



St LANDWIRT SCHAFFEN

wid

# Radio/Fernsehen

# ORF Landwirt schafft: Hofheldinnen



St HEUTE



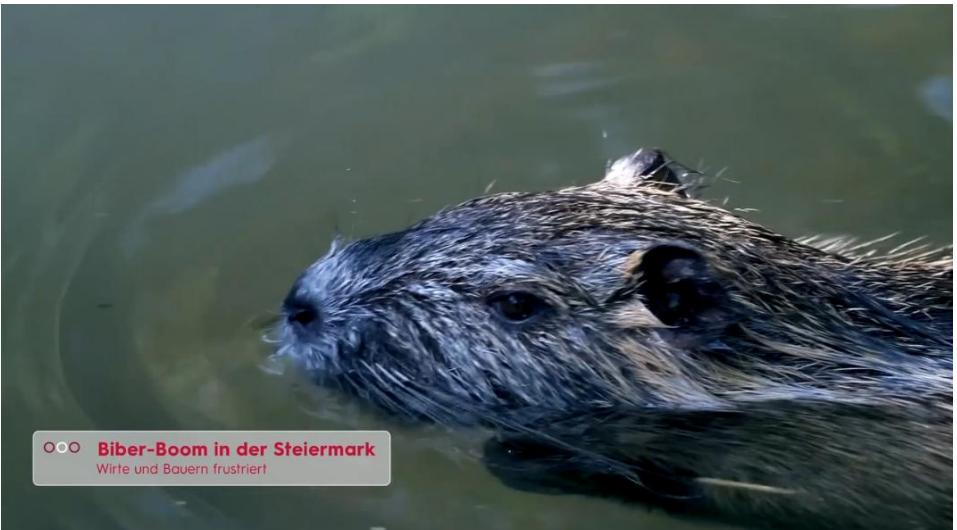
[Zum Beitrag](#)



# Treffpunkt Österreich: Biber-Boom

→ [Zum Beitrag](#)

**PULS 24**



# Marktbummel: Kaki

→ [Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Kaki



A screenshot of a radio player interface. The top bar shows the time 08:13:02. Below the bar, a timeline indicates the episode 'Marktbum...'. The timeline is marked with 06:00, 08:13:02, and 09:59. The episode is highlighted in blue. At the bottom, there are controls for 'START', a 10-second backward button, a play/pause button, a 10-second forward button, a 'LIVE' button, a volume slider, and other navigation icons.



# Regionale Medien

## Steile Hänge und wenig Platz

Rund 1500 Bergbauernbetriebe gibt es im Bezirk Weiz. Einen davon bewirtschaftet Andrea Wiedner in St. Kathrein am Offenegg.

**Von Julia Kammerer**

**H**und, Katz, Ente, Schaf, Ziege, (Meer)schwein – aja, und wie es sich für einen steirischen Bergbauernhof gehört, auch 20 Milchkühe. Andrea Wiedner führt in St. Kathrein am Offenegg nicht nur die Landwirtschaft ihrer Familie, sondern wie es ihre Mutter gerne sagt, auch einen kleinen Streichelzoo. Nicht unwahrscheinlich, wollte die 32-Jährige doch eigentlich Veterinärmedizinerin werden.

Sie entschied sich dagegen, übernahm mit ihrem Mann den elterlichen Betrieb und schlug eine ganz neue Richtung ein: Wiedner produziert Speise-Eis aus der hofeigenen Milch. Eine Innovation, die ein bisschen aus der Not heraus entstand, den Betrieb im Vollerwerb betreiben zu können.

2022 haben sie und ihr Mann mit der Entwicklung gestartet, mittlerweile vertreiben sie ihr Eis etwa beim Kaufhaus Reisinger in Passail, in Hofläden oder direkt ab Hof. „Wir haben uns überlegt, wie die Milch noch mehr Wertigkeit bekommen kann“, sagt die 32-Jährige. Regionalität schlägt sich hier nieder, so verarbeitet Wiedner in einer ihrer Sorten auch die beliebte Vogelbeere aus St. Kathrein am Offenegg.

Zusätzlich zum Milchkuhbetrieb und der Eisproduktion bewirtschaftet die Familie auch 26 Hektar Wald. Die unterschiedlichen Standbeine sind wichtig,

**Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg wurde heuer zur „Hofheldin“ gekürt** KLZ / JULIA KAMMERER



### Tag der Steirischen Bergbauern

Morgen findet von 8.30 bis 13.30 Uhr der „Tag der steirischen Bergbauern“ im Kultursaal in Gasen statt. Um Anmeldung unter Tel. (03172) 26 84 wird gebeten, der Tagungsbeitrag beträgt zehn Euro. Es gibt ein Rahmenprogramm, Infostände, Musik, Speisen und Getränke.

meint Wiedner, denn eine der wohl größten Herausforderungen der Bergbauernbetriebe ist der Platz. „Denn wo sollen wir hinwachsen?“, fragt sie sich.

Der Betrieb der Eisläuferin, sie wurde heuer von der Landwirtschaftskammer zur Hofheldin gewählt, ist einer von rund 1500 Bergbauernbetrieben im Bezirk Weiz. Morgen findet zum Thema „Berglandwirtschaft – junge Kraft mit Innovation!“ der Tag der Steirischen Bergbauern in Gasen statt. Hier wird sich etwa über die aktuelle Situation der Bergbauernbetriebe in der Steiermark (mit Fritz Stocker und Stefan Steirer) unterhalten oder diskutiert, was Brüssel für die Bergbauern tun kann.

BUSINESS-KOPF DER WOCHE

## Ein Herz für die Landwirtschaft

Wenn Sabine Rinnhofer über ihren Hof spricht, spürt man: Es steckt Herzblut drin.

**E**in bissl selbstherrlich war's schon, mich zur Hofheldin zu bewerben", lacht Sabine Rinnhofer. Die 38-Jährige aus Hönigsberg bei Mürzzuschlag führt mit ihrem Mann den Pichlbauerhof – und jongliert täglich zwischen Stall, Hofladen, drei Kindern und ihrem Ehrenamt als Gemeindebäuerin.

2015 übernahm sie den Hof von ihrer Schwiegermutter. „Anfangs änderte sich kaum etwas – außer, wer in den Stall ging“, erzählt sie schmunzelnd. „Ich war zwar schon die Bäuerin am Hof, aber habe mich noch nicht so gefühlt.“ Erst mit der Zeit fand sie ihren eigenen Weg als Bäuerin. Heute läuft der Betrieb rund. Sabine Rinnhofer wurde im Oktober sogar von der Landwirtschaftskammer als Hofheldin in der Kategorie „Diversifizierung“ ausgezeichnet.

In ihrer Bewerbung schrieb sie über ihren Alltag: „Manchmal röhre ich mit den bloßen Händen in der Milch, dann wieder sitze ich stundenlang vor dem Computer, ein anderes Mal treibe ich bei starkem Regen unsere Kühe heim oder schwitze mich im Tennboden kaputt.“

„Meine Schwiegereltern haben den Hof großartig geführt, aber ich wollte Neues einbringen“, sagt sie. Eine ihrer wichtigsten Neuerungen: der Hofladen. Seit 2019 verkauft die Familie dort eigene Produkte – von Brot und Käse über Verhackert bis zu Würsteln. Die Idee dazu reifte während ihrer Meisterausbildung in Graz. „Abends nach dem Kurs hatte ich dann Freizeit und somit Zeit zum Nachdenken – das war für mich als frische, dreifache Mama besser als jeder Urlaub“, erklärt sie. Der Austausch mit Gleichgesinnten im Kurs habe ihr geholfen. „Ich konnte mir Sachen anschauen, die ich bei uns integrieren wollte, aber auch von den Fehlern anderer lernen“, erklärt sie.

Besonders stolz ist sie auf die Praktikantinnen und Praktikanten, die sie jeden Sommer betreut. „Ich will zeigen, wie Landwirtschaft wirklich ist – mit allen Höhen und Tiefen.“ Offenheit und Austausch sind ihr wichtig, gerade weil auf dem Hof drei Generationen zusammenleben. „Natürlich gibt's auch Reibungspunkte, aber mit Kommunikation geht vieles.“

Maria Troppacher

Sabine  
Rinnhofer  
in ihrem  
Hofladen





# Agramedien

# Steirische Weidegänse sind bei Konsumenten sehr begehrt

Die Marke „Steirische Weidegans“ hat sich in den letzten Jahren zu einer starken Regionalmarke entwickelt. Die 38 steirischen Weidegansbetrieben produzieren über 7000 Tiere.

Optimistisch blicken die steirischen Weidegans-Bauern in die begonnene Gansl-Saison, die sich neuerdings bis rund um Weihnachten fortsetzt. Mittlerweile ziehen 38 Weideganshalter 7128 steirische Gänse auf. Die steirischen Ganslbauern haben in der Weideganshaltung eine wichtige, saisonale Nische für ihren landwirtschaftlichen Betrieb gefunden. Obfrau Margit Fritz dazu: „Steirische Weidegänse sind sehr beliebt. Die Steirer schätzen die besonders zarte Qualität durch die Weidehaltung, die Frische und Regionalität.“ Speziell in der Landgastro-nomie und in ausgewählten



Weidegänse verbringen bis zu sieben Monate auf den Weiden.

Fleischerfachgeschäften haben sich in den vergangenen Jahren tragfähige Partnerschaften zwischen Bauern, Wirten und Fleischern entwickelt. Viele langjährige private Stammkunden

halten ihren „Ganslbauern“ die Treue.

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 bis 120 Tiere gehalten. Die steirischen Ganslbauern halten im Durchschnitt 187 Tiere am Hof. Von den 38 steirischen Weidegansbetrieben sind acht Betriebe biozertifiziert. Die Marke „Steirische Weidegans“ hat sich zu einer erfolgreichen Regionalmarke entwickelt.

# Hofheldinnen 2025: Katja Kirschmann 1/2

**NEUES  
LAND**

## Sie hat erfolgreich die Flucht nach vorne angetreten

Katja Kirschmann aus Halltal bei Mariazell hat die elterliche Landwirtschaft mit viel Engagement wachgeküsst. Nächstes Jahr wird der Buschenschank eröffnet.

 KARLHEINZ LIND

**U**nweit des bekannten Wallfahrtsortes Mariazell bewirtschaftet Katja Kirschmann den Biohof Bichler. Seit der Hofübernahme im Jahr 2022 hat sich nicht nur im Leben von Kirschmann, sondern auch am Hof viel getan. Doch wie kam es dazu?

Die umtriebige Neolandwirtin erzählt: „Mein Vater lebte nach der Scheidung viele Jahre lang allein am Hof. Da er nun Betreuung braucht und meine Geschwister kein Interesse an der Landwirtschaft haben, habe ich den Hof übernommen.“ Als gelernte Friseurin lebte Katja Kirschmann viele Jahre im Murtal. Nach einer Büroausbildung schlug sie den Weg in den Verkauf ein und arbeitete bei einer großen Möbelkette. Auch hier fand Kirschmann nicht ihre wahre Berufung. Daher hat sie ihre Zelte abgebrochen und als Mitarbeiterin des Landeskontrollverbandes als Milch-Kontrollorin ihre große Erfüllung gefunden. Bereits zuvor absolvierte sie an der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kobenz die Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter.

Zurück am Hof stand Katja Kirschmann, sie ist Mutter von zwei erwachsenen Söhnen aus erste Ehe, vor einer nahezu unlösbaren Aufgabe.

Das Bauernhaus musste kernsaniert werden, auch das Dach des Stalles war in einem äußerst schlechten Zustand. Trotz allem nahm sie gemeinsam mit ihrem Mann Uwe die Herausforderung an. Unter enormen finanziellem Aufwand wurde sowohl der Stall auf Vordermann gebracht als auch das Haus liebevoll restauriert.

Nun hält Katja Kirschmann auf ihrem Biobetrieb rund 40 Rinder, davon 25 Mutterkühe. Als Futtergrundlage dienen insgesamt knapp 40 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche (Eigen- und Pachtgründe).

Ein Teil der Herde verbringt im Sommer auf der Dürriegelalm, an der Anteile gehalten werden. Die Vermarktung der Einstellkalbinnen und Einstellstiere erfolgt über den Nutzrindermarkt in Traboch. Kirschmann dazu: „Das ist für mich eine sehr gute Verkaufsform, da jedes Rind gewogen und genau nach Gewicht bezahlt wird.“

Neben Legehennen und Magalitzschweinen werden auch 40 Weidegänse – die Schlachtung erfolgt dieser Tage über die mobile Geflügelschlachtung des Maschinenringes – gehalten. Ihren Job als Milch- und Fleischleistungskontrollorin übt die Obersteirerin weiterhin mit vollem Engagement aus.

Weitere Standbeine sind die Forstwirtschaft, insgesamt 70 Hektar werden bewirtschaftet, sowie Urlaub am Bauernhof.

„Am 30. Mai 2026 eröffnen wir im Zuge eines Hoffestes unseren Buschenschank.“

KATJA KIRSCHMANN

# Hofheldinnen 2025: Katja Kirschmann 2/2



## NEUES LAND

Kirschmann erklärt: „Im Zuge der Bauernhaussanierung haben wir im ersten Stock bereits drei Zimmer dafür geschaffen. Heuer hatten wir sozusagen unser Probejahr und es ist sehr gut angelaufen.“ Über UaB wird auch eine Almhütte vermietet, welche im Besitz der Familie ist und auf Bundesforstgrund steht.

Katja Kirschmann freut sich schon sehr auf das Jahr 2026. Da wird der Buschenschank eröffnet. Am Bichlerhof hat die Mostproduktion schon lange Tradition. Da sich die Räumlichkeiten im Erdgeschoss des Bauernhauses sehr gut anbieten, wurden darin ein kleiner Gastraum, eine neue Gastroküche sowie vor dem Haus eine große Terrasse errichtet. „Am 30. Mai 2026 eröffnen wir somit im Zuge eines Hoffestes unseren Buschenschank“, so die zukünftige Wirtin mit einem Strahlen in ihren Augen. Dazu wurde auch eine Streuobstfläche in der Weststeiermark gepachtet,

um ausreichend Pressobst für die Apfel- und Mostproduktion zu haben. Der einzige Wehrmutstropfen: „Für mein größtes Hobby, den Sport, habe ich derzeit wirklich keine Zeit.“

### Zur Person

#### Katja Kirschmann (48)

- Mooshuben 7, 8630 Mariazell
- Gelernte Frisörin, Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter im zweiten Bildungsweg
- Verheiratet mit Uwe, zwei erwachsene Kinder aus erster Ehe
- Mitarbeiterin beim Landeskontrollverband Steiermark
- Biobetrieb mit Mutterkuhhaltung, Weidegänse, Legehennen, Forst- und Almwirtschaft sowie Urlaub am Bauernhof
- Eröffnung des Buschenschankes am 30. Mai 2026 im Zuge eines Hoffestes
- [bio-hof-bichler.at](http://bio-hof-bichler.at)
- E: [servus@bio-hof-bichler.at](mailto:servus@bio-hof-bichler.at)



# Online Medien

# Online Medien

## **Hofheldinnen 2025:**

Kleine Zeitung, Weiz, online 13. November: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, Mürztal, online – 11. November: [zum Beitrag](#)

Neues Land, online – 10. November: [zum Beitrag](#)

## **Weidegans:**

Neues Land, online – 10. November: [zum Beitrag](#)

Medianet, online – 10. November: [zum Beitrag](#)

5 Minuten, online – 7. November: [zum Beitrag](#)



# Online Platformen

# 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\_stiermark:**

[https://www.instagram.com/lk\\_stiermark](https://www.instagram.com/lk_stiermark)