

# Verführerin

APFELSTRASSEN

LEBENS Lust IM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES

**Die Apfelstraßen-Verführerin** Seite 3

Die Frauen der Steirischen Apfelstraße

**Es weihnachtet!** Seite 8-9

Wunderbare Geschenke von der Apfelstraße

**Blick hinter die Kulissen** Seite 19

Arbeiten im Paradies - Teil 4



Genussparadies  
**Steirische  
Apfelstraße**



## Ohne Frauen geht nix...

### Über die „Promis“ der Steirischen Apfelstraße



Den Apfelstraßen Verführer gibt es seit mehr als 20 Jahren, aber wenn man auf der Apfelstraße einkauft, wird man meist von den Frauen bedient.

„Apfelstraßen Verführerin“ heißt deshalb unsere Winterausgabe, um die besondere Rolle der Frauen auf der Steirischen Apfelstraße zu würdigen. Nicht nur in den Hofläden und bei der Verarbeitung sind unsere Frauen Spitzenklasse: sie bilden die Hälfte unserer „Power Couples“. Unsere Hof-Paare stehen in dem, was sie leisten, berühmten Promi-Paaren aus dem Sport oder dem Showbusiness in nichts nach. Weniger Scheinwerferglanz, aber ganz viel Leistung.

Wobei ja bei den Promi-Paaren, speziell aus dem Showbusiness, ein reges Bäumchen-Wechsel-Dich herrscht. Doch die wahren „Power-Couples“ halten unterm Bauer-Kappl durch dick und dünn zusammen ... Da lob ich mir die Bodenständigkeit unserer Hofleute an der Apfelstraße. Die ständige Arbeit in und mit der Natur und der gemeinsame Genuss der geschaffenen Köstlichkeiten sorgt dabei für die notwendige Erdung und für eine lange und glückliche Partnerschaft. Seppi-Peppi statt Brangelina sag ich nur ...



Marion und Gerhard Wiesler

Redakteure · [verfuehrer@apfelstrasse.at](mailto:verfuehrer@apfelstrasse.at) · [www.apfelstrasse.at](http://www.apfelstrasse.at)

**WIAGREDT  
WIRD BEI UNS...**

„Zualosn“ –  
Zuhören. Einer der  
Geheimtipps unserer  
„Power-Couples“

## Apfelstraßen Hausmittelchen

SCHON FRÜHER WUSSTE MAN, WAS GUT IST...

...UND BEDIENTE SICH BEI MUTTER NATUR.

### Apfelessig – ein kleines Wundermittel



**Wenn es draußen kalt, nass und eisig ist, dann spürt man es schnell einmal in den Gelenken und an den Nerven.**

Unsere fleißigen Obstbäuerinnen und -bauern können ein leidvolles Lied davon singen, wenn sie im Januar den ganzen Tag in den



Wundermittel aus unseren Vitaminspendern: der vielseitige Apfelessig

Plantagen stehen, um den notwendigen Winterschnitt zu bewerkstelligen. Sie kennen aber auch ein wirklich gutes Mittelchen, um den belastenden Nerven- und Gelenkschmerzen zuleibe zu rücken.

Abends einfach ein heißes Bad einlassen und einen Liter Apfelessig zum Wasser dazuschütten. Nach dem erholsamen Bad noch warm eingewickelt ein wenig ruhen, und die Schmerzen sind am nächsten Morgen verschwunden, schwören unsere erfahrenen Bauern von der Apfelstraße.

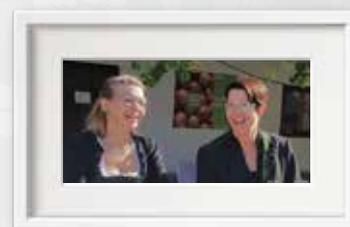
Doch Apfelessig kann noch viel mehr. Er ist ein wahres Wundermittel und kann auch als „Fiebersenker“ eingesetzt werden. Bei hohem Fieber bringt er somit rasch Erleichterung. Dazu zwei Geschirrtücher in Essigwasser tauchen, diese leicht auswinden und um die Unterschenkel wickeln, darüber Handtücher geben. Ein altbewährtes Hausmittel, um die Temperatur etwas zu senken. Nicht anwenden, wenn der Patient fröstelt.

*Inwieweit die althergebrachten Mittelchen wirklich nutzten, 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.*

VORHANG AUF FÜR DIE FRAUEN DER STEIRISCHEN APFELSTRASSE

# Unsere Verführerinnen

## im Genussparadies



**Sie stehen im reich sortierten Hofladen, sie helfen voller Energie in der Plantage, sie zaubern neue, köstliche Kreationen. Sie schaffen es, harte Arbeit und Familie zu verbinden, sie stehen ihren Mann und schupfen, was zu schupfen ist.**

Sie sind Bäuerin, Wirtin, Gärtnerin oder einfach „rechte Hand“, weil sie in einen der zahlreichen Apfelstraßenbetriebe hineingeboren wurden, es immer schon werden wollten oder auch der Liebe wegen. Sie widmen sich voll und ganz dem Betrieb oder gehen nebenbei auch noch auswärts arbeiten.

Das Genussparadies der Steirischen Apfelstraße ist voll von starken, humorvollen, hübschen und herzlichen Frauen.

Man sagt, der gesunde Vitaminspender Apfel war einst die Frucht der Göttin, so ist es wahrhaftig kein Wunder, dass die Frauen hier an der Apfelstraße so gut gedeihen...

Aber man sollte fairerweise auch dazusagen: unsere Apfelstraßen-Männer sind so wunderbar und einzigartig, die ziehen natürlich auch die besten Frauen an...



## UNSER GEWINNSPIEL ZUM APFELSTRASSEN HERBST 2021

**Gewonnen haben alle, aber drei besonders!**

Ein schöner Ausflug, ein gutes Essen, Köstlichkeiten für daheim – ein Besuch auf der Apfelstraße ist immer ein Gewinn. Manchen unserer Gäste schenkt der Herbst aber mehr als schöne Erinnerungen und geschmackvolle Einkäufe.



Erstmals gab es heuer auf der Steirischen Apfelstraße den Apfelstraßen Herbst mit einer großen Anzahl an tollen Veranstaltungen und Aktionen in den Monaten September und Oktober. Viele Besucherinnen und Besucher erfreuten sich am herrlichen frühherbstlichen Wetter, an Wanderungen und feinen Verkostungen. Und natürlich an unserem Apfelherbst Genuss!

Ein kleines Heft, in dem man für jeden Einkauf bzw. jede Konsumation einen Aufkleber des jeweiligen Betriebs bekam und mit fünf Aufklebern an der Verlosung unserer tollen Preise teilnahm.



Am 1. November hat nun unser Glücksengel, Annika Eiteljörg, unsere drei Gewinnerinnen aus einer Vielzahl von Einsendungen gezogen.

**1. Preis:**

**1 Heißluftballonfahrt über das wunderschöne Apfeland:**  
**SIMONE HEIDINGER**  
aus Tillmitsch

**2. Preis:**

**1 üppiger Genusskorb mit feinen Apfelstraßen-Spezialitäten:**  
**BELINDA STEIGER-JÄGER**  
aus Loipersbach

**3. Preis:**

**1 Familien-Jahresbedarf an gesunden, knackigen Äpfeln:**  
**TRAUDE STEINER**  
aus Kalsdorf



Wir gratulieren den glücklichen Gewinnerinnen ganz herzlich und wünschen viel Spaß und viele genussvolle Momente beim Einlösen der Apfelstraßen Herbst-Preise...

EIN NEUER MITGLIEDSBETRIEB STELLT SICH VOR:

## Die Apfelstraße wächst weiter...

28

### DENISE GUTMANN Wirksames Shiatsu

Wirksames Shiatsu gibt es seit: 16 Jahren. Ich blicke dankbar auf viele zufriedene Klienten zurück.

Dein Lebensmotto? Das Leben nehmen wie es kommt und das Beste daraus machen.

Welches Buch liest du gerade? Die kleine Raupe Nimmersatt. Mein zweijähriger Sohn liebt es!

Ein Tag frei – wo fährst du hin?  
Ich gehe auf eine ausgedehnte Wanderung.

Apfel abbeißen oder aufschneiden – wie isst du deinen Apfel?  
Genussvoll abbeißen und genießen.

Glück im Leben ist ... wenn mein Sohn mich anlächelt und wenn ich sehe, wie sich meine Klienten entwickeln und Stück für Stück in ihr Traumleben hineinwachsen.

