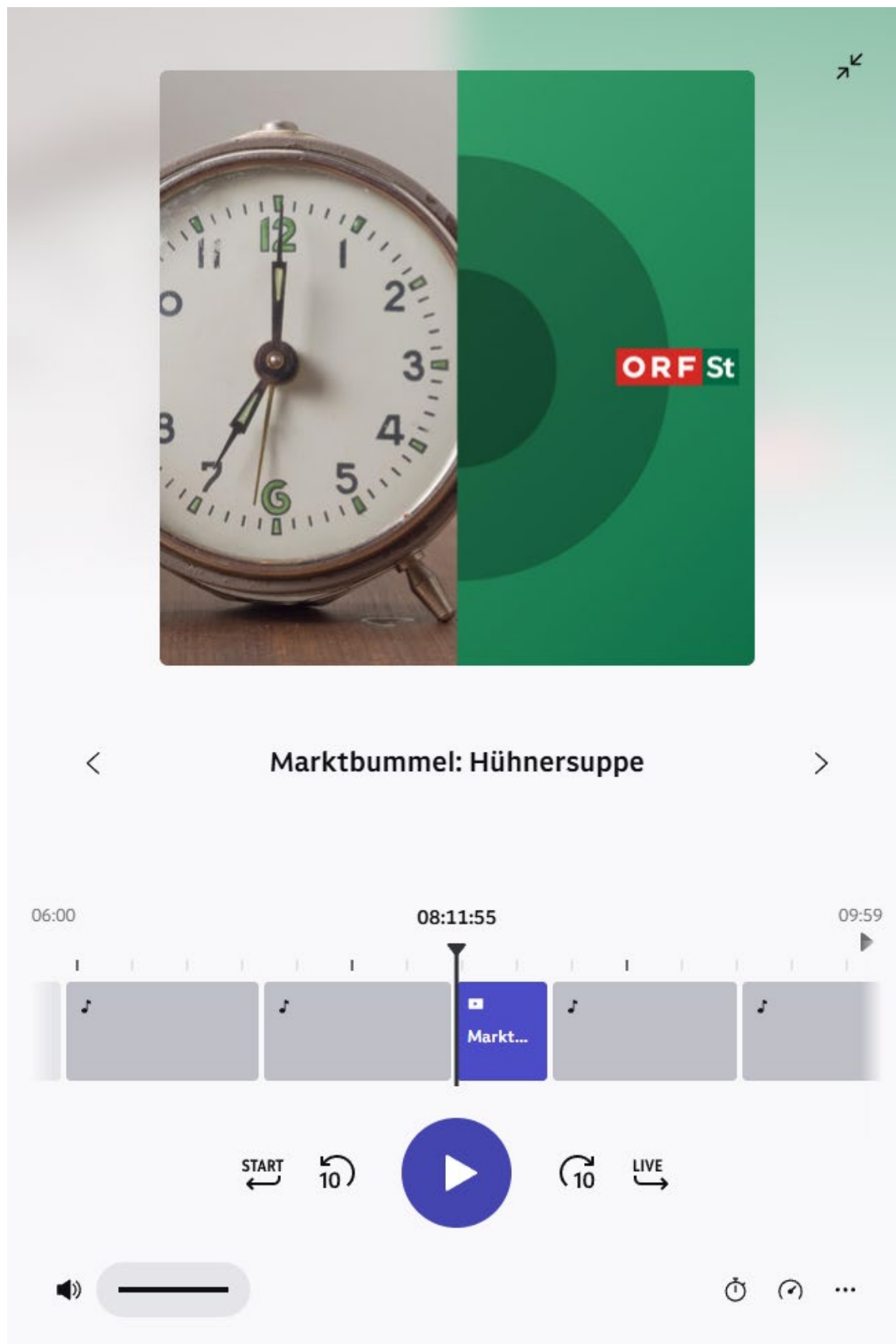
Kürbiskernöl-Championat

→ [Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Hühnersuppe

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien

Auf der Suche nach der Nussigkeit

Zum 20. Mal wurde der steirische Kürbiskernöl-Champion gekürt. Diesmal ging der Preis an eine Familie aus der Oststeiermark, doch die Siegerin blieb zuhause.

Von Florian Eder

Die Steiermark gilt als das Land des Kürbiskernöls. Folglich gibt es hierzulande auch hervorragende Ölproduzenten. Und die Besten der Besten messen sich jährlich beim Kürbiskernöl-Championat in den Tourismusschulen Bad Gleichenberg, das heuer bereits zum 20. Mal über die Bühne ging. Zur Ermittlung des besten Kernöls kommt ein mittlerweile bewährtes System zum Tragen.

Aus über 500 eingereichten Ölen wurden die von Fachexperten die 20 Besten vorausgewählt, die einer 70-köpfigen Jury aus hochdekorierten Spitzenköchinnen und -köchen sowie Personen der Öffentlichkeit vorgelegt wurden. Dabei waren ausschlaggebende Kriterien die Farbe, der Geruch, der Geschmack als auch die Viskosität, also die Dickflüssigkeit des Öls.

Stargast war in diesem Jahr der Weltkoch Martin Sieberer, dessen zwei A-la-carte-Restaurants im Trofana Royal in Ischgl sieben Gault-Millau-Hauben sowie ein Michelin-Stern zieren. „Natürlich ist man auf der Suche nach der Nussigkeit, der Reintönigkeit, nach dem Farbton, der Vollmundigkeit – aber in Wirklichkeit haben wir uns sehr

Anton Raidl und Marcel Taucher konnten ihren Sieg beim Championat erst gar nicht wahrhaben STEFAN KRISTOFERITSCH (2)

schwer getan, einen Sieger zu ermitteln, was wirklich ein Zeichen dafür ist, wie hoch die Qualität von allen Finalisten ist“, schwärmt der Spitzenkoch.

Auch Kabarettist Gerald Fleischhacker war unter den prüfenden Nasen. Eine Ehre für den gebürtigen Steirer. „Mir hat die Extrawurst dazu gefehlt, damit ich den Geschmack richtig einordnen kann“, lässt er sich einen Scherz nicht nehmen, um dann anzufügen: „Ich habe gelernt, dass man bei einem guten Kernöl im Licht einen Rotton sieht, der für schonende Verarbeitung steht. Darauf habe ich geachtet sowie auf die Röstaromen, aber in Wahrheit waren alle super.“

Doch gewinnen kann nur einer. Auf die Nummer 26 konnten sich die meisten Juroren einigen. Dahinter steckte die Familie Monika Raidl aus Ottendorf an der Rittschein, die gar nicht an die Gewinnchance glaubte.



Mit Augen, Nase und Gaumen prüfte die 70-köpfige Jury genau

„Wir sind ohne Erwartungen hergefahren und waren jetzt schon sehr überrascht. Aber wir sind überglücklich, dass wir den ersten Platz geschafft haben“, sagte Anton Raidl, der mit seinem Enkel Marcel Taucher den Preis entgegennahm. Seine Frau Monika blieb zuhause. „Sie meinte, dass wir eh nicht vorne dabei sein werden. Jetzt wird sie es wohl bereuen.“ Die gute Qualität des „grünen Golds“ sei aber nur mit Teamarbeit der ganzen

Familie zu bewerkstelligen. „Es braucht ein gutes Gespür für den richtigen Erntezeitpunkt und eine schonende Verarbeitung“, sagt der 20-jährige Marcel, der den Betrieb übernehmen wird.

Der zweite Platz ging an die Familie Andrea Wechtitsch in St. Johann im Saggautal, der dritte an die Familie Norbert Brauchart aus St. Peter im Sulmtal. Den Titel der besten Ölmühle konnte sich die Familie Hartlieb aus Heimschuh sichern.



Kernöl prämiert:

Es ist dunkelgrün, duftet nach Brot, erinnert im „Abgang“ an Schoko und ist unangefochten unser kulinarisches Wahrzeichen: Kürbiskernöl wurde gestern wieder auf den Olymp gehoben

Zum 20-Jahre-Jubiläum des Championats gab's eine beachtliche Ansammlung von Hauben und hochdekorierten Küchenkünstlern: In der 70-köpfigen Jury, die gestern in der Berufsschule Bad Gleichenberg die besten Kernöle der Steiermark herausschmeckte, saß etwa Starkoch Martin Sieberer aus Tirol, mit sieben Hauben einer der höchstdekorierten in ganz Österreich. „Ich liebe selbst ja Kernöl und kann es aus meiner Küche überhaupt nicht wegdenken“, lobte der geniale Küchenkünstler unsere berühmte Delikatesse.

Aber auch heimische Granden wie Stefan Eder („Der wilde Eder“), Peter Zinter („Stern“ in Wien), Johann Pabst („Steirerhof“, Bad Waltersdorf), Hans Peter Fink („Haberl Fink“, Fischbach) oder Patrick Spenger (PUR) kosteten sich durch. Dazu kam jede Menge weiterer

Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Kultur.

Schließlich galt es, unter den ohnehin schon 20 ausgezeichneten steirischen Kürbiskernölen – sie schafften es nur nach vorangegangenen umfassenden Prüfungen überhaupt bis in die Königsdisziplin – jene herauszufiltern, die noch um das berühmte Alzerl besser waren als alle anderen. Im Fokus: Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack.

Die Profis wissen: Herrliches Kürbiskernöl muss typisch zweifärbig sein (dunkelgrün mit rotbraunem Schimmer), es muss dickflüssig vom Löffel gleiten, der Geruch muss ein bissl nussig sein und idealerweise an Brotrinde erinnern. Und es darf ruhig ein bisschen schokoladig im „Abgang“ sein.

Stundenlang dauerte es, bis die Jury auf das Ergebnis kam, jedes einzelne Öl wurde exakt unter die Lupe



Talent und Hauben (v. li.): Patrick Spenger, Hans Peter Fink, Christoph Mandl („Sazlani“), Mansuet Trolcher (Steirerland), Martin Sieberer, Stefan Eder, Johann Pabst.

Kürbiskernöl-Championat 2/2

30 Hauben für unser Grünes Gold



Foto: Sepp Pail

So sehen Sieger aus: Wir gratulieren herzlich Anton Raidl und Enkelsohn Marcel Taucher, Andrea Wechtitsch und Partner Franz Vollmaier sowie auf dem großartigen dritten Platz Daniel Brauchart und Julia Schubert, den Champions der Jubiläums-Veranstaltung!

genommen – dann aber konnten sich die Sieger verdient auf das Podest stellen!

Wer eine Auszeichnung einheimen konnte

Wir gratulieren herzlich den strahlenden Gewinnern aus dem Jahr 2025:

Familie Raidl aus Ottendorf an der Rittschein holte souverän den ersten Stockerlplatz! Gleich gefolgt von Andrea Wechtitsch aus Gündorf in St. Johann im Saggautal und Familie Brauchart (St. Peter im Sulmtal). Wie beachtlich:

Jeder der Gewinner hat das Championat quasi im Sturm erobert, alle drei Produzenten stehen zum ersten Mal auf dem Stockerl.

„Wir sind natürlich überwältigt“, jubelten Opa Anton Raidl und Enkel Marcel. „Wie schön, wenn viel

Arbeit mit Fokus auf Qualität sich so bezahlt macht.“

Auch Gastgeber und Chef der Kürbiskernölbauern Reinhold Zötsch gratulierte: „Es ist schon eine Top-Leistung, unter 500 Ölen die allerbesten zu haben!“

Christa Blümel



Foto: Sepp Pail

Kernöl ist tierisch gut! ORF-Lady Kathi Wenusch mit „Balu“ neben Günther Neukirchner (Sturm-Legende). Re.: Die Kernöl-Capos Franz Labugger und Reinhold Zötsch (li.) lobten mit Landwirtschaftskammerchef Andreas Steinegger (re.) die geniale Küche der Berufsschüler.



Foto: Sepp Pail

DATEN & FAKTEN

- Zum 20. Mal fand heuer das Kürbiskernölchampionat statt.
- Die Bezeichnung g.g.A. garantiert Öl aus heimischen Kernen.
- Die heurige Ernte fiel besser aus als prognostiziert, im Schnitt wurden 700 Kilo Kerne pro Hektar hervorgebracht.
- Produziert wurde auf 9067 Hektar.
- Für ein Liter Öl sind bis zu 40 Kürbisse nötig.
- 40% der Produktion gehen in den Export.



Regionale Medien

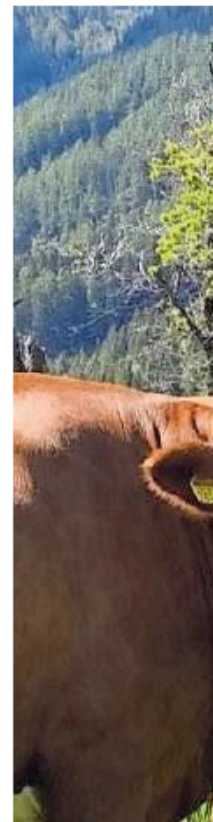


Landwirtschaftskammer
Steiermark

„Wir Landwirte sind Hüter der Natur“

Heute kürt die Landwirtschaftskammer die Hofheldinnen. Heidi Kaufmann-Ferstl, Landwirtin und Fleckviehzüchterin aus Trofaiach, ist eine der Nominierten.

Heidi Kaufmann-Ferstl vom Zellerhof in Trofaiach liebt es, Landwirtin und Fleckviehzüchterin zu sein KK



Von Johanna Birnbaum

Die Freude über ihren Beruf ist der Landwirtschaftsmeisterin deutlich anzuhören. Die 39-jährige Mutter von Romy und André bewirtschaftet mit ihrem Mann Mark den Zellerhof in Oberschardorf in Trofaiach, „am Fuße des herrlichen Reitings“, wie sie betont.

Nun wurde die Trofaiacherin von der Landwirtschaftskammer für die Auszeichnung „Hofheldinnen 2025“, die heute im Steiermarkhof in Graz vergeben wird, nominiert. „Ich freue mich unglaublich über die Nominierung und vor allem, dass ich es wirklich ins Finale geschafft habe“, erzählt sie. Nachdem sie erfahren hatte, überhaupt nomi-

niert zu sein, sei sie sehr aufgeregt gewesen. „Man muss da schon aus der gewohnten Komfortzone heraus. Man muss sich einer Jury ja nicht nur vorstellen, sondern auch ein Betriebskonzept vorstellen. Als ich dann hörte, weitergekommen zu sein, war das für mich unglaublich“, betont Kaufmann-Ferstl.

Von ihren Eltern hat die Landwirtin den heimischen Hof übernommen. „Mein Mann Mark hat auch einen Hof in St. Stefan. Wir bewirtschaften gemeinsam beide landwirtschaftlichen Betriebe“, verrät die passionierte Reiterin, die gerne zur Entspannung mit ihrer Tochter Romy ausreitet.

Und Entspannung braucht es, denn beide Höfe umfassen eine



Reiten mit ihrer Tochter Romy ist der Ausgleich von Heidi Kaufmann-Ferstl zum beruflichen Alltag als Landwirtin

ULRICH DUNST



Fläche von 98 Hektar. „13 davon haben wir gepachtet“, erzählt Kaufmann-Ferstl. Dauergrünland überwiege bei den Flächen, aber ein kleiner Teil sei auch Wald. Die großen Wiesen braucht die Landwirtin auch, denn als Fleckviehzüchterin hat sie sich schon einen Namen gemacht. „Wir haben 100 Rinder. 50 Milchkühe und 30 Jungtiere sind auf dem Hof in Scharndorf. 20 weitere Rinder sind bei meinem Mann in St. Stefan“, klärt Kaufmann-Ferstl auf.

Für sie sei es einfach wunderbar, „in und von der Natur leben zu können. Wir Landwirte sind die Hüter der Natur und die Erhalter der Kulturlandschaft. Trotzdem sind wir auch Unternehmerinnen und Unternehmer, die

schauen müssen, ihre Betriebe wirtschaftlich zu führen“, sagt sie überzeugt und führt auch noch an, dass man sich auch technisch mit den Landmaschinen, die im Einsatz sind, gut auskennen müsse. „Landwirtin und Fleckviehzüchterin zu sein, ist mein erfüllter Lebensraum“, fügt sie hinzu.

