

Verführer

APFELSTRASSEN

LEBENSLUST IM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES



Es war herrlich! Seite 3

Rückblick zum Blütenfest 2022

Radeln, wandern und genießen Seiten 12-13

Der Sommer im Genussparadies

Das ganze Jahr ein Fest Seite 19

So feiern wir seit eh und je - Teil 2



Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**

Kulinarische Dreifaltigkeit

Viel Bewegung in der Gastronomie an der Steirischen Apfelstraße!



Puch ist wirklich etwas Besonderes. Wo in anderen Orten die Wirten zusperren, da haben wir im Prinzip drei Neue ... Bei Meißl, Hofer und Stixpeter hat heuer die junge Generation übernommen, bei Meißl gibt es eine neue Küche mit neuem Koch, beim Hofer ist gleich alles neu und beim Stixpeter gibt's einen frischvermählten Wirt.

Bei allem Hunger, da fällt die Entscheidung echt schwer ... Was meinst du Gerhard, wo sollen wir hingehen? Gerhard? ... Gerhard???

(genüsslich kauend)
Herrlich, zum Glück gibt's Vorspeis, Hauptspeis und Nachspeis, das passt gut, drei Gänge, drei Lokale ... oder Freitag, Samstag und Sonntag ... dass die Frauen es sich immer so schwer machen müssen, mit dem Entscheiden, wo es doch so einfach ist!

Bis sie sich entschieden hat, wo wir uns kulinarisch verwöhnen lassen, bin ich nämlich schon bei der köstlichen Nachspeis.



Marion und Gerhard Wiesler
Redakteure • verfuehrer@apfelstrasse.at • www.apfelstrasse.at

**WIA G'REDT
WIRD BEI UNS...**

„eppa“ – „etwa“,
wie in „hast eppa z' vü
Sonn' derwischt!“

Apfelstraßen Hausmittelchen

SCHON FRÜHER WUSSTE MAN, WAS GUT IST UND BEDIENTE SICH BEI MUTTER NATUR.

Wenn es brennt... dann braucht es eine Feuerwehr!

Wie leicht geschieht es im Sommer, dass man beim Spazierengehen oder Gartenarbeiten in Brennesseln greift. So gut wie jeder erinnert sich schon als Kind daran, wie furchtbar das brennt – diese Pflanze hat ihren Namen nicht umsonst!



Doch zum Glück gibt es ein einfaches Hausmittel dafür, das zumeist auch reichlich vorhanden ist, wo Brennesseln wachsen: der **Spitzwegerich** (und in geringerem Maße sein Bruder, der **Breitwegerich**, der so gerne dort wächst, wo Menschen häufig gehen).

Einfach ein oder mehrere der schmalen Blätter zwischen den Fingern zerknüllen, bis Saft austritt, und damit die brennende Stelle abtupfen oder die zerdrückten Blätter als Auflage verwenden.

Der Spitzwegerich hilft auch bei kleinen Stichen und ergibt auch einen guten Hustensirup für trockenen Husten.

Aber auch die **Brennnessel** ist nicht nur eine Qual: ihr Tee ist eine echte Wohltat für den Körper und so mancher schwört auch darauf, dass ihr schmerzhaftes Brennen gut gegen Arthritis sei, da es die Durchblutung anregen soll...



Natürliche Medizin gegen den Brennesselschmerz: Spitzwegerich

Inwieweit die althergebrachten Mittelchen wirklich nutzen, muss jeder für sich selbst entscheiden. Wir haben mit vielen davon gute Erfahrungen gemacht. Wie bei allen Dingen im Leben gilt auch hier, sich auf das eigene Gefühl oder die Meinung eines Fachmanns zu verlassen, wenn man sich unsicher ist.



Foto: E. Wade

BLÜTENFEST, ABAKUS-SONDERAUSSTELLUNG UND APFELCORSO

Es war sehr schön...

... es hat mich sehr gefreut, hätte der Kaiser gesagt. Denn bei Kaiserwetter fand heuer das Apfelblütenfest statt – und zwei Hoheiten wurden auch gekrönt!

Ließ eine dunkle Regenwolke in der Früh noch Sorgenfalten auf den Stirnen der Apfelbauern aufziehen, so entwickelte sich der Tag zu Prachtwetter, das viele Besucher anlockte. Nach zwei Jahren erzwungener Pause war die Freude umso größer, endlich wieder auf dem Hochgartl zu feiern.

Viele Besucher waren zum ersten Mal hier und viele kamen von fern, aus Südtirol, Deutschland und der Schweiz, um mit uns die Apfelblüte zu genießen. Schönes Wetter, gute Musik, g'schmackiges Essen und dazu Apfelwein, Apfelsaft, Apfelschnaps – was kann es Schöneres geben, als nach einer Wanderung durch ein Blütenmeer den Tag mit Freunden zu verbringen?

Zwei neue Apfelhoheiten wurden im Beisein unserer Bgm. Gerlinde Schneider und LR Hans Seitinger gekrönt – **Apfelkönigin Ulrike I.** und ihre **Prinzessin Helene I.** – und von ihren royalen Kolleginnen, Narzissenkönigin Petra Landreiter und Mostkönigin Hanna I. in ihrem Amt willkommen geheißen. Bei der traditionellen Tombola wurden großartige Preise gewonnen, und selbst wer keinen Hauptgewinn machte, ging mit knackigen Äpfeln und kleinen Präsenten nach Hause. Der Reinerlös der Eintrittsgelder wird nun der Ukraine Hilfe Steiermark übergeben.



Auch beim zweiten Highlight der Blütenwochen war der Andrang groß. Im Haus des Apfels wurde die **Sonderausstellung über die mystischen Apfelmänner** eröffnet und einige ihrer Geheimnisse offenbart. Inzwischen sind unsere Kuttenträger ja sogar die Hauptfiguren in einem Krimi, und so hat die preisgekrönte Autorin **Claudia Rossbacher** zur Eröffnung auch aus eben diesem Werk gelesen („Steirerwahn“). Gemütlich war es trotz der Krimispannung, denn an so einem idyllischen Ort wie dem Haus des Apfels verlockt es immer zum Zusammensitzen, Plaudern und zum Genießen der Köstlichkeiten der Mostschank...

Die sehenswerte Ausstellung ist noch bis Oktober zu besichtigen – auch ohne „Mordfall“ gibt es bei den geheimnisvollen Apfelmännern viel zu ermitteln!

Nun beginnt die Sommerzeit, in der unsere Betriebe mit kleinen Veranstaltungen unseren Gästen viel Abwechslung bieten, aber wir sind schon eifrig mit den Vorbereitungen für das nächste große Fest beschäftigt: nach Jahren der Zwangspause gibt es heuer endlich wieder einen **Apfelcorso***! Prächtig geschmückte Wagen ziehen am **18. September** durch Puch und laden alle ein, zu staunen und zu genießen! Am besten gleich den Termin vormerken und rechtzeitig eine Unterkunft buchen, denn der Herbst bietet sich perfekt für einen Wochenendausflug an!



Foto: E. Wade

Die frisch gewählten Apfelhoheiten



Ausstellungseröffnung mit Claudia Rossbacher



Apfelcorso im Apfeldorf Puch

*vorbehaltlich aller erfüllbaren gesetzlichen Auflagen.

OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER**Besuch' unseren Hof! Der Niglbauer ist für alle da!**

Viele von euch wissen ja, wie herrlich es bei uns ist. Was vielleicht einige noch nicht wissen, dass wir auch ein gefragtes Ausflugsziel für verschiedenste Gruppen sind.

Ob Gartenbauverein, Feuerwehr, Seniorenbund, Geburtstagswanderungen, Firmenausflüge, Vereinsausflüge aller Art und sogar Oldtimerausfahrten, **alle sind sie herzlich bei uns willkommen.**

Ob Führung über die Apfelstraße, durch unsere Obstgärten, unseren Keller oder gleich zu den Kostproben – für alle gilt das Gleiche: einfach



anrufen, Termin vereinbaren, Treffpunkt ausmachen, Programm ausreden – und dann erleben und genießen! Ein Versprechen können wir jetzt schon abgeben: Es ist für jeden oder jede etwas dabei. Wir freuen uns auf eure Anfragen.

Die Niglbauer's



OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

8182 Puch/Weiz • Harl 57 • Tel. +43(0)3177-2036 • www.niglbauer.at

TOURISMUSVERBAND OSTSTEIERMARK**Ferienzeit im ApfelLand**

Fotos: Eisenberger



Für alle, die die „schönste Zeit im Jahr“, die wohlverdienten Urlaubstage im ApfelLand-Stubenbergsee genießen möchten, hält der Tourismusverband Oststeiermark viele nützliche Helferlein bereit.



Das sind **Wanderkarten** für die Regionen Puch, Anger oder Stubenberg, **Radkarten** des ApfelLandes und der Oststeiermark, **Kulinarik-Führer** mit einer informativen Karte aller 140 Gastronomiebetriebe oder der **Buschenschank-Kalender**.

Die abwechslungsreichen und sehenswerten Ausflugsziele sind im „**Ausflugsführer**“ mit genauen Öffnungszeiten und Eintrittspreisen zusammengefasst, dieser ist aber auch als **Einzel-Faltprospekt** zum Schmökern verfügbar.

Weitere Hilfsmittel für einen **Graz-Spaziergang**, **Straßenkarten** und vieles mehr sind **kostenlos erhältlich** in den Geschäftsstellen Anger (Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr) und Stubenberg (Montag bis Freitag von 8 bis 12 und 13 bis 17 Uhr sowie im Juli und August auch an Samstagen von 9 bis 12 Uhr) und können telefonisch unter **03176-8882** oder per E-Mail unter **info@apfelLand.info** angefordert werden.



TOURISMUSVERBAND OSTSTEIERMARK

8223 Stubenberg am See 5 • Tel. +43(0)3176-8882

www.apfelLand.info

WIRTSCHAUS & BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER

Schwalben im Genussparadies...



Foto: AdobeStock

Die Schwalben kehrten zurück und brachten den Sommer mit...



Jedes Jahr zur gleichen Zeit kommen unsere

Hof-Schwalben aus ihrem Winterquartier im fernen Afrika auf unseren Bio-Obsthof in Unterfeistritz direkt an der Steirischen Apfelstraße zurück.

Unsere fast 30 Paare Schwalben sind mittlerweile eine echte Attraktion auf unserem Hof und laden zum Beobachten ein. Heuer brachten sie wohlige warme und angenehme Temperaturen für die „**Stixpeter Bio- Marille**“ von ihrer langen Reise aus dem Süden mit. Das erste Mal seit fünf Jahren blicken wir deshalb auch mit großer Zuversicht auf eine gute Marillenernte. Bereits Anfang Juli werden wir mit der Ernte beginnen.

Wir freuen uns auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher, die dann die vielfältigen, schmackhaften Köstlichkeiten, welche selbstverständlich auch veredelt in unserem Gasthaus angeboten werden, genießen können. **Bis bald beim Stixpeter!**



WIRTSCHAUS UND BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER

8183 Floing • Unterfeistritz 17 • Tel. +43(0)3177-2259

www.stixpeter.at

STEIRERKRAFT - KERNOTHEK

Individuelle Geschenke als Mitbringsel...



© Steirerkraft

...oder zum Schulschluss!

Sie suchen eine kleine Aufmerksamkeit für den Schulschluss? Mit Steirerkraft Produkten liegen Sie immer richtig. Die Steirerkraft Kernothek in Wollsdorf führt **regionale Geschenke** für jeden Geschmack. Ob für

Kindergartenpädagog*innen, Klassenlehrer*innen oder Musiklehrer*innen – mit einem individuellem Etikett wird Ihr Geschenk zu einem ganz persönlichen Dankeschön. Auch für einen **individuellen Gruß aus der Steiermark** bietet der steirische Geschenke-Spezialist alles was das Herz begehrt.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8–17.30 Uhr und Samstag von 8–12.30 Uhr



STEIRERKRAFT - KERNOTHEK

8181 St. Ruprecht/Raab • Wollsdorf 75 • Tel. +43(0)3178-2525270

www.steirerkraft.com

**OBSTBAU PANGERL**

Die Hitzetage kommen...



...und damit auch die ersehnten Sommermonate!

Schöne sonnige Sommertage, die perfekt für Spaziergänge oder eine genussvolle Wanderung geschaffen sind, so lässt sich doch ein perfekter Tag in der Hitze aushalten? Doch wo man schwitzt, ist auch der Durst nicht weit entfernt.

Genau deswegen empfehlen wir unseren **Mostspritzer**. Bequem in einer Glasflasche erhältlich, schmeckt dieser nicht nur, sondern ist auch handlich, für jedes Event einfach einzupacken. Holt Euch diesen Spritzer in unserem Hofladen persönlich ab und genießt mit einer kühlen Erfrischung die kommenden Hitzetage.



OBSTBAU PANGERL

OBSTBAU PANGERL

8182 Puch bei Weiz • Elz 17 • Tel. +43(0)3177-3585

www.pangerl-obst.at

OBSTHOF - EDELBRÄNDE PIEBER

Edelbrände und Urlaub am Bauernhof



Zahlreiche Auszeichnungen konnten heuer wieder bei Verkostungen erreicht werden.

Es wurden einige ganz besondere Destillate ausgewählt und bei diversen Bewertungen erreicht, so zB. beim „Goldenen Stamperl“ in Wieselburg, bei

der Steirischen Landesbewertung und bei „Mostbarkeiten - 28. Alpen-Adria-Verkostung“. **Gold** erzielten dabei der **Tresterbrand Isabellatraube**, der **Apfelbrand McIntosh** sowie unsere **zwei Wacholdergeschmacksrichtungen** – unser „Gin“ aus Apfelbrand mit leichtem Zitronen- oder Anisgeschmack. Weitere Auszeichnungen gab es für den **Zirbengeist**, **Kirschbrand fassgelagert** und die **Zigarrenbrände Apfel** und **Hirschtbirne**. Bei uns im Hofladen können diese Edelbrände verkostet werden.

PS: Gerne nehmen wir auch noch Buchungen für unsere Ferienwohnungen im Sommer 2022 entgegen.



OBSTHOF - EDELBRÄNDE PIEBER
8184 Anger • Oberfeistritz 14 • Tel. +43(0)664-88 577 433
www.piebers-edelbrand.at

DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL

Brunch von 3-Hauben-Koch Luis



Gemütliches Beisammensein, tratschen und genießen.

Ein Frühstück der besonderen Art inkl. 4-Gänge-Brunchmenü in **drei verschiedenen Varianten** gibt es einmal pro Monat von 3-Hauben-Koch Luis.

TERMINE 2022:

09.07.2022 | 06.08.2022 | 17.09.2022 | 22.10.2022, ab € 39,-

Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung und freuen uns auf Ihr Kommen!

Der Thaller

WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL ****

DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL
8184 Anger • Hauptplatz 3 • Tel. +43(0)3175-2206
www.posthotel-thaller.at

OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS

Ausstellung über die Pucher Apfelmänner eröffnet



Abakusverkostung bei der Eröffnung.



Die Apfelmänner mit Autorin Claudia Rossbacher bei der Lesung.



Zwetschken und Äpfel reifen heran...

Ein gelungener Auftakt für die sehenswerte Sonderausstellung „Die Geheimnisse der Apfelmänner“ fand bei herrlicher Vollblüte und strahlendem Sonnenschein am Hof der Familie Kelz statt.

Bei der Eröffnung mischte sich auch einige Prominenz unter die interessierten Besucher. Unter anderem **Franz Hirschmugl**, ein „Geburtshelfer“ und Unterstützer der ersten Stunde, **Vertreter** der **Tourismusregion**, **Bürgermeister*innen** der Apfelstraßengemeinden, einige **Landesräte** und steirische **Landtagsabgeordnete**. Ein „Highlight“ war die Lesung von **Claudia Rossbacher** aus ihrem neuesten Steirerkrimi „Steirerwahn“, der ebenfalls die Apfelmänner und den Abakus zum Thema hat.

Die Vegetation nimmt ihren Lauf und so können Sie schon bald die ersten Früchte bei uns genießen.

Der Juni bringt uns die köstlichen **Kirschen**, im Juli reifen bereits die **frühen Apfelsorten** (Vista Bella) und die ersten **Zwetschken** (Hermanns) und im Monat August gibt es dann die saftigen **Pfirsiche**.

Wir freuen uns schon auf euren Besuch.



OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS
8182 Puch bei Weiz • Harl 25
Tel. +43(0)3177-3117 • www.mostschank-kelz.at

EDLE SÄFTE EBERL - SCHMANKERLWERKSTATT

Handgemacht nach traditionellem Familienrezept

Foto: senhauer fotografie



Das Pfirsich-Kompott der Familie Eberl - eine wahrhaft süße Erinnerung an die unvergesslichen Sommertage in der Kindheit.

Das steirische Pfirsich-Kompott der Familie Eberl besteht aus sonnen gereiften und händisch gepflückten Pfirsichen. Das Besondere an diesem Kompott ist, dass es zu 100% handgemacht ist. Qualität steht in der Schmankerlwerkstatt an oberster Stelle, daher wird das Pfirsich-Kompott mit höchster Sorgfalt und mit Liebe zubereitet.

Die Pfirsiche werden mit der Hand zum optimalen Zeitpunkt geerntet. Anschließend werden die Pfirsiche sofort händisch in Spalten geschnitten, in Gläser gefüllt und eingekocht.

Eberl – der Geschmack der Natur...pur!

Wir laden Sie recht herzlich in unseren **Selbstbedienungs-Hofladen** ein, wo Sie neben unseren handgemachten Schmankerln, hofeigenen Fruchtsäften und frischen Freiland-Eiern von unseren buntlegenden Hühnern auch noch zahlreiche andere regionale Spezialitäten wie den Steirer Reis, Kürbiskernöl, eingelegte Wachteleier oder originelle Geschenkartikel finden. Frische Pfirsiche gibt es ab Ende Juli.

Vorankündigung:

Am **28. Juli** findet ein Workshop „**ABC der Fruchtaufstriche**“ sowie am **18. August** „**Einkochen mit dem Weckofen**“ am Gmoariegldhof in Markt Hartmannsdorf statt. Workshopleiterin: **Daniela Eberl**

Bei Interesse bitte um telefonische Anmeldung, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.



EDLE SÄFTE EBERL - SCHMANKERLWERKSTATT
8211 Albersdorf-Prebuch • Kalch 30 • T. +43(0)680-555 66 83
www.eberlprodukte.at

kh
est. 1897
kirchenwirt
hofer

**ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:**

- 400 - 450g Knollensellerie mit Schale
- ¼ Zitrone (Saft und Zesten)
- 2 mittlere Radieschen
- 10 - 15 cm langes Stück Rhabarber
- 1 Messerspitze Honig und 2 EL Sojasauce
- 1 EL neutrales Öl und 1 Zweig frischer Thymian
- ½ Zehe Knoblauch
- 100 g Zupfsalat
- 1,5 EL Apfelessig
- 3 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Zucker

Unser feines Apfelstraßen REZEPT

Geschmorter Sellerie Zupfsalat

ZUBEREITUNG:

Sellerie schälen und in 4 gleich große Spalten schneiden. Sojasauce, Honig, 2/3 des Zitronensaftes, Zitronenzesten und das neutrale Öl in eine große Schüssel geben und verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Selleriespalten in die Marinade legen und im Rohr bei 180°C 60 Minuten zugedeckt(!) schmoren.

Für die Vinaigrette den Rhabarber in kleine Würfelchen schneiden und ca. 30 Sekunden in gut gesalzenem Wasser abkochen und abschrecken. Die Radieschen waschen und in kleine Streifen schneiden. Apfelessig, den restlichen Zitronensaft und eine Prise Salz verrühren. Olivenöl dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Radieschenstreifen und Rhabarberwürfelchen begeben. Vinaigrette am Teller über Sellerie und Zupfsalat verteilen.

Wir wünschen guten Appetit!



ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

Auf in den wundervollen Höfler-Blütensommer!

Foto: AdobeStock



Prall gefüllt: Höfler's bunter Blütenexpress

Wir lieben den Sommer, die Wärme, die Blüten und jeder genießt seine Gartenoase in vollen Zügen. Jetzt beginnt die Zeit der Gartenfeste, Grillparty's und feinen Familienfeiern... und was gibt's Schöneres, als bei einer Einladung zum Gartenfest ein blühendes Geschenk überreichen zu können?

Mit unseren bunten Pflanzen überbringt jeder Gartenfreude für viele Jahre. Besonders beliebt sind **blühende Rosen** als Dankeschön, **Liebesbäume** (Apfel und Birne als Baumduo verschlungen) zur Hochzeit, **Lebensbäume** nach dem keltischen Baumkreis zum Geburtstag oder ein **Kräuterkörberl** als duftende Aufmerksamkeit zum Grillfest. In unserem Erlebnisgarten findest du sicher das richtige Geschenk für jeden Anlass, von unserem Team auf Wunsch gerne **festlich dekoriert** und dazu ein passendes **Gartenaccessoire**.



GartenTalent: Oldtimer-Traktor und Werkzeug

BLÜTENSTAUEN
...ab €
1,95

Fans den prall gefüllten **Blütenrad-Express** mit vielen verschiedenen Sorten von **Blütenstauden**, **Polsterstauden** oder auch **Bienenstauden**. Schon seit Mai überraschen wir euch mit diesen herrlich blühenden Pflanzenschnäppchen.

In den warmen Sommermonaten besonders beliebt sind unsere **Erfrischungskräuter** für **Säfte** und **Sirup**. **Minzen**, **Melissen**, **Colastrauch**, **Zitronenverbena** als Topfpflanze oder ausgepflanzt. Diese sind unsere Lieblings-Saftkräuter. Die frisch geernteten Blätter bzw. Triebe einfach in einen Wasserkrug geben, Zitronen- oder Orangenscheiben dazugeben und anschließend kühl ziehen lassen. Dieses wunderbar erfrischende Wasser mit herr-



GartenTalent: Gewusst wohin - die Regenwürmer



Ein große Auswahl an Kräutern erwartet euch im Erlebnisgarten.

Aufgepasst: Den ganzen **Juni** lang gibt es für all unsere Blütenstauden-

lichem Aroma hat im Sommer immer ein Platzl im Kühlschrank... und auch die Kinder lieben diesen zuckerfreien Geschmack!

Und alle Gartenbegeisterten laden wir selbstverständlich ein, unser beliebtes Mitmach-Erlebnis „**Das Gartentalent**“ zu besuchen. Besonders Familien nutzen dieses **GRATIS-Erlebnis** und vergnügen sich bei den **acht Erlebnisstationen**.

Der sprechende **Oldtimer-Traktor** hat schon so manche Großeltern an ihre eigenen Kindheitserlebnisse erinnert.

Die **800 Jahre alte Olive** bringt viele zum Staunen und der lustige **Scheibtruhen-Parcours** lässt die Kleinen oft über die Großen jubeln. Der Erlebnisweg ist eine zusätzliche Attraktion im Apfeldorf, wo Wissen, Geschick und Glück gefragt sind.



GartenTalent: Flink durch den Scheibtruhen-Parcours



GartenTalent: der 800 Jahre alte Olivenbaum



GartenTalent: Entdecke die vielen Gartenhelfer



GartenTalent: Buntres Gartenwetter beim Glücksrad

Also nichts wie los ins Apfeldorf Puch, entdecke bei uns im Erlebnissgarten deinen grünen Daumen und lass' deine Seele in unserem **Gartenparadies voller Vielfalt und Flair** baumeln.

Urlauber aufgepasst:

Mit der tollen **Genusscard** kannst du dir deinen Gartentraum ganz einfach selbst einpflanzen und **GRATIS** mit nach Hause



ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

8182 Puch bei Weiz 20 • Tel. +43(0)3177-2252 • www.hoefer.at
 Öffnungszeiten: Mo.-Fr. von 8-12 Uhr und 13-18 Uhr • Sa.: 8-16 Uhr • 10. Juli-15. September: Sa. von 8-12 Uhr • Selbstbedienungskassa an Sonn- und Feiertagen!
 Zugang über unseren Sonntags-Seiteneingang neben dem Wirtshaus Meißl.

BOGENBAU GERHARD WIESLER

Intuition und Können entscheiden über den Erfolg...



Traditionelles Bogenschießen am Wieslerhof heißt: Du, ein Holzbogen aus Meisterhand und ein paar Holzpfeile. So wenig Ausrüstung wie möglich, keine technischen Hilfsmittel und moderner Schnickschnack am Bogen. Nur dein Können und deine Intuition entscheiden, ob du triffst!

Das ist echtes Bogenschießen in seiner reinsten Form, eine wahrhaftig lebendige Tradition, die viele Jahrtausende in die Zeit deiner Altvorden zurückreicht.
 Klingt gut?

Dann hast du jetzt die besondere Möglichkeit, eine **Einführung ins traditionelle Bogenschießen** bei Bogenbauer Gerhard Wiesler in Puch bei Weiz zu buchen.

Bei Schönwetter schießen wir uns quer über das weitläufige und abwechslungsreiche Gelände des Wieslerhofs, 7 Hektar Wald und Wiesen ermöglichen allen teilnehmenden Bogenschützen viele tolle Schüsse. Aber auch bei Regenwetter kann auf unserer riesigen überdachten Terrasse am Hof an der ursprünglichen Technik des intuitiven Bogenschießens geübt werden.

Nähere Informationen und Buchung:
www.meinbogen.at/traditionelles-bogenschiessen/



BOGENBAU GERHARD WIESLER
 8182 Puch/Weiz • Elz 67 • Tel. +43(0)660-8188610 • www.meinbogen.at

ZU FUSS, MIT DEM DRAHTESEL ODER MOTORISIERT ENTLANG DEM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES

Willkommen in der großen Vielfalt der Steirischen Apfel

A **Abakus - Der Geist der Apfelmänner**
8182 Puch bei Weiz • Postfach 1444
info@abakus-puch.at • www.abakus-puch.at

B **Tourismusverband Oststeiermark**
Gst. ApfelLand-Stubenbergsee
8223 Stubenberg 5 • 03176-8882 • www.apfeland.info

D **OPST Obst Partner Steiermark**
8181 St. Ruprecht an der Raab • Wollsdorf 71
03178-2212-0 • www.opst.at

E **EOS Erzeugergemeinschaft Obst Steiermark**
8322 Kirchberg an der Raab • Studenzen 150
03115-40404-0 • www.eos-steiermark.at

3 **Edle Säfte Eberl - Schmankerlwerkstatt**
8211 Albersdorf • Kalch 30
0664-4377573 • www.eberlprodukte.at

4 **Café Apfelschlössl**
8211 Albersdorf • Prebuch 123
0664-1249464 • www.apfelschloessl.at

5 **Aroniamanufaktur Köck**
8181 St. Ruprecht an der Raab • Lohngraben 50
0676-5865115 • www.aronia-koeck.at

6 **Buschenschank Weinbau Lammer**
8182 Puch bei Weiz • Pirschaweg 51
0664-3362328 • www.buschenschank-lammer.at

7 **Obstbau Spezialitätenbrennerei Wilhelm**
8182 Puch bei Weiz • Lingstätten 2
03177-4141 • www.wilhelm.at

8 **Wein- und Obstbau - Schaubrennerei Eiteljörg**
8182 Puch bei Weiz 57
0664-1141755 • www.eiteljoerg.at

9 **Erlebnisgärten Höfler**
8182 Puch bei Weiz 20
03177-2252 • www.hoefler.at

10 **Wein- und Obsthof Weingartmann**
8182 Puch bei Weiz • Elz 21
0681-81585594 • www.weingartmann.at

12 **Obstbau Pangerl**
8182 Puch bei Weiz • Elz 17
03177-3585 • www.pangerl-obst.at

13 **Bogenbau Gerhard Wiesler/Autorin Marion Wiesler**
8182 Puch/Weiz • Elz 67 • 0660-8188610 • 0680-5568401
www.meinbogen.at • www.marionwiesler.at

14 **Kronprinz-Rudolf-Hof Schwarzenberger**
8182 Puch bei Weiz • Elz 7
0664-4148910 • walter.schwarzenberger@gmail.com

15 **Wirtshaus Meißl**
8182 Puch bei Weiz 21
03177-2205 • www.wirtmeissl.at

16 **Landcafé Eitljörg-Scholz**
8182 Puch bei Weiz 66
03177-2204 • www.zumbaeck.at

18 **kh 1897 • Kirchenwirt Hofer**
8182 Puch bei Weiz 2
03177-2247 • www.kirchenwirt-hofer.at



Apfelstraße. Bei uns ist bereits der Weg das Ziel...



Genussparadies

**Steirische
Apfelstraße**www.apfelstrasse.at**Legende:****Die 5 Hörgenuss-Liegen**

- 1 Am Hochgartl direkt im Pucher Ortszentrum
- 2 Am Singerberg im Ortsgebiet von Harl
- 3 Am Startpunkt der Elzer Roas in Elz
- 4 Beim Apfelschlössl in Albersdorf-Prebuch
- 5 Beim Apfelpavillon in Feistritz bei Anger

Die 5 Erlebnisstationen

- 6 Pangerl: Der Apfel rund ums Jahr. Es gibt immer was zu tun!
- 7 Leitner: Äpfel, Äpfel, Äpfel? Keiner gleicht dem anderen!
- 8 Wilhelm: Der Abakus - Höchste Hingabe an den Apfel
- 9 Schloffer: Willkommen im Bio-Naschgarten! Kosten & Staunen!
- 10 Höfler: Mitmacherlebnis: Das Gartentalent

**Union Aeronautic Styria**8182 Puch bei Weiz • 03177-2247
www.ballonclub-apfeldorf-puch.at**Wirksames Shiatsu Denise Gutmann** 288182 Puch bei Weiz • Harl 72
0650-9132919 • www.wirksames-shiatsu.at**Obstbau Leitner vulgo Niglbauer** 298182 Puch bei Weiz • Harl 57
03177-2036 • www.niglbauer.at**Obsthof Schneeflock** 308182 Puch bei Weiz • Harl 38
0664-4111399 • www.schneeflock.at**Obstbau Mostschank Kelz - Haus des Apfels** 318182 Puch bei Weiz • Harl 25
03177-3117 • www.mostschank-kelz.at**Edelbrände Hofladen Dengg** 328182 Puch bei Weiz • Harl 3
03177-3257 • e.dengg@aon.at**Obstbau Berger** 338182 Puch bei Weiz • Harl 1
0664-3112444 • www.obstbau-berger.at**Apfelhof Buchgraber** 348182 Puch bei Weiz • Harl 101
0664-5169779 • www.apfelhof-buchgraber.at**Der Thaller - Wirtshaus | Restaurant | Hotel****** 358184 Anger • Hauptplatz 3
03175-2206 • www.posthotel-thaller.at**Biohof Schloffer** 368184 Anger • Oberfeistritz 26
03175-2452 • www.schloffer.at**Obsthof - Edelbrände Pieber** 378184 Anger • Oberfeistritz 14
0664-88577433 • www.piebers-edelbrand.at**Ferienhaus Binder** 388182 Puch bei Weiz • Hohenilz 34
0664-5681610 • www.ferienhaus-binder.at**Obstbau Pirchheim** 408182 Puch bei Weiz • Hohenilz 31
03177-2433 • andreas.pirchheim@aon.at**Wein- und Obsthof Fink** 428182 Puch bei Weiz • Klettendorf 21
03177-3158 • www.wein-obst-fink.at**Obstbau Kurzmann** 438182 Puch bei Weiz • Klettendorf 25
03177-3200 • obstbau-kurzmann@a1.net**Obstbau Zöhrer** 468182 Puch bei Weiz • Klettendorf 9
03177-2432 • www.obstbau-zoehrer.at**Smile-Fruit** 488182 Puch bei Weiz • Harl 74
0664-1487818 • www.smile-fruit.com**Garten-Hotel Ochensberger** 518181 St. Ruprecht/Raab • Untere Hauptstraße 181
03178-51320 • www.ochensberger.at**Steirerkraft - Kernothek** 528181 St. Ruprecht/Raab • Wollsdorf 75
03178-2525270 • www.steirerkraft.com

Das Zentrum der Apfelstraße ist das idyllisch gelegene Puch bei Weiz.



Foto: Gemeinde Puch

GENUSSPARADIES STEIRISCHE APFELSTRASSE

Immer einen Besuch wert!

Genieße den Sommer mit allen Sinnen!

SEHEN:

Die Landschaft rund um die Apfelstraße verwöhnt deine Augen mit saftigem Grün. Die ersten Äpfel erröten unter den warmen Sonnenstrahlen, die dichten Wälder bieten Schatten an heißen Tagen. Ob zu Rad oder zu Fuß, überall wirst du Motive sehen, die einen genauen Blick oder ein Bild wert sind. Schau dich um, und lass die Eindrücke der herrlichen Natur deine Seele streicheln.

HÖREN:

Auch für die Ohren hat die Apfelstraße einiges zu bieten. Vogelgezwitscher und Bienensummen für die Naturliebhaber, interessante Führungen auf verschiedenen Betrieben für die Lerninteressierten.

Im Museum „Haus des Apfels“ kannst du viel über die lange Geschichte des Obstbaus erfahren und bei unseren fünf Hörgenuss-Liegen warten zu jeder Jahreszeit neue Geschichten darauf, von dir angehört zu werden. Und jeder Biss in einen Apfel klingt anders – probier es einfach aus!

SCHMECKEN:

Kirschen, Beeren, Pfirsiche und die ersten Sommeräpfel – so frisch wie hier schmeckt Obst höchstens noch im eigenen Garten. Lass deine Geschmacksknospen aus dem Vollen schöpfen, koste sortenreine Apfelsäfte, erfrischende Mischsäfte oder verwöhne dich mit einem Gläschen Apfelwein oder Edelbrand bei einem unserer zahlreichen Hofläden. Jetzt im Sommer zeigt sich das Genuss-Paradies der Apfelstraße von seiner vielfältigsten Frische-Seite.



Foto: Oststeiermark Tourismus, T. Lamm

Wandern an der Apfelstraße - oftmals ein fruchtiges Unterfangen.



Foto: Wiesler

Naturerlebnis Apfelstraße: Eine sommerliche Schönheit erblüht.



Foto: A. Strobl

Flussbad St. Ruprecht, das älteste Flussbad der Steiermark



Foto: R. Stösser

Hörgenuss beim kunstvoll gestalteten Feuerwehrhaus in Albersdorf-Prebuch



Foto: B. Bergmann

Das Rauchstubenhaus bei Anger erzählt aus längst vergangenen Zeiten.



Foto: E. Neffe

Mondlandschaft im Apfeland: Das Talkumabbaugebiet am Rabenwald

RIECHEN:

Der wunderbare Duft von saftig Gegrilltem, von raffinierten Gerichten oder frisch-duftendem Frühstückskaffee – die zahlreichen Gastbetriebe auf der Apfelstraße verwöhnen Nase und Gaumen mit unterschiedlichsten Genüssen. Gemütliche Abende im Gastgarten, eine Nacht bei offenem Fenster bei Wiesenduft und Grillenzirpen oder ein erfrischendes Gläschen während einer Radtour: der Duft von herzlicher Gastlichkeit weht über die ganze Apfelstraße und sorgt dafür, dass du gerne wiederkommst.

FÜHLEN:

Fünf Gemeinden sind Teil der Steirischen Apfelstraße und jede hat ein wenig ein anderes „Feeling“.

In ihrer Mitte das **Apfeldorf Puch**, Ausgangspunkt für Wanderungen durch das Genussparadies und auf den Aussichtsberg Kulm.

In **St. Ruprecht** im Westen findest du unter anderem das älteste Flussbad der Steiermark, die Friedensgrotte und die Stefaniequelle.

Albersdorf-Prebuch im Osten bietet mit der von Karl Hodina gestalteten Feuerwehrstation eine architektonische Besonderheit, die im wahrsten Sinne des Wortes herausragend ist.

Im Norden liegt das Kunst-liebende **Anger**, das mit seinem Heimatmuseum im Rauchstubenhaus Einblicke in frühere Zeiten gibt.

In der Gemeinde **Floing** am Rabenwald wird Talkstein, der weichste Stein der Welt, abgebaut und an den Südhängen Beerenobst angebaut.

Besuche alle fünf Gemeinden und erlebe, warum wir „Apfelsträßer“ uns hier so wohl fühlen. Wahrscheinlich hat dir dein sechster Sinn längst verraten, dass sich hier gut urlauben lässt.

Ein Ausflug auf die Steirische Apfelstraße ist zu jeder Jahreszeit eine Reise in ein wahres Genussparadies, im Sommer aber ein ganz besonderes Vergnügen für eine „Sommerfrische“, wie sie gerade jetzt wieder modern ist.

Die Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit unserer Betriebe lädt dich ein, hier ausgiebig mit der Seele zu baumeln und das Leben in der herrlich grünen Natur zu genießen!



Foto: Oststeiermark Tourismus, T. Lamm

Die Steirische Apfelstraße mit allen Sinnen erleben und genießen.



Foto: B. Bergmann

Motorisiert, zu Fuß oder mit dem Fahrrad – einfach immer eine Reise wert!


OBSTBAU-SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM

Fruchtige Steinobst-Termine beim Wilhelm



In **Nektarform** gibt es **Marille** und **Pfirsich** neben vielen anderen Fruchtsäften natürlich das ganze Jahr über bei uns zu erwerben, aber nichts geht über einen kräftigen Biss in die süßen, saftigen Früchte.

Ab Hof Verkauf: Mittwoch bis Samstag (Tel. 03177 - 4141)

KIRSCHEN: ab ca. 10. Juni auch zum Selberpflücken
MARILLEN: ab ca. 20. Juni
PFIRSICHE: ab Mitte Juli

Mit fruchtigen Grüßen freuen wir uns auf euren Besuch!



11. - 20. AUGUST:
BUSCHENSCHANKTAGE
 beim SEPPI-PEPI-HOF WILHELM in Lingstätten

Der Sommer naht mit Riesenschritten und ehe es an die Ernte der ersten Apfelsorten geht, verwöhnen wir euren Gaumen mit süßem Steinobst!

Ab etwa **10. Juni** gibt es die herrlichen roten **Kirschen**, die ihr euch auch selber pflücken dürft, denn selbstgepflückte und vor allem frisch vom Baum genaschte Kirschen gehören einfach zu einem gelungenen Sommer dazu.

Etwa eine Woche danach, um den **20. Juni**, gibt es die ersten **Marillen** in unserem Obstladen, zum frisch essen, für Marmelade oder Marillenknödel (was bevorzugt ihr, Topfenteig oder Erdäpfelteig?)

Und bereits ab **Mitte Juli** dann könnt ihr frisch-saftige **Pfirsiche** bei uns kaufen.



OBSTBAU - SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM

8182 Puch bei Weiz • Lingstätten 2
 Tel. +43(0)3177-4141 • www.wilhelm.at

.....
Erster!

Apfelsorte Mantet

Das Siegerstockerl gehört mir, denn schneller als ich ist keiner! Da heißt es, der Apfel braucht die kühlen Nächte des Spätsommers, um süß zu werden, aber ich schaff es auch in der größten Sommerhitze, das soll mir mal einer nachmachen!

Ende Juli kann man mich schon genüsslich vernaschen und dabei ist man besser genau so schnell wie ich beim reif werden – denn, das muss ich nämlich zugeben – lang haltbar bin ich wirklich nicht ...

Also am besten: Frisch vom Baum genascht oder zu herrlichem Apfelkuchen oder köstlichem Apfelstrudel verarbeiten – am besten mit Vanilleeis ... da könnt ich mich glatt selbst vernaschen ...

KURZ & BÜNDIG:

Geschmack: süß-säuerlich
Blütezeit: April und Mai
Erntezeit: Ende Juni
Größe: klein bis mittelgroß
Merkmale: Schale fettig
Lagerfähigkeit: sehr gering
Verwendung: ganz frisch gegessen oder für Kuchen
Sortenherkunft: Der Mantet wurde im Jahr 1928 in Manitoba/Kanada erstmals erfolgreich gezüchtet.



© AdobeStock

BIOHOF SCHLOFFER

Kaiserlicher Genuss & festliche Bioschmankerl



Treffpunkt für Jung und Alt: Das Biofest der Familie Schloffer.

Nun ist es bald wieder soweit! Am 14. August 2022 laden wir wieder zu unserem traditionellen Biofest auf unseren Biohof in Oberfeistritz ein.

Unser Hof und Obstgarten werden am **Sonntag, den 14. August ab 10 Uhr** wieder für euch geöffnet.

Werft an diesem Tag einen interessanten und lehrreichen Blick hinter die Kulissen der biodynamischen Landwirtschaft und lasst euch vom Biobauern Karl Schloffer mit dem Traktor in den paradiesischen Bio-Obstgarten bringen und bei einer Führung das Wesen der **Demeter-Landwirtschaft** und ihrer schmackhaften Früchte näherbringen.

Neben bester Unterhaltung mit stimmungs- und schwungvoller Musik sorgen ausgezeichnete und erfrischende Biogetränke, feinste Biogerichte und köstliche Apfelmehlspeisen für einzigartige Gaumenfreuden.

Bio Erleben, Bio Entspannen und Bio Genießen!

Kaiserlich Bio genießen kann man Anfang August auch wieder mit unseren **Sissired Bio-Äpfeln**. Die saftig-süße Frühsorte ist dort bereits reif und darf mit ihrem verlockenden Geschmack zum Genuss verführen.

**Wir freuen uns auf euch.
Eure Familie Schloffer**



**BIOHOF
SCHLOFFER**

BIO VON DER FEINSTEN ART

BIOHOF SCHLOFFER

8184 Anger • Oberfeistritz 26

Tel. +43(0)3175-2452

www.schloffer.at

ARONIA MANUFAKTUR KÖCK

Grillen und Chillen mit Köck's Köstlichkeiten...



Fotos: Netzwerk Kulmark

Sommer, Freunde einladen, gemeinsam was Gutes trinken und essen und sich unterhalten – das gehört doch irgendwie alles zusammen... und ist so wunderschön und vertraut.

Lassen wir das wieder richtig aufleben – es tut uns gut, hebt die Stimmung, sorgt für neuen Elan und lässt so manchen trüben Gedanken gleich wieder davonfliegen.

Und wir sagen Euch, was dazu auf keinen Fall fehlen darf! Nämlich unser **Apfel Aronia Chutney!!!** Sei es auf der launigen Grillparty, beim exquisiten Wildessen, bei der kalten Buschenschank Jause, zu gutem Käse, oder einfach zum Schnitzerl statt der Preiselbeeren. Es ist ein wenig süß – doch auch sehr pikant und etwas sauer – Es ist ein **Geschmackserlebnis**, das man einfach probiert haben muss! Es hat nur einen Fehler: Leider ist das Glas meist gleich wieder leer...

Natürlich haben wir auch noch einige besondere Tipps, die so einen gemütlichen Sommerabend für Euch so richtig „aronig“ werden lassen – **Aronia Essig, Aronia Salz** und für danach die edlen **Aronia Tröpfchen...**

Schaut vorbei auf unserer Homepage www.aronia-koeck.at und bestellt Euch unsere Köstlichkeiten bequem direkt nach Hause oder Ihr kommt persönlich in einen unserer beiden Hofläden.

Wir freuen uns auf Euch und auf einen herrlichen Sommer.



ARONIA MANUFAKTUR KÖCK

8181 St. Ruprecht an der Raab • Lohngraben 50 • T. 0676-5865115

www.aronia-koeck.at

EOS - ERZEUGERGEMEINSCHAFT OBST STMK.

EOS goes Social Media



Vor kurzem hat die EOS ihren Social Media Auftritt gestartet.

Als Erzeugerorganisation war es uns besonders wichtig, möglichst nahe an unserer Basis, das sind unsere Mitgliedsbetriebe, zu sein.

Erfreulicherweise konnten wir Jeni vom **Hohenegger Hof**, die mit ihrem Mann Peter einen Obstbaubetrieb etwas außerhalb der klassischen Apfelstraße führt, dafür gewinnen. Jeni wird verschiedene Obstbaubetriebe und ihre vielseitigen Tätigkeiten im gesamten

Jahresablauf begleiten und interessante Einblicke in Film und Foto liefern.

Wenn ihr uns begleiten wollt, findet ihr uns als **eos_steiermark** auf Facebook und Instagram.

Viel Spaß!



EOS ERZEUGERGEMEINSCHAFT OBST STEIERMARK
8322 Kirchberg/Raab • Studenzen 150 • Tel. +43(0)3115-40404-0
www.eos-steiermark.at

OBSTBAU BERGER

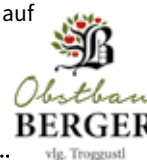
Endlich ist die Zeit reif...

Foto: pixabay



...für unsere köstlichen Marillen!

Saftig orangerot und wunderbar süß laden unsere **Marillen** zum Reinbeißen ein! Reif geerntet können Marillen (und alle anderen Früchte) ihr ganzes Aroma entfalten. Ab Mitte/Ende Juni sind unsere Marillen **Ab-Hof** bei uns erhältlich. Den aktuellen Erntestatus findet ihr auf unserer Homepage oder auf Facebook. Gerne nehmen wir natürlich Vorbestellungen entgegen: Anna: 0664/9188 312 oder Mario: 0664/3112 444



OBSTBAU BERGER
8182 Puch bei Weiz • Harl 1 • Tel. +43(0)664-311 24 44
www.obstbau-berger.at

GEHEIMTIPP:

Eine herrliche Radtour im kühlen Schatten entlang der Feistritz – ein sommerlicher Genuss!

Schneeweißchen und Rosenrot

Holunder vulgo „Holler“

Märchenhaft bin ich, das muss ich schon sagen. Man sagt, Frau Holle, die gute alte Hel, lebe unter mir. Früher, da hat man vor Respekt den Hut gezogen, wenn man an mir vorbeiging, ach, was waren das für Zeiten!

Heute, da geht es mehr um meine inneren Werte und auch die können sich sehen lassen. Voller gesunder Stoffe bin ich, wenn meine Beeren erst so richtig dunkel sind. Mühsam, finden mich manche, weil man die Beeren kochen muss und sie Flecken machen.

Solchen Leuten kann ich nur raten, schon im Frühling zuzuschlagen und meine weißen Blüten zu genießen, einfach märchenhaft süß ...

KURZ & BÜNDIG:

Geschmack:	süß
Blütezeit:	Mai und Juni
Erntezeit:	September und Oktober
Größe:	kleine Beeren
Merkmale:	Doldengewächs
Lagerfähigkeit:	nur verarbeitet
Verwendung:	Blüten: Sirup oder frisch zum Backen; Beeren als Röster und Kompott
Sortenherkunft:	Holler wurde schon in prähistorischen Zeiten als Nahrung, Färbemittel und für Hollerflöten verwendet



© AdobeStock

WIRTSHAUS MEISSL

Wir starten wieder in eine „Liebe-isst“-Grillsaison...



...und freuen uns, unsere Gäste im Sommer an vielen gemütlichen Plätzen verwöhnen zu dürfen. Wir sind eben „ein echtes Wirtshaus mit Geschmack“!

„Liebe-isst“ Wirtshaus Grillerei im Garten und im romantischen Innenhof des Wirtshaus Meißl immer **Donnerstags** von **7. Juli** bis **25. August** jeweils ab **19 Uhr**. Wir grillen die besten Fleischstücke im Ganzen! Such' Dir einfach Deine Lieblings-Steak-Cuts vom Buffet aus. Pöllauer Rind, Pechmann's Edelschweine, Pucher Reh, Rabenwalder Forelle, Hendl vom Schwarz aus Lebing mit knackigen Salaten, köstlichen Saucen und feinen Beilagen..

Grillen, genießen, erleben und ausspannen...

2 Nächte im Apfel-DZ mit Frühstücksbuffet und Donnerstags-Grillbuffet **ab € 133,- pro Person** (Donnerstag bis Samstag)

WIRTMEISSL'S GENUSS-TIPPS:

21. Juli 2022:
Musikalische Grillerei mit der **STEIRERMISCHUNG TANZLMUSI**

4. August 2022:
Oberkrainer-Grillerei mit dem **KATHREINER ECHO**

Wir freuen uns auf Euren Besuch!



*Ein wahrer Apfeldorfer Sommergenuss:
Wirtmeißl's Garten mit Pool*



WIRTSHAUS MEISSL

8182 Puch bei Weiz 21 • Tel. +43(0)3177-2205 • www.wirtmeissl.at

OBSTLAGER PUCH - VON HERZEN BIO

SOLAR POWER für das Obstlager Puch



PV-Anlage auf der weitläufigen Dachfläche des Obstlagers.

Stromerzeugung mittels erneuerbarer Energie – Sonnen-Energie ist derzeit in aller Munde. Mit diesem wichtigen Gedanken beschäftigt sich das Obstlager Puch seit Jahren.

Die 18.000 m² Dachflächen des Obstlagers bieten sich perfekt dafür an. Für das nun umgesetzte Projekt **Photovoltaikanlage** wurden 10.000 m² Dachfläche verbaut und seit 2020 mit einer Leistung von 1,4 MWp betrieben. 50 % des jährlichen Strombedarfes im Haus kann somit gedeckt werden.



OBSTLAGER PUCH • VON HERZEN BIO

8182 Puch bei Weiz • Harl 73 • Tel. +43(0)3177-2201
www.obst-goessl.at

ERLEBNIS- & PFERDEBAUERNHOF HOADNBAUER

Sommergenuss beim Hoadnbauer

Wenn der Sommer sich verkündet, Rosenknospe sich entzündet,
Wer mag solches Glück entbehren?

Johann Wolfgang von Goethe



Spiele vorm Haus



Mini nimmt ein Sonnenbad



Unsere Pferde auf der Weide



Ein Schnapsperl unterm Birnbaum

Erlebnisreich, fröhlich und gesellig, arbeitsintensiv, aktiv...
und viele viele weitere wunderbare Eigenschaften fallen
uns für die erholsamen, spannenden und unvergesslichen Tage
im Sommer bei uns auf dem Erlebnis- und Pferdebauernhof im
Apfeldorf Puch ein.

Wir und unsere zahlreichen Tiere am Hof genießen die warme Jahreszeit in vollen Zügen und freuen uns viele dieser wundervollen

und einzigartigen Momente mit unseren geschätzten Gästen und Freunden teilen zu können.



ERLEBNIS- & PFERDEBAUERNHOF • FAM. WASLE/WIESENHOFER
8182 Puch bei Weiz 29 • Tel. +43(0)3177-2257
www.hoadnbauer.at

WEIN- UND OBSTBAU EITELJÖRG

Wir lieben Reben!



Entlang der Steirischen Apfelstraße wachsen nicht nur Äpfel,
sondern auch feinste Trauben, die die Basis für die Qualität
unserer Weine sind.

Wir erweitern unser Sortiment um zwei neue Rebsorten: **Gelber Muskateller** und **Sauvignon blanc**. Da wir uns zukünftig wieder mehr unseren Weinen widmen möchten ist dies der Grundstein dafür. Die im Frühling gepflanzten Reben werden uns voraussichtlich in drei Jahren erste Früchte schenken. Seid gespannt...

WEIN- & OBSTBAU SCHAUBRENNEREI EITELJÖRG
8182 Puch bei Weiz 57 • Tel. +43(0)664-11 41 755
www.eiteljoerg.at

**WISSENSWERTES AUS DEM APFELPARADIES**

Wusstest du...?

1

Die Steiermark ist mit 5.200 Hektar Anbaufläche
das größte Apfelanbaugebiet Österreichs.

2

In der Steiermark werden jährlich etwa
180.000 Tonnen Äpfel geerntet.

3

Im Schnitt isst jeder in Österreich
20 kg Äpfel pro Jahr – Äpfel sind somit das
beliebteste Obst der Österreicher.

4

Würde man die im Apfeland in der Oststeiermark
geernteten Äpfel aneinanderreihen, ergäbe das
eine Apfelstraße von Puch bei Weiz bis Peking.



BRÄUCHE AUF DER APFELSTRASSE - TEIL 2

Das ganze Jahr ein Fest

Wir im Genussparadies haben immer schon Gründe gefunden, uns den Alltag zu versüßen. Die Apfelstraße ist nicht nur reich an Äpfeln, sondern auch an alten Bräuchen. Mag der Besucher unser Blütenfest kennen oder im Herbst das Apfelstraßen-Fest, so feiern wir hier auch zwischendurch, heimlich, still und leise. Oder auch nicht so heimlich und leise...

Im Sommer stehen gleich einige Feste an. **Pfingsten** und **Fronleichnam** waren und sind große Kirchenfeste, wobei vor allem Fronleichnam bei den Mädchen beliebt war. Denn dies war der Tag, wo sie, und nicht die Buben, in der Prozession gehen durften, in schöne weiße Kleidchen gewandet. Ein gerechter Ausgleich zum Weihfeuertragen zu Ostern, das früher allein den Buben vorbehalten war.

Doch ein anderes Fest gibt es schon seit vorchristlicher Zeit: Die **Sonnwendfeier**.

Bereits die Kelten, die oben auf dem Kulm lebten, und auch Kulturen noch früherer Zeiten begingen dieses Jahresfest mit einem großen Feuer, markiert es doch den längsten Tag des Jahres, den Höhepunkt der hellen Jahreshälfte und oft auch den Beginn der Erntezeit, der Schnitterzeit (die erste geschnittene Roggengarbe wurde übrigens zu einem „Brotmandl“ gebunden und geweiht, um Gott für die Ernte zu danken).

Wo man sich nicht ganz einigen kann, ist der Zeitpunkt des großen Sonnwendfeuers: der Sonne gemäß findet die Sonnwend am

21. Juni statt, doch die Kirche hat das Fest – wohl um sich von den Heiden zu unterscheiden – auf den 24. Juni gelegt und als „Johannisfest“ bezeichnet, zu Ehren von Johannes dem Täufer. Egal wann, ein großes Feuer gehört dazu und später, wenn das Feuer niedergebrannt ist, das Springen darüber. Früher suchten sich die Burschen ein Mädchen dafür (Damenwahl war hier nicht angesagt) und jeder freute sich, wenn sich dabei die Dirndlröcke hoch aufbauschten und den Blick auf das „Darunter“ freigaben.

Einige Sprüche sind uns erhalten, dank Maria Höflers Aufzeichnungen:

*„Iwan Kopf tua i mei Hüt`l schwingan;
Dirndl wennst mi gern host, musst mit mia
iwass Feia springan!“*

*„Liebs Dirndl los dein Rock schei schwingan
Wenn mia zwoa iwass Feia springan.“*

*„Dirndl hupfst mit
Wenn i di schei drum bitt?“*

*„Hupf ma weit, is des gscheit
Hupf ma z`kurz, is a Muax.“*

Im August dann stand und steht das nächste große Fest an, für das man oft schon lange sparte: Der **Oswaldi Kirtag**.

Der Heilige Oswald ist der Schutzpatron von Puch und sein Namenstag am 5. August ist immer noch Anlass für einen großen Kirtag, auf dem sich die ganze Hauptstraße durch die Ortschaft mit Standln füllt.

Gibt es heutzutage hier hauptsächlich Naschzeug, „Fetzen“ und Spielzeug, so war dies früher eine günstige Gelegenheit, nötigen Hausrat zu erstehen – Geschirr, Werkzeug, Stoffe, all die Dinge, die man nicht so einfach selbst herstellen konnte und für die man sonst in „die Stadt“ fahren musste. Natürlich durften und dürfen an diesem Tag auch Mehlspeisen und Apfelmost nicht fehlen!

Früher war der Oswaldikirtag auch eine beliebte Gelegenheit für die Menschen der umliegenden Region, nach Puch zu den „Kriachalwuzlern“ zu kommen. Man sagte den Puchern nämlich nach, dass sie deshalb die ersten waren, die „Kriecherln“ (Mirabellen) verkauften, weil sie die unreifen Früchte zwischen den Händen weichrollten („wuzeln“). Oft soll es zu Oswaldi deshalb zu heftigen Raufereien zwischen Pucher und fremden Burschen gekommen sein, denn die Pucher wollten solch ein Schimpfwort nicht auf sich sitzen lassen.

Heute sehen wir es eher als Beweis der „Bauernschläue“ an, schmunzeln darüber und trinken mit unseren Gästen lieber ein Glas Apfelwein, als uns zu prügeln.

So bleiben manche der alten Bräuche bestehen, manche wandeln sich und manche verschwinden sogar ganz.

Aber nach wie vor findet man auf der Steirischen Apfelstraße immer wieder Gründe, das Leben zu feiern!





TERMINE ZUM VORMERKEN UND DABEISEIN

Wohin an der Apfelstraße?

HAUS DES APFELS - OBSTBAU KELZ

Freitag, 10. Juni um 19.30 Uhr

VOLKSMUSIK-ABSCHLUSSKONZERT

von Sabine Unterberger und den Studierenden des J.J. Fux-Konservatoriums

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

Sonntag, 12. Juni

VATERTAGSMENÜ

Freitag, 24. Juni

WEINBAUERNABEND

Freitag, 15. Juli

ISTRISCHER ABEND

Freitag, 29. Juli

WEINBAUERNABEND

Freitag, 5. August

KARIBISCHE NACHT

Freitag, 26. August

WEINBAUERNABEND

Genaue Infos zu den Veranstaltungen auf der Webseite www.ochensberger.at

ARONIAMANUFAKTUR KÖCK

Montag, 20. Juni bis Samstag, 20. August

SOMMER GRILL-AKTION

Aronia-Grillsackerl mit 1 Aronia Apfel Chutney + 1 Aronia Beeren Essig pur + 1 Bio Aronia Salz + 1 Bio Aronia Tee (für Eistee) um nur Euro 20,-

Ab Dienstag, 16. August

SELBERPFLÜCKEN IM ARONIA-FELD

zum kg-Preis! Täglich nach telefonischer Anmeldung möglich: 0676 - 5865115

BOGENBAU GERHARD WIESLER

Dienstag, 21. Juni/Mittwoch, 22. Juni

BOGENBAUKURS KOMPAKT PLUS

Nähere Informationen zu den Bogenbaukursen unter www.meinbogen.at

WIRTSHAUS MEISSL

Donnerstag, 21. Juli

GRILLEREI mit der Steirermischung Tanzmusi

Donnerstag, 4. August

OBERKRÄUTER-GRILLEREI mit dem Kathreiner Echo

AUTORIN MARION WIESLER

Samstag, 9. Juli ab 15 Uhr

LESUNGEN UND MEHR...

...anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums der Bücherei Puch

SCHMANKERLWERKSTATT EBERL

Ab Juli jeden Mittwoch

YOGA AM TEICH

Samstag, 2. Juli

KRÄUTERWANDERUNG um die Schmankerlwerkstatt

Donnerstag, 28. Juli

ABC DER FRUCHTAUFSTRICHE

am Gmoarieghof in Markt Hartmannsdorf
Workshopleiterin: Daniela Eberl

Samstag, 6. August

KRÄUTERWANDERUNG um die Schmankerlwerkstatt

Donnerstag, 18. August

EINKOCHEN MIT DEM WECKOFEN

am Gmoarieghof in Markt Hartmannsdorf
Workshopleiterin: Daniela Eberl

Donnerstag, 18. August

KERAMIK WORKSHOP bei der Schmankerlwerkstatt kreatives Gestalten mit Ton

THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL

9. Juli • 6. August • 17. September • 22. Oktober

BRUNCH VON 3-HAUBEN-KOCH LUIS

Frühstück der besonderen Art inklusive 4-Gänge-Brunchmenü in drei verschiedenen Varianten

OBSTBAU-BRENNEREI WILHELM

Donnerstag, 11. bis Samstag, 20. August

BUSCHENSCHANKTAGE

GENUSSTIPP:

Koste einen
Apfel mit allen
fünf Sinnen!

Für alle Veranstaltungen gelten die aktuellen Covid-Maßnahmen!

IMPRESSUM: Eigentümer und Herausgeber: Die Apfelstraßenver-

führer A-8182 Puch/W. 100, verfuehrer@apfelstrasse.at • Chefredakteure:

Marion und Gerhard Wiesler • Design und grafische Gestaltung: Icono

Werbeagentur Weiz • Druck: Dorrang Graz • Der „Apfelstraßenverführer“ ist ein

vierteljährlich erscheinendes Medium für alle Freundinnen und Freunde der Steirischen

Apfelstraße. Wenn du den Verführer nicht weiter erhalten willst, schicke einfach ein kurzes Mail

an verfuehrer@apfelstrasse.at. Die nächste Ausgabe erscheint im September 2022.

Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von:

