

Apfelstrassen VERFÜHRER



Der **Verführer** empfiehlt
Apfel-Eiszeit in **Puch** und Umgebung
Über die **Vielfalt** des **Apfels**
Ein **Apfelmärchen** wird wahr



Griass eich

IN DER SOMMERAUSGABE DES APFELSTRASSENVERFÜHRERS!

Zugegeben – ein Eis schmeckt mir das ganze Jahr über. Doch im Sommer esse (wahrscheinlich nicht nur) ich mehr Eis. Bleibt die Qual der Wahl, welche Sorte man genießt. Während meine Kinder oft nach der Farbe auswählen, bleibe ich vorwiegend bei den fruchtigen Sorten, egal welche Variante. Apfeleis ist definitiv ein Favorit.

Der Apfel selbst ist ebenfalls das ganze Jahr ein Garant für guten Geschmack und dazu liefert er noch viele wertvolle Vitamine. Als Frühstück, als Snack oder einfach zur Jause ist er immer köstlich. Auch beim Apfel kann man natürlich nach der Farbe entscheiden, welchen Apfel man genießt oder man greift ganz bewusst zu einer süßeren Sorte wie Gala und Golden Delicious, oder einer säuerlichen, wie zum Beispiel Elstar. Gut sind sie alle...

Regionale, heimische und nachhaltige Produkte sind momentan in aller Munde. **Danke**, euch Leser des Apfelstraßenverführer, für die Vorreiterrolle in dieser Hinsicht. Als Freunde der Apfelstraßenverführerbetriebe und somit der Steirischen Apfelstraße setzt ihr ein Zeichen in die richtige Richtung.

Heimische Äpfel haben immer Saison!



APFELSTRASSEN
VERFÜHRER

Eure Anna Berger

Redakteurin | verfuehrer@apfelstrasse.at



Titelfoto "Apfeleis mit Weizer Apfeltrüffel"
von Heinz Schwindhackl

Inhalte dieser Ausgabe

"Griass eich" und Wetterregel	2
Der Verführer empfiehlt...	3
Über die Vielfalt des Apfels	3
Betriebe der Apfelstraße	4 - 12
Kinderspaß und Witze	11

Verführer's Wetterregel

Dreht öfter sich der Wetterhahn,
so zeigt es Sturm und Regen an.

Geht die Bäurin noch vor's Haus,
Schönwetter bleibt doch länger aus.

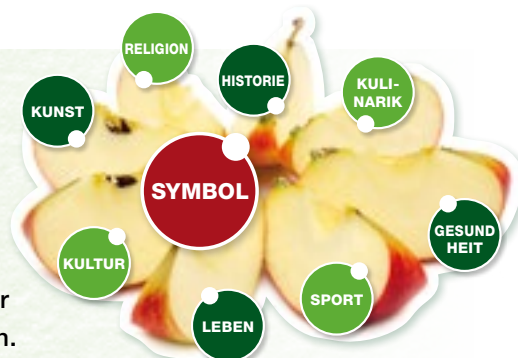


Erlebe die Vielfalt des Apfels

DER APFEL ALS SYMBOL DER LIEBE

Beginnen wir am Anfang. Seit mit Adam die ganze Menschheit das Paradies wegen eines Apfels verlor, hat die Frucht den Menschen in seiner Geschichte begleitet und gab Anlass zu zahlreichen Mythen und Legenden.

Für die Kelten war er ein Symbol der Fruchtbarkeit, für Griechen und Römer Aphrodisiakum. In Kirgisien legten sich Frauen mit unerfülltem Kinderwunsch unter einen Apfelbaum. In Burgund überreichten im 15. Jahrhundert die Verehrer ihrem Mädchen einen Apfel zur Verlobung. Ebenso galt in Pommern der Brautapfel als Hochzeitsschmuck. In der Schweiz galt bis ins späte Mittelalter ein vom Mann gereicher Apfel als rechtsgültiges Verlöbnis. Liebesgöttinnen wurden mit einem Korb voller Äpfel dargestellt, die Göttin Nemesis hielt einen Apfelzweig in der Hand. Der Fruchtbarkeitsgott Dionysos gilt als Schöpfer des Apfelbaumes. Er widmete Aphrodite den Apfel als Sinnbild der Liebe und Schönheit.



Der
VERFÜHRER
empfiehlt...

APFELSTRASSENVERFÜHRER-BETRIEB SCHWINDHACKL'S TIPP

SCHWINDHACKL'S APFELEIS

Aus der handwerklichen Produktion unserer Konditorei kommen verschiedene Apfeleis-Variationen.

Die von unseren Eisliebhabern am meisten Begehrte ist der „Grüne Apfel“. Weitere Favoriten sind unser sortenreines Eis vom „Elstar“ und natürlich „Apfel-Zimt“. Das Rezept ist ebenso einfach wie schmackhaft: Die Äpfel werden blanchiert, durch ein Sieb gedrückt, mit Wasser, Zucker und etwas Bindemittel – in unserem Fall Guarkernmehl – vermengt und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Seine spezielle Cremigkeit erhält unser Eis durch das Frieren in ständiger Bewegung. Das Eis vom Apfel ist ein Markenprodukt unserer Region.



SCHWINDHACKL Trüffelmanufaktur & Schokothek

Klammstraße 5-7 • 8160 Weiz • T: +43 (0) 3172 2486 • www.schwindhackl.at

Grillsaisoneneröffnung in Hofer's Gastgarten

DER SOMMER STEHT VOR DER TÜR UND DAMIT DIE LANG ERSEHNTTE GRILLSAISON.



Beim Kirchenwirt Hofer im Apfeldorf hat der Grillabend jeden Mittwoch im Sommer schon lange Jahre Tradition.

Auch in den heurigen Sommermonaten steht der Mittwoch-Abend von **17. Juni bis 26. August** wieder ganz im Zeichen des traditionellen Holzofengrills. Bei gemütlicher Atmosphäre im heimelig einladenden Gastgarten neben dem Kirchplatz bieten wir eine große Auswahl an unterschiedlichen Grillspeisen und dazu ein reichhaltiges Salatbuffet.

*KIRCHENWIRT
Hofer*

ZUM KIRCHENWIRT • HANS UND ANITA HOFER

8182 Puch 2 • T: +43 (0) 3177 2247

mail@kirchenwirt-puch.at • www.kirchenwirt-puch.at

Vorbeischauen und mitfeiern

G'SCHMACKIGE BUSCHENSCHANKSTUNDEN IN LINGSTÄTTEN AM SEPPI-PEPI-HOF



Wein und Schwein

am „SEPPI-PEPI-HOF“

Lingstätten 2 | 8182 Puch bei Weiz | 03177 4141

Samstag 13. Juni 2015 ab 16 Uhr
Sonntag 14. Juni 2015 ab 13 Uhr

Genießt mit uns gemütliche Buschenschankstunden.

Harmonie für Leib und Seele.
Vorbeischauen und genießen.

Wir freuen uns auf Dein Kommen!
Fam. Wilhelm und Heuburger
& Mitarbeiter

Tischreservierungen bitte unter: 03177/4141

€5,00 GUTSCHEIN
auf Buschenschankstunden
ab 15.00 Uhr
bis 31.08.2015

**SPEZIALITÄTENBRENNEREI -
OBSTBAU WILHELM**

Lingstätten 2 • 8182 Puch

T: +43 (0) 3177 4141

obstbau@wilhelm.at

www.wilhelm.at

Neu: Biokirschen, Bioweichseln und Bioheidelbeeren vom Schloffer

Nachdem es im letzten Jahr mit dem Blühwetter nicht gepasst hatte, war heuer die Witterung während der Kirschenblüte ideal für die Bestäubung.

Die in unserem Schauobstgarten gepflanzten Kirschenbäume haben sich gut entwickelt und so hoffen wir (wenn es das Wetter weiterhin gut mit uns meint), dass wir ab Mitte Juni herrliche **Biokirschen** ernten können. Auch unsere **Bioheidelbeeren** werden zu diesem Zeitpunkt reif. Diese Früchte können sie gegen Vorbestellung bei uns am Hof kaufen.

Für interessierte Gruppen ab 8 Personen (auch Genusscardbesucher) bieten wir auch Führungen im Schauobstgarten gegen Voranmeldung an. Im Rahmen unseres **Biofestes am Sonntag, 16. August ab 10 Uhr** machen wir natürlich eine Naschtour in den Obstgarten. Beim Biofest erwartet sie wieder feinste Bioküche vom Stixpeter, unsere Bioköstlichkeiten, Wissenswertes über den Bioobstbau und die Hummel, Musik, ein Gewinnspiel und ganz viel Gemütlichkeit. Obstgartenführungen gibt es um 11, 13 und 15 Uhr. Und selbstverständlich gibt es schon die ersten knackigen und verführerischen Gravensteiner und Sissired Äpfel.

Wir freuen uns auf euren Besuch!



Vorankündigung:

16. August 2015 ab 10.00 Uhr:

6. BIOFEST beim Schloffer in Oberfeistritz



BIOHOF SCHLOFFER

8184 Oberfeistritz 26 • T: +43 (0) 3175 2452

+43 (0) 664 3403349 • bio@schloffer.at • www.schloffer.at

Holzofenbrot - eine Spezialität von Kelz

EINE GAUMENFREUDE IST DAS FRISCHE UND KNUSPRIGE BROT AUS DEM HAUSE KELZ



Je nach Bedarf wird unser traditioneller Brotbackofen gestartet.

Am Vortag wird Dampf (Sauerteig) vorbereitet, das Roggenmehl und das Salz abgewogen. Am frühen Morgen geht es dann los, so werden 14 Liter heißes Wasser und 22 Kilo Mehl mit Salz und Sauerteig zu einem festen Brotteig verknetet. Anschließend muss man den Teig zugedeckt 2 Stunden "gehen lassen", Danach wird er zu 2 kg-Laiben portioniert und in Brotkörbchen gelegt.

In der Zwischenzeit verbrennt das Holz im Ofen. Ist nur mehr Glut im Ofen, wird diese schön gleichmäßig verteilt. Nach etwa 3,5 Stunden wird der Ofen gereinigt, die Glut wird mit der Ofenkrücke herausgeputzt und mit einem Reisigbesen ausgekehrt. Nun kommt der Teig in den Holzbackofen. Nach einer Stunde wird kontrolliert und meist auch schon herausgenommen. Und schon danach wird das Holz für den nächsten Backvorgang in den Ofen geschichtet!

Guten Appetit!



HAUS DES APFELS • MOSTSCHANK KELZ

Harl 25 • 8182 Puch • T: +43 (0) 3177 3117

mostschank.kelz@aon.at • www.mostschank-kelz.at

Ein gesunder und vitaminreicher Ausflug

MIT UNSEREN SÄFTEN WERDEN DIE URLAUBSTAGE DOPPELT "SCHMACKHAFT"



Bei immer schönerem Wetter und steigenden Temperaturen zieht es nun immer mehr Leute von zuhause in andere Gebiete, um zu urlauben oder einfach einen Ausflug zu unternehmen.

Viele möchten bei ihren Reisen etwas Natürliches, Gesundes und Schmackhaftes mitnehmen, um nicht immer "Cola & Co" trinken zu müssen. Wir haben **DIE Alternative:**

Apfelsaft, Apfel-Mischsäfte und erfrischenden Most in bester Qualität – und das in unserer praktischen Bag-in-Box-Verpackung. Kinderleicht zu bedienen, platzsparend, handlich leicht und hält sehr lange frisch – auch ohne Kühlschrank – obwohl man ihn schon geöffnet hat. Also holen Sie sich Ihren vitaminreichen Heimat-Genuss zum Mitnehmen. Natürlich gibt es bei uns auch etwas Stärkeres für Ihre „Reiseapotheke“! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die Niglbauer's



OBSTBAU LEITNER vlg. Niglbauer

Harl 57 • 8182 Puch • T: +43 (0) 3177 2036

office@niglbauer.at • www.niglbauer.at

PS: Etwa ab **Mitte bis Ende Juni** gibt es wieder **KIRSCHEN** bei uns – wir bitten um Vorbestellung.

Ungewöhnliche Tierfreundschaften...

...GIBT ES AM "HOADNBAUER-HOF" BEI FAMILIE WIESENHOFER



In der langen Zeit, die ich als Bäuerin am Hof verbringen durfte, konnte ich einige kuriose Tierfreundschaften miterleben.

Unser Kater Mr. Spock verliebte sich am ersten Tag seiner Ankunft in unser Hängebauchschwein Daisy. Er begleitete sie auf die Wiese und wenn es draussen kalt wurde, schlief er eng gekuschelt an ihrer Seite in der Heuhöhle. Auch unser zweites Hängebauchschwein Lilly wurde zu seiner dicken Freundin. Lillyfee, das dritte Schwein im Bunde, ist gerne mit unserer Pferdename Florissant unterwegs und liebt es, ein gemütliches Sonnenbad in ihrer Außenbox zu machen. Doch mit diesem Genuss ist es jetzt bald vorbei, weil Floji ein Fohlen erwartet und dann wird Lillyfee wohl kurzzeitig woanders ihr Nickerchen halten müssen. Unsere Hündin Nicki lebte seine Muttergefühle bei einem Feldhasenbaby aus, welches es pflegte und hegte und somit das Überleben des Hasenbabys entscheidend sicherte. Die freilaufenden Hühner und Hähne suchen immer die Nähe zu uns Menschen. Besonders in den frühen Morgenstunden platzieren sie sich gerne nahe der Gästezimmer oder vor unserem Schlafzimmer. Nur der laut „gekrähte“ Weckruf stößt bei den selig Schlafenden nicht immer auf großes Verständnis!

Viel los am Stubenbergsee

UNSER SEE IST ALS ATTRAKTIVER VERANSTALTUNGSORT IMMER EINEN BESUCH WERT!

- Samstag, 4. Juli: DÄMMERSCHOPPEN im Seestadion
Samstag, 11. Juli: SEEFESTIVAL rund um den See
Samstag, 25. Juli: ESKIMO SPASSTOUR beim Strandbad
Sa./So., 1. & 2. Aug.: Ö3 BLOBBING am Oststrand
Freitag, 14. August: „SYMPHONIC MEETS ROCK“
Konzert beim Strandbad
Samstag, 19. Sept.: 3. GENUSS-APFEL-LAUF

*Symphonic
meets
Rock*

Ab 19. Juni jeden Freitag Live Musik beim Café Seestern und im Seesalettl.

Das Stubenberger Literaturschiff ist auch heuer wieder am 14., 21. und 28. Juli im Einsatz - mit an Bord sowohl Heiteres als auch Besinnliches quer durch den Literaturgarten.

Nähere Informationen zu den Veranstaltungen erhalten Sie beim...



Foto: G. Koller



Foto: J. Feichtinger



Foto: G. Koller



TOURISMUSVERBAND APFELLAND-STUBENBERGSEE

8223 Stubenberg am See 5 • T: +43 (0) 3176 8882

www.apfelland.info

Von Herzen ist Bio, regional und „Ab Hof“

DA WEISST DU WO'S HERKOMMT



2015 ist das internationale Jahr des Bodens

In einer Handvoll Erde leben fast soviel Organismen wie Menschen auf der Welt.

Unser Boden, eine faszinierende Welt voller Leben: In einem gesunden Kubikmeter Boden leben bis zu 600 Regenwürmer.

Für uns „VON HERZEN“ Biobauern ist ein fruchtbarer Boden von zentraler Bedeutung und Grundlage für eine langfristige Ernährungssicherheit.



Die Kinder!



Dr. Jaroslav Tupý



Die Eltern von OPAL: Prinzessin Goldine von Delicious und Prinz Topaz von Bio



**Köstliche Eiskreationen
rund um den Apfel**
in Schwindhackl's Eissalon Claudia
in der Birkfelder Straße in Weiz


Claudia gelateria


Weizer
Apfel
Trüffel



Schwindhackl

Trüffelmanufaktur und Schokothek
Klammstraße 5-7 in Weiz, Tel. 03172 2486
schwindhackl.at



Ein Apfelmärchen wird wahr...

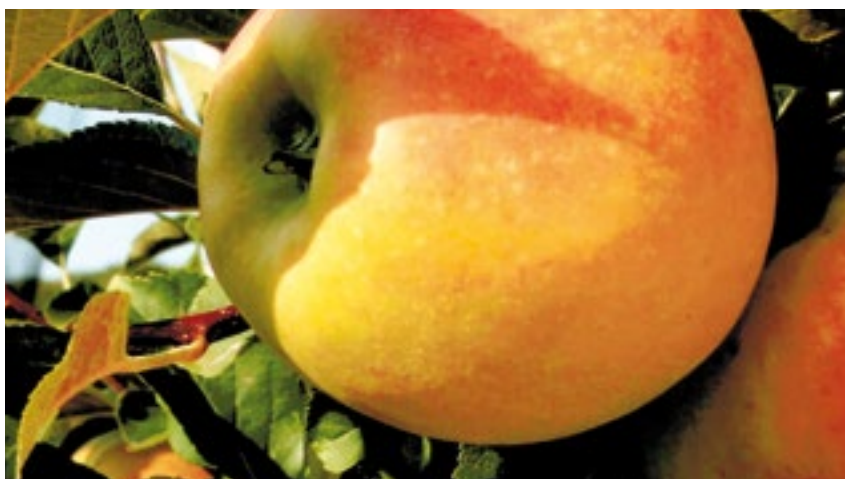
Es war einmal im Tschechenland ein Königreich genannt Akademie der Wissenschaften für Sortenzüchtungen von paradiesischen Früchten. Dort trafen sich unter der Leitung und Aufsicht von Dr. Jaroslav Tupý zwei besondere Äpfelchen, die sich sehr, sehr lieb hatten.

Sie, Prinzessin Goldine von Delicious und er, Prinz Topaz von Bio. Sie träumten von einer gemeinsamen großen Apfelfamilie mit vielen kleinen Apfelkindern. Der Traum ging in Erfüllung. Die vielen, vielen Kleinen mit der Schönheit und Vollkommenheit des Apfels und mit göttlichem Geschmack wurden auf den Namen „**OPAL**“ getauft. Ihr Aussehen von intensivem Gelb und einer leicht rötlichen Backe, erzeugten den ersten „wow-Effekt“.

Und als Zweites, der Biss in das köstliche feste Fruchtfleisch. Die Gunst sämtlicher Apfelgötter hat Zauberhaftes ermöglicht! Man spürt die Leidenschaft der Frucht, ihren apfeligen, paradiesischen Geschmack und ihr königliches Aussehen entzückt. Ein märchenhaftes Äpfelerlebnis ist mit **OPAL** Wirklichkeit geworden.



Winfried von SanLucar prüft begeistert die paradiesischen OPAL-Früchte.



OBST GÖSSL • OBSTLAGER PUCH

Harl 74 • 8182 Puch • T: +43 (0) 3177 2201
office@obst-goessl.at • www.obst-goessl.at

Verführer's Rezept



Geschmorte Schweinsbackerln vom Pechmann-Edelschwein in der Apfel-Wurzelsauce mit Erdäpfelsterz

Einkaufsliste für 4 Personen:

12 Stk. Schweinsbackerln, Fleischgewürz von famos (Franz Meißl jun.), 1/4 l Rotwein, 0,5l Rindsuppe, 1/8l Apfelsaft, 2 Stk. Golden Delicious, 2 Stk. Karotten, halbe Sellerieknolle, halbe Schalotte, halber Lauch, 8 Stk. mittelgroße-speckige Erdäpfel, halber Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butterschmalz

Backerln mit Fleischgewürz würzen und im heißen Topf mit Öl beidseitig anbraten. Gemüse – klein würfelig geschnitten – dazugeben, anbraten und mit Rotwein ablöschen. Die Rindsuppe und den Apfelsaft beimengen und für ca. 1,5 Stunden bei 200 Grad zugedeckt im Ofen bei Ober/Unterhitze schmoren lassen. Backerln vom eigenen Saft nehmen und warm stellen. Die Sauce pürieren und mit Maisstärke binden. Die gekochten Erdäpfeln zerstampfen, mit gehackter Zwiebel, gehackter Petersilie und den Gewürzen in einer Pfanne mit Butterschmalz so lange rösten bis ein „feiner Brei“ entsteht.

Jungkoch Daniels Tipp:

Die Sauce schmeckt vollkommen, wenn man kurz vorm Anrichten einen Schuß Apfelbrand beimgengt.



Familie Meißl wünscht guten Appetit mit dem 130-Jahre-Jubiläumsgericht!



Genussmenschen grillen famos beim Meißl

GESCHMACK FÜR DIE WÜRZE DES LEBENS!

Zum Grillen der feinen Gustostückerln von Fisch und Fleisch verwenden wir nur famose Gewürzmischungen eigens hergestellt von Franz Meißl jun..

Wir verführen dich bei der Zubereitung mit den Grillbeizen (wir marinieren mindestens 4 Stunden bei Zimmertemperatur im Vorhinein) oder der Zubereitung mit den Grillgewürzen direkt bei Tisch zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

WIR FEIERN 130 JAHRE WIRTSHAUS MEISSL!

Donnerstag 25. Juni 2015 ab 18:00 Uhr

GEBURTSTAGS-GRILLDÄMMERSCHOPPEN

Wir starten die heurige Grillsaison mit zünftiger Musik und Freibier

Jeden Donnerstag im Juli und August

GRILLEN im herrlichen Kastaniengarten oder im romantischen Innenhof ab 19:00 Uhr

Sonntag 2. August ab 10 Uhr

OSWALDIKIRTAG mit FRÜHSCHOPPEN

im Innenhof vom Wirtshaus Meißl

WIRTSHAUS MEISSL

Puch 21 • 8182 PuchT: +43 (0) 3177 2205
gh@wirtmeissl.at • www.wirtmeissl.at



Beize Rind



Beize Schwein



Grill Rind



Grill Schwein

"Apfeliges" für unsere kleinen Leser

Wir haben unter den ganzen Apfelwörtern eine andere Obstsorte versteckt. Findest du sie?

Apfelbaum Apfelzweig Apfelblatt Apfelnuss Apfelschale
apfelgrün apfelförmig Apfelsorte Apfelkorb Apfelsuppe
Apfelkuchen Apfelstrudel Apfelpfannkuchen Apfeltasche
Apfelsaft Apfelessig Apfelschorle Apfelmus Aprikose Apfelbrei
Apfelchutney Apfelmarmelade Apfelbrot Apfelring Apfelbeere
Apfelpresse Apfelgelee Apfelkraut Apfelschimmel Apfelwickler
Apfelminze Apfeltee

Lösung: Aprikose

Sepp's Witzkiste

MIT HUMOR GEHT VIELES LEICHTER

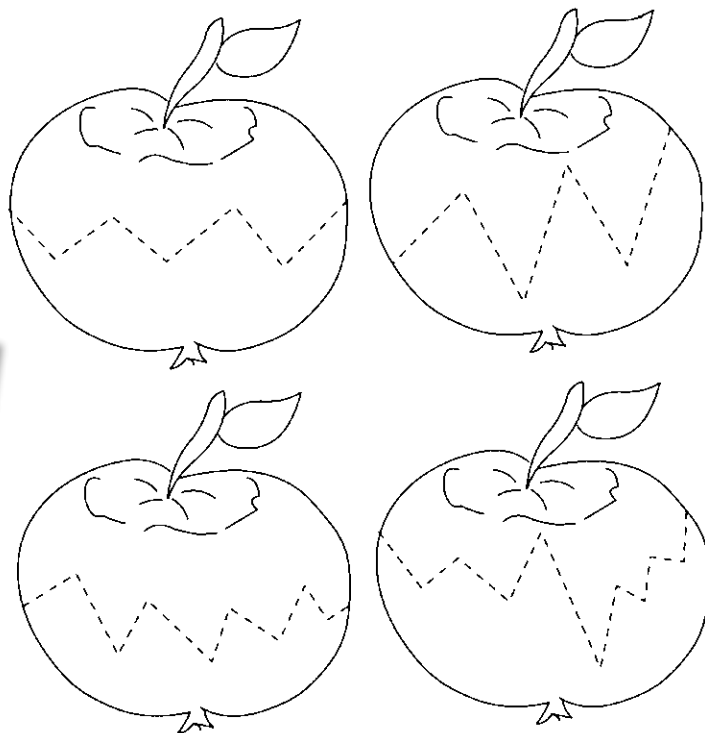
Was ist schrecklich?
Wenn man in einen Apfel beißt
und es ist ein Wurm drinnen.

Was ist schrecklicher?
Wenn man in einen Apfel beißt
und es ist nur noch ein halber Wurm drinnen.



APFEL-PUZZLE

Äpfel bemalen – ausschneiden – puzzeln!



Termine zum Vormerken & Dabeisein...

11. - 13. JUNI 2015

LAVENDELFEST UND ROSENSCHAU
Gärtnerei-Baumschule Höfler

13. - 14. JUNI 2015

WEIN & SCHWEIN
bei Obstbau Wilhelm in Lingstätten

23. JUNI 2015

GARTENFAHRT mit Angelika Ertl
Gärtnerei-Baumschule Höfler

19. JULI 2015

BÄCK'N-MARKT beim Eitljörg-Scholz

2. AUGUST 2015

9.45 Uhr: Pflügen der Apfelmänner am Hochgartl
10 Uhr: Frühschoppen beim Wirtshaus Meißl

7. AUGUST 2015

SOMMERNACHTSMELODIEN im Gastgarten
Eitljörg-Scholz

16. AUGUST 2015

BIO-FEST beim Biohof Schloffer in Oberfeistritz

19. SEPTEMBER 2015

3. GENUSS-APFEL-LAUF mit Halbmarathon
am Stubenberg See

20. SEPTEMBER 2015

ERLEBNISFAHRT auf der Steirischen Apfelstraße

KULINARISCHE TERMINE:

DONNERSTAGS IM JULI UND AUGUST

GRILLABEND mit Spanferkel, Lamm, Rind,
Fisch und Salatbuffet beim Wirtshaus Meißl

VON 17. JUNI BIS 26. AUGUST 2015

GRILLABEND jeden Mittwoch im Gastgarten beim
Kirchenwirt Hofer

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Sommerduft und Blütenträume

Genießen Sie den Sommer in vollen Zügen...



...und entdecken Sie in unserem Erlebnissgarten die bunte Vielfalt der Natur

Duftende Rosen, farbenprächige Blütenstauden, üppig blühende Hortensien, dazu elegante Gartenaccessoires, Gartenbankerl, Feuerschalen uvm. verwandeln auch Ihren Garten in eine wahre Wohlfühl-oase. Überraschen Sie ihre Liebsten und Freunde mit einem blühenden Geschenk – dekorativ verpackt

für jeden Anlass! Wir wünschen einen genussvollen Sommer mit Vielfalt, Flair ...und der einen Blüte mehr!®

Elisabeth & Hauspeter
und das Höfler-Gartenteam

Lavendelfest im duftenden Rosengarten!

Höfler's Erlebnissgarten
von 11. bis 13. Juni 2015

- Über **15 LAVENDELSORTEN**
- Schönste Pflanzen für Ihren **DUFTGARTEN**
- Über **300 ROSENSORTEN** in Top-Qualität
- Sensationelle **ROSENAKTION!**
Gültig auf alle Busch- und Stammrosen von 11. bis 13. Juni 2015



- LAVENDELSPEZIALITÄTEN:** Sirup & Co
- LAVENDEL HIDCOTE BLUE** nur € 1,90

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten: Montag - Freitag von 7.30 - 12 Uhr und von 13 - 18 Uhr, Samstags von 7.30 - 16 Uhr

Papa ist der Beste!
Am 14. Juni ist VaterTag!

- Für alle Väter: **-15%** auf alle Eisenmöbel, Feuerschalen, Rosenbögen, Topfbrunnen uvm...
Gültig nur für Männer auf lagerndes Sortiment von 11. bis 13. Juni 2015
- Süße **ÜBERRASCHUNG** für alle Väter!



...um eine Blüte mehr®
höfler
ERLEBNISGÄRTEN

Baumschule + Gartengestaltung • 8182 Puch 20 • T: 03177-2252 • www.hoefler.at

IMPRESSUM:

Eigentümer und Herausgeber: Die Apfelstraßenverführer
Tourismusbüro Puch, A-8182 Puch bei Weiz 100, verfuehrer@apfelstrasse.at
Chefredakteurin: Anna Berger, Grafische Gestaltung: Icono Werbeagentur,
Druck: Dorrong Graz. Der "Apfelstraßenverführer" ist ein vierteljährlich erscheinendes Medium für alle Freunde der Steirischen Apfelstraße.

Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von: