

Verführer

APFELSTRASSEN

LEBENSLUST IM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES



Apfelstraßen-Herbst 2021 Seite 3-4

Zwei ganze Monate Erntefest!

Hausmittel von der Apfelstraße Seite 2

Schon früher wusste man, was gut ist

Blick hinter die Kulissen Seite 19

Arbeiten im Paradies - Teil 3



Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**

Herbstzeit - Erntezeit - Genusszeit

Über die Arbeit und den Genuss an der Steirischen Apfelstraße



Wunderbar vielfältig ist der Apfelstraßen-Herbst geworden! Ich freu mich schon sehr auf all die schönen Konzerte, auf heiße Kastanien und andere feine Köstlichkeiten!

Aber auch für uns als Nicht-Obstbauern ist die Erntezeit eine arbeitsreiche: abgesehen von meinen eigenen Veranstaltungen, gilt es, unsere eigenen Früchte einzulagern und natürlich einzukochen. Ich experimentiere da ja gerne herum, mit ungewöhnlichen Marmeladen und Chutneys. Da darf mich am besten keiner stören, wie es halt so ist, in kreativen Phasen ...



Wunderbar vielfältig ist der Apfelstraßen-Herbst geworden! Ich freu mich schon sehr auf Wanderungen von Hof zu Hof und die eine oder andere Radtour, wenn meine Kurse mir die Zeit dazu lassen.

Dazu gilt es noch, unsere eigenen Früchte zu ernten und „winterfest“ zu machen. Ich liebe ja vor allem die traditionellen Produkte – Apfelmus, Apfelkompott, Powidl ... nur nicht zu ausgefallen. Und natürlich helfe ich meiner Frau in der Küche, wo ich nur kann, das Einkochen macht sie immer irgendwie gereizt...

Marion und Gerhard Wiesler

Redakteure • verfuehrer@apfelstrasse.at • www.apfelstrasse.at

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

„Liag'n gehn“ –
hier geht man nicht
schlafen, sondern
nur liegen...

Apfelstraßen Hausmittelchen

SCHON FRÜHER WUSSTE MAN, WAS GUT IST...

Wie in jeder ländlichen Region ging man auch hier an der Apfelstraße früher nicht wegen jeder Kleinigkeit zum Doktor, sondern behalf sich mit Kräutern und anderen Mittelchen.

Jetzt, wo der Herbst mit so manch nasskalten und feuchten Tagen bevorsteht, hier ein wohlschmeckendes und altbewährtes Rezept, um auf sehr einfache Art die eigenen Abwehrkräfte zu steigern und einer nervenden Verkühlung vielleicht schon im Vorfeld die Schärfe zu nehmen.



...UND BEDIENTE SICH BEI MUTTER NATUR.

Man nehme:
einen guten, kaltgeschleuderten Honig
frisch geriebenen Kren

Beides nach eigenem Geschmack mischen – der eine mag es etwas schärfer, der andere wiederum süßer. Hier darf man sich ganz von seinen Vorlieben leiten lassen!

Nach einem Spaziergang im Regen, ausgiebigem Pfützen-Hüpfen oder einfach, wenn man sich ein wenig angeschlagen fühlt, einen Löffel dieser besonderen Mischung im Mund zergehen lassen oder auf ein Butterbrot schmieren. Wer will, kann es auch noch mit etwas Zimt verfeinern.

Achtung! Diese einfache Kombination von frisch geriebenem Kren und köstlichem Honig schmeckt so gut, dass man bei jedem heranahenden Regen sogleich hinausrennt, um einen triftigen Grund zu haben, davon zu naschen!

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



Kren & Honig - eine äußerst gesunde Kombination.



EIN HERBSTLICHER AUSFLUG AN DIE APFELSTRASSE IST EIN ABSOLUTES MUSS Genussparadiesische Aussichten

Im „Jahr, wo alles anders war“ freuen wir uns, dir nun auch im Herbst etwas Besonderes zu bieten! Statt der eintägigen Erlebnisfahrt gibt es heuer ganze zwei Monate Veranstaltungen und außergewöhnliche Angebote.

Von 4. September bis 31. Oktober, wenn auf der Steirischen Apfelstraße die Ernte in vollem Gang ist, laden wir dich ein, Äpfel frisch vom Baum zu kosten, die große Sortenvielfalt unserer Region zu erleben und dabei die Seele baumeln zu lassen. Unsere Betriebe haben sich einiges einfallen lassen, um deinen Besuch bei uns in den Herbstmonaten zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen, mit Programmpunkten so vielfältig wie unsere Obstsorten. Besondere Verkostungen bei unseren reich sortierten Hofläden, köstlich-herbstliche Schmankerln bei unseren Wirten, Musikalisches und auch Sportliches – beim Apfelstraßen-Herbst 2021 ist wirklich für jede Besucherin und für jeden Besucher etwas Passendes dabei!

Schau in die Rubrik Termine auf der letzten Seite dieser Verführer-Ausgabe, um deinen gelungenen Ausflug zu planen oder schau einfach nach auf www.apfelstrasse.at.



Hier findest du nicht nur einen Kalender mit all unseren Veranstaltungen, sondern auch genaue Informationen, Unterkünfte, Picknickangebote und vieles mehr.

Die Erntezeit an der Apfelstraße ist die Zeit der Fülle, sie macht den Herbst zu einem besonders fruchtbaren Jahresabschnitt und bei der Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten schafft eine erholsame Wanderung oder eine gemütliche Radtour durch unsere Gegend wieder Platz für viele weitere Genüsse ...

Zahlreiche Wander- und Radrouten von familienfreundlich bis sportlich führen dich durch die wunderbare, herbstlich bunt gefärbte Landschaft des abwechslungsreichen Apfellandes. Die Hitze des Sommers ist vorbei, nun macht es wieder richtig Spaß, sich sportlich(er) zu betätigen.

Für die Rast zwischendurch laden nicht nur unsere vielen Betriebe, sondern auch unsere fünf Erlebnisstationen und die fünf Hörgenussliegen ein – genieße ein zünftiges Picknick, während du einer Geschichte aus der Region lauschst oder lerne beim Jausnen mehr über den Apfel.

Äpfelstraßen HERBST

4.9.-31.10.2021
IM GENUSSPARADIES



Foto: Bernhard Bergmann

Unvergessliche Touren mit besten Aussichten entlang der Apfelstraße und in der gesamten Region Apfeldand.

Eine **detaillierte Rad- und Wanderkarte** gibt es hier:

https://www.apfelstrasse.at/data/Apfelstraßenherbst_1.pdf oder in Papierform bei vielen unserer Betriebe und den Tourismusbüros.

Du findest bei unseren **Hofläden** im gesamten Zeitraum des Apfelstraßen-Herbstes viele fruchtig-frische Angebote und für Zwischendurch stehen dir mehrere **Selbstbedienungsläden** entlang der Rad- und Wanderwege zur Verfügung. Auf der Apfelstraße zeigt sich der Herbst von seiner schönsten, süßesten und g'schmackigsten Seite!

Der Apfelstraßen-Herbst bietet dir aber mehr als einen schönen, genussreichen Tag im Genuss-Paradies:

Gewinne mit unserem SAMMELGENUSS tolle Preise!

Unsere teilnehmenden Betriebe geben dir für deinen Einkauf oder deine Konsumation einen Aufkleber für den Sammel-Genuss-Pass. Hast du fünf verschiedene Aufkleber geerntet, gibst du deine Karte einfach bei einem der Betriebe ab (Name und Adresse ausfüllen nicht vergessen!).

Am 31. Oktober ziehen wir drei Gewinnerinnen bzw. Gewinner, die sich an einem unserer Preise erfreuen dürfen:

- 1. Preis: 1 Ballonfahrt über das Apfeldand**
- 2. Preis: 1 üppiger Genusskorb mit Apfelstraßen-Spezialitäten**
- 3. Preis: 1 Familien-Jahresbedarf an Äpfeln**

Jede*r darf beliebig viele vollständig beklebte Sammel-Genuss-Pässe abgeben. Der letzte Abgabetag ist der 31. Oktober 2021. Die glücklichen Gewinnerinnen oder Gewinner werden anschließend schriftlich von uns verständigt. Eine Barabblöse der Gewinne ist nicht möglich.

Lass' es dir nicht entgehen, die Schönheit der Apfelstraße im Herbst selbst zu erleben. Wir freuen uns, dich bei uns willkommen zu heißen und mit dir die Zeit der Ernte zu feiern!



Foto: Bernhard Bergmann

Ein Naturerlebnis besonderer Qualität entlang des Feistritz-Radweges...



Foto: Tom Lamm

...oder in den Pucher Obstgärten selbst die köstlichen Vitaminspender ernten.

OBSTBAU-SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM

Saftig-steirisch-köstlich ist unser Erntekalender



Eine reiche Auswahl erwartet dich beim Wilhelm in Lingstätten.

MITTE AUGUST

Zwetschken: Cakaks, Bosnische Zwetschken

Äpfel: Galmac – süß-sauer, saftig, rot, nur kurz haltbar (gekühlt bis 6 Wochen)

Gravensteiner – süß-säuerlich, saftig, gekühlt haltbar 2 Monate

Delbare Estivale – knackig-saftig, süß, einfach köstlich, auch schon 2 Monate haltbar!

Williamsbirnen

ANFANG SEPTEMBER

Äpfel: Gala – süß, rot, gut lagerfähig

Elstar – süßsauer, köstlich, rot-grün-gelb, gut lagerfähig

Weintrauben – saisonal

MITTE SEPTEMBER alle lagerfähig

Äpfel: Jonagold – süß mit ein wenig Säure, gelb-orange-rot, gut haltbar, sehr beliebt

Golden Delicious – süß mit feiner Säure, saftig, gelb-grünlich

Kronprinz Rudolf – steirische Sorte, säuerlich, grün-rote Wange

Boskoop – herb, säuerlich, raue Schale, orange-rot

ENDE SEPTEMBER/ANFANG OKTOBER alle lagerfähig

Äpfel: Pinova – fest, saftig, süß-säuerlich, sehr gut haltbar

RubINETTE – resistent, gelb-orange gestreift, saftig-fruchtig

Novemberbirnen – großfruchtig, saftig, säuerlich, intensives Aroma

Nüsse, Kastanien und Quitten

MITTE OKTOBER alle lagerfähig

Äpfel: Topaz – wohlschmeckend säuerlich, resistente Sorte

Idared – säuerlich, sehr lange haltbar, Diabetiker Apfel

Braeburn – fest, saftig, süßlich, rot, sehr gut haltbar

In den Monaten September und Oktober haben wir 7 Tage die Woche geöffnet! Unsere Apfelstraßen-Herbstaktionen entnehmen Sie bitte dem Terminkalender auf der Seite 20.



OBSTBAU - SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM

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

OBSTBAU PANGERL

Frische Äpfel, Sturm...



...und ein herbstliches Kastanienfest! Es klingt wieder sehr vielversprechend bei der Familie Pangerl in Elz!

Sollte es die aktuelle Corona-Situation erlauben, so wird es am **ersten Oktoberwochenende** ein **Sturm- und Kastanienfest** bei uns am Obsthof in Elz geben! Aber selbst, wenn es kein Fest geben sollte, **frische Äpfel, Säfte** oder saftige **Hokkaido-Kürbisse** gibt es rund um die Uhr, damit auch jede Situation mit vollem Magen bewältigt werden kann!



OBSTBAU PANGERL

OBSTBAU PANGERL

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

WEIN- UND OBSTBAU EITELJÖRG

Endlich wieder Herbst!

Nun ist es wieder soweit - die wunderbaren Herbsttage halten Einzug in unserer Region, die schönste Zeit im Jahr beginnt. Schön langsam ist alles reif.

Birnen, Äpfel, Trauben und die ersten Kastanien warten nur darauf, verkostet zu werden! Natürlich gehört in dieser genußvollen Jahreszeit auch ein Glas mit **frischem Sturm** dazu. Für Genießer ein wahres Fest.

Darum gibt es bei uns am Hof **jeden Sonntag im Oktober (14 bis 17 Uhr)** Sturm und Kastanien, so wie wir Steirerinnen und Steirer es lieben. Genieß' ein gemütliches Zusammensein, hab' Zeit zum Verweilen und verkoste bei einem Tratsch unsere herrlichen Produkte.

Komm vorbei und genieße das Leben!



WEIN- & OBSTBAU SCHAUBRENNEREI EITELJÖRG

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



ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

Volksschule – Mittelschule – Baumschule – Meisterschule – die grüne Karriereleiter aufwärts steigen!



Elisabeth und Hanspeter Höfler mit Lehrling Steffi in der Mitte und den beiden Meisterinnen Stephi Hasenburger und Christina Pessl, sowie Marcel Scherf.

Im Höfler-Gartenteam haben fast alle ihre Lehrausbildung bei uns im Betrieb absolviert, all unsere MitarbeiterInnen sind GartenfacharbeiterInnen.

Mit Christina Pessl und Stephi Hasenburger sind zwei Gärtnermeisterinnen im Team und schon diesen Herbst startet Marcel Scherf aus Pöllau seine Meisterschulung. Die verschiedenen Talente unseres Team zu bündeln, deren Kreativität und Zusammenhalt, sind das Geheimnis des Höfler-Gartenteams.

Dieses Gartenteam trägt jeden Tag ... um eine Blüte mehr® in die Gärten hinaus! Seit August dürfen wir wieder ein neues Gesicht im

Team begrüßen: Stefanie Rosenbaum aus Floing hat die Lehre zur Baumschulgärtnerin begonnen. Wir freuen uns, dich im Team zu haben und wünschen dir viel Freude mit den Pflanzen!

Viele Schnupper-SchülerInnen nutzen die Gelegenheit, während der berufspraktischen Tage unser Gartenhandwerk und den einzigartigen Höfler Erlebnisgarten kennenzulernen.

Hast auch du Lust bekommen? Bewirb dich für einen Schnupper-tag und werde Mitglied im Höfler-Gartenteam! Wir freuen uns auf dich!

An apple a day keeps the doctor away... Welcher Apfel schmeckt mir am besten?

Es ist zur bereits Tradition geworden, dass ab Mitte September im Erlebnisgarten eine vielfältige Apfelkost vorbereitet wird.

Frühe Herbstsorten, Wintersorten, Biosorten, Allergikersorten, die guten Alten ... so umfangreich ist die Geschmacksvielfalt der Apfelbäume. Zuerst durchkosten und dabei die Liebessorte auswählen, die dann als Halbstamm oder Spindelbusch-Baum im eigenen Garten gepflanzt werden kann! Ab 17. September geht's los!



Auch 2021: Höfler's beliebte Apfelkost

Der Herbst-Höhepunkt im heurigen Jubiläumsjahr

– 55 Jahre Höfler –

wird im Oktober mit den Jubiläumstagen vom 13. bis

16. Oktober gefeiert. Viele

Pflanzenschnäppchen, den beliebten Trachtenbonus, einen reichhaltigen Pflanzenflohmarkt und feine Gratis-Schmankerl von der Apfelstraße gibt's wieder für jeden Kunden!

Termin unbedingt vormerken und vorbeikommen, wir freuen uns auf Euren Besuch!



Wieviele Pflanzen passen in 1 Scheibtruhe? Streng dich an, es zählt sich aus! Gültig nur an den Jubiläumstagen von 13.-16. Oktober.



...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
Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 8 - 12 Uhr und 13 - 18 Uhr • Samstag: 8 - 16 Uhr

GEMEINDE PUCH BEI WEIZ

Traumhafter Rundweg



Foto: B. Bergmann

Wanderbare Erholung am „tram-way“ rund um unser idyllisches Apfeldorf.

Unsere genussvolle Wanderung am Pucher „tram-way“ beginnt direkt beim Erlebnisbad, wo wir eine informative Tafel über den gesamten Wegverlauf finden.

Mit einem Kaffee und einem Kraftkipferl von der Dorfbäckerei und Café gestärkt, wandern wir los zur Steinskulptur „Abalos“ und zur „Apfel-Herz“ Hufeisenskulptur mit Ausblick. Ein besonderes „Fleckerl“ am Hochgartl ist der Kräutergarten. Nach einer Rast am Wunschstein geht es zur Pfarrkirche, vorbei am Begegnungszentrum, dem Kirchenwirt Hofer zur Kneippstation in der Nähe des Erlebnisbades. Hier stärken wir die Abwehrkräfte im Kneippbecken und genießen eine Fußreflexzonenmassage, ein wunderbarer Platz zum Verweilen für die ganze Familie.

Durch die Obstgärten ziehen wir weiter und kommen zum Obsthof Knaller, einem gemütlichen Bauernhof mit Spezialitäten wie Säften, Edelbränden und Obst. Vorbei am mystischen Kraftpunkt spazieren wir durch einen Wald mit interessanten Stationen. Der Weg führt uns zum Abakus- und Reiterhof der Familie Wiesenhofer-Wasle. Wir überqueren bei der „Hoadnbauerkapelle“ die Straße und gehen entlang einiger Wirtschaftsbetriebe mit dem Harler Caféhaus zum Obstgroßhandel Gößl. Viele Bio-Obstbauern haben hier einen Vermarktungsbetrieb für über 20.000 Tonnen Edelobst errichtet. Nun zweigen wir links ab, gehen vorbei an der Naschstraße und erreichen den Obsthof Planner. Langsam schließt sich der Kreis und im Endspurt testen wir den „Pucher Alkomaten“. Nach bestandener Prüfung kommen wir am Schulzentrum vorbei zurück in den Ortskern. Bei einem Glas Wein im alten Keller der Wirtfamilie Meißl beschließen wir die Wanderung. Eine besondere Schatzkiste ist der Erlebnisgarten Höfler gefüllt mit Blumen, Sträuchern, Bäumen und viel Spaß!

Wir wünschen eine abwechslungsreiche Wanderung am traumhaft schönen Rundweg „tram-way“.



GEMEINDE PUCH BEI WEIZ

8182 Puch bei Weiz 100 • Tel. +43(0)3177-2222

www.puch-weiz.gv.at

OBSTBAU PIRCHHEIM

Herbst im Apfeland



Nun ist der Herbst ins Apfeland rund um Puch eingezogen! Unsere Früchte werden reif und die geschäftige Zeit der Ernte bestimmt unseren Tagesablauf.

Es gibt Äpfel und Birnen ab Hof zu kaufen. Auch unsere feinen Edelbrände und Säfte laden zum Apfelstraßen-Herbst, bei dem auch wir mit dabei sind. Am 19. und 26. September gibt es von 14 bis 18 Uhr Kaffee und hausgemachten Apfelstrudel und am So., 17. Oktober laden wir ab 14 Uhr zu Sturm und Kastanien.

**Wir freuen uns, wenn ihr uns am Hof besucht!
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

Apfelstraßen

HERBST

4.9.-31.10.2021

IM GENUSSPARADIES

SAMMELGENUSS MIT DEM SAMMELPASS!

Genussvoll einkaufen, sammeln & gewinnen!

HOL' DIR DEINEN SAMMELPASS
ZUR ERNTEZEIT IM GENUSSPARADIES
STEIRISCHE APFELSTRASSE UND
GEWINNE VIELE TOLLE PREISE!

www.apfelstrasse.at

Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**

OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

Die Herbstzeit ist Einlagerungszeit beim Niglbauer!



Das sagt schon eine alte Bauernweisheit. Nun ist es endlich wieder soweit. Der Herbst bringt die Früchte für mindestens das nächste halbe Jahr!

Um gut und gesund über den kalten Winter zu kommen, ist jetzt die beste Zeit, um sich mit leckeren Früchten, fruchtigen Säften und Nektaren und vielleicht auch wärmenden Edelbränden einzudecken und den Keller aufzufüllen.

Wir haben dafür genau das richtige Angebot für Dich! Bei unseren Einlagerungstagen vom 13. bis 15. September und vom 20. bis 22. September gibt es für dich auf alle unsere gesunden Apfel- und

Apfelmischsäfte einen besonderen Herbst-Einlagerungsrabatt von -15% (exklusive Pfand, solange der Vorrat reicht!). Also rasch Platz schaffen, die beiden Termine eintragen und eventuell geeignetes Fahrzeug organisieren.

Wir freuen uns auf einen schönen Herbst und natürlich auf Dich!
Die Niglbauer's



OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

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

ARONIA MANUFAKTUR KÖCK

Im Herbst geht's jetzt ans Einge„kochen“!!!



FrISChe Aroniabeeren



Ab Mitte August werden die wertvollen Vitaminspender geerntet.



Indianerbananen

Der Herbst ist mit großen Schritten eingekehrt und hat unsere Vorratslager wieder aufgefüllt.

Da war zu Beginn die Aroniabeeren-Ernte Mitte August angesagt, bei noch sommerlichem Wetter und nach einigen Sorgentagen (weil's auch bei uns an drei Tagen kräftig gehagelt hat) konnten wir wieder hochwertige, vollreife, vitamingeladene Beeren einfahren. Dann die spannende Zeit der Paw Paw Reife – jeden Tag durchkämmen wir die Bäume unserer Indianerbananen, um den genau passenden Zeitpunkt zu erwischen. Danach die Äpfel – damit wir wieder genug für unseren Essig bereit haben und dann die Nüsse...

Natürlich werden nebenbei die passenden Kräuter getrocknet, Beeren aller Art im Naschgarten gepflückt, die Hochbeete voller

Gemüse geplündert und dann können wir endlich wieder aus dem Vollen schöpfen beim Einkochen!

Da dampft es im Keller, in der Küche und man riecht schon von weitem... Bio Fruchtaufstriche, Bio Aronia Gelees und ganz speziell: frisches Aronia Apfel Chutney – unsere ganz besondere Hausspezialität, die im Herbst bei keinem Wild-, Gansl-, Rind- oder herzhaften Käsegericht fehlen darf!

Schönen bunten und g'schmackigen Herbst wünscht Eure AMK!



ARONIAMANUFAKTUR KÖCK

8181 St. Ruprecht • Lohngraben 50 • T. 0676-5865115 • www.aronia-koeck.at

OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS

Apfelstraßen-Herbst beim Haus des Apfels



Im Rahmen des heurigen Apfelstraßen-Herbsts veranstalten wir am 19. September unser bei Alt und Jung beliebtes und traditionelles Hoffest.

Wie gewohnt können sich unsere geschätzten Gäste auf zahlreiche selbstgemachte Spezialitäten freuen.

Wir bieten eine Vielzahl von Köstlichkeiten, vom knusprigen **Holzofen-Brot** über **Fleisch** von den eigenen Schweinen, in Form einer Apfellandjause mit Apfelfren, bis hin zu frisch gebackene **Apfelmehlspeisen** – die richtigen Zutaten für eine gemütliche Jause bei uns am Hof.



Als „Drüberstreuer“ empfiehlt sich ein Stamperl des mystisch-geheimnisvollen Apfelbrandes **Abakus**, wo aus mehreren, verschiedenen Jahrgängen gewählt werden kann, da die letzte Präsentation leider nicht stattfinden konnte.

Den passenden musikalischen Rahmen bildet ab 12 Uhr die „Unterberger Hausmusi“ mit Sabine, Stefan und Florian.



Die „Unterberger Hausmusi“ wird aufspielen...

**Wir freuen uns auf
euren Besuch bei
uns am Hof in Harl!**

**Eure
Familie Kelz**



OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS

8182 Puch bei Weiz • Harl 25

Tel. +43(0)3177-3117 • www.mostschank-kelz.at

OBSTBAU BERGER

Erntezeit ist Jagdzeit...



Wilder Grillgenuss und beste Äpfel bei Obstbau Berger

Den köstlichen Genuss von Wild und Apfel möchten wir mit dir gerne teilen und laden ein zur...

WILDEN GRILLEREI – mit Spezialitäten von Wild und Apfel – am Sonntag, 5. September ab 11.30 Uhr bei uns am Hof!

Samstag, 11. September und Samstag, 9. Oktober:

WILDBRET-VERKAUF von 9 bis 13 Uhr
mit Verkostung von Wildspezialitäten ab Hof.
Wir freuen uns auf deinen Besuch.



vlg. Troggastl

OBSTBAU BERGER

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

DENISE GUTMANN

Wirksames Shiatsu

Als diplomierte Shiatsu-Praktikerin freue ich mich sehr, dir wertvolle Tipps für deinen Alltag mitzugeben.

Anhand erprobter Meridian-Dehnungsübungen lernst du bei mir, wie du deine **Energie in den Fluss bringst** und **regenerative Prozesse förderst**.

Vielfältige und spannende Einblicke in die **Traditionelle Chinesische Medizin**, **Akupressur** und ihre Auswirkungen auf dein Wohlbefinden erwarten dich!



Treffpunkt: 4. September 2021 um 15 Uhr in Harl 72

Für Speis und Trank ist natürlich gesorgt.

Parkplätze sind am Hof vorhanden.

Ich freue mich auf euch!

**denise
GUTMANN**

WIRKSAMES SHIATSU

WIRKSAMES SHIATSU DENISE GUTMANN

8182 Puch bei Weiz • Harl 72 • Tel. +43(0)650-91 329 19

www.wirksames-shiatsu.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 Apfeland-Stubenbergsee**
8223 Stubenberg am See 5
03176-8882 • www.apfeland.info
- C** **Trüffelmanufaktur & Schokothek 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



elstraße. 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

 8182 Puch bei Weiz • Harl 72
 0650-9132919 • www.wirksames-shiatsu.at
Obstbau Leitner vulgo Niglbauer

 8182 Puch bei Weiz • Harl 57
 03177-2036 • www.niglbauer.at
Obsthof Schneeflock

 8182 Puch bei Weiz • Harl 38
 0664-4111399 • www.schneeflock.at
Obstbau Mostschank Kelz - Haus des Apfels

 8182 Puch bei Weiz • Harl 25
 03177-3117 • www.mostschank-kelz.at
Edelbrände Hofladen Dengg

 8182 Puch bei Weiz • Harl 3
 03177-3257 • e.dengg@aon.at
Obstbau Berger

 8182 Puch bei Weiz • Harl 1
 0664-3112444 • www.obstbau-berger.at
Apfelhof Buchgraber

 8182 Puch bei Weiz • Harl 101
 0664-5169779 • www.apfelhof-buchgraber.at
Der Thaller - Wirtshaus | Restaurant | Hotel****

 8184 Anger • Hauptplatz 3
 03175-2206 • www.posthotel-thaller.at
Biohof Schloffer

 8184 Anger • Oberfeistritz 26
 03175-2452 • www.schloffer.at
Obsthof - Edelbrände Pieber

 8184 Anger • Oberfeistritz 14
 0664-88577433 • www.piebers-edelbrand.at
Ferienhaus Binder

 8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 34
 0664-5681610 • www.ferienhaus-binder.at
Obstbau Pirchheim

 8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 31
 03177-2433 • andreas.pirchheim@aon.at
Wein- und Obsthof Fink

 8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 21
 03177-3158 • www.wein-obst-fink.at
Obstbau Kurzmann

 8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 25
 03177-3200 • obstbau-kurzmann@a1.net
Obstbau Zöhrer

 8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 9
 03177-2432 • www.obstbau-zoehrer.at
Smile-Fruit

 8182 Puch bei Weiz • Harl 74
 0664-1487818 • www.smile-fruit.com
Garten-Hotel Ochensberger

 8181 St. Ruprecht/Raab • Untere Hauptstraße 181
 03178-51320 • www.ochensberger.at
Steirerkraft - Kernothek

 8181 St. Ruprecht/Raab • Wollsdorf 75
 03178-2525270 • www.steirerkraft.com



Foto: TV Apfeldorf, Stubai Bergsee

Herbstliches Wanderparadies
rund um unser Apfeldorf.

GENUSSPARADIES STEIRISCHE APFELSTRASSE

Willkommen im Fruchtreich!

Besuche im Herbst das Apfelernte-Paradies Österreichs.

Wie die Kerne in den fünf Apfelstübchen gibt es auch auf der Steirischen Apfelstraße fünf genussvolle Bereiche, die unsere Gegend zu etwas Besonderem machen.

DIE LANDSCHAFT:

Im Herbst verwandelt sich die Steirische Apfelstraße in ein geschäftiges Treiben, wenn die unzähligen Äpfel sorgfältig von Hand geerntet werden. Doch auch der Holler und die saftigen Trauben tragen ihren Teil dazu bei, dass die Apfelstraße nun so richtig bunt ist. Es ist einfach die schönste Zeit, um in der milden Luft zu wandern und Rad zu fahren.

DER GENUSS:

Unsere Äpfel werden reif geerntet und strotzen vor Geschmack und vielen gesunden Inhaltsstoffen. Bei unseren Hofläden erhältst du nun Äpfel so frisch wie sonst nirgendwo. Hier kannst du nicht nur die verschiedensten Sorten in ihrer Geschmacksvielfalt durchkosten, um deine persönliche Lieblingssorte zu entdecken, du findest auch zahlreiche veredelte Produkte in

allerbesten Qualität und unsere Obstbauern beraten dich gerne, wie du unsere köstlichen Früchte daheim lagern und auf den Tisch bringen kannst.

DIE GASTLICHKEIT:

Vom gemütlichen Kaffeehaus über den zünftigen Buschenschank bis hin zur gehobenen Gastronomie – auf der Apfelstraße findet jeder etwas für seinen Gusto! Ob urig oder modern, bodenständige Küche oder Haubenlokal, du hast die Auswahl. Bei uns werden Gemütlichkeit und Gastlichkeit groß geschrieben. Ob du nur für einen Tagesausflug oder für einen ganzen Urlaub bleibst, die besondere und ansteckende Herzlichkeit auf der Apfelstraße sorgt dafür, dass du immer gerne wiederkommst.

DAS ERLEBNIS:

Genieße das herbstlich-bunte Treiben im Apfeldorf im Rahmen einer Fahrradtour oder herrlichen Wanderung. Ein lohnenswerter Besuch im Haus des Apfels erzählt dir die Geschichte des Obstbaus in unserer Region. Viele unserer Betriebe bieten auch Führungen und Kurse an.





Foto: TV Apfeldorf, Stubaiengee

Mit dem Fahrrad lässt sich unsere Region hervorragend erkunden.



Bei der Apfelernte sind alle Generationen fleißig im Einsatz.

Auf fünf **Hör Genuss-Liegen** entlang der Apfelstraße kannst du entspannt verschiedenen Geschichten lauschen. Bei unseren fünf **Erlebnisstationen** dreht sich alles um den Apfel – die Apfelstraße bietet abwechslungsreiche Erlebnisse für Klein und Groß.

DIE FÜNF GEMEINDEN:

Fünf Gemeinden sind Teil der Steirischen Apfelstraße.

In ihrer Mitte als Zentrum, das bekannte **Apfeldorf Puch**, ein beliebter Ausgangspunkt für Wanderungen durch das Genussparadies und auf den Aussichtsberg Kulm.

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

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

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

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

Ein Ausflug auf die Steirische Apfelstraße ist zu jeder Jahreszeit eine Sinnesfreude und eine Reise in ein wahres Genussparadies, in den Herbstmonaten aber ein ganz besonderes Vergnügen des erntefrischen Geschmacks.

Die Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit unserer Betriebe lädt dich ein, hier ausgiebig mit der Seele zu baumeln und das Leben in einem bunten Früchte Meer zu genießen!



Foto: TV Apfeldorf, Stubaiengee

Auf unseren Wegen begegnet man den saftigen Energie- und Vitaminspendern direkt auf der Strecke.

Herbstparadies Apfeldorf Puch

AUTORIN UND ERZÄHLERIN MARION WIESLER

Die Kelten auf der Steirischen Apfelstraße

Geflochtene Worte sind der Bardin Gabe,



der Mond ihre Herrin,
ein Fluch ihr Antrieb.



Als Autorin historischer Romane, die am Fuße des Kulms wohnt, ist es nur natürlich, eine Leidenschaft für die Kelten zu entwickeln. Schließlich gab es ja einst oben am Gipfel eine keltische Siedlung und auch noch heute verzaubert das **Keltenmuseum** am Kulm seine Besucherinnen und Besucher.

So erscheint nun nach den Keltenromanen „Culm 27 v. Chr.“ und „Der Bogen des Smertrios“ eine Romanserie, die in der Keltenzeit und hier in Norikum spielt: „Die Wortflechterin“. Die spannende Geschichte einer jungen Bardin, die durch die Lande zieht, begleitet von einem Raben und einem Hund. Nie bleibt sie länger als einen halben Mond, denn ein Gebot, gesprochen von ihrem Maistir, zwingt sie immer weiter.



Am **Freitag, 22. Oktober 2021** werden um **19.30 Uhr** die ersten beiden Bände der Serie im Rahmen eines Vortrages „Die Kelten – unsere geheimnisvollen Vorfahren“ in der **Bücherei Puch** der Öffentlichkeit präsentiert, doch schon jetzt ist ein Kurzband gratis auf der Webseite www.marionwiesler.at erhältlich.



Der neue Keltenroman „Die Wortflechterin - Die Zeit des Aufbruchs“

Marion Wiesler
Gute Geschichten
sind Küsse für die Seele

AUTORIN UND ERZÄHLERIN MARION WIESLER
8182 Puch/W. • Elz 67 • Tel. +43(0)680-5568401 • www.marionwiesler.at



Wir wünschen guten Appetit!

Unser feines Apfelstraßen REZEPT

Apfel-Kren-Suppe

Ein schnelles Rezept für den Energiekick nach dem Wandern oder Radfahren

ZUTATEN:
1 Zwiebel, 2 große Äpfel
750 ml Gemüsefond,
ca. 3 bis 4 EL frisch geriebenen Kren,
etwas Schlagobers, Petersilie,
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Die Zwiebel klein schneiden und danach in etwas Butter anschwitzen. Die beiden Äpfel schälen, ebenfalls klein schneiden und auch mitanrösten. Mit dem Gemüsefond aufgießen und anschließend köcheln lassen.



Erst am Ende den frisch geriebenen Kren dazugeben (...mit viel Gefühl, damit es nicht zu scharf wird). Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze fein pürieren und je nach gewünschter Konsistenz eventuell mit Maizena binden.

Die köstliche Suppe dann mit Petersilie, etwas geschlagenem Schlagobers, frisch geriebenem Kren und dünnen Apfelspalten garnieren! Guten Appetit!

Viel Spaß beim Nachkochen
wünscht Fam. Eiteljörg von Wein-
& Obstbau - Schaubrennerei Eiteljörg!

14

WIRTSHAUS MEISSL

Genieße den „König Apfel“ in Meißl's Wirtshaus



Herzlich willkommen in einem echten Wirtshaus mit Geschmack: Eine Vielzahl an kulinarischen Genüssen sorgt für ganz besondere Gaumenfreuden.

Genieße den „König Apfel“ in seiner veredelten Form – ob nun im Glas oder am Teller – es sei ganz Dir überlassen.

Der kulinarische Apfelstraßenherbst beginnt im Wirtshaus Meißl ab Mitte September mit **selbst erlegtem Wild** aus den Pucher Obstgärten und Wäldern, zusammen mit dem „König Apfel“ ergibt das die perfekte Harmonie am Gaumen.

Und auch die äußerst beliebte, klassische **hausgemachte Erdäpfelwurst mit Sauerkraut und Brüstel** darf natürlich bei uns in der Wirtshausküche nicht fehlen.

Es „stürmt“ im Genussparadies Steirische Apfelstraße

Sonntags ab 14 Uhr vorm Wirtshaus beim Kastanien- & Sturmstand
26. September ab 14 Uhr mit Harmonikaspielerin Sabine Berger

3. Oktober ab 14 Uhr mit der Gruppe BlechregNA - Brass rules!
10. Oktober ab 14 Uhr mit Harmonikaspielerin Sabine Berger

Meißl's Tipp: Besonderer Herbst-Genuss:

Picknicken unterm Apfelbaum!

Hol' dir deinen Korb, gefüllt mit Decke, knusprigem Backhendl und Salat, Apfelstraßen-Apfelwein, Apfelsaft, Mineralwasser, Edelbränden, knackigen Äpfeln und Pucher Apfelstrudel (bitte mindestens einen Tag vorher bestellen, Dienstag und Mittwoch Ruhetag).

seit 1885
Meißl
Wirtshaus APFELSTUBE
WIRTSHAUS MEISSL

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

BIOHOF SCHLOFFER

Komm' und pflück' dir deinen Topaz Bio-Apfel...

Foto: P. Meltinger



Der Selbstpflücketag am Biohof – ein Erlebnis für die ganze Familie.

Herzlich willkommen bei unseren Selbstpflücketagen am Samstag dem 2. Oktober und am Sonntag 3. Oktober jeweils von 10 bis 16 Uhr.

Für uns Bioobstbauern ist es die Belohnung für ein Jahr voller Sorge und liebevoller Pflege – und für unsere Kundinnen und Kunden eines der schönsten Abenteuer – die **Apfelernte**.

Sehr sorgfältig wird jeder Apfel vom Baum gepflückt und behutsam in die Apfelkiste gelegt.

Am **Samstag, dem 2. und Sonntag, dem 3. Oktober** könnt ihr die schmackhaften und gesunden Topaz-Äpfel selbst pflücken. Bringt – wenn möglich – eure eigenen Kisten und Kartons mit, damit wir nicht unnötig Verpackungsmaterial verbrauchen. Mit dem Erntezug geht es dann stündlich hinaus in den Obstgarten zur Ernte. Ob zu ebener Erde oder auf Papas Rücken am Wipfel – alle Äpfel wollen gepflückt werden. Nebenbei erfährt ihr zudem auch viel Wissenswertes über den biodynamischen Anbau.

Zuhause bei uns am Biohof in Oberfeistritz gibt es für die Kinder einen „Basteltag“ mit Anna. Da man bei der Erntearbeit allerdings auch recht hungrig wird, wartet am Hof natürlich auch eine schmackhafte Stärkung auf euch. In unserem reich sortierten **Hofladen** stehen die verschiedenen Apfel- und Birnensorten zur **Verkostung** und zum **Verkauf** bereit.

Wir freuen uns auf Euer Kommen!


BIOHOF
SCHLOFFER
BIO VON DER FEINSTEN ART

BIOHOF SCHLOFFER
8184 Anger • Oberfeistritz 26 • Tel. +43(0)3175-2452
www.schloffer.at



HEISSE KUGELN ÜBER DEM BALLONPARADIES RUND UM DAS APFELDORF PUCH 45 Jahre Himmelfahrten mit Heißluft

Vom 24. bis 29. Oktober treffen sich auch heuer wieder begeisterte Ballonpiloten aus mehreren Nationen im Apfeldorf Puch, um bei der bereits 45. Apfelmontgolfiade mit Ihren bunten Kugeln in den Herbsthimmel aufzusteigen.



Am Nationalfeiertag, dem 26. Oktober findet ab 13 Uhr das traditionelle Startplatzfest statt, für das leibliche Wohl und gute Stimmung ist natürlich bestens gesorgt. Mehr als 25 Heißluftballone starten bei geeigneter Wetterlage täglich um ca. 8 Uhr morgens und ca. 15 Uhr am Nachmittag bis einschließlich 29. Oktober.

Die herrliche Farbenpracht der goldenen Oktobertage und das stabile Wetter im oststeirischen Apfeldorf rund um den Kulm begeistern die Ballonteamer als auch ZuschauerInnen gleichermaßen.

Nähere Informationen zur 45. Apfelmontgolfiade – übrigens das älteste Heißluftballonmeeting Österreichs, es wird seit 1976 alljährlich veranstaltet – erhalten Sie unter der Tel.: 0664 - 200 1916.

ÜBRIGENS:

Die heurigen, durch die Wetterlage verschobenen Erntezeiten findest du auf www.apfelstrasse.at

Auch ich bin Apfel!

Aroniabeere

Ja, auch wenn ich ganz anders aussehe, so passe ich perfekt auf die Apfelstraße, denn mein zweiter Name ist Apfelbeere.

Aber eigentlich könnte man mich auch statt Aronia Aromia nennen, denn mein Geschmack ist wunderbar intensiv und harmonisiert ganz vorzüglich mit den lieblichen Äpfeln hier. Ursprünglich komme ich aus den USA, doch aufgrund meiner vielen gesunden Inhaltsstoffe habe ich einen Siegeszug um die Welt angetreten und gelte in manchen Ländern als Heilmittel. Zugegeben, pur bin ich nicht jedermanns Liebling, aber auf mich passt eindeutig der Spruch: »Klein, aber oho!«

KURZ UND BÜNDIG:

Geschmack:	herb-säuerlich
Blütezeit:	Mai
Erntezeit:	August
Größe:	erbsengroß
Merkmale:	dunkelviolet mit apfelartigem Kerngehäuse
Lagerfähigkeit:	getrocknet oder verarbeitet
Verwendung:	Säfte, Marmeladen, Chutneys
Namensherkunft:	aus den USA



© adobestock

TOURISMUSVERBAND APFELLAND-STUBENBERGSEE

Neue Wanderungen in der Apfel-Region



Bgm. Gerlinde Schneider und Tourismus-GF Josef Hirt am „tram-way“

Die vielfältige und abwechslungsreiche Region des Apfel-Landes zu erkunden geht mit Bergschuhen und Rucksack besonders gut. Zahlreiche Wege laden ein, um die Gegend sportlich-wandernd und genussvoll zu erleben...

Der „tram-way“, der „traumhaft schöne Rundweg“ um das Apfeldorf Puch wurde neu beschildert und ist vom Startpunkt (beim Erlebnisbad) in etwa 1,5 Stunden begehbar. Unterwegs gibt es viel zu sehen und zu erleben, von der Kneippstation bis zum „Pucher Alkomat“. Und natürlich viele Einkaufsmöglichkeiten bei den Gastronomen und Direktvermarktern.



Ruine Waxenegg - der Höhepunkt des „Erlebnisweges“ in Anger

Der „Erlebnisweg“ in Anger, der vom Hauptplatz bis zum Rauchstubenhaus führt, ist eine Tour von 4 bis 5 Stunden und voll an Höhepunkten. Ob nun Floriani-Wasserfall, Wasser-Widder oder das Steinpaßhaus, Natur und Geschichte werden hier lebendig. Ganz besonders bei der Ruine Waxenegg, dem uralten Herrschaftszentrum der Region.

Als „Lost Place Tour“ können Gruppen von 2 bis 20 Personen den Erlebnisweg auch als geführte Tour begehen. Dann erhält man neben Getränken und Imbissen auch fundiertes Wissen über die Historie der Gegend.



TOURISMUSVERBAND APFELLAND-STUBENBERGSEE
8223 Stubenberg am See 5 • Tel. +43(0)3176-8882
www.apfelland.info

EOS - ERZEUGERGEMEINSCHAFT OBST STMK.

EOS-APP-fel und Birnen



Familie Glöbzl: „Wir haben die Birne für unseren Betrieb als Chance entdeckt – und bis jetzt sind wir sehr zufrieden mit dieser Entscheidung.“

Die EOS geht gerne neue Wege. Erst kürzlich wurde eine Produzentenapp gestartet, mit dem Ziel, rascher und direkter bei ihren Eigentümern, den Produzenten zu sein.

In den letzten Jahren wurde auch auf die Birnen-Produktion gesetzt. Mittlerweile beträgt die Produktionsfläche rund 70 ha und die Tendenz ist stark steigend. Treibende Kraft sind unsere Mitglieder. Stellvertretend sei hier die Familie Gabriele und Franz Glöbzl aus Oberfeistritz genannt, die neben Äpfeln auf rund 2,5 ha Xenia, Kaiser Alexander und Williams Christ anbaut.



EOS ERZEUGERGEMEINSCHAFT OBST STEIERMARK

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

DER THALLER - WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL

Es herbst'lt beim LUIS



Luis Thaller liebt es, mit herbstlichen Produkten zu kochen – Pilze und Rüben, Schokolade und Äpfel werden in den mehrgängigen Überraschungsmenüs im 3-Hauben-Restaurant DER LUIS zu einzigartigen Gerichten kombiniert.

Erleben Sie eine exquisite Weinbegleitung mit Fokus auf Bio- und Naturweinen und lassen sich von Sommelière Vicki passend zum Menü begleiten.

Unser Tipp: Schlemmen & Wohlfühlen

1 Nacht inklusive Frühstück, 1 x 5-Gang Menü im LUIS,
Benützung des Apfel- & Energie-Spa
ab € 140,- p.P.

Der Thaller

WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL ****

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

WIRTSHAUS & BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER**Musikalisch in den Apfelstraßen-Herbst 2021**

Ein musikalischer Leckerbissen sind die Konzerte vom „Blechhauf'n“

So manche Feste und Veranstaltungen sollte man sich einfach nicht entgehen lassen, man könnte es später bereuen. Wir eröffnen den heurigen Apfelstraßen-Herbst mit drei feinen Darbietungen großartiger Künstlerinnen und Künstler. Die ausgewählten Locations sind so einzigartig wie die Konzerte, so bieten das Schloss Külml und der urig-zünftige Trummerhof in Floing das perfekte Umfeld für diese Abende.

Bereits Anfang September finden zwei hochkarätige Konzerte mit internationalen Künstlern im schönen Ambiente des Schloss Külml, gelegen direkt an der Apfelstraße statt. Dies ist eine besondere Gelegenheit für alle Musikfreunde, tolle Musik in besonderer Atmosphäre innerhalb von altherwürdigen Mauern zu erleben.

Am **3. September** übernehmen zwei herausragende Künstlerinnen die Bühne: **Via Noa** und **Saedi**. Am zweiten Abend, dem **4. September**, schlägt **Marco Tamayo**, der „König der Gitarre“ gekonnt in die Saiten.

Das absolute Highlight dieser Konzertreihe ist allerdings ein modernes Blasmusik-Konzert: Wer ausgezeichnete Blechmusik gepaart mit viel Humor genießen möchte, sollte sich einmal ein Konzert der Gruppe „da Blechhauf'n“ gönnen. Am **17. September** besteht diese Möglichkeit, ihr könnt die sieben Vollblutmusiker live bei uns am Trummerhof in Floing erleben. Ihr werdet begeistert sein!

Karten gibt es auf Oeticket oder direkt beim Wirtshaus Stixpeter in Unterfeistritz.



WIRTSHAUS UND BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER
8183 Floing • Unterfeistritz 17 • Tel. +43(0)3177-2259
www.stixpeter.at

GEHEIMTIPP:

Genieße die Aussicht von unseren verschiedenen Bankerln entlang der Wege...

Ein wahrhaft königlicher Vertreter seiner Zunft

Kronprinz Rudolf

Kein Wunder, dass man mich Kronprinz nennt, denn ich bin wahrlich ein edler Abkömmling der Region! Das Königshaus, dem ich entstamme, ist die Gleisdorfer Umgebung und meinen ersten großen Auftritt hatte ich zu Ehren des Kaisers bei der Weltausstellung im Jahre 1873.

Trotz meines Alters bleibe ich ein knackiger Jüngling, heiß begehrt nicht nur bei den Frauen (all diese Verehrung treibt mir stets die Röte auf die Wange). Mein Fruchtfleisch ist von nobler Blässe, aber du kannst sicher sein, mein Geschmack veredelt jede Obstschale, jeder Biss in mich lässt dich königlich verwöhnt fühlen!

KURZ UND BÜNDIG:

Geschmack:	erfrischend säuerlich
Blütezeit:	April/Mai
Erntezeit:	Ende September
Größe:	eher klein und plattkugelig
Merkmale:	eine rote Wange auf hellgrüner Schale
Lagerfähigkeit:	bis März
Verwendung:	Frischobst
Namensherkunft:	wurde zu Ehren des Sohnes von Kaiser Franz Josef benannt



© Frutira



EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN - TEIL 3

Arbeiten im Paradies

Wer nun in den Herbstmonaten auf die Apfelstraße kommt, kann mit eigenen Augen erleben, wie arbeitsreich und personalintensiv die Erntezeit ist.

Pro Hektar (10 000 m²) Plantage müssen 40 bis 50 t (40.000 - 50.000 kg) Äpfel sorgfältig von Hand geerntet werden. Da soll kein Ästchen gebrochen, kein Stiel ausgerissen und keine zarte Apfelhaut zu stark gedrückt werden, will man eine lange Lagerung ermöglichen und den Ansprüchen des Handels entsprechen. Die Erntehelfer wohnen in Unterkünften direkt am Hof und die meisten kommen derzeit aus Rumänien und sind Männer – während auf den Beerenobst-Betrieben sich meist Frauen als Erntehelfer bewerben.

In Großkisten zu je etwa 300 kg werden die Früchte direkt nach dem Ernten entweder ins eigene Lager des Hofes geführt, oder in eines der Großlager, die den Vertrieb im In- und Ausland übernehmen.

Bei uns im Apfeldorf Puch bei Weiz befindet sich mit dem **Obstlager Gössl** das größte Bio-Lager Österreichs, mit einer Lagerkapazität von 20.000 t. Die Äpfel werden bei der Anlieferung einem Qualitätstest unterzogen und kommen dann in große Lagerzellen, in denen bis zu 12 Kisten übereinander gestapelt werden können – man kommt sich sehr klein vor, in solch einem gewaltigen Lager! Die Zellen werden auf etwa 1,5° C abgekühlt und Sauerstoff wird entzogen, um ein Weiterreifen der Früchte zu vermeiden. Dies ist übrigens auch ein **Tipp für die längere Lagerung** daheim: einerseits bleiben Äpfel

im Kühlschrank länger frisch, aber es gibt auch gute Erfolge damit, die Äpfel in ein gut verschlossenes Plastiksackerl zu geben. Damit erzeugt man sein eigenes Mini-CA-Lager, denn die Früchte brauchen den vorhandenen Sauerstoff im Sackerl auf und lagern dann in einer Sauerstoff-reduzierten Atmosphäre.

Erst bei einer erwarteten Bestellung werden die Äpfel wieder aus dem Lager geholt und wandern durch eine Sortieranlage, ein äußerst beeindruckender Anblick! Jeder einzelne Apfel wird von einem Computerprogramm fotografiert, um ihn richtig zu sortieren, denn jeder Supermarkt hat andere Anforderungen an Größe und Schönheit, jedes Exportland andere Wünsche. So will Spanien möglichst große Äpfel, während in England nur kleine Früchte Abnehmer finden ...

In einem Hochregallager wartet dann die sortierte Ware bei 2°C auf das Verpacken.

Viele der **Apfelstraßen-Betriebe** verkaufen aber auch selbst in ihren **Hofläden**. Die meisten von ihnen lagern einen Teil ihrer Ernte in einem der Großlager mit DCA (dynamic controlled atmosphere), und bei sich am Hof in Kühllagern bei 2-3° C. So können auch sie bis zur nächsten Ernte Äpfel anbieten, die wie frisch geerntet sind.

In früheren Zeiten war das allerdings nicht so. Man lagerte die Äpfel in Erdkellern, in denen es konstant kühl war. Viele der Apfelstraßen-Betriebe lieferten ihre fruchtig-wertvolle Ware im Pferdewagen an das Schloss Herberstein, dessen weitläufige Kelleranlage sehr gute Lagerbedingungen bot. Man hatte damals auch nicht so hohe Ansprüche wie heute, schrumpelige Äpfel im Frühjahr und einige apfellose Monate waren ganz normal. Man aß sie „eingerext“ als Kompott oder Mus, als getrocknete Apfelscheiben oder nahm sie flüssig als Most oder Schnaps zu sich.

Gewisse Sorten gab es nur im Herbst, während andere sich recht lange hielten. Sommeräpfel zum Beispiel sind überhaupt nicht lagerfähig und müssen sogleich verzehrt oder verarbeitet werden, während sich **Idared, Jonagold, Golden Delicious** und **Gala** gut bis zum Frühsommer halten und ein **Braeburn** überhaupt erst im Februar/März abgelagert so richtig gut wird.

Egal, welche Sorte – es zahlt sich immer aus, sie alle durchzuprobieren, denn Apfel ist nicht gleich Apfel! Jetzt im Herbst ist die beste Gelegenheit, im großen Angebot die eigene Lieblings-sorte zu entdecken.

Was uns beeindruckt hat...

30 Fotos von jedem Apfel, um ihn richtig zu sortieren und...

...eine **Logistik**, die ermöglicht, jeden Apfel von der Anlieferung bis zum Verkauf nachzuverfolgen – **die heutige Technik ist unglaublich!**





September bis Oktober 21

TERMINE ZUM VORMERKEN UND DABEISEIN

Wohin an der Apfelstraße?

SHIATSU DENISE GUTMANN

Sa., 4. September um 10.30 Uhr und 15 Uhr:

MERIDIAN-DEHNÜBUNGEN und
AKUPRESSUR-PUNKTE zur Selbsthilfe

STEIRERKRAFT KERNO THEK

FÜHRUNGEN OHNE VORANMELDUNG

jeden Mi. und Fr. um 15 Uhr, jeden Sa. um 10.30 Uhr

Donnerstag, 14. Oktober von 16 Uhr bis 21 Uhr:

PRODUKTMESSE REGIONALER KOSTBARKEITEN

OBSTBAU-SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM

Sept. und Okt. jeden Sonntag von 10 Uhr bis 16 Uhr:

ERLEBNISEINKAUF am Seppi-Pepi-Hof mit Verkostung

Donnerstag, 16. und Donnerstag, 23. September:

ABENDVERKOSTUNG bis 21 Uhr an der Feuerschale

OBSTBAU BERGER

Sonntag, 5. September ab 11.30 Uhr:

WILDE GRILLEREI mit Spezialitäten von Wild & Apfel

Sa., 11. Sept. und Sa., 9. Okt. von 9 Uhr bis 13 Uhr:

Verkauf und Verkostung von **WILDBRET UND**
WILDSPEZIALITÄTEN

OBSTBAU-EDELBRÄNDE PIEBER

ab So., 10. September **ERNTEFRISCHER HOLUNDER**

OBST- UND WEINBAU EITELJÖRG

Samstag, 11. September ab 18 Uhr **COCKTAILABEND**,
begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich

Sonntag, 19. September von 9 Uhr bis 17 Uhr

COCKTAILS + POPCORN, Hüpfburg für die Kinder

Sonntag, 26. September um 11 Uhr und um 14 Uhr

BETRIEBSFÜHRUNG + VERKOSTUNG

jeden Sonntag im Oktober von 14 Uhr bis 17 Uhr:

STURM + KASTANIEN

OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

Mo., 13. bis Mi., 15. Sept. und Mo., 20. bis Mi., 22. Sept.

EINLAGERUNGSTAGE

WIRTSCHAUS STIXPETER

Donnerstag, 16. September ab 19.30 Uhr:

KOMM.ST. Konzert „TubAffinity“

Freitag, 17. September ab 18 Uhr:

„DA BLECHHAUF'N“ live am Trummerhof

OBSTBAU KELZ - HAUS DES APFELS

Sonntag, 19. September ab 12 Uhr: **HOFFEST**

OBSTBAU PIRCHHEIM

Sonntag, 19. und Sonntag, 26. September

von 14 Uhr bis 18 Uhr: **STRUDEL UND KAFFEE**

Sonntag, 17. Oktober ab 14 Uhr: **STURM & KASTANIEN**

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

Freitag, 24. September ab 19.30 Uhr:

GÖLLES VERKOSTUNGSABEND mit
RUOTKER'S House of Whiskey, Gin & Rum

Freitag, 22. Oktober ab 19.30 Uhr:

WEINBAUERNABEND mit Weingut Pittnauer, Gols

WIRTSCHAUS MEISSL

3 x STURM & KASTANIEN immer ab 14 Uhr

So., 26. Sept. mit Harmonikaspielerin Sabine Berger

So., 3. Okt. mit der Gruppe Blechregna - Brass rules!

So., 10. Okt. mit Harmonikaspielerin Sabine Berger

BIOHOF SCHLOFFER

Sa., 2. und So., 3. Oktober von 9 Uhr bis 16 Uhr:

ÄPFEL-SELBSTPFLÜCKTAG

OBSTBAU PANGERL

Sonntag, 3. Oktober ab 14 Uhr: **STURM & KASTANIEN**

MARION WIESLER AM HOCHGARTL PUCH

Sonntag, 10. Oktober von 15 bis 16 Uhr:

GESCHICHTEN bei der Hörgenuss-Liege

ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

Mi., 13. bis Sa. 16. Oktober: **JUBILÄUMSTAGE** -

Angebote, Trachtenbonus, Flohmarkt, Schmankerl

BOGENBAU GERHARD WIESLER

Sonntag, 24. Oktober von 10 Uhr bis 16 Uhr:

BOGENSCHIESSEN, AXT- & SPEERWERFEN
und **GESCHICHTEN**

BALLONCLUB AERONAUTIC STYRIA

Di., 26. Oktober: **STARTPLATZFEST**

GENUSSTIPP:

Koste sortenreine
Apfelsäfte und
merk, wie unter-
schiedlich jeder
ist!

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 November 2021.

Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von:

