



Radio/Fernsehen

Hofheldinnen 2025

→ [Zum Beitrag](#)



Hofheldinnen 2025

→ [Zum Beitrag](#)

**KLEINE
ZEITUNG**



• Neue Podcast-Folge

#217 Wie wird man eine erfolgreich Bäuerin, Heidi und Andrea (Hofheldinnen 2025) fair & female - mit Barbara Haas

Sonntag • 27 Min. 26 Sek.

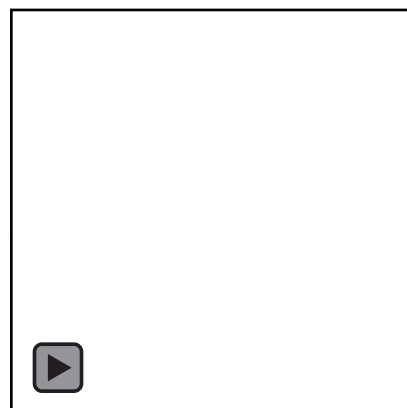
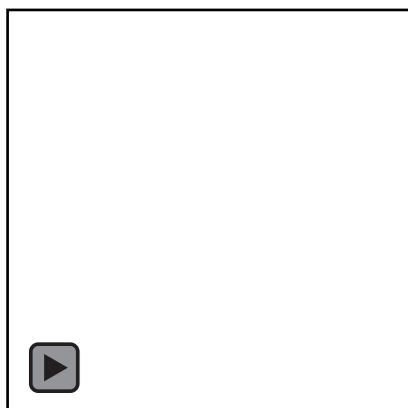


Beschreibung der Folge

Wie leben Frauen auf den heimischen Bauernhöfen? Was treibt sie an, was lässt sie innovativ werden, wie viel "Me Time" gibt es? Zwei Bäuerinnen sprechen über ihre Ziele und Herausforderungen. Zwei ausgezeichnete Frauen, zwei Hofheldinnen 2025. "Eisbäuerin" **Andrea Wiedner** aus St. Kathrein am Offenegg und **Heidi Kaufmann-Ferstl** aus Trofaiach. Heidi übernahm bereits mit 18 Jahren den elterlichen Betrieb und hat einen Superstier gezüchtet. Seine "Kinder" sind über die ganze Welt verstreut, im Zuchtbusiness hat Heidi als Frau sich durchgesetzt. Andrea hat ihren Betrieb von Neben- auf Vollerwerb aufgerüstet und dafür die Kunst der Eisproduktion erlernt. Ach ja, und beide Frauen sind auch Mütter von jeweils zwei Kindern. Viel Spaß mit dieser bäuerlichen Inspiration!

Hier geht es zum Artikel in der Kleinen Zeitung

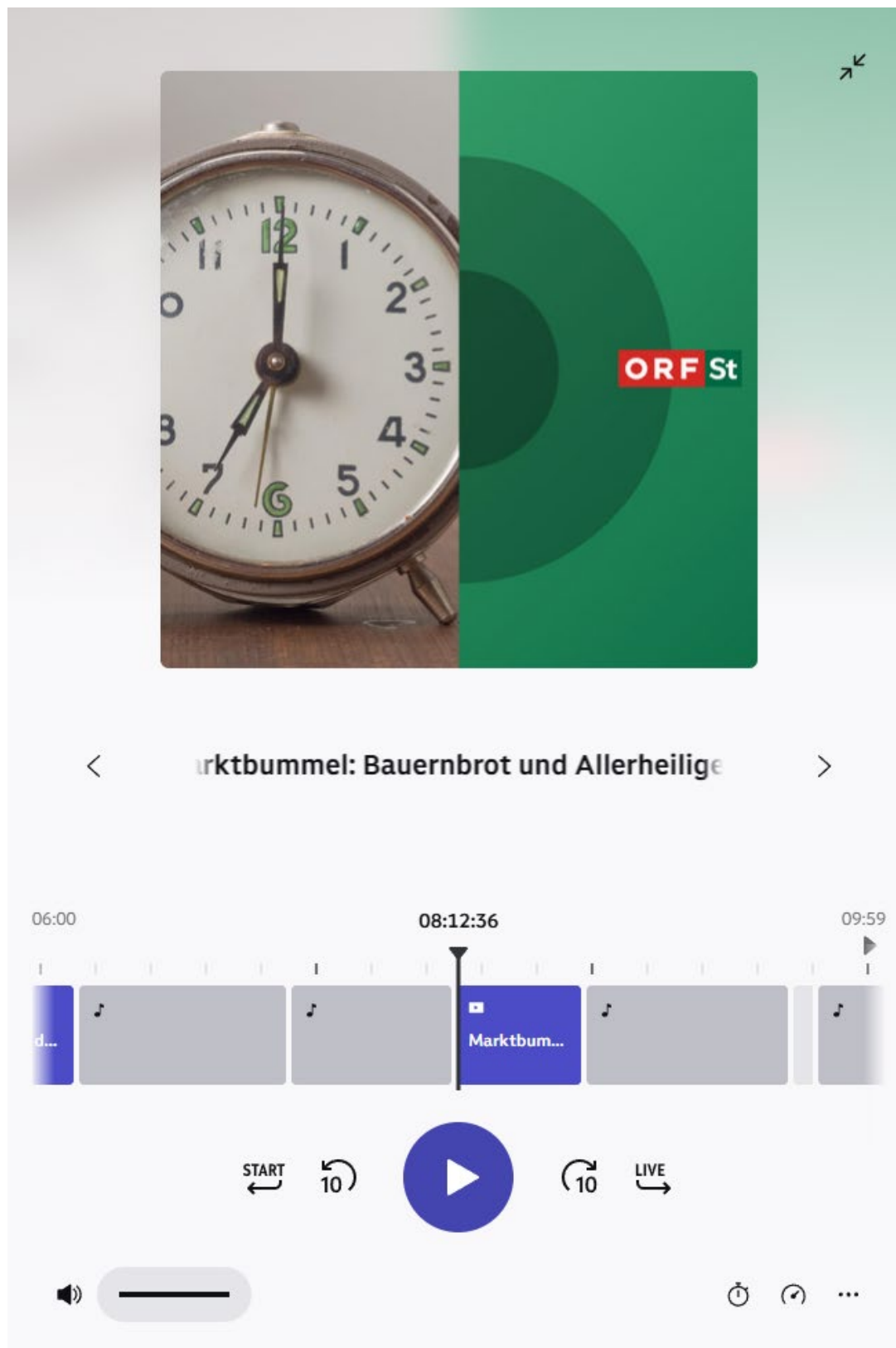
Kürbiskernöl-Championat



Hier klicken und die
Beiträge nachhören

Marktbummel: Bauernbrot und Allerheiligenstriezel

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Die  **güte** Nachricht

**KLEINE
ZEITUNG**

Vorzeige-Landwirtinnen wurden ausgezeichnet

Steiermarks „Hofheldinnen 2025“ bestechen durch Innovationsgeist und Herzlichkeit.

Sie sind bestens ausgebildete, innovative und entscheidungsstarke Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums aktiv mitgestalten“, beschreibt Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer, die steirischen „Hofheldinnen“ treffend. Bei einer Gala im Steiermarkhof wurden die Gewinnerinnen aus 24 Finalistinnen in drei Kategorien gewürdigt.

Der Sieg im Bereich „Urproduktion“ ging an Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach. Die Rinderzüchterin hat mit 18 Jahren den Betrieb der Eltern übernommen und sich in der männerlastigen Rinderzucht einen Namen gemacht. Die Kategorie „Diversifizierung“ ge-

wann „Eisbäuerin“ Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg. Die studierte Veterinärmedizinerin entschied sich gegen den Beruf Tierärztin, übernahm den elterlichen Hof und schlug gemeinsam mit ihrem Mann und den 19 Fleckviehkühen einen neuen Weg ein: Speise-Eis aus der hofeigenen Milch. Der Sonderpreis für soziales Engagement ging an Grete Kirchleitner aus Großklein und Johanna Aust aus Vogau. Sie stehen hinter dem alljährlichen vorweihnachtlichen Keksebacken der Bäuerinnen für die Aktion „Steirer helfen Steirer“, über das in den letzten 15 Jahren mehr als eine halbe Million Euro aufgebracht werden konnten.



Heidi Kaufmann-Ferstl und Andrea Wiedner zwischen Andreas Steinegger, Maria Pein (LK) und Oliver Kröpfl (Sparkasse) NADJA FUCHS

Hofheldinnen 2025

**Kronen
Zeitung**



Foto: Nadja Fuchs

SIE SIND DIE HELDINNEN UNSERER HÖFE

Die Landwirtschaftskammer hat die „Hofheldinnen“ 2025 ausgezeichnet: Heidi Kaufmann-Ferstl, Siegerin „Urproduktion“ (Mitte), und Andrea Wiedner, Siegerin „Diversifizierung“ (2. v.r.). Es gratulieren LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Präsident Andreas Steinegger (li.) und Oliver Kröpfl, Stmk. Sparkasse.



Regionale Medien

Sophie
Bretterklieber
(2.v.l.) zeigt,
was ein
Dirndl alles
schaffen
kann.



Foto: LK/Nadja Fuchs

HOFHELDINNEN 2025

Gestalterinnen in der Landwirtschaft

Mit beeindruckender Leidenschaft, Kompetenz und Innovationskraft zeigten die bäuerlichen Unternehmerinnen bei der Wahl zur „Hofheldin 2025“, was moderne Landwirtschaft heute ausmacht. Darunter befindet sich auch Sophie Bretterklieber aus Lannach mit dem 2. Platz in der Kategorie Diversifizierung. Die 23-

jährige Hofübernehmerin und Floristin hat in den fünf Jahren seit der Übernahme den Karnerhof (den sie schon mit acht Jahren nach dem Tod des Vaters erbte) komplett modernisiert und verbindet den neuen Hofladen mit ihrer Floristik-Werkstatt. Rundherum grasen Rotwild, Freiland-schweine und Brillenschafe.



**MURTAL &
LEOBEN**
STEIERMARK

➤ **HOFHELDIN**

Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach darf sich in der Kategorie Urproduktion bei der Auszeichnung für die Hofheldinnen der Landwirtschaftskammer Steiermark über den ersten Platz freuen. Die 39-Jährige hat vor 21 Jahren den auf 900 Metern Seehöhe gelegenen Rinderzuchtbetrieb von ihren Eltern übernommen und sich in einer Männerdomäne schnell einen Namen gemacht sowie ist international bekannt.

Hofheldinnen 2025

**KLEINE
ZEITUNG**



Maria Magdalena Mayr-Poinsitt (4.v.l.) mit zahlreichen Gratulanten, darunter LK-Vizepräsidentin Maria Pein (2.v.l.), LK-Präsident Andreas Steinegger und Landesrätin Simone Schmiedtbauer (4. bzw. 3.v.r.)

LK STEIERMARK-FUCHS

SCHÖNER ERFOLG

Finalistin aus Edelschrott bei der Hofheldinnen-Gala geehrt

Kürzlich zeichnete die Landwirtschaftskammer die bäuerlichen Unternehmerinnen des Jahres, die sogenannten Hofheldinnen, aus. Also „bestens ausgebildete, innovative und

entscheidungsstarke Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums aktiv gestalten“, so LK-Vizepräsidentin Maria Pein. 32 Landwirtinnen waren nominiert, 24 Kan-

didatinnen kamen ins Finale. Unter ihnen war auch die Edelschrotterin Maria Magdalena Mayr-Poinsitt. Für einen Stockerlplatz in einer der beiden Kategorien reichte es nicht, als

Finalistin wurde sie aber ausgezeichnet. „Alle beeindruckten durch ihre beachtlichen unternehmerischen Leistungen“, teilte die Landwirtschaftskammer mit.

Diese Frauen mischen ihre Bauernhöfe auf

Die Landwirtschaftskammer ehrte in Graz innovative Bäuerinnen. Andrea Wiedner aus St. Kathrein/O. ist „Hofheldin“, auch ein zweiter und dritter Platz gehen in den Bezirk.

Mehr als 30.000 Bäuerinnen gibt es in der Steiermark. Einige von ihnen holte die Landwirtschaftskammer vor den Vorhang. Es gab wieder einen Bewerb, bei dem die „Hofheldinnen“ nominiert werden konnten. 32 mutige, innovative, fleißige Landwirtinnen standen zur Auswahl, darunter Veronika Almer, Vera Haubenwallner, Bernadette Pieber, Sabrina Schwarz, Andrea Wiedner und Andrea Wurzer aus dem Bezirk Weiz.

Am vergangenen Freitag wurden die „Bäuerlichen Unternehmerinnen“ des Jahres bei einer Gala im Steiermarkhof in Graz gewürdigt. Die Frauen aus dem Bezirk Weiz räumten ab. So gewann Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg in der Kategorie „Diversifizierung“. Sie setzt auf Rinderhaltung und machte sich als „Elsbäurin“ einen Namen. Schon als Kind half sie am Helmthof im Almenland mit. Später begann sie ein Studium der Veterinärmedizin

in Wien. „Die Liebe zu den Rindern und zum Zuhause war aber stärker“, schildert die 32-Jährige. Statt Tierärztin wurde sie Landwirtschaftsmeisterin – und trotz dreier älterer Brüder übernahm sie den Hof.

Mit ihrem Mann (ein landwirtschaftlicher Quereinsteiger) und ihren 19 Fleckviehkühen entschied sie sich für einen neuen Weg: Speise-Els aus der hofeigenen Milch. Unter der Marke „Die Elsbaurin“ entsteht Els mit Kräutern und Früchten aus der Region – ohne Farbstoffe, mit weniger Zucker und mehr Geschmack. Geschult an der Gelato-Universität von Bologna, bringt die zweifache Mutter Sorten wie Malwipferl-, Holunder- und Wiesenels auf den Löffel: „Wichtig ist, den Geschmack der Region einfließen zu lassen.“

In der Kategorie „Urproduktion“ holte Veronika Almer aus Rabendorf bei Birkfeld den zweiten Platz. Sie ist eine vielseitig engagierte Rindermast-Land-

Hofheldin 2025: „Elsbäurin“ Andrea Wiedner (2.v.l.) mit Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger (l.), Vizepräsidentin Maria Pein und Oliver Kröpfl, Vorstand Steiermärkische LWK (3)



wirtin. Seitdem sie ein kleines Kind ist, sitzt ihr Vater nach einem Forstunfall im Rollstuhl. Die Mutter sorgte sich um die Pflege und den Hof. 2010 übernahm Veronika Almer mit 25 den Hof. Heute bewirtschaftet die 40-Jährige mit ihrer Mutter 13 Hektar Landwirtschaft, 16 Hektar Wald und kümmert sich um ihre 30 „Almer-Ochsen“. Credo: „Nicht immer perfekt, aber immer mit vollem Einsatz.“ Almer ist auch Beraterin in der

Landwirtschaftskammer und Studentin für Agrar- und Umweltpädagogik. Anderen Frauen möchte sie Mut machen: „Man darf sich ohne Scham und Scheu Hilfe holen.“ Damit meint sie sowohl Spezialarbeiten am Hof als auch Hilfe für die mentale Gesundheit.

„Man muss nicht alles perfekt machen. Aber mit Überzeugung. Dann wird's gut.“ Dies ist das Motto von Bernadette Pieber,

Hofheldinnen 2025 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Platz zwei für Veronika Almer,
Platz drei für Bernadette Pieber



die in der Kategorie Urproduktion Platz drei holte. Am „Stoandl-Hof“ in Naas, oberhalb der Weizklamm, wachsen und leben Christbäume, Jura-Schafe und 60 Freilandputen miteinander. Die Puten halten das Gras zwischen den Tannen kurz und düngen es.

„Uns geht es darum, die Arbeitsspitzen gut zu verteilen“, sagt die 33-Jährige, die den 13 Hektar großen Hof mit ihrem Mann und ihren Schwiegerel-

tern bewirtschaftet. Schon mit fünf Jahren habe sie gewusst, dass sie Bäuerin werden will, doch beim Meisterkurs sei ihr klargeworden, „dass Innovation nicht von der Betriebsgröße abhängig ist“. Als Aufsichtsratschefin der Weizer Schafbauern kann Pieber bei der Urproduktion und der Vermarktung mitentscheiden. „So viele Bäuerinnen leisten so viel, doch keiner weiß es“, sagt die zweifache Mutter.

WOCHEN

DIE HOFHELDINNEN

Kategorie Urproduktion

- Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach
- Veronika Almer aus Birkfeld
- Bernadette Pieber aus Naas

Kategorie Diversifizierung

- Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg
- Sophie Bretterklieber aus Lannach
- Sabine Rinnhofer aus Hönigsberg

Der Hofheldinnen-Sonderpreis „Die Sozialen“ geht an Grete Kirchleitner aus Großklein und Johanna Aust aus Vogau. Vor 15 Jahren hatte Aust die Idee, dass Bäuerinnen mit dem Verkauf von selbst gebackenen Weihnachtskekse die Hilfsaktion „Steirer helfen Steirern“ unterstützen. Allein die Bäuerinnen in den Bezirken Leibnitz und Deutschlandsberg haben bisher 5.763 Kilogramm Kekse gebacken und damit 156.000 Euro erbacken. Eine Auszeichnung erhielt außerdem Barbara Harling aus Groß St. Florian.

Eine Hofheldin mit

Sophie Bretterklieber aus Lannach wurde zur „Hofheldin“ gekürt. Die Jungbäuerin hat aber noch viel mehr drauf.

SUSANNE VERONIK

Mit Leidenschaft, Kompetenz und Innovationskraft zeigten die bäuerlichen Unternehmerinnen bei der Wahl zur „Hofheldin 2025“, was moderne Landwirtschaft heute ausmacht (siehe Info-Box links).

MeinÖsterreich
MeinDeutschlandsberg

„Unsere Hofheldinnen sind bestens ausgebildete Frauen, die die Zukunft der Höfe und des ländlichen Raums mitgestalten“, gratuliert Maria Pein, Vize-Präsidentin der Landwirtschaftskammer, den Siegerinnen und Nominierten.



Platz zwei für Sophie Bretterklieber (z.v.l.), mit ihren Gratulanten Präsident Andreas Steinegger (l.), Vize-Präs. Maria Pein (z.v.r.) und Oliver Kröpfl LK/Fuchs

„Die starke Kraft der Bäuerinnen zeigt sich nicht zuletzt darin, dass mittlerweile rund ein Drittel der Höfe von Frauen geführt werden“, betonte Präsident Andreas Steinegger. Die Steiermärkische Sparkasse unterstützt die Initiative „Hofheldinnen 2025“. „Als kreative Vordenkerinnen, erfahrene Betriebsleiterinnen oder mutige Einsteigerinnen setzen sie neue

Impulse“, betont Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse.

Eine der Hofheldinnen ist Sophie Bretterklieber aus Lannach. Sie schaffte es auf Platz zwei in der Kategorie Diversifizierung. „Als ich mit 18 Jahren den Hof übernommen habe, hatte ich keinen Plan, nur schlaflose Nächte“, so Sophie Bretterklieber. Doch die

vollem Elan



Sophie Bretterklieber ist von Frauen-Power überzeugt. Ulrich Dunst

ausgebildete Floristin hat schnell „den Schalter umgelegt und mein Herz ist explodiert“. In den fünf Jahren seit der Übernahme hat sie den Karnerhof in Lannach (den sie schon mit acht Jahren nach dem Tod des Vaters geerbt hat) komplett modernisiert. Sie verbindet den neuen Hofladen mit ihrer Floristik-Werkstatt. Rundherum grasen Rotwild, Freiland Schweine

und Brillenschafe. Sie verarbeitet deren Fleisch komplett, verwöhnt gemeinsam mit ihrer Mutter die Kundschaft mit dekorierten Jausenplatten und veranstaltet Floristik-Workshops. Zweifelnde Aussagen von Dritten wie „Wie ein Dirndl das alles schaffen will?“ waren für sie stets Ansporn. Umso mehr freut sie sich über Feedbacks wie „Schön, was du aus diesem Hof gemacht hast“. Ihr Motto: „Probier's einfach aus! Eine Frau kann alles schaffen, wenn sie will.“

Feuerwehr und EuroSkills

Und das reicht weit über den Hof hinaus, etwa als Atemschutzträgerin bei der Freiwilligen Feuerwehr oder als Vorzeige-Floristin bei der Berufs-EM „EuroSkills“ heuer in Dänemark. „Als Nächstes möchte ich den Karnerhof in einen Erlebnisbauernhof verwandeln, damit die Kinder wieder wissen, wo ihr Essen herkommt“, betont Bretterklieber.



Trofaiacherin ist die „Hofheldin“



Obersteiermark. Heidi Kaufmann-Ferstl, die einst mit 18 Jahren den elterlichen Betrieb übernommen hat, steht landesweit im Rampenlicht. Auch zwei Stockerplätze sind von Bäuerinnen aus der Region besetzt.

Bei der diesjährigen von der steirischen Landwirtschaftskammer durchgeführten Wahl der „Hofheldinnen“ erzielte Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach den ersten Platz in der Kategorie Urproduktion. Vor 21 Jahren hat die damals 18-jährige den Rinderzuchtbetrieb von ihren Eltern übernommen. „Man braucht heute auf einem Hof weniger körperliche Kraft,

Ihren Ausgleich findet Heidi Kaufmann-Ferstl beim Reiten mit ihrer Tochter.

Foto: Privat

der Steiermark

dafür mehr Hirn“, sagt die erfolgreiche Landwirtin, die sich in der Männerdomäne der Rinderzüchter längst einen Namen gemacht hat. Und den Namen eines Ausnahme-Stiers, der aus ihrer Zucht stammt, kennt heute jeder gute Rinderzüchter im Land: „GS der Beste“ war über mehrere Jahre der am häufigsten eingesetzte Fleckvieh-Besamungsstier in Österreich, mit Töchtern von Peru bis Irland.

Die Stiege. Ein Baustein des Erfolgs ihrer Rinderherde ist der moderne Laufstall, den sie als Single im Alter von 23 Jahren gebaut hat. „Damals wurde ich oft gefragt, warum ich das ohne Mann mache. Würde man das einen jungen Mann auch fragen?“, erinnert sie sich zurück. Heute ist die Landwirtschaftsmeisterin verheiratet und zweifache Mutter. Die Aufsichtsratsvorsitzende der Viehzucht-Genossenschaft Leoben vernetzt sich auch gern mit Menschen, die weniger Bezug zur Landwirtschaft haben. So werden etwa die Nachbarn per



Veronika Almer (li.) belegte einen zweiten, Sabine Rinnhofer (re.) einen dritten Platz.

Foto: LK/Fuchs

WhatsApp-Gruppe informiert, bevor die Gülle ausgebracht wird. „Das schafft Verständnis“, so Kaufmann-Ferstl. Klar sind auch ihr eigenes Selbstverständnis und die Arbeitsmoral: „Für Erfolg gibt es keinen Lift, du musst die Stiege nehmen“, sagt sie.

Platz zwei. Der zweite Platz in derselben Kategorie ging an Veronika Almer aus Birkfeld. Sie übernahm den elterlichen Hof 2010 im Alter von 25 Jahren, heute bewirtschaftet sie 13 Hektar Landwirtschaft und 16 Hektar Wald und kümmert sich um ihre 30 Alm-Ochsen.



Gratulationen für die „Hofheldin“: Andreas Steinegger, Heidi Kaufmann-Ferstl, Maria Pein und Oliver Kröpfl (v. li.) bei der Preisverleihung.

Foto: LK/Fuchs

Daneben ist die heute 40-jährige als Beraterin für die Landwirtschaftskammer tätig und studiert Agrar- und Umweltpädagogik.

Platz drei. Sabine Rinnhofer aus Mürzzuschlag belegte den dritten Platz in der Kategorie Diversifizierung. Seit 2015 führt die dreifache Mutter den Pichlbauerhof in Hönigsberg. Sie setzt auf Vielfalt statt auf Größe, mit den Bereichen Milchviehhaltung, Schweinemast, Waldbewirtschaftung und Direktvermarktung über den eigenen Hofladen. Außerdem ist sie als Gemeindebäuerin und Obfrau

des Bauernladens „Naturgut Mürz“ tätig.

Weitere Auszeichnungen. Neben den drei Preisträgerinnen durften noch drei weitere Bäuerinnen aus der Region Auszeichnungen entgegennehmen, und zwar Viktoria Görgl aus Kapfenberg, Vera Haubenwallner aus Birkfeld und Kaja Kirschmann aus Mariazell. Gratulationen an alle Geehrten kamen unter anderen vom Landwirtschaftskammerpräsidenten Andreas Steinegger, Vizepräsidentin Maria Pein und Oliver Kröpfl vom Vorstand der Steiermärkischen Sparkasse.

LANDESPRÄMIERUNG

Ein goldener Striezel für Monika Sommer

Sie hat es wieder geschafft: Monika Sommer – bekannt für ihre Backkünste in der Region – holte sich bei der Landesprämierung der Allerheiligen-Striezel eine goldene Auszeichnung für ihr Gebäck. Die Kombination von bäuerlichem Handwerk und besten Zutaten hat ihr als einzige Bäuerin im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld eine Auszeichnung beschert – wie schon so oft, etwa mit ihrem Osterbrot, und zuletzt erst im August mit fünf Goldenen und dem Landessieg für Ölsaatenbrot. 57 Striezel-Spezialitäten waren eingereicht worden.



**Monika
Sommer** LK
STMK/KRISTOFERITSCH

Landesprämierung Striezel

**KLEINE
ZEITUNG**



Maria Liebmann (4.v.r.) durfte sich über Gold freuen STEFAN KRISTOFERITSCH

ST. PETER/OTTERSBAACH

Dieser Striezel wurde „vergoldet“

57 Striezel-Spezialitäten und süße Backwaren stellten sich der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer. Aus ihnen kürte die Jury die Landessiegerin Alexandra Perner aus Stein/Enns. Vergeben wurden auch sieben Goldmedaillen. Eine davon ging an Maria Liebmann aus Perbersdorf.

STEIN AN DER ENNS

Alexandra Perner bäckt erstklassigen „God’n“-Striezel

Sie ist für ihre Backwaren bereits landauf, landab bekannt: Alexandra Perner aus Stein an der Enns. Jetzt heilms-te sie auch einen Landessieg bei der Striezel-Prämierung 2025 der Landwirtschaftskammer Steiermark ein. Dabei testete eine zehnköpfige Fachjury 57 eingereichte Striezel-Spezialitäten und süße Backwaren aus der ganzen Steiermark auf Herz und Nieren.

Perner stellte sich in dieser Kategorie zum ersten Mal der Fachjury und konnte mit ihrem „God’n“-Striezel auf Anhieb überzeugen. Das Erfolgsrezept der erfolgreichen Direktvermarkterin: „Nur natürliche, qualitativ hochwertige Zutaten aus der Region, ge-

und Leidenschaft beim Backen sowie viel Geduld, Zeit und Fingerspitzengefühl.“

Die strahlende Siegerin hat übrigens dieses Jahr auch bei der Brotprämierung mit acht Auszeichnungen ganz groß abgeräumt: Es gab Gold für das „Steirische Bauernbrot“, Gold für das „Waldstauden-Roggenbrot“, Gold für das „süße Osterbrot“, Gold für den „feinen Osterstriezel mit gefärbten Eiern“, Gold für das „Traditionelle Osterbrot mit Anis“, es gab Ausgezeichnet für die „Osterpinze mit feinen Gewürznoten“, für das „Mehrkornschrotbrot mit Ölsaaten“ sowie für das „Roggenbrot mit Schwarzzroggen“.

konnte
Hand-
werks-
kunst, viel
Erfahrung

Alexandra
Perner
feiert mit
ihrem Mann
Gerald

STEFAN
KRIS-
TOFERITSCH



KLEINE
ZEITUNG

Der beste Striezel kommt aus Stein

Alexandra Perner setzte sich bei der Landesprämierung an die Spitze.

Ein paar Wochen vor Allerheiligen hat die Landwirtschaftskammer Steiermark die besten handgemachten Allerheiligen-Striezel gekürt. Eine zehnköpfige Fachjury testete die 57 eingereichten Spezialitäten und süßen Backwaren auf Herz und Nieren und kürte daraus die Landessiegerin.

MeinÖsterreich MeinLiezen

Alexandra Perner aus Stein an der Enns stellte sich zum ersten Mal der Fachjury und konnte auf Anhieb überzeugen. Mit ihrem „God'n-Striezel“ holte sie den Landessieg ins Ennstal. Was ist das „Erfolgsrezept“ der Direktvermarkterin? „Nur natürliche, qualitativ hochwertige Zutaten aus der Region, gekonnte Handwerkskunst, viel Erfahrung und Leidenschaft beim Backen sowie

viel Geduld, Zeit und Fingerspitzengefühl.“ Alexandra Perner hat heuer bereits bei der Brotprämierung mit acht Auszeichnungen groß abgeräumt.

„Ich möchte Lebensmittel herstellen, die man mit gutem Gewissen genießen kann – ehrlich, nachhaltig und voll im Geschmack. Der Striezel ist für mich das beste Beispiel: Ein traditionelles Produkt, handgemacht, mit Zutaten, die ich kenne und denen ich vertraue“, erklärte Perner, die neben Backwaren auch Rindfleisch vom Bio-Jungweiderind aus Mutterkuhhaltung, Wurst, Speck, Würste sowie Eier in ihrem Betrieb erzeugt.

Traditionelles Geschenk

Der 1. November ist vielerorts auch der Tag, an dem der Taufpate das Patenkind besucht und als Geschenk einen Allerheiligen-Striezel überreicht. Oft richtet sich die Größe des Striezels nach



Alexandra Perner (mit Mann Gerald)
holte den Landessieg. LK Smk/Kristoferitsch

dem Alter der Kinder: Je jünger das Kind, umso größer fällt der Striezel aus. Vielfach wird sogar die Größe des Striezels nach der Größe des Kindes bemessen. Grundsätzlich hat der Striezel aber das ganze Jahr hindurch Saison und wird gerne zum Frühstück oder zur Nachmittags-Jause gegessen.



Liebmanns handgemachte Striezel sind prämiert. Pixabay

Gold für Liebmanns Allerheiligenstriezel

ST. PETER AM OTTERSBACH. Rechtzeitig vor Allerheiligen hat die Landwirtschaftskammer die besten handgemachten Allerheiligen-Striezel des Landes gekürt. Die Jury testete 57 Striezel. Sieben davon wurden mit Gold ausgezeichnet, darunter jener von Maria Liebmann aus St. Peter am Ottersbach, die besonders auf Qualität und Regionalität achtet. In ihre Arbeit fließt viel Liebe, Handarbeit, regionale Zutaten und Eier vom eigenen Hof. Qualität, die man schmeckt. Für ihre nachhaltige Arbeit wurde sie bei der steirischen Landesprämierung 2025 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Kürbiskernöl-Championat

**KLEINE
ZEITUNG**



Foto: LK Steiermark/Stefan Kristofersich

KÜRBISKERNÖL-CHAMPIONS 2025/26

Den Titel „Ölmühle des Jahres“ holte sich die Ölmühle Hartlieb aus Heimschuh (Bild). Die Champions-League der besten Kernöle des Landes gewinnt mit Platz 1 Familie Raidl aus Ottendorf an der Rittschein. Platz 2 geht an

Andrea Wechtitsch und Franz Vollmaier aus St. Johann im Saggautal. Platz 3 erreichten Daniel Brauchart und Julia Schubert aus St. Peter im Sulmtal. Star-Juror war 7-Hauben-Koch Martin Sieberer aus Tirol.

Kürbiskernöl-Championat



Thomas und Agnieszka Hartlieb (3. & 4. v.l.) nahmen die Auszeichnung entgegen

LK STEIERMARK/KRISTOFERITSCH

BAD GLEICHENBERG

Südweststeirer holten Stockerlplätze

Die Ölmühle Hartlieb aus Heimschuh wurde zur „Ölmühle des Jahres“ gekürt.

Die 20 besten Kürbiskernöle der Steiermark standen beim diesjährigen Kürbiskernöl-Championat in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg im Fokus.

Ermittelt aus mehr als 500 Einreichungen, bewertete eine 70-köpfige Jury aus Spitzenköchen und Promis die 20 Favoriten hinsichtlich Farbe, Geruch, Viskosität und Geschmack. Während der erste Platz in den Bezirk Hartberg-Fürstenfeld ging, räumten zwei Betriebe aus Leibnitz und Deutschlandsberg Silber und Bronze ab.

In Gündorf, Gemeinde St. Johann im Saggautal, freuen sich Andrea Wechtitsch und Franz Vollmaier über die Zweitplatzzierung. „So weit haben wir es bisher noch nie geschafft, erstmals gelang uns der Sprung in die Top-20-Liga“, sagen die beiden stolz. Um der Qualität ihres Kürbiskernöls den letzten Pfiff zu verleihen, setzen sie auf Handarbeit und hacken die auf zwei bis drei Hektar angebauten Kürbisse zusätzlich händisch.

Derzeit führen sie den Wechtitsch-Hof noch im Nebener-

werb zusammen mit den Eltern und verkaufen das Kernöl ab Hof und online. Zukünftig will Andrea Wechtitsch den Betrieb aber übernehmen und sich voll und ganz der Kernölproduktion widmen.

Auch am dritten Stockerlplatz ist man auf den Erfolg in Bad Gleichenberg berechtigt stolz. Daniel Brauchart und Julia Schubert bewirtschaften mit den Eltern Norbert und Brigitte Brauchart rund 20 Hektar Kürbisacker in St. Peter im Sulmtal. Nach der Ernte werden die Kerne selbst gewaschen und getrocknet. Auch das Pressen findet in der hofeigenen Ölmühle statt.

Neben der Kernölbewertung stand in Bad Gleichenberg auch die Kür zur „Ölmühle des Jahres“ am Programm. Mit der Ölmühle Hartlieb aus Heimschuh (Gold), der Ölmühle Schmuck aus Deutschlandsberg (Silber) und der Ölmühle Pronegg aus Saggau, Gemeinde St. Johann im Saggautal, (Bronze) kommen die Sieger dieses Bewerbs allesamt aus der Südweststeiermark.

**KLEINE
ZEITUNG**



Beherzte Ölmüllerin seit elf Jahren:
Isabella Schmuck

Susanne Veronik

Wildbach: Platz 2 bei „Ölmühle des Jahres“

Über den zweiten Platz als „Ölmühle des Jahres 2025/26“ freut sich Isabella Schmuck, die seit dem Tod ihres Vaters die Ölmühle in Wildbach (Deutschlandsberg) betreibt. „Ein riesiges Dankeschön an all unsere Kunden für ihr Vertrauen. Es ist für uns nicht in Worte zu fassen, dass wir uns so steigern konnten“, freut sich die Unternehmerin. Platz eins holte sich die Ölmühle Hartlieb in Heimschuh und der dritte Platz ging an die Ölmühle Pronnegg aus Saggau in St. Johann i.S.

Wie geschmiert beim Kernöl-Championat

Premiere für Daniel Brauchart und Julia Schubert aus St. Peter im Sulmtal mit Platz drei beim Championat

Die Verkostung der besten Kernöle der Steiermark für das Championat 2025/2026 der Landwirtschaftskammer und der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A ist alljährlich eine eigene Wissenschaft.

MeinÖsterreich MeinDeutschlandsberg

Dazu hat sich eine 70-köpfige Jury in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg getroffen, angeführt vom Tiroler Sieben-Hauben-Koch Martin Sieberer. Den Titel „Kürbis-



Dritter Platz für Daniel Brauchart (Mitte) und Julia Schubert (3.v.l.), hier mit den Gratulanten aus Landwirtschaftskammer, Jury und mehr

LK Stmk./Kristoferitsch

kernöl-Champion 2025/26“ holte sich erstmals die Familie Raidl aus Ottendorf an der Rittschein. Platz zwei verbuchten Andrea Wechtitsch und Franz Vollmaier aus Gündorf/St. Johann im Saggautal. Und der dritte Platz ging in den Bezirk Deutschlandsberg, nämlich an Daniel Brauchart und Julia Schubert aus St. Peter im Sulmtal. „Vom Kern bis in die Flasche – jeder Handgriff wird von uns umgesetzt“, sind Daniel Brauchart und

Julia Schubert stolz. Auf rund 20 Hektar kultivieren sie Ölkürbisse, die sie in den eigenen Anlagen waschen und trocknen. Auch das Pressen übernehmen sie in ihrer hofeigenen Ölmühle, die sie vor fünf Jahren aktiviert haben. Künftig möchten Landwirtschaftsmeister Daniel Brauchart und Julia Schubert, Absolventin der Tourismusschule Bad Gleichenberg, ihr Kürbiskernöl verstärkt in der Gastronomie etablieren.

Marktgärtnerei 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**

Nina und
Selim
Hochegger
zwischen
Butterkohl,
Mangold und
Co auf ihrem
Hof in Grat-
wein-Stra-
ßengel

GANGL



**WIRTSCHAFT
AM MITTWOCH**

Mit ihrer „Wilden Ernte“ eröffneten Nina und Selim Hochegger in Graz-Umgebung eine Marktgärtnerei – was das ist und warum es daran steigendes Interesse gibt.

Von Verena Gangl

Wo einst Puten gackerten, wächst nun die Chioggia-Rübe, der pinke Karfiol oder die „Echte Kipfler“. Der Name des Hofes „Wilde Ernte“ von Nina (29) und Selim Hochegger (31) ist Programm – hier darf es blühen, summen und sprießen. Den Traum, eine eigene Landwirtschaft zu führen, Menschen mit regionalem und saisonalem Gemüse zu ernähren, hatten sie schon lange.

„Ich war aber fünf Jahre lang schwer krank“, erzählt Nina Hochegger. Bis zum vorigen Herbst. „Da wussten wir: Jetzt oder nie.“ Also belebten die beiden den stillgelegten Hof von Selim Hocheggers Großeltern in

Hart in Gratwein-Straßengel wieder.

Die beiden führen dort nun eine Marktgärtnerei. Was das ist? Hemma Loibnegger von der Landwirtschaftskammer Steiermark beschreibt sie so: „Sie sind klein, produzieren intensiv, aber dennoch ökologisch nachhaltig und zeichnen sich durch ihre außergewöhnliche Gemüsevielfalt aus. Auch die Direktvermarktung ist ein Merkmal.“ Während die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe abnimmt, bemerkt man hier steigendes Interesse, etwa auch in der Fachausbildung Gemüsebau.

„Personen, die damit beginnen, haben eine besondere Leidenschaft für die Natur. Sie wollen etwas Positives beitragen“,



Daten & Fakten

Landwirtschaftliche Betriebe: 2010 waren es in Graz 356, 2020 noch 343; in Graz-Umgebung (GU) waren es 2010 4018 Betriebe, 2020 noch 3366 (Das sind die aktuellsten Zahlen der Landwirtschaftskammer). Zahlen, wie viele anfangen, gibt es nicht. Aber jährlich übergeben in der Steiermark ca. 1000 Betriebe ihren Hof.

Graz spiegelt die Landwirtschaft der gesamten Steiermark im Kleinen wider. Es gibt Obst-, Wein- und Gemüsebau, Buschenschänken sowie Rinder-, Schweine- und Freilandhühnerhalter und Reiterhöfe. **GU** ist ein großes Gemüseanbaugbiet. Je nach Gebiet, sind andere Sparten stärker vertreten: Es gibt Bergbauern mit Rinderwirtschaft und Forstwirtschaft (Norden); Obstbau (Äpfel, Steinobst, Beeren) im Osten; Gemüseanbau und Schweinehaltung (Süden) und Buschenschänken (Westen) sowie Weinbau (St. Bartholomä bis Zwaring).

Direktvermarkter spielen in Graz und GU eine wichtige Rolle.

Sie beleben einen stillgelegten Hof

sagt Loibnegger. Das wollen auch Nina und Selim Hohegger: Sie kommen ohne große Maschinen aus, verzichten auf Spritzmittel, verwenden torffreie Erde und ziehen die Pflanzen vom Samen bis zum Gemüse auf.

Im 19. Jahrhundert ernährten MarktgärtnerInnen ganz Paris. Nina und Selim Hohegger versorgen die Kundinnen und Kunden in ihrem Hofladen (Immer freitags) und die Abnehmer ihrer Gemüseboxen - vor allem in Graz (Mehr Infos: wilde-ernte.at). Durch Letzteres haben sie eine Planungssicherheit. Das brauchen sie: „Wer Landwirt wird, macht das nicht des Geldes wegen. Den Stun-

denlohn darf man nicht rechnen“, sagt Selim Hohegger.

Ob sie ihren Schritt bereuen? „Nein! Es ist die schönste Arbeit“, sind sich die beiden einig. Und sie ist sehr abwechslungsreich: Neben der Arbeit am Feld braucht es auch eine genaue Planung, besonders auf kleiner Fläche. Wann wird wo welches Gemüse gesetzt? Nina Hoheggers Liebe zu Excel-Tabellen macht sich bezahlt. Zusätzlich dazu backen sie Brot, kochen Marmelade und bald möchten sie am Adventmarkt im Ort ihre Kekse auftischen.

Seit sechs Jahren versorgen sich die beiden selbst mit Gemüse. Aber der Schritt vom Hausgarten zur Landwirtschaft war dennoch herausfor-

dernd. Am Ziel sind sie noch lange nicht. Über den Winter möchten sie die Infrastruktur ausbauen. Ein zweites Gewächshaus soll dazukommen, und sie wollen eine Bewässerungsanlage installieren. Dazu wollen sie eine ehemalige Jauengrube in eine Zisterne verwandeln. „Ich hab in der heißen Phase des Jahres vier Stunden zum Gießen gebraucht“, erzählt Nina Hohegger.

In den nächsten Jahren möchten sie statt 20 Gemüseboxen 60 bis 80 liefern können. Es soll nur so viel sein, dass sie es zu zweit schaffen können - und mit ein bisschen Hilfe von Selim Hoheggers handwerklich sehr begabtem Opa. Das ist der Traum.



Agrarmedien

Starke Bäuerinnen mit klaren Zielen und Unternehmergeist

Die Landwirtschaftskammer kürte die Hofheldinnen und feiert sie als Vorbilder für mehr als 30.000 steirische Bäuerinnen. Einige Geehrte übernahmen schon früh die Verantwortung auf ihren Höfen.

ÖSTERREICHISCHE
BauernZeitung
GRÖSSTE WOCHENZEITUNG FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM

KARL BRODSCHNEIDER

Seit vier Jahren kürt die steirische Landwirtschaftskammer die „Hofheldinnen“ und zeichnet damit bäuerliche Unternehmerinnen für ihre Vorbildwirkung und ihre Innovationen aus. Initiiert wurde dieser Bewerb 2022 von Vizepräsidentin Maria Pein. Sie freute sich, dass es für den heurigen Durchgang schon 32 Bewerberinnen gab. Zusammen mit Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Landesbäuerin Viktoria Brandner, Präsident Andreas Steinegger und Vorstand Oliver Kröpfl von der Steiermärkischen Sparkasse nahm sie die Ehrungen vor.

In der Kategorie „Urproduktion“ ging der erste Preis an Heidi Kaufmann-Ferstl aus Trofaiach. Vor 21 Jahren hat die damals 18-Jährige den Rinderzuchtbetrieb von ihren Eltern

übernommen und sich in der Männerdomäne der Rinderzüchter schnell einen Namen gemacht. Den modernen Laufstall errichtete sie als Single im Alter von 23 Jahren. Heute ist die verheiratete zweifache Mutter Landwirtschaftsmeisterin und Aufsichtsratsvorsitzende der Viehzuchtgenossenschaft Leoben.

Rinder, Schafe und Puten

Auch die Zweite, Veronika Almer aus Birkfeld, ist Rinderbäuerin. Die vielseitig engagierte 40-Jährige ist nicht nur Landwirtin, sondern auch Invekos-Beraterin in der Landwirtschaftskammer und nun auch Studentin für Agrar- und Umweltpädagogik. Platz drei holte sich Bernadette Pieber (33) aus Naas. Am „Stoandl-Hof“ wachsen Christbäume, Jura-Schafe und Freilandputen in

bemerkenswertem Miteinander. Bernadette Pieber ist auch Aufsichtsratschefin der Weizer Schafbauern.

Platz eins in der Kategorie „Diversifizierung“ ging an die 32-jährige Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg. Nach ihrem Veterinärmedizin-Studium in Wien wurde sie Bäuerin. „Ziel war immer, den Hof nach 45 Jahren vom Neben- wieder in den Vollerwerb zu führen.“ Die Milchviehbäuerin ist mit ihrem Speiseeis – vom Maiwipferl- über das Holunder- bis zum Wieseneis – sehr erfolgreich. Platz zwei ging an Sophie Bretterklieber (23) aus Lannach. Die ausgebildete Floristin übernahm schon mit 18 Jahren den Karnerhof und ist auch in der Direktvermarktung sehr gut unterwegs. An die 38-jährige Hönigsbergerin Sabine Rinnhofer (Brotbacken, Hofladen, Milch- und Fleischverarbeitung) ging der dritte Preis.



Die Hofheldinnen Sophie Bretterklieber (2. von links), Veronika Almer, Sabine Rinnhofer, Andrea Wiedner, Heidi Kaufmann-Ferstl und Bernadette Pieber mit den Ehrengästen.



Online Medien

Online Medien

Landessieger Striezel:

Leibnitz Aktuell, online – 17. Oktober: [zum Beitrag](#)

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

Hofheldinnen 2025:

Kleine Zeitung, online – 17. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, Südoststeiermark – 19. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, Leoben – 19. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, Deutschlandsberg – 20. Oktober: [zum Beitrag](#)

Top Agrar – 20. Oktober: [zum Beitrag](#)

Leibnitz Aktuell – 20. Oktober: [zum Beitrag](#)

Landwirt, online – 21. Oktober: [zum Beitrag](#)

Landwirtschaftliches Wochenblatt – 21. 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