„Unsere Hofheldinnen sind große Vorbilder. Sie zeigen, dass sie für den wirtschaftlichen Erfolg ihrer Betriebe den gleich wichtigen Anteil leisten wie ihre Partner“, betont die Initiatorin der „Hofheldinnen“ und Vizepräsidentin Maria Pein. „Sie sind starke Umsetzerinnen und Innovatorinnen, die mit ihrem Engagement weit über den eigenen Hof hinauswirken – das verdient höchste Anerkennung.“

ENTSCHEIDUNG FÄLLT AM ABEND

Hofheldin 2025 wird heute gekürt

Sophie Bretterklieber aus Lannach, Barbara Harling aus Groß St. Florian und Katharina Matzer aus Ragnitz sind nominiert.



Heute Abend ist es am Steiermarkhof in Graz so weit. Die Landwirtschaftskammer Steiermark zeichnet wieder der Landwirtinnen für ihr Engagement und ihre Innovation am Hof und darüber hinaus aus. 32 Bäuerinnen sind nominiert.

Eine von ihnen ist Sophie Bretterklieber aus Lannach. Die 23-Jährige hat vor fünf Jahren den Kärnerhof übernommen und kümmert sich um Rotwild, Freiland-schweine und Brillenschäfe, die als Frischfleisch vermarktet oder veredelt werden. Zudem bietet sie einen Party- und Brötchenservice an und hat als Floristin ein Kleingewerbe.



Sophie Bretterklieber
PRIVAT 2,
ULRICH DUNST



Nominiert ist
auch Barbara
Harling

Bei den EuroSkills in Dänemark arbeitete sich die Floristin auf den vierten Platz. Die Weststeierin führt den Hof größtenteils allein. Ihre Mutter, die Vollzeit arbeitet, unterstützt sie. Der Vater ist bereits verstorben. Als Hofheldin nominiert zu sein sei für die 23-Jährige ein schönes Gefühl.

Angefeuert von ihren Freundinnen wird auch die Nominerte Barbara Harling aus Groß St. Florian an diesem Abend am Steiermarkhof sein. Für sie ist klar: „Jede Kandidatin hätte den Titel verdient, das sind lauter

tolle Bäuerinnen.“ Nach der landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof arbeitete Harling am Bau. Den Wechsel von der Baustelle in den Stall bereut sie keinen Tag. „Es ist der schönste Beruf, den es gibt und sehr vielseitig“, schwärmt die zweifache Mutter. Mit ihrer Familie betreibt die 42-Jährige die Landwirtschaft in dritter Generation. Den Grundstein dafür legte ihr Opa mit drei Hühnern und einem Hahn. Mittlerweile ist der Hof etwa um Milchkühe, Rindermast bis hin zur Teichwirtschaft gewachsen.



Auch Katharina
Matzer hofft auf
den Titel

Die dritte Nominerte aus der Südweststeiermark heißt Katharina Matzer. Gemeinsam mit ihrer Familie führt die 33-Jährige die „Gaumennostalgie“ mit Ferkelzucht und -verkauf inklusive Hofladen im südsteirischen Ragnitz. Die Ferkelzüchterin aus Leidenschaft hat die HLA für Landwirtschaft und Ernährung in Eggenberg absolviert. „Es ist für mich eine Ehre, nominiert zu sein“, sagt sie. Die Daumen gedrückt werden heute Abend aufgrund von Familie mit drei Kindern und Arbeit von zu Hause aus.
Barbara Kahr

Hofheldinnen 2025



Viktoria Görgl, Sabine Rinnhofer und Katja Kirschmann sind für den begehrten Titel nominiert

PRIVAT (2), ULRICH DUNST

**KLEINE
ZEITUNG**

STEIRISCHE LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

Drei Bäuerinnen aus Bezirk sind nominiert

Drei Bäuerinnen dürfen sich Hoffnungen auf den Titel „Hofheldin 2025“ machen.

Heute Abend werden im Steiermarkhof in Graz von der steirischen Landwirtschaftskammer die „Hofheldinnen“ des Jahres 2025 prämiert. Der Preis richtet sich dabei an Bäuerinnen, die sich durch ihr Engagement und Innovation am Hof und darüber hinaus auszeichnen. Insgesamt sind 32 Landwirtinnen für den Titel nominiert, wobei drei aus dem Bezirk Bruck-Mürzzuschlag stammen.

Eine von ihnen ist die Kapfenbergerin Viktoria Görgl. Nach dem Studium der Agrar- und Ernährungswissenschaft an der Boku Wien und ihrer Tätigkeit als Beraterin bei Bio Ernte Steiermark übernahm sie vor fünf Jahren den landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Eltern in Pogier. Die 34-Jährige bewirtschaftet seither im Haupterwerb 26 Hektar an landwirtschaftlicher Nutzfläche sowie 120 Hektar Wald. Auf ihrem Hof finden sich zudem Kühe und Legehennen, deren Bio-Eier man in der ganzen Region verkauft.

Mit Katja Kirschmann findet sich auch eine Bäuerin aus

dem Wallfahrtsort Mariazell unter den Nominierten. Ihre Kindheit verbrachte die 48-Jährige bereits auf dem elterlichen Hof, danach verschlug es sie für mehrere Jahre ins Murtal, ehe sie im Jahr 2022 den Hof von ihrem Vater übernahm. Nach einem durchaus herausfordernden Start führt Kirschmann den Bauernhof seither gemeinsam mit ihrem Mann und hält dort etwa Bio-Mangalitzza-Schweine, Gänse und Murbodner Rinder.

Für Sabine Rinnhofer aus Hönigsberg wäre die Auszeichnung als „Hofheldin“ unterdessen die letzte in einer langen Reihe. So konnte die 38-Jährige heuer bereits bei den landwirtschaftlichen Spezialitätenprämierungen für Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie für Käse- und Milchprodukte ordentlich absahnen. Neben der Tätigkeit auf ihrem Hof, wo man unter anderem Rinder, Schweine und Pferde findet, ist Rinnhofer auch als Gemeindebäuerin und Obfrau vom Bauernladen „NaturGut Mürz“ in Mürzzuschlag aktiv.



Magdalena Mayr-Poinsitt bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb mit 15 Kühen

PRIVAT

Edelschrotterin nominiert für „Hofheldinnen“

Morgen kürt die Landwirtschaftskammer die Hofheldinnen 2025. Unter den Nominierten ist die Bäuerin und Kräuterpädagogin Magdalena Mayr-Poinsitt aus Edelschrott.

Von Rainer Brinskelle

Am Mittleren Kreuzberg in Edelschrott bewirtschaftet Magdalena Mayr-Poinsitt (42) mit ihrem Mann Bernd Poinsitt einen landwirtschaftlichen Betrieb. Im Jahr 2021 hatten die beiden den Milchviehbetrieb mit 15 Stück Fleckvieh übernommen. Inzwischen hat die Weststeirerin mit der Kräutermanufaktur ein weiteres Standbein gestartet. Aus dem eigenen Kräutergarten, der liebevoll Aroma-Duftgarten genannt wird, werden zahlreiche Pflanzen zu exquisiten Kräuterprodukten verarbeitet. „Wir stellen köstliche Sirupe, Kräutersalze oder Blütenzucker her“, gibt Mayr-Poinsitt, die zertifizierte Aromapraktikerin, Kinesiologin und Kräuterpädagogin ist, einen Einblick in ihr Schaffen. Zudem gibt sie ihr Wissen in Kursen und Workshops an Interessierte weiter. „Mir macht meine Arbeit Spaß, auch weil man sich die

Zeit und die Dinge, die man macht, selbst aussuchen und einteilen kann“, erzählt Mayr-Poinsitt, die auch als Gemeindebäuerin aktiv ist.

Nun wurde die Edelschrotterin von der Landwirtschaftskammer für die Auszeichnung „Hofheldinnen 2025“ nominiert, die am Freitag im Steiermarkhof in Graz vergeben wird. „Für mich ist das eine große Ehre, besonders, weil ich mich nicht selbst nominiert habe, sondern vom Bäuerinnenbeirat vorgeschlagen wurde“, betont Mayr-Poinsitt. „Unsere Hofheldinnen sind große Vorbilder. Sie zeigen, dass sie für den wirtschaftlichen Erfolg ihrer Betriebe den gleich wichtigen Anteil leisten wie ihre Partner“, betont Initiatorin und Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. „Sie sind starke Umsetzerinnen und Innovatorinnen, die mit ihrem Engagement weit über den eigenen Hof hinauswirken – das verdient höchste Anerkennung.“

DIE NOMINIERTEN AUS BEZIRK WEIZ

Steirische Hofheldinnen

Am Freitag werden die „Hofheldinnen“ gekürt.

Sie sind innovativ und prägen den ländlichen Raum. Die „Hofheldinnen“, werden wieder von der Landwirtschaftskammer gekürt. Heuer sind 32 Bäuerinnen nominiert, sechs aus dem Bezirk Weiz:

Veronika Almer aus Rabendorf (Gem Birkfeld) stieg 2008 in den elterlichen Betrieb ein und übernahm 2010. Sie hält 30 Almochen und studiert berufsbegleitend an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien.

Vera Haubenwallner aus der Haslau (Gemeinde Birkfeld) managt neben ihrem Milchviehbetrieb mit 20 Milchkühen auch eine Almhütte für „Urlaub am Bauernhof“-Gäste.

Bernadette Pieber aus Naas war seit ihrer Kindheit klar, dass sie sich in der Landwirtschaft verwirklichen wird. Der Betrieb hat sich auf Schafhaltung, Lämmermast, Christ-

baumkulturen und Weideputen spezialisiert.

Sabrina Schwarz aus Mitterdorf an der Raab betreibt mit Mann Johann eine Bio-Landwirtschaft im Nebenerwerb. 2021 wurde der ehemalige Obstbaubetrieb auf den Anbau von echtem Lavendel und die Herstellung von ätherischen Ölen und Hydrolats umgestellt.

Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg betreut 19 Milchkühe, die sie liebevoll „Milking Girls“ nennt. Sie ist Landwirtschaftsmeisterin, Bergbäuerin, Milch- und Eisbäuerin, seit 2022 Betriebsführerin und seit 2023 Direktvermarkterin.

Andrea Wurzer aus Gschmaier (Gersdorf/Feistritz) ist landwirtschaftliche Facharbeiterin und begnadete Brotbäckerin. Mehrfach räumte sie bei der Steirischen Brotprämierung Landesstege und Medaillen ab.

Hofheldinnen 2025 2/2



Vera Haubenwallner aus Birkfeld KK



Veronika Almer, Birkfeld LK/DUNST



Andrea Wiedner LK/ULRICH DUNST



Andrea Wurzer, Gersdorf an der Feistritz KK



Bernadette Pieber LK/ULRICH DUNST



Vera Haubenwallner aus Birkfeld KK, WIESER

Landesprämierung Striezel 2025



STRIEZEL-PRÄMIERUNG

Biobergbauernhof Heinz erlangte Gold

Rechtzeitig vor Allerheiligen kürte die Landwirtschaftskammer die besten handgemachten Allerheiligen-Striezel. Die zehnköpfige Fachjury testete 57 eingereichte Striezel-Spezialitäten und süße Backwaren auf Herz und Nieren.

Neben den Landessiegern aus Stein an der Enns wurden auch sieben Goldmedaillen vergeben, darunter der Biobergbauernhof von Hildegard und Gottfried Heinz aus Thannhausen. Sie überzeugten mit Backkunst und regionalen Zutaten.



Hildegard (4.v.r.) und Gottfried (5.v.r.) wurden mit Gold ausgezeichnet

LK STEIERMARK/KRISTOFERITSCH



Online Medien

Online Medien

Hofheldin des Jahres 2025:

Kleine Zeitung, Weiz, online – 15. März: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Leibnitz, online – 15. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Weststeiermark, online – 15. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Bruck-Mürzzuschlag, online – 16. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kürbiskernöl-Championat:

Kleine Zeitung, online – 15. März: [zum Beitrag](#)

Kronen Zeitung, online – 14. März: [zum Beitrag](#)

Woche, Leibnitz, online – 15. Oktober: [zum Beitrag](#)

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

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

Landesprämierung Striezel:

Woche, Graz-Umgebung, online – 16. Oktober: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Unsere Social-Media-Kanäle

Gerne reinklicken und anschauen:



WhatsApp Kanal:

<https://whatsapp.com/channel/0029VbB2B2C9MF93nsiY5O3v>



Landwirtschaftskammer Steiermark:

<https://www.facebook.com/lksteiermark>



Steirische Lebensmittel:

<https://www.facebook.com/steirischeLebensmittel>



lk_steiermark:

https://www.instagram.com/lk_steiermark