

# Verführer

APFELSTRASSEN

LEBENSLUST IM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES



**Es wird wieder bunt!** Seite 3

Der Apfelstraßen-Herbst im Genussparadies

**Zwei Monate Genuss** Seite 4-5

Herbstliche Veranstaltungen

**Mehr als nur Obst** Seite 19

(Kunst)Handwerk im Genussparadies - Teil 3



Genussparadies  
**Steirische  
Apfelstraße**

## Ist ja nur ein Editorial...

Was zwei machen, kann auch einer alleine



**Gerhard:** Marion, Liebste, magst du nicht diesmal das Editorial für den Apfelstraßenverführer alleine schreiben? Du bist schließlich die Kreative von uns beiden.

**Marion:** Gerne, an Ideen mangelt es mir nie, ich setz mich gleich hin und schreib einen peppigen Entwurf. Das ist ja ein Klacks, dauert nicht lang. Dann kann ich aber nicht Apfelsaft für deine Kurse einkaufen, kannst du das dafür übernehmen? Und damit ich nachher Mittagessen kochen kann, würdest du gleich noch was besorgen, wenn du schon unterwegs bist? Und du könntest gleich den Papiermüll ins Altstoff-



sammelzentrum bringen, liegt ja fast direkt am Weg! Und das letzte Interview für den Handwerksbeitrag hab ich auch noch nicht gemacht, ist dann nur ein kurzer Abstecher und lässt sich in einem Aufwasch erledigen. Du musst nur noch vorher tanken fahren, ist sich gestern nicht ausgegangen. Kannst du dann in der Werkstatt gleich noch fragen wegen dem komischen Geräusch vom Motor vor ein paar Tagen, okay?

**Gerhard:** Seufz! Weißt was, ICH schreib's diesmal alleine und du erledigst dein Zeug!

Marion und Gerhard Wiesler

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

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

**LETTIG:** „Pur“, ohne  
Sauce oder ähnliches  
(„Lettige Nudeln“)

# Apfelstraßen Hausmittelchen

SCHON FRÜHER WUSSTE MAN, WAS GUT IST UND LIESS SICH VON MUTTER NATUR HELFEN

## Herbstzeit – Wanderzeit



Foto: Wiesler

**Herrlich ist es, durch die bunte Herbstlandschaft zu wandern, wenn die Tage nicht mehr drückend heiß sind. Mögen wir uns auch am Anblick der reifen Äpfel und des farbenprächtigen Blätterspiels erfreuen, unsere Füße, verwöhnt vom Liegen am Pool im Sommer, sind von unseren Wanderambitionen vielleicht nicht so beglückt.**

Schon unsere Vorfahren kannten einige Mittelchen, um das viele – und oft ungewohnte – Gehen zu erleichtern. Denn was hat man von der schönsten Wanderung, wenn die Beine streiken? Gerne legte man sich **Farnblätter** in die Schuhe. Sie sollen einer Ermüdung der Füße vorbeugen.

Wer dazu neigt, dass seine Haut sich zum Beispiel an den Oberschenkel-Innenseiten leicht aufreißt, der kann schon vor dem Los-

marschieren die Haut dort mit einer extra Schicht Fett verwöhnen. Am besten eignet sich ein Auszug von **Spitzwegerichblättern in Schweineschmalz**. Hierfür die kleingeschnittenen Blätter im Schmalz erhitzen (nicht zu heiß, gerade, dass das Schmalz flüssig ist), dann in einem verschlossenen Glas etwa zwei Wochen ziehen lassen, erneut erhitzen und abseihen.

Das beste isotonische Getränk während einer Wanderung ist übrigens **verdünnter Apfelsaft**, den man bei uns zum Glück nirgends lange suchen muss.

Und nach der Wanderung freuen sich die Beine über eine Einreibung mit **selbstgemachtem Franzbranntwein**. Hierfür Kiefernnadeln, Wacholderbeeren, Rosmarin und Minze leicht zerquetschen und in Apfelschnaps (was sonst) für mehrere Wochen ziehen lassen, dann abseihen. Das belebt schwere Beine und beugt durch die geförderte Durchblutung Muskelkater vor.

**Damit ist man dann bereit für die nächste Wanderung – ob sie nun den Kulm hinauf geht oder von Hofladen zu Hofladen.**

*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.*



## DER APFELSTRASSEN HERBST IM GENUSSPARADIES Es wird wieder bunt und köstlich!

**R**otbackige Äpfel am Wegesrand, schattige Waldwege und zwischendurch eine köstliche Stärkung mit allerlei regionalen Genüssen – wenn das nicht der ideale Herbstausflug ist! Der Herbst bietet dir heuer wieder zwei Monate voller Veranstaltungen auf der Apfelstraße, um die paradiesische Frucht Apfel zu feiern. Ein herbstlicher Besuch im Genussparadies ist für viele unserer Gäste schon ein absolutes Muss!



Wochenende wird im Herbst zu einem besonderen Erlebnis im Genussparadies. Allein beim Durchlesen der zahlreichen Veranstaltungstermine auf den folgenden beiden Seiten läuft einem sprichwörtlich schon das Wasser im Mund zusammen...

**...ob da EIN Apfelstraßen-Besuch überhaupt ausreicht?**

Die Erntezeit an der Apfelstraße ist die Zeit der Fülle. Nun gibt es die **größte Auswahl an Apfelsorten**, ergänzt von **Holunder, Aroniabeere, Indianerbanane** und anderen **Spezialitäten**.

Die Hitze des Sommers ist vorbei und die milden Tage laden zum **Radfahren** und **Wandern** ein. Genieß ein gemütliches Picknick bei einer unserer Hörgenuss-Liegen, lass den Blick über die Landschaft schweifen und erfreue dich an dem Reichtum, den die Natur uns bietet.

Als Anreiz, Belohnung oder einfach Ergänzung zur sportlichen Betätigung, als Ausflugsziel oder auch für den gelungenen Kurzurlaub, bieten dir die Betriebe der Steirischen Apfelstraße im Zeitraum von **3. September bis 29. Oktober** zahlreiche abwechslungsreiche Veranstaltungen. Feine Verkostungen, gemütliche Hoffeste, Sturm und Kastanien, zünftige Musik, Wild oder Pflanzenglück, jedes

Unsere **Hofläden** und **Selbstbedienungsläden** verwöhnen dich natürlich auch unter der Woche mit fruchtig-frischen Angeboten, denn auf der Apfelstraße zeigt sich der Herbst von seiner schönsten, süßesten und g'schmackigsten Seite!

Um den Auftakt in den bunten Herbst gebührend zu feiern, gibt es am **3. September** wieder **geführte Rundwanderungen** zu den verschiedenen Labestationen. Genauer Informationen hierzu findest du Ende August auf unserer Webseite [www.apfelstrasse.at](http://www.apfelstrasse.at), wo du dann auch eine interaktive Wanderkarte herunterladen kannst.

Und falls du am 3. September keine Zeit hast – die Wanderroute bleibt den ganzen Apfelstraßen Herbst bis 29. Oktober markiert

und unsere Betriebe begrüßen dich natürlich auch an allen anderen Tagen mit Freude, Köstlichkeiten und Herzlichkeit!

**Lass dir die besondere Schönheit der Steirischen Apfelstraße in den Herbstmonaten nicht entgehen. Wir freuen uns, dich bei uns willkommen zu heißen und mit dir die Zeit der Ernte zu feiern!**

**Apfelstraßen  
HERBST**  
3.9.-29.10.2023  
IM GENUSSPARADIES

# Apfelstraßen Herbst Veranstaltungen und andere



**3. September bis 29. Oktober**  
**APFELSTRASSEN HERBST**  
**Sammelpass-Sammelzeitraum**  
 Die meisten Hofläden haben täglich (auch am Wochenende) geöffnet und bieten Gratis Verkostungen von Säften, Schnaps und hofeigenen Spezialitäten wie Gin, Rum, Apfelwein etc., Verkostungen bei Pieber und Köck jederzeit nach Voranmeldung.

**Noch bis 5. November**  
**TIERWELT HERBERSTEIN** - Steiermark-Schau

**12. September bis 15. Oktober**  
**ARONIAMANUFAKTUR KÖCK**  
 Indianerbananen frisch ab Hof

**14. September bis 30. Oktober**  
**WIRTSCHAUS MEISSL**  
 Feines selbst erlegtes Wild aus den Pucher Obstgärten und Wäldern, hausgemachte Erdäpfelwurst (jeweils Mittwoch bis Montag)

**15. bis 29. September**  
**OBSTHOF PIEBER**  
 Erntefrischer Holunder für die Verarbeitung zuhause

**30. September bis 7. Oktober**  
**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**  
 Buntes Herbstl'n im Erlebnispfad: Aktionstage mit Pflanzenschnäppchen, Flohmarkt und Trachtenbonus, Gratis-Lebkuchenherz: Mo. bis Fr. 8-12 und 13-18 Uhr, Sa. 8-16 Uhr

**13. bis 28. Oktober**  
**OBSTBAU LEITNER VLG. NIGLBAUER**  
 Frisch gepresster Apfelsaft nach Vorbestellung

**13. bis 16. Oktober**  
**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**  
 Obstbaum-Pflanzzeit: Wurzelnackte Obstbäume (Apfel, Birne, Zwetschke - auch Zwergbäume) frisch vom Feld (außer So.)

**13. bis 18. Oktober**  
**OBSTHOF PIEBER**  
 Slow Trips Erlebniswoche mit 2 Erlebnissen zum Test: Holunder - Baum des Lebens & Abakus - Auf der Suche nach dem Geist der Apfelmänner

**20. bis 31. Oktober**  
**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**  
 Alles für Allerheiligen

**22. bis 27. Oktober**  
**UNION AERONAUTIC STYRIA - GEMEINDE PUCH**  
 47. Apfelmontgolfiade - Internationale Ballonwoche in Puch

**Samstag, 26. August** kw 34  
**DER THALLER - WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL**  
 Brunch von LUIS ab 8.30 Uhr

**Freitag, 1. September** kw 35  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

**Samstag, 2. September**  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

**Sonntag, 3. September**  
**GEFÜHRTE AUFTAKTWANDERUNG** zum **APFELSTRASSEN HERBST**  
 Labestationen bei versch. Betrieben (Details: [www.apfelstrasse.at](http://www.apfelstrasse.at))  
 Start: 10 Uhr beim Wirtshaus Meissl und beim Haus des Apfels

**WIRTSCHAUS MEISSL**  
 Herbstkulinarium mit dem „König Apfel“, Erdäpfelwurst und Pucher Wildbret, Musik von Zenz, Putz, Stingl und Kern

**OBSTBAU BERGER**  
 Wilde Grillerei - Spezialitäten von Wild und Apfel bei musikalischer Unterhaltung, warme Küche von 11.30 -16 Uhr

**OBSTHOF PIRCHHEIM**  
 Apfelstrudel und Kaffee ab 14 Uhr

**HAUS DES APFELS - KELZ**  
 Buschenschank-Jause und Apfel-Mehlspeisen

**Mittwoch, 6. September** kw 36  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

**Freitag, 8. September**  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

**Samstag, 9. September**  
**OBSTBAU BERGER**  
 Verkauf und Verkostung von Wildspezialitäten von 8-12 Uhr

**HAUS DES APFELS - KELZ**  
 Sonderausstellung - Eintritt inklusive Apfelverkostung (3 Sorten) von 10-17 Uhr

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

**Sonntag, 10. September**  
**HAUS DES APFELS - KELZ**  
 Sonderausstellung - Eintritt inklusive Apfelverkostung (3 Sorten) von 10-17 Uhr

**WEINGUT EITELJÖRG**  
 Ton&Wein - Weinkühler töpfern mit Elke Stoppacher und Weinverkostung bei uns am Weingut, begrenzte Teilnehmerzahl, Infos und Anmeldung: 0664/4877306 oder [office@eiteljoerg.at](mailto:office@eiteljoerg.at)

**Freitag, 15. September** kw 37  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

**Samstag, 16. September**  
**APFELLAND - STUBENBERGSEE**  
 10. Apfelland Lauf am Stubenbergsee: Halbmarathon, Volkslauf, Hobbylauf und Nordic Walking

**HAUS DES APFELS - KELZ**  
 Erster Apfelsturm des Jahres

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

**OBSTBAU LEITNER VLG. NIGLBAUER**  
 Apfel-Safari - Mit dem Haflinger (dem Fahrzeug, nicht dem Pferd) durch die Plantagen.

**Sonntag, 17. September**  
**WIRTSCHAUS MEISSL**  
 „Apple-Wild-Blues“ Musik 1FACH3, Wild, Äpfel und Kastanien

**WEINGUT EITELJÖRG**  
 Ton&Wein (siehe 10. September)

**Mittwoch, 20. September** kw 38  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

**Freitag, 22. September**  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

**Samstag, 23. September**  
**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**  
 Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

# Unsere Events im September, Oktober & November

Sonntag, 24. September

**OBSTHOF PIRCHHEIM**

Tag der offenen Tür mit Verkostungen und Kunsthandwerk

Mittwoch, 27. September

**kw 39**

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek 15 Uhr mit Verkostung

Freitag, 29. September

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Samstag, 30. September

**DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL**

Brunch von LUIS ab 8.30 Uhr

**BIOHOF SCHLOFFER**

Selbstpflücketag, Kinderbasteln & Obstgarten-Traktorfahrt, 10-17 Uhr

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

Sonntag, 1. Oktober

**BIOHOF SCHLOFFER**

Selbstpflücketag, Kinderbasteln & Obstgarten-Traktorfahrt, 10-17 Uhr

**ELZER ROAS**

Sturm und Kastanien ab 14 Uhr bei den Elzer Roas-Betrieben

**HARL'S CAFÉ - GILBERT SCHELLNEGGER**

Neueröffnung; ab 10 Uhr steirisch-bayrisches Oktoberfest

Mittwoch, 4. Oktober

**kw 40**

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Freitag, 6. Oktober

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Samstag, 7. Oktober

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

Sonntag, 8. Oktober

**WIRTSHAUS MEISSL**

Wirtshauskulinarik mit Sturm und Kastanien vorm Wirtshaus, Ohrenschmaus mit Harmonikaspielerin Sabine Berger ab 14 Uhr

**WEINGUT EITELJÖRG**

Sturm und Kastanien ab 14 Uhr

Mittwoch, 11. Oktober

**kw 41**

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Freitag, 13. Oktober

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Samstag, 14. Oktober

**WEINGUT EITELJÖRG**

Ton&Wein (siehe 10. September)

**OBSTBAU BERGER**

Verkauf und Verkostung von Wildspezialitäten von 8-12 Uhr

**HAUS DES APFELS - KELZ**

Verkostung alter und neuer Apfelsorten von 10-17 Uhr

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

Sonntag, 15. Oktober

**HAUS DES APFELS - KELZ**

Verkostung alter und neuer Apfelsorten von 10-17 Uhr

**OBSTHOF PIRCHHEIM**

Sturm und Kastanien ab 14 Uhr

**WEINGUT EITELJÖRG**

Sturm und Kastanien ab 14 Uhr

Mittwoch, 18. Oktober

**kw 42**

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Freitag, 20. Oktober

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Samstag, 21. Oktober

**DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL**

Brunch von LUIS ab 8.30 Uhr

**WEINGUT EITELJÖRG**

Ton&Wein (siehe 10. September)

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

Sonntag, 22. Oktober

**WIRTSHAUS MEISSL**

Wirtshauskulinarik mit Sturm und Kastanien vorm Wirtshaus, Ohrenschmaus mit Harmonikaspielerin Sabine Berger ab 14 Uhr

**WEINGUT EITELJÖRG**

Sturm und Kastanien ab 14 Uhr

Mittwoch, 25. Oktober

**kw 43**

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Donnerstag, 26. Oktober (Nationalfeiertag)

**BOGENBAU WIESLER**

Tag der offenen Tür mit Bogenschießen, Speerschleudern und Axtwerfen ab 10 Uhr

**UNION AERONAUTIC STYRIA - GEMEINDE PUCH**

Startplatzfest im Rahmen der Apfelmontgolfiade - Internationale Ballonwoche Puch

Freitag, 27. Oktober

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

**HARL'S CAFÉ - GILBERT SCHELLNEGGER**

Weinverkostung mit Degustationsmenü

Samstag, 28. Oktober

**OBSTHOF SCHNEEFLOCK**

Verkostung unserer Produkte und Apfelmehlspeisen von 9-17 Uhr

Mittwoch, 1. November

**kw 44**

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Freitag, 3. November

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 15 Uhr mit Verkostung

Samstag, 4. November

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

Führung durch die Kernothek um 10.30 Uhr mit Verkostung

Freitag, 17. November

**kw 46**

**ABAKUS - DIE APFELMÄNNER**

Abakus-Präsentation auf der Ruine Waxenegg bei Anger um 19 Uhr  
Ersatztermin bei Schlechtwetter: Samstag, 18. November

**DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL**

Brunch von LUIS ab 8.30 Uhr



**DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL****5-Gänge-Menü beim Luis**

Foto: W. Zieg

**Sie schauen hinter die Kulissen und kochen ein wunderbares 5-Gänge-Menü mit 3-Hauben-Koch Luis Thaller.**

Beginn: 14.30 Uhr, Abendessen: 18.30 Uhr, Kurskosten: € 170,- inkl. Willkommensaperitif, alkoholfreie Getränke während des Kochkurses, kleine Weinverkostung, Unterlagen und Schürze.

Aufpreis Weinbegleitung € 45,-, Abendessen f. Begleitperson € 80,-

**Termine: 16.09.2023 | 14.10.2023**

Ab 6 Pers. bieten wir Kochkurse nach individuellen Terminen an.

**Tipp: Brunch von LUIS 26.08. | 30.09. | 21.10. | 17.11.**

Beginn ab 8.30 Uhr, Basisfrühstück, 4-Gang-Brunchmenü ab € 41,-

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen 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)

**OBSTHOF - FERIENWOHNUNGEN - EDELBRÄNDE PIEBER****Es herbstelt bei den Pieber's**

Foto: Karl Sommerbauer

**Reife Früchte frisch vom Baum genießen... Blätter die sich umfärben und beruhigend rauschen...**

Beim **Urlaub** in unseren **Ferienwohnungen** mit eigener Terrasse mit Blick in den Garten können Sie die Vorzüge des Herbstes in vollen Zügen genießen. Buchen Sie ihre erholsame Herbstauszeit unter [www.piebers-edelbrand.at](http://www.piebers-edelbrand.at).

Bei unseren täglichen „**Verkostungen im Hofladen der Edelbrände**“ können viele unserer Früchte als **Edelbrand** oder **Likör** das ganze Jahr über genossen werden. Nach telefonischer Abstimmung einfach vorbeikommen und genießen.

Jetzt im Herbst werden die **Äpfel** und der **schwarze Holunder** geerntet und sind für unsere Kunden solange der Vorrat reicht im Hofladen erhältlich.



**OBSTHOF - EDELBRÄNDE PIEBER**

8184 Anger • Oberfeistritz 14 • Tel. +43(0)664-88 577 433

[www.piebers-edelbrand.at](http://www.piebers-edelbrand.at)

**BIOHOF SCHLOFFER****Pflück dir dein Apfelglück!**

Foto: P. Meißinger

**„Äpfel pflücken beim Schloffer war mein schönstes Erlebnis!“ Das sagte einer unserer fleißigen Äpfelpflücker - ein Kindergartenkind - anlässlich unserer Selbstpflücktage.**

Weil ein selbst gepflückter Apfel einfach am besten schmeckt, laden wir euch zu unseren **Selbstpflücktagen** am **Samstag, 30. September** und am **Sonntag, 1. Oktober** ein. Jeweils ab 10 Uhr geht es los.

Bringt, wenn möglich, eure eigenen Kisten, Körbe oder Kartons mit, damit wir nicht unnötig Verpackungsmaterial verbrauchen. Mit dem Traktor geht es dann stündlich hinaus in den Obstgarten zur Ernte. Ob zu ebener Erde oder auf Papas Schultern am Wipfel – alle Äpfel wollen behutsam gepflückt werden. Nebenbei könnt ihr natürlich auch ein paar von den paradiesischen Früchten direkt vom Baum naschen.

Zuhause bei uns am Biohof in Oberfeistritz können die Kinder beim Basteln kreativ sein. Da man bei der erfolgreichen Erntearbeit auch Hunger bekommt, wartet am Hof natürlich auch ein schmackhafter Imbiss zur Stärkung auf euch. In unserem reich sortierten Hofladen stehen die verschiedenen Apfel- und Birnensorten sowie viele weitere köstliche Produkte zur Verkostung und zum Verkauf bereit.

**Auf zahlreiche Äpfelpflücker freut sich Familie Schloffer.**



BIOHOF  
**SCHLOFFER**

BIO VON DER FEINSTEIN ART

**BIOHOF SCHLOFFER**

8184 Anger • Oberfeistritz 26 • Tel. +43(0)3175-2452

[www.schloffer.at](http://www.schloffer.at)

**OBSTBAU PIRCHHEIM**

# Scharfes vom Obsthof



**Unser Hof bietet mehr als nur Äpfel und Obst. Durch die heißen Temperaturen gedeihen unsere Chilipflanzen prächtig, sodass wir wieder köstliche Produkte aus ihnen herstellen können.**

So gibt es **Chiliöl** zum Grillen, **Chilisalz** für alle Speisen und **Chilimarmelade**, die wunderbar zu Käse und Fleisch schmeckt. Natürlich könnt ihr auch **Edelbrände** und **Säfte** bei uns probieren und kaufen und so manch besonderes Stück **Kunsthandwerk**. Auch im Apfelstraßenherbst sind wir für unsere Gäste da, wir würden uns freuen, wenn ihr uns am Hof besucht.

**3. Sept.: Apfelstrudel und Kaffee**

**24. Sept.: Gratisverkostung unserer Produkte**

**15. Okt.: Sturm und Kastanien**



**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)

**GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER**

# Naturnahe Auszeit

**Radfahren, Wandern und Genießen!**

Erleben Sie aktive Tage auf malerischen Radwegen und versteckten Wanderpfaden inmitten sanfter Hügel, begleitet von Apfel- und Weingärten. Atmen Sie die frische Luft ein und spüren Sie die Herzlichkeit der Menschen.



Foto Ochensberger

- 4 Übernachtungen
- Vitales Feinschmecker-Frühstück vom Buffet
- 4x 4-gängiges Gaumenfreudenmenü
- 1 x Gesunde Jause zum mitnehmen
- 1 x Rosskastanienwickel oder Teilkörper-Massage
- Entspannung im Hotel-Spa STEIERNES „Adults Only“
- Kostenloses Trekkingbike nach Verfügbarkeit während des gesamten Aufenthaltes
- GenussCard: Kostenlose Eintritte bei über 240 Ausflugszielen

**Preis pro Person ab € 559,-**



**GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER**

8181 St. Ruprecht • Untere Hauptstr. 181 • Tel. +43(0)3178-5132-0  
[www.ochensberger.at](http://www.ochensberger.at)

**ARONIA MANUFAKTUR KÖCK**

# Die beste Jahreszeit des Gärtners oder Landwirts ist da!



**Der Herbst ist reiche Erntezeit – endlich gilt es, die Lorbeeren nach Hause zu bringen...**

In diesem Sinne geht es nach dem Auftakt mit den **Maibeeren (Haskap-Beere)** bei uns ab Mitte August mit der **Aroniabeeren-Ernte** los. Händisch für die Spezialitäten, die in unserer Manufaktur produziert werden und mit der New Holland-Braud Erntemaschine für Saft und Sirup! Wenn Ihr Beeren zum selber verarbeiten möchtet, ist wieder das „Selberpflücken“ zum Kilo-Preis nach tel. Vereinbarung möglich! Danach kommen die **Indianerbananen** ab Mitte September bis Mitte Oktober – täglich frisch in unseren **Hofläden** – am besten auf Vorbestellung. Exotisch-Steirischer Genuss.

Dazwischen wird der **schwarze Holunder** reif sein, dann noch die gesunden und feinen **Nüsse** und danach sind hoffentlich die Lager

ausreichend gut gefüllt für ein neues Obst-Jahr!!! Wir krempeln die Ärmel hoch und los gehts...

Online-Bestellungen jederzeit möglich unter [www.aronia-koeck.at](http://www.aronia-koeck.at) oder per Mail: [info@aronia-koeck.at](mailto:info@aronia-koeck.at) oder unter Tel. 0676-5865115

**Hofladen-Öffnungszeiten: AMK St. Ruprecht**

Mo.: 9-13Uhr; Do.: 14.30-19.30Uhr und Sa.: 9-12.30

**AMK Koglhof** Fr.: 14-18 Uhr und jeweils nach tel.

Vereinbarung auch außerhalb der Zeiten.



**ARONIAMANUFAKTUR KÖCK**

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

**OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS**

# Flüssiges Gold und frisches Obst



Unser Sepp hat heuer ein silbernes Verbandsabzeichen und eine Ehrenurkunde für seine Verdienste um die Förderung der Bienenzucht und die langjährige Mitgliedschaft im Steirischen Landesverband für Bienenzucht erhalten.

1984 hat Sepp mit 5 Völkern angefangen und hat seine Freude an der Arbeit mit den Bienen nie verloren. Natürlich braucht er dazu auch die Unterstützung seiner Ploni, wer würde sonst das flüssige Gold aus den Waben schleudern und abfüllen.

Der heurige **Apfelstraßen Herbst** beginnt wieder mit einem **Wandertag am 3. September**. Bei uns ist eine **Labestation**, wo für Speis und Trank bestens gesorgt wird und um 10 Uhr die geführte Wanderung startet. Da ist für jeden was dabei – **frische Äpfel, Birnen und Zwetschken** sowie eine hausgemachte herzhaft-jauche und selbstverständlich gibt es auch **etwas Süßes**.

Am **9. und 10. September** ist bei jedem **Museumseintritt** eine **kostenlose Apfelverkostung** dabei.



Goldrenette



Williams Birne

Ab dem **16. September** beginnt bei uns die köstliche **Apfelsturm-Zeit**, solange der Vorrat reicht.

Mit dem **14. und 15. Oktober** haben wir dann unsere fruchtige **Sortenvielfalt** komplett und es können neue sowie auch alte Apfelsorten verkostet und erworben werden, solange der Vorrat reicht. Die große Auswahl von 28 Apfelsorten, 4 Birnensorten und 3 Zwetschkensorten macht die Entscheidung allerdings schwer...

**Wir freuen uns auf euren Besuch!**



**OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS**

8182 Puch bei Weiz • Harl 25

Tel. +43(0)3177-3117 • [www.mostschank-kelz.at](http://www.mostschank-kelz.at)

**ABAKUS - DER GEIST DER APFELMÄNNER**

# Edler Abakus auf der Ruine zu Waxenegg



**Die mystisch-geheimnisvolle Präsentation des Abakus findet heuer auf der Ruine Waxenegg bei Anger am Freitag, dem 17. November 2023 statt.**

Die Apfelmänner sind schon lange dafür bekannt, einen besonderen Ort und ein besonderes Schauspiel für die **Präsentation** ihres neuen Abakus auszuwählen. Diesmal ist die Wahl auf die **Ruine Waxenegg** in Anger gefallen. Seit Jahren wird sie von einer Gruppe Freiwilliger unter der Leitung von Erich Brandl liebevoll restauriert und steht somit auch für besondere Veranstaltungen zur Verfügung.



Am **Freitag, 17. November** laden die Apfelmänner zur **Abakuspräsentation** der besonderen Art. Da für diesen Kraftplatz nur 300 Besucher genehmigt sind, heißt es nun schnell Eintrittskarten bei den Apfelmännern vorzubestellen, denn es gibt keine Abendkasse. Von Anger aus kann man entweder zu Fuß oder mit dem Shuttlebus zur Ruine gelangen – gutes Schuhwerk ist auf jeden Fall anzuraten. Falls das Wetter schlecht ist, gibt es einen Ersatztermin am folgenden Samstag – nähere Informationen über [www.abakus-puch.at](http://www.abakus-puch.at) oder bei den Apfelmännern. Warme Kleidung anziehen, findet die Veranstaltung doch im Freien statt.

**Genießen sie gemeinsam mit den Apfelmännern von Puch einen besonderen Abend mit dem besten Apfelbrand in geheimnisvoller Umgebung.**

**Freitag, 17. November 2023**

Einlass ab 19 Uhr • Beginn: 19.30 Uhr

Karten bei den Apfelmännern oder unter [info@abakus-puch.at](mailto:info@abakus-puch.at)

**KEINE ABENDKASSE!**

Ersatztermin bei Schlechtwetter:

Samstag, 18. November



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)



## WIRTSCHAUS MEISSL

# „Apple-Wild-Blues“ und „König Apfel“ genießen...



Erlebe den „Apple-Wild-Blues“: Musikalisch das feine Pucher Wildbret und den „König Apfel“ in seiner edelsten Form genießen...

Am **3. September** zum Auftakt des diesjährigen Apfelstraßen Herbstes heißt es „Auf zum Meißlwirt“ mit Musik mit **Zenz, Putz, Stingl und Kern** ab 13 Uhr. Kulinarisch verwöhnen wir Euch mit **hausgemachter Erdäpfelwurst** und **Wildragout**.

Am **17. September** „Apple-Wild-Blues“ Musik mit **1FACH3**: Blues, Rock und Pop ab 13 Uhr, dazu schwingen wir den Kochlöffel mit feinem **Wild** und dem „König Apfel“, sowie **Sturm** und **Kastanien** (wenn es diese schon gibt).

Ab **Mitte September** geht es schon in die traditionelle **Wildzeit**. Genieße einen köstlich-kulinarischen Apfelstraßen Herbst mit selbst

erlegtem Wild aus den Pucher Obstgärten und nahen Wäldern, sowie Spezialitäten vom Tragöber Hirsch.

So richtig „stürmisch“ wird es am **8. und 22. Oktober** mit frischem **Sturm** und **Kastanien** ab 14 Uhr vor unserem Wirtshaus, zünftige Harmonikamusik inklusive.

### Unsere Herbstgenusstipps:

- **Backhendlpicknick unterm Apfelbaum!** (Bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen)
- **Frische, knusprige Weidegänse** vom Weingartmann am Kulm gibt's bei uns ab 28. Oktober



WIRTSCHAUS MEISSL

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

## EOS - ERZEUGERGEMEINSCHAFT OBST STMK.

# Mehr als nur Äpfel



Foto: Peter & Grafik/Haschek

EOS ist zwar eine anerkannte Erzeugerorganisation für Äpfel und Birnen, aber viele unserer Betriebe haben sich ein zweites Standbein mit der Produktion von Beeren geschaffen.

So werden köstliche **Ribisel, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Haskapbeeren** und vieles mehr produziert.

Aktuell sind ab Hof und in den österreichischen Handelsketten eine Fülle von Beeren von Obstbaubetrieben der Apfelstraße erhältlich. „Augen auf“ beim Einkauf – dann werdet ihr die heimischen Früchte im Handel und beim Obstbauern eures Vertrauens entdecken und genießen können.



EOS ERZEUGERGEMEINSCHAFT OBST STEIERMARK

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

[www.eos-steiermark.at](http://www.eos-steiermark.at)

## WISSENSWERTES & KURIOSES



# Äpfel, Äpfel, Äpfel, wohin man schaut

Jetzt im Herbst begegnet man auf der Apfelstraße unweigerlich Traktoren, die die fruchtige Ernte zum Obstlager führen. Hier ein paar Zahlen für alle, die mehr zu diesen beladenen Gefährten wissen wollen:

In eine grüne Ertekiste passen 310 bis 330 kg Äpfel.

1.000 kg Äpfel entsprechen je nach Sorte etwa 5.000 – 6.000 einzelnen Äpfeln. Das ist auch die durchschnittliche Menge, die ein Pflücker am Tag schafft.

Die durchschnittliche Erntemenge pro Hektar beträgt 35 bis 45 Tonnen. Also 113 bis 145 Apfelkisten. Oder etwa 175.000 bis 270.000 Äpfel, die alle einzeln von Hand gepflückt und sortiert wurden.

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

# Willkommen in der großen Vielfalt der Steirischen Apfel

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

---

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

---

- 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** **Weingut Eiteljörg**  
8182 Puch bei Weiz 57  
0664-1141755 • www.eiteljoerg.at

---

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

---

- 10** **Weingartmann Weine**  
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

---

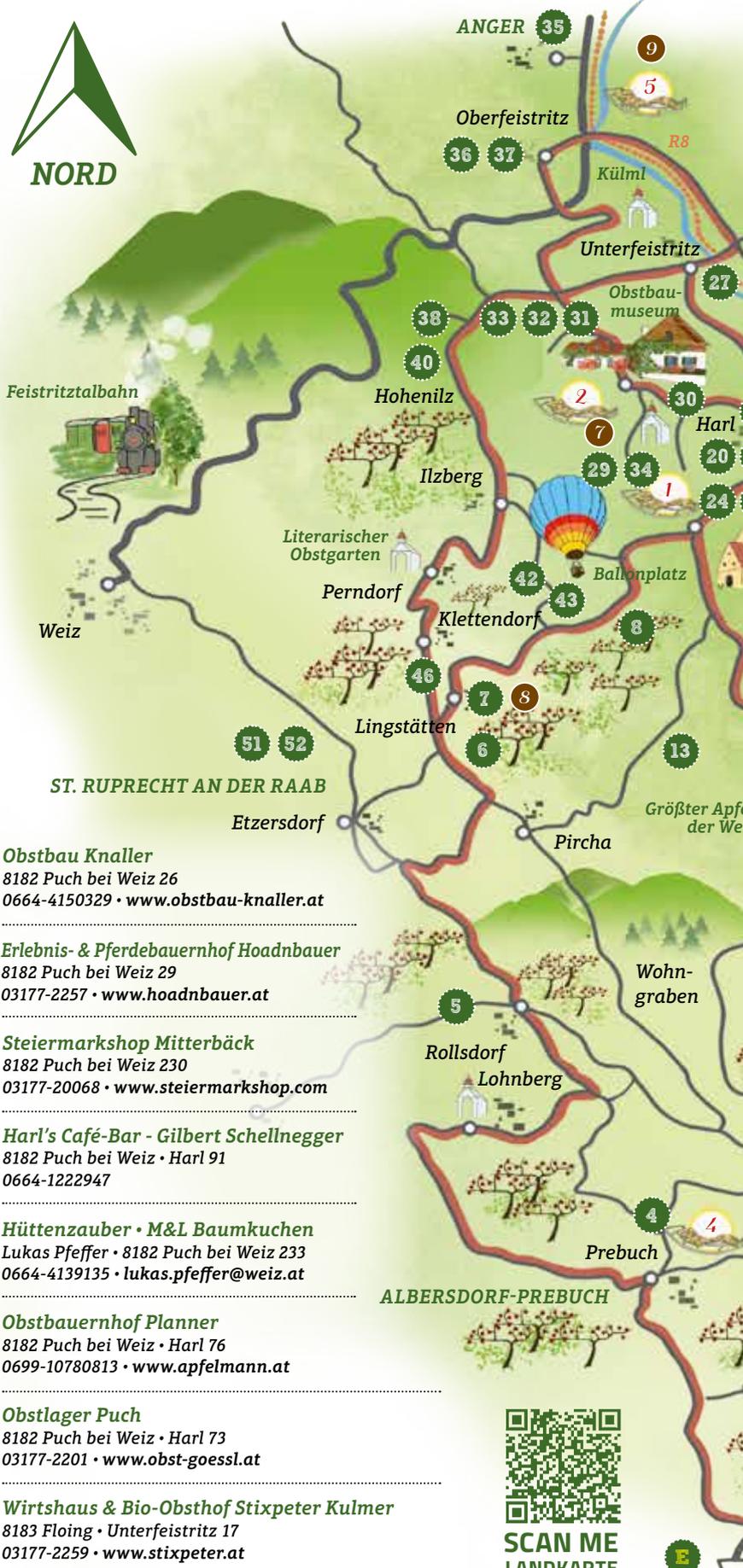
- 15** **Wirtshaus Meißl**  
8182 Puch bei Weiz 21  
03177-2205 • www.wirtmeissl.at

---

- 16** **Dorfbäckerei Puch • Hofer-Reisenhofer OG**  
8182 Puch bei Weiz 66a  
03177-41617 • office@dorfbaeckerei-puch.at

---

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



SCAN ME  
LANDKARTE

# 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)

**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)



Herbstliches Wanderparadies  
rund um unser Apfeldorf.

Foto: TV Apfeldorf Stubenbergsee

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-Stubaiengasse

Mit dem Fahrrad lässt sich unsere Region hervorragend erkunden.



Bei der Apfelernte sind alle Generationen fleißig im Einsatz.

Auf fünf **Hörgenuss-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 Feuerwahrstation eine architektonische Besonderheit, die im wahrsten Sinne des Wortes herausragend ist.

Im Norden liegt das Kunst-liebende **Anger**, das mit seinem Heimatmuseum im uralten Rauchstübchenhaus 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 Fruchtemeer zu genießen!**

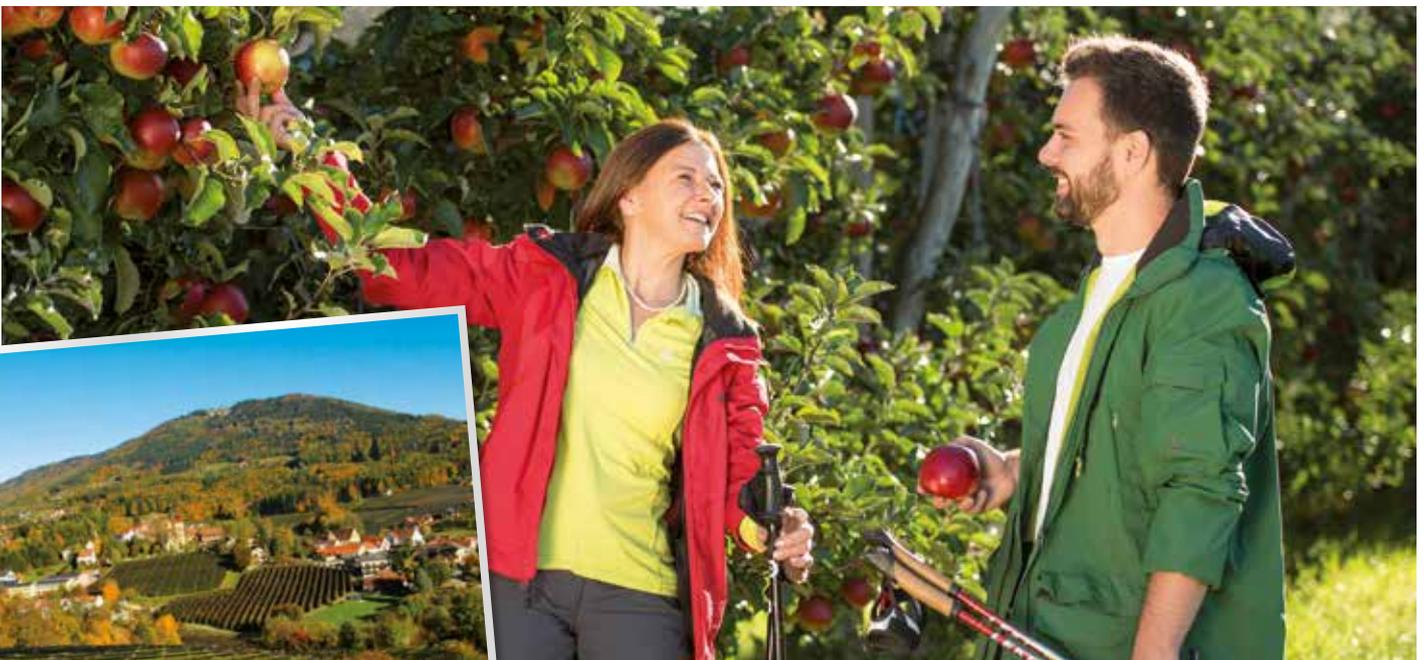


Foto: TV Apfeldorf-Stubaiengasse



Herbstparadies Apfeldorf Puch

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

**OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER**

**Diesen Herbst wird's was geben...**



Foto: Leitner

Im Puch Haflinger die Obstgärten erkunden und Vitamine sammeln...

**... eine einzigartige Apfelsafari in unseren Obstgärten und frisch gepressten Apfelsaft so viel das Herz begehrt - und das beim Niglbauer.**

Aber am besten alles der Reihe nach: Am **16. September** gibt es bei uns die erste **Apfelsafari**. Bei dieser Safari werden wir mit euch in unseren Haflingern (Steyr Puch) durch unsere Apfelhaine streifen und auf Entdeckungsfahrt gehen.

Und wenn ihr unterwegs den einen oder anderen Apfel seht, den ihr unbedingt haben wollt, könnt ihr einfach die Erkundungsfahrt stoppen und Äpfel schnappen so viel ihr wollt. So könnt ihr euren Vitaminvorrat auffüllen, denn der nächste Winter kommt bestimmt.

Im Oktober habt ihr die Möglichkeit, **frisch gepressten Apfelsaft** bei uns zu bekommen.

Vom **13. bis 28. Oktober 2023** erhaltet ihr bei uns auf Vorbestellung **Saft direkt aus der Presse** und könnt dann eure eigenen Getränke „keltern“. Wem das zu mühsam ist, der kann natürlich jederzeit die köstlichen fertigen Produkte bei uns am Obsthof verkosten und mit nach Hause nehmen.

**Wir freuen uns auf euch!**  
**Eure Niglbauer's**



Mit oder ohne Alkohol - Flüssiger Genuss vom Niglbauer



**OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER**

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

**WIRTSCHAUS & BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER**

**Stixpeter's spannendes Spiel mit dem Feuer**



**Die Elemente sind es, die uns Menschen vor Augen halten, wie klein und machtlos wir eigentlich sind. Seit jeher faszinieren sie uns aber auch und wir machen uns Feuer, Erde, Wasser und Luft zu Nutze.**

Der alte Tischherd in unserer Wirtshausküche, auf dem wir tagtäglich kochen und den wir selbstverständlich noch mit Holz befeuern, verlangt uns Köchen immer ein wenig Fingerspitzengefühl ab, was das Regeln der Temperatur angeht.



Auch das Kochen am offenen Feuer des besonderen „Ofyr“-Grillers und das Verwöhnen unserer Gäste bei den sommerlich-genussvollen **Grillabenden** hat etwas Magisches an sich.

Die Elemente waren uns im heurigen Obstjahr fast immer gut gesonnen und so freuen wir uns auf die Apfelernte, auf einen Goldenen Herbst und auf euch.

**Eure Familie Kulmer & Team**



**WIRTSCHAUS UND BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER**

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

[www.stixpeter.at](http://www.stixpeter.at)



Fakt ist aber auch, dass der Schweinsbraten so köstlich schmeckt, wie damals bei Oma.

**STEIRERKRAFT KERNOTHEK****Kulinarische Entdeckungsreise**

Foto: Steirerkraft



Käferbohnen-Schokoladen-Tarte

Die Marke Steirerkraft steht für außergewöhnliche Kulinarik. Als Experte in Sachen Genuss präsentiert Steirerkraft online über 300 einzigartige steirische Rezepte.

Von zeitlosen Klassikern, die spannend neu interpretiert wurden, bis hin zu modernen Ernährungstrends – bei Steirerkraft findet sich für jeden Geschmack das passende Gericht. Eine Entdeckungsreise, die sowohl traditionelle Feinschmecker als auch experimentierfreudige Foodies gleichermaßen begeistert. Die steirischen Kreationen werden mit Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet. Regionale und qualitativ hochwertige Zutaten liegen hier im Fokus.

Genuss mit Steirerkraft – eine Symbiose aus Tradition, Geschmack, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Tauchen Sie ein in die steirische Küche und lassen Sie sich von einer Vielzahl einzigartiger Rezeptideen inspirieren und zum Nachmachen verführen.

[www.steirerkraft.com/rezepte](http://www.steirerkraft.com/rezepte)

**Steirerkraft Kernothek**  
Aus Liebe zur Steiermark

**STEIRERKRAFT - KERNOTHEK**

8181 St. Ruprecht/Raab • Wollsdorf 75 • Tel. +43(0)3178-2525270  
[www.steirerkraft.com/kernothek](http://www.steirerkraft.com/kernothek)

**WEINGUT EITELJÖRG****Apfelstraßen Herbst@Eiteljörg**

Foto: Eiteljörg

Unser vielfältiges Produktangebot steht euch im September und Oktober täglich im Hofladen zur Verfügung.

Angefangen von Frischobst über verschiedenste Säfte bis hin zu Weinen, Edelbränden & Co.. Auch frischen Sturm gibt es zum Mitnehmen je nach Verfügbarkeit. Nicht verpassen:

- Auftakt in den **Apfelstraßen Herbst** am **3. September**, wir sind mit einer **Labestation** dabei
- **8./15./22. Oktober: Sturm und Kastanien** ab 14 Uhr
- Heuer neu: **Ton&Wein-Workshop**

**Wir freuen uns auf euren Besuch, auf ein gemütliches Zusammensein und viele nette Gespräche!**

**WEINGUT EITELJÖRG**

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



**Steirerkraft**

Zutaten für 3-4 Pers. als Frühstück

**OFENPFANNKUCHEN**

3 Eier • 180 ml Vollmilch • ¼ TL Salz • 20 ml Kürbiskernöl • 100 g Dinkelmehl (glatt) • 25 g Butter

**VANILLETOPFENCREME**

1 Vanilleschote • 250 g Speisetopfen • 200 g Mascarpone • 50 g Staubzucker

**ZUM GARNIEREN**

Saisonale Beeren (alternativ kleingeschnittene Äpfel) • 3 EL Kürbiskern Krokant • 1 Schuss Kürbiskernöl • 2 Zitronenscheiben (halbiert) • Staubzucker

Unser feines Apfelstraßen  
**REZEPT**

**Kürbiskernöl Dutch Baby mit Vanilletopfencreme & Beeren**

**ZUBEREITUNG**

Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine ofenfeste Pfanne in den Ofen stellen. Eier, Milch, Salz und Kürbiskernöl in einer Schüssel mit einem Schneebesen mixen, Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die heiße Pfanne aus dem Ofen nehmen, Butter in der Pfanne schmelzen lassen und den Teig einfüllen. 18 – 20 Minuten im Ofen backen Währenddessen die Vanilletopfencreme zubereiten: Vanilleschote auskratzen, Speisetopfen, Mascarpone, Staubzucker und ausgekatzte Schote mit dem Schneebesen glattrühren. Dutch Baby aus dem Ofen nehmen und mit der Creme, den Beeren und dem Kürbiskernkrokant garnieren. Mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Zitronenscheiben belegt sowie mit Staubzucker bestreut servieren.

**TIPP:** Der Pfannkuchen kann auch herzhaft belegt werden – z.B. mit Tomaten und Schafkäse oder Krenoberscreme und Lachs. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Wir wünschen guten Appetit!

**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**

# Herbstgezwoitscher – Tierisch guat!



Foto: Pixabay

„Das Leben wär' nur halb so nett, wenn keiner einen Vogel hätt.“

**H**erbstzeit ist Erntezeit! Wir freuen uns auf eine reiche Obsternte, auch unsere gefiederten Gartengesellen freuen sich auf ein **VITAMINREICHES FRÜCHTEBUFFET!**

Besonders beliebt sind **Sanddorn, Felsenbirne, Holunder, Berberitze, Dirndlstrauch, Apfelbeere, Hagebutte** oder die bunten **Zieräpfel**. Meist eingekocht oder getrocknet sind sie auch für uns wahrhafte Vitaminspender. Wer Platz in seinem Garten hat, kann ganz einfach eine **Wildgehölzhecke** pflanzen. Jetzt im Herbst ist ein idealer Pflanzzeitpunkt. **Von unserem Gartenteam bestens beraten, findest du bestimmt die richtigen Pflanzen für deinen Garten.**

Vogelfreunde aufgepasst: Die beliebtesten Singvögel gibt's bei uns nun als **handgeschnittene Holzvögel** mit Naturfarben bemalt – ein Hingucker für Gross und Klein. Amsel, Drossel, Fink und Star freuen sich, wenn du für sie ihre Leckerbissen im Garten auspflanzt.

**Herbstzeit ist auch Pflanzzeit!**

Egal ob Gräser, Bäume, Hecken, Sträucher, Beerenobst – vieles soll im Herbst noch eingepflanzt werden. Auch die Blumenzwiebel müssen jetzt unter die Erde, damit es im Frühling dann richtig bunt in euren Gärten blüht. Die frischen **wurzelnackten Obstbäume wie Apfel, Birne und Zwetschke** sind **ab 13. Oktober** wieder pflanzbereit!

**Wir wünschen euch einen tierisch guat ´n Herbst!**



**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**

8182 Puch bei Weiz 20 • Tel. +43(0)3177-2252 • [www.hoefler.at](http://www.hoefler.at)  
 Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 8 - 12 Uhr und 13 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr  
 Ab 23. Sept.: Sa.: 8 - 16 Uhr, Selbstbedienungskassa an Sonn- & Feiertagen

**OBSTLAGER PUCH - VON HERZEN BIO**

# Wenn Himbeeren auf Heidelbeeren treffen...



Foto: AdobeStock

Ein „beerenstarkes Team...“

**Der Sommer ist die perfekte Beerenzeit! Superbeeren - Superfood!**

Jetzt sind sie endlich da, die kleinen runden süßen Früchte – wie wir sie lieben, unsere vielfältigen Beeren!

Die **Himbeere** ist die Königin in Geschmack und Aroma. Himbeeren wachsen und reifen zu genussvollen Früchten von Mitte Juni bis Ende Oktober. Die von einem Foliendach vor Regen geschützten Früchte entwickeln in dieser Zeit ihren süß himmlischen Geschmack.



Die **Heidelbeeren**, auch Blaubeeren genannt, bieten einen wahrhaft verführerischen Obstgenuss. Die kleinen, dunkelblauen kugelförmigen Früchte sind schon optisch ein Hingucker. Die dunklen Früchte stecken zudem voller gesunder Inhaltsstoffe, wie z. B. Vitamin C, Vitamin B und Anthocyanen.

Frisch gepflückt, prall und sonnengereift schmecken die köstlichen Himbeeren und Heidelbeeren einfach paradisiatisch - ein sommerlicher Beerensegen und ein Hochgenuss für den Gaumen. Die vielseitig talentierten, saftig süßen Früchte erfreuen sich größter Beliebtheit bei Jung und Alt.



**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)

**TOURISMUSVERBAND OSTSTEIERMARK**

**Buschen- & Mostschenken**



Zur Erntezeit ist Hochsaison bei den Obst- und Weinbaubetrieben in der Oststeiermark, dem „Garten Österreichs“.

Während die Hofläden frische Früchte anbieten, kann man in den Most- und Weinschenken den halbvergorenen „Sturm“ verkosten, dazu eine kräftige Jause und vielleicht ein Schnapslerl. Die Apfel-Mehlspeisen beim Kelz im „Haus des Apfels“ sind legendär, auch Lamm in Klettendorf oder Wiesenhofer in Anger sind einen Besuch wert. Der TV Oststeiermark hat einen „Buschenschankkalender“ mit insgesamt 65 Buschen- und Mostschenken zusammengestellt, der die Öffnungszeiten dieser beliebten Kulinarik- und Kommunikationsplätze zeigt. Kostenlos anfordern bei:



TV OSTSTEIERMARK, GSt. ApfelLand-Stubenbergsee  
Tel. +43(0)3176-8882 • info@apfelLand.info  
www.oststeiermark.com

**OBSTBAU BERGER**

**Herbstzeit ist Erntezeit  
ist Wildzeit**



Foto: grawboy

Im Herbst trägt die harte Arbeit des Jahres im wahrsten Sinne des Wortes FRÜCHTE.



Foto: Berger

Vor Beginn der Apfelernte feiern wir „wild“ und laden zur **WILDEN GRILLEREI** am **Sonntag, 3. September** bei uns am Hof ein mit **Spezialitäten von Wild und Apfel** bei musikalischer Unterhaltung mit warmer Küche von 11.30 bis 16 Uhr. **Feiere mit uns den Herbst!**



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

**GEHEIMTIPP**

Eine **WANDERUNG** von **HOFLADEN**  
**ZU HOFLADEN...** genuss-to-go!

Die Tropen an der Steirischen Apfelstraße

**Indianerbanane**

Bananen gibt es in den Tropen, denkt man. Und Indianer leben in Amerika. Mein zweiter Name, Paw Paw, klingt noch sonderbarer. Genauso ungewöhnlich wie mein Name bin ich als Ganzes.

Mein Aussehen gleicht eigentlich mehr einer Mango, doch weil ich so cremig und vollmundig bin, erinnere ich an die Banane. Geschmacklich bin ich ein Gedicht, eine Mischung aus Mango, Banane und Vanille. Und voller Nährwerte stecke ich auch!

Noch bin ich nur vereinzelt hier zu finden, aber ich zähle mich zu den Früchten der Zukunft. Koste mich, und du weißt, warum. **Tropenfeeling in der Heimat!**

**KURZ & BÜNDIG:**

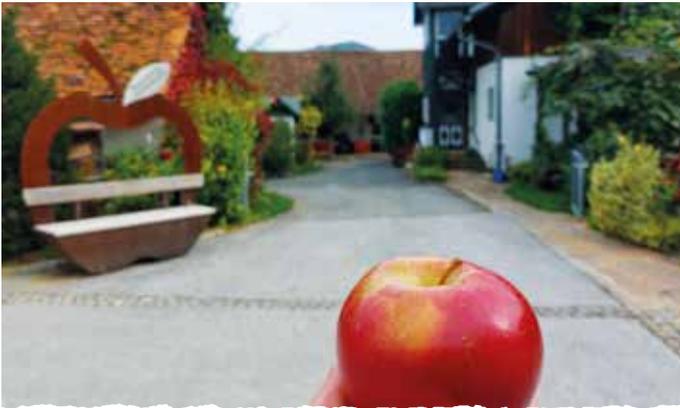
- Geschmack:** fruchtig-vanillig
- Blütezeit:** Mai
- Erntezeit:** September/Oktober
- Größe:** 8 bis 16 cm lang
- Merkmale:** große Kerne
- Lagerfähigkeit:** nur verarbeitet
- Verwendung:** frisch, Eis, Marmelade
- Sortenherkunft:** Die Paw Paw war schon den Ureinwohnern Nordamerikas bekannt.



© Adliber-Stock

**OBSTBAU-SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM**

# Fruchtiger Herbst im Obst- & Edelbrandparadies Wilhelm



**Im September und Oktober haben wir 7 Tage in der Woche geöffnet! Selbstverständlich bieten wir bei uns am Hof in Lingstätten täglich Verkostungen an und unser „Apfelmann Josef“ erzählt euch die geheimnisvolle Geschichte vom Abakus. Und wer auf eine fruchtige Vielfalt in bester Qualität Wert legt, ist bei uns genau richtig...**

Ich bin der säuerliche **GRAVENSTEINER**, stattlich vom Aussehen eröffne ich mit **SUMMERRED** den herbstlichen Apfelreigen. Na, Du siehst ja blass aus – wie heißt denn Du? Ich bin der **DELBARE ESTIVALE** und sehr, sehr begehrt. Ich verwöhne jeden Gaumen, bin einfach knackig und „mundreif“.

Und schon wieder gesellt sich jemand zu uns! Bist Du nicht Frau **WILLIAMSBIRNE**? Ja, Wilhelm und Williamsbirne sind unzertrennlich. Mich gibt es im festen, aber auch im flüssigen Zustand in unwiderstehlicher Qualität.



**ELSTAR** heißt der Neuankömmling in der roten Großkiste! Was zeichnet Dich aus? Meine Attraktivität und mein Geschmack sprechen für sich. Ich komme nicht allein, denn mein süßer, kleiner Freund der **GALA** stiehlt mir fast die Show. **KRONPRINZ RUDOLF**, ein königlicher Name, Dich trifft man ja wirklich selten. Uns freut es, dass Du auch mit von der Partie bist!

Wir, **RUBINETTE**, **BOSKOOP**, **PINOVA**, **JONAGOLD**, **GOLDEN**, **IDARED** und **BRAEBURN** müssen noch ein bisschen reifen, bis wir uns beim Wilhelm in den Früchte-Reigen einreihen, der das ganze Jahr getanzt wird. Falls wir Früchtchen noch nicht gegessen sind, warten wir noch darauf gekauft zu werden...



**OBSTBAU - SPEZIALITÄTENBRENNEREI WILHELM**  
8182 Puch bei Weiz · Lingstätten 2  
Tel. +43(0)3177-4141 · [www.wilhelm.at](http://www.wilhelm.at)

**BOGENBAU GERHARD WIESLER**

# Bogenbau am Wieslerhof - Nichts leichter als das!



Mit dem selbstgebauten Bogen macht 's gleich doppelt Spaß!

**Wie viel handwerkliche Vorkenntnisse sind eigentlich für einen Bogenbaukurs am Wieslerhof nötig?**

Oft sagen mir die Kursleute: „Ich hab so was noch nie gemacht.“ Damit meinen sie natürlich nicht nur den Bogenbau selbst, den haben ganz wenige schon mal probiert, bevor sie zu mir kommen. Das sagen sie eher mit einem unsicheren Blick auf das Zugmesser oder den Zollstock und meinen den Umgang mit traditionellen Handwerkzeugen.

Wenn auf meiner Homepage steht: „Keine handwerkliche Erfahrung nötig!“ dann ist das kein Werbeschmäh, um möglichst viele gutgläubige Mitmenschen in meine Werkstatt zu locken. Sondern die reine Wahrheit, bewiesen in vielen Kursen der letzten Jahre.

**Dazu ein paar Stimmen aus meinem Gästebuch:**

*Wir hätten niemals gedacht, dass wir einen funktionsfähigen Bogen zusammenbringen.*

*Dank diesem tollen Kurs konnte ich mir einen echten Kindheitstraum erfüllen. Sowohl die Betreuung als auch die Erklärung waren top und somit war es nicht schwer, das Neue schnell umzusetzen.*

*Großes Lob für die motivierenden, anleitenden und geduldigen Worte.*



Ein selbstgebautes „Schmuckstück“



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



## (KUNST)HANDWERK IM GENUSSPARADIES - TEIL 3

# Mehr als nur Obst...

**L**iest man eine Ortschronik von Puch vor hundert Jahren, staunt man über die Vielzahl an Handwerkern und Gewerben in so einem kleinen Dorf. Schuster, Schneider und Schmied waren ebenso selbstverständlich wie Ziegelbrenner, Besenbinder und Korbflechter. Vieles wurde auf einem Bauernhof auch selbst ausgeübt, kleine Schmiedearbeiten zur Reparatur beispielsweise oder Schindelspalten oder Kleider (um-)nähen.

Heute wird das Wissen um diese Handwerke auf der Apfelstraße einerseits als Hobby weitergegeben, andererseits gibt es Profis in verschiedenen Bereichen. Manchmal blühen unsere (Kunst-)Handwerker im Verborgenen und bleiben dir als Gast unsichtbar, deshalb wollen wir sie ins Licht holen und dir heuer quer durch alle Sparten zeigen, was das Genussparadies an ungewöhnlichen und interessanten Könnern zu bieten hat.

Noch ehe man von Stubenberg kommend nach Puch gelangt, findet man auf der linken Seite die **Glasbläserei Marchri** ([www.marchri-glasblaserei.at](http://www.marchri-glasblaserei.at)/[www.marchri.shop](http://www.marchri.shop)), eine der letzten Glasbläsereien Österreichs. Ein Teil ihrer Arbeit wird für dich als Besucher nicht von Interesse sein, denn hier werden Glasapparaturen für Industrie und Forschung entworfen und gefertigt.



Edle Glaskunst bei Christina Pacher-Wilfing

Doch nebenbei hat sich **Christina Pacher-Wilfing** auch dem Kunsthandwerk verschrieben und so findest du hier einen Geschenkeshop mit äußerst persönlichen Stücken. Von kunstvollen Glaskugeln bis zu lasergravierten Dekorstücken erfüllt Christina dir so ziemlich jeden Wunsch, vor allem, wenn es um Hochzeiten geht – seit ihrer eigenen Vermählung ihre zweite Leidenschaft neben dem Glas. Einmal im Monat bzw. auch auf Wunschtermin bietet Christina auch Glasbläser-Workshops an, um in das faszinierende alte Handwerk einzuführen.

Auch **Wolfi Tilp** liebt seit einiger Zeit die Arbeit mit Glas, doch sein Hauptaugenmerk gilt dem Metall. Seit vierzig Jahren betreibt er nun seine Schmiedewerkstatt ([www.eisengarten.at](http://www.eisengarten.at)) in Stubenberg, obwohl er als Jugendlicher eigentlich Musiker werden wollte. Als er im Polytechnikum das Wort „Kunstschlosser“ hörte, gefiel es ihm jedoch so gut, dass er diesen Berufsweg einschlug. Wer je auf einem seiner Feste war, weiß aber, dass er der Musik nicht ganz fern geblieben ist. Seit 2005 gibt auch er Kurse, in denen Messer, Schwerter und Äxte entstehen. Sehens- und besuchenswert ist sein Eisengarten voller „verbogenem Zeug“. Hier finden sich Staudenhalter, schräge Vögel, Dekoelemente und Feuerschalen, alle liebe- und humorvoll von Meisterhand gefertigt.



„Schräge Vögel“ aus Wolfi Tilp's Werkstatt

Da wünscht man sich, etwas mehr Platz im eigenen Garten zu haben, um vieles davon zu beherbergen.

Einem vollkommen anderen Material hat sich **Bernadette Engel** verschrieben – der Wolle (Und dem Papier. Und eigentlich so ziemlich allem, aus dem man etwas basteln kann). In der Bücherei in Puch kann man einige ihrer fantasievollen und liebenswerten gefilzten Kreationen bewundern und von Zeit zu Zeit – wie z.B. diesen Herbst – gibt sie ihr Wissen und Können auch in Workshops in der Bücherei weiter (Termine siehe <https://puch.bvoe.at/>) – Workshops, in denen nicht nur fleißig kuschelige Kunstwerke geformt werden, sondern auch viel gelacht wird, denn Bernadettes fröhliche Art ist ebenso ansteckend wie die Freude am Trockenfilzen. Und wer weiß, welche neuen Workshops ihr noch einfallen, bei all der Kreativität, die sie so gerne auslebt.

**Gemeinsam ist all unseren (Kunst-)Handwerkern neben der Liebe zu ihrem Material und dem handwerklichen Können die Freude daran, ihr Wissen mit anderen zu teilen und Gäste in die Geheimnisse ihrer Kunst einzuführen. Egal, ob unter ihrer Anleitung hergestellt oder bei ihnen gekauft, ein handgefertigtes Stück Genussparadies ist immer etwas Besonderes!**



Zauberhafte Kreationen von Bernadette Engel



© Tom Lamm

ERNTE PARADIESISCHE PREISE FÜR DEINE EINKÄUFE

# Unser Sammel Genusspass...

**Kaufen, kleben, gewinnen & genießen!**

HOL' DIR DEN SAMMELPASS IM GENUSSPARADIES STEIRISCHE APFELSTRASSE UND GEWINNE VIELE TOLLE PREISE! WIR WÜNSCHEN VIEL GLÜCK!

**E**inen herrlichen Tag auf der Steirischen Apfelstraße verbringen, dabei einkaufen oder etwas konsumieren und auch noch einen Preis gewinnen? Das ist der Herbst auf der Apfelstraße!

Für deinen Einkauf oder deine Konsumation erhältst du von unseren Betrieben einen Aufkleber für deinen Sammel Genuss Pass. Hast du **drei Aufkleber** „geerntet“, gibst du deine ausgefüllte Karte einfach bei einem unserer Betriebe ab. Ende Oktober ziehen wir nicht nur die Gewinner\*innen unserer Hauptpreise, sondern verlosen unter allen Teilnehmern auch Gutscheine für ausgewählte Genussprodukte unserer vielfältigen Betriebe.

Der letzte Abgabetermin ist der **29. Oktober 2023**. Jede\*r darf beliebig viele vollständig ausgefüllte Sammel Genuss Pässe abgeben. Die Gewinner\*innen werden schriftlich verständigt

und können ihren Preis bis 30. April 2024 am jeweiligen Betrieb abholen bzw. einlösen. Eine Barabgabe ist nicht möglich.

**1. Preis:**  
**3 Nächte für bis zu 4 Personen im Ferienapartment Binder inklusive Genusscard**

**2. Preis:**  
**1 köstlicher Genusskorb gefüllt mit vielen feinen Apfelstraßen-Produkten**



**Apfelstraßen  
HERBST**  
3.9.-29.10.2023  
IM GENUSSPARADIES

sowie **zahlreiche Sachpreise** der Apfelstraßen-Betriebe.

**Unseren Sammelpass holen, damit genussvoll einkaufen, die Aufkleber sammeln und gewinnen...**

WEITERS KANNST DU AUCH EINEN DER PREISE FOLGENDER APFELSTRASSEN-BETRIEBE GEWINNEN.

**Obstbau Berger**  
1 x Schnapsset Williams-Himbeerlikör  
2 x € 15,- Gutschein für Wildspezialitäten

**Weingut Eiteljörg**  
2 x Gutscheine für eine exklusive Weinverkostung für 2 Personen (Wert je Gutschein € 40,-)

**Obstbau Kelz**  
1 x Genusskorb im Wert von € 40,-  
1 x freier Eintritt für eine Familie im „Haus des Apfels“

**Aroniamanufaktur Köck**  
1 x Aronia Saft Kur für 3 Monate (3 x 3 Liter Box) im Wert von € 75,-

**Obstbau Leitner vlg. Niglbauer**  
3 x 20 kg Äpfel  
1 x 1 Karton Apfelwein

**Wirtshaus Meißl**  
1 x Mittag- oder Abendessen für 2 Personen im Wert von € 70,-

**Obstbau Pieber**  
6 x 1 Flasche „L'uva bella“

**Obsthof Schneeflock**  
1 x 1 Karton Äpfel im Wert von € 10,-  
1 x 1 Saftkarton im Wert von € 20,-

**Obstbau-Spezialitätenbrennerei Wilhelm**  
1 x Set von regionalem Rum: Don Sep'pe und De Adel

**Bogenbau Wiesler**  
1x Schnupperstunde Traditionelles Bogenschießen: Doppelstunde für 2 Personen

## GENUSSTIPP

**WEIDEGÄNSE vom Kuhl zu Martini!**

**IMPRESSUM:** Eigentümer und Herausgeber: Die Apfelstraßenverführer A-8182 Puch/W. 100, verfuhrer@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 Mail an verfuhrer@apfelstrasse.at. Die nächste Ausgabe erscheint im November 2023.

Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von:

