



# Radio/Fernsehen



KULINARIK

## Das beste Kürbiskernöl des Landes gekürt

Es wird als das grüne Gold der Steiermark bezeichnet: Das Kürbiskernöl. Nun wurden wieder die besten Kernöle des Landes gekürt. Platz eins ging diesmal nach Mureck.

Online seit gestern, 19.41 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 wieder die Landwirtschaftskammer und die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl.

### „Wir haben nicht geglaubt, dass wir es schaffen“

Der erste Platz und damit der Titel „Kürbiskernöl-Champion 2026/27“ in dieser Königsdisziplin holte sich erstmals Hubert Ottenbacher aus Oberrakitsch/Mureck. „Wir haben nicht geglaubt, dass wir es schaffen. Toll, dass wir das beste Kernöl des Landes erzeugen“, zeigten sich Hubert Ottenbacher und Elke Lachowitz vom Sieg überrascht. Schon vor zwei Jahren haben sie den zweiten Platz errungen und damals bereits damit geliebäugelt, einmal Sieger zu werden, erzählten die beiden Nebenerwerbsbauern.

Das Credo ihrer Bewirtschaftung: Gut auf den Boden schauen. „Wir haben einen gesunden Boden von unseren Vorfahren übernommen, und wir wollen der nächsten Generation wieder einen gesunden Boden übergeben“, unterstrich Ottenbacher.

STEFAN KRISTOFERITSCH



[Zum Beitrag](#)



Das beste Kürbiskernöl des Landes gekürt

## „Höchste Qualität hat Priorität“

Platz zwei ging an Margret Ertl und Thomas Ninaus aus Groß St. Florian, die heuer zum ersten Mal in die Liga der Top 20-Kernöle aufstiegen und dann gleich Silber holten. „Höchste Qualität hat für uns Priorität. Zudem wollen wir den Kürbisanbau schrittweise ausweiten, eine Homepage erstellen und einen Online-Shop installieren.“

STEFAN KRISTOFERITSCH



Platz 1 geht an Hubert Ottenbacher (4.v.l.) mit Elke Lachowitz (4.v.r.) aus Mureck. Den 2. Platz erzielten Margret Ertl (3.v.l.) und Thomas Ninaus (2.v.l.) aus Groß St. Florian. Bernadette (3.v.r.) und Christian Grebenz (2.v.r.) führen den 3. Platz ein. Mit am Bild die Gratulanten Präsident Andreas Steinegger (rechts) und Obmann Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Franz Labugger (links)

Platz drei belegten Bernadette und Christian Grebenz aus Großklein, die Wert auf perfekte Handarbeit legen: Vom Anbau über Ernte, Waschen, Trocknen und Lagern bis zum Pressen Hartlieb wird alles sorgfältig betreut.

## Hochkarätig besetzte Jury

Mehr als 30 heimische Hauben- und Spitzenköche waren als Juroren aktiv, darunter TV-Köchin und Konditorenweltmeisterin Eveline Wild, Christof Widakovich (Schlossbergrestaurant), Hans-Peter Fink (Gasthaus Haberl & Fink´s Delikatessen) oder auch Fabian Palz (GenussHirsch).

STEFAN KRISTOFERITSCH



Die hochkonzentrierte Jury bei der Verkostung

Mit dabei waren aber auch ORF-Direktor Gerhard Koch und seine designierte Nachfolgerin Sigrid Hroch, Dominik Fitz (Konditormeister und Patissier) oder Patrick Spenger (PUR die Kochschule in Graz), um nur einige zu nennen.

## **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 dabeihaben. Im Mund muss der Geschmack von Kürbiskernöl frisch sein und den Gaumen mit einem nussigen Geschmack nuanciert mit Schokotönen und Brotrinde umspülen.

red, steiermark.ORF.at

# Kürbiskernöl-Championat 2026

→ [Zum Beitrag](#)



# Hofheldinnen 2026

→ [Zum Beitrag](#)

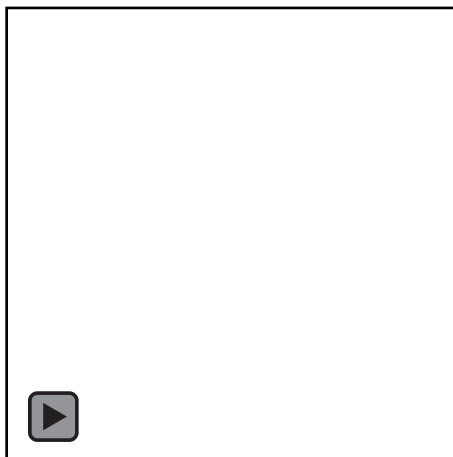


# Landwirt schafft: Genossenschaften

→ [Zum Beitrag](#)



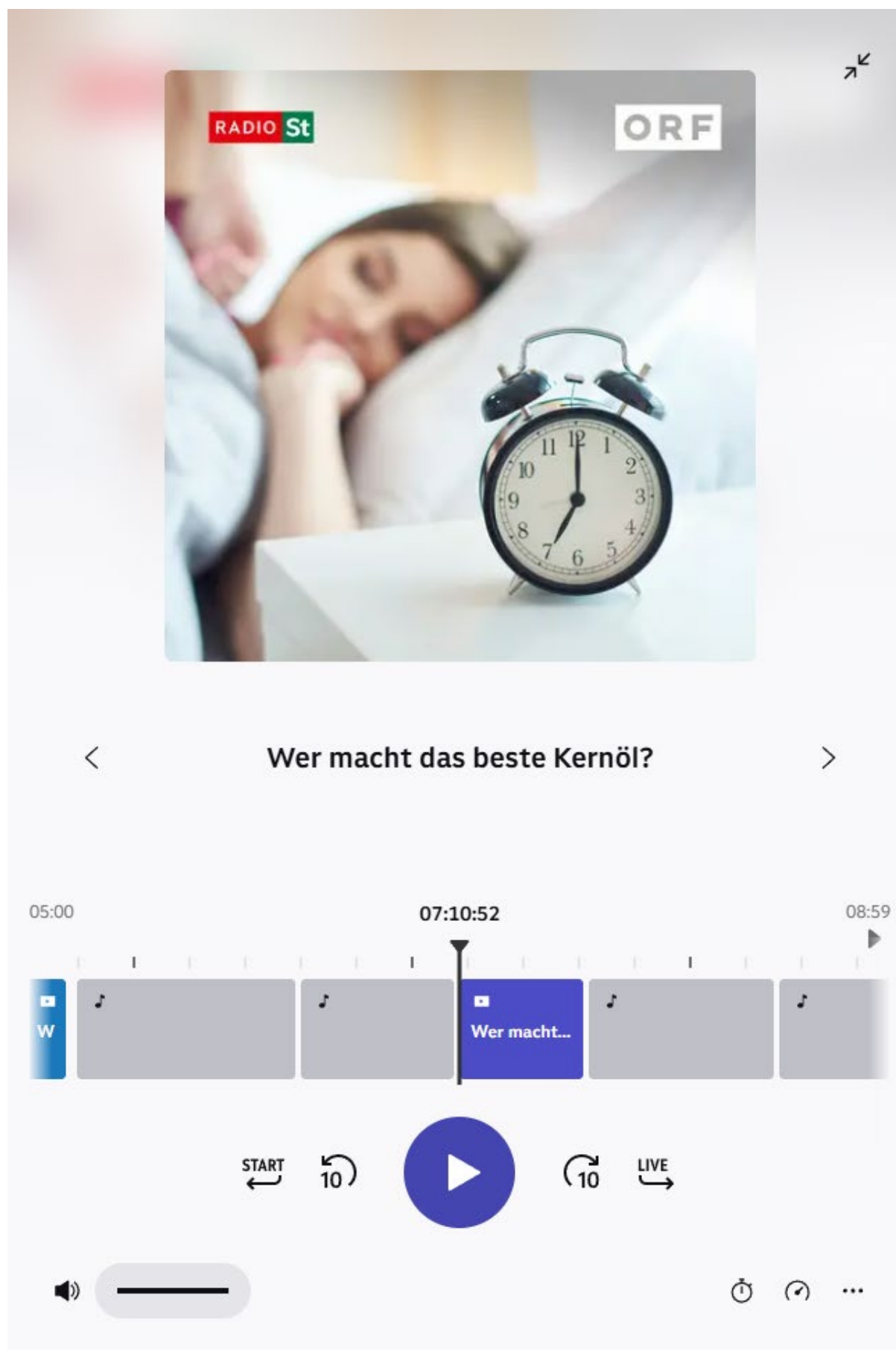
# Kürbiskernöl-Championat 2026



Hier klicken und nachhören!

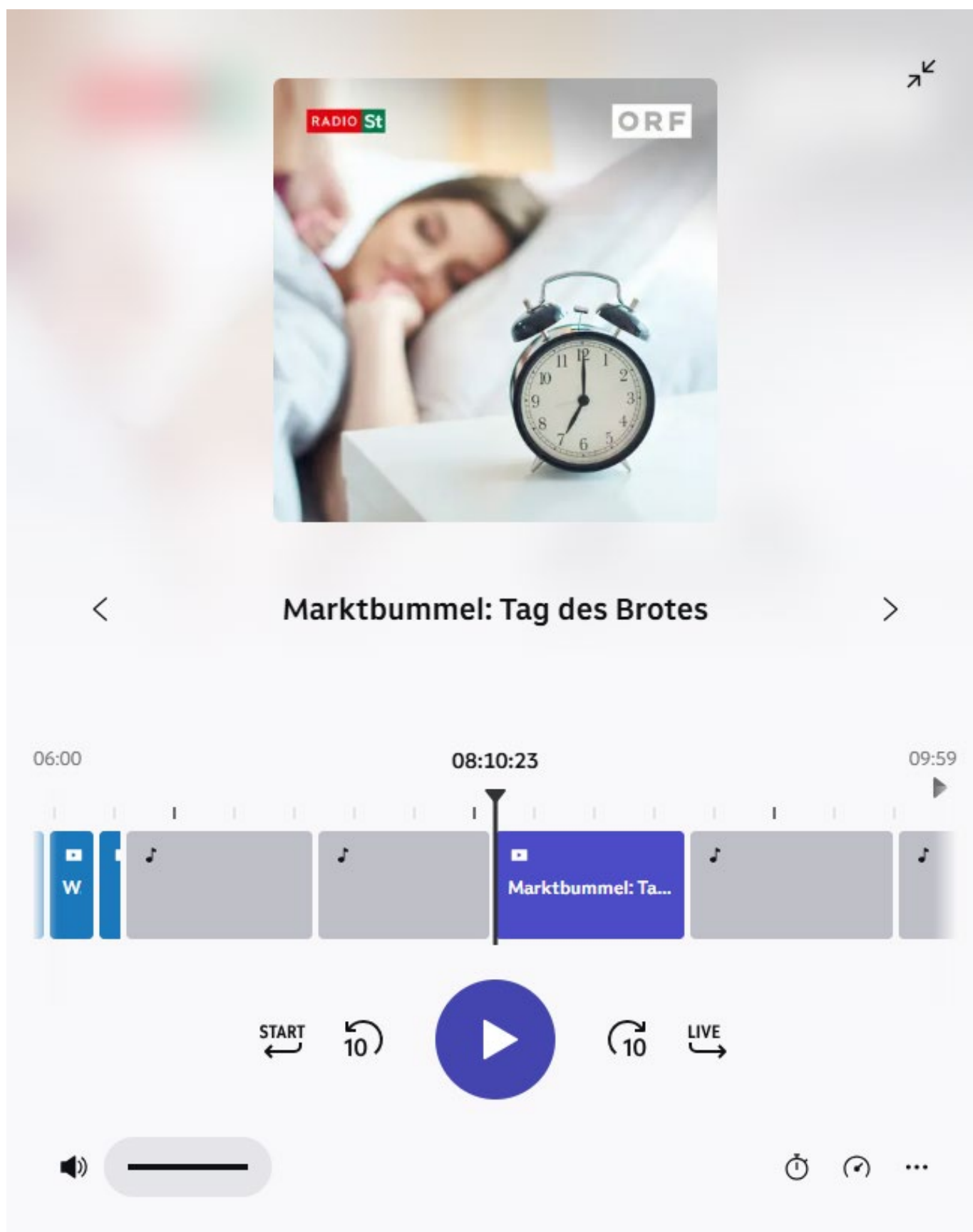
# Kürbiskernöl-Championat 2026

→ [Zum Beitrag](#)



# Marktbummel: Brot des Tages

→ [Zum Beitrag](#)





# Landesweite Medien

STEIRER DES TAGES

## Meister kommt aus Mureck

Der Südoststeirer Hubert Ottenbacher holte den ersten Platz beim Kürbiskernöl-Championat. Österreichs EU-Beitritt spielte dabei eine Rolle.

Von Thomas Rossacher

Vorgezogenes Geburtstagsgeschenk für Hubert Ottenbacher zum 65er: Er durfte nun mit Partnerin Elke Lachowitz den Titel des Kürbiskernöl-Champions 2026/2027 entgegennehmen. Dutzende Juroren haben unter der Regie der Landwirtschaftskammer die Top 20 aus 989 Ölen ermittelt und den Betrieb aus Oberrakitsch (Gemeinde Mureck) erstmals zum „Meister“ erklärt.

Ottenbacher freut sich hörbar darüber, denn „wir haben bei der Prämierung von Anfang an mitgemacht.“ Ein zweiter Platz beim Championat vor zwei Jahren war bisher das Höchste der Gefühle. Wobei: „Wir haben im Laufe der Jahre 40 verschiedene Auszeichnungen erhalten, ich weiß gar nicht, wo ich die alle aufhängen soll“, schmunzelt der Nebenerwerbslandwirt.

Dessen Eltern hatten schon Kürbisse angebaut, das Kernöl „gab's für Familie und Nachbarn“. Schon mit 17 Jahren musste Ottenbacher den Hof übernehmen, einmal an der Spitze der Kernölbauern zu stehen, daran dachte er nicht. Auslöser sei der EU-Beitritt gewesen. „Da hieß es, die Kleinen würden alle verschwinden. Ich sagte mir, das kann nicht sein.“

„Meine Leidenschaft war und ist die Natur, sind gesun-

de und gute Lebensmittel“, schildert der Champion, wie er mit viel Herzblut, Unterstützung (etwa aus dem Freilichtmuseum Stübing – Stichwort Ölkuh) und Erfahrung das Produkt stetig verbessern konnte. Geheimrezept? „Mein Sohn Martin hat den Hof umgestellt“, schwärmt er von „unserem sehr wertvollen Dünger. Der ist das Tüpfelchen auf dem i.“

Wer das gekrönte Produkt – es wird bei „Steiraöl“ (Johannes Neuhold) gepresst – kosten will, kann es etwa vor Ort tun. „Wir haben einen Abhofverkauf, ein Vorrat ist immer da.“

Aber auch Restaurants und Gasthäuser in ganz Österreich zählen zu den Kunden des Südoststeirers.

Hubert Ottenbacher und Elke Lachowitz sind die Kürbiskernöl-Champions LK/KRISTOFERITSCH



► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? [redaktion@kleinezeitung.at](mailto:redaktion@kleinezeitung.at)

# Kürbiskernöl-Championat 2026

**KLEINE  
ZEITUNG**

## DER ÖL-GIPFEL

### Die kernigen Champions in Grün

Beim Kürbiskernöl hört sich für die Steirer der Spaß auf. Entsprechend ernst wurde beim Championat in der LBS Bad Gleichenberg verkostet. Mit dabei: Sternekoch Stefan Eder, Konditorweltmeisterin Eveline Wild und Ski-Ass Conny Hütter. Am Ende hatte Steiraöl die Nase vorne, gefolgt von den Ölmöhlen Hamlitsch und Hartleb. Ölmühle des Jahres: die Ölmühle Halndl aus Kalsdorf.



GEDRUCKT VON: ROSEMARIE WILHELM



Franz Labugger (Kernöl-Chef), Margret Ertl mit Thomas Lienhart, Hubert Ottenbacher und Elke Lachowitz, Bernadette und Christian Grebenz, Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger (v.li.)

## So glänzt unser Grünes Gold

Jedes Jahr heiß erwartet, von den Produzenten wie auch Genießern: Am Dienstag ging in Bad Gleichenberg mit dem Kürbiskernöl-Championat die Königsklasse über die Bühne!

**D**ieses Championat ist der allerwichtigste Bewerb. Um sich dafür zu qualifizieren, muss man schon im Vorfeld hohe Hürden überwinden. 989 Einreichungen wurden getätigt, 20 Top-Kernöle schafften es in der Landesberufsschule für Tourismus ins Finale.

Allein dort anzukommen, ist schon eine Auszeichnung fürs Produkt – aber die Topplätze zu erringen, ist dann tatsächlich eine echte Herausforderung. 70 (strenge) Juroren prüften die Einreichungen in Blindverkostungen. Darunter Kapazunder wie Stefan Eder, der für seinen Wilden Eder in St. Kathrein erstklassig Michelin-Stern und drei Hauben erkocht hat. Eveline Wild, seine Frau und Konditorenweltmeisterin, die Kernöl liebt: „Es ist von den Nuancen her ja gar nicht so weit



Ski-Ass Conny Hütter ist Kernölbotschafterin und bereits profiliertes Jurymitglied.

entfernt von Schoko“, sagt die Expertin für Süßes, die immer wieder Schokolade mit Kernöl zu Gaumengenüssen kombiniert.

„Geschnalzt“ – das ist der Fachausdruck fürs Aufschlagen des Kernöls im Mund, haben aber auch höchst professionell Spitzenköche wie Hans-Peter Fink (Haberl & Fink's), Christian Übeleis („Zum

Forsthaus“ in Fischbach) oder Patrick Spenger (Kochschule „Pur“) sowie Kernölbotschafterin und Ski-Ass Conny Hütter, standesgemäß im Kernöldirndl.

Sie alle rochen, schauten, schmeckten, schnalzten über Stunden, schließlich galt es Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack zu benoten. Gestern Abend standen die drei Gewinner fest.



Eveline Wild, Hans-Peter Fink, Kernöl-Capo Reinhold Zötsch, Stefan Eder (v. li.).

► **Hubert Ottenbacher** aus Mureck (Neuhold Johannes Steiräöl) holte sich den Stockerplatz. Gefolgt von:

► **Adelheid Ertl** aus Groß St. Florian. Und:

► **Bernadette und Christian Grebenz** aus Großklein.

Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger gratulierte. Unser Kernöl ist Goldes wert!

Christa Blümel

STEIRERINNEN DES TAGES

## „Ganz normale“ Heldinnen

Die steirischen Hofheldinnen sind gekürt. Zwei Vollblut-Bäuerinnen, die ihre Arbeit als Glück erleben, ohne den Druck der Verantwortung zu leugnen.

Von Barbara Haas

Die meisten Bäuerinnen müssen überredet werden, ehe sie sich für den „Hofheldinnen-Contest“ bewerben. Da ging es Andrea Posch nicht anders. „Ich glaube, wir Frauen denken uns oft, dass das eh alles normal ist und selbstverständlich. Also nicht so besonders“, meint sie. Die 39-Jährige wurde in der Kategorie „Diversifizierung“ als Hofheldin ausgezeichnet und hat den Weinbaubetrieb in Pischelsdorf (Weiz) „komplett umgekrempelt“, wie sie erzählt.

Als sie mit 19 Jahren aus den Salzburger Bergen in die Oststeiermark kam, wechselte sie von ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau ins bäuerliche Unternehmertum und reicherte die Buschenschank als Schwiegertochter mit Innovationen an. „Zeit zum Lesen“ wurde nicht nur der Slogan in Bezug auf die Weinlese,

sondern beschreibt auch ein ganz persönliches Bedürfnis. „Ich lese wirklich gern und ich bin überzeugt, dass man sich manchmal eine Auszeit gestatten muss, damit man wieder Kraft und Idee hat für den Betrieb“, so Posch.

Barbara Maierhofer ist die zweite Hofheldin im Jahr 2026, das von der UNO als internationales „Jahr der Bäuerinnen“ ausgelobt ist. Die dreifache Mutter erzählt oft „vom Glück“, das sie habe. Mit ihrem Hof in Teufenbach-Katsch (Murtal), ihren 80 Stück Fleckvieh und mit ihrer Familie – immerhin leben hier drei Generationen unter einem

Sommer um diese Zeit den Sternenhimmel zu sehen und sich zu denken: Wie schön, dass ich das überhaupt erleben darf.“

Maierhofer ist aber nicht nur begeisterte Bäuerin, sondern auch als einzige Frau im Vorstand der „Obersteirischen Molkerei“. „Ich bin dort gut aufgehoben, man hört mir zu, aber ich verstehe auch, dass viele Frauen solche Rollen abseits des Hofes nicht anstreben, weil man natürlich ein Netz braucht. Wenn ich weg bin, kümmern sich meine Eltern um die Kinder und auch mein Partner muss mitspielen“, so die Frau, die schon als

Kind wusste, dass ihr Leben das einer Bäuerin sein soll.

**Hofheldinnen  
2026: Barbara  
Maierhofer  
und Andrea  
Posch** LK/FUCHS



Dach: „Es ist wirklich ein Glück, um 3.45 Uhr in der Früh zu meinen Kühen gehen zu dürfen, im

► Vorschläge für eine Steirerin oder einen Steirer des Tages? [redaktion@kleinezeitung.at](mailto:redaktion@kleinezeitung.at)

Foto: Nadja Fuchs



## **STARKE BÄUERINNEN ALS VORBILDER**

Am Freitag zeichnete die Landwirtschaftskammer Steiermark erneut sieben Bäuerinnen als „Hofheldinnen“ aus. Mit Fachwissen, Innovationsgeist und unternehmerischem Engagement zeigen Antonia Krenn, Theresia Wild, Barbara Maierhofer, Andrea Posch, Julia Kuchlbauer, Elisabeth Kohl sowie die Siegerin des Ehrenpreises „Die Mutige“, Anne Hütter-Grießbacher (von links), wie vielfältig und zukunftsorientiert moderne Landwirtschaft ist. „Die Hofheldinnen sind Vorbilder für über 30.000 steirische Bäuerinnen“, betont Landesbäuerin Ursula Reiter.

# Hofheldinnen 2026

**KLEINE  
ZEITUNG**



## **HOFHELDINNEN 2026**

### **Diese Frauen sind mehr als „nur“ Landwirtinnen**

Die Landwirtschaftskammer Steiermark zeichnete am Donnerstag im Rahmen einer Gala wieder besonders kreative und innovative bäuerliche Unternehmerinnen aus. Die „Hofheldinnen 2026“ in der Kategorie Diversifizierung heißen Julia Kuchlbauer aus Vorau, Andrea Posch aus Pischelsdorf (Siegerin) und Elisabeth Kohl aus Großwilfersdorf (Bild oben, von links). In der Kategorie Urproduktion wurden die Finalistinnen Theresia Wild aus Passail, Antonia Krenn aus Weißkirchen und Siegerin Barbara Maierhofer aus Teufenbach-Katsch (Bild unten links) ausgezeichnet. Einen Sonderpreis gab es für Anne Hütter-Grießbacher (Bild unten rechts), die nach dem Tod ihres Mannes den Weinbaubetrieb in St. Anna am Aigen alleine weiterführt.

LK/NADJA FUCHS (2), JASMIN ANDRES



# *Regionale Medien*



Landwirtschaftskammer  
Steiermark

# Kürbiskernöl-Championat 2026

KERNÖL-CHAMPIONS

## Groß St. Florian und Großklein glänzen mit Spitzen-Kernöl

Betriebe aus Deutschlandsberg und Leibnitz erobern beim steirischen Kürbiskernöl-Championat die Podestplätze zwei und drei – unter fast 1000 Einreichungen.

KLEINE  
ZEITUNG

**D**unkelgrün, nussig und mit feinen Noten von Schokolade und Brotrinde: So schmeckt Kürbiskernöl, das selbst Spitzenköche begeistert. Dass die Bezirke Deutschlandsberg und Leibnitz beim grünen Gold der Steiermark ganz vorne mitmischen, bewies das Kürbiskernöl-Championat 2026/27. Gleich zwei Betriebe schafften den Sprung aufs Siegerpodest.

Für Margret Ertl und Thomas Ninaus aus Groß St. Florian war es eine doppelte Premiere: Erstmals unter den besten 20 vertreten, holten sie gleich den zweiten Platz. „Es ist uns eine Ehre, das zweitbeste Kürbiskernöl der Steiermark zu produzieren“, freuen sich die beiden.

Seit 2020 bauen sie ihren Kürbisanbau gezielt aus. Ihr Erfolgsrezept: der richtige Erntezeitpunkt, sofortiges Waschen und Trocknen der Kerne sowie eine kühle Lagerung. Stillstand gibt es für die beiden nicht. Ein Online-Shop ist geplant, der Anbau soll weiter wachsen. Und das nächste Ziel ist bereits gesetzt: der Meistertitel.

Auch Bernadette und Christian Grebenz aus Großklein gelang ein bemerkenswerter Ein-



2. Platz für Margret Ertl und Thomas Ninaus aus Groß St. Florian

stand unter den Top 20: Sie sicherten sich Platz drei. Seit Jahrzehnten produziert die Familie Kürbiskernöl und setzt dabei auf sorgfältige Handarbeit – vom Feld bis zur Pressung in der Ölmühle Hartlieb.

„Vor allem achten wir darauf, dass die Kerne bauchig sind und besonders gut ausreifen“, erklären die beiden. Bernadette Grebenz, selbst Weinbau- und Kellermeisterin sowie Sommelière, verbindet auf dem Hof zwei steirische Spezialitäten: Wein und Kürbiskernöl.

Den Gesamtsieg holte Hubert Ottenbacher aus Oberrakitsch bei Mureck. Bereits vor zwei Jahren hatte er Platz zwei erreicht. Gemeinsam mit Elke Lachowitz freute er sich über den

ersten Meistertitel. Zur Ölmühle des Jahres wurde die Ölmühle Haindl aus Kalsdorf gekürt.

Veranstaltet wurde das Championat von der Landwirtschaftskammer und der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Unter den Juroren waren unter anderem Sternekoch Stefan Eder, Konditorenweltmeisterin Eveline Wild und Skirennläuferin Conny Hütter.

Trotz Hitze und Trockenheit dürfte die heurige Kürbiskernernte laut Landwirtschaftskammer durchschnittlich gut ausfallen. Auf 9177 Hektar wurden steiermarkweit Ölkürbisse angebaut. Erwartet wird ein Ertrag im Bereich des Zehnjahresdurchschnitts von rund 700 Kilogramm pro Hektar.



Bernadette und Christian Grebenz aus Großklein schafften es mit Platz drei auf Anhieb aufs Siegerpodest

STEFAN  
KRISTOFERITSCH (2)



# Agrarmedien



IN KOOPERATION MIT DER ÖSTERREICHISCHEN

**BauernZeitung**

Donnerstag, 15. Oktober 2026 | Nr. 42  
86. Jahrgang | [www.neuesland.at](http://www.neuesland.at)

## Kastanie – einfach edel

Zum Herbst gehören die Kastanien einfach dazu. Am Sonntag findet in der Landwirtschaftlichen Fachschule Stainz das Steirische Kastanienfest statt. ► Seite 8



**Agrarlandesräte sind sich einig**  
Was die Agrarreferenten der Länder kürzlich beschlossen haben.  
3

**Jubiläum für die Heumilch**  
Seit zehn Jahren ist die Heumilch „garantiert traditionelle Spezialität“.  
5

**Info über neue Technologie**  
Präzisionsfermentation ist vielen unbekannt. Das kann sich ändern.  
7



**Hofheldinnen ausgezeichnet**  
Die Landwirtschaftskammer ehrte wieder innovative Bäuerinnen.  
8

**Bauer der Woche aus Schölböing**  
Johannes Reisinger hat jetzt viel Arbeit mit seiner Lohnpresse.  
14



Retouren an Postfach 100, 1350 Wien | Österreichische Post AG, WZ 242044681 W | 1,60 Euro



Julia Kuchlbauer, Andrea Posch und Elisabeth Kohl mit Ursula Reiter, Maria Pein und Oliver Kröpfl.

## Hofheldinnen geben der Landwirtschaft ein Gesicht

Die Landwirtschaftskammer zeichnete die „Bäuerlichen Unternehmerinnen 2026“ aus. Diese überzeugen mit Wissen, Kreativität und Unternehmergeist.

KARL BRODSCHNEIDER

Die „Hofheldinnen“ stehen stellvertretend für Bäuerinnen, die Verantwortung übernehmen, neue Wege gehen und die Entwicklung der Betriebe aktiv vorantreiben. „Sie zeigen eindrucksvoll, wie wichtig und vielfältig die Rolle der Frau auf den Höfen ist“, betonten Vizepräsidentin Maria Pein und Landesbäuerin Ursula Reiter. Gemeinsam mit Präsident Andreas Steinegger und Oliver Kröpfl, Vorstand der Steiermärkischen, nahmen sie vor vollem Haus im Steiermarkhof die Auszeichnung der prämierten „Hofheldinnen“ vor.

Siegerin in der Kategorie Urproduktion wurde Barbara Maierhofer aus Teufenbach-Katsch. Die 40-jährige Milchbäuerin ist Mutter von drei Kindern und auch in öffentlichen Funktionen (Obersteirische Molkerei, RWA, Viehzuchtgenossenschaft) tätig. Die beiden Finalistinnen waren ebenfalls Rinderbäuerinnen. Die Agrarwissenschaftlerin Antonia Krenn aus Weißkirchen bewirtschaftet mit ihrem Partner einen Heumilch-Bergbauernhof



Die glücklichen Finalistinnen in der Kategorie „Urproduktion“.

mit 40 Milchkühen. Die zweifache Mutter beschreibt sich selbst als „Andersdenkerin“ und plant auch eine kleine Käseerei. Theresia Wild aus Passail betreibt mit ihrer Familie eine ALMO-Rindermast und Fischzucht. Die dreifache Mutter war früher bei Weitzer Parkett eine geschätzte Fachfrau und ist jetzt sogar Fischereimeisterin.

### Wein und Most

In der Kategorie Diversifizierung holte sich Andrea Posch aus Pischelsdorf den Sieg. Aus ihrer Leidenschaft fürs Lesen

entstand das „Wein gut zum Lesen“ mit vielen ungewöhnlichen Begegnungen von Literatur und Wein. Eine Weinfachfrau ist auch Elisabeth Kohl aus Großwilfersdorf, die ebenso wie die Vorauerin Julia Kuchlbauer (Mostschank, Saftproduktion, Edelbrände) in der Kategorie Diversifizierung Finalistin war.

Den Ehrenpreis „Die Mutige“ erhielt Anne Hütter-Grießbacher aus St. Anna am Aigen. Die frühere Weinkönigin wurde heuer viel zu früh Witwe, gab ihren Beruf als Weinbauberaterin auf und widmet sich jetzt voll und ganz dem Betrieb sowie ihrem Sohn.



# Online Medien

# Online Medien

## **Hofheldinnen 2026:**

Woche, online – 12. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, Leibnitz, online – 13. Oktober: [zum Beitrag](#)

Landwirtschaftlichen Wochenblatt, online – 13. Oktober: [zum Beitrag](#)

Top Agrar, online – 13. Oktober: [zum Beitrag](#)

Kleine Zeitung, online – 9. Oktober: [zum Beitrag](#)

## **Kürbiskernöl-Championat 2026:**

Kleine Zeitung, online – 13. Oktober: [zum Beitrag](#)

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

5 Minuten, online – 14. Oktober: [zum Beitrag](#)

Woche, Leibnitz, online – 15. 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](https://www.instagram.com/lk_steiermark)



**lk\_steiermark:**

[https://www.tiktok.com/@lk\\_steiermark](https://www.tiktok.com/@lk_steiermark)