

Meine STEIER MORK

DNA der Steiermark

Manche sammeln Briefmarken, Stefanie Schuster und Alois Wilfling sammeln und bewahren alte Apfelsorten.

Seite 4/5 

Wandern im Herbst

Bergführer Herbert Raffalt verrät jene Plätze, an denen der Herbst seine spektakulärste Vorstellung gibt.

Seite 8/9 

Mystisches Moor

Im Hochmoor von Garanas wird ein Naturschatz gewonnen, der heute nicht mehr im Stall, sondern im Spa landet.

Seite 14/15 

KLEINE ZEITUNG



(c) Shutterstock

Wie das Leben. Willkommen in der JUFA Welt!

**7 Erlebniss-
welten.
1 Zuhause.**
Von Action bis
Romantik – bei uns
kommt jeder an!

Ob Gipfelstürmer, Wasserratte,
Genussmensch oder City-Hopper-
bei den JUFA Hotels findest du den
richtigen Platz für dich!

Von actionreichen Bergabenteuern über Zeit
zu zweit bis zum turbulenten Familientrip mit
Oma und Opa: Entdecke, welche JUFA Welt zu
dir passt!

JUFA
HOTELS
jufahotels.com

Herbst, aber richtig

- AUSSEERLAND
SALZKAMMERGUT**
Seite 16 bis 18
- GESÄUSE**
Seite 20 bis 21
- HOCHSTEIERMARK**
Seite 32 bis 33
- OSTSTEIERMARK**
Seite 37
- ERZBERG-LEOBEN**
Seite 38 bis 39
- ERLEBNISREGION
MURAU**
Seite 22 bis 23
- ERLEBNISREGION
MURTAL**
Seite 40 bis 41
- ERLEBNISREGION
GRAZ**
Seite 24 bis 29
- SÜDSTEIERMARK**
Seite 30 bis 31
- THERMEN- &
VULKANLAND**
Seite 42 bis 43
- SCHLADMING-
DACHSTEIN**
Seite 34 bis 36

Inhalt

<i>Biss zur Apfelernte</i>	04 – 05
<i>Die Generation Miteinander</i>	06 – 07
<i>Der Sonne entgegen</i>	08 – 09
<i>Generationen auf dem Green</i>	10 – 11
<i>Ein warmes Willkommen</i>	12 – 13
<i>Schatz aus dem Hochmoor</i>	14 – 15
<i>Silber aus dem See</i>	16 – 18
<i>Schlafen unter dem Sternenzelt</i>	20 – 21
<i>Natur für den Nachwuchs</i>	22 – 23
<i>Einfach Spitzenklasse</i>	24 – 25
<i>Dieser Erfolg geht runter wie Kernöl</i>	26 – 27
<i>Berge vor der Haustür</i>	28 – 29
<i>Eine Region zum Anbeißen</i>	30 – 31
<i>Der Weg, mein Rad und ich</i>	32 – 33
<i>Die hohe Kunst der einfachen Küche</i>	34 – 36
<i>So schmeckt der steirische Herbst</i>	37
<i>Dem Eisen auf der Spur</i>	38 – 39
<i>ZZ? Top! Zirbe und Zirbitzkogel</i>	40 – 41
<i>Wo Ideen Wurzeln schlagen</i>	42 – 43
<i>Schnee von morgen</i>	44 – 45
<i>Service</i>	47

© Tomm Lamm (3), Region Graz/studio draussen, Martin Huber, Stefan Pajman (2), Harald Tauderer, Der Wilde Eder, Sattlerhof/Cornelius Klimt, Christoph Lukas

**DIE STEIERMARK MACHT ES EINEM IM
HERBST SCHWER, DAHEIMZUBLEIBEN.**
Zu bunt die Wälder, zu schön die Wege,
zu warm das Wasser der Thermen
und zu gut gefüllt die Teller. Wir haben
deshalb gesammelt, was Gäste und
Einheimische jetzt erleben können. Ein
Magazin für alle, die den Herbst lieber
auskosten als aussitzen. ❤️

Biss zur Apfelernte

SORTENRETTETTER. Stefanie Schuster und Alois Wilfling alias „Eva & Adam“ sind auf der Suche nach ganz besonderen Schätzen. Ihre Kostbarkeiten wachsen auf steirischen Bäumen, die immer seltener werden.

Von Carmen Oster

Wenn Alois Wilfling neugierig über Ihren Gartenzaun spechtelt, sollten Sie keine falschen Schlüsse ziehen. Den Biologen aus dem oststeirischen Miesenbach interessiert vor allem eines: Ihre Apfel- und Birnbäume. „Es gab spannende Situationen, aber angezeigt wurde ich noch nie“, sagt der 54-Jährige. Die Erkundungstouren zahlen sich aber auch aus. „Die Hartberger Mostbirne war 1912 das letzte Mal genannt, 2012 habe ich sie wieder gefunden“,

erklärt Wilfling mit Entdeckerstolz in der Stimme. Seit sieben Jahren widmen sich Alois Wilfling und Stefanie Schuster dem Suchen und Finden alter Obstsorten. „Es gibt die Ware, es gibt die Interessenten, wir bringen beide zusammen.“

Mittlerweile liefern 520 Bauern und Gartler aus der ganzen Steiermark ihr Obst an das Start-up „Eva & Adam“. Dafür bekommen sie je nach Sorte 1 bis 4,50 Euro – das Zehnfache des Pressobstpreises. Bis zu 630 Sorten sammelten sich im Vorjahr im Lager, das im Herbst zum Epizentrum der Apfelvielfalt und Gerüche wird.

Alte Sorten, neuer Wert

Die Lieferanten können es oftmals gar nicht glauben – plötzlich ist der alte Baum der Urli-Oma doch noch zu etwas gut. Dabei war man schon kurz davor, ihn auszureißen. Und plötzlich finden jene unförmigen Äpfel, die früher als Pressobst keinen Wert hatten, namhafte Abnehmer wie Heinz Reitbauer vom „Steirereck“ am Pogusch, der sie wie Trüffeln behandelt. Kunden können die Äpfel in besonderen Selektionen bestellen. Man kann sie

aber auch in Einheiten mit drei, sechs, zwölf und 24 Kilogramm kaufen. Die Kostbarkeiten kommen in einer Holzkiste vom Tischler. Liebe – vom Putz bis zum Stingl.

„Wir arbeiten gegen die Zeit. So viele Bäume fallen um oder werden ausgerissen“, erklärt Wilfling – kurz bevor er seine Aufmerksamkeit einem Charlamowskyschenkt. Für alle anderen ein Apfel. Für den Biologen eine „Schönheit“, die ihm ganze Geschichten erzählt. 93 Merkmale – Größe, Form, Farbe, Stielgrube, Kelch – gibt es, anhand derer sich Äpfel bestimmen lassen. Hat man Wilflings Begut-

achtung einmal beigezogen, ist nichts mehr „pomo-logisch“. Denn eigentlich sind Äpfel fünfeckig, behaart und sie atmen. Oder sie sind einfach nur „fesch“ und ihre „Säure zieht bis in die Kiemen“.

Alte Sorten wirken aber auch dort, wo die Erinnerungen gespeichert sind. Gänsehautmoment, als Wilfling von einem Dankesbrief berichtet. „Eine Frau hat bei uns ‚Lavantaler Bananenäpfel‘ gekauft. Ihr Vater hat früher davon geschwärmt. Er ist seit fünf Jahren demont. Als er sie gegessen hat, hat er den ganzen Nachmittag Geschichten von früher erzählt.“

Wo der Genuss zum Erlebnis wird

KULINARIK ZUM MITMACHEN. Tipps für alle, die steirische Spezialitäten nicht nur kosten, sondern bei den Produzenten erleben möchten.

40 Jahre Steirische Apfelstraße: Die 25 Kilometer lange Themenstraße in der Oststeiermark wurde 1986 von rund 40 Obstbauern gegründet und verbindet heute zahlreiche Genussstopps, bei denen sich (fast) alles um den Apfel dreht.

Guatl-Hof: Roswitha Fauster und Elisabeth Gindl, die „Wilden Schwestern“, vermitteln auf ihrem Hof in Bad Gleichenberg in Workshops Wissen über Kräuter und deren Verarbeitung.

Genussmosthof Veitlbauer: Im Naturpark Steirische Eisenwurzen verarbeitet Familie Weissensteiner die Äpfel von ihren Streuobstwiesen zu Most, Frizzante, Edelbränden, Säften oder Essig. Führungen, Selberpflücken und Verkostungen werden angeboten.

BioHofGenuss Grammelhofer: Hochsteirernudeln, Fedlkoch, Brennsterz oder Allerheiligenstriezel: Mit Seminarbäuerin Christina Grammelhofer in Aflenz steirische Küche entdecken.

Obsthof Retter: Werner Retter verarbeitet Früchte aus besonderen Lagen sortenrein und möglichst schonend zu hochwertigen Direktsäften und Essenzen – allen voran die Pöllauer Hirschbirne. Probieren empfohlen.

Almenland Stollenkäse: Erlebnisführung zu den Käseläiben, die im Franz-Leopold-Stollen im ehemaligen Silberbergwerk in Arzberg bei konstanten 10 Grad Celsius reifen.

Mariazeller Magentlikör: Seit 1883 wird der Likör nach dem Geheimrezept von Cajetan Arzberger im Pilgerort hergestellt. Bei Verkostungen kann man versuchen, die 33 Kräuter zu erraten. ❤️

QR-Code scannen für mehr kulinarische Erlebnisse in der Steiermark



Stefanie Schuster und Alois Wilfling mit zwei der fünf Kinder, Rosa und Jonathan



Es gibt 93 sogenannte Deskriptoren, anhand derer man Äpfel bestimmen kann



Während anderswo über Absatzkrisen, sinkenden Weinkonsum und die Generation Z diskutiert wird, passiert im südoststeirischen Tieschen etwas Bemerkenswertes. Eine Gruppe junger Winzer beschäftigt sich dort nicht damit, wer den besseren Wein macht, sondern wie eine ganze Region besser werden kann. Fast zu harmonisch, um wahr zu sein. Aber erstaunlich erfolgreich. Simon Engel zählt zu den Köpfen dieser Bewegung. Sein Motto klingt simpel: „Wenn es viele gute Betriebe gibt, dann haben wir eine gute Region.“ Wissen und Ideen werden geteilt. Gute Kollegen sind für ihn keine Bedrohung, sondern ein Standortvorteil.

Diese Haltung verbindet Engel mit Winzern wie Michael Gangl (Kobat!) oder Lukas Jahn (Locknbauer). Man kennt sich, hilft sich und entwickelt gemeinsam Veranstaltungen. Konkurrenz? Natürlich. Aber sie hört dort auf, wo das gemeinsame Ziel beginnt: Tieschen als junge, kreative Weinregion sichtbar zu machen. Oder, wie Engel trocken sagt: „Ich umgebe mich gerne mit lustigen Leuten.“

Daraus entstehen Veranstaltungen, die mit klassischen Weinfesten ungefähr so viel gemeinsam haben wie ein DJ-Set mit einem Frühschoppen. Die „Grean Sessions“ machten Wein zum Treffpunkt für Kunst, Musik und Handwerk. Künstler arbeiteten live, Musiker spielten auf, Möbel wurden geschweißt, Tätowierer stachen Motive unter die Haut – und niemand stand im Hintergrund. „Ich stelle immer alle auf die Bühne“, sagt Engel. Musiker, Handwerker, Köche oder Winzer – jeder gehört zum Gesamtkunstwerk.

Die Idee zieht sich durch viele Projekte der jungen Tieschener. Beim Locknbauer wird mit „Sempre Domenica“ der Sonntag neu interpretiert. Engel bringt mit „Wine & Feelgood“ DJs, Bands, regionale Kulinarik und Wein zusammen. Keine Zeltfest-



Die jungen wilden Winzer aus Tieschen bringen ihren Wein, Kulinarik und Musik zusammen



Die Generation Miteinander

JUNGE WINZER, NEUE IDEEN.

Diese Weinmacher aus Tieschen arbeiten zusammen, entwickeln gemeinsame Veranstaltungen und beweisen, dass Qualität, Freundschaft und Kreativität heute oft erfolgreicher sind als Konkurrenz.

Von Georg Hoffelner

routine, sondern Veranstaltungen mit klarer Handschrift.

Auf der Bühne stehen längst nicht mehr nur Winzer, sondern Musiker wie Sladoded Lovekomet oder Kreative

aus der Region wie Markus Jausovec alias DJ Fiago, Teil des Weinguts Anna Gießauf. „Diese Dinge funktionieren, weil viele Leute am gleichen Strang ziehen“, sagt Engel.

© Richard Großschädl, Manuel Hanschitz

Während vielerorts noch darüber diskutiert wird, wie junge Menschen wieder zum Wein finden sollen, liefern die Tieschener längst Antworten. Die Generation unter 40 sucht weniger den Rausch als den Moment. Qualität statt Quantität. Erlebnis statt Etikett. „Nicht verkaufen, verkaufen, verkaufen, sondern zwei gute Stunden haben.“

Vielleicht ist genau das die eigentliche Revolution. Nicht der nächste Naturwein und auch nicht die nächste Goldmedaille. Sondern die Erkenntnis, dass Zusammenarbeit heute oft mehr bringt als Konkurrenz. Oder anders gesagt: In Tieschen wird derzeit nicht nur Wein gemacht. Dort wird Zukunft ausgeschrieben. ❤️

„Wenn es viele gute Betriebe gibt, haben wir eine gute Region.“

Simon Engel,
Winzer

Feiern wie die Steirer

📍 Schildlehen 40, 8972 Ramsau am Dachstein
Dachstein-Almabtrieb mit Schottenrühren, Almfrühstück und Musik
25. + 26. September

📍 Hohegg 121, 8831 Schönberg-Lachtal
Almabtrieb vom Hohegg ins Lachtal
26. September

📍 Festenburg 71, 8242 St. Lorenzen am Wechsel
Saisonausklang auf der Glatzl-Trahtütten-Alm mit Kistenfleisch und Musik
26. Oktober

📍 Hauptplatz, 8463 Leutschach a. d. Weinstraße
Hopfen- und Weinlesefest mit Kulinarik, Musik und geschmückten Wagen
26.+ 27. September

📍 Marktplatz, 8462 Gamlitz
Gamlitzer Weinlesefest im Zeichen des Weins, der Musik und des Brauchtums
01.–04. Oktober

📍 Hauptplatz und Gösser Straße, 8700 Leoben
Gösser Kirtag mit Musik, Kulinarik und Brauchtum entlang einer der längsten „Standlstraßen“ Österreichs
08. Oktober

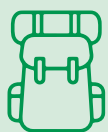
QR-Code scannen für mehr Veranstaltungstipps in der Steiermark





Der Klapotetz als Vogelscheuche zählt zu den Wahrzeichen des Weinlands

Wo die Uhr langsamer schlägt



Runde
1,5–6 Std.
500 Hm

Die Südsteirische Weinstraße zieht sich wie eine Lebensader durch eine der schönsten Landschaften der Steiermark. Wie an einer Perlenschnur reihen sich die Weingüter aneinander, die durch die 25,5 Kilometer lange Straße verbunden sind. Hier, so scheint es, hat man verstanden, was das gute Leben ausmacht. An den sonnenverwöhnten Hängen gedeihen die edelsten Trauben, zu den Weinen wird in den Buschenschanken eine Brettjause serviert. Authentisch wie die Menschen, die hier zu Hause sind. Gut gestärkt, erkundet man die zauberhafte Landschaft am besten zu Fuß. Etwa auf dem Naturparkwanderweg „Über Stock und Wein“ bei Gamlitz, der je nach Wanderlust in drei Varianten mit 4,8, 18,9 oder 20,8 Kilometer Länge durch Weingärten, Streuobstwiesen, Wälder und Ortschaften führt. Informationstafeln unterwegs erzählen von Natur, Weinbau und den Menschen der Region, während immer wieder weite Ausblicke die Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Praktisch: Die Rundtour kann man bei jedem der 13 Familienbetriebe entlang der Strecke starten. Noch ein Tipp zum Schluss: Besonders stimmungsvoll zeigt sich die Südsteirische Weinstraße, wenn die Sonne den Horizont berührt und die Weinberge lange Schatten werfen. ❤️



Knapp vor Sonnenuntergang heben sich die Nebel an der Peterscharte. Unten: die Hesshütte



Stimmungsvoller Sonnenaufgang am Gipfel der Guschen in den Schladminger Tauern



Planspitze

Runde ca. 4,6 Std. | 1150 Hm
Ort: Johnsbach
Ausgangspunkt: Parkplatz Kölblwirt (860 m)



Guschen

Aufstieg 3 Std. | 730 Hm
Ort: Schladming, Rohrmoos
Ausgangspunkt: Parkplatz Hotel Winterer

Der Sonne entgegen

HERBSTLICHE TOUREN.
Wander- und Bergführer Herbert Raffalt verrät vier Wanderungen, bei denen die Sonne mit Wetterglück ein Spektakel inszeniert.



QR-Code scannen
für mehr herbstliche
Wandertipps in der
Steiermark



Der Hochschwab, auch „Steirisches Gamsgebirg“ genannt, liegt im Herzen der Steiermark. Neben Gämsen leben dort auch Steinböcke



Hochschwab

Runde 4,5–5 Std.
Ausgangspunkte: Seewiesen
Seebergsattel – Bodenbauer
Weichselboden

Lichtspiele im Gesäuse

Wild schäumend zwängt sich die Enns zwischen Admont und Hieflau durch eine der größten Felsschluchten Europas. Zu beiden Seiten des engen Tal-Einschnitts ragen steile Kalkwände empor. Sie verleihen der Landschaft des Gesäuses sein unvergleichliches Erscheinungsbild.

Einer der schönsten Aussichtspunkte hoch über dem Tal liegt im Bereich der Peterscharte, unweit der Planspitze, und ist über die Hesshütte erreichbar. Dort hin gelangt man entweder über den anspruchsvollen Wasserfallweg, der beim Parkplatz Kummerbrücke startet, oder den Hüttenanstieg Nr. 601 von Johnsbach. Vom Gasthof Kölblwirt geht es an der Koderalm vorbei hinauf zur Hesshütte (1699 m), die auf dem Ennsecksattel zwischen Hochtorn und Hochzinödl steht. Von hier führt die Route über Felsbänder unter der Roßkuppe hindurch in das Geröllkar der Peterscharte (2002 m). Links führt der Weg zum legendären Peterpfad, rechts geht es anspruchsvoll hinauf zur Planspitze (2117 m). An der Weggabelung sind wir richtig, um einen spektakulären Sonnenuntergang zu erleben. Aufziehende Nebel können hier für eine besonders dramatische Stimmung sorgen.

Der frühe Vogel fängt den Wurm

Der Höhenweg von der Hochwurzen über das Roßfeld zum Gipfel der Guschen zählt zu den aussichtsreichsten Hochtouren in der Region Schladming-Dachstein. Schon der Ausgangspunkt bei der Bergstation Hochwurzen beeindruckt mit einem prächtigen Panoramablick über das Ennstal und die umgebende Berglandschaft. Noch

spektakulärer ist die Aussicht vom Gipfel der Guschen (1982 m). Besonders eindrucksvoll können Frühaufsteher den stillen Tauerngipfel bei Sonnenaufgang erleben. Noch bevor sich die ersten Sonnenstrahlen zeigen, beginnt der Himmel über den Schladminger Tauern zu leuchten.

Beim Parkplatz des Hotels Winterer in Rohrmoos startet die Tour. Zunächst folgen wir dem Vier-Jahreszeiten-Weg zur ersten Kehre. Dort halten wir uns rechts in südlicher Richtung bis zu einer weiteren Kehre. An der scharfen Linkskurve geht es geradeaus zur Neudeckalm. Bei der Hütte führt die Route links hinauf zum Latterfußsattel und weiter zum Gipfelkreuz.

Ein farbenprächtiger Abend über dem „Steirisches Gamsgebirg“

Die Geschichte des Hochschwabs ist eng mit Erzherzog Johann verbunden, denn der „steirische Prinz“ wagte 1803 die erste touristische Überquerung des Gebirges. Er berichtete ausführlich darüber, und so rückte das Massiv in den Fokus von Bergsteigern und Naturbeobachtern. Das Gipfelplateau ist über mehrere Hauptwege erreichbar: Viele kommen von Seewiesen und steigen über die neu errichtete Voisthalerhütte auf, andere wählen die anspruchsvollere Route vom Bodenbauer durch das Trawiestal über das sogenannte „G'hackte“. Leichter ist der Steig über die Häuslalm. Die Kamera sollte griffbereit sein: Begegnungen mit Gämsen, aber vor allem Steinböcken sind jederzeit möglich. Ziel der Wanderung ist das Schiestlhaus (2156 m), 121 Meter unter dem Gipfel des Hochschwabs gelegen. Wer dort übernachtet, startet dem Sonnenaufgang entgegen. ❤️

5 TIPPS FÜR FAMILIEN MIT KINDERN

 Schladming-Dachstein

Rittisberg

Sommerrodeln, klettern, spielen. Das Ziel: müde Kinder, glückliche Eltern. Funktioniert.

 Südsteiermark

Motorikpark Gamlitz

Balancieren, klettern, hüpfen. Während die Eltern merken, wie alt sie geworden sind.

 Hochsteiermark

Wald der Sinne

Im Naturpark Mürzer Oberland barfuß fühlen, hören, staunen. Ein Waldspaziergang mit eingebautem Kinderprogramm.

 Erlebnisregion Murtal

Märchenwald Steiermark

Rotkäppchen trifft Freizeitpark. Nur der böse Wolf braucht danach eine Pause.

 Erlebnisregion Graz

Freilichtmuseum Stübing

Alte Bauernhöfe, Mühlen und Werkstätten. Geschichte, die nicht nach Schule schmeckt.



QR-Code
scannen für Infos
zur „Steiermark
GOLF CARD“

Generationen auf dem Green

FAMILIENRUNDE AUF DEM FAIRWAY.
Golf ist Leidenschaft – egal, wie alt man ist.
Das beweisen auch Timo und Hansjörg bei
einer gemeinsamen Runde im Golfclub Murtal.

Von Michaela Egger

Timo schlägt ab. Der Ball fliegt und fliegt und fliegt. Sein Spielpartner ist sichtlich stolz. „Super Schlag“, sagt Hansjörg, den man Hans nennt, zu seinem Großneffen. Hans ist 68 Jahre alt, Timo 14 – die beiden haben nicht nur eine familiäre Bindung, sie teilen auch ihre Liebe zum Golf. Der GC Murtal ist ihr Heimatclub – hier gehen der Schüler und der Pensionist regelmäßig gemeinsam ihrer Leidenschaft nach.

Es ist eine Besonderheit dieser Sportart: Ob alt oder jung, klein oder groß, Frau oder Mann, Anfänger oder Fortgeschrittener – beim Golf spielt das keine Rolle. Alle können gemeinsam auf eine Runde gehen. Jede Golferin und jeder Golfer weiß: Letztlich spielt man immer gegen sich selbst. Das heißt allerdings nicht, dass man sich nicht etwas ausspielen kann, meist ein Getränk nach dem Sport. Aber das ist eine andere Geschichte.

Golf kennt kein Alter

Timo Jäger ist schon als kleines Kind mit Ball und Schläger in Berührung gekommen. Hans zeigt stolz ein Video, in dem Mini-Timo einen Golfball mit dem Schläger in ein kleines Fußballtor im Garten schießt und lächelnd „Tooor!“ sagt. Passt irgendwie, schließlich ist der Schüler auch Fußballer und Eishockeyspieler. Aber die Leidenschaft für Golf hat ihn nun so richtig gepackt.

„Man kann runterkommen und es ist ein gutes Gefühl, wenn man den Ball ordentlich trifft“, schildert der Fohnsdorfer an diesem frühen Abend. Seit wann er heute am Platz ist? „Seit 8“, lacht Timo, der gern auch mit Freunden in seinem Alter spielt.

Der jugendliche Enthusiasmus hat Hansjörg Platzer, dessen Tochter übrigens Profispielerin war, neu motiviert. Er nimmt wie Timo regelmäßig Unterricht bei Paul Pichler, der sich im Golfclub Murtal zum Trainer ausbilden lässt. Der Platz gehört seit dieser Saison zur Murhof-Gruppe. Neu ist nicht nur die Golfschule unter der Leitung des ehemaligen Nationaltrainers Dominic Angkawidjaja, es gab auch einige bauliche Veränderungen.

Viele Golferinnen und Golfer aus dem ganzen Land kennen die flache Anlage in der Nähe des Red-Bull-Rings, die vor allem durch ihren üppigen Baumbestand, bunte Blumenwiesen und glasklare Bäche besticht. Oder wie es Hans mit einem Rundumblick ausdrückt: „Es ist einfach herrlich!“ Von neu ausgerichteten Abschlägen bis hin zu veränderten Bunkerlandschaften – es wird sich auch künftig noch einiges tun.

Für alle Nicht-Golfer: Bunker sind mit Sand gefüllte Hindernisse, die ins Spiel kommen können und das Leben der Golferinnen und



Golfer nicht unbedingt erleichtern. Timos Ball liegt in einem dieser Bunker. Der Jugendliche macht aus der schwierigen Lage einen Zauberschlag direkt zur Fahne. Timo grinst, Hans ist einmal mehr begeistert. „Golf tut einfach Körper und Geist gut und man verbringt viel Zeit mit netten Leuten.“

Gehen
regelmäßig
miteinander
Golf spielen:
Schüler Timo
Jäger (14) und
Pensionist
Hansjörg
Platzer (68)



ANZEIGE



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Ein warmes Willkommen

THERMEN MIT AUSBLICK.

In der Steiermark beginnt Wellness nicht erst im warmen Thermalwasser. Sondern bereits mit dem Blick nach draußen.

Von Karin Riess

Die Steiermark ist ein begnadeter Ort. Von der alpinen Kulisse des Nordens bis zu den sanften Vulkanhügeln des Südens sprudeln Thermalquellen. Die unterschiedlichen Landschaften sind nicht nur Quelle des Wassers, sondern auch Ausgangspunkt für die architektonische Inszenierung der Thermen. Sie sind mehr als

Orte zum Schwimmen und Saunieren: Ihre Architektur lässt die Umgebung gezielt Teil des Erlebnisses werden.

Der namensgebende Gebirgsstock ist in der Grimming-Therme nicht bloßes Beiwerk, sondern Hauptdarsteller. Beim Entspannen im warmen Wasser der Relaxbecken im Freien hat man den 2351 Meter hohen Berg, auf dessen Gipfeln bald der

erste Schnee liegen wird, als spektakuläres Gegenüber.

In Köflach werden die bewaldeten Hügel, weiten Täler und die Bergwelt der Lipizzanerheimat zum Panorama, dem sich die „Therme NOVA“ durch ihre großen Glasflächen öffnet. Den besten Blick hat man von der Stubalmsauna und der Sonnenterrasse auf dem Dach des Gebäudes aus.

Während die Erlebniswelt der Aqualux-Therme in Fohnsdorf mit Rutschen und Familienbecken ganz auf Wasserspaß konzentriert ist, genießt man aus dem Vita Dome in aller Ruhe die Aussicht auf Schloss Gabelhofen und die Murtaler Berge.

Natur und Kur

Die Therme der Ruhe in Bad Gleichenberg knüpft an die Kurtradition des Ortes an. Sie ist eng mit dem historischen Park verbunden und führt damit ein Motiv weiter, das bereits die Kurarchitektur des 19. Jahrhunderts prägte: Natur, Bewegung

und Erholung als Einheit. In der Parktherme Bad Radkersburg kann man die rund fünf Hektar große Grünanlage nicht nur im Freien, sondern durch die großen Glasflächen auch von innen wahrnehmen.

In Loipersdorf stieß man 1972 bei der Suche nach Erdöl zufällig auf Heilwasser und legte damit den Grundstein für eines der größten Thermenresorts in Österreich, eingebettet in eine weitläufige Wasser- und Gartenlandschaft.

Therme als Landschaft

Die Heiltherme Bad Waltersdorf setzt dagegen auf Ruhe und Natur. Auf dem rund vier Hektar großen Areal mit Spazierwegen, Kraftplätzen, Lavendellabyrinth und Naturbadeteich wird die Landschaft zum Rückzugsort.

Das weit gespannte Dach der H₂O-Therme signalisiert schon von Weitem:

Meine Steiermark

Blick aus der Stubalmsauna der „Therme NOVA“. Hundertwasser in Bad Blumau (o.), Familienspaß in der H₂O-Therme (r.)

Hier steht das Erlebnis im Mittelpunkt – und zwar unabhängig vom Wetter.

Der radikale Entwurf des Künstlers Friedensreich Hundertwasser und des Bauherrn Robert Rogner in Bad Blumau treibt das Prinzip auf die Spitze: Dächer werden zu begrünten Landschaften, Baukörper nehmen organische Formen an und Wege führen durch eine Architektur, die sich selbst wie eine künstlich geschaffene Landschaft präsentiert. Hier verschmelzen Gebäude und Umgebung tatsächlich zum Gesamtkunstwerk. ♥



QR-Code
scannen und
mehr zum
Thema lesen

ANZEIGE

Die Natur gibt den Takt vor

Eile bringt niemanden weiter. Wer mit Kokos und Faxen im Pöllauer Tal wandern geht, lernt das schnell. Die beiden Esel aus der Apfelschmiede der Familie Dreier sind nämlich langohrige „Entschleunigungsprofis“ und schenken ihren Begleitern Zeit, die Natur am Wegesrand und darüber hinaus wahrzunehmen. Diese Zeitlupenwanderung ist eines der „Natur wirkt!“-Angebote in den sieben steirischen Naturparks. Sie zeigen die jeweiligen Landschaftsräume nicht nur, sondern machen sie als gesundheitsfördernden Erholungsraum erlebbar. Ebenfalls in Pöllau nimmt Stefan Käfer Besucher

mit auf eine Vollmondwanderung durch seinen Alpenkräutergarten. Im Mürzer Oberland kann man lernen, selbst Naturkosmetik herzustellen, oder auf dem ersten Erlebnisweg zum Thema „klimawandeln“. Im Almenland lohnt ein Streifzug durch „Die hängenden Gärten der Sulamith“, die Sissy Sichart in St. Kathrein am Offenegg angelegt hat. In der Imkerei Kreiner in Passail bekommt man Einblicke in die geheime Welt der Bienen. Warum also nicht einmal die Natur entscheiden lassen, wo die Reise hingehet? ♥

Gartenlandschaft rund um die Therme Loipersdorf und die Berge als Badegast

INDIVIDUELL WOHNEN, ENTSPANNT GENIESSEN

IHRE AUSZEIT IM THERMAL BIODORF

Mit unserem Thermen-Hit genießen Sie:

- 2 bis 5 Nächte in unseren gemütlichen Apartments oder Landhäusern
- Gesundes Bio-Frühstücksbuffet
- Willkommensgetränk zur Begrüßung
- Entspannende Stunden im hauseigenen Bade- & Saunabereich

2 Nächte
inkl. Frühstück
bereits ab

€ 158,-

pro Person im
Appartement D



WILFINGER
THERMAL BIODORF
BAD WALTERSDORF

JETZT ANFRAGEN &
STORNOFREI RESERVIEREN

Wagerberg 126 | 8271 Bad Waltersdorf
Tel.: +43 3333 3281-0
biodorf@wilfinger-hotels.at



Schatz aus dem Hochmoor

HOCHMOOR IN GARANAS. Karl Leitinger, der letzte Torfstecher, schildert, wie er das 6000 Jahre alte Pflanzenmaterial Stück für Stück abbaut.

Von Robert Preis

Vor Jahren hätte an diesem beschaulichen Ort geschäftiges Treiben geherrscht. Denn hier, 15 Kilometer von Schwanberg entfernt, tief in den Wäldern der Deutschlandsberger Katastralgemeinde Garanas in den Ausläufern der Koralpe, findet sich das höchstgelegene Heilmoor Österreichs. Es erstreckt sich auf einer Seehöhe von 1300 Metern über rund drei Hektar. Eineinhalb davon sind noch nicht abgebaut und rund 6000 Jahre alt. Als es im Jahr 1958 von Karl Leitinger und Gustav Fraydl ent-

deckt wurde, war schnell klar, dass das Material wirtschaftlich verwertet werden könnte. „Damals wohnten hier zehn bis zwölf Mitarbeiter, weil es sich nicht ausgezahlt hätte, jeden Tag den beschwerlichen Weg zurück ins Tal zu nehmen“, erzählt Karl Leitinger (54), Sohn des einstigen Mitbegründers und Pächter der Torfstecherei.

Anfangs wurden die mit speziellen Spaten abgestochenen Torfwürfel als Einstreu für Großvieh verwendet. Ihre Bestimmung hat sich seit 1973, als das Heilmoorbad Schwanberg eröffnet wurde, jedoch massiv geändert.

Mittlerweile ist Leitinger auch der einzige Arbeiter im Hochmoor, allerdings mit technischer Unterstützung. Die Schaufel seines Baggers hat er selbst so umgebaut, dass es ihm möglich ist, große Torfblöcke aus dem Moor zu stechen. Doch worum handelt es sich dabei eigentlich? „Ein Hochmoor besteht aus abgestorbenen Pflanzen, die durch Regenwasser oder Schnee getränkt wurden“, erklärt er, „im Gegensatz zum Niedermoor, in dem sich auch das Wasser von Bächen staut.“

Moor für Schlamm packungen

Beim Abbau geht es um zwei Qualitäten: Die ersten 70 Zentimeter werden als Gartentorf verwendet, ab einer Tiefe von 70 Zentimetern ist das Moor für das Kur- und Gesundheitshotel in Bad Schwanberg gedacht. Hier wird es bei Behandlungen geschätzt, weil es lange warm hält und wertvolle Inhaltsstoffe wie Huminsäuren enthält, die das Immunsystem anregen. Doch auch die Natur fasziniert Leitinger am Hochmoor: „Hier wachsen zum Bei-



Karl Leitinger leitet den Abbau des Heilmoors seit seinem 18. Lebensjahr und kennt hier heroben jede Pflanze – natürlich auch den Rundblättrigen Sonnentau, eine kleine fleischfressende Pflanze

Das Torfvorkommen im Hochmoor von Garanas ist 6000 Jahre alt



spiel keine anderen Bäume als Föhren. Außerdem gedeiht der Rundblättrige Sonnentau, eine fleischfressende Pflanze.“

Mitten im Idyll macht jedoch auch eine Warnung stutzig. „Achtung! Lebensgefahr durch Einsinken“ steht auf einer Tafel. „Wir haben hier fünf Becken, die das abgebadete Moor aus Schwanberg enthalten. In einigen Jahren kann es wieder als Heilmoor verwendet werden. Bis dahin sollte man sich aber fernhalten, denn wer in ein Becken fällt, wird unweigerlich durch die Dichte der Moormasse erdrückt.“ Es ist also doch nicht alles hier oben so beschaulich. ❤️



QR-Code scannen für mehr Infos zu Wohlfühlangeboten



Wellness aus der Natur

VON APFEL BIS ZIRBE. Diese steirischen Naturprodukte entfalten in den Spas von Hotels und Thermen ihre Wirkung.

Nicht nur Heilmoor zählt zu den Naturschätzen der Steiermark. Im ganzen Land setzen Hotels und Thermen auf heimische Rohstoffe für Wellnessanwendungen. In der Heiltherme Bad Waltersdorf kommt bei der „Magischen 8 Massage“ das „grüne Gold“, also feinstes steirisches Kürbiskernöl, zum Einsatz. Typisch für die Oststeiermark ist der Apfel, auf dessen pflegende Eigenschaften das Ballonhotel Thaller setzt. Traubenkernöl und Traubenextrakte prägen die Wellnessangebote im „Das Kappel“ in der Südsteiermark ebenso wie im „Schloss Pichlarn“ mit Blick auf den Grimming. Duft und Kraft der Zirbe nutzt man im G'Schlössl im Murtal zur Entspannung. Heimische Wildkräuter bilden im „Der Wilde Eder“ und im Hotel Almwelness Pierer die Grundlage für Bäder, Wickel und Massagen. Das Natur- und Wellnesshotel Höflehner verarbeitet Extrakte der „Königin der Alpen“, der Alpenrose, in Pflegeanwendungen, während die Seevilla Altaussee mit Salzpeelings und Solebehandlungen an die Tradition des Salzkammerguts anknüpft. ❤️

Abgebadetes Heilmoor aus Schwanberg wird in Garanas rekultiviert

© Stefan Pajman (5), Steiermark Tourismus/ikarus, Heiltherme Bad Waltersdorf

Silber aus dem See



Ein Dreigestirn des Ausseeerlandes: die unverwüstliche Lederhose, ein Ausseer Festtagshut und kulinarische Köstlichkeiten aus dem Wasser

© Tom Lamm, Fischerei Ausseeerland/Martin Huber

BEI MIR DAHOAM

Genuss: Das „Refugium am See“ in Altaussee, „Das gute Leben“ in Bad Aussee, der „Fliegende Honigtopf“ zur kulinarischen Horizont-erweiterung in Tauplitz sowie Kaiserschmarrn in der Steinbrecherhütte im Öderntal

Action: Mit Mountaincarts auf der Loser-Bergstraße neun Kilometer ins Tal brausen

Mit Kindern: „Abenteuer Zloam“ in Grundlsee mit Schatzsucherwald, Kreativwerkstatt, 4D-Bogenschießen und Ponycamps

Erholung: Durchatmen bei Salzlaugen- und Reisigduft in den Gradieranlagen in Altaussee und Bad Mitterndorf

Besonderes: Plattenfrühstück am Altausseer See und am Grundlsee

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Liezen
Gerhard Pliem



STEIRISCHES SALZKAMMERGUT.
Wo Saiblinge im See mit Trinkwasserqualität gedeihen, Tracht einfach dazugehört und die Berge Geschichten erzählen, wirft man im Ausseeerland die Netze aus.

Meine Steiermark



Die Fischer beim traditionellen Lechfischen mit Netzen auf dem Grundlsee

Das selbstverständliche Selbstvertrauen des Ausseeerlandes scheut den Vergleich mit Tirol nicht. „Ba ins schaut a niada Berg onas aus. In Tiroi homs üwaroi die gleichn Spitz. Und die Seen homa a“, beschreibt das Altausseer Urgestein Franz Pichler, der in Bad Aussee ein Gasthaus betreibt, die Besonderheit der Region. Übersetzt man den unverwechselbaren Dialekt, heißt das, die Vielfalt des Bergpanoramas ergibt im Zusammenspiel mit den eingebetteten Gebirgsseen ein einzigartiges Landschaftsensemble.

Das Ausseeerland im Steirischen Salzkammergut ist ein begnadetes Fleckchen Erde, das seit jeher Denker, Dichter und Erholungssuchende anzieht. Wanderer, Bergsteiger, Kulturliebhaber, Skifahrer, Seensüchtige und Sommerfrischler haben hier ihr Urlaubsrefugium, manche eine zweite Heimat gefunden. Die Grundlage für das Flair der Region bildet ein geerdeter, gelassener Menschenschlag. Jahrhundertlang hat er sich kurzlebigen modischen Anpassungsverlockungen entzogen. So lange, bis sich die Gäste

angepasst, die Tracht der Einheimischen als die ihre angenommen haben und sie stolz zu festlichen Anlässen tragen. So mancher Charakterzug der Bevölkerung stamme aus der seit unzähligen Generationen bestehenden Arbeit im Salzberg, im Forst oder in der Landwirtschaft, vermutet Franz Pichler.

Für das Beheizen der Sudpfannen, in denen die Salzsole aus dem Altausseer Bergwerk einst verarbeitet wurde, brauchte man Unmengen von Holz. Der Kaiser hatte nicht nur das Monopol auf das Salz, auch die umliegenden Wälder und Seen gehörten zu den kaiserlichen Forstbetrieben. Das ist heute ein Glück für die Region: Als Nachfolger der k.u.k. Forstbetriebe gewähren die Österreichischen Bundesforste freien Zugang zu den Seen. Zum größten Teil sind der Altausseer See, der Grundlsee, der Ödensee, der Kammersee, der Toplitzsee, der Salza-Stausee und die höher gelegenen Gebirgsseen für alle da. Der Grundlsee, „das Steirische Meer“, ist mit sechs Kilometer Länge der größte See des Landes und wartet

› standesgemäß mit einem Segel- und Jachtclub und – ebenso wie der Altaussee See – mit einer Linienschiffahrt auf.

Schätze aus dem See

Er ist auch die Heimat des Wildfangs der Fischerei Ausseerland. Wildfangfische sind ein rares Gut und gehören zu den natürlichsten und begehrtesten Lebensmitteln, die Österreich zu bieten

HÜTTENTIPPS

Geiger Alm. Gourmetrestaurant
mit vier Hauben und einem Stern
am Fuße des Losers.

Ressenstüberl. Gemütliche
Mostschenke am Südufer
des Grundlsees.

Kohlröserlhütte. Schöner
Einkehrstopp auf der Wanderung
um den Ödensee.

Fischerhütte am Toplitzsee.
Gasthaus am Ufer, bekannt für
Gerichte mit Saibling und Forelle.

Jausenstation S'Kragl.
In der urigen Hütte in
Bad Mitterndorf wird
Hausmannskost aufgetischt.

hat. Mehr als drei Jahre lang gedeihen die Saiblinge und Forellen im See mit Trinkwasserqualität. Max Peinsteiner ist Berufsfischer der Bundesforste, der die Fische, wie seit ewigen Zeiten in der Region üblich, mit Netzen ins Boot holt. „Eine schönere Arbeit mitten in der Natur gibt es kaum“, sagt er. Weil durch den um ein Vielfaches höheren Bedarf die heimischen Seen bald leer gefischt wären, holt die Fischerei Ausseerland die „wilden Gene“ in ihre Wildkultur-Fische, weiß Fischmeister Christian Kohlmayr. In der Laichzeit werden Grundsee-Fischen die Eier schonend entnommen. Die Aufzucht der Wildkultur-Fische erfolgt in natürlichen Anlagen in der Nähe von Fließgewässern.

Auf das seit Jahrhunderten übliche Fischen in der Laichzeit, auch zur Wiederbesetzung des Sees, gehen die begehrten Lechpartien zurück. „Die Fischer haben früher quasi als ihr Erntedankfest die schönsten Exemplare am offenen Feuer in der Lechhütte gebraten“, weiß der Grundlseeer Hermann Rastl. Wer heute einen Platz bei einer der archaischen Lechpartien ergattert, hat Glück. Rastl hat die Kunst des Plattenfahrens mit den flachen, ortsüblichen Booten von Kindheit an erlernt. „Das funktioniert ähnlich wie bei einem Gondoliere in Venedig: Mit



„Das Wichtigste
ist die Frische
der Fische.“

Hermann Wieser,
Haubenkoch im Seehotel Grundlsee

einem Zug am Ruder machst du den Vortrieb, eine kurze Gegenbewegung hält die Richtung. Sonst fährst du im Kreis“, schmunzelt er.

Im Seehotel Grundlsee bereitet Haubenkoch Hermann Wieser die Fische zu. „Entscheidend ist die Frische“, erklärt er. Die frischen Saiblinge werden einfach knuspriger – ohne Mehl, „mit a bissl mehr Geduld. Dafür daleits a bissl a höhere Temperatur“. Franz Pichler ist wiederum einer der wenigen, die einen Teil ihrer Fische direkt vom Altaussee See beziehen können. „ausn Oitaussee See“, heißt das in seinem Dialekt. ♥

Zubereitung am offenen Feuer in der
Lechhütte am Grundlsee (l.), Spezialitäten
der Fischerei Ausseerland (r.)



QR-Code scannen
für mehr Kulinarik-
tipps aus der Region



© Fischerei Ausseerland/Karl Steinegger (2), Mayer mit Hut/Restaurant Seehotel/Taurora

Meine Steiermark

GRAWE MyMED

Die neue
Gesundheits-
versicherung.

grawe.at/mymed

Was wirklich zählt? Ruhig schlafen können.

Die *meistempfohlene**
Versicherung Österreichs.

Da Gesundheit das höchste Ziel ist, bezeichnen wir unsere Krankenversicherung als Gesundheitsversicherung.

* Alljährlich werden in einer unabhängigen, österreichweiten Studie 8.000 Versicherungs- und Bankkund:innen zu ihrer Zufriedenheit und Weiterempfehlungsbereitschaft befragt. Auch 2026 wurde die GRAWE für ihre besondere Kundenorientierung ausgezeichnet. In der Kategorie „Versicherungen bundesweit“ belegen wir den 1. Platz – bereits zum 14. Mal in Folge! Mehr unter: grawe.at/meistempfohlen

 **GRAWE**

Schlafen unter dem Sternenzelt

DARK SKY RESERVE. Über dem Gesäuse strahlen die Sterne am Nachthimmel besonders hell. Näher kommt man ihnen beim Übernachten in den Bergen auf der Hüttenrunde im Nationalpark.



BEI MIR DAHOAM

Genuss: Im Admonter Gasthaus „Der Kamper“ treffen steirische Köstlichkeiten auf modern interpretierte Küche.

Action: Abenteuerlustige kommen beim Canyoning oder Rafting auf Salza und Enns voll auf ihre Kosten.

Mit Kindern: Spaß für Klein und Groß beim Adventure Golf in Sankt Gallen.

Erholung: Auf Holzschaukeln lässt es sich im Weidendom im Erlebniszentrum des Nationalparks Gesäuse entspannen.

Besonderes: Ein Besuch der Stiftsbibliothek im Benediktinerstift Admont mit ihren rund 70.000 historischen Büchern.

Mit lieben Grüßen aus dem
Regionalbüro Liezen
Lena Haslinger



Gelebte Gastfreundschaft: Irmgard und Heinz Rieger bewirtschaften nun schon seit sechs Saisons die Mödler Hütte



Bevor die Nacht den Blick auf die Sterne über dem Gesäuse freigibt, beginnt das Abenteuer mit dem ersten Abschnitt der Hüttenrunde. Der Himmel an diesem Morgen ist strahlend blau, die Sonnenstrahlen tauchen die Wälder in goldenes Licht. Durch nahezu unberührte Natur wandert man auf der Mehrtagestour in acht Etappen von Hütte zu Hütte. Mit jedem Schritt lässt man den Alltag ein Stückchen hinter sich. Auf abwechslungsreichen Wegen führt die Route direkt vom Admonter Ortszentrum hinauf zur Klink-Hütte, wo es dann über das idyllische Almgelände der Flitzentalnalm auf Steigen und Forststraßen weiter zum Ziel für die erste Nacht geht: zur Mödler Hütte, einer Schutzhütte wie aus dem Bilderbuch. Der Rundumblick auf die Gipfel des Großen Ödsteins, des Admonter Reichensteins und des Sparafelds lässt staunen.

In der gemütlichen Stube wird man von den Hüttenwirten Irmgard und Heinz Rieger herzlich begrüßt. Die sechste Saison verbringen sie nun schon im Schutzhaus auf 1523 Meter Seehöhe, erzählt die Wirtin mit einem Lächeln. Das Ehepaar bewirtschaftet die Hütte mit viel Liebe zum Detail, das spürt man – und vor allem schmeckt man das. Bei hausgemachtem Topfenstrudel, dem Steirerkasbrot und guten Gesprächen erholt man sich vom

NACHTS IM GESÄUSE

Hüttenrunde. Vor der Ennstaler Hütte und dem Buchsteinhaus stehen Wellenliegen – perfekt zum Sternderlschauen.

Erlebnis Naturnacht. In dieser Saison gibt es am 16. Oktober noch einmal die Gelegenheit, den Nationalpark Gesäuse bei einer geführten Nachtwanderung zu erleben. Vorab online buchen!

knapp 14 Kilometer langen Aufstieg von Admont. Am Abend versinkt die Sonne langsam hinter den schroffen Gipfeln und taucht die Berge ringsum zum Abschied in ein kräftiges Rot.

Doch wer jetzt denkt, dass nun bald Zeit fürs Bett ist, der irrt gewaltig. Denn wenn sich die Nacht über das Gesäuse legt, beginnt ein Naturschauspiel am Himmelszelt, das seinesgleichen sucht. Während in urbanen Gegenden aufgrund der Lichtverschmutzung teils kaum Sterne zu sehen sind, zieren Millionen von ihnen die dunklen Nächte im Gesäuse. Im März 2026 wurde die Region deshalb gemeinsam mit Gebieten im Süden der Bundesländer Oberösterreich und Niederösterreich als „Dark Sky Reserve“ zertifiziert und

unter Schutz gestellt. In mondlosen, klaren Nächten zieht sich das Band der Milchstraße beeindruckend über den Himmel und mit etwas Glück sind sogar Planeten mit freiem Auge sichtbar. Auch Hüttenwirtin Rieger lässt den Tag gerne auf ihrem „Hausbankerl“ mit Blick auf Mond und Sterne ausklingen: „Die Atmosphäre am Abend ist besonders beruhigend. Da kommt man richtig gut runter.“

Nur wenige Schritte von der Hütte entfernt ist es stockfinster. Der Blick in die Weite des Sternenhimmels lässt die Gedanken für einen Moment zur Ruhe kommen. Eine Familie hat sich ein paar Schritte weiter in die Wiese gelegt. Noch nie habe er so viele funkelnde Sterne am Himmel gesehen, sagt ein kleiner Junge fasziniert. Während draußen die Sterne Überstunden machen, schläft es sich im kuscheligen Bett auf der Mödler Hütte übrigens besonders gut. ❤️



QR-Code scannen
für mehr Sternenerlebnisse im
Gesäuse

Natur für den Nachwuchs

NATURPARK ZIRBITZKOGEL-GREBENZEN. Hier darf gerudert, gegraben, gerätselt und gestaunt werden. Das NaturLese-Museum in Neumarkt in der Steiermark bietet ein augenöffnendes Mitmacherlebnis für die ganze Familie.

Von Lucas Palm

BEI MIR DAHOAM

Genuss: „Wir kochen mit Herz und Verstand“ lautet das Motto im Pöllauerhof in Neumarkt.

Action: Mit dem Nocky-Flitzer rodelt man auf der Turracher Höhe rasant bergab. Panoramablick inklusive.

Mit Kindern: Exotischen Tieren begegnet man im Tierpark und Erlebnisbauernhof Scheifling.

Erholung: Energie tanken am Etrach- oder Schattensee in der Steirischen Krakau.

Besonderes: Die Bezirkshauptstadt mit ihren historischen Bauwerken, dem Schloss Murau, der Brauerei und vielem mehr.

Mit lieben Grüßen aus dem
Regionalbüro Murtal und Murau
Michaela Egger



Das „NaLeMu“ hat bis 31. Oktober geöffnet. Bis dahin läuft auch die Sonderausstellung „Pflanzen mit Biss“

Die sieben steirischen Naturparks schützen, pflegen und erhalten ihre charakteristischen Landschaften für kommende Generationen. Der Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen zeigt auf faszinierende Art, was das konkret bedeutet. Dort gibt es nämlich das „NaLeMu“, das „Naturlese-Museum“ in Neumarkt in der Steiermark. Im ersten Stockwerk des früheren Neumarkter Rathauses hat das erste Faszinosum den Blick unserer Kinder schon gebannt: eine fleischfressende Pflanze. Genau genommen ist es der Sonnentau, der, wie dort in der Infografik erklärt wird, auf nährstoffarmen Mooren wächst – und sich daher zusätzlich von allerhand Insekten ernährt. „Gibt’s das wirklich bei uns?“, fragt unser Großer. Eine Frage, die im Laufe dieses Museumsbesuchs noch öfter auftauchen wird.

Im Bienenraum fesselt der lebende Schaubienenstock Kinder und Erwachsene gleichermaßen: Hinter einer Glasscheibe lassen sich die emsigen Tiere aus nächster Nähe beobachten. Es ist ein Raum, der



Mitmachmuseum: lernen über die Bienen, sehen wie ein Insekt

© Tom Lamm (5), Michael Königshofer

den Anspruch des NaLeMu beispielhaft verdeutlicht: Man soll staunen, aber auch lernen – und zwar am besten, indem man etwas tut. Wie zum Beispiel am Öko-Quiz teilnehmen, das uns aufzeigt, wie viel eine funktionierende Natur für uns alle leistet. Etwa dass die „Bestäubung von Nutzpflanzen durch Honigbienen und andere Insekten einen Geldwert von 153 Milliarden Euro“ hat. Der Jüngere fragt, wie lange Mama und Papa dafür arbeiten müssten, wir geben etwas überfordert zur Antwort: „Zu lange.“

Der Mitmach-Charakter des Museums kann auch ganz schön in die Arme gehen: Im eigens mit einem Ruderboot eingerichteten Raum geht es darum, dass zwei Personen möglichst synchron rudern, um in gerade mal zwei Minuten bis zu 30 Tierarten auf der virtuellen Mur zu retten. Aus eigener Erfahrung sei gesagt: Bei einem Rudergang bleibt es nicht, zu sehr wird dafür der Naturschützer-Ehrgeiz der Kinder geweckt.

Etwas aus der Puste geht es dann weiter in den Kreativraum, wo man sich als Imker, als Raupe oder Vogel verkleiden, zeichnen und sich auch anderweitig kreativ austoben kann. Und dann gibt es da den Raum, der nicht ohne Grund am Ende des Ganges liegt: Auf dem großen Sandtisch können Kinder hier ihre Fantasielandschaft formen. Dank einem perfekt abgestimmten Wärmelicht werden die Bergspitzen zu Schneekuppen, und gräbt man ein Tal, taucht das Licht den tiefsten Punkt in Blau – und erschafft einen See. „Das ist der coolste Sandkasten, den ich je gesehen hab!“, sagt der Große, während er eine matterhornähnliche Spitze formt.

Große Empfehlung: Verarbeiten Sie das Erlebte und Gelernte im Garten des Museums, wo man die vielen Gräser, Pflanzen und Bäume, die da wachsen, plötzlich anders wahrnimmt. Nämlich als etwas, das es mehr denn je zu schützen und zu bewahren gilt.

Herbstwanderung auf den Gstoder, den höchsten Gipfel der Murberge



Gipfeltouren mit Gütesiegel

ZERTIFIZIERTE WANDERREGION. In Murau führt so mancher Weg nicht nur auf den Berg, sondern auch durch die Geschichte.

Vier zertifizierte Wanderdörfer, eine ausgezeichnete Wanderregion und ein Weitwanderweg durch den Naturpark. Die Erlebnisregion Murau bietet viele Möglichkeiten, ihre Bergwelt zu entdecken. Aber der Reihe nach: Die Steirische Krakau, Mühlen, Neumarkt und St. Lambrecht stehen als Wanderdörfer für ein breites Wegenetz – von gemütlichen Routen bis zu Touren mit alpinem Anspruch. Durch den Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen verläuft mit der Via Natura ein rund 126 Kilometer langer Weitwanderweg.

In St. Lambrecht liegt das gleichnamige Benediktinerstift, das 2026 sein 950-jähriges Jubiläum begeht und sich für einen kulturellen Abstecher nach dem Wandertag eignet. Das neu gestaltete Stiftsmuseum gibt Einblicke in die Geschichte des Klosters und seine Entwicklung über die Jahrhunderte. Bei Übernachtungen in einem Partnerbetrieb der „Murau GästeCard“ kann man das Stift, das NaLeMu sowie viele weitere Museen und Ausflugsziele in der Region kostenlos besuchen.

QR-Code scannen für mehr Infos zur „Murau GästeCard“





Einfach Spitzenklasse



KUNST AUF DEM TELLER. Vier Sternerestaurants, vier Mal großer Genuss, vier Mal auf ganz andere Art: In der Erlebnisregion Graz verwandelt sich abends sogar ein Marktstandl in einen Gourmettempel.

Von Nina Müller



BEI MIR DAHOAM

Genuss: Mittagsmenü mit Marktflair im Rossian am Kaiser-Josef-Platz. Kehlberghof: Gastgarten und Aussicht

Action: Die Schlossberg-rutsche mit einem Affenzahn hinuntersausen

Mit Kindern: Gemeinsame Abenteuer in luftiger Höhe im Kletterwald Graz am Hilmteich. Gemütlicher: Besuch im Kindermuseum „FRida & freD“

Erholung: Die Lurgrotte von Peggau oder Semriach aus erforschen

Besonderes: Bei einer Führung in die Geschichte des Stifts Rein eintauchen

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Graz
Andrea Rieger

© Miriam Primik, Die Abbilderei, Werner Krug (2), Stefan Pajman, Jürgen Schmücking (2), Sebastian Knapp



2



3



4



1 Auch ein Gourmet-Essen kann bilden. Haben Sie beispielsweise gewusst, dass Kaiserin Elisabeth von Österreich sich regelmäßig Kokain injizierte? „Sisis Koks“ heißt das wohl bekannteste Gericht im regelmäßig wechselnden Menü im „Zur Goldenen Birn“, dem Gourmet-lokal im Grazer Parkhotel – und ist ein simpler, aber doch raffinierter Erfrischungsgang. Was Executive Chef Jan Eggers und sein Team in einem Extrazimmer des Traditionshotels auftischen, ist nicht nur mit einer großen Prise Storytelling gewürzt, sondern auch optisch und geschmacklich äußerst spektakulär.

2 Über die Kunst an den Wänden lässt sich debattieren, über die Kunst auf dem Teller sind sich alle einig: Philipp Dyczek versteht es im Artis mitten in der Grazer Altstadt, Gerichte zu kreieren, die nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich äußerst filigran sind. Die Zutaten sind von allerhöchster Qualität, die Zubereitung sowieso. Neben den zarten Aromen haut Dyczek, übrigens das einzige Grazer Mitglied der renommierten Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“, aber auch gerne geschmacklich in die Vollen, mit Dashi-Beurre-blanc zum Beispiel. Zum Abschluss gibt es echtes böhmisch-österreichisches Soul-food in Form von Marillenknödeln. Mit Bröseln, klar!

3 Sterneküche in einem Marktstandl? Ja, das geht – und wie: Während der Grazer Kaiser-Josef-Markt abends vom traditionellsten Bauernmarkt zum hippen Treffpunkt fürs Spritzertrinken wird, mausert sich die GenieBerei am Markt zu einem Gourmetlokal. In heimeliger Hüttenatmosphäre sitzt man dicht an dicht und lässt sich vom Überraschungsmenü verwöhnen – alle Zutaten für die feinen Gänge des Küchenchefs Alexander Posch stammen direkt vom Markt. Eine augenzwinkernde Anspielung an das Würstelbudenflair darf nicht fehlen: Als Pommes frites „verkleidet“ kommen Kartoffel-Millefeuille auf den Tisch.

4 In der Lipizzanerheimat kennt man den „Wörgötter“ seit Generationen als klassisches Wirtshaus, im angeschlossenen Tanzlokal haben nicht wenige das erste Mal eng getanzt. Seit Sohn Florian mit Lebensgefährtin Julia Mausser das elterliche Haus in Ligist übernommen hat, ist man auch noch zu einem Pilgerort für Gourmets geworden. Was Wörgötter parallel zur Wirtshausküche abends kocht, ist ziemlich mutig und innovativ: Typisch Steirisches wie Grazer Krauthäuptel wird getrocknet oder zu „Schnee“ verarbeitet und trifft auf international inspirierte Kontraste. All das wird bald auch in rundum verschönertem Rahmen aufgetischt – bis 29. September läuft noch der Umbau. ❤️

KULINARIUM STEIERMARK

Das grüne Herz. Mehr als 200 Restaurants, Gasthäuser, Wirtshäuser und Almhütten im ganzen Land tragen das Qualitätssiegel des 2005/2006 ins Leben gerufenen Kulinariums Steiermark. Es steht für saisonale und regionale Produkte in den Gerichten sowie für die allerwichtigste Zutat überhaupt: gelebte Gastfreundschaft. Die Speisekarten reichen dabei von der herzhaften Jause in der urigen Berghütte bis zum Gourmetmenü im Haubenlokal. Allein 40 Betriebe liegen in der Erlebnisregion Graz. Dazu zählen der Gasthof Großsiedl „Zum Kramerwirt“ in Hönigstal und das Gasthaus „Zur Schmied'n“ in Graz, die seit 20 Jahren durchgehend dabei sind.

QR-Code scannen
für mehr Informationen
zum Kulinarium Steiermark



Das grüne Gold: Kürbiskernöl bei einer Verkostung

Dieser Erfolg geht runter wie Kernöl

GRÜNES GOLD. Mit ihrem gemeinsamen Kürbiskernöl ergatterten die Familien Konrad, Edelmann und Lienhart aus Kalsdorf bei Graz eine Goldprämierung. Und zwar durchgehend seit 25 Jahren.

Auch Bettina und Fritz Edelmann gehören zur K&K-Familie



BEI MIR DAHOAM

Genuss: Die „Allerleierei“ in Laßnitzhöhe ist Genussladen und Café – mmmh.

Action: Ein Match in der Padel-Tennis-Halle in Kainbach bei Graz.

Mit Kindern: Mit der Seilbahn auf den Schöckl und rein in den Hexenexpress – der Gipfel der Gaude.

Erholung: Hinter dem Naturbad Eggersdorf kann man in einer Gradieranlage durchatmen – dank salzhaltiger Luft.

Besonderes: Die Grazer Bauernmärkte werden vor allem von Produzenten und Produzentinnen aus dem Umland bestückt. Danke!

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Graz-Umgebung
Michael Saría

Da kann sich der Zahnarzt länger als gedacht ins Zeug legen – beim „Versuch“, dem Schalk von Christian Konrad die Wurzel zu ziehen, beißt er auf Granit. Und so trifft der Hausherr verspätet ein, wischt sich noch Behandlungsspuren von der Wange, steigt aber gleich ins Schmähführen ein. Dass man mit Kunden in New York angeben könnte, „aber das sind die Verwandten“, lacht er. Doch bis nach Belgien und Irland schicken sie tatsächlich jene Tropfen, die Konrad mit seiner

© Michael Saría, Privat (2), Stefan Kristoferitsch, Manfred Klimek, Alexander Danner, STG/pixelmaker.at, Bernd Grosseck



Frau und anderen Familien in Kalsdorf bei Graz produziert. Mit Erfolg.

Schon der Name des Produkts ist ein Augenzwinkern: „K&K“, Kernöl aus Kalsdorf bei Graz. Ganz im Ernst hat es eine 100-köpfige Jury getestet – und erneut in höchsten Tönen gelobt. Zum 25. Mal in Folge. Also wurden die Familien hinter dem gemeinsamen Kernöl geehrt – und Gertraud sowie Christian Konrad, Bettina und Friedrich Edelmann sowie Daniela und Erich Lienhart von der Landwirtschaftskammer zu „Superstars“ erklärt.

Der Kern der Sache

Ganz ohne Starallüren erzählen sie uns von einer Arbeit, die im März beginnt und im Herbst endet – mit der Ernte von bis zu vier Tonnen Kürbiskernen täglich. Und letztlich mit dem Pressen in der Haindl Mühle. Den Klimawandel „spüren wir deutlich“, ergänzt Konrads Frau Gertraud. Ihr Mann nickt: „Früher haben das die Frauen im Oktober in Winterjacken gemacht, heute ernten wir oft im September in kurzen Hosen.“ Heuer womöglich noch früher.

Draußen am Feld brauche es Kraft und Erfahrung, ergänzt Erich Lienhart. „Bist du zu früh dran, sind die Kerne unreif. Bist zu spät, faulen sie gach schon.“ Die steigenden Kosten gebe man nur zizerlweise weiter, der halbe Liter kostet elf Euro ab Hof. An dieser Stelle fliegen Arme hektisch über den Küchentisch: Sowohl bei den Preisen als auch beim Pflanzenschutz gehe es um Qualität, faire Löhne und einen europaweiten Wettbewerb. Also hat der Kunde bei seiner Kaufentscheidung eine gewisse Macht, oder? „Ja, von dem her schon!“

Das „grüne Gold“ fließt seit Generationen durch Kalsdorfer Adern. „Meine Mutter hat alles händisch gemacht“, nickt Friedrich Edelmann. Auch die Konrads führen die Arbeit ihrer Vorfahren fort – die immer gern fortgefahren sind: So erzählt der Hausherr lachend von Opas Touren auf dem Traktor. ♥

Gertraud und Christian Konrad auf ihrem Hof in Kalsdorf bei Graz, rechts Daniela und Erich Lienhart



Sie produzieren den Genuss

NAHVERSORGER. Persönlichkeiten, die für Gschmackiges im Großraum Graz sorgen. Eine kleine Auswahl.

„FALTER EGO“: „Der Grazer Kehlberg ist ein magischer Ort. Hier wieder Wein machen zu dürfen, ist ein großes Privileg“, meint Hannes Sabathi. Von diesem Zauber lässt er alle kosten.

Haindl Mühle: Öl, Mehl, Schokolade – Zutaten, die Landwirte aus der Umgebung liefern, verwandeln Johanna und Alois Haindl mit Juniorchefin Daniela in Gaumenfreuden.

Fischmanufaktur Thal: Auf eine Kombination aus Fischzucht und Gemüseanbau schwören Maria und Georg Baumgartner: Ihre Welse planschen in Frischwasser, das durch Pflanzen natürlich gereinigt wird.

Berghofer Farmery: Schokolade, Pesto, Likör, Knabbereien, Öl – was man mit Kürbiskernen kulinarisch bewegen kann, erprobt Familie Berghofer in Kalsdorf bei Graz.

Grazer Krauthäuptel: Markus Hillebrand nennt ihn „Aristokrat unter den Salaten“ – den Krauthäuptel, von dem 15 Millionen Stück im Jahr geerntet werden. Von rund 100 Bauern, zu denen Hillebrand in Premstätten gehört.

Mosshammer: Sag nicht nur Fleischerei zu diesem Grazer Betrieb! Josef und Brigitte Mosshammer bieten auch Koch- und Grillkurse sowie ein Gästehaus. ♥

Berge vor der Haustür

WANDERN OHNE AUTO.

Sechs Etappen, 103 Kilometer und jede Menge Höhenmeter: Der Grazer-Bergland-Wanderweg führt durch eine überraschend wilde Landschaft.

Von Gerald Winter-Pölsler

Kommt man aus dem Norden der Steiermark, traut man sich ja gar nicht, hier das Wort „Berg“ zu verwenden. Aber die Höhenmeter, die man auf dem Grazer-Bergland-Wanderweg zurücklegt, haben es auch in sich. Gleich bei der ersten Etappe, vom Bahnhof Peggau nach Frohnleiten, steigt man 780 Höhenmeter teils steil bergan, bis man am Gipfel des Hochtrötsch im

Wald steht. Der Blick reicht dort zwar nur zum nächsten Baum, die feine Aussicht ins Almenland hinein hat man dafür beim An- und Abstieg. Der 1239 Meter hohe Gipfel ist übrigens nur der zweithöchste Punkt der sechs Etappen: Der Fuchskogel an Tag zwei liegt noch einmal 54 Meter höher.

Tag zwei ist es auch, an dem man am meisten ins Schwitzen kommt. 1060 Höhenmeter bergauf und 960 bergab marschiert man von Frohnleiten

bis Übelbach – über den Jöllersattel und den Haneggkogel bis zur Michaelskapelle. Die restlichen vier Tage wird es flacher, aber nicht weniger schön und abwechslungsreich.

Anreise mit Bahn und Bus

Was diese sechs Touren, die auch nach Stübing, Gratwein-Straßengel und Gratkorn führen, eint, ist die gute Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Ausgangs- und Endpunkte sind Bahnhöfe oder Haltestellen von Regionalbuslinien, deshalb sind die Etappen auch keine Rundwege. Obendrein kann man das Ruftaxi Flux nutzen, um Wege abzukürzen.

Das ist touristisch interessant, aber „auch zur Naherholung“, sagt Gerhild Hirzberger vom Alpenverein Frohnleiten. Sie war mit anderen an der Erstellung der sechs Etappen maßgeblich beteiligt. „Man ist gleich in der Natur, ohne großartig weit fahren zu müssen.“

Das Wegenetz rund um Graz

Insgesamt sind es 103 Kilometer, die man da im Grazer Bergland unterwegs

ist. 2025 wurden die sechs Etappen ausgeschildert, die ersten drei und die zweiten drei sind jeweils in sich geschlossen und können als Mehrtagestouren absolviert werden. Wobei man unterwegs viele Abzweigungen nehmen und die Routen je nach Laune oder Wetter abändern kann. „Das Wegenetz im Norden von Graz ist dicht“, weiß Hirzberger.

Der Reiz der Gegend auch abseits der sechs Etappen ist für sie die Vielfalt: Es gibt steile Abschnitte wie den Anstieg auf den Gschwendt bei Frohnleiten, aber auch Almen, die nicht so anstrengend zu gehen sind. „Wir haben ja das Bermuda-Dreieck, das drei Almen, die bewirtschaftet sind, umfasst“, lacht Hirzberger. Dazu gehören Gmoa-Alm und die Almhütte Plotscherbauer, die auf der Etappe von Frohnleiten nach Übelbach liegen.

Das große Plus im Grazer Bergland ist die Mur. „Die ist schon sehr prägend“, sagt Hirzberger. „Unser Tal hier ist ja vergleichsweise eng, da gehen links und rechts gleich die Berge hoch.“

Blick auf die Gipfel nördlich der Landeshauptstadt, über die der Grazer-Bergland-Wanderweg führt

RADELN RUND UM GRAZ

Schöcklland-Tour 736

Die 49 Kilometer lange Runde führt durch die abwechslungsreiche Landschaft rund um den Grazer Hausberg Schöckl. In rund fünf Stunden Fahrzeit verbindet die Tour ruhige Wege, schöne Ausblicke und Einkheirmöglichkeiten wie die Halterhütte.

Altes-Almhaus-Tour 182

Start und Ziel der rund 35 Kilometer langen Mountainbike-Runde ist die Wallfahrtskirche Maria Lankowitz. Die Route verläuft durch die Lipizzanerheimat auf die Stubalm hinauf bis zum Alten Almhaus (1649 m).

I'll be back 743

Rund 48 Kilometer durch das Grazer Hügelland rund um Thal, den Heimatort von Arnold Schwarzenegger. Mit 700 Höhenmetern und rund vier Stunden Fahrzeit verbindet die mittelschwere Runde das Museum des „Terminators“, die Wallfahrtskirche Maria Straßengel, aussichtsreiche Wege und Einkheirmöglichkeiten, etwa bei der Buschenschank Dorner in St. Bartholomä.

BEI MIR DAHOAM

Genuss: Feinste Kulinarik gibt's beim Trautentalwirt in Geistthal-Södingberg.

Action: Der Pibersteiner See wurde wieder zum Leben erweckt und ist ein Muss.

Mit Kindern: Die „Therme NOVA“ in Köflach zum Entspannen, der Motorikpark zum Auspowern.

Erholung: Die Wanderwege in der Grenzregion zu Kärnten sind ein Traum.

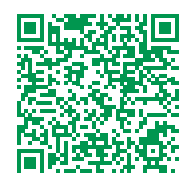
Besonderes: Das Lipizzanergestüt Piber mit seinen wunderschönen Pferden ist immer einen Ausflug wert.

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Voitsberg
Robert Preis



Auf 1239 Metern ist der Gipfel des Hochtrötsch erreicht. Ausblick genießen am Bankerl bei der „Hopfenhöhle“

© LAG Grazer Bergland, Stefan Leitner, WEGES (2), Region Graz/Erwin Heiden



QR-Code scannen für mehr Radtourtipps in und um Graz



Eine Region zum Anbeißen

Haubenkoch Markus Sattler zerlegt den Hahn, die Autorin schneidet Pilze und Zwiebeln für die Sauce



GESCHMACK DER SÜDSTEIERMARK. Spitzenkoch Markus Sattler kreiert mit Zutaten aus der Region ein genussvolles Herbstgericht.



Weitblick statt Zielsprint

BLICKWECHSEL-TOUR. Elf Aussichtswarten, sechs Etappen und unzählige neue Perspektiven auf das südsteirische Weinland.

Es bewährt sich im Leben immer, die Perspektive zu wechseln, um die Dinge in einem anderen Licht zu betrachten. Selbst wer Stammgast in der Südsteiermark ist, kann das mit der Blickwechsel-Tour tun. Die insgesamt 296 Kilometer lange Radroute ist in sechs Etappen gegliedert und verbindet elf Aussichtswarten, von denen aus man das Panorama mit sanften Hügeln und Weingärten genießen kann. Am Ende jeder Radetappe führen Wanderwege zu den jeweiligen Aussichtswarten. Den erhabenen Blick gewähren unter anderem die Demmerkogelwarte in St. Andrä-Höch, die Stainer Warte oder die Kreuzkogelwarte in Kaindorf an der Sulm. Die Strecke führt über die Südsteirische, die Sausaler und die Schilcher-Weinstraße. Unterwegs laden Weingüter und Buschenschanken zu genussvollen Pausen ein. Einzelne Etappen lassen sich als entspannte Tagesausflüge gestalten, besonders mit dem E-Bike. Denn bei der Blickwechsel-Tour geht es nicht darum, im Sattel möglichst viele Kilometer abzuspuhlen, sondern auch ums Absteigen – um zu schauen, zu staunen und die Region aus einer anderen Perspektive neu kennenzulernen. ❤️

QR-Code scannen und mehr über die Blickwechsel-Tour erfahren



BEI MIR DAHOAM

Genuss: Auf der Terrasse der Buschenschank Schneider annerl an der Sausaler Weinstraße Schmankerl und Aussicht genießen.

Action: Abenteurer können ihr Geschick im Hochseilgarten von Schloss Retzhof beweisen.

Mit Kindern: Von Frauental bis St. Nikolai gibt es zahlreiche Möglichkeiten für Alpakawanderungen.

Erholung: Entspannung mit Blick über die Weingärten im Loisium in Ehrenhausen.

Besonderes: In Wagna entführt das Grabungsfeld der antiken Römerstadt Flavia Solva in längst vergangene Zeiten.

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Leibnitz
Sarah Theresa Romauch

Eingebettet in die idyllischen Weinberge von Gamlitz liegt der Sattlerhof. In seiner langen Geschichte entwickelte er sich vom Bauernhof zum Weingut, dann zum Wirtshaus, heute gibt es auch ein Hotel und ein Fine-Dining-Restaurant. Zum Familienbetrieb gehört eines der renommiertesten Weingüter der Südsteiermark.

Die Brüder Andreas und Alexander Sattler führen es gemeinsam: Andreas kümmert sich vor allem um den Ausbau im Keller, Alexander um die Weingärten. Biodynamischer Anbau, steile Rieden und große Weißweine gehören hier längst zur Familien-DNA.

Weidehühner verbringen ihr Leben auf der Wiese



In der Küche wiederum will Chefkoch Markus Sattler zeigen, wie seine Region schmeckt. Er übersetzt die Südsteiermark in Gerichte, die präzise, reduziert und erstaunlich tiefgründig schmecken. Der Hauptdarsteller ist in diesem Fall der Weidehahn.

Von Hähnen und Hauben

Zeit, die Schürze überzustreifen. Der Spitzenkoch schiebt mir Schneidbrett, Steinpilze und Zwiebel zu, er zerlegt derweil den Hahn. „Es ist ein Irrtum, dass das Fleisch vom Hahn zäher ist als das vom Huhn“, klärt er auf. „Es muss nur hochwertig sein.“ Die Keule würzt er mit Salz und Knoblauchpulver – dann schiebt er sie in den Ofen. In der Pfanne brutzeln Zwiebeln und Steinpilze.

Während Sattler mit dem haus-eigenen Weißwein ablöscht, erzählt er von seinem Weg zurück nach Gamlitz. Nach mehreren Stationen im Ausland übernahm er mit 26 Jahren die Küche seines Vaters Hannes. 1990 eröffnete dieser das Restaurant – ein Jahr später war es das erste in der Südsteiermark mit Haube. Mittlerweile hat der Sattlerhof schon die vierte. „Es ist erstaunlich, wie sich die Kulinarik der Region

weiterentwickelt hat.“ Saisonalität und Regionalität spielen dabei die Hauptrolle. Serviert werden Gemüse aus dem eigenen Garten, Früchte von der benachbarten Obstbäuerin oder im Herbst Wild von Jägern aus der Gegend.

Ich rühre die Sauce, der Haubenkoch gibt Thymian dazu. Gemeinsam richten wir an: Weidehahn, cremige Steinpilzsauce, in Butter geschwenkte Kartoffeln mit Speckwürfeln. Köstlich – ganz ohne unnötigen Schnickschnack. Vielleicht macht genau das den Geschmack der Südsteiermark aus: weil aus einfachen Produkten mit Sorgfalt Besonderes entsteht. ❤️

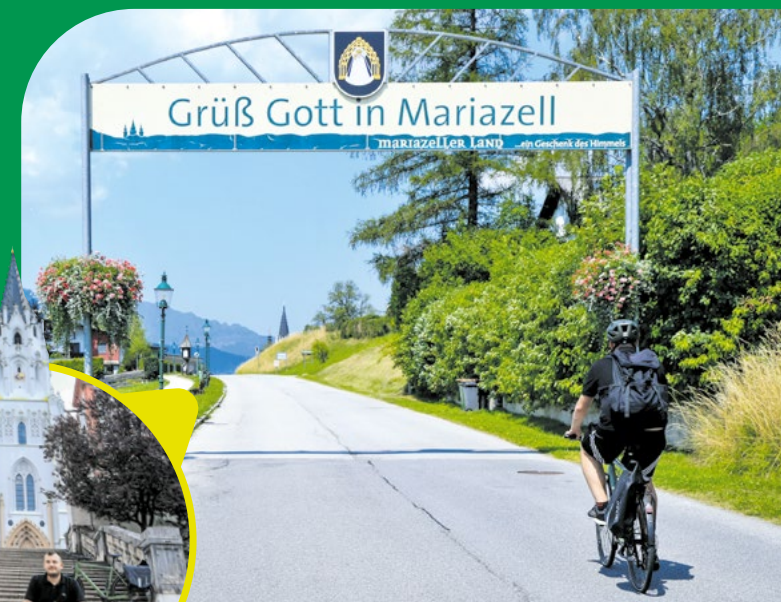
Neue Generation: Alexander, Andreas, Markus und Anna Sattler



© Richard Großschädl, Sattlerhof/Cornelius Klimt, Zoran Novakovic

Der Weg, mein Rad und ich

Kraftplatz entlang der Mürz (l.). Auf dem Weg gibt es viel zu bestaunen: Südbahnmuseum, Fiakergulasch und Münster (r.).



Das Ziel Mariazell erreicht! Ein Foto vor der wunderschönen Basilika ist dann noch Pflicht

BEI MIR DAHOAM

Genuss: Mein persönliches Geschmacksglück finde ich im „Da Maurizio“ in Bruck mit Spezialitäten aus dem Süden.

Action: Garantiert auf dem neuen Bogenparcours auf der Mariazeller Bürgeralpe.

Mit Kindern: Die Zeitreise ins Mittelalter auf der Burg Oberkapfenberg vergessen die Jüngsten so schnell nicht.

Erholung: Bei der Teichanlage Urani im Naturpark Mürzer Oberland kann man die Seele baumeln lassen.

Besonderes: Mehr als 100 Gipfel im Hochschwabgebiet – jeder besonders und besteigenswert.

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Bruck an der Mur
Markus Lösel

RADPILGERN. Seit Jahrhunderten wandern Pilger zu Fuß nach Mariazell. Eine Radtour in den Gnadenort ist aber mindestens genauso lohnend.

Wenn du die Matura schaffst, gehe ich zu Fuß nach Mariazell“, hat mir meine Mama während der Schulzeit des Öfteren zu wissen gegeben. Mittlerweile habe ich die Reifeprüfung seit fast zehn Jahren in der Tasche, gepilgert ist sie aber noch immer nicht. Bewusst wird mir das just, als ich mich selbst auf dem Weg in den Gnadenort befinde.

Es wuselt am Grazer Hauptbahnhof. Die heiße Luft steht. Durchatmen? Kaum möglich. Ein Entkommen? Durchaus möglich! Mit dem Zug geht es Freitagfrüh nach Mürzzuschlag, die Stadt der Südbahn. Deren Geschichte lese ich im Südbahnmuseum nach. Dort ist es kühl, man schwelgt in alten Zeiten und stärkt sich im k. u. k. Caféwaggon.

Und diese kaiserliche Stärkung braucht es auch. Denn jetzt beginnt meine etwas über 50 Kilometer lange Radpilgerreise nach Mariazell. Stopp, liebes Gehirn! Es stehen nicht das

Wann und Wo im Mittelpunkt. Der Weg ist an diesem Tag das Ziel. Und zu erleben gibt es auf diesem genug.

Strampeln und staunen

Flussaufwärts entlang einer ehemaligen Bahntrasse geht es über Kapellen bis nach Neuberg an der Mürz. Ein Besuch des dortigen Münsters, im Volksmund auch der „Dom im Dorf“, ist nicht nur etwas für Auge und Geist, sondern auch eine angenehme Abkühlung. Bald passiere ich Mürzsteg und das Jagdschloss des Bundespräsidenten. In der Frein halte ich meine Füße in die erfrischende Mürz, ungestört und nur mit dem Flussrauschen im Ohr. Doch noch etwas zu strampeln befiehlt die Eitelkeit, würde zumindest S.T.S. an dieser

Stelle anmerken. Weiter geht es bergauf, bergab und ein wenig geradeaus. Ausdauer ist auf den Schotterwegen zur Alm ein wichtiger Begleiter. Nach einer Andacht beim Pilgerkreuz in der Mooshuben gibt es beim Biohof Bichler, der ersten Buschenschank im Mariazellerland, die verdiente Stärkung.

Hier beginnt der letzte Abschnitt, hinunter in das Untere Halltal. Entlang der Salza verläuft die Route zuerst leicht bergab, ehe ich den letzten Anstieg in Richtung Mariazell antrete. Der Weg, mein Rad und ich – nur darum drehen sich meine Gedanken. Bloß auf den letzten Metern, als mein Rad Richtung Basilika ausrollt, schießt mir ein Fiakergulasch beim Pirker durch den Kopf. ❤️



48 km | 674 Hm
Mürzzuschlag – Neuberg an der Mürz – Mürzsteg – Frein an der Mürz – Mariazell



Thörl

Turnau

Kapfenberg

Bruck an der Mur

Langenwang

St. Barbara

Roseggerhaus



QR-Code scannen für mehr Informationen zum Radpilgern

Schladming-Dachstein

Lydia Schrempf serviert auf der Sattelberghütte ausschließlich regionale Spezialitäten wie Miasl

BEI MIR DAHOAM

Genuss: Die Waldhäuslalm im Untertal serviert frisch zubereiteten Fisch aus dem hauseigenen Teich.

Action: Mit der Zipline am Stoderzinken „fliegt“ man zu viert parallel von 1600 Meter Seehöhe auf 900 Meter hinunter – Nervenkitzel garantiert.

Mit Kindern: Rittisberg, Reiteralm, Planai und Hauser Kaibling bieten tolle Spielewelten. Da verfliegen die Stunden.

Erholung: Erfrischend und naturnah ist ein Spaziergang durch die Donnersbachklamm.

Besonderes: Der Hochwurzen-Höhenweg zu den Giglachseen zählt zu den schönsten Touren.

Mit lieben Grüßen aus dem
Regionalbüro Liezen
Veronika Höflehner

mit Petersiliensträucherl, sondern als kulinarische Selbstvergewisserung. Köchinnen und Köche entdecken, dass Heimat kein Rückschritt ist. Wer weiß, woher er kommt, muss am Teller nicht so tun, als wäre er gerade in Tokio, Lima oder

„Es gehört einfach zu unserer Region.“

Lydia Schrempf,
Restaurant Sattelberghütte

Kopenhagen. In der Region Schladming-Dachstein war diese Erkenntnis nie ganz verschwunden. Sie stand bloß eine Zeit lang hinten in der Speisekarte, verdeckt von Gerichten, die überall gleich schmecken – nämlich nach überall.

Nun treten zwei regionale Originale nach vorne: das Miasl und der Ennstaler Steirerkas. Zwei Speisen, die nicht um internationale Vergleichbarkeit betteln. Denn sie sind international unvergleichlich, weil sie nur hier Sinn ergeben. Auf der Sattelberghütte in Ramsau am Dachstein rührt Lydia Schrempf das Miasl zurück ins Rampenlicht. Milch, Mehl, Butter: Das klingt nicht nach einer Zutatenliste, für die ein Einkäufer nach Übersee telefonieren muss.

Früher war Miasl Kraftnahrung für Holzarbeiter. Es musste sättigen, wärmen und funktionieren. Genau darin liegt seine Modernität. „Wir haben das Miasl nie gekocht, weil es gerade modern ist“, sagt Lydia Schrempf. „Es gehört einfach zu unserer Region. Unsere Großeltern haben es gegessen. Warum sollten wir so tun, als wäre das nichts Besonderes?“

Einfachheit ist nicht das Gegenteil von Raffinesse. Sie ist deren strengste Prüfung. Bei 15 Zutaten in einem Gericht kann sich eine wichtigmachen. Bei drei oder vier muss jede liefern. Das Miasl tut das: frisch aus der Pfanne, weich, buttrig, mit Röstaromen und – je nach Jahreszeit – mit Schwarzbeeren, Preiselbeeren oder Herzhaftem. „Die Zutaten hat fast jeder zu Hause“, sagt Schrempf. „Aber genau deshalb gibt es keine Ausreden. Dann muss es eben wirklich gut gemacht sein.“

Charakterdarsteller von der Alm

Ein paar Almen weiter übernimmt Eva-Maria Schrempf von der Brandalm den würzigeren Teil dieser kleinen kulinarischen Revolution. Ihr Hauptdarsteller ist der Ennstaler Steirerkas. Ein Käse, dessen Geruch nicht höflich anklopft, sondern gleich die Tür eintritt. Graubraun marmoriert, bröselig, kräftig und pikant ist er das krasse Gegenteil eines geschmacksneutralen Konferenzbuffets.

„Steirerkas ist nichts, was jedem gefallen muss“, sagt Eva-Maria Schrempf. „Aber wer ihn versteht, kommt meistens wieder.“ Der Sauermilchkäse aus Magermilch gehört zur alten Vorratswirtschaft der Region Schladming-

30 Minuten

einfach

4 Portionen



Miasl

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 500 ml Milch
- 200 g Butter
- Zimt
- Salz
- Zucker
- Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl salzen, die Milch in einem Topf und die Butter in einer Pfanne erhitzen.
2. Sobald beides heiß ist, die Milch mit Mehl vermengen und schnell in die heiße Butter in der Pfanne geben.
3. Mit einem „Muasa“ (Pfannenwender oder ähnlichem Küchenutensil) zerstochnern.
4. Zucker und Zimt hinzufügen, bis eine bröselige Konsistenz erreicht ist. Gerne mit Rosinen oder auch Heidelbeeren nach Wunsch verfeinern.

Tipp: In der Sattelberghütte in Ramsau am Dachstein wird Miasl klassisch mit Preiselbeermarmelade serviert. ♥

Die hohe Kunst der einfachen Küche

MIASL UND ENNSTALER STEIRERKAS erzählen mehr über Österreich als jede Speisekarte voller Weltküche. Zwei Frauen zeigen, warum Tradition plötzlich wieder Zukunft hat.

Von Georg Hoffelner

Warum kann ein Wiener Schnitzel eigentlich kein Sternegericht sein? Vielleicht, weil wir uns angewöhnt haben, Größe mit Pinzette zu verwechseln. Wo drei Tupfer Sauce, zwei fermentierte Blättchen und eine mürrische Garnele auf einem großen Teller liegen, vermuten wir Weltklasse. Wo Butter schmilzt, Mehl duftet und es aus einer gusseisernen Pfanne dampft, sagen wir: Hausmannskost. Das ist ungefähr so logisch, als würde man den Dachstein für einen besseren Maulwurfshügel halten, nur weil es noch höhere Gipfel gibt.

Dabei erlebt die österreichische Küche gerade ein Comeback. Nicht als nostalgische Trachtenmodenschau



© Martin Huber (3)



Bei Eva-Maria Schrempf auf der Brandalm stehen Steirerkasnock'n auf der Speisekarte

› Dachstein. Heute trägt der „Ennstaler Steirerkas g. U.“ die geschützte Ursprungsbezeichnung. Eigentlich bestätigt das nur, was die Nase ohnehin meldet: Dieser Käse kommt von hier – und nirgendwoher sonst.

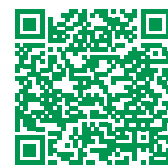
Auf der Brandalm landet er dort, wo er hingehört: zwischen Nock'n, auf Brot, in Krapfen und Gerichten, die seinen Charakter nicht zähmen, sondern zelebrieren. „Wir verstecken den Steirerkas nicht hinter zehn anderen Zutaten“, sagt Eva-Maria Schrempf. „Er darf schmecken wie immer. Genau deshalb kommen die Leute zu uns.“

Und damit zurück zum Wiener Schnitzel. Es kann ein Sternegericht sein. Ebenso ein Miasl. Ebenso Steirerkasnock'n. Ein Stern sollte nicht belohnen, wie weit eine Zutat gereist ist oder wie kompliziert die Zubereitung klingt. Er sollte auszeichnen, ob ein Gericht Herkunft, Handwerk und Geschmack auf den Punkt bringt.

Genau das geschieht in Schladming-Dachstein. Dort wird Tradition nicht abgestaubt, sondern aufgetischt. Zwei Frauen holen zwei Gerichte ins Rampenlicht, die nie laut um Aufmerksamkeit gebeten haben. „Wir machen eigentlich nichts Neues“, sagt Eva-Maria Schrempf. „Wir machen das weiter, was unsere Mütter und Großmütter schon konnten – nur mit dem Selbstbewusstsein, dass es heute wieder etwas wert ist.“

„Wir verstecken den Steirerkas nicht hinter zehn anderen Zutaten.“

Eva-Maria Schrempf, Brandalm



QR-Code scannen für mehr Kulinarik-tipps aus der Region

© Martin Huber (2)

Echte Tipps



© Falkensteiner Hotel Schladming

Ihr alpinen Zuhause auf Zeit

Manche Tipps stehen auf keiner Karte. Im Falkensteiner Hotel Schladming entstehen sie im Gespräch – beim Frühstück, an der Bar, im Vorbeigehen. Das Experience Team teilt, was es selbst liebt, und hört auf Ihre Wünsche. Mal führen die Tipps auf den Gipfel, mal zum Saunaaufguss oder zur Yogaeinheit im Acquapura SPA – und abends an den Tisch im Restaurant Steirer.

Herbstauszeit: [falkensteiner.com](https://www.falkensteiner.com)

Wellness und Genuss



© Wellnesshotel Schütterhof

Novembertipp für Genießer: Es erwartet Sie ein Genuss-Special, vier Wochen lang von Montag bis Donnerstag

Wellnesshotel Schütterhof in Schladming: Genießen Sie entspannte Stunden im 2000 m² großen Spa mit 25-Meter-Infinity-Pool (32°C) und Panorama-Saunen im Adults-Only-Bereich. Entdecken Sie die herbstliche Bergwelt mit den kostenlos nutzbaren E-Bikes! **Mehr auf: [schuetterhof.com](https://www.schuetterhof.com)**

ANZEIGE

Meine Steiermark

So schmeckt der steirische Herbst

Oststeiermark

HERBSTLICHE KULINARIK. Vom Almenland über den Stubenbergsee bis ins Pöllauer Tal: Bei diesen Veranstaltungen verbinden sich regionale Produkte mit gelebter Tradition.

BEI MIR DAHOAM

Genuss: Bei Hannes Gottmann und Günter Probst auf dem Götzenbichl reifen auf 1,5 Hektar oststeirische Trüffel.

Action: In der Mountainbike-Funbase auf der Sommeralm.

Mit Kindern: Auf die Edlseer Alm lockt ein großer Spielplatz mit alter Dampflok-Garnitur.

Erholung: Stille und Dunkelheit erleben – mit Christoph Berger im Arzberger Stollen.

Besonderes: Klingende Geschichte im steirischen Blasmusikmuseum in Ratten.

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Weiz
Veronika Teubl-Lafer

© Der Wilde Eder, Harry Schiffer, Niki Pommer



Meine Steiermark

Wenn die Tage kürzer werden, zeigt sich die Oststeiermark von ihrer genussvollsten Seite. Ob kulinarische Spezialitätenwochen, Wanderungen mit Sturm oder rund um die Hirschbirne – der Herbst bietet zahlreiche Gelegenheiten, regionale Schmankerl mit Natur- und Kulturerlebnissen zu verbinden.

Herbstgenuss im Almenland

Der Kulinarische Almenland-Herbst lädt von Mitte September bis Mitte Dezember zu genussvollen Spezialitätenwochen in den Naturpark Almenland. Regionale Wirte servieren herbstliche Köstlichkeiten – von Wild, Ganserl und Fisch bis zu Kürbis, Eierchwammerln und Wurzelgemüse. Zu den kulinarischen Aushängeschildern zählen das Hotel-Restaurant „Der Wilde Eder“ und das Fischrestaurant Kulmer.



Sturm trifft Wanderlust

Die Sturmwanderung in Stubenberg und Tiefenbach verbindet am 10. Oktober Bewegung, Genuss und steirische Gastlichkeit. Die rund zwölf Kilometer lange, markierte Rundstre-

cke entlang des Buschenschankwegs führt zu regionalen Schmankerln und frischem Sturm. Gestartet wird wahlweise beim Buschenschank Gruber in Obertiefenbach oder beim Buschenschank Hofer Toni in Stubenberg.



Rund um die Hirschbirne

Der Wandertag „Rund um die Pöllauer Hirschbirne“ zählt seit mehr als 25 Jahren zu den herbstlichen Fixpunkten im Naturpark Pöllauer Tal. Am 26. Oktober sorgen entlang der beiden Wanderstrecken Labestationen mit regionalen Schmankerln für eine Stärkung zwischendurch. Ziel ist die gesellige Einkehr im Schlosspark Pöllau mit den „Edlseern“.



QR-Code scannen für mehr Veranstaltungstipps

37

36



Schwammerlturm und Waasenbrücke in Leoben

TIPPS FÜR DIE REGION

Kupferschaubergwerk Radmer

Im Paradiesstollen der harten Arbeit der Bergleute nachspüren.

Grüner See

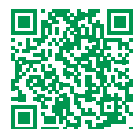
Naturjuwel in Tragöß-St. Katharein, umgeben von Wald und Felswänden.

Erzbergbahn

Die Strecke des historischen Zugs führt aktuell von Vordernberg zum Präbichl.

KulturQuartier Leoben

Das zweitgrößte Museum der Steiermark zeigt Ausstellungen zu Geschichte, Kultur und Gegenwart der Region.



QR-Code scannen für mehr Abenteuer in der Region

Dem Eisen auf der Spur

GLÜCK AUF. Zwischen dem Erzberg und Leoben wird deutlich, wie eng Bergbau, Natur und Forschung für die Zukunft miteinander verbunden sind und die Region rund um den „Steirischen Brotlaib“ prägen.

Wer neben einem Hauly steht, fühlt sich unweigerlich klein. Allein die Reifen des gelben Giganten sind um die 2,60 Meter hoch. Spätestens wenn man selbst in dem über 1200PS starken Muldenkipper Platz nimmt und die gewaltigen Stufen aus rotem Gestein erklimmt, wird einem klar: Am Erzberg gelten andere Maßstäbe.

Aber eine Fahrt mit dem „größten Taxi der Welt“ ist mehr als eine spekta-

kuläre Attraktion, denn sie führt mitten hinein in die Geschichte einer Region, die seit Jahrhunderten untrennbar mit dem Eisen verbunden ist.

Wo heute tonnenschwere Maschinen über das Gelände des modernsten Tagebaubetriebs Europas rollen, wurde einst mühsam mit Schlägel und Eisen gearbeitet. Schon seit über tausend Jahren wird am „Steirischen Brotlaib“ Eisenerz gewonnen. Die Spu-



Der Leopoldsteinersee liegt am Fuße der Seemauer

© Harald Tauderer, Armin Russold/Foto Freisinger, Pezmann, Gottsbacher



Der legendäre Wassermann aus der Sage ist das Maskottchen der Haulys am Erzberg

ren des Bergbaus ziehen sich wie ein kupferroter Faden entlang der Steirischen Eisenstraße über Leoben bis ins Liesingtal.

Die Reise führt zuerst in die Stadt Eisenerz am Fuße des Erzbergs, die eng mit einer alten Sage verbunden ist. Der Legende nach lebte einst ein Wassermann im Leopoldsteinersee. Als ihn Bewohner der Region einfingen, bot er ihnen drei Möglichkeiten im Tausch gegen seine Freiheit: „Gold für zehn Jahr“, Silber für hundert Jahr oder Eisen für immerdar.“ Die klugen Eisenerzer entschieden sich für das Eisen – und die Bedeutung des Rohstoffs ist bis heute ungebrochen. Nach wie vor werden etwa drei Millionen Tonnen reines Erz pro Jahr abgebaut.

Zwischen Erzberg und Bergsee

So prägend der Bergbau für Eisenerz ist, so überraschend vielfältig präsentiert sich die Landschaft rundherum. Am Leopoldsteinersee weicht die raue Welt des Erzbergs einer beeindruckenden Naturkulisse: Im klaren Wasser des Bergsees spiegelt sich die steile Felswand der Seemauer und eröffnet

einen eindrucksvollen Blick auf die umliegende Bergwelt.

Über den Präbichl, die historische Verbindung zwischen Eisenerz und Vordernberg, geht die Reise entlang der Eisenstraße weiter. Im Hochofenmuseum Radwerk IV wird die Geschichte der Eisenverarbeitung im 19. Jahrhundert wieder lebendig. Das dortige Radwerk ist der einzige noch vollständig ausgestattete Holzkohlehochofen Österreichs.

In der Montanstadt Leoben reichen sich schließlich Vergangenheit und Zukunft die Hand. Der Schwammerlturm als Wahrzeichen erinnert an die lange Geschichte des ehemaligen Handelsplatzes, während an der Montanuniversität mit ihrer bergmännischen Tradition an innovativen Lösungen für Rohstoffe und Technologien von morgen geforscht wird.

Von den Haulys am Erzberg über das Liesingtal bis hin zur Forschung an der Montanuni spannt sich ein weiter Bogen. In der Region rund um den Erzberg wird die Geschichte des Bergbaus nicht nur erzählt, sondern gelebt – und weitergeschrieben. ❤️

BEI MIR DAHOAM

Genuss: Ein Besuch der Gösser Brauerei steht in Leoben ganz oben auf der To-do-Liste.

Action: Der Kletterpark Alpfox am Präbichl zählt zu den größten der Steiermark. Auch eine Mountaincart-Fahrt lohnt sich.

Mit Kindern: Von Alpaka bis Zwergziege: tierische Abenteuer auf dem Wilden Berg in Mautern und im Tierpark Tragöß erleben.

Erholung: Das Asia-Spa Leoben wurde nach Prinzipien des Feng-Shui gestaltet.

Besonderes: Eine Genussradtour ins Liesingtal ab St. Michael mit kulinarischen Zwischenstopps.

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Leoben
Vanessa Gruber



Die Sabathy-Hütte ist Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderungen in die Seetaler Alpen



BEI MIR DAHOAM

Genuss: Bei der Traditionskonditorei Regner in Seckau gibt's feinste Spezialitäten.

Action: Am Spielberger Red-Bull-Ring warten zahlreiche rasante Fahrerlebnisse.

Mit Kindern: Ein Abstecher zum Freizeitpark Märchenwald in St. Georgen ist Pflicht.

Erholung: Warmes Thermalwasser und ein herrlicher Blick auf die Seetaler Alpen – das gibt's in der Therme Fohnsdorf.

Besonderes: Sternderl schauen im Sternenturm? Das bietet das Planetarium im Stadtturm Judenburg.

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Murtal
Sarah Ruckhofer



Wir entscheiden uns für die gemütlichere Variante. Der Weg schlängelt sich durch duftende Lärchen- und Zirbenwälder, über blühende Almwiesen und vorbei an glasklaren Bächen. Irgendwann knurrt der Magen, es geht zurück zur Sabathy-Hütte.

Zirbe und Zwetschke

Dort erwartet uns Michael Gross, der gemeinsam mit seinem Bruder Roland den Familienbetrieb in Obdach führt. „Im Herbst dreht sich bei uns alles um die Kulinarik“, erzählt er. 2026 sei ein gutes Jahr für die Zirbenernte gewesen. Wer bei Zirbe ausschließlich an Schnaps denkt, unterschätzt ihre Vielseitigkeit gewaltig. Ein prickelnder Prosecco mit Zirbensirup als Aperitif? Gibt es ebenso wie Zirbengelee zum Käse oder feinste Schokolade mit Zirbe.

Es geht aber auch ganz natürlich: Mama Gerhilde Gross zückt das Messer und schneidet einen Zapfen entzwei. Mit der Spitze holt sie die kleinen „Zirbennüsse“, also die Samen, hervor. „Das muss man probiert haben“, schwärmt die Hausfrau. Sie schmecken wie frische Haselnüsse, gepaart mit dem unvergleichlichen Zirbenaroma. Eine feine Delikatesse, die selbst viele Einheimische nicht kennen.

In der Küche bereitet Michael Gross alles für ein besonders beliebtes Gericht vor. Was zur Zirbe passt? Natürlich die Zwetschke. Und so kreiert der Küchenchef einen fluffigen Kaiserschmarren mit Zirben-Zwetschken. Mit dem fruchtigen „Zirbisel“-Sirup aus Johannisbeeren und Zirbe werden die flambierten Zwetschken veredelt.

Die Zirbe ist dabei weit mehr als nur eine Zutat – sie ist das kulinarische Markenzeichen der Region. Im Z'Herbst begleitet ihr feines Aroma auf der Sabathy-Hütte Wildgerichte ebenso wie frische Schwammerl.

Nach so viel Genuss fällt der Aufbruch leicht. Während die letzten Sonnenstrahlen die Zirbenwipfel in goldenes Licht tauchen, wird klar: Manche Regionen haben eben nicht nur vier Jahreszeiten – sondern ihre ganz eigene. ❤️



QR-Code scannen
für mehr Kulinariktipps
in der Region



Michael Gross serviert uns einen fluffigen Kaiserschmarren mit Zirben-Zwetschken



© Stefan Pajman (7)

ZZ? Top! Zirbe und Zirbitzkogel



Frühling, Sommer, Z'Herbst und Winter? Im Murtal ticken die Uhren ein wenig anders. Um die Farbenpracht des Herbstes mit dem unverwechselbaren Aroma der Zirbe zu verbinden, hat die Urlaubsregion kurzerhand eine fünfte Jahreszeit geschaffen: den Zirben-Herbst, kurz Z'Herbst. Eine Zeit, in der Bewegung an der frischen Bergluft und regionale Spezialitäten eine Liaison eingehen.

Abseits der Motorsportveranstaltungen in Spielberg steht das Murtal für Entschleunigung. Gerade jetzt, wenn der Sommer Abschied nimmt, beginnt die schönste Wanderzeit des Jahres. Ein idealer Ausgangspunkt für Genießer ebenso wie für ambitionierte Bergfexe ist die Sabathy-Hütte auf 1620 Meter Seehöhe. Über eine asphaltierte Bergstraße gelangt man bequem bis zum urigen Almgasthaus. Von dort übernehmen die Wanderschuhe: Gut markierte Wege führen durch Zirbenwälder zu benachbarten Hütten oder (sehr malerisch!) zu den Winterleitenseen. Wer den Klassiker sucht, nimmt den 2396 Meter hohen Zirbitzkogel in Angriff. Und wer noch mehr Höhenmeter sammeln möchte, findet in den Seetaler Alpen zahlreiche Touren für einen ganzen Wandertag. Auch Mountainbiker lotst das umfangreiche Radknotensystem „Nimm's Radl“ hierher.



IM MURTAL beginnt nach dem Sommer nicht der Herbst, sondern der Z'Herbst: eine genussvolle Jahreszeit voller Zirbenduft, Bergmomente und kulinarischer Überraschungen.

60 Minuten

einfach

4 Portionen



Kaiserschmarren mit Zirben-Zwetschken

ZUTATEN

- 6 Eier
- 200 g Mehl
- 350 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Butter
- 2 EL Zucker zum Karamellisieren
- Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Eigelb mit Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl einrühren und den Teig 20 bis 30 Minuten ruhen lassen.
2. Eiklar steif schlagen und locker unterheben. Butter in einer großen Pfanne schmelzen und den gesamten Teig eingießen.
3. Bei kleiner bis mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Den Schmarren wenden, weitere 5 bis 7 Minuten fertig backen.
4. Mit zwei Löffeln in große Stücke reißen. Butter und Zucker zugeben und kurz karamellisieren.

Zirben-Zwetschken: Zwetschken vierteln, mit 150 ml Wasser, 120 g Zucker, Zimt und Nelken aufkochen und rund 10 Minuten köcheln lassen. 2 cl Zirbenschnaps (alternativ: 100 ml Zirbisel-Sirup) einrühren und ziehen lassen. ❤️



Wo Ideen Wurzeln schlagen

HEIMAT DER GESCHMACKSPIONIERE. Bier und Whisky aus regional angebautem Reis zeigen, wie innovativ Landwirte und Veredler im Thermen- & Vulkanland gemeinsame Sache machen.

Sie schwenken ihre Gläser und halten sie gegen das Licht: „Wir haben hier eine richtig schöne Schlierenbildung“, sagt Roman Schmidt von Lava Bräu. Er beäugt seinen goldgelben Whisky-Prototyp genau. Ähnlich akribisch verkostet Adele Fuchs das hochprozentige Elixier, ist doch ihr Reis die Basis dafür. Sie riecht ins Glas hinein und nimmt einen kleinen Schluck: „Wohl, das wird etwas Gutes“, sagt sie zufrieden. Aus dem „Steirer Reis“, den Fuchs auf

ihren Feldern in und um Klöch anbaut, destilliert Schmidt in seiner Manufaktur in Feldbach edlen Whisky. „Ein absolutes Unikum in Europa“, weiß er.

Nicht nur das: Gemeinsam brachten sie bereits das „Sunrice“-Kreativbier heraus. Damit leisten sie Pionierarbeit – und zeigen, wie lebendig die Kooperationskultur im Thermen- & Vulkanland ist. Das macht die Region aus: „Dass wir nicht über andere schimpfen, sondern uns gegenseitig



hochheben“, sagt Schmidt. „Diese Innovationskraft im Umfeld ist ansteckend.“

Kulinarik der Erfinder

So wie hier vor Millionen Jahren die Vulkane brodelten, sprudeln heute kulinarische Ideen. Den Essig von Gölles, die Schokolade von Zotter, den Schinken von Vulcano oder den Wein von Neumeister kennt man längst über die Grenzen des Thermen- & Vulkanlandes hinaus. Sie gehören zu den Aushängeschildern der Genussmarke „Kulinarik der Erfinder“, die außergewöhnliche Produkte, neue Geschmackskombinationen und den Pioniergeist der Region unter einem Dach vereint. Stellvertretend dafür stehen die Spitzenküchen von Richard Rauch, der Saziani Stub'n, von Habert & Fink und dem Genussgut Krispel, die Weine von Winkler-Hermaden und dem Weinschloss Thaller sowie das Genusshotel Riegersburg.

Das nötige Urvertrauen

Mit dem Reisanbau hat Familie Fuchs in den frühen 2010er-Jahren angefangen. „Eine Jux-Idee“, wie Fuchs schmunzelnd anmerkt – denn die



Vom Korn zum Whisky: Der Prototyp wird verkostet

Auftakt zur „Kulinarik der Erfinder“ mit den Spitzenköchen Richard Rauch und Hans-Peter Fink



BEI MIR DAHOAM

Genuss: An den vielen guten Adressen entlang der Vulkanland-Route 66 zwischen Ilz und Bad Radkersburg einkehren.

Action: Am Vulkanfelsen der Riegersburg kann man auf verschiedenen Steigen die Burg erklimmen oder 3D-bogenschießen.

Erholung: Ziel des 13,8 Kilometer langen „Weinwegs der Sinne“ in St. Anna am Aigen ist die Aussichtswarte Frutten-Gießelsdorf. Tolle Ausblicke!

Besonderes: Biker, Nostalgieliebhaber und Familien kommen bei „Pechmanns alter Ölmühle“ in Deutsch Goritz auf ihre Kosten.

Mit lieben Grüßen aus dem Regionalbüro Feldbach
Julia Schuster

Kultur war in der Region zu dieser Zeit völliges Neuland. Mehr als 15 Jahre später wird der „Steirer Reis by Fuchs“ auf insgesamt 30 Hektar angebaut, in ihrer Manufaktur werden pro Jahr rund 100 Tonnen verarbeitet. Ein Urvertrauen darauf, dass es gut werden würde, schwang mit. Weil die Landwirtin einen langen Atem hat – und die großen Kulinarik-Pioniere der Region Mut machen. ♥



QR-Code
scannen für mehr
Kulinariktipps
aus der Region

Meine Steiermark



Grenzenloser Genuss

12-THERMEN-TOUR. Zwei Länder, zwölf Thermen und eine neue Radroute, die Kulinarik, Wellness und Bewegung verbindet.

Für die Radsaison 2027 können sich Genussbiker auf ein neues, grenzüberschreitendes Angebot freuen. Im Rahmen des Interreg-Projekts „Bike & Spa“ wird derzeit im steirischen Thermen- & Vulkanland und bei den slowenischen Nachbarn an der 12-Thermen-Tour gearbeitet, die insgesamt ein Dutzend Wellnessoasen verbinden soll. Zum Start steht zunächst der rund 200 Kilometer lange österreichische Rundkurs im Mittelpunkt, der in sechs Tagesetappen von Bad Waltersdorf über Bad Loipersdorf, Kapfenstein, Bad Radkersburg, Bad Gleichenberg und die Riegersburg zurück zum Ausgangspunkt führt. Die Strecke verläuft überwiegend auf bestehenden Radwegen und verkehrsarmen Nebenstraßen und eignet sich besonders für E-Bikes. Entlang der Route lassen sich Radfahren, Thermenbesuche, regionale Kulinarik, Wein, Natur und Kultur zu einem mehrtägigen Erlebnis kombinieren. Derzeit entstehen buchbare Radreiseangebote mit Gepäcktransfer, zentralem Buchungsservice und weiteren Serviceleistungen. ♥



Aus Mut wird Geschmack:
Mit dem Reis von Adele Fuchs
braut Roman Schmidt Bier



Meine Steiermark

© Stefan Pajman (4), TVB Thermen- & Vulkanland/Rene Strasser

Schnee von morgen

WINTERVORSCHAU. Auf Ski steigen, übers Eis driften, Weltcup-Stars bestaunen, im Thermalwasser entspannen und direkt aus dem Weinfass kosten. Elf ziemlich gute Argumente gegen den Winterschlaf.

Von Georg Hoffelner



THERMEN- & VULKANLAND

Hier wird der Winter kurzerhand eingeweicht: Nach Stunden im warmen Thermalwasser warten auf Besucherinnen und Besucher Kürbiskernöl, regionale Küche, Wein, Brettljause und Schokolade. Das Thermen- & Vulkanland verbindet Wellness und Kulinarik konsequent. Man könnte in der kalten Jahreszeit natürlich auch frieren – muss man aber nicht.

SÜDSTEIERMARK

Wenn draußen die Reben schlafen, wird im Keller gearbeitet. Bei den Fassprobenverkostungen kann man bei freiem Eintritt den kommenden Jahrgang direkt aus dem Fass probieren. Ein Blick in die Zukunft, bei dem ausnahmsweise Nachschenken ausdrücklich erwünscht ist.



OSTSTEIERMARK

Mit der Jogland- und der Almenland-Loipe gibt es in der Oststeiermark zwei zertifizierte Langlaufloipen und mehrere kleine, aber feine Skigebiete für Familien und Einsteiger. Wer lieber Tiere statt Kilometer sammelt, besucht die Tierwelt Herberstein: Rote Pandas und Polarwölfe lieben die Kälte, obendrein gibt es die interaktive Ausstellung im Haus der Biodiversität und einen Indoor-Spielplatz.

REGION MURAU

Sieben Skiberge, mehr als 150 Pistenkilometer, etliche Skitourenrouten oder das einzigartige „BERGauf-RODELN“ auf dem Zirbitzkogel – das alles vereint die Region Murau zu einem Winter-Eldorado. Für Hobbysportler und Profis gleichermaßen. Denn am Kreischberg trifft sich am 8. und 9. Jänner 2027 die Snowboard- und Freeski-Elite zum FIS Big Air auf dem WM-Berg. Spektakuläre Stunts und atemberaubende Tricks inklusive.

ERLEBNISREGION MURTAL

Das Murtal bietet einen ausgewählten Mix an Winteraktivitäten – mit und ohne Schnee. Adrenalin und Motorsportfeeling kann man am Red-Bull-Ring erleben. Oder die winterliche Ruhe beim Schneeschuhwandern und in kleinen, feinen Familienskigebieten genießen.

AUSSEERLAND SALZKAMMERGUT

Die Loipennetze von Altaussee, Bad Aussee, Bad Mitterndorf und Tauplitz sind mit dem Loipengütesiegel ausgezeichnet. Ein Highlight sind die Höhenloipen auf der Tauplitzalm auf rund 1600 Metern. Auch die Anreise ist bequem per Bahn möglich: Fünf Bahnhöfe liegen nahe am Loipennetz. Von dort geht es zu Fuß, per Bus oder Shuttle zu Loipen und Unterkünften.

ERZBERG-LEOBEN

Familien kurven durch die Funslope mit Wellen, Steilkurven und Riesenschnecke, Foxiland und den Schlumperwald auf dem Präbichl. Naturliebhaber locken die vier Loipen der Region, die das Steirische Loipengütesiegel tragen, in der Eisenerzer Ramsau, in Wald am Schoberpaß, Hafning/Trofaiach oder am Grünen See. Dabei immer präsent: das Panorama des Erzbergs und der Eisenerzer Alpen.

SCHLADMING-DACHSTEIN

Hier fährt der Winter gleich mitsamt Großveranstaltungs-kalender vor: Ski-Opening mit Helene Fischer (11./12. Dezember), Weltcup der nordischen Kombination in Ramsau (17.–19. Dezember) und das legendäre Nightrace auf der Planai (26./27. Jänner 2027). Durch das durchgehende Lift- und Pistensystem der „4-Berge-Skischaukel“ sind Hauser Kaibling, Planai, Hochwurzen und Reiteralm miteinander verbunden.

HOCHSTEIERMARK

Kleinere Skigebiete, kürzere Wege und Angebote für Familien: Die Hochsteiermark fährt bewusst eine Nummer gemütlicher. Niederalpl, Brunnalm-Hohe Veitsch, Mariazeller Bürgeralpe, Schwabenbergarena Turnau oder das Top-Skigebiet Stuhleck bieten vom Anfängerareal bis zum Snowpark das volle Pistenprogramm. Besonders familienfreundlich: Am Niederalpl fahren Kinder bis 15 Jahre in Begleitung gratis. Da wedelt die Geldbörse mit.

GESÄUSE

Keine Gondel, kein Sessellift, keine Ausreden: Im Gesäuse führt im Winter nur Muskelkraft nach oben. Johnsbach gilt dank Schnee- und Berglage als Skitouren-Eldorado. Das Schnapserl danach ist also redlich verdient. Markierte Skitouren im Nationalpark Gesäuse schützen zudem Wildtiere.



ERLEBNISREGION GRAZ

Von 20. November bis 24. Dezember sorgen die 15 Adventmärkte für Glühwein, Lichter und Weihnachtsstimmung in der Innenstadt. Die Eiskrippe im Landhaushof feiert ihr 30-jähriges Jubiläum, „Der Nussknacker“ von Tschaikowski inspiriert den Lichterpark Lumagica in Frohnleiten. Am 31. Dezember treffen beim Silvesterspektakel vor dem Grazer Rathaus Wasser, Feuer, Laser und Licht aufeinander.



Das Grüne Herz immer mit dabei.

PERFEKT GERÜSTET FÜR DEN NÄCHSTEN AUSFLUG oder doch für eine gemütliche Auszeit daheim? Hier eine kleine, feine Auswahl an Steiermark-Produkten, die Sie auf steiermark.com/shop finden:



GEWÜRZMISCHUNG **Kostbar**

Die steirische Grillmischung von Van den Berg veredelt Hendl, Schwein, Gemüse und mehr. Schmeckt vertraut, weiß aber dennoch zu überraschen.

70 g um **7,90 Euro**



EMAILLETASSE **Pause mit Herz**

Der wohlverdiente Pausenkaffee oder ein Tässchen Tee nach einem langen Tag - beides schmeckt aus der Tasse mit dem Grünen Herz noch ein bisschen heimischer.

15 Euro



GOLF-SET **Steirisches Grün**

Das Golf-Set besteht aus einem Golfhandtuch und einem Dreier-Set Golfbällen. Alles wird vom Grünen Herz veredelt – ein sportliches Bekenntnis zur Steiermark.

40 Euro



ROBUSTER RUCKSACK **Steirer-Packerl**

Der neue Steiermark Rucksack ist der Begleiter für Abenteuerlustige, die sich auf neuen Gipfeln beweisen möchten, macht sich aber auch beim Stadtbummel gut.

54 Euro



REGENSCHIRM **Blick in den Wald**

Der Steiermark-Regenschirm mit Auf-Zu-Automatik zeigt sich außen elegant mit grünem Farbverlauf und innen wunderbar waldig mit Blick auf den Sölkbach.

28 Euro



HANDGEPÄCK-TROLLEY **Unterwegs**

Mit diesem Trolley ist die Heimat der ständige Begleiter. Das Gepäck wird von einer stabilen Hartschale geschützt und ist auf vier Drehrollen unterwegs.

79 Euro

© Steiermark Tourismus



Service

**Steiermark
Tourismus**
Tel. (0316) 4003
steiermark.com

**Ausseerland
Salzkammergut**
Tel. (03622) 54040-0
ausseerland.at

Erzberg-Leoben
Tel. (03842) 48148
erzberg-leoben.at

Gesäuse
Tel. (03613) 2116010
gesaeuse.at

**Erlebnisregion
Graz**
Tel. (0316) 8075-0
regiongraz.at

Hochsteiermark
Tel. (03862) 55020
hochsteiermark.at

Region Murau
Tel. (03532) 2720
regionmurau.at

**Erlebnisregion
Murtal**
Tel. (03577) 26600
murtal.at

Oststeiermark
Tel. (03335) 47147
oststeiermark.com

**Schladming-
Dachstein**
Tel. (03687) 23310
schladming-dachstein.at

Südsteiermark
Tel. (05) 7730
suedsteiermark.com

**Thermen- &
Vulkanland**
Tel. (03382) 55100
thermen-vulkanland.at

IMPRESSUM:
Geschäftsführung: Xenia Daum.
Chefredakteur: Oliver Pokorny.
Projektleitung: Karin Riess, Georg Hoffelner. Art Direktion und Layout: Bianca Höller, Monika Hubert und Patricia Fuchs. Bildbearbeitung: Winona Pilat. Lektorat: Felicitas Ferder. Verkauf: Andreas Prückler, Christiane Langbauer, Marion Kindermann, Jacqueline Resch. Client Service: Andrea Landa, Carina Rumpold. Coverfoto: Michael Königshofer. Medieninhaber und Herausgeber: Kleine Zeitung GmbH, Gadjollaplatz 1, 8010 Graz. Ein Produkt der Kleinen Zeitung GmbH. Herstellung: Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastraße 20, 8042 Graz und Druck Carinthia GmbH & Co KG, Industrieparkstraße 6, 9300 St. Veit an der Glan. ET 20.9.2026. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs 1 und 2 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten.

Das Grüne Herz blickt über den Tellerrand.



Steiermark

Den Herbst in der Steiermark verkosten: Wenn sich die Landschaft golden färbt und die Erntezeit ihre besten Seiten zeigt, lädt das Grüne Herz zu besonderen Genussmomenten ein. Von frischem Obst bis zu steirischem Wein – hier reift der Geschmack Österreichs.

steiermark.com