

Verführer

APFELSTRASSEN

LEBENSLUST IM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES



Äpfelstraßenherbst Seite 3

Die genussvollste Zeit des Jahres

Jubiläumsfeiern im Genussparadies Seiten 4-5

Nicht nur wir haben ein Jubeljahr

Höhepunkte 1986-2026 Seite 19

Ein Rückblick in Streiflichtern – Teil 3



Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**
1986 – 2026



1986-2026: Was auf der Apfelstraße alles geschah...



- **1989** Apfelkochbuch
- **1990** Eröffnung „Haus des Apfels“
- **1990** Apfelstraßen Briefmarken
- **1992** erste Herbst-Erlebnisfahrt
- **1996** erstes Blütenfest
- **1996** Weltrekord längster Apfelstrudel
- **1999** erste Ausgabe des Apfelstraßen Verführer
- **2000** Abalos – Steinkunstwerk in Apfelform beim Hochgartl
- **2000** Webseite apfelstrasse.at geht online
- **2001** erster Corso
- **2001** „Tramway“ Wanderweg Eröffnung
- **2002** 23 Sängergruppen bei der Erlebnisfahrt
- **2003** Apfelmarathon
- **2004** größter Apfel – Holzkunstwerk in Elz
- **2005** Apfel.Drink.Buch
- **2006** erstmals „Apfel im Schnee“ in Schladming
- **2007** Tausend Rosen an der Apfelstraße



- **2007** Puch-Treffen: Blütenfest mit Corso aus Puch-Fahrzeugen
- **2008** Kunst am Zaun – Projekt mit Schulen
- **2009** erstmals Apfelstraßenapfelsaft im Bag
- **2010** 25-Jahrfeier mit 25 Sachertorten
- **2019** Hörgerussliegen Errichtung
- **2019** Erlebnisstationen Errichtung
- **2022** Abakus. Große Apfelmänner-Sonderausstellung im „Haus des Apfels“
- **2023** Die „Steirische Roas“ beim Blütenfest

Und natürlich jedes Jahr:

Apfel im Schnee, Apfelstrudelverkauf am Wiener Steiermarkfrühling und unser Blütenfest!

Marion und Gerhard Wiesler
Redakteure • verfuehrer@apfelstrasse.at • www.apfelstrasse.at

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

HIAZNALA – vorgestern
bzw. etwas länger
her...

GEHEIMTIPP:

WANDERN im goldenen Herbst
auf unseren gut beschilderten
Wanderwegen

Alt, gut und selten

Maschanzker

Einst war ich beliebt, nun bin ich so selten, dass man
sagen könnte: „Ma, schauns, gar a Maschanzker!“

Dabei verfüge ich über eine erdige Würze wie selten ein Apfel. Bereits 1827 wurde ich in Kochbüchern erwähnt, weil ich mich so gut für Apfel im Schlafrock eigne. Ist mir eh das Liebste. In meinem Alter muss man nicht mehr fruchtig spritzig als Frizzante rumperlen, da geht man's schon gemütlicher an.

Vereinzelt findet man mich noch in Hofläden als Most, Wein und Schnaps für alle jene, die Altes und Bodenständiges schätzen. Ein wahrer Schatz bin ich eben, der es wert ist, gesucht zu werden!

KURZ UND BÜNDIG:

- | | |
|------------------------|---|
| Geschmack: | süß-weinig, würzig |
| Blütezeit: | Ende April |
| Erntezeit: | Mitte Oktober |
| Größe: | mittelgroß |
| Merkmale: | flachkugelig, feines Fruchtfleisch |
| Lagerfähigkeit: | sehr gut |
| Verwendung: | Saft, Dörrobst, Mehlspeisen |
| Namensherkunft: | zählt zu den Borsdorfer Äpfeln, die schon im Mittelalter gezüchtet wurden |



© M. Frechheim



Apfelstraßen Herbst 2026

Wenn's herbstlt, wird's g'schmackig!

Mit Ende August beginnt die **Arbeits-Hochsaison** im **Genussparadies**, nun wird **geerntet**, was das Zeug hält. Die **sorgsame Pflege der Plantagen**, das **Zittern durch Spätfrost**, **Dürre und Hitze** hindurch trägt nun **Früchte**.



Die Lager und Hofläden füllen sich mit den zahlreichen Sorten, die die Steirische Apfelstraße zu bieten hat. Jetzt ist die Zeit, in Vielfalt zu schwelgen. Dennoch schaffen unsere Betriebe es, euch auch mit Veranstaltungen zu verwöhnen. Ob es das allseits beliebte „**Sturm und Kastanien**“ ist oder die **Wildzeit** mit ihren Köstlichkeiten aus dem Wald und der regionalen Spezialität Erdäpfelwurst, der Gaumen wird im Genussparadies immer verwöhnt. Wer selbst Hand an den Herd anlegen will, der kann bei **Grill- und Kochkursen** lernen, Traditionelles aus der österreichischen Küche zuzubereiten oder schon Erfahrungen fürs heurige Weihnachtsmenü erkochen. Wie Martin Kaspar von DazuMahl sagt: „Nur schlank werden Sie nicht!“

Aber auch sonst kann man im Apfelherbst aktiv werden: **Selber-Pflück-Tage** für den wirklich allerfrischesten Apfelgenuss; **Bogenbaukurse**, um sein handwerkliches Geschick auszuleben; oder am Aktionstag

im **Keltendorf** sich an prähistorischen Waffen probieren. Auch zum **Wandern** lädt die Jahreszeit nun ein, wenn die Hitze des Sommers abgeklungen ist. Der fantastische Rundblick vom Kulmgipfel aus, der einen bei gutem Wetter bis zur Riegersburg oder gar bis Ungarn sehen lässt, ist den Aufstieg immer wert.

Und jetzt ist auch die beste Zeit, für das nächste Jahr vorzuplanen und sich den Obstgenuss in den eigenen Garten zu holen. **Obstsorten zu verkosten** und dann das **eigene Bäumchen** mit heimzunehmen – mit vielen Tipps von den Gartenprofis. Oder schon für Weihnachten vorzusorgen: unsere Hofläden bieten köstliche **Geschenke in schöner Verpackung**, mit denen man jeden erfreut, vom Arbeitskollegen bis zur Schwiegermutter.

Wenn der Herbst sich dann dem Ende nähert, beginnt Neues auf der Apfelstraße und der **Buschenschank** von Apfelstraßen-Obmann Michael Eiteljörg eröffnet. **Feinste Weine** in gemütlichem Ambiente, ideal, um nach einer Wanderung den Tag ausklingen zu lassen.

Weil dafür steht die Apfelstraße das ganze Jahr über: Gastfreundschaft und Genuss!

**Apfelstraßen
HERBST**
1.9.-26.10.2026
IM GENUSSPARADIES





50 JAHRE BALLONFAHREN IM APFELDORF PUCH

Am Himmel über dem Paradies

Wenn auch viele Märchen mit „Es war einmal“ beginnen, so ist das einzigartige Ballonmärchen von Puch bei Weiz im Jahr 1976 wahr geworden und auch heute nach über 50 Jahren ist kein Ende dieser „himmlischen“ Begeisterung abzusehen...

Gewachsen über fünf Jahrzehnte feiert die „Union Aeronautic Styria“ heuer ein stolzes Jubiläum, welches durch die Austragung der Ballon-Staatsmeisterschaften kürzlich im August und mit der 50. Apfelmontgolfiade Ende Oktober seinem Höhepunkt zusteuert.

Nicht einfach war dieser Weg mit wechselhafter Vereinsgeschichte. Dank der einsatzfreudigen Obmänner wie zB. Gerd Skreiner, als Vorreiter mit Leidenschaft und Herz, war es der Weg, der Puch die Seele gab zur „Wiege des Heißluftballon-Sports in Österreich“ zu werden.

1976 ergab sich die einmalige Chance, das „1. Österreichische Heißluftballon-Meeting“ durchzuführen. Die Bedingungen waren jedoch heikel. Unterbringung und Verpflegung von 10 dreiköpfigen Ballon-teams für eine Woche, nötiges Gas, sowie viele freiwillige Helfer, die die Feuerwehr übernahm. Aber die Gemeinde Puch griff zu...

Kalte, stürmische Tage waren es, das Meeting stand vom 22. bis 28. Jänner 1976 auf dem Programm. Zwei Tage davor stiegen nun die ersten Ballone, die Puch je sah, trotz heftiger Windböen in den Himmel. Es waren AUA-Pilot Joschi Starkbaum im BP-Ballon und der Deutsche Eugen Wothe im AGFA. Der Pucher Bevölkerung blieben sprichwörtlich die Mäuler offen. Auch die Presse war begeistert und berichtete von diesem Spektakel.



Am Sonntag säumten Tausende die Zufahrtsstraßen und wälzten sich in Kolonnen von allen Seiten ins Dorf. Der Rundfunk warnte, den Raum um Puch zu meiden, Autos seien leider oft links unterwegs und deren Insassen blickten – statt auf die Straße – den Ballonen nach. Das war natürlich wie Öl ins Feuer und fachte die Neugier erst recht an. Die Veranstaltung stand jedoch an der Kippe. Über Nacht hatte starker Regen die Startwiese in eine Schlammwüste verwandelt. In aller Herrgotts Früh waren jedoch an die 15 Landwirte bereit, mit ihren Traktoren Sägespäne von umliegenden Sägewerken heranzukarren. Die Wiese wurde eingeebnet und ähnelte danach beinahe der Wiener Hofreitschule. Die Veranstaltung war somit gerettet. Es war der Beginn eines einzigartigen Ballonmärchens.

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“ heißt es und das Heißluft-Märchen nahm seinen Lauf. Jahr für Jahr kamen sie, die Ballöner aus aller Herren Länder. Freundschaften wurden geknüpft und haben teilweise noch heute Bestand. Schon der bekannte Heimatdichter Peter Rosegger bezeichnete Puch bereits im Jahr 1860 als wahres Paradies – also ein absolut würdiger Rahmen zum Ballonfahren, über eine begnadete Landschaft zu schweben, zu genießen und einfach glücklich zu sein.

Von 25. bis 30. Oktober 2026 wird der Himmel über dem Apfeldorf wieder voller bunter Kugeln hängen, wir freuen uns auf euren Besuch bei der Jubiläums-Apfelmontgolfiade im Ballonparadies...

Ein herzliches Danke an **Karl Eitljörg-Scholz**, der als damaliger Tourismusobmann und Ballonpionier seine Erinnerungen mit uns teilt.

MUSIKVEREIN HEIMATKLANG PUCH BEI WEIZ

160 Jahre – Alt und jung zugleich!



Foto: M. Puch



160 Jahre zählt der Pucher Musikverein Heimatklang heuer und blickt damit auf eine außerordentlich lange Vereinsgeschichte zurück.

Gegründet 1866, im Jahr der Schlacht von Königsgrätz, vom „Bachflorl“ Florian Almer trotzten die Pucher Musiker beiden Weltkriegen, Wirtschaftskrisen und auch COVID mit ihrem besonderen Zusammenhalt und zahlreichen kreativen Ideen.

So gab es 2021 zum Beispiel einen Nikolaus-Drive-In und Ab-Hof-Proben, und ihre begehrten Jubiläumskalender sind längst legendär.

In dieser langen Vereinsgeschichte gab es natürlich auch schon viele Jubiläumsfeste und sie waren immer auch Platz und Gelegenheit, die Verbundenheit mit anderen Musikvereinen im Rahmen von Musikertreffen zu stärken. Das dreitägige Fest diesen Juli war da keine Ausnahme und ein großer Erfolg.

Vernetzung und Engagement in der Gemeinde Puch werden beim Heimatklang groß geschrieben. Sei es als Musik für die Freiwillige Feuerwehr, bei Begräbnissen, zu allen möglichen Eröffnungen oder bei unserem jährlich stattfindenden Apfelblütenfest, seien es Unterstützungsaktionen für hilfsbedürftige Familien, auf den Pucher Heimatklang kann man zählen.

Der Verein hat derzeit 65 Mitglieder – 27 Musikerinnen, 32 Musiker und 6 Marketenderinnen. Fast die Hälfte der Mitglieder ist unter 30 Jahre alt, denn der Heimatklang legt auch großen Wert darauf, die Jugend zu fördern und musikalisch zu begeistern.

Es gibt schließlich nichts Schöneres, als sich gemeinsam dem Musizieren zu widmen, vor 160 Jahren ebenso wie heute und in der Zukunft!



Unser feines Apfelstraßen REZEPT

Apfelringe

gebacken mit Apfelvanillesauce



4 Stück Äpfel (mittelgroß zB. Elstar)

Für den Teig:

25 dkg Mehl (universal oder glattes), 200 ml Bier, 2 Eier, Milch nach Bedarf, Salz

Alles gut zu einem glatten Teig (etwas dicker wie Palatschinkenteig) verrühren, die Apfelringe darin eintauchen und anschließend in heißem Öl goldbraun herausbacken.

Für die Sauce:

700 ml Apfelsaft von der Apfelstraße, 1 Packung Vanillepuddingpulver, 1 EL Zucker, Saft von 1 Zitrone, 2 Packerl Vanillezucker, 2 EL Rum

Bei den Äpfeln zuerst das Kernhaus ausstechen und sie in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. 500 ml Apfelsaft aufkochen, Vanillepuddingpulver in restlichem Saft kalt glatrühren, dann in den heißen Saft einrühren und unter Rühren kurz köcheln lassen. Restliche Zutaten zur Puddingmasse hinzufügen, immer wieder umrühren, bis die Sauce abgekühlt ist.

Apfelringe und Sauce gemeinsam anrichten und mit Zimt und Zucker bestreut servieren. Köstlich!!!

Wir wünschen gutes Gelingen!

Wir wünschen guten Appetit!

AUTORIN UND ERZÄHLERIN MARION WIESLER

Herbstzeit – Lesezeit



Wenn nun langsam der Herbst einzieht, es wieder kalt und trüb wird, zieht man sich gerne in ferne Welten zurück und genießt Märchenhaftes.

Manchmal, da ist ein langer Roman gerade das Rechte, manchmal will man lieber etwas in kleinen Bissen für zwischendurch, manchmal will man gar lieber statt lesen einer Geschichte lauschen.

Und dann naht auch noch das Weihnachtsfest in großen Schritten und damit beginnt wieder die alljährliche Suche nach passenden und originellen Geschenken.

Keltische Märchen für Groß und Klein bietet Geschichten aus fernen Zeiten – von Dummköpfen, Liebenden, Kriegern und dem Tod, zum Lachen, Nachdenken, Schmunzeln und Genießen.

Mein märchenhaftes Jahr ist ein Jahresbegleiter und damit auch ein feines Geschenk für Freunde. Zwölf Geschichten, passend zu den Monaten. Jedes Märchen auch als Video zum Anhören.

Und ganz neu ab November:

Weihnachtsmärchen für Groß und Klein, um das Warten auf die Festtage zu verkürzen. Auch hier wird es bei jeder Geschichte einen QR-Code zu einem Video geben, um sich die Geschichte von mir erzählen zu lassen.

Diese drei Bücher sind über alle Buchplattformen (thalia.at, morawa.at etc) als Ebook und Taschenbuch erhältlich.

Man ist nie zu alt für gute Geschichten!



Marion Wiesler
Gute Geschichten
sind Küsse für die Seele

AUTORIN UND ERZÄHLERIN MARION WIESLER

8182 Puch/W. • Elz 67 • Tel. +43(0)680-5568401

www.marionwiesler.at

OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

Heiß und saftig beim Niglbauer...



„So a haßa Summa!“ heißt es in einem Austropop-Song von Reinhard Fendrich. Den hatten wir dieses Jahr sprichwörtlich! Für „Oben Ohne“ war es schon fast zu heiß und zu trocken.

Aber mit weiser Voraussicht haben wir vor einigen Jahren schon in Teich und Bewässerung investiert und konnten dies in diesem Sommer voll nutzen. Somit hängen bei uns auch dieses Jahr wieder die schönsten, saftigsten und aromatischsten Früchte auf den Bäumen. Jetzt, wo es bereits in Richtung Herbst geht, wird es kühler und damit wird auch die verlockende Farbe der Äpfel einziehen.

Bei uns Niglbauer's laufen bereits alle Vorbereitungen für die **Ernte** und das **Einlagern von Äpfeln** und Fruchtsäften. Und auch diesen Herbst habt ihr die Möglichkeit, euch **frisch gepressten Saft** zu holen. Einfach anrufen und vorbestellen.

Auch wenn die derzeitigen Temperaturen es noch nicht vermuten lassen, in fast vier Monaten steht schon wieder das Weihnachtsfest vor der Tür und einige von euch machen sich vielleicht schon Gedanken, was man denn so schenken könnte. Wir hätten da für euch die eine oder andere Idee...

Kommt einfach zu uns in den gut sortierten Hofladen voller regionaler Vielfalt und lasst euch von zahlreichen feinen Produkten inspirieren.

Wir freuen uns auf euch!
Eure Niglbauer's

Niglbauer
APPELDORF PUCH

OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

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

WIRTSHAUS MEISSL - TRADITION SEIT 1885

Herbstlicher Genuss im Wirtshaus Meißl



Wir feiern den König der Saison – den Pucher Apfel. Wenn sich die Natur in ein Meer aus Gold, Rot und Orange verwandelt, beginnt bei uns die prächtigste Genusszeit des Jahres.

Freut Euch auf die Vielfalt des Herbstes: frische Pucher Äpfel, feines selbst erlegtes Wildbret, aromatische Kürbisse, Kastanien und unsere kreative, feine Wirtshausküche – mit viel Liebe und regionalen Zutaten zubereitet. Ein besonderer Genuss ist unsere **knusprige, hausgemachte Erdäpfelwurst**, die in der Herbstzeit natürlich nicht fehlen darf. Für die passende Stimmung sorgt Harmonikamusik, die den Herbst mit all seiner Farbenpracht und seinen Düften auch musikalisch erlebbar macht. Wir freuen uns darauf, den Herbst gemeinsam mit unseren Gästen bei herzlicher Gastfreundschaft und echter Wirtshauskultur zu genießen, Euch kulinarisch zu verwöhnen und diese besondere Jahreszeit mit Euch zu feiern.

Unsere Herbst- und Wintertermine zum Vormerken:

- **18. Sept. bis 8. Nov.: Wildzeit** im Wirtshaus Meißl
- **Ende Okt. bis 8. Nov.: Frische, knusprige Pucher Weidegänse** vom Weingartmann am Kulm
- **27. September: Pucher Apfel, Wild & Harmonika**
Gaumenfreuden mit Wildbret, Erdäpfelwurst, sowie frischem Sturm und Kastanien. Harmonikaklänge von Sabine Berger ab 14 Uhr
- **4. und 11. Oktober: Sturm und Kastanien** vor unserem Wirtshaus mit zünftiger Harmonikamusik ab 14 Uhr
- **ab Samstag den 28. Nov.: Meißl's roman-tischer Weihnachtszauber-Innenhof**
Hol dir deine Weihnachtsstimmung!



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

OBSTBAU BERGER

Sommer und goldener Herbst in der Flasche...

Foto: Berger



...ein echter Genuss nicht nur für die Wintermonate und den Frühling!

Wenn im Sommer und Herbst die Früchte ihre volle Reife und ihr bestes Aroma entfalten, holen wir diesen besonderen Geschmack in die Flasche.

Für unsere verschiedenen köstlichen und hochwertigen **Edelbrände** und **Liköre** verwenden wir nur allerbeste, sorgfältigst ausgewählte Früchte. In liebevoller Handarbeit, mit viel Zeit, langjähriger

Erfahrung und Fingerspitzengefühl destillieren wir daraus unsere feinsten Berger-Spezialitäten.

Ob als Genuss vor oder nach dem Essen oder als besonderes Geschenk in verschiedenen Varianten erhältlich – unsere Edelbrände und Liköre passen zu jeder Jahreszeit und bringen auch ein Stück Heimat ins Glas. Übrigens: Annas Empfehlung ist der Zwetschenbrand.

Wir freuen uns auf Deinen Besuch bei uns am Hof!



OBSTBAU BERGER

8182 Puch bei Weiz • Harl 1 • Tel. +43(0)664-3112444
www.obstbau-berger.at

TOURISMUSVERBAND ERLEBNISREGION OSTSTEIERMARK

Feine Herbst-Kulinarik in der Oststeiermark



Fotos: TV Oststeiermark, Bernhard Bergmann

Im Zentrum der herbstlichen Kulinarik in der Oststeiermark steht natürlich der gesunde Apfel.

Unsere Tourismusregion hat darüber hinaus aber noch viel mehr zu bieten: Etwa im Naturpark Pöllauer Tal, wo die geschützte „**Pöllauer Hirschbirne**“ im Spätherbst geerntet wird. Aus ihr macht man vor allem den ausgezeichneten Hirschbirn-Schnaps. Aber auch Säfte und Most. In den letzten Jahren haben Gastronomen und Betriebe begonnen, die Hirschbirnen in ein vielfältiges Speisenangebot zu integrieren. Da gibt es vom Hirschbirn-Leberkäse bis zu Suppen und Desserts ein wahres kulinarisches Feuerwerk rund um diese spezielle Frucht.

Im **Almenland** sind es die **Ochsen**, die im Herbst von ihren saftigen Bergweiden herunterkommen und als ganz besondere „Gustostückerl“ bei den Almenland-Wirten gekonnt zubereitet werden. Die Köche verwöhnen mit ihrer regionalen Küche, saisonalen Spezialitäten und hochwertigen Produkten aus der Region den Gaumen.

Bei den Fleischern können Sie die hervorragenden Almochsen-Produkte auch vakuumiert mitnehmen und zu Hause zubereiten und genießen.

Ganz viel los ist im Herbst bei den **Buschenschenken** entlang der „**Römer-Weinstraße**“. Sie umfasst die inselartigen Weinriede zwischen Gleisdorf, Pischelsdorf, Hartberg und Bad Waltersdorf. Dort ist nun Lesezeit, wo der **frische Sturm** in weiß, rot oder rosé – als Schilcher – nur für kurze Zeit erhältlich ist. Dieser schmeckt besonders gut zur steirischen Brettljause.

Auch kulinarisch gilt:
Einfach kostbar – Oststeiermark



.....
ERLEBNISREGION OSTSTEIERMARK • ApfelLand-Stubenbergsee
Tel. +43(0)3176-8882 • www.apfelland.info



Die Pöllauer Hirschbirne – ein kulinarisch vielfältiges Produkt unserer Region.



Genuss für Auge und Gaumen in der Tourismusregion Oststeiermark



FRISCH-SAFTIG-STEIRISCH - VON HERZEN BIO

Ernten und Einlagern, Jahr für Jahr der Höhepunkt

Foto: Oberlager



Das heurige Jahr war eine große Herausforderung für unsere Bauern. Sie mussten im Frühling den Spätfrostern trotzen und im Sommer Hitze und Dürre. Die arbeitsreichste Zeit kommt aber jetzt mit der Ernte, bei der all das Bangen und Zittern endlich ein Ende hat.



Wenn die Früchte ihre sortentypische Farbe erreicht haben, beginnt die **Ernte** – sorgfältig von Hand, mit gekonntem Blick auf Qualität und Reifegrad. Heuer werden die Früchte etwas kleiner als gewohnt sein, doch empfinden viele dies nicht als Nachteil: wie viel rascher isst man einen kleinen Apfel einfach mal zwischendurch, wie viel lieber mögen Kinder das handlichere Obst. Durch den vielen Sonnenschein werden die Äpfel heuer dafür auch von besonders intensivem Geschmack sein. Klein, aber oho.

Direkt nach der Ernte beginnt der nächste wichtige Schritt: die **Einlagerung**. In unserem Obstlager in Puch werden die Äpfel unter kontrollierten Bedingungen in modernen CA (Controlled Atmosphere)-Lagern aufbewahrt. Durch die präzise Steuerung von Tem-

peratur, Sauerstoff und Luftfeuchtigkeit bleiben die Äpfel über viele Monate knackig, frisch und geschmackvoll – ganz ohne zusätzliche Konservierung. Diese Methode erlaubt die höchste Qualität bei Geschmack und Inhaltsstoffen.

Das gesamte Jahr über können sich Konsumentinnen und Konsumenten von der sorgfältigen Lagerart selbst überzeugen.

Parallel zur Lagerung beginnt im Spätherbst in den Plantagen eine wichtige Pflegemaßnahme: der **Winterschnitt** der Bäume, ebenso händisch durchgeführt wie die Ernte. Ein gezielter Winterschnitt legt den Grundstein für eine ertragreiche Ernte und gute Qualität im kommenden Jahr, damit die Bäume optimale Voraussetzungen haben, um in die Winterruhe gehen zu können und im Frühling wieder mit voller Kraft zu erblühen.

Während der Obstgarten sich in den Winterschlaf begibt, laufen im Hintergrund wichtige Arbeiten weiter. Maschinen werden gewartet, Sortenentscheidungen für die kommenden Jahre werden getroffen und betriebliche Abläufe reflektiert und optimiert. Der Apfel ruht – doch die Vorbereitungen auf das nächste Jahr sind bereits in vollem Gange.

So schließt sich der Jahreskreis im Obstbau: von der Ernte über die Lagerung bis zur Planung – mit dem Ziel, auch in der nächsten Saison wieder höchste Qualität aus der Steiermark zu liefern.

Frisch, saftig, steirisch – das ganze Jahr über.



Bis der Apfel genossen werden kann, durchläuft er im Lager so manch Prozedur.

**frisch-saftig
steirisch**



FRISCH-SAFTIG-STEIRISCH • VON HERZEN BIO • OBSTLAGER PUCH
8182 Puch bei Weiz • Harl 73 • Tel. +43(0)3177-2201
www.obst-geoss.at

ZU FUSS, MIT DEM DRAHTESEL ODER MOTORISIERT ENTLANG DES STEIRISCHEN GENUSSPARADIESES

Willkommen in der großen Vielfalt der Steirischen Apfel

- A** **Abakus - Der Geist der Apfelmänner**
8182 Puch bei Weiz • Postfach 1444
info@abakus-puch.at • www.abakus-puch.at
- B** **Tourismusverband Erlebnisregion Oststeiermark
ApfelLand-Stubenbergsee**
8223 Stubenberg 5 • 03176-8882 • www.apfelLand.info
- C** **PL Gaudifahrten KG**
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 26
0664-1514445 • www.gaudi-fahrten.at
- 4** **Café Apfelschlössl**
8211 Albersdorf • Prebuch 123
0664-1249464 • www.apfelschloessl.at
- 6** **Buschenschank Weinbau Lammer**
8182 Puch bei Weiz • Pirschaweg 51
0664-3362328 • www.buschenschank-lammer.at
- 7** **Obst- und Edelbrandparadies Wilhelm**
8182 Puch bei Weiz • Lingstätten 2
03177-4141 • www.wilhelm.at
- 8** **Weingut Eiteljörg**
8182 Puch bei Weiz 57
0664-1141755 • www.eiteljoerg.at
- 9** **Erlebnissgärten Höfler**
8182 Puch bei Weiz 20
03177-2252 • www.hoefler.at
- 10** **Weingartmann Weine**
8182 Puch bei Weiz • Elz 21
0681-81585594 • www.weingartmann.at
- 12** **Obstbau Pangerl**
8182 Puch bei Weiz • Elz 17
03177-3585 • www.pangerl-obst.at
- 13** **Bogenbau Gerhard Wiesler/Autorin Marion Wiesler**
8182 Puch/Weiz • Elz 67 • 0660-8188610 • 0680-5568401
www.meinbogen.at • www.marionwiesler.at
- 15** **Wirtshaus Meißl**
8182 Puch bei Weiz 21
03177-2205 • www.wirtmeissl.com
- 16** **ApfelLand Hideaway**
8182 Puch bei Weiz 34
www.apfelLandhideaway.com
- 17** **Dorfcafé und Dorfbäckerei**
8182 Puch bei Weiz 66
03177-30201 • www.dorfcafe-puch.at
- 18** **kh 1897 • Kirchenwirt Hofer**
8182 Puch bei Weiz 2
03177-2247 • www.kirchenwirt-hofer.at
- 19** **Obstbau Knaller**
8182 Puch bei Weiz 26
0664-4150329 • www.obstbau-knaller.at
- 20** **Erlebnis- & Pferdebauernhof Hoadnbauer**
8182 Puch bei Weiz 29
03177-2257 • www.hoadnbauer.at



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



Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**

www.apfelstrasse.at



Legende:



Die 5 Hörnuss-Liegen

- 1 Am Hochgartl direkt im Pucher Ortszentrum
- 2 Am Singerberg im Ortsgebiet von Harl
- 3 Am Startpunkt der Elzer Roas in Elz
- 4 Beim Apfelschlössl in Albersdorf-Prebuch
- 5 Beim Apfelpavillon in Feistritz bei Anger

Die 5 Erlebnisstationen

- 6 Pangerl: Der Apfel rund ums Jahr. Es gibt immer was zu tun!
- 7 Leitner: Äpfel, Äpfel, Äpfel? Keiner gleicht dem anderen!
- 8 Wilhelm: Der Abakus - Höchste Hingabe an den Apfel
- 9 Schloffer: Willkommen im Bio-Naschgarten! Kosten & Staunen!
- 10 Höfler: Mitmacherlebnis: Das Gartentalent



Union Aeronautic Styria
8182 Puch/W. • 0664-994 23 243
www.ballonclubpuch.at

Obstbau Leitner vulgo Niglbauer 29
8182 Puch bei Weiz • Harl 57
03177-2036 • www.niglbauer.at

Obsthof Schneeflock 30
8182 Puch bei Weiz • Harl 38
0664-4111399 • www.schneeflock.at

Ab Hof Verkauf Obstbau Kelz - Haus des Apfels 31
8182 Puch bei Weiz • Harl 25
03177-3117 • www.mostschank-kelz.at

Edelbrände Hofladen Dengg 32
8182 Puch bei Weiz • Harl 3
03177-3257 • e.dengg@aon.at

Obstbau Berger 33
8182 Puch bei Weiz • Harl 1
0664-3112444 • www.obstbau-berger.at

Seidl Tracht & Mode 34
8184 Anger • Hauptplatz 11
03175-2305-0 • www.seidl-trachten.at

Der Thaller - Wirtshaus | Restaurant | Hotel**** 35
8184 Anger • Hauptplatz 3
03175-2206 • www.posthotel-thaller.at

Biohof Schloffer 36
8184 Anger • Oberfeistritz 26
03175-2452 • www.schloffer.at

Obsthof - Edelbrände Pieber 37
8184 Anger • Oberfeistritz 14
0664-88577433 • www.piebers-edelbrand.at

Ferienhaus Binder 38
8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 34
0664-5681610 • www.ferienhaus-binder.at

Obstbau Pirchheim 40
8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 31
0676-6267008 • andreas.pirchheim@gmx.at

Wein- und Obsthof Fink 42
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 21
03177-3158 • www.wein-obst-fink.at

Obstbau Zöhrer 46
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 9
03177-2432 • www.obstbau-zoehrer.at

Hotel Allmer 49
8160 Weiz • Wegscheide 7
03172-2258 • www.hotel-allmer.at

Möbelwerkstätte Binder 50
8160 Preding bei Weiz • Bergstraße 4
0664-1920900 • www.moebel-binder.at

Garten-Hotel Ochensberger 51
8181 St. Ruprecht/Raab • Untere Hauptstraße 181
03178-51320 • www.ochensberger.at

Infos über unsere Betriebe und Events
unter www.apfelstrasse.at



Herbstliches Wanderparadies
rund um unser Apfeldorf.

Foto: Tourismusverband Österreich

GENUSSPARADIES STEIRISCHE APFELSTRASSE

Zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert!

Golden-fruchtiger Herbst und im Raureif glitzernde Wintertage

Wie die Kerne in den fünf Apfelstübchen gibt es auch auf der Apfelstraße fünf genussvolle Bereiche, die unsere Gegend rund ums Jahr zu etwas Besonderem machen. Und wo in anderen Gegenden mit dem Ende des Sommers auch die Saison endet, geht es bei uns erst so richtig los!

DIE LANDSCHAFT:

Im Herbst verwandelt sich die Steirische Apfelstraße in ein geschäftiges Treiben, wenn die unzähligen Äpfel sorgfältig von Hand geerntet werden. Doch auch der Holler und die Trauben tragen ihren Teil dazu bei, dass die Apfelstraße nun so richtig bunt ist. Die schönste Zeit, um in der milden Luft zu wandern und Rad zu fahren. Bald verwandelt der Winter dann unsere Plantagen in von Raureif glitzernde Fotomotive, deren Ruhe und Klarheit zur Meditation einladen.

DER GENUSS:

Unsere Äpfel werden reif geerntet und strotzen vor Geschmack und Inhaltsstoffen. Bei unseren zahlreichen Hofläden erhältst du Äpfel so frisch wie sonst nirgendwo. Hier kannst du nicht nur die ver-

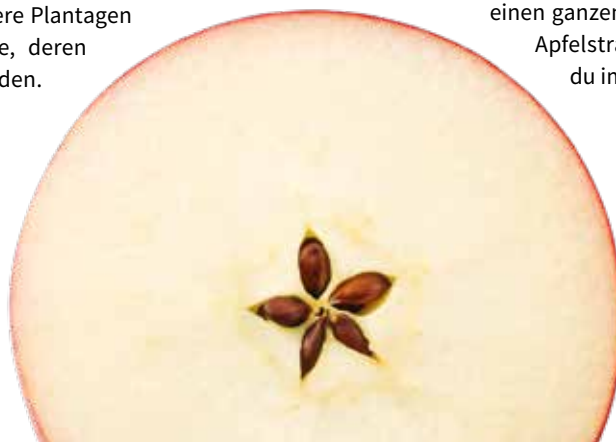
schiedensten Sorten in ihrer Geschmacksvielfalt durchkosten, du findest auch viele veredelte Produkte. Unsere Obstbauern beraten dich gerne, wie du unsere köstlichen Früchte daheim lagern und auf den Tisch bringen kannst und bieten dir die köstlichsten Geschenkideen für das Weihnachtsfest.

DIE GASTLICHKEIT:

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

DAS ERLEBNIS:

Genieße das herbstliche Treiben im Rahmen einer erlebnisreichen Fahrradtour oder Wanderung. Ein Besuch im Museum „Haus des Apfels“ erzählt dir die Geschichte des Obstbaus in unserer Region.





Mit dem Fahrrad lässt sich unsere Region hervorragend erkunden.

Auf fünf **Hörgeuss Liegen** entlang der Apfelstraße kannst du entspannt verschiedenen Geschichten lauschen. Im Winter bietet die Aussicht vom Kulmgipfel oft ein unvergleichlich zauberhaftes Erlebnis, wenn alles im Tal im Nebel versinkt..

DIE FÜNF GEMEINDEN:

Fünf Gemeinden sind Teil der Steirischen Apfelstraße.

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

In **St. Ruprecht** im Westen findest du unter anderem das älteste Flussbad der Steiermark, die Friedensgrotte und die Stefaniequelle. Albersdorf-Prebuch im Osten bietet mit der von Karl Hodina gestalteten Feuerwirstation eine architektonische Besonderheit, die im wahrsten Sinne des Wortes herausragend ist.



Bei der Apfelernte sind alle Generationen fleißig im Einsatz.

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

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

Ein Ausflug auf die Apfelstraße ist zu jeder Jahreszeit eine Reise ins Genuss-Paradies, im Herbst und Winter aber ein ganz besonderes Vergnügen des erntefrischen Geschmacks und später der verzauberten Stille. Die Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit unserer Betriebe lädt dich ein, hier rund ums Jahr ausgiebig mit der Seele zu baumeln!



Goldene Herbsttage – Höhepunkte für Auge und Gaumen an der Apfelstraße.



Das winterliche Apfeldorf erfreut die Seele mit verzaubernder Stille.



Warm eingepackt auf einsamen Winterwegen mit der Seele baumeln.



Magische Ausblicke vom Gipfel des Keltenberges Kulm.

HOTEL. RESTAURANT ALLMER

Die perfekte Hochzeitslocation im Apfeland



In unserem Hotel.Restaurant auf der Wegscheide in Weiz werden alle Hochzeits-Träume wahr! Ein unvergessliches Ereignis wie eine Trauung braucht auch einen unvergesslichen Ort mit einem ganz besonderen Ambiente, wir bieten diesen...

Unser einzigartiger Hochzeitsgarten ist die absolut perfekte Örtlichkeit zum „JA“ sagen. Frei nach dem Motto „Trauung unter freiem Himmel“, inmitten von herrlich blühenden Blumen, findet die standesamtliche Trauung direkt in unserem romantischen Hochzeitsgarten statt.

Für ein gelungenes Wedding Dinner voller besonderer Köstlichkeiten und die anschließende Feierlichkeit finden in unserem angenehm klimatisierten Saal bis zu 180 Hochzeitsgäste gemütlich Platz, um den allerschönsten Tag im Leben eines Paares gebührend zu feiern...

Hochzeitspläne? Interesse?
Wir freuen uns auf ihre geschätzte Kontaktaufnahme!



HOTEL. RESTAURANT ALLMER
8160 Weiz • Wegscheide 7 • Tel. +43(0)3172-2258
www.hotel-allmer.at

Fotos: Kerl von Luella Photographie



MÖBELWERKSTÄTTE BINDER

Besserer Schlaf mit Zirbenholz Möbel von Binder



Fotos: digitiv

Binder ist ihr Ansprechpartner für individuelle Wohnideen aus gesundem Zirbenholz für Schlaf- und Wohnbereich.

Schauraum Apfelholz-Schlössl

Laut einer Studie des Joanneum Research Graz zeigte sich im **Apfelholzschlössl der Möbelwerkstätte Binder eine deutlich bessere Schlafqualität in einem Zirbenholzbett gegenüber einem Holzdekor-Bett. Der Herzschlag reduziert sich, dies führt zu gesundem Schlaf mit tieferer Erholung.**

Die Möbelwerkstätte Binder fertigt **einzigartige Zirbenholzbetten** und **massgefertigte Zirbenholzmöbel** nach klaren Richtlinien: ausschließlich 1-schichtiges, luftgetrocknetes Zirbenmassivholz aus über 1.900m Seehöhe. Keine Furniere und keine 3-Schichtplatten. Die Oberfläche bleibt offenporig – behandelt mit reinem Wasser (aquarisiert.). Auf Wunsch auch **metallfrei** mit Holzmutterschrauben.

Die Möbelwerkstätte Binder aus Preding bei Weiz bietet gesundes und individuelles Wohnen mit natürlichen Materialien – vom ergonomisch durchdachten Schlafsystem bis hin zu stilvollen Möbeln aus Zirbenholz auch für den Wohnbereich.

Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



MÖBELWERKSTÄTTE BINDER
8160 Preding/Weiz • Bergstraße 4 • Tel. +43(0)664-1920900
www.moebel-binder.at



ABAKUS – DER GEIST DER APFELMÄNNER

Ein Blick in die Ferne stärkt die Wurzeln



Besuch der Kingsbarns Destillerie



Geheimnisvolle Männer in mystischer Landschaft



Die Weite der Landschaft machte Eindruck.

Im Juli reiste eine Gruppe von Apfelmännern mit ihren Frauen nach Schottland, um einen fachlichen Austausch zwischen der Welt des Whiskies und den Schnapsbrennern von Puch zu erleben.

Das Land zeigte sich dabei von einer überraschenden Seite: wunderschönes Wetter und warme Temperaturen sind für diese Jahreszeit in Schottland untypisch. Die Gruppe besuchte mehrere renommierte Whisky-Destillieren, darunter Dalwhinnie, Loch Lomond und Kingsbarns. Dort wurden edle Tropfen verkostet und spannende Gespräche über Handwerk, Tradition und Brenntechniken geführt. Auch kulturell bot die Reise einige Höhepunkte. Unter anderem die Besichtigung von Schloss Balmoral und Rosslyn Chapel gewährte eindrucksvolle Einblicke in die Geschichte und Architektur des Landes. Ergänzt wurde das Programm durch Stadtrundfahrten in Edinburgh, Glasgow und Inverness, die die Vielfalt Schottlands zwischen historischen Gassen, modernen Vierteln und den Weiten der Highlands sichtbar machten. So wurde die Reise zu einer gelungenen Mischung aus Fachwissen, Kultur und Genuss – immer begleitet von bester Stimmung der Reisenden.

Die Apfelmänner entdeckten in Schottland viele Parallelen zwischen Whisky und Abakus, doch wurde ihnen auch eines schnell bewusst: die Verbundenheit des Abakus mit der Natur, dem Kunden und vor allem seinem Ausgangsprodukt – dem Apfel – ist wesentlich stärker ausgeprägt. Damit dies nicht verloren geht, folgen die Apfelmänner einem strengen Regelwerk. So steht in der 8. Regel geschrieben:

„Der Abakus ruhe sanft in den kühlen Gefilden des Apfelhauses. Man bette ihn auf ausgesuchte Lehmziegel vom Keltenberge Kulm. Man achte misstrauisch auf die umgebende Temperatur und rühre ihn nicht an, ehe nicht der zwölfte Monat verstrichen sei.“



Information und Verkostung so mancher edler schottischer Tropfen.

Am **Freitag, dem 13. November 2026** ist es wieder soweit – die Apfelmänner gewähren im **Haus des Apfels in Puch/Weiz** einen der seltenen Einblicke in ihr Wirken und Tun. Dabei wird der Abakus 2025 feierlich und gleichzeitig geheimnisvoll dem Publikum präsentiert. Die Gäste werden mit einem der Jahreszeit entsprechenden warmen Apfelglühmost bzw. Apfelpunsch begrüßt. Nach einer feierlichen Zeremonie laden die Apfelmänner zu einer Kostprobe des Abakus 2025 ein. Im Anschluss verköstigen die Frauen der Apfelmänner die Gäste mit warmer Suppe und deftigen und süßen Häppchen. Eintrittskarten für die heurige Abakus-Präsentation und Informationen zur Veranstaltung bekommt ihr direkt von den Apfelmännern oder unter www.abakus-puch.at.



Solltet Ihr allerdings die **Abakus Präsentation 2026** am 13. November im Haus des Apfels nicht besuchen können, dann werden Euch die geheimnisvollen Apfelmänner gerne davon erzählen – am liebsten bei einem Glas vom aktuellen Abakus. Und vielleicht ist auch eine kleine Episode aus der Schottland-Reise dabei.

Abakus

Der Geist der Apfelmänner

ABAKUS - DER GEIST DER APFELMÄNNER

8182 Puch/W. • Postfach 1444 • info@abakus-puch.at
www.abakus-puch.at



Reise Die Apfelmänner

Überaus interessant gestalteten sich die Besuche renommierter Destillieren.

ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

Unser Grün glänzt jetzt in GOLD...

Foto: Höfler



Elisabeth und Hanspeter Höfler mit Europameisterin Marie-Theres Schwaiger

...um eine Europameisterin mehr!

Das Geheimrezept? Ein Mix aus Pflanzenbegeisterung, Naturtalent, einer Riesenportion Fachwissen und einer Extraportion Selbstvertrauen – die richtige Mischung hat diesen Traum wahr werden lassen!

Unsere erfolgreiche Staatsmeisterin **Marie-Theres Schwaiger** aus Floing fuhr mit jeder Menge Ehrgeiz, Kompetenz und Willensstärke im Juni zur Europameisterschaft nach Polen, holte sich im Team die Goldmedaille und kürte sich zur Europameisterin des Gartenbaus – gegen 22 starke Teams aus 13 Nationen.

Vielfältige Bewerbe bewältigte das motivierte Damen-Trio souverän und danach wurde unsere **EUROPAMEISTERIN** daheim feierlich empfangen und ausgezeichnet!

Liebe Thesi, mit großem Stolz gratuliert dir das Höfler-Gartenteam für deine großartige Leistung! ...was als Lehrling begann, ist nun als Europameisterin 2026 verewigt!

Tipp der Europameisterin: Goldener Herbst = Beste Pflanzzeit!

Egal ob Gräser, Bäume, Hecken, Sträucher, Beerenobst – vieles soll im Herbst noch eingepflanzt werden. Auch die Blumenzwiebel müssen jetzt unter die Erde, damit es in den Frühlingsmonaten dann richtig bunt in euren Gärten blüht.

Nutzt die einmalige Gelegenheit bei unseren **Herbst'In-Aktionstagen vom 7. bis 10. Oktober**: Holt euch sensationelle Pflanzen- und Dekoschnäppchen und euer Garten blüht so richtig auf!

**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**

8182 Puch bei Weiz 20 • Tel. +43(0)3177-2252 • www.hoefler.at

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 8 - 12 Uhr und 13 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr

Ab 19. Sept.: Sa.: 8 - 16 Uhr, Selbstbedienungskassa an Sonn- & Feiertagen

OBST- UND EDELBRANDPARADIES WILHELM

Ein Tag im Paradies...

Foto: Wilhelm



Erlebnistag beim Wilhelm auf der Steirischen Apfelstraße am Sonntag, dem 20. September 2026 ab 10 Uhr.

Wie anno dazumal laden wir euch, jung & alt, klein & groß ins Obst- und Edelbrandparadies Wilhelm in den gemütlichen Innenhof ein.

- Schnitzerl aus der Riesenpfanne, sowie veg. Gemüselabchen
- Gebackene Apfelringe
- Versuchen Sie Ihr Glück auf der Schnapsschleuder!
- Zünftige Musik und Hupfburg für unsere kleinen Besucher!
- Ab 16 Uhr Musik mit den „Landschinger Mandaleit“
- Reichhaltiges Obstangebot in der Vitaminzone!
- Besonderheiten rund um den Apfel

Wir freuen uns auf euer Kommen!
Familie Wilhelm & Team



OBST- UND EDELBRANDPARADIES WILHELM

8182 Puch bei Weiz • Lingstätten 2

Tel. +43(0)3177-4141 • www.wilhelm.at

REGIONALE GESCHENKIDEEN ZUR WEIHNACHTSZEIT

Foto: Wiesler



Auf ein Gutes!

Da der nächste Verführer erst im März 2027 erscheint, wünschen wir jetzt schon wunderschöne Feiertage und einen Guten Rutsch ins Neue Jahr!

Reduzieren Sie den nervigen Weihnachtsstress, indem Sie Köstlichkeiten unserer zahlreichen Apfelstraßen-Betriebe schenken: regional, liebevoll hergestellt, und verbrauchen sich, sodass nichts herumsteht und verstaubt ...

**Einen schönen Winter wünscht das
Genuss-Paradies Steirische Apfelstraße!**



AB HOF VERKAUF OBSTBAU FAMILIE KELZ - HAUS DES APFELS

Viele, viele bunte Äpfel, Birnen, Zwetschken...

...bringt der goldene Herbst im „Haus des Apfels“ der Familie Kelz in Harl und ihr könnt natürlich auch in der Erntezeit (September bis Mitte Oktober) von Montag bis Sonntag bei uns vorbeikommen und einkaufen. Bitte nur um Voranmeldung, also vorher einfach kurz anrufen.

Der Apfelstraßen-Herbst zieht wieder ins Land und somit machen wir **am 26. und 27. September Apfelverkostungen** und wer mag, kann sich seine Äpfel gleich selber pflücken. Unsere **Sortenvielfalt** kann sich sehen lassen und es sind auch einige **Raritäten** (alte Sorten) dabei. Natürlich gibt es unser Obst auch in veredelter Form als Brände, Liköre, Säfte, Most, Marmeladen und vieles mehr...

Das steirische **Obstbaumuseum** ist ebenfalls noch bis Ende Oktober geöffnet und wer spontan einen Ausflug machen und so dem Alltag entkommen möchte, kann mittels Audio Guide etwas über die Geschichte des steirischen Obstbaues und die Region rund um die Apfelstraße erfahren und bei uns die Seele etwas baumeln lassen.



Selbstverständlich sind auch Reisegruppen bei uns herzlich willkommen – Eine **Apfelstraßen-Rundfahrt mit Verkostung** oder eine **Führung im „Haus des Apfels“** (ab 15 Personen) oder



Verkostung verschiedener hausgemachter Produkte, einfach bei uns telefonisch melden oder vorbeikommen und gemütlich ausreden, was man gerne machen möchte.

Übrigens: Am **13. Nov.** findet die **Abakus-Präsentation** bei uns statt!

Geöffnet auf Anfrage von Mitte April - Ende Okt.

Wolfgang: 0664 - 3682557

Ploni: 0664 - 5739610



AB HOF VERKAUF OBSTBAU FAMILIE KELZ - HAUS DES APFELS

8182 Puch bei Weiz • Harl 25

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

OBSTBAU PIRCHHEIM

Gesundes und Gutes aus Pirschheim's Hofladen!

Die heurigen Sommermonate waren für uns Obstbauern eine große Herausforderung mit extremer Hitze und Dürre. So manches Obst erlangte keine Größe. Jetzt allerdings hoffen wir, dass der Wettergott doch noch ein Einsehen hat und wichtigen Regen schickt und natürlich auf einen herrlichen Herbst...

Aus unserer Vielfalt von köstlichen Erzeugnissen möchten wir diesmal zwei ganz besondere Liköre vorstellen und zwar den **Walnuss-** und den **10-Kräuter-Likör**. Beide sind gesundheitlich wertvoll, sowohl für die Verdauung als auch für das Gedächtnis.

Ein gepflegtes Stamperl nach der Mahlzeit tut einfach gut und schmeckt. Diese beiden Liköre und auch zahlreiche andere Produkte können bei uns am Obsthof in Hohenilz verkostet und erworben werden.

In den „fruchtigen“ Herbstmonaten gibt es selbstverständlich wieder **Birnen** und **Äpfel ab Hof** und wie jedes Jahr unsere bereits traditionellen Veran-



Pirschheim's Hofladen lädt zu vielen Spezialitäten ein.

staltungen: **Sturm und Kastanien** am Sonntag, **18. Oktober** ab 14 Uhr und unseren großen **Weihnachtsmarkt** mit einheimischem Kunsthandwerk am Samstag, **14.** und Sonntag, **15. November**. Wir freuen uns auf Euer Kommen!

Öffnungszeiten:

Dienstag und Donnerstag von 14 bis 18 Uhr
Mittwoch und Freitag von 8 bis 12 und 14 bis 18 Uhr
Samstag von 9 bis 12 und 14 bis 17 Uhr
Sonntags sind wir nach telefonischer Voranmeldung gerne für Euch da!



OBSTBAU PIRCHHEIM

8182 Puch/Weiz • Hohenilz 31 • Tel. +43(0)676-626 7008

andreas.pirschheim@gmx.at



BIOHOF SCHLOFFER

Pflück dir dein Bioglück – Apfelselbstpflücktage 2026



Schloffer's beliebte Apfelselbstpflücktage finden auch heuer wieder am Samstag, 19. und Sonntag, 20. September von 10 bis 17 Uhr statt.

Auch wenn das heurige Jahr wohl das herausforderndste unseres Betriebes war (Frost, Trockenheit), so zeigen sich die Äpfel nun in voller Pracht. Anfang August startete die **Sissired** Ernte und Ende August gibt es erste **Elstar**. Besonders die **WUR-** und **Topaz** Äpfel für die Selbstpflücktage zeigen sich von ihrer schönsten Seite bezüglich Qualität und Menge.

Mit dem Erntezug geht es bei den **Selbstpflücktagen** hinaus in den Obstgarten, bevor es nach einer kurzen

Verkostung und Einleitung an die Arbeit geht – du kannst dir von deinem **Apfelglück** soviel pflücken wie du möchtest. Wieder daheim am Betrieb in Oberfeistritz warten eine kleine Stärkung und für die Kinder etwas zum Basteln.

Wir freuen uns auf euer Kommen und ein aufregendes Abenteuer im Obstgarten.



BIOHOF
SCHLOFFER

BIO VON DER FEINSTEN ART

BIOHOF SCHLOFFER

8184 Anger • Oberfeistritz 26 • Tel. +43(0)664-3403349
www.schloffer.at



SEIDL TRACHT & MODE

Seidl's Trend-Kollektion. Karl & Luise ist „Tracht für heute“

Leistbare, aber exklusive Dirndl mit passenden Gilets dazu, süße Kleider und Röcke und das alles in strahlenden, modischen Farben und Mustern, außerdem fescche Lederhosen für die Herren und stimmige Accessoires zur Abrundung.



Das ist die topaktuelle „Karl & Luise“ Kollektion von SEIDL, jetzt erhältlich im Stammhaus in Anger und in Graz, sowie natürlich online auf www.seidl-trachten.at.

Die Eigenkreationen sind edle Designerstücke von bekannten Namen wie Kinga Mathe, Ploom und anderen hochwertigen Trachten-



Die neue Exklusiv-Kollektion von SEIDL macht Lust auf Tracht für heute...

marken, allerdings in **limitierter Auflage** nur für SEIDL kreiert.

Denn bei SEIDL ist es **seit 1927** Tradition, immer am Puls der Zeit zu sein. Die neue Trend-Kollektion „Karl & Luise“ ist leistbar und doch individuell und exklusiv. Besondere Kleidung für besondere Momente bereitzustellen, ist den Trachten-Experten aus Anger bis heute Vergnügen und Leidenschaft.

Jung, frisch, qualitätsvoll. Gibt's solange der Vorrat reicht.



..... *Ein Stück Heimat*

SEIDL TRACHT & MODE
8184 Anger • Hauptplatz 11
Tel. +43(0)3175-2305
www.seidl-trachten.at



HÖHEPUNKTE AUS 40 JAHREN APFELSTRASSE – TEIL 3

Genussparadies zum Mitnehmen

Mögen das Blütenfest und all unsere Kunstbauwerke unsere Gäste vor Ort erfreuen, so hat die Apfelstraße auch immer schon Genuss zum Mitnehmen geboten.

Da sind einmal natürlich unsere **Hofläden**, die dazu einladen, den Kofferraum oder Gepäckträger mit all den regionalen Köstlichkeiten zu füllen, um noch lange nach einem Besuch im Genussparadies den Gaumen zu verwöhnen. Und wenn einem die Spezialitäten, die es eben nur hier gibt, einmal ausgehen, so ist dies doch ein guter Grund, um sich erneut einen Tag Alltags Auszeit auf der Apfelstraße zu gönnen. Viele unserer Hofläden verschicken aber auch, sollte die Sehnsucht nach den Köstlichkeiten zu groß und die Zeit zum Herkommen zu kurz sein.

In den frühen Jahren der Apfelstraße gab es gar eine eigene Währung, mit der man in den Hofläden und Gasthäusern bezahlen konnte – den **Apfelthaler** in drei Werteinheiten. Ähnlich der heute von Betrieben steiermarkweit verteilten Genusscard erhielten Gäste Apfelmünzen von unse-

ren Beherbergern, die bei den anderen Betrieben eingelöst werden konnten. Viele dieser Apfelthaler wurden jedoch nie ausgegeben, sondern hingen als beliebte Erinnerungsstücke an den Urlaub an so manchem Schlüsselbund.

1989 überlegten sich unsere Apfelbäuerinnen, wie sie unseren Gästen zu noch mehr Apfel-Genuss daheim verhelfen könnten, und so entstand damals das **Apfel Kochbuch** voller Rezepte unserer Betriebe, die sich alle rund um den Apfel drehten. Vom klassischen Apfelstrudel über Apfelkrapfen bis hin zu Apfelsalat und Calvados-Filets fanden sich hier 116 Köstlichkeiten, reich bebildert und genau angeleitet. 2005 folgte als Ergänzung zum Kochbuch dann das **Apfel.Drink.Buch**.

Seit 1999 bietet die Apfelstraße ihren Freunden die Möglichkeit, auch abseits von Besuchen auf dem Laufenden über das Leben im Genussparadies zu sein – mit unserem **Apfelstraßen Verführer**, der mit diesem Heft bei seiner 109. Ausgabe steht. Rekordreif für ein Themenstraßen-Magazin, finden wir!

Ein anderer Rekord brachte die Apfelstraße im Jahr 1996 sogar ins Guinness-Buch der Rekorde! Nämlich der des **längsten Apfelstrudels**. Stolze 1.635 Meter maß der Strudel, der sich auf Holzgestellen durch die ganze Ortschaft Puch zog und mit viel Spaß und Schweiß von unseren Betrieben gebacken worden war.

Die Sorge, dass all der gute Strudel verderben würde, weil keiner so viel würde essen können, war allerdings unbegründet. Noch vor dem Mittagsläuten waren alle Stücke verputzt – oder von den interessierten Zuschauern mit nach Hause genommen worden.

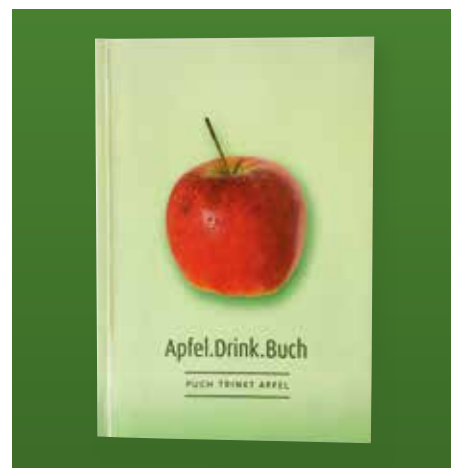
Ob man die Apfelstraße direkt hier in der grünen Oststeiermark genießt oder sich in fester, flüssiger oder gedruckter Form mit nach Hause nimmt – Genuss versprechen wir immer, egal zu welcher Jahreszeit!



Auch ein Sammelobjekt: die begehrten Apfelthaler



Längst vergriffener Schatz: Das Apfel Kochbuch



Im Jahr 2005 erschien das Apfel.Drink.Buch.



Herbst & Winter 2026 & 2027

TERMINE ZUM VORMERKEN UND DABEISEIN

Wohin an der Apfelstraße?

KELTENDORF AM KULM

13. September: AKTIONSTAG IM KELTENDORF
mit Waffenvorfürungen und keltischen Märchen

WEINGUT EITELJÖRG

13. und 27. Sept. und 4. Okt.: STURM & KASTANIEN

19. und 20. September: AUFSTEIRERN IN GRAZ

November: BUSCHENSCHANK-ERÖFFNUNG

Jänner bis März 2027: Unsere **BUSCHENSCHANK-ÖFFNUNGSZEITEN** findet ihr auf www.eiteljoerg.at

31. März bis 4. April: STEIERMARKFRÜHLING WIEN

WIRTSHAUS MEISSL

18. September bis 8. November: WILDZEIT

27. September: PUCHER APFEL, WILD & HARMONIKA
Gaumenfreuden mit Wildbret, Erdäpfelwurst, Sturm und Kastanien. Harmonikaklänge von Sabine Berger ab 14 Uhr

4. und 11. Oktober: STURM & KASTANIEN
vorm Wirtshaus mit Harmonikamusik ab 14 Uhr

Ende Oktober bis 8. November: PUCHER WEIDEGÄNSE
Frisch und knusprig vom Weingartmann am Kulm

Ab 28. November: WEIHNACHTSZAUBER-INNENHOF
Romantik pur! Hol' Dir deine Weihnachtsstimmung!

DAZUMAHL

18. Sept. und 23. Oktober: GRILLKURSE um 16 Uhr

29. September bis 1. Oktober, sowie 20. bis 22. Oktober: KOCHSEMINAR – DIE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
So vielfältig und trotzdem unverkennbar!

8. bis 10. Dezember: KOCHKURS WEIHNACHTSMENÜ
Unser Weihnachtskochseminar bietet den perfekten Rahmen für Ihre private Feier. Details auf dazumahl.at

BIOHOF SCHLOFFER

19. und 20. September: APFEL-SELBSTPFLÜCKTAGE
von 10 bis 17 Uhr mit Erntezugfahrt und Jause

ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

ab 21. September: VON A(PFEL) BIS Z(WETSCHKE) Frische Apfel- und andere Obstsorten verkosten und Lieblingsbaum einpflanzen! **WILDE FRÜCHTCHEN** – Vitaminreiches Wildobst kennenlernen!

7. bis 10. Oktober: BUNTES HERBST'LN

Schnäppchen-Tage, Pflanzen-Flohmarkt und großer Deko-Flohmarkt! Gratis Lebkuchenherz für jeden Kunden! 50% Trachtenbonus – Infos: www.hoefler.at

21. bis 30. Oktober: ALLES FÜR ALLERHEILIGEN
Naturgestecke in vielen Farben und Formen! Auch für Urnengräber geeignet! Am 26.10. (Nationalfeiertag) geschlossen, Selbstbedienungs-Kassa geöffnet! Große Auswahl an Kleinkoniferen und Herbstpflanzen für Gräber.

OBSTBAU LEITNER vlg. NIGLBAUER

September und Oktober: VERKAUF AB HOF
von frisch geernteten Äpfeln, sowie im Oktober auch frisch gepresster Apfelsaft auf Vorbestellung!

OBSTBAU KELZ

26. und 27. September: APFELVERKOSTUNGEN...
...und Äpfel zum Selberpflücken!

BOGENBAU GERHARD WIESLER

11. Oktober: BOGENBAU KOMPAKT EINTAGES-KURS

Nähere Informationen unter www.meinbogen.at

17. und 18. Oktober:

BOGENBAU KOMPAKT PLUS KURS

Nähere Informationen unter www.meinbogen.at

22. und 23. Oktober:

ZWEITAGESKURS BRONZEGUSS

Nähere Informationen unter www.atlatl.at

31. Oktober und 1. November: HALLOWEEN

TURNIER am Wieslerhof; Infos unter www.atlatl.at

OBSTBAU PIRCHHEIM

18. Oktober: KASTANIEN & STURM ab 14 Uhr

14. und 15. November: WEIHNACHTSMARKT

von 10 bis 15 Uhr mit Ausstellern aus der Region

UNION AERONAUTIC STYRIA - BALLONCLUB PUCH

25. bis 30. Oktober: 50. APFELMONTGOLFIAD
im Jubiläumsjahr „50 Jahre Union Aeronautic Styria“
Internationales Ballonfahrttreffen

ABAKUS - DIE APFELMÄNNER

13. November: ABAKUS PRÄSENTATION

Einlass: 19 Uhr, Beginn: 19.30 Uhr beim Haus des Apfels in Harl/Puch bei Weiz

GENUSSTIPP

ÄPFEL so FRISCH
und **GUT** wie sonst nirgends...

IMPRESSUM: Eigentümer und Herausgeber: Die Apfelstraßenverführer A-8182 Puch/W. 100, verfuehrer@apfelstrasse.at • Chefredakteure: Marion und Gerhard Wiesler • Design und grafische Gestaltung: Icono Werbeagentur Weiz • Druck: Universitätsdruckerei Klampfer • Der „Apfelstraßenverführer“ ist ein dreimal jährlich erscheinendes Medium für alle Freundinnen und Freunde der Steirischen Apfelstraße. Wenn du den Verführer nicht weiter erhalten willst, schicke einfach ein Mail an verfuehrer@apfelstrasse.at. Die nächste Ausgabe erscheint im März 2027.

Österreichische Post AG • SM25Z044804 S • Die Apfelstraßenverführer • A-8182 Puch/W. 100

Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von:

