

# Verführer

APFELSTRASSEN

LEBENSLUST IM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES

**Herbstlicher Veranstaltungsreigen** Seite 3-5

Fruchtiger Apfelstraßen-Herbst im Genussparadies

**Genießen, sammeln und gewinnen** Seite 24

Auch 2025 gibt's wieder unsere beliebte Sammelpass-Aktion

**Sagenhafte Apfelstraße** Seite 22-23

Alte Legenden – Teil 3



Genussparadies  
**Steirische  
Apfelstraße**

## Ein märchenhaftes Ende

Wenn man aus alten Sagen immer noch Nutzen zieht



**Marion:**

Schatzi, diesen Herbst gehen wir mal zur Stefaniequelle bei St. Ruprecht. Es heißt, das Wasser von dort ist gut bei Augenleiden, vielleicht bist du dann nicht mehr so schafsaugert.

**Gerhard:**

Erstens bin ich nicht schafsaugert – wer von uns beiden braucht eine Brille beim Lesen, hm? Und zweitens sind das doch nur alte Märchen, Ammenmärchen, dass so ein bisserl Wasser Blinde sehend macht.

**Marion:**

Aber es sind schöne Märchen. So wie viele von den anderen Sagen, die ich heuer für den Verführer entdeckt habe. Wir können aber auch bei Schloss Freiberg Golf spielen gehen,

wo einst der sagenhafte Graf wandelte und die Geisterkutsche fuhr.

**Gerhard:**

Na sicher, am besten bei Mondenlicht, wo du dich doch schon fürchtest, wenn die Musik im Film nur ein bisschen gruselig wird. Von mir aus können wir auf den Kulm hinauf gehen, wo der Teufel der Sage nach den Jesus getroffen hat.

**Marion:**

Nein, da weiß ich noch was Besseres: wir gehen dorthin, wo der Teufel einst ein Loch in die Wand gerissen hat. Zum Kirchenwirt. Und weil du nicht mit mir zur Stefaniequelle gehst, ladest mich dort auf ein Essen ein.

Marion und Gerhard Wiesler

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

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

**HOANMÖH** – Mehl aus Buchweizen für den Heidensturz zur Schwammisupp'n

Mit mir beginnt das Feiern!

## Delbarestivale

**N**icht umsonst klingt mein Name nach Festival, denn als einer der frühen Sommeräpfel läute ich die Apfelparty ein!

Und ich bin ein ausdauernder Gast, auch ohne Alkohol – früh dabei, und bleibe bis in den November hinein. Solch eine Lagerfähigkeit müssen mir die anderen Sommeräpfel erst einmal nachmachen! Für meine Freunde bin ich Delbar, doch manche nennen mich auch Delcorf – keine Ahnung, bei welcher wilden Party dieser Name entstand ... Aber so ist es halt bei Partys, auch bei uns Äpfeln – man bekommt selten genug. Dazu sind wir einfach zu köstlich! Also werft die Musik an, lasst uns feiern!

**KURZ UND BÜNDIG:**

- Geschmack:** süß-säuerlich
- Blütezeit:** April
- Erntezeit:** August
- Größe:** mittelgroß
- Merkmale:** grün mit roten Streifen
- Lagerfähigkeit:** bis Oktober/November
- Verwendung:** Frischobst, Kuchen, als Beigabe ins Müsli
- Namensherkunft:** aus Frankreich, 1982



Foto: Steiermark Tourismus, Bergmann, Lang, Ritz, Brasser, Zugschwert



www.apfelstrasse.at

*Der Apfelstraßen Herbst im Genussparadies*

# Naturerlebnis voller Vitamine und feiner Kulinarik

**R**otbackige Äpfel am Wegesrand, schattige Waldwege und eine köstliche Stärkung mit allerlei regionalen Genüssen – wenn das nicht der ideale Herbstausflug ist!



Der Herbst bietet heuer wieder zwei Monate voller Veranstaltungen auf der Apfelstraße, um die paradiesische Frucht Apfel in ihrer Vielfalt zu feiern. Das Genussparadies zeigt sich nun von seiner buntesten Seite. Die Erntezeit an der Apfelstraße ist die Zeit der Fülle. Nun gibt es die größte Auswahl an Apfelsorten, ergänzt von Holunder, Aroniabeere und anderen Spezialitäten. Genieße ein gemütliches Picknick bei einer unserer Hörgenuss-Liegen, lass den Blick über die Landschaft schweifen und erfreu dich am Reichtum, den die Natur uns bietet.

Wie jedes Jahr bieten dir die Betriebe der Apfelstraße von **1. September bis 26. Oktober 2025** zahlreiche Veranstaltungen, um diese Fülle zu feiern. Verkostungen, Hoffeste, Sturm und Kastanien, Musik, Wild oder Höhenluft im Ballonkorb. Jedes einzelne Wochenende wird im Herbst zu einem besonderen Erlebnis im Genussparadies.

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

Und selbst Nebel und Regen können der Gemütlichkeit unserer Hofläden und Gaststuben keinen Abbruch tun – im Gegenteil, nichts ist feiner, als nach einer Nebelwanderung in eine warme Gaststube kommen oder in einem Hofladen wärmenden Schnaps verkosten, während der Regen gegen die Scheiben prasselt.

Zusätzlich kannst du noch an unserem **Apfelherbst-Sammelpass-Gewinnspiel** teilnehmen. Es winken köstliche und einzigartige Preise unserer Apfelstraßen-Betriebe, angefangen von sortenreinem Saft bis hin zu ausgezeichneten Edelbränden oder einem unserer vier Hauptpreise.

**Apfelstraßen  
HERBST**  
1.9.-26.10.2025  
IM GENUSSPARADIES

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



# Herbst und Winter Veranstaltungen & Events a



1. September bis 26. Oktober  
**APFELSTRASSEN HERBST 2025**  
**IM GENUSSPARADIES**

**Sammelpass-Sammelzeitraum**  
 Einen herrlichen Tag auf der Steirischen Apfelstraße verbringen, dabei einkaufen oder etwas konsumieren und auch noch einen Preis gewinnen! Das ist der goldene Herbst auf der Apfelstraße!

Hol' dir deinen Sammelpass und gewinne schöne Preise! (Seite 24)  
**Wir wünschen viel Glück!**

Donnerstag, 14. bis Samstag, 16. August  
**OBST- & EDELBRANDPARADIES WILHELM**  
**Buschenschanktage am Seppi-Pepi-Hof**  
 Musik am 14. August: „Die Rumtreiber“  
 Musik am 15. und 16. August: „1Fach3“

Sonntag, 17. August  
**BIOHOF SCHLOFFER**  
**Biofest mit Obstgartenführung** ab 10 Uhr

September und Oktober  
**OBST- & EDELBRANDPARADIES WILHELM**  
**Täglich Verkostungen, sowie frische Früchte**  
 14 Sorten Äpfel, Birnen und Zwetschken

Sonntag, 14. September  
**WEINGUT EITELJÖRG**  
 beim **AUFSTEIRERN** in Graz

Freitag, 19. September bis Sonntag, 9. November  
**WIRTSCHAUS MEISSL**  
**Wildzeit im Wirtshaus!** Feines, selbsterlegtes Wild aus den Pucher Obstgärten und Wäldern, **hausgemachte Erdäpfelwurst** (Dienstag und Mittwoch Ruhetag)

Samstag, 20. und Sonntag, 21. September  
**BIOHOF SCHLOFFER**  
**Bioapfel-Selbstpflücktage!** Pflück dir dein Apfelglück!  
 Egal, ob Topaz, Rubinette oder Wur jeweils ab 10 bis 17 Uhr

Samstag, 20. September  
**HARL'S CAFÉ GILBERT SCHELLNEGGER**  
**Start der E-Dart Meisterschaft** um 20 Uhr

**Familie Kelz eröffnet den Festeigen, der 2026 mit dem 40-jährigen Jubiläum der Apfelstraße weitergeht:**  
 Sonntag, 21. September  
**HAUS DES APFELS - MOSTSCHANK KELZ**  
**GROSSES JUBILÄUMS-HOFFEST**  
 40 Jahre Mostschank und 35 Jahre „Haus des Apfels“



Mostschank und Obstbaumuseum



Freitag, 26. und Samstag, 27. September  
**OBSTBAU LEITNER - NIGLBAUER**  
**Saftaktion:** Frisch gepresster Apfelsaft nach Vorbestellung!

Sonntag, 28. September  
**WIRTSCHAUS MEISSL**  
**„Apple-Wild-Blues“** – eine Hommage an den König Apfel, mit Pucher Wildbret und Erdäpfelwurst, Sturm und Kastanien, untermalt mit Rock, Blues und Oldies von „1Fach3“ ab 13 Uhr

Mittwoch, 1. bis Samstag, 4. Oktober  
**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**  
**Buntes Herbst'In im Erlebnispark!**  
 Schnäppchentage mit großem Pflanzen- und Deko-Flohmarkt

Sonntag, 5. Oktober  
**OBSTBAU PANGERL - ELZER ROAS**  
**Sturm & Kastanien** traditionell genießen auf der Elzer Roas

Sonntag, 5. Oktober  
**WIRTSCHAUS MEISSL**  
**Sturm & Kastanien** vorm Wirtshaus mit Harmonikamusik ab 14 Uhr

Freitag, 10. und Samstag, 11. Oktober  
**OBSTBAU LEITNER - NIGLBAUER**  
**Saftaktion:** Frisch gepresster Apfelsaft nach Vorbestellung!

Samstag, 11. Oktober  
**OBSTBAU BERGER**  
**Wildfleisch und Wildspezialitäten** ab Hof von 8 bis 12 Uhr

Sonntag, 12. Oktober  
**WIRTSCHAUS MEISSL**  
**Sturm & Kastanien** vorm Wirtshaus mit Harmonikamusik ab 14 Uhr

Donnerstag, 16. und Freitag, 17. Oktober  
**OBSTBAU LEITNER - NIGLBAUER**  
**Saftaktion:** Frisch gepresster Apfelsaft nach Vorbestellung!

Samstag, 18. Oktober  
**OBST- & EDELBRANDPARADIES WILHELM**  
**mit ERZÄHLERIN MARION WIESLER**  
**„Gereifte Köstlichkeiten“**  
 Verkostung unserer Raritäten mit märchenhaften Geschichten von Autorin Marion Wiesler. Ein Erzählabend mit Genuss ab 19 Uhr!

Sonntag, 19. Oktober  
**OBSTBAU PIRCHHEIM**  
**Sturm & Kastanien**

Sonntag, 19. bis Freitag, 24. Oktober  
**UNION AERONAUTIC STYRIA - GEMEINDE PUCH**  
**49. Apfelmontgolfiade** - Internationale Ballonwoche in Puch  
 Ballonstarts jeweils morgens und nachmittags bei passendem Wetter mit **Startplatzfest** am Sonntag, dem 19. Oktober



Apfelmontgolfiade - Ballonfahrertreffen in Puch

# n der Apfelstraße 2025



Die Apfelmänner werden wieder ihren Abakus präsentieren.

Foto: Bernhard Bergmann

Samstag, 25. Oktober bis Sonntag, 9. November

## WIRTSCHAUS MEISSL

Ganslessen! Wir servieren knusprig-köstliche Weidegänse vom Weingartmann am Kulm

Sonntag, 26. Oktober

## BOGENBAU WIESLER

Tag der offenen Tür in der Bogenbau-Werkstatt  
Nähere Informationen unter [www.meinbogen.at](http://www.meinbogen.at)

Freitag, 7. November

## ABAKUS - DIE APFELMÄNNER

Geheimnisvolle Präsentation des Abakus im Huabn Theater auf der Brandlucken um 19 Uhr, Ersatztermin bei Schlechtwetter:  
Freitag, 14. November

Samstag, 8. November

## OBSTBAU BERGER

Wildfleisch und Wildspezialitäten ab Hof von 8 bis 12 Uhr

Freitag, 21. bis Sonntag, 23. November

## GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

### Adventsausstellung im Garten-Hotel

Regionale Handwerkskünstler stellen bei Glühwein und Keksen aus

30. November (1. Adventssonntag) bis Dienstag, 23. Dezember

## OBST- & EDELBRANDPARADIES WILHELM

Weihnachtsmarkt im Verkaufsladen

Sonntag, 30. November (1. Adventssonntag)

## BIOHOF SCHLOFFER

Eröffnung von Schloffer's Adventkalender um 17 Uhr

30. November (1. Adventssonntag) bis Weihnachten

## OBSTBAU PIRCHHEIM

### Weihnachtliche Kunsthandwerksausstellung

bei uns am Obstbauernhof

Samstag, 13. Dezember

## OBSTBAU BERGER

Wilder Advent von 10 bis 16 Uhr

Montag, 29. Dezember

## HAUS DES APFELS - MOSTSCHANK KELZ mit ABAKUS - DIE APFELMÄNNER

Mystische Abakus-Einlagerung im Abakuskeller beim Haus des Apfels in Harl



## JUBILÄUM AN DER APFELSTRASSE



Foto: Kelz

DAS OBSTBAUMUSEUM FEIERT

## Haus des Apfels

Vor vierzig Jahren, kurz bevor der Verein Steirische Apfelstraße gegründet wurde, eröffnete die Familie Kelz in Harl ihre Mostschank. Und fünf Jahre später wurde auf ihrem Hof auf Initiative der Apfelstraße das Obstbaumuseum eröffnet, das „Haus des Apfels“.

Das umliegende Freigelände ist mit vielen anschaulichen und interessanten Exponaten gestaltet, wie dem Wetterturm, dem alten Presshaus, in dem jedes Jahr der Abakus gelagert wird, dem Bienenhaus und dem wunderschönen alten Streuobstgarten.

In den Innenräumen des Museums präsentiert sich der Apfel in all seinen Facetten, von der Steinzeit bis zum heutigen Tag. Alte Erntegeräte und Schautafeln beleuchten die Vielfalt des Themas, von Anbau über Pflanzenschutz, Hagelabwehr und Verarbeitung. Auch Kunst und Mythologie kommen dabei nicht zu kurz.

Seit heuer kann das Obstbaumuseum auch mit einem Audio-guide durchwandert werden und die Sonderausstellung „Die Geheimnisse der Apfelmänner“ wirft einen Blick auf das berühmteste Apfelstraßen-Produkt, den Abakus.

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum!



## 35 Jahre Obstbaumuseum



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

**Herzlich Willkommen in Thallers Hotel\*\*\*\***

Foto: W. Krug



**Alois und Katharina Thaller vereinen das Traditionshaus am idyllischen Hauptplatz von Anger mit Wirtshaus, 3-Hauben-Restaurant und 4-Sterne Hotel zu einem Ort zum Wohlfühlen.**

Genießen Sie **feinstes Essen und Trinken** mit Thallers Genuss-Pension und entspannen Sie im „Apfel & Energie Spa“ mit Hallenbad und erholsamer Saunalandschaft.

Die **GenussCard** ist die kostenlose Eintrittskarte zu zahlreichen sehenswerten Ausflugszielen, vielfältigen Sport- und Freizeitanlagen

boten und g'schmackigen Verkostungen. Mit der einzigartigen GenussCard stehen Ihnen bereits ab der ersten Nächtigung über 280 echte „Highlights“ zur Verfügung.



**Genussvoller Herbst im Apfeland**

Genießen Sie den goldenen Herbst in unserer Region mit feinsten Kulinarik, zahlreichen Ausflugszielen, sowie entspannenden und unvergesslichen Momenten in Thallers Hotel\*\*\*\*.

- 2 Nächte mit reichhaltigem Buffetfrühstück
- mittags Suppe und Salatbuffet
- Kuchen aus der hauseigenen Konditorei
- 4-Gänge-Abendmenü mit Salatbuffet
- „Apfel & Energie Spa“ mit Hallenbad und Saunalandschaft
- GenussCard – 300 Ausflugsziele kostenlos erleben

**ab € 232,- pro Person im DZ**  
zzgl. € 2,50 Nächtigungsabgabe p.P/N.

Der Thaller

WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL\*\*\*\*

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

8184 Anger • Hauptplatz 3 • Tel. +43(0)3175-2206

[www.posthotel-thaller.at](http://www.posthotel-thaller.at)

**OBSTBAU BERGER**

**Fruchtiger Herbst und „Wilde“ Adventszeit beim Berger**



Der „Sommernachtstraum“ wird seinem Namen gerecht – eine köstliche Sorte!

**Jedes Jahr am Ende des Sommers starten wir voller Energie in die arbeitsreiche Erntezeit in unseren Obstgärten.**

Im August erfreuen uns neben den saftigen **Pfirsichen** und süßlichen **Zwetschken** auch die ersten **Äpfel**. Der „Sommernachtstraum“ ist leuchtend rot-gelb in seiner Farbe und knackig, süß mit einem saftigen Fruchtfleisch, er wird seinem Namen mehr als gerecht. Als frühe Apfelsorte eignet er sich besonders für den Frischverzehr, aber auch für Kuchen und Salate.

Im September, Oktober und November hat die Jagd Hochsaison und **frisches Wildfleisch** vom **Reh, Hirsch, Wildschwein, Fasan und Wildente** sind bei uns erhältlich. Am zweiten Samstag im Monat laden wir zum GUSTIEREN ein und gerne jederzeit nach Vorbestellung.

Am **13. Dezember** geht es bei uns **WILD** her. Beim „Wilden Advent“ liegen für das Weihnachtsfest köstliches, regionales Wildfleisch und Wildspezialitäten bereit.

Und beim **Adventmarkt** mit allerhand **Handgemachtem, Glühmost** und **Apfelpunsch** findet sich bestimmt das eine oder andere Geschenk. Gerne erstellen wir individuelle Geschenke!



Foto: Berger

**Wir freuen uns auf Deinen Besuch bei uns am Hof!**



**OBSTBAU BERGER**

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

[www.obstbau-berger.at](http://www.obstbau-berger.at)

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN!

## Neuer Betrieb auf der Apfelstraße

Foto: Dorfcafé



### DORFCAFÉ PUCH

Das Bäckerei-Café Eiteljörg-Scholz war ein echtes Urgestein im Apfeldorf Puch und die Nachfolge dieses traditionellen Betriebs anzutreten gewiss eine Herausforderung, die Christoph Hofer und Johann Reisenhofer mit ihrem Dorfcafé bravourös gemeistert haben.

Modernes, gemütliches Ambiente, köstliche Mehlspeisen, knuspriges Gebäck und cremiges Eis. Vom Frühstück im Gastgarten bis zum Gebäck für den Mitternachtssnack aus der Öffnungszeiten-unabhängigen Vitrine, das Dorfcafé ist, was sein Name verspricht.

**Herzlich willkommen im Verein Steirische Apfelstraße!**

### GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

## Ihre Weihnachtsfeier...

...im Garten-Hotel Ochensberger. Die festliche Zeit des Jahres nähert sich in großen Schritten.

Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Angebot für Ihre Weihnachtsfeier, auf weihnachtlich geschmückte Banketträumllichkeiten und exklusive Feinschmecker-Menüs untermalt von stimmungsvollen Rahmenprogrammen.

Wir unterstützen Sie mit viel Kompetenz bei der Organisation!  
Tel: +43 (0) 3178 5132-64 oder Mail: reservierung@ochensberger.at



Foto: © Otter

### Stimmungsvolle Adventsausstellung im Garten-Hotel von 21. bis 23. November

Schmökern Sie durch den liebevoll dekorierten Weihnachtsmarkt mit einzigartigen Werken von regionalen Handwerkskünstlern, Glühwein und köstlichen Keksen.



**GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER**

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

### OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS

## Let's start the party – Lasset die Party beginnen!



Foto: Kelz

Seit nunmehr 40 Jahren gibt es den beliebten Mostschank Kelz und seit 35 Jahren das Haus des Apfels – und das gehört natürlich gefeiert! Unser Hoffest findet am dritten Sonntag im Monat September, am 21.9. statt und wir lassen es dabei so richtig krachen.



Unser Hof ist von **Donnerstag bis Sonntag ab 10 Uhr bis Ende Oktober** für unsere Gäste geöffnet und all unsere hausgemachten Produkte werden in unserem Verkaufsraum präsentiert, zum Verkosten und natürlich auch zum Erwerb angeboten.

Es erwartet euch beste Unterhaltung mit einer Hammer-Musi, den bekannten „Oststeirern“ und Christian versorgt unsere geschätzten Gäste mit **warmen Köstlichkeiten**. Natürlich gibt es wie gewohnt auch **hausgemachte Speisen und Getränke**.

Der **Apfelstraßen-Herbst** zieht nun auch wieder ins Land und somit startet heuer schon mit Ende August die Ernte der Lagerware wie zB. **Gala** und **Elstar**. Auch **Birnen** und **Zwetschken** sind schon reif und warten auf den Verzehr.

Von **Most** bis zu verschiedenen **Säften** über feine **Qualitätsbrände**, auch besondere Raritäten wie Kirsch-, Vogelbeer- oder Brombeerbrand, verschiedene **Liköre**, **Honig**, **Marmeladen** und vieles mehr haben wir in unserem Sortiment.



**OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS**

8182 Puch bei Weiz • Harl 25

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

**BIOHOF SCHLOFFER**

## Pflück' dir dein Bioapfelglück am Biohof Schloffer..

...und besuche uns bei den heurigen Selbstpflücktagen am 20. und 21. September von 10 bis 17 Uhr.

Nachdem wir das ganze Jahr über unsere Obstbäume mit aller Sorgfalt und Hingabe gepflegt haben und die letzte Hornkieselanwendung unseren Äpfeln eine schöne Backe gibt, ist es wohl der schönste Moment im Jahr, endlich einen reifen Apfel zu ernten, hineinzubeißen und voller Befriedigung festzustellen, dass auch in diesem Jahr das Aroma der Früchte wieder einzigartig köstlich geworden ist.

Diese wunderbaren Momente möchten wir mit euch teilen und laden euch daher zu unseren **Apfel-Selbstpflücktagen** am **Samstag, 20. September und Sonntag, 21. September von 10 bis 17 Uhr** recht herzlich auf unseren Biohof in Oberfeistritz ein.

Mit dem Erntezug geht es in den Obstgarten, wo wir dir zeigen, wie behutsam der Apfel gepflückt werden will. Natürlich kannst du dort auch gleich einen gesunden Apfel frisch vom Baum essen.



Foto: Schloffer

Drei besonders geschmackvolle und vitaminreiche Sorten haben wir für euch zum Selberpflücken ausgewählt: **RubINETTE**, **WUR** und natürlich den allseits beliebten **Topaz**.

Für alle Kinder gibt es anschließend am Hof natürlich wieder etwas zum Basteln, für Spiel und Spaß ist also ebenfalls bestens gesorgt.

Also nicht vergessen!

Auf zu Schloffer's Bioapfel-Selbstpflücktag am 20. und 21. September.

**Wir freuen uns auf euren Besuch bei uns am Biohof.**



BIOHOF  
**SCHLOFFER**

BIO VON DER FEINSTEN ART

**BIOHOF SCHLOFFER**

8184 Anger • Oberfeistritz 26 • Tel. +43(0)664-3403349  
[www.schloffer.at](http://www.schloffer.at)

**WEINGUT EITELJÖRG**

## Herrlicher Herbst und Winter bei uns am Weingut



Foto: Andrea Eiteljörg

Von Ende August bis Mitte September kann man sehr schön beobachten, wie die beiden Jahreszeiten Sommer und Herbst miteinander verschmelzen.

Die Sonne strahlt am Tag noch angenehm warm und abends spürt man schon die kühle, frischere Luft. Es gibt **knackig-frische Äpfel**, auch die **Trauben** werden langsam reif und schon bald gibt es den ersten **frisch gepressten Sturm**. Neben all der Arbeit in den Weingärten und im Weinkeller genießen wir die goldenen Herbstmonate in vollen Zügen.

Nach der arbeitsreichen Lese- und Erntezeit in unseren Weingärten folgt die stimmungsvolle Weihnachtszeit. Im Advent findet ihr bei uns **vielfältige Geschenkboxen**, ganz individuell und mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellt. Auch auf einen **Weihnachts-Wein** nicht vergessen!!!

Im Winter wird es dann etwas ruhiger und beschaulicher bei uns. Die meiste Arbeit im Weinkeller ist getan, der Wein reift nun in den Tanks zu seiner hohen Qualität heran. Jetzt ist es Zeit zum **Schnapsbrennen** und für den Rebschnitt. Auch die Planung für das neue Jahr steht an, denn der Frühling kommt dann schneller als man denkt.

**Wir freuen uns auf euren Besuch bei uns am Weingut!**



**WEINGUT EITELJÖRG**

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



**WIRTSCHAUS MEISSL - TRADITION SEIT 1885**

**Den Herbst mit all seiner Farbenpracht...**



Fotos: Meißl

**...und allen Sinnen genießen! Der Herbst ist eine Zeit der Fülle, der warmen Töne und sinnlichen Genüsse.**

Die Natur schenkt uns ein Fest der Farben – goldenes Licht, feuerrote Blätter, tiefes Waldgrün – dazu selbst erlegtes Wildbret, während die Luft nach reifen Äpfeln, frisch gefallenem Laub und gebratenen Kastanien duftet. Der Herbst lädt ein, bewusst zu leben, zu schmecken und zu spüren. Wir freuen uns darauf, diese Zeit bei feinem Wildbret und aromatischen Äpfeln, Kürbissen und Kastanien zu genießen.

**Unsere Herbsttermine zum Vormerken:**

- Von 19. September bis 9. November **Wildzeit** im Wirtshaus
- Von 25. Oktober bis 9. November servieren wir **knusprige Weidegänse** vom Weingartmann am Kulm

- Um Ohrenschaus erweiterten kulinarischen Genuss gibt es am 28. September mit „**Apple-Wild-Blues**“ – eine Hommage an den König Apfel, mit Pucher Wildbret und Erdäpfelwurst, Sturm und Kastanien, untermalt mit Rock, Blues und Oldies von der Musikgruppe „1Fach3“ ab 13 Uhr.
- Am 5. und 12. Oktober frischen **Sturm und Kastanien** vorm Wirtshaus mit Harmonikamusik ab 14 Uhr
- Meißl's romantischer **Weihnachtszauber-Innenhof** ab Samstag, 29. November – immer einen Besuch wert, um in Weihnachtsstimmung zu kommen!



**WIRTSCHAUS MEISSL**

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

**ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER**

**Wir feiern unsere ausgezeichneten Gärtnerinnen!**

Fotos: Höfler



**Beim Höfler gibt es wieder was zu feiern! Nach drei erfolgreichen Lehrjahren haben unsere beiden jüngsten Gärtnerinnen ihre Lehrabschlussprüfung im Juli mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden – noch dazu in allen Fachbereichen mit der Bestnote „Sehr Gut“!**

Was für ein Erfolg für **Lisa Almer** aus Edelschachen und **Marie-Theres Schwaiger** aus Floing. Das Gartenteam rund um Elisabeth und Hanspeter Höfler ist besonders stolz auf die beiden Junggärtnerinnen, die für den Bereich Obstgehölze und Beerenobst sowie für Blütenstauden und Kundenplanungen verantwortlich sind. Bei uns wachsen nicht nur die besten Gartenideen, sondern auch unser Team wächst stetig.

Wir begrüßen neu: **Claudia Gschanes** aus Baierdorf, die sich als Quereinsteigerin für den Zukunftsberuf begeistert und **Jonas Löffler** aus Gleisdorf, der eine Landschaftsgärtnerlehre im Team der Gartengestalter beginnt! Schon seit Jahrzehnten werden bei uns Lehrlinge ausgebildet. Gartenbegeisterte Jugendliche oder Quereinsteiger, die unser Handwerk erlernen möchten, können sich jederzeit für Schnuppertage bewerben und sind gerne im Team willkommen. Garten hat Zukunft! Lass deine Gartenfreude wachsen!

**Herbstzeit ist auch Pflanzzeit!**

Egal ob Gräser, Bäume, Hecken, Sträucher, Beerenobst – vieles soll im Herbst noch eingepflanzt werden. Nutzt die Gelegenheit bei unseren **Aktionstagen vom 1. bis 4. Oktober**: Holt euch Pflanzenschnäppchen und euer Garten blüht auf!



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

**FRISCH-SAFTIG-STEIRISCH - VON HERZEN BIO****Vom reichen Ernten bis zum Einlagern...**

Foto: Obstlager



...und wie der köstliche Apfel fit in die Wintermonate geht! Zudem gibt es auch in der kalten Jahreszeit eine ganze Menge für unsere Obstbauern an der Steirischen Apfelstraße zu tun.



Der Herbst ist für die steirischen Apfelbauern die wohl intensivste Zeit im Jahr. Wenn die Früchte ihre sortentypische Farbe erreicht haben, beginnt die Ernte – **sorgfältig von Hand, mit genauem Blick auf Qualität und Reifegrad**. Sorten wie **Rockit, Kanzi** und **Evelina** haben unterschiedliche Reifezeitpunkte und Anforderungen.

Während Rockit relativ früh geerntet wird und durch eine kompakte Größe punktet, verlangt Evelina nach einem optimalen Sonnenverlauf für Aroma und Süße. Kanzi wiederum überzeugt durch ausgewogene Fruchtsäure und benötigt wie alle anderen Sorten eine konsequente Pflege bis in den Herbst und die Ernte hinein.

Direkt nach der erfolgten **Ernte** beginnt der nächste wichtige Schritt: die **Einlagerung**. In unserem Obstlager im Apfeldorf Puch werden



die Äpfel unter kontrollierten Bedingungen in modernen CA-(Controlled Atmosphere)-Lagern aufbewahrt. Durch die präzise Steuerung von Temperatur, Sauerstoff und Luftfeuchtigkeit bleiben die Äpfel **über viele Monate knackig, frisch und geschmackvoll – ganz ohne zusätzliche Konservierung**.

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

Parallel zur Lagerung beginnt im Spätherbst eine weitere wichtige Pflegemaßnahme: der sogenannte **Winterschnitt der Bäume**. Ein gezielter Winterschnitt legt nämlich den Grundstein für eine ertragreiche Ernte und gute Qualität im kommenden Jahr, damit die Obstbäume optimale Voraussetzungen haben, um in die Winterruhe gehen zu können.

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 weiter optimiert. Der Apfel ruht – doch die zahlreichen Vorbereitungen für das nächste Jahr sind bereits in vollem Gange.

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

**Frisch, saftig, steirisch – das ganze Jahr über.**

frisch-saftig  
steirisch



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

**AUTORIN UND ERZÄHLERIN MARION WIESLER****Sagenhafte Apfelstraße – märchenhaftes Lesevergnügen**

Foto: Wiesler



Mag der Herbst für unsere Obstbauern auch die arbeitsreichste Phase des gesamten Jahres sein, für uns Nicht-Bauern beginnt nun die herrliche Zeit, wo die Abende länger und gemütlicher werden, wo Couch, Tee und kuschelige Decke einen rufen, Platz zu nehmen und dem kälter und ungemütlicher werdenden Wetter in andere Welten zu entfliehen.



Manchmal steht einem der Sinn nach langen Lesereisen, hierfür findet sich auf meiner Webseite

einiges an Romanen, historisch, modern und auch lokal, teilweise am und um den Keltenberg Kulm angesiedelt, teilweise zumindest in der Steiermark.

Manchmal aber, da möchte man nur einen kleinen Happen für zwischendurch, zum Nachdenken oder Schmunzeln. Zusätzlich zu meinem Buch „Keltische Märchen für Groß und Klein“ freue ich mich, dass es ab 15. November auf allen Buchplattformen einen weiteren Märchenband gibt: „Mein märchenhaftes Jahr“, rechtzeitig, um es auch als Weihnachtsgeschenk zu kaufen und damit Lesefreude zu bereiten.

Wer allerdings nicht so lange warten will: Bereits am **18. Oktober** gibt es das Buch auch schon bei den „Gereiften Köstlichkeiten“ beim **Obst- und Edelbrandparadies Wilhelm** in Lingstätten zu erstehen – und einigen märchenhaften Geschichten daraus beim genussvollen Verkosten von Wilhelms liebsten Alten zu lauschen!

*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](http://www.marionwiesler.at)

**OBST- UND EDELBRANDPARADIES WILHELM****Gereifte Köstlichkeiten...**

Foto: Wilhelm



*In Eichenfässern reift die besondere Köstlichkeit.*

Was lange währt, wird extra gut! Anfang der 90iger Jahre begann Josef Wilhelm mit der Lagerung unserer Edelbrände. Teilweise im Glasballon, teilweise in Eichenfässern. Nach langen Jahren des geduldigen Wartens begann das herrliche Verkosten mit seiner Frau Josefa. So entstand damals auch der markante Name: **ULA - Unsere Liebsten Alten!**

Das Beste eines jeden Jahrganges wird solange gelagert, bis es den immens hohen Ansprüchen an Qualität und Reifegrad gerecht wird, die wir an den Namen „**ULA**“ gebunden haben.

So wurde diese einzigartige Spezialität etwas ganz Besonderes, nämlich die Besten der Besten. Eben eine echte Rarität!

Am **18. Oktober 2025 ab 19 Uhr** (bei freiem Eintritt) habt ihr die Möglichkeit diese flüssigen „Raritäten“ im Rahmen eines gemütlichen Abends mit „**Märchenhaften Geschichten**“ von Autorin und Erzählerin **Marion Wiesler** zu verkosten. Ein Genuss für Gaumen und Ohren!

Wir freuen uns auf euren Besuch bei uns am Hof in Lingstätten.

*Im Verkosterraum können Edelbrände genossen und Märchen gelauscht werden.*



**wilhelm** WEIN  
OBST+SCHNAPS

**OBST- UND EDELBRANDPARADIES WILHELM**  
8182 Puch bei Weiz • Lingstätten 2  
Tel. +43(0)3177-4141 • [www.wilhelm.at](http://www.wilhelm.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.apfeland.info

---

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

---

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

---

- 4** **Café Apfelschlössl**  
8211 Albersdorf • Prebuch 123  
0664-1249464 • www.apfelschloessl.at

---

- 6** **Buschenschank Weinbau Lammer**  
8182 Puch bei Weiz • Pirchaweg 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** **Erlebnisgärten 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.at

---

- 16** **Apfeland Hideaway**  
8182 Puch bei Weiz 34  
www.apfelandhideaway.com

---

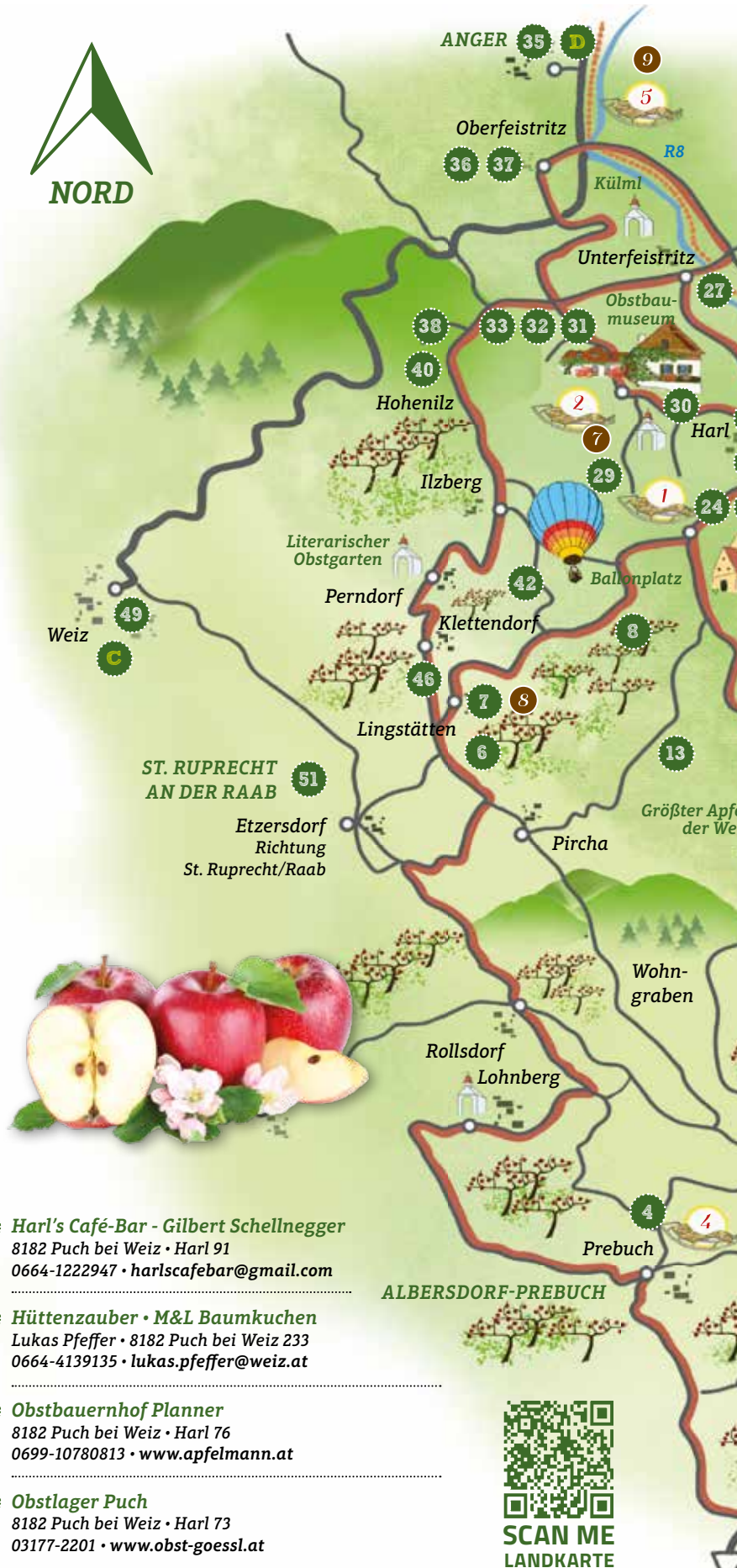
- 18** **kh 1897 • Kirchenwirt Hofer**  
8182 Puch bei Weiz 2  
03177-2247 • www.kirchenwirt-hofer.at

---

- 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](http://www.apfelstrasse.at)



**Legende:**

**Die 5 Hörgenuss-Liegen**

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

---

**Die 5 Erlebnisstationen**

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

---

**Union Aeronautic Styria**  
8182 Puch/Weiz • 0664-2001916  
[www.ballonclubpuch.at](http://www.ballonclubpuch.at)

**Wirtshaus & Bio-Obsthof Stixpeter Kulmer** 27  
8183 Floing • Unterfeistritz 17  
03177-2259 • [www.stixpeter.at](http://www.stixpeter.at)

**Obstbau Leitner vulgo Niglbauer** 29  
8182 Puch bei Weiz • Harl 57  
03177-2036 • [www.niglbauer.at](http://www.niglbauer.at)

**Obsthof Schneeflock** 30  
8182 Puch bei Weiz • Harl 38  
0664-4111399 • [www.schneeflock.at](http://www.schneeflock.at)

**Obstbau Mostschank Kelz - Haus des Apfels** 31  
8182 Puch bei Weiz • Harl 25  
03177-3117 • [www.mostschank-kelz.at](http://www.mostschank-kelz.at)

**Edelbrände Hofladen Dengg** 32  
8182 Puch bei Weiz • Harl 3  
03177-3257 • [e.dengg@aon.at](mailto:e.dengg@aon.at)

**Obstbau Berger** 33  
8182 Puch bei Weiz • Harl 1  
0664-3112444 • [www.obstbau-berger.at](http://www.obstbau-berger.at)

**Der Thaller - Wirtshaus | Restaurant | Hotel\*\*\*\*** 35  
8184 Anger • Hauptplatz 3  
03175-2206 • [www.posthotel-thaller.at](http://www.posthotel-thaller.at)

**Biohof Schloffer** 36  
8184 Anger • Oberfeistritz 26  
03175-2452 • [www.schloffer.at](http://www.schloffer.at)

**Obsthof - Edelbrände Pieber** 37  
8184 Anger • Oberfeistritz 14  
0664-88577433 • [www.piebers-edelbrand.at](http://www.piebers-edelbrand.at)

**Ferienhaus Binder** 38  
8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 34  
0664-5681610 • [www.ferienhaus-binder.at](http://www.ferienhaus-binder.at)

**Obstbau Pirchheim** 40  
8182 Puch bei Weiz • Hohenilz 31  
0676-6267008 • [andreas.pirchheim@gmx.at](mailto:andreas.pirchheim@gmx.at)

**Wein- und Obsthof Fink** 42  
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 21  
03177-3158 • [www.wein-obst-fink.at](http://www.wein-obst-fink.at)

**Obstbau Zöhrer** 46  
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 9  
03177-2432 • [www.obstbau-zoehrer.at](http://www.obstbau-zoehrer.at)

**Hotel Allmer** 49  
8160 Weiz • Wegscheide 7  
03172-2258 • [www.hotel-allmer.at](http://www.hotel-allmer.at)

**Garten-Hotel Ochsenberger** 51  
8181 St. Ruprecht/Raab • Untere Hauptstraße 181  
03178-51320 • [www.ochsenberger.at](http://www.ochsenberger.at)

Weitere Informationen über unsere  
Apfelstraßen-Betriebe, sowie Events und  
Veranstaltungen findet ihr unter  
**[www.apfelstrasse.at](http://www.apfelstrasse.at)**



Foto: Tourismusverband Ostertiermark

Herbstliches Wanderparadies  
rund um unser Apfeldorf.

## GENUSSPARADIES STEIRISCHE APFELSTRASSE

# Zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert!

Golden-fruchtiger Herbst und im Raureif glitzernde Wintertage

**W**ie 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.

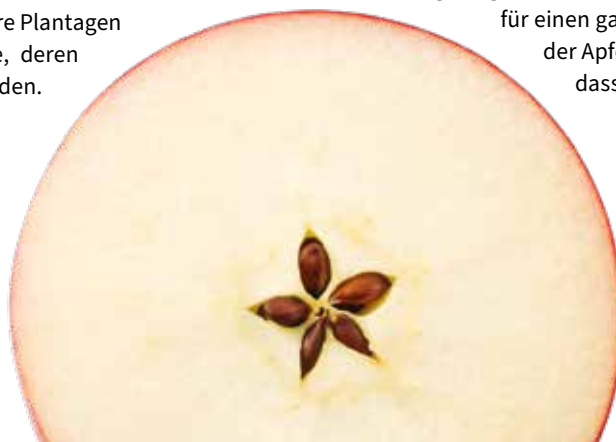




Foto: Tourismusverband Oststeiermark

Mit dem Fahrrad lässt sich unsere Region hervorragend erkunden.



Bei der Apfelernte sind alle Generationen fleißig im Einsatz.

Auf fünf **Hörgenuss Liegen** entlang der Apfelstraße kannst du entspannt verschiedenen Geschichten lauschen. 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 Feuerwahrstation eine architektonische Besonderheit, die im wahrsten Sinne des Wortes herausragend ist.

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.



Fotos: W. Schneider, Wrieden

Warm eingepackt auf einsamen Winterwegen mit der Seele baumeln.



Magische Ausblicke vom Gipfel des Keltenberges Kulm.

**TOURISMUSVERBAND ERLEBNISREGION OSTSTEIERMARK**

# Mit dem Rennrad durch die Oststeiermark



**D**as oststeirische Hügelland mit der Steirischen Apfelstraße kann man auf vielfältige Weise erleben. Beim Wandern und mit dem Auto ergeben sich zahlreiche schöne und unvergessliche Erlebnisse; ganz besondere Touren sind rund um das ApfelLand-Stubenbergsee mit dem Rennrad möglich.

Wenig befahrene Nebenstraßen in toller Landschaft ergeben selektive Strecken, angenehme Temperaturen bereits im zeitigen Frühjahr bis in den November hinein sind ideal zum Radfahren.

Quartiere gibt es in allen Kategorien und Größen, ob für Trainingsgruppen, Ausflüge mit Radfreund:innen oder Singleradler:innen. Die Kulinarik ist TOP mit einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis und spezialisierte Rad-Gastgeber:innen mit entsprechenden Einrichtungen wie eigens geschaffenen Radabstellräumen oder Reparatur-ecken sind „**Bett&Bike**“- geprüft.



Mit dem Rennrad das weitläufige Almenland erkunden.

Der Tourismusverband Oststeiermark hat die schönsten Fahrrad-Touren von verschiedensten Experten sorgfältig zusammenstellen lassen. Ob nun die „**ApfelLand und Almenland Runde**“, die „**Burgen und Schlösser Runde**“ oder die „**ApfelLand und Pöllauer Tal Runde**“ für Sie die richtige ist, müssen Sie allerdings selbst entscheiden.

Abwechslungsreiche Touren zwischen 41 und 150 Kilometern Länge, gespickt mit wenigen bis sehr vielen Höhenmetern, all diese sind in der lieblichen Landschaft der Oststeiermark möglich und warten nur darauf von Ihnen befahren zu werden.

Informieren Sie sich und holen sich die besten Rad-Routenvorschläge einfach unter [rad-oststeiermark.at](http://rad-oststeiermark.at).



ERLEBNISREGION OSTSTEIERMARK • ApfelLand-Stubenbergsee  
Tel. +43(0)3176-8882 • [www.apfeland.info](http://www.apfeland.info)



Rennradtouren – Ein perfekte Verbindung aus Sport und Naturerlebnis.



**ABAKUS - DER GEIST DER APFELMÄNNER**

# Abakus Präsentation 2025 – Großer Auftritt auf der Brandluckner Huab'n

**ABAKUS**  
PRÄSENTATION 20  
25

Foto: Schiffer, Bergmann

„Jeder Schritt erfordert fundiertes Wissen und höchste Sorgfalt, um die gewünschte Qualität des Endprodukts zu gewährleisten.“ Das ist eine Weisheit, die sich auf die Herstellung aller landwirtschaftlichen Produkte und deren Veredelung bezieht. Diese Weisheit ist aber auch für alle Bereiche des Lebens zutreffend. Je mehr Wissen man gesammelt hat und je sorgfältiger man dieses Wissen einbringt, umso bessere Ergebnisse kann man erzielen.

Wenn man nun das Wissen nicht eines einzelnen, sondern mehrerer zusammenführt, dieses Wissen in Einklang bringt und daraus einen größeren Wissenspool schafft, dann erreicht man bei sorgfältiger Umsetzung eine neue Stufe der Qualität.

Die geheimnisumwitterten Apfelmänner haben ihr Wissen und ihre Erfahrung gemeinschaftlich eingebracht, um wieder einen einzigartigen Apfelbrand zu schaffen. In strenger Klausur haben sie gearbeitet und schließlich sind die Kugeln gefallen, um zu entscheiden, ob eine ausgezeichnete Qualität erreicht wurde. In Summe dauert dieser Prozess Jahre – die Beobachtung der Blüte, die fürsorgliche Pflege der heranwachsenden Äpfel, die sorgfältige Ernte der reifen Früchte, das Einmaischen ausgewählter Früchte, der vorsichtige Brand und dann noch mindestens ein Jahr des Wartens, um dem Schnaps die Zeit zu reifen zu geben.



Erst nach diesen Schritten entscheiden die Apfelmänner, ob sich ein Schnaps den Titel „Nullmeridian des guten Geschmacks“ verdient hat – der „Abakus“.

Am Freitag, dem **7. November 2025** wird ab 19 Uhr im **Huabn Theater auf der Brandlucken** der neue Abakus feierlich und geheimnisvoll präsentiert. Wir Apfelmänner werden kein schlechtes Gewissen dabei haben, den guten und außergewöhnlichen Tropfen mit unseren Gästen im gemütlichen und würdigen Rahmen ausgiebig zu verkosten.

**Eintrittskarten** für die heurige Abakus-Präsentation und nähere Informationen zur Veranstaltung bekommt ihr direkt von den Apfelmännern oder einfach unter **www.abakus-puch.at**.

Solltet Ihr die Abakus-Präsentation 2025 allerdings verpasst haben, dann werden Euch die Apfelmänner mit leuchtenden Augen von der Präsentation erzählen – am liebsten bei einem Glas vom aktuellen Abakus.

## Abakus

Der Geist der Apfelmänner

**ABAKUS - DER GEIST DER APFELMÄNNER**

8182 Puch/W. • Postfach 1444 • [info@abakus-puch.at](mailto:info@abakus-puch.at)  
[www.abakus-puch.at](http://www.abakus-puch.at)

**HOTEL. RESTAURANT ALLMER**

# Frühstück beim Allmer – der gute Start in den Tag



Genießen Sie einen gelungenen Morgen mit einem köstlich ausgewogenen Frühstück im Hotel Restaurant Allmer auf der Wegscheide in Weiz.

Ob herzhaft oder süß – bei uns erwartet Sie ein liebevoll gedecktes Buffet, das hält, was es verspricht.

- Frisches Gebäck von heimischen Bäckereien
  - Eierspeise nach Art des Hauses
  - Vielfalt aus regionalen Köstlichkeiten
  - Kaffee, Tee und Säfte
  - Täglich bereits ab 7 Uhr – für Hotelgäste & Frühstücksfreunde von auswärts
- Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

**Regionalität, die man schmeckt:**

Viele unserer Zutaten stammen von regionalen Produzenten – für Frische, Qualität und nachhaltigen Genuss aus der Umgebung.

Einfach ankommen, Platz nehmen und genießen...  
Wir freuen uns auf Sie!



**HOTEL. RESTAURANT ALLMER**  
8160 Weiz • Wegscheide 7 • Tel. +43(0)3172-2258  
[www.hotel-allmer.at](http://www.hotel-allmer.at)



Wir wünschen guten Appetit!



**Zutaten:**  
250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier, 250 g Weizenvollkornmehl, 100 g geriebene Schokolade, 120 g gehackte Walnüsse, 1 Päckchen Backpulver, 2 große, aromatische Äpfel (geschält und fein gerieben), etwas Butter und Brösel für die Form, Staubzucker zum Bestreuen

## Unser feines Apfelstraßen REZEPT

### Apfel-Gugelhupf

Herbstlich, saftige Gaumenfreude

**Anleitung:**

Eier trennen – also Eiklar und Dotter in zwei separate Schüsseln geben. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig rühren. Dotter einzeln unterrühren, dann die geriebenen Äpfel dazugeben.

Mehl, Schokolade, Walnüsse und Backpulver in einer Schüssel mischen und anschließend zur Teigmasse geben. Gut verrühren.

Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Bröseln austreuen. Den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft etwa 40 bis 50 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

**MÖBELWERKSTÄTTE BINDER**

*Für besseren Schlaf:  
Zirbenholzbetten...*



**...von der Möbelwerkstätte BINDER mit langer Erfahrung und hoher Kompetenz direkt aus Preding bei Weiz nahe der Steirischen Apfelstraße.**

Laut einer Studie des Joanneum Research Graz zeigte sich im Apfelholzschlössl eine deutlich bessere Schlafqualität in einem Zirbenholzbett gegenüber einem Holzdekor-Bett. Der Herzschlag reduziert sich, was zu tieferer Erholung führt.

Die Möbelwerkstätte Binder fertigt ihre **gesunden Zirbenholzbetten** nach ganz klaren Richtlinien: So wird ausschließlich 1-schichtiges, luftgetrocknetes Zirbenmassivholz aus über 1.900 m Seehöhe dafür verwendet, keine Furniere und keine 3-Schichtplatten. Die Oberfläche bleibt offenporig – behandelt mit lösemittelfreiem Naturöl oder aquarisiert. Auf Wunsch auch **metallfrei** mit Holzmutterschrauben.



BINDER bietet individuelles Wohnen mit natürlichen Materialien – vom ergonomisch durchdachten Schlafsystem bis hin zu stilvollen Möbeln aus Zirbenholz auch im Wohnbereich.

Schauraum Apfelholz-Schlössl



Geöffnet ist unser Betrieb von Montag bis Freitag von 7 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr, samstags sind wir nach telefonischer Vereinbarung gerne für Sie da...

**BINDER**  
MÖBELWERKSTÄTTE

MÖBELWERKSTÄTTE BINDER

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

**OBSTBAU PIRCHHEIM**

*Früher und heute –  
arbeitsreich war es immer*



Anno dazumal in unseren Obstgärten...

**Schön langsam zieht der Herbst ins steirische Apfelland und wir sind bei der heurigen Ernte unserer köstlichen Williamsbirnen, Kaiser Alex Birnen und Äpfel, die natürlich auch ab Hof verkauft werden.**

Egal ob heute mit Traktor und Großkisten oder früher mit Leiter und Korb, es ist eine arbeitsreiche Zeit, bei der viele Hände nötig sind. Aber wenn das Wetter gnädig war, dann erfreut die Ernte für lange Zeit den Gaumen! Neben dem **Frischobst** wird unsere Ware auch zu köstlichen **Säften** und **Schnäpsen** verarbeitet, als flüssiger Vitaminkick die einen, für den besonderen Genuss die anderen. Alle gibt es in unserem reich sortierten Verkaufsladen zum Verkosten und Erwerben.

**Am Sonntag, dem 19. Oktober gibt es bei uns köstliche Kastanien und frischen Sturm ab 14 Uhr.**

Und die ganze, stimmige **Adventszeit** hindurch lädt unsere alljährliche **Weihnachtsausstellung mit Kunsthandwerk** zu uns am Obsthof ein (bei Besuch am Sonntag bitte vorher kurz anrufen!).



Fotos Pirschheim

Heutzutage werden die Großkisten gefüllt....

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

Andreas & Maridi  
Pirschheim



OBSTBAU PIRCHHEIM

8182 Puch/Weiz • Hohenilz 31 • Tel. +43(0)676-626 7008  
andreas.pirschheim@gmx.at

**SEIDL TRACHT & MODE**

# Heiraten in Tracht

**Tradition verbindet: Beständigkeit und Ausdauer, zeitlose Eleganz und verwurzelte Seelen. Welches Outfit könnte ewige Werte und tiefe Zusammengehörigkeit besser in seiner Symbolik verstärken als Tracht?**

Außerdem feiert es sich so wunderschön in Dirndl, Lederhose & Co. Die Hochzeitsgesellschaft neigt zu verstärkter Ausgelassenheit, die Fotos vom großen Tag sind auch bei der Silberhochzeit noch ein Augenschmaus und ein spezieller Dresscode erleichtert den Gästen die Kleiderwahl.

Bei **SEIDL** ist es **seit 1927 Tradition**, mit der Zeit zu gehen. Gewand für außergewöhnliche Momente bereitzustellen, ist den Trachten-Experten bis heute ein ganz besonderes Vergnügen.



Egal wann nun das Hochzeitsgewand ausgesucht wird – die erfahrenen **SEIDL-Meisterschneiderinnen** sorgen mit Kompetenz und Können dann zwei bis drei Wochen vor dem großen Tag für den **perfekten Sitz** zur Hochzeits-Figur.

Zur gelungenen Auswahl des gewünschten Hochzeitsoutfits empfehlen die Profis aus dem Angerer Traditionshaus einfach einen Einkaufstermin zu vereinbaren.

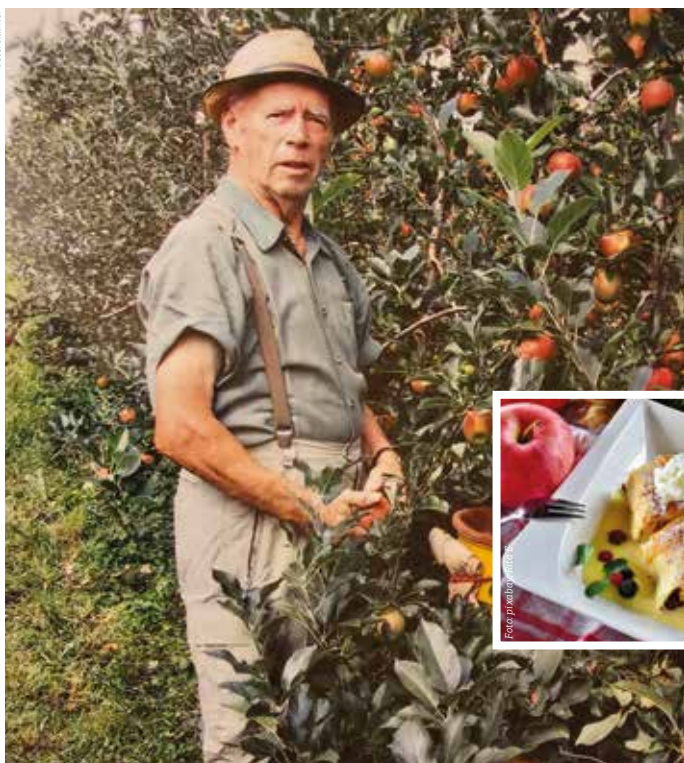
Schreiben Sie gern an [hochzeit@seidl-trachten.at](mailto:hochzeit@seidl-trachten.at)



**SEIDL TRACHT & MODE**  
8184 Anger • Hauptplatz 11 • Tel. +43(0)3175-2305  
[www.seidl-trachten.at](http://www.seidl-trachten.at)

**WIRTSCHAUS & BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER**

# Anno dazumal! Wird's wieder mal wie früher?



**G**ut erinnere ich mich an all die Geschichten, die mein Großvater mir als Kind erzählt hat. Von vollen Bäumen und vollen Mostkellern. Von kalten, schneereichen Wintern, in denen sich die Leute in unserer Gaststube die Nächte mit Kartenspielen um die Ohren schlugen.

Wer weiß, vielleicht ist auch 2025 wieder so ein Jahr... Zumindest sieht es bis jetzt ganz danach aus. Die **Pfirsiche** leuchten im dunklen Rot von den Bäumen und die **Apfelbaum-Äste** biegen sich unter ihrer süßen Last. Durch das gute Wetter ist die **Qualität** unserer Früchte **hervorragend**.

Es macht mir stets große Freude, als begeisterter Koch und Landwirt meine eigene Ernte für unser Lokal zu verarbeiten, mit so einer großen Vielfalt an gesunden **Bio-Früchten** unsere Gäste und Kunden zu begeistern und bis in den nächsten Winter hinein Köstlichkeiten zuzubereiten, die auch bei Schnee und Eis einen Duft von Sommer