8182 Puch bei Weiz • Harl 72  
0650-9132919 • [www.wirksames-shiatsu.at](http://www.wirksames-shiatsu.at)

DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL

## Es duftet herrlich in der Konditorei Thaller



Der Duft der eigenen Konditorei im Hause Thaller macht Gusto auf mehr – schokoladige Trüffel, traditionelles Osterbrot, liebevoll geflochtene Allerheiligenstriezel und wunderbar süße Weihnachtskekse werden vom Konditorei-Team unter der Leitung von Agnes Kahr hergestellt.

Dabei wird Wert auf traditionelle Rezepte und echte Handarbeit gelegt und das schmeckt man auch. Wir freuen uns auf süße Bestellungen unter 03175-2206!

Der Thaller

WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL \*\*\*\*

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

**WIRTSCHAUS MEISSL**

# Der Meißl, ein echtes Wirtshaus mit Geschmack



Die Familie Meißl heißt euch herzlich im Wirtshaus willkommen!

**O**b am Teller, in vielen liebevollen Details im und rund ums Haus, die aufmerksame Gästebetreuung und Bewirtung oder einfach nur ein herzhaftes Lachen...

Die Frauen sind wie so oft die kreativ-liebvollen Seelen in einem Betrieb. Natürlich wäre aber ein Wirtshaus ohne Wirt auch nur ein halbes und deshalb unterstützt uns Franz sen. mit seiner Erfahrung, seinem Wissensschatz und Tatendrang, um daraus ein „ganzes“ und echtes Wirtshaus mit Geschmack zu machen.

Ich freue mich darauf, in unserem Wirtshaus, das seit dem Jahre 1885 im Familienbesitz ist und nun in bereits 5-ter Generation von mir, Petra, geführt wird, eine Gastgeberin mit Leib und Seele zu sein. Wir freuen uns auf euren Besuch!

**Genuss-Tipp:**  
Jetzt an Weihnachten denken und Genuss verschenken...

**Meißl's Wirtshaus-Gutscheine** in jeder beliebigen Höhe bestellen, abholen oder einfach an die gewünschte Postadresse versenden lassen. Immer ein gelungenes und „schmackhaftes“ Geschenk für ihre Lieben!

**Öffnungszeiten:**  
Dienstag und Mittwoch Ruhetag  
Winterpause von 10. Jänner bis 10. Februar 2022



8182 Puch bei Weiz 21 • Tel. +43(0)3177-2205 • [www.wirtmeissl.at](http://www.wirtmeissl.at)

**EOS - ERZEUGERGEMEINSCHAFT OBST STMK.**

## Ernte 2021 - weniger Menge, beste Qualität

**I**n diesen spätherbstlichen Tagen wird die Ernte der letzten EOS-Äpfel für heuer abgeschlossen.



© H. Lunghammer

Frostbedingt ist der Ertrag zwar geringer ausgefallen als im Vorjahr, aber das Wetter der vergangenen Wochen hat unseren EOS-Äpfeln gutgetan. Die Herbstsonne sorgte dafür, dass sich das Zucker-Säure-Verhältnis der Früchte optimal entwickelte. Geerntet wird händisch. Jeder einzelne Apfel wird geprüft, ob Farbe und Größe stimmen. Wenn nicht, heißt es warten. Dann bleibt der Apfel hängen und wird später geerntet. Knackig frisch sind sie nun wieder auf dem Weg in die Obstregale. Wir haben die EOS-Äpfel gekostet und können versichern: Es ist ein guter Jahrgang. Knackig, frische Süße und feine Säure.

**Genau so, wie du unsere Äpfel magst.**



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

**ARONIA MANUFAKTUR KÖCK**

## Wie alles einst auf unserem Hof begann...

**W**urde früher auch eine besonders gesunde Obstvariante am Hof produziert – nämlich schwarzer Holunder – so war eine Frau – und zwar meine Schwiegermutter Martina Köck – die treibende Kraft, dass 2012 auf Aronia umgestellt wurde.



© Netzwerk Kulturarik

Es hat sich so für uns alle ein neuer Weg ergeben. Wir wurden ein Direktvermarktungsbetrieb mit hauseigener Manufaktur, der das ganze Jahr über an die 20 Spezialitäten aus eigenen Bio-Früchten veredelt. Nach wie vor unterstützt Martina uns überall, wo sie gerade gebraucht wird. Wir sind ein starkes Team – DANKE – ohne Frauenpower wäre die Umsetzung von vielen Ideen nicht möglich!

**Ab Hof Verkauf:** Mo.: 9-13 Uhr, Do.: 14.30-19.30 Uhr, Samstag: 9-12.30 Uhr in Lohngraben 50 sowie Freitag von 14-18 Uhr in Rabendorf 23.



**ARONIAMANUFAKTUR KÖCK**  
8181 St. Ruprecht an der Raab • Lohngraben 50 • T. 0676-5865115  
[www.aronia-koeck.at](http://www.aronia-koeck.at)

**EDLE SÄFTE EBERL - SCHMANKERLWERKSTATT****Neuer Hofladen – ein Fest zur Eröffnung!**

**Am 11. Dezember ist es endlich soweit und wir eröffnen unseren neuen Verkaufsraum mit einem Fest!**

Es wird eine Kripperausstellung der Familie Kohlhofer geben, Kinderbasteln mit Barbara Berger von „Einzelstück“, die Turmbläser der Trachtenmusikkapelle Otendorf spielen auf und natürlich gibt es Köstlichkeiten für den Magen: Glühmost, Kinderpunsch und Honigheißgetränke der

Familie Degen und all die Schmankerln, die Daniela herstellt. Daniela Eberl, Ehefrau und Mutter, produziert Fruchtaufstriche, Rote Rüben Salat, Kompotte und Muse mit Liebe und in sorgfältiger Handarbeit und macht unseren Hofladen mit ihren Kreationen zu einem besonderen Genuss.

Wir freuen uns, wenn wir dich im neuen Laden begrüßen dürfen, wo nicht nur unsere Schmankerln, sondern auch Produkte anderer Höfe (Kernöl, Reis, Kartoffeln uvm.)

zu finden sind. Sehr gerne beraten wir dich auch bei der Zusammenstellung von Geschenkkörben.



.....  
**EDLE SÄFTE EBERL -  
 SCHMANKERLWERKSTATT**  
 8211 Albersdorf-Prebuch · Kalch 30  
 T. +43(0)680-5556683 od. +43(0)664-4377573  
[www.eberlprodukte.at](http://www.eberlprodukte.at)

**TOURISMUSVERBAND APFELLAND-STUBENBERGSEE****Die Tierwelt Herberstein im Winter**

Die edlen Mähnenwölfe fühlen sich auch im Winter wohl.



Die Roten Pandas sitzen bevorzugt auf den schneebedeckten Bäumen.

**F**rostige Temperaturen, rauer Wind und Schneeflocken – im Winter gilt ein Tierpark-Besuch noch als Geheimtipp für Ihren Urlaub! Bei einem Ausflug in die Tierwelt Herberstein gibt es sogar einen vergünstigten Wintertarif für Erwachsene und Kinder.

Macht Frau Holle einen recht guten Job und die weiße Pracht bleibt im 45 ha großen Areal liegen, kommt eine zauberhafte Aura auf, die die Tierwelt zu einem der schönsten Winterausflugsziele macht - perfekt für Ihren Familienurlaub.

Die meisten Tiere sind gerne im Schnee unterwegs. Rote Pandas etwa lieben es, auf schneebedeckte Bäume zu klettern und zu verweilen. Während das Panda-Pärchen sich am Baum aufhält, bleiben ihre WG-Bewohner, die Chinesischen Muntjaks, gerne im Erdgeschoss.

Keine Freude mit der weißen Pracht haben einige aus fernen Ländern stammende Tiere. Aber die Zootiere mit exotischer Herkunft haben sowieso das ganze Jahr über Wahlfreiheit. So gibt es im Südamerikahaus wohltemperierte Regenwald-Atmosphäre und Nasenbären, Tapire und Aras können selbst zwischen In- und Outdoor entscheiden.

**Öffnungszeiten bis 16. März 2022:**

**Donnerstag bis Sonntag und an Feiertagen  
 von 10 bis 15.30 Uhr, Aufenthalt im Park  
 bis 16 Uhr**



.....  
**TOURISMUSVERBAND APFELLAND-STUBENBERGSEE**  
 8223 Stubenberg am See 5 · Tel. +43(0)3176-8882  
[www.apfolland.info](http://www.apfolland.info)



ALLE JAHRE WIEDER...

## ...und wieder mal keine Ahnung, was man schenken soll?

**E**ine geruhssame Zeit ist die Adventzeit ... eine wertvolle Zeit der Einkehr und Besinnlichkeit ... oder etwa doch nicht?

Weihnachten naht und damit für viele die Freude – oder aber auch der Stress – für alle lieben Verwandten, Freunde und Arbeitskollegen Geschenke zu besorgen. Kann man der Chefin erneut einen Kerzenständer schenken? Dem Nachbarn einen Weihnachtsstern?

Und wie oft bekommt man selbst etwas geschenkt, das dann nur herumsteht und verstaubt?

### **Genau da kann die Apfelstraße Abhilfe schaffen!**

Unsere Hofläden und Betriebe bieten eine Vielzahl an köstlichen Geschenken, die sich gleich mehrfach auszeichnen: Sie sind regional, von höchster Qualität, in allen Preisklassen erhältlich und sie verschwinden schneller, als die Weihnachtsferien um sind. Da steht nichts staubfangend herum, denn unseren Köstlichkeiten kann keiner lange widerstehen.

Von einem Sortiment an Marmeladen für die Arbeitskollegin, die es gerne süß mag, bis hin zum edlen Abakus für den Kenner, von Gutscheinen für Übernachtungen bis zum Bogenbaukurs – es ist nicht alles Apfel, was in diesen Geschenken landet. Auch in der Vorweihnachtszeit zeigt sich die Vielfalt der Apfelstraße.

Wir haben dir auf den nächsten beiden Seiten eine Auswahl an Highlights unserer Apfelstraßen-Betriebe zusammengestellt, um dir Gusto zu machen.

Natürlich hat jeder Betrieb noch viel, viel mehr für dich und berät dich auch gerne zur optimalen Geschenkbox-Zusammenstellung. So findest du bestimmt das perfekte Geschenk, sei es für den Chef, die Nachbarin oder Onkel Theodor.

Komm auf die Apfelstraße und verbinde deinen Weihnachtseinkauf mit einem genüsslichen Tag des Verkostens und Advent-Feierns. Wer sagt denn, dass das Erledigen der Weihnachtseinkäufe immer mit nervender Hektik und vollen Geschäften verbunden sein muss? Hier auf der Steirischen Apfelstraße wird das Geschenkbesorgen zum echten Vergnügen, voller netter Gespräche und gemütlicher Zusammenkünfte.

Oder gustiere in den Online-Shops unserer Betriebe, die dir deine Bestellung auch gerne zuschicken.

**So kannst du ganz entspannt dem Weihnachtsfest entgegenblicken und vielleicht auch für dich das eine oder andere Schmankerl für die Feiertage erstehen – man kann ja schließlich auch für sich selbst ein wenig Christkind sein.**

**Die Steirische Apfelstraße  
wünscht allen ein geruhssames Fest  
und ein gesundes Neues Jahr!**

(nicht vergessen: An apple a day keeps the doctor away!)



# Einzigartige Geschenke aus dem Ger

EINE KLEINE AUSWAHL AN FEINEN KÖSTLICHKEITEN, DIE UNSER

## OBSTBAU PIRCHHEIM:

### Birne in der Flasche –

#### Die wohl ungewöhnlichste Frucht der Apfelstraße!

Unsere flaschengewachsenen Birnen! In viel liebevoller Handarbeit entsteht dieses besondere Geschenk, das für viele Jahre Genuss für Auge und Gaumen bietet. Birne in Williamsbirnenschnaps.

40

€ 40,-

Nur im Hofladen erhältlich

## WIRTSCHAUS MEISSL:

### Essen, Trinken, Übernachten...

#### An Weihnachten denken und Genuss verschenken.

Meißl's Wirtshaus Gutscheine in jeder beliebigen Höhe, um deinen Liebsten eine kleine Auszeit voller Genuss zu schenken.

15

€ beliebig

Abholung oder Versand

## BOGENBAU WIESLER:

### Kannst du in einem Tag einen guten Bogen bauen? –

#### Du kannst und ich zeige dir gerne wie!

Du verbringst einen Tag in meiner Werkstatt, tauchst ein in die uralte Tradition des Bogenbauens und gehst mit einer kompletten Ausrüstung fürs Bogenschießen nach Hause: Bogen, Sehne und drei Pfeile.

13

€ 245,-

## WEIN- UND OBSTBAU • SCHAUBRENNEREI EITELJÖRG:

### Kaiser Alexander Birnenedelbrand

In der Nase reife Birnen und Trockenfrüchte, samtig am Gaumen, der ideale Abschluss eines herbstlichen Wildgerichtes oder Festtagsmahles.

8

€ 19,50

500 ml erhältlich im Hofladen, Versand ist auch möglich!

## ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER:

### Gartenfreude verschenken!

Passend für jeden Anlass, dekorativ verpackt inklusive Pflanzenkatalog! Das ideale Geschenk für alle Gartenliebhaber und die, die es noch werden wollen!

9

Preis beliebig nach Kundenwunsch

Postversand € 6,-

## OBSTBAU BERGER:

### Hochprozentiges trifft auf Wildes – von bester Qualität und regionaler Herkunft

Rehaufstrich, Wildschweinschmalz und luftgetrocknete Wildwürste, kombiniert mit Apfelbrand – Brot dazu, und die Delikatess-Jause für die Familienfeier ist fertig!

33

€ 23,50

Erhältlich ab Hof oder per Versand zuzüglich Versandkosten

## ARONIAMANUFAKTUR KÖCK:

### Die Feinschmecker Genussbox...

...mit Aronia Likör, Aronia Cremeschokolade, Bio Aronia Gelee, Bio Aronia Tee und Aronia Apfel Chutney. Gesundes kann so schmackhaft sein!

5

€ 30,-

Im Hofladen erhältlich oder auch über den Online Shop jederzeit für den Versand bereit!

## OBSTBAU PANGERL:

### Prickelnder Apfel

Zum Anstoßen gibt es immer einen Grund, egal, ob zu Weihnachten, zu Silvester oder einfach unter dem Jahr. Mit unserem Schaumwein bieten wir eine fruchtige Abwechslung zum üblichen Sekt.

12

€ 5,90

Versand möglich



# nussparadies Steirische Apfelstraße

MEHRE BETRIEBE FÜR DAS KOMMENDE WEIHNACHTSFEST BIETEN.

## EDLE SÄFTE EBERL - SCHMANKERLWERKSTATT:

### Beliebt bei Groß und Klein

Fruchtige Brotaufstriche, liebevoll handgemacht. Mit unseren haus-eigenen Schmankerl-Kreationen lassen wir den Tag gleich sonnig und süß beginnen. Box mit vier Marmeladen

3

€ 15,-

Gerne auch Versand, € 5,50 Versandkosten

## ABAKUS - DER GEIST DER APFELMÄNNER:

### Der Geist der Apfelmänner

Einzigartig ist der Abakus, der Jahrgangsschnaps der Apfelmänner, um dessen Herstellung sich geheimnisvolle Rituale ranken. Streng reglementierte 1.444 Flaschen pro Jahrgang destillieren die Apfelmänner aus den allerbesten Äpfeln.

A

€ 104,44

Bei allen Apfelmänner-Betrieben oder online

## OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

### Wein der besonderen Art

Aus unseren charakterlich einzigartigen Apfelweinen mit staatlicher Prüfnummer stellen wir dir gerne deine persönliche Box zusammen. Ob Dalinbel, Elstar, Maschanzker oder Orion, alle erfreuen deinen Gaumen mit ihrem feinen Aroma.

29

€ 3,80/Flasche

Versand möglich

## BIOHOF SCHLOFFER

### Biologische Mischung

Schloffer ist Bio von der feinsten Art! Winterlicher Hochgenuss in liebevoller Handarbeit aus unseren allerbesten biologischen Früchten hergestellt.

36

€ 43,-

Bei uns im Hofladen erhältlich

## OBSTBAU SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM

### Harmonie mit Apfel

Ein Geschenkspackerl mit dem Apfelland-Gin vom Wilhelm aus Lingstätten (von Genießern für Genießer). Der Schneesturm kann nun kommen! Mit Honig, Holundermarmelade, Schokolade und wärmendem Likör und Gin ist man auch für die kältesten und frostigsten Tage gerüstet.

€ 44,-

Von Mittwoch bis Samstag im Ab Hof Laden, ganzjährig im Selbstbedienungs-laden. Gerne versenden wir unsere Naturprodukte auch in Weihnachtsverpackung per DPD Paketdienst!

7

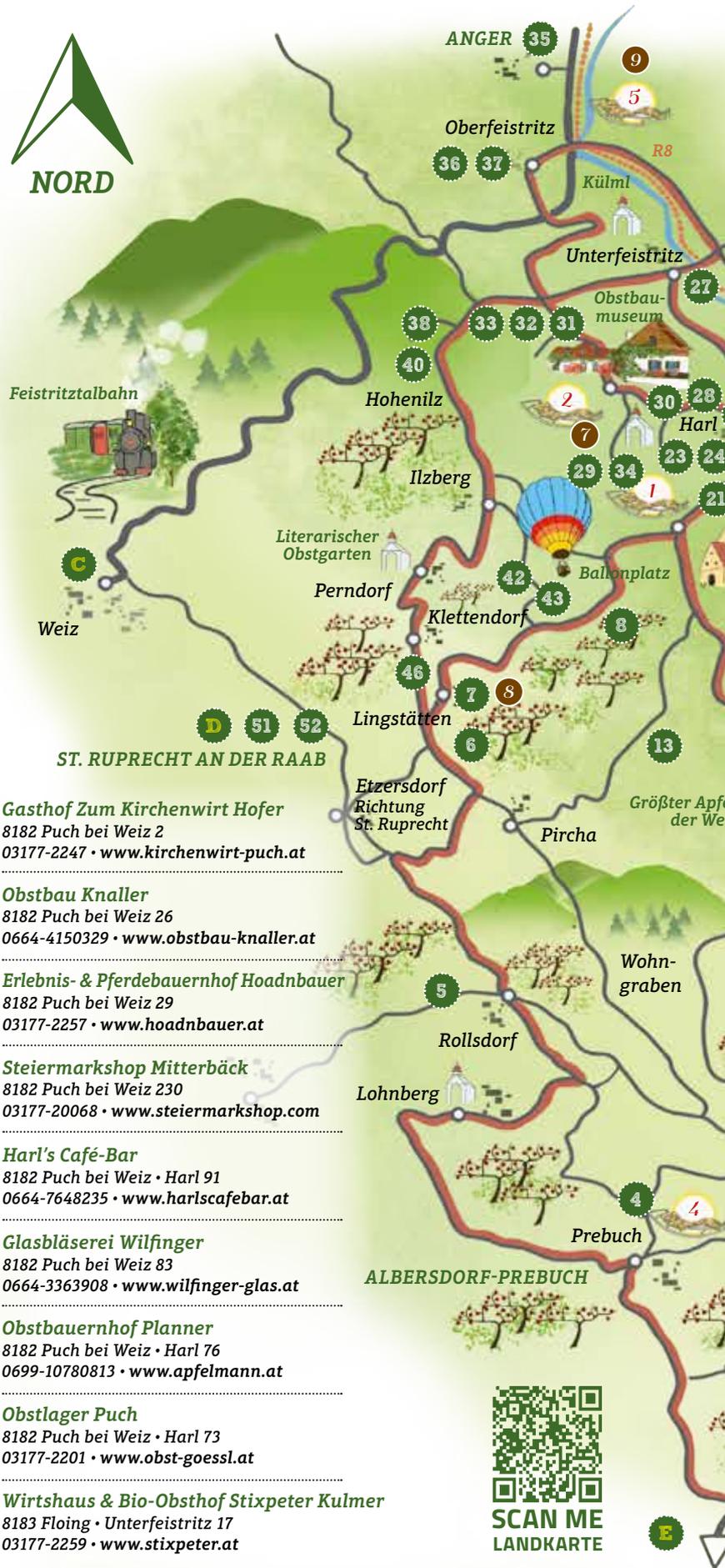
...und noch viele andere Köstlichkeiten  
erwarten Euch im Winter an der Apfelstraße!  
Die Betriebe freuen sich auf Euren Besuch!



**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 Apfeland-Stubenbergsee**  
8223 Stubenberg am See 5  
03176-8882 • www.apfeland.info
- C** **Trüffelmanufaktur & Schokotheke Schwindhackl**  
8160 Weiz • Klammsstraße 5-7  
03172-2486 • www.schwindhackl.at
- 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



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



Genussparadies  
**Steirische  
Apfelstraße**  
[www.apfelstrasse.at](http://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](http://www.ballonclub-apfeldorf-puch.at)

**Wirksames Shiatsu Denise Gutmann** 28  
8182 Puch bei Weiz • Harl 72  
0650-9132919 • [www.wirksames-shiatsu.at](http://www.wirksames-shiatsu.at)

**Obstbau Leitner vulgo Niglbauer** 29  
8182 Puch bei Weiz • Harl 57  
03177-2036 • [www.niglbauer.at](http://www.niglbauer.at)

**Obsthof Schneeflock** 30  
8182 Puch bei Weiz • Harl 38  
0664-4111399 • [www.schneeflock.at](http://www.schneeflock.at)

**Obstbau Mostschank Kelz - Haus des Apfels** 31  
8182 Puch bei Weiz • Harl 25  
03177-3117 • [www.mostschank-kelz.at](http://www.mostschank-kelz.at)

**Edelbrände Hofladen Dengg** 32  
8182 Puch bei Weiz • Harl 3  
03177-3257 • [e.dengg@aon.at](mailto:e.dengg@aon.at)

**Obstbau Berger** 33  
8182 Puch bei Weiz • Harl 1  
0664-3112444 • [www.obstbau-berger.at](http://www.obstbau-berger.at)

**Apfelhof Buchgraber** 34  
8182 Puch bei Weiz • Harl 101  
0664-5169779 • [www.apfelhof-buchgraber.at](http://www.apfelhof-buchgraber.at)

**Der Thaller - Wirtshaus | Restaurant | Hotel\*\*\*\*** 35  
8184 Anger • Hauptplatz 3  
03175-2206 • [www.posthotel-thaller.at](http://www.posthotel-thaller.at)

**Biohof Schloffer** 36  
8184 Anger • Oberfeistritz 26  
03175-2452 • [www.schloffer.at](http://www.schloffer.at)

**Obsthof - Edelbrände Pieber** 37  
8184 Anger • Oberfeistritz 14  
0664-88577433 • [www.piebers-edelbrand.at](http://www.piebers-edelbrand.at)

**Ferienhaus Binder** 38  
8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 34  
0664-5681610 • [www.ferienhaus-binder.at](http://www.ferienhaus-binder.at)

**Obstbau Pirchheim** 40  
8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 31  
03177-2433 • [andreas.pirchheim@aon.at](mailto:andreas.pirchheim@aon.at)

**Wein- und Obsthof Fink** 42  
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 21  
03177-3158 • [www.wein-obst-fink.at](http://www.wein-obst-fink.at)

**Obstbau Kurzmann** 43  
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 25  
03177-3200 • [obstbau-kurzmann@a1.net](mailto:obstbau-kurzmann@a1.net)

**Obstbau Zöhrer** 46  
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 9  
03177-2432 • [www.obstbau-zoehrer.at](http://www.obstbau-zoehrer.at)

**Smile-Fruit** 48  
8182 Puch bei Weiz • Harl 74  
0664-1487818 • [www.smile-fruit.com](http://www.smile-fruit.com)

**Garten-Hotel Ochensberger** 51  
8181 St. Ruprecht/Raab • Untere Hauptstraße 181  
03178-51320 • [www.ochensberger.at](http://www.ochensberger.at)

**Steirerkraft - Kernothek** 52  
8181 St. Ruprecht/Raab • Wollsdorf 75  
03178-2525270 • [www.steirerkraft.com](http://www.steirerkraft.com)



Magische Ausblicke vom Gipfel  
des Keltensberges Kulm.

GENUSSPARADIES STEIRISCHE APFELSTRASSE

# Willkommen in der stillen Zeit!

Auch in Winter hat die Apfelstraße Besonderes zu bieten

**Der Winter ist die ruhigste Zeit auf der Steirischen Apfelstraße, aber um nichts weniger eine Reise wert. Warum? Deshalb:**

#### DIE LANDSCHAFT:

Ganz ohne Blüten, Laub und Früchte, die Hagelnetze zusammengerollt, verströmen unsere Obstplantagen eine strukturierte Klarheit, die dem Geist und der Seele gut tut. Wenn die Sonne auf Raureif oder Schnee in den Reihen glitzert, so bietet das unzählige ungewöhnliche und herausragende Fotomotive. Jetzt laden Spaziergänge zu aktiver Meditation ein.

#### DER GENUSS:

Die Ernte ist eingelagert, viele neue Produkte bereits kreierte und abgefüllt. Jetzt haben auch unsere Hofleute wieder mehr Zeit, die sie gerne ihren Kunden in den Hofläden widmen. Verkostungen beim wärmenden Kachelofen, gustieren mit Blick über die nebelverhangene Landschaft. Einkauf mit dem besonderen Etwas bietet dir die Apfelstraße im Winter.

#### DIE GASTLICHKEIT:

Manche unserer Betriebe nutzen die ruhige Zeit im Januar für einen kurzen Urlaub nach der arbeitsintensiven und gästereichen Saison, damit sie dich im Frühling wieder voller Energie und Elan verwöhnen können. Es macht daher Sinn, sich rechtzeitig um ein Quartier umzusehen. Dafür genießt du dann eine familiäre Atmosphäre, wie sie nur die Wintermonate bieten kann.

#### DAS ERLEBNIS:

Der Drahtesel mag nun vielleicht in der Garage warten, aber die Wanderschuhe haben immer Saison! Genieße die klare Luft und spaziere von Hofladen zu Hofladen oder von Selbstbedienungshütte zu Selbstbedienungshütte. Jetzt ist die Zeit der Einkehr – warme Ge-

mütlichkeit in den Hofläden, seelische Rückbesinnung während der Spaziergänge. Die Aussicht vom Kulmgipfel ist um diese Jahreszeit oft ein unvergleichlich zauberhaftes Erlebnis.

#### DIE FÜNF GEMEINDEN:

**Fünf Gemeinden sind Teil der Steirischen Apfelstraße.**

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

In **St. Ruprecht an der Raab** im Westen findest du unter anderem die Friedensgrotte und die Stefaniequelle.

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

Im Norden liegt das Kunstliebende **Anger**, das mit seinem Rauchstubenhaus Einblicke in das Leben früherer Zeiten gibt.

In der Gemeinde **Floing** am Rabenwald wird Talkstein, der weichste Stein der Welt, abgebaut.

**Ein Ausflug auf die Apfelstraße ist zu jeder Jahreszeit eine Reise ins Genuss-Paradies, im Winter aber ein ganz besonderes Vergnügen der verzauberten Stille. Die Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit unserer Betriebe lädt dich ein, hier ausgiebig mit der Seele zu baumeln und Kraft für das neue Jahr zu tanken!**



**GEMEINDE PUCH BEI WEIZ**

# Adventstimmung in unserem Apfeldorf



Foto: Schneider

Nun weihnachtet es bald wieder im idyllischen Apfeldorf.

**Alle Jahre wieder weihnachtlicher Zauber und wunderbare Stimmung – das Apfeldorf Puch verwandelt sich in der Adventzeit in einen magischen Ort. Nicht nur werden Lichterketten über die Straße gespannt, auch unsere großen Bäume vor der Gemeinde und der Kirche verwandeln sich in leuchtende Kugeln, wenn statt dem sommerlichen Laub goldgelbe Lichter an den Ästen hängen.**

Spaziert man die Pucher Dorfstraße entlang, so kann man sich alle paar Meter an einer neuen Überraschung erfreuen. Etwa 35 kleine, von der Gemeinde bereitgestellte Christbäume zieren den Straßenrand, jeder Baum liebevoll von einem unserer Wirtschaftsbetriebe oder Vereine geschmückt. Da hängen schon mal kleine Flugzeuge an den Zweigen, glitzernder Glasschmuck oder so manch andere ungewöhnliche Dekorationen, die großes Staunen und Freude hervorrufen.

Tagsüber ein abwechslungsreicher Anblick, der auch die Kinder für einen Spaziergang begeistert und ihre Augen strahlen lässt, verwandeln die Christbäume in den Abendstunden mit ihren funkelnden Lichtern das gesamte Apfeldorf in pure Weihnachtsstimmung. Und über allem liegt der herrlich betörende Duft von Bratäpfeln, die in Puch zum Winter dazu gehören, wie die bunten Eier zum Osterfest.



**So verwandelt sich das Apfeldorf in der dunkelsten Zeit des Jahres in ein Bild von Licht und Wärme, das Gäste und Bewohner Jahr für Jahr erfreut.**



**GEMEINDE PUCH BEI WEIZ**  
8182 Puch bei Weiz 100 • Tel. +43(0)3177-2222  
[www.puch-weiz.gv.at](http://www.puch-weiz.gv.at)

**OBSTBAU PANGERL**

# Alle Jahre wieder...

**...steht das Christkind vor der Tür!**

Jeder, der schon einmal bei der Familie Pangerl in Elz zu Besuch war, weiß, wie groß ihr Sortiment ist. Angefangen beim einfachen **Apfel** bis hin zu einem der selbstgebrannten **Schnäpse**, in Pangerl's Hofladen werden alle Geschmäcker verwöhnt. Mit dem **Apfelschaumwein** präsentieren Andrea und Bettina Pangerl ihr besonderes „Highlight“ für Weihnachten! Egal, ob zu Heilig Abend, bei einer gemütlichen Familienfeier oder einfach für Zwischendurch, mit diesem Getränk kann man immer anstoßen und enttäuscht dabei niemanden.



**Lassen Sie sich von der Qualität des Apfelschaumweins begeistern und statten Sie dem Hofladen der Familie Pangerl einen kurzen Besuch ab!**



**OBSTBAU PANGERL**

**OBSTBAU PANGERL**  
8182 Puch bei Weiz • Elz 17 • Tel. +43(0)3177-3585  
[www.pangerl-obst.at](http://www.pangerl-obst.at)

**WEIN- UND OBSTBAU EITELJÖRG**

# Ohne Christina geht nix!



**Sie ist der BOSS! Zu Ihren Hauptaufgaben gehören der Verkauf im Hofladen, der Paketversand sowie diverse Bürotätigkeiten bis hin zum Marketing und die Betreuung unserer Webseite und Social Media Kanäle.**

Bei der Betreuung unserer Kunden im Hofladen ist sie in Ihrem Element und berät dich charmant, kompetent und stets gut gelaunt mit einem Lächeln. Unsere gute Seele des Hauses ist immer und überall im Einsatz, wo sie gebraucht wird, mit Ihrer ruhigen Art meistert sie jede noch so hektische Situation.

**Hofladen-Öffnungszeiten:** Mi-Fr 9-16 Uhr • Sa 9-12 Uhr  
**SB-Hofladen in unserer Einfahrt:** täglich 0-24 Uhr

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



**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**

## Echte Gartenladies mit dem Grünen Daumen



Ebenfalls im Team: Hermi und Lehrling Steffi, derzeit in Karenz sind Roswitha und Stephanie.

**U**nser Gartenleidenschaft verbindet uns, mit unseren Grünen Daumen verzaubern wir jedes Jahr unseren Erlebnispark in ein Blütenparadies und gemeinsam tragen wir täglich „um eine Blüte mehr“ in die Gärten hinaus!

**U**nd wir alle lieben Schokolade!  
**M**iteinander haben wir viel Gaudi, auch wenn es manchmal hurtig zugeht!

**E**in guter Tag beginnt mit lachenden Gesichtern unserer Kunden.  
**I**n kniffligen Gartenfragen diskutieren wir gern oder fragen einfach die Chef's!  
**N**eue Sorten probieren wir immer gerne vorher aus – weil wenn's in der Gasen wächst, dann is was gscheit's!  
**E**in schönes Gefühl, beim Höfler zu sein!

**B**ei Regen und bei Sonnenschein will nicht jeder Gärtner sein!  
**L**angsam geht die Gartensaison zu Ende, aber wir haben schon wieder soooo viele Ideen für nächstes Jahr!  
**Ü**ber gut gelaunte, freundliche Kunden freuen wir uns ganz besonders!  
**T**äglich inklusive: Sonnen- und Fitness-Studio, 100% Frischluft!  
**E**inmal im Jahr gibt's das beliebte Höfler Glücksrad – Hurra, in fünf Monaten ist wieder Ostern!

**M**it dem Höfler-Leiberl im knalligen Rot findet uns jeder zwischen dem vielen Grünzeug.  
**E**ine(r) für alle, alle für einen!  
**H**öfler's Erfolgsrezept seit 55 Jahren: Vielfalt & Flair mit der einen Blüte mehr®

**R**ichtig stolz sind wir auch auf unsere zwei tollen Kollegen Robert und Marcel (was wäre ein Hühnerstall ohne Hähne ?)

**Wir freuen uns auf Euch und auf eine blühende Gartensaison 2022!**

*Elisabeth & Hauspeter*



**...um eine Blüte mehr®**  
**höfler**  
**ERLEBNISGÄRTEN**  
Apfeldorf Puch bei Weiz

**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**

8182 Puch bei Weiz 20 • Tel. +43(0)3177-2252 • [www.hoefler.at](http://www.hoefler.at)

**OBSTBAU BERGER**

## Unser „Wilder Advent“



Anna und Ingrid laden ein...

**Zur feierlichen Einstimmung auf Weihnachten laden wir ein zum WILDEN ADVENT mit dem 1. ADVENT-MARKT beim Troggustl am 11. Dezember von 10-17 Uhr.**

Für das leibliche Wohl ist natürlich bestens gesorgt und wunderbar wärmenden Glühmost und Apfelpunsch gibt's auch. Bestimmt ist bei den vielen handwerklichen Ausstellungsstücken das passende Geschenk für das heurige Weihnachtsfest dabei.

**Wir freuen uns auf deinen Besuch.**



Obstbau BERGER

8182 Puch bei Weiz • Harl 1 • Tel. +43(0)664-311 24 44  
[www.obstbau-berger.at](http://www.obstbau-berger.at)

**OBSTBAU PIRCHHEIM**

## Advent bei uns am Hof

**S**chön langsam rückt die Adventzeit näher.  
**N**un wird in unserem Schnapsstüberl viel an Geschenken hergerichtet, Edelbrände, Säfte, Dörrobst und viel Gutes mehr...

Man kann sich auch sein **Geschenkpaket** gerne selber zusammenstellen. Auch der mystische Geist der Apfelmänner, der **Abakus**, ist bei uns erhältlich. Es gibt auch heuer wieder unseren beliebten **Adventmarkt** bei Glühmost und Lebkuchen mit viel Handwerklichem.



**Eine gute Geschenkmöglichkeit für Weihnachten!**

Für Fragen und Infos bitte einfach Tanja unter 0664 - 21 46 760 oder Maridi unter 0676 - 62 67 008 anrufen.

Wir würden uns freuen, wenn ihr bei uns gustiert und verkostet, um ein wenig in weihnachtliche Stimmung zu kommen.

**Eure Familie Pirchheim**



**OBSTBAU PIRCHHEIM**

8182 Puch/Weiz • Hohenilz 31 • Tel. +43(0)3177-2433  
+43(0)699-199 22 553 • [andreas.pirchheim@aon.at](mailto:andreas.pirchheim@aon.at)

**BOGENBAU GERHARD WIESLER****Lebensort Wieslerhof – ein wahrer Volltreffer...**

Der Wieslerhof im goldenen Herbst



Elf veröffentlichte Romane von Marion Wiesler



Mystisches Apfelfeld rund um den Kulm

**A**ls wir uns auf die Suche nach einem neuen Lebensort für unsere Familie machten, hätten wir uns nie gedacht, dass wir bald darauf offiziell „Landwirte“ wären. Und „Bauern“ sind wir nach wie vor nicht – wir bauen nicht mehr an, als der durchschnittliche Gartenbesitzer.

Aber Landwirte – ja, unser Land und unsere langsam wachsenden Nussbäume fühlen sich bei uns bestimmt so wohl wie Gäste bei einem guten Gastwirt. Und unser großes Grundstück hat uns verändert. Hat es bei mir die Freude am **Bogenschießen** wieder geweckt und das Abhalten von **Bogenbaukursen** auf unserem Hof zu meinem Beruf werden lassen, so hat Marion hier ihre **Berufung im Schreiben** gefunden. Inspiriert vom Keltenberg Kulm entstand 2015 ihr erstes Buch, inzwischen ist sie beim elften veröffentlichten Roman

angelangt und es ist kein Ende in Sicht. Die herrliche Landschaft, die Erdverbundenheit und der Geschichtenreichtum der Region sind stetiger Quell.

Die Bezeichnung „Wortflechterin“, die Titel und Beschreibung der Hauptfigur ihrer neuen Keltenserie ist, trifft genauso auf sie als **Erzählerin und Autorin** zu. Und es zeigt mal wieder, dass die Apfelstraße ein fruchtbares Klima hat, in dem nicht nur Äpfel prächtig gedeihen.

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

**Der Thaller**  
WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL

**ZUTATEN FÜR DIE TARTE:**  
130 g Zucker, 70 g Butter, 6 Stück große Golden Delicious Äpfel, 200 g Blätterteig

**ZUTATEN FÜR DIE VANILLESAHNE:**  
250 ml Sahne, Mark einer Vanilleschote, 2 EL Apfelkaramell, 2 EL Creme fraîche

**ZUTATEN FÜR DAS APFELKARAMELL:**  
150 g Zucker, 250 ml Apfelsaft, Vanilleschote, Apfelschnaps

Unser feines Apfelstraßen  
**REZEPT**  
**Bratapfel-Tarte**

**ZUBEREITUNG:**  
Zucker und Butter in einer Pfanne langsam erhitzen. Äpfel schälen, entkernen, vierteln und mit Butter und Zucker in einer Pfanne langsam erhitzen, Äpfel schmoren, bis sie schön weich sind und der Zucker karamellisiert ist.  
Blätterteig ausrollen und die Äpfel in der Pfanne bedecken, die Pfanne ins Rohr geben und den Kuchen bei 200 °C fertigbacken, danach sofort stürzen. Für das Apfelkaramell Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft aufgießen, Vanilleschote und Mark beimengen, auf ein Drittel einreduzieren und mit Schnaps abschmecken. Die Zutaten für die Vanillesahne zusammen aufschlagen.

Den Kuchen mit der Vanillesahne und dem Apfelkaramell dekorieren und servieren.

**Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Fam. Thaller!**

Wir wünschen guten Appetit!

© www.derthaller.at

**OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER**

## Die drei Damen vom Niglbauer



Frauenpower im Hause Niglbauer: Grete, Hermi und Magdalena

**In dieser Ausgabe unseres Verführers sollen wir die Damen der Betriebe vor den Vorhang holen. Das ist beim Niglbauer gar nicht so einfach. Erstens haben wir keinen Vorhang und zweitens haben wir gleich drei Damen, die am Erfolg vom Niglbauer kräftig mithelfen.**

Da wäre **Grete**, die immer noch unsere Bäume beim Schneiden in Form bringt und im Herbst am liebsten alle Früchte alleine pflücken möchte. Dazwischen pflegt sie unsere Blumenpracht und ist immer wieder gerne für unsere Kunden da.

Dann **Hermi**, die goldene Mitte des Niglbauers. Sie kümmert sich nicht nur ums Haus, Kinder, Mann, Hund, Büro, Bestellungen, sondern auch um die Vielfalt unseres Angebotes. Ob Marmeladen, Apfelringe, Schokoladen, Apfelbrot, Honig, .... Sie hat immer ein Auge darauf. Und das alles neben der Betreuung unserer geschätzten Kunden am Hof.

Zu guter Letzt ist da auch noch **Magdalena**. Sie hilft, neben der Schule, überall wo sie gebraucht wird – im Verkauf, beim Verkosten, im Keller, beim Etikettieren, ... und wenn's auch mit Traktor oder Stapler sein muss.

**Alles in allem richtige Frauenpower beim Niglbauer.** Trotzdem finden sie aber immer noch Zeit, euch bei euren Einkäufen behilflich zu sein und auch

Geschenke für feierliche Anlässe und Weihnachten zu finden und zu verpacken.

**Bis bald beim Niglbauer!**



**Niglbauer**  
APFELDORF PUCH

OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER  
8182 Puch/W. • Harl 57 • Tel. +43(0)3177-2036 • [www.niglbauer.at](http://www.niglbauer.at)

**DENISE GUTMANN**

## Wirksames Shiatsu an der Apfelstraße



© www.fotojungler.com

**Seit bereits 16 Jahren begleite ich meine Klienten als Diplomierte Shiatsu-Praktikerin in ihren persönlichen Prozessen. Wirksames Shiatsu mit Denise kann dich wieder austarieren, dein inneres Gleichgewicht herstellen und dein volles Kraftpotential ans Licht bringen.**

Es erfüllt mich immer wieder mit tiefster Dankbarkeit und großer Freude, wenn ich sehe, wie Körper, Geist und Seele meiner Klientinnen und Klienten im Einklang schwingen. Vor allem nach den besonders schwierigen Herausforderungen der letzten beiden Jahre ist das nun wichtiger denn je. Denn bei jedem von uns hat diese sehr fordernde Zeit der Pandemie ihre negativen Spuren hinterlassen.

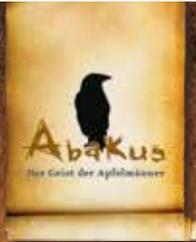
Darum biete ich ab jetzt mein „48 Stunden EMPOWERMENT“-Training in der Natur an. Dabei begleite ich dich und schenke dir 48 intensive und wertvolle Stunden, die dich wieder in deine Kraft bringen können. Wenn du mehr dazu wissen willst, melde dich gerne bei mir!

**Ein kleiner Tipp: Geschenkgutscheine für Wirksames Shiatsu vom Christkindl gibt es unter dem Stichwort „Verführer“ mit 10 Prozent Vergünstigung.**

**Denise GUTMANN**

WIRKSAMES SHIATSU

WIRKSAMES SHIATSU DENISE GUTMANN  
8182 Puch/Weiz • Harl 72 • Tel. +43(0)650-91 329 19  
[www.wirksames-shiatsu.at](http://www.wirksames-shiatsu.at)



# Abakus 2019 - Golden fassgereift

**Das Warten hat ein Ende - der neue Abakus ist da! In der Regel lagert der mystische Abakus ein Jahr auf Lehmziegeln vom Keltenberg Kulm, ehe das Geheimnis um Sorte und Geschmack in einer feierlichen Zeremonie gelüftet wird. Coronabedingt war eine Präsentation im letzten Jahr aber nicht möglich.**

Der geheimnisvolle Rat der Pucher Apfelmänner hat daher beschlossen, diesem Abakus noch ein zweites Jahr zur Reifung und Vollendung zuzustehen. Und man könnte sagen, dass diese Zeit nun mit Gold aufgewogen wurde – so wunderbar und einzigartig präsentiert sich der neue Jahrgang 2019.

Auch im Jahr 2021 war die Präsentation vor großem Publikum nicht möglich. Bei der Lagerstätte beim Haus des Apfels gingen die geheimnisumwitterten Apfelmänner in eine strenge Klausur. Nun sind die Kugeln gefallen – der neue Abakus ist ein **Golden fassgereift**.

Ab sofort sind dieser neue Abakus und auch einige ältere Jahrgänge bei den Apfelmännern zu verkosten und zu kaufen.

Kommt doch vorbei bei den Apfelmännern, kostet und freut euch mit uns an dieser ausgezeichneten Qualität. Das Geheimnis der Apfelmänner ist natürlich auch im Webshop unter [www.abakus-puch.at](http://www.abakus-puch.at) zu erwerben.

**Erlebt den Nullmeridian  
des guten Geschmacks!**



© B. Bergmann



**Abakus**

Der Geist der Apfelmänner

**ABAKUS - DER GEIST DER APFELMÄNNER**

8182 Puch/W. • Postfach 1444 • [info@abakus-puch.at](mailto:info@abakus-puch.at) • [www.abakus-puch.at](http://www.abakus-puch.at)

**OBSTLAGER PUCH - VON HERZEN BIO**

# Im Pucher Obstlager gehen die Äpfel duschen...



Um eine perfekte Lagerung der geernteten Äpfel zu gewährleisten, werden diese seit September 2021 biologisch mit Heißwasser geduscht.

**D**ie VON HERZEN Biobauern ernten jährlich rund 100 Millionen BIO-Äpfel und bringen sie ins Obstlager Puch. Die Natur bereichert unser Obst mit all den wichtigen Vitaminen und Nährstoffen, doch manchmal geraten auch Dinge mit, die unsere Äpfel rascher verderben lassen.

Um den Apfel bestens für die Lagerung vorzubereiten, kommt nun eine biologische Alternative mit Heißwasser zum Zug. Mit dieser einzigartigen Anlage, die seit September 2021 im Obstlager Puch steht, können die geernteten Äpfel mit ca. 52°C heißem Wasser für etwa zwei Minuten geduscht werden. Der ausgelöste Hitzeschock beim Apfel hat eine pilzhemmende Wirkung und garantiert somit

eine gesunde Lagerung. Unsereiner geht schließlich auch geduscht ins Bett...

Um die Kundinnen und Kunden der VON HERZEN Biobauern ganzjährig mit heimischen biologischen Äpfeln versorgen zu können, werden für die beste Lagerung neueste Technologien und Innovationen in Einsatz gebracht.



**OBSTLAGER PUCH • VON HERZEN BIO**  
8182 Puch bei Weiz • Harl 73 • Tel. +43(0)3177-2201  
[www.obst-goessl.at](http://www.obst-goessl.at)

**GEHEIMTIPP:**

Im tiefsten Nebel rauf auf den Kulm und oben die Sonne genießen!

Zeit für einen Glanzauftritt

## Gala

**D**en roten Teppich sollte man für mich auslegen, bin ich doch ein echter Star!

Kein anderer Apfel ist so rot und süß wie ich, so handlich für Kinderhände und so perfekt für den Adventkranz oder Weihnachtsbaum. Gerade im kalten Winter zaubere ich mit meiner Süße, in der die Sonne des Sommers gespeichert ist, ein Lächeln in jeden Magen, egal ob frisch oder als Kuchen, Kompott oder Bratapfel.

Und mein besonders hoher Gehalt an **Vitamin C** ist ein extra Bonus für Groß und Klein. Man sollte mir wirklich einen Oskar verleihen für meine herausragende Darstellung eines idealen Apfels.

**KURZ UND BÜNDIG:**

<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Blütezeit:</b>	April
<b>Erntezeit:</b>	September/Oktober
<b>Größe:</b>	klein
<b>Merkmale:</b>	kräftiges Rot mit goldgelbem Fruchtfleisch
<b>Lagerfähigkeit:</b>	gut
<b>Verwendung:</b>	Frischobst, zum Kochen und Backen
<b>Sortenherkunft:</b>	aus Neuseeland



© adobestock



## EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN - TEIL 4

# Arbeiten im Paradies

**W**ährend die Ernte noch in vollem Gang war, wurde schon mit der Verarbeitung begonnen. Säfte schmecken aus Frischobst besser und manche Obstsorten können nicht gelagert werden.

Neben dem Kochen für die Erntehelfer und der Mithilfe in den Plantagen stehen die Frauen nun schon oft im Verarbeitungsraum und verwandeln die Früchte in Marmeladen, Chutneys, Dörrobst und sonstige Köstlichkeiten. Oft geht es hier noch sehr traditionell zu: die Männer sind in der Verarbeitung fürs Schnapsbrennen und Saftpressen zuständig, die Frauen für die kreativen Zusatzprodukte, das Etikettieren und den Verkauf im Laden. Der Apfel ist ein äußerst vielseitiges Obst und kombiniert mit anderen Früchten ergeben sich unzählige Produkte. Diese Vielfalt bedingt aber auch einen großen Bedarf an verschiedenen Geräten, von der Destille über den Dörrapparat, Pressen, Siebe, Gärfässer, Schneidgeräte etc. Dazu Verpackungen in allen möglichen Formen und Größen, Abfüllanlage und Etikettiermaschine, gar nicht zu reden von einem Raum zur Verarbeitung und einem zum Verkauf.

Die hygienischen Auflagen sind streng, wenn es um die Verarbeitung von Lebensmitteln geht, dazu ist der bürokratische Aufwand hoch. So kann es schon zu einer Strafe führen, wenn die Mengenangabe auf dem Etikett einen Millimeter zu klein geschrieben ist oder „Mindestens haltbar bis“ auf „Mind. haltbar bis“ abgekürzt wird. Zum Beruf des Obstbauern und Produktentwicklers kommen noch der des Verkäufers und des Marketingexperten dazu, lauter Gebiete, die viel Wissen und Erfahrung erfordern. Und immer mehr auch braucht es einen Computerefachmann, denn kaum ein Hofladen, der nicht einen Online-Shop mit Versand hat.

Wurde anno dazumal die Ware in der Stube oder Küche verkauft, an Stammkunden, die mit ihren eigenen Flaschen und Gefäßen kamen, so haben heute unsere Betriebe geräumige und gemütliche Hofläden. Einst wie heute kann man dort verkosten und sich Tipps und Anregungen für die Küche holen. Im Unterschied zum Einkauf im Supermarkt kennt hier die Verkäuferin ihr Produkt wirklich durch und durch.

War es eine Zeitlang üblich, die gesamte Ernte ans Großlager abzuliefern, so entdeckten in den letzten Jahrzehnten immer mehr Betriebe den eigenen Hofladen wieder. Hier bekommt der Bauer nicht nur einen höheren Ertrag für sein Produkt, er hat auch direkten Kontakt mit dem Kunden, was für viele eine „persönliche Wohltat“ ist. Es tut gut zu sehen, wenn die eigene Arbeit ein Lächeln erzeugt und geschätzt wird.

Der Hofladen bietet die Möglichkeit, neue Produkte zu entwickeln und im Sinne der Nachhaltigkeit auf wechselnde Erntemengen zu reagieren. So entsteht vielleicht eine neue Marmeladensorte, weil die Ribisel-ernte besonders reichhaltig war. Auch kann Obst noch zu einer Delikatesse werden, das bei den Auflagen des Handels z.B. wegen der Größe keine Chance auf Verkauf hätte. Im Schnitt wird die Hälfte der Ernte als Frischware verkauft und die andere Hälfte verarbeitet – sei es zu Schnaps, Wein, Essig, Marmeladen, Apfelingen oder Säften. Mögen so manche Produkte Neukreationen

sein (wie z.B. der Apfelfrizzante oder die Gin-Kreationen), so wurde Obst prinzipiell schon vor Jahrtausenden verarbeitet, um die Ernte zu bewahren und den Genuss des Sommers in den Winter zu ziehen. Apfelessig kannten schon die Kelten, ebenso Trockenobst und Wein. Verändert hat sich die Raffinesse, die Ansprüche an Qualität und die Möglichkeit, im Online Shop zu bestellen.

Meist sind es die Frauen, die im Hofladen stehen und den direkten Kontakt mit dem Kunden pflegen. Wer sich dafür entscheidet, seine Produkte am eigenen Hof zu verkaufen, akzeptiert damit aber auch, dass es weniger Privatsphäre gibt. Wenn andere am Wochenende Freizeit haben, ist hier Hochsaison. Die unmittelbare Nähe zum Arbeitsplatz bedingt einen kurzen Arbeitsweg, oft fällt es aber auch schwer, dann Arbeit und Privat zu trennen. Die Hofladenbesitzer aber stehen voll zu ihrer Entscheidung, direkt am Kunden zu sein, anstatt nur anonym die Ware an den Handel abzuliefern. Der Mehraufwand an Arbeit, Zeit und Engagement ist es allemal wert, wenn man dafür die persönliche Rückmeldung von Stammkunden bekommt oder neue Kunden mit den eigenen Waren begeistern kann.

**Als Kunde kommt man in den Genuss, wirklich zu wissen, wo das Essen herkommt und Produkte zu erhalten, die mit viel Liebe und Hingabe erzeugt worden sind.**

### Was uns beeindruckt hat...

*Bis zu 1.300 Produkte finden sich in der Kassa eines Hofladens.  
20 Hofläden finden sich entlang der Steirischen Apfelstraße – genug,  
um sich einen ganzen Urlaub lang durchzukosten.*





TERMINE ZUM VORMERKEN UND DABEISEIN

## Wohin an der Apfelstraße?

### OBSTBAU BERGER

**Samstag, 13. November:**

Verkauf und Verkostung von  
**WILDBRET UND WILDSPEZIALITÄTEN** ab Hof

**Samstag, 11. Dezember** von 10 Uhr bis 17 Uhr:  
erster Adventmarkt beim Troggustl in Harl  
**WILDER ADVENT** mit Glühmost, Apfelpunsch  
und Handwerkskunst

### GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

**Donnerstag, 18. November bis 2. Jänner 2022:**  
**WEIHNACHTSWUNDERLAND**

**Freitag, 28. Jänner:**  
**WEINBAUERNABEND** mit Weingut Ewald Zweytsch

**Montag, 14. Februar:**  
**VALENTINSDINNER**

**Freitag, 25. Februar:**  
**WEINBAUERNABEND** mit Weingut Tschermonegg

**Mittwoch, 2. März:**  
**HERINGSCHMAUS-ABENDMENÜ**

### STEIRERKRAFT KERNOTHEK

**Freitag, 19. November** geöffnet bis 19 Uhr:  
**LANGE NACHT DER STEIRERKRAFT-WEIHNACHT**

### APFELMÄNNER - ABAKUS

**Freitag, 19. November** um 19.30 Uhr:  
**PRÄSENTATION DES NEUEN ABAKUS** im Hofer-Stadl

**ABGESAGT**

### OBSTBAU PIRCHHEIM

**Sa., 20. (10-18 Uhr) und So., 21. November (10-16 Uhr)**  
**WEIHNACHTSMARKT AM HOF**

### ST. RUPRECHT AN DER RAAB

**Donnerstag, 25. November** von 17 bis 22 Uhr:  
**LICHTERLEUCHTEN**

### STEIERMARKSHOP

**Freitag, 26. November und Freitag, 10. Dezember**  
**19 Uhr: ERZBERG-WHISKY VERKOSTUNG**  
Achtung! Begrenzte Teilnehmerzahl!  
Anmeldung erforderlich!

### GENUSSTIPP:

Die Sommersonne  
in all unseren Pro-  
dukten heraus-  
schmecken!

Für alle angeführten Veranstaltungen gelten die jeweils aktuellen Covid-Maßnahmen!

### BIOHOF SCHLOFFER

**Sonntag, 28. November** um 17 Uhr  
**ERÖFFNUNG VON SCHLOFFER'S**  
**ADVENTKALENDER** am Biohof Schloffer  
mit Juniorblasorchester der MS Anger, Lesung von  
Lisa Hörting, Worte zum Advent von Franz Neuhold  
Der Adventkalender ist vom **28.11. bis 6.1.2022**  
täglich bis 21 Uhr zu besichtigen.

### ARONIAMANUFAKTUR KÖCK

An den Advent-Freitagen von 14 bis 18 Uhr beim  
Hofladen der AMK in Rabendorf **HEISSGETRÄNKE**  
und **MEHLSPEISEN** rund um Aronia, sowie heiße  
**ARONIA-WÜRSTL** mit Senf und Kren

### OBSTBAU-EDELBRÄNDE PIEBER

**Mittwoch, 1. Dezember bis 23. Dezember:**  
**ADVENTAUSSTELLUNG** mit regionalen  
Köstlichkeiten

Ab Jänner 2022:  
„URLAUB AM BAUERNHOF“ in zwei top  
ausgestatteten Ferienwohnungen möglich!

### OBST- UND WEINBAU EITELJÖRG

**Samstag, 11. Dezember** von 19 bis 16 Uhr:  
**WEIHNACHTS-SHOPPING** mit Glühwein, Glühgin  
und Keksen in unserem Hofladen

### SCHMANKERLWERKSTATT EBERL

**Samstag, 11. Dezember** ab 14 Uhr:  
**HOFLADENERÖFFNUNG** mit Musik, Krippl-  
ausstellung, Kinderbasteln, Glühmost und  
Honigheißgetränken

### BOGENBAU GERHARD WIESLER

**Mittwoch, 29. Dezember** von 9 bis 18 Uhr:  
**BOGENBAUKURS KOMPAKT**  
Infos und Anmeldung unter [www.meinbogen.at](http://www.meinbogen.at)

### VORANKÜNDIGUNG:

**18.4. bis 15.5.2022: BLÜTENWOCHEN**  
**24.4.2022: BLÜTENFEST**



Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von:

**IMPRESSUM:** Eigentümer und Herausgeber: Die Apfelstraßenverführer A-8182 Puch/W. 100, [verfuehrer@apfelstrasse.at](mailto:verfuehrer@apfelstrasse.at) • Chefredakteure: Marion und Gerhard Wiesler • Design und grafische Gestaltung: Icono Werbeagentur Weiz • Druck: Dorrong 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](mailto:verfuehrer@apfelstrasse.at). Die nächste Ausgabe erscheint im März 2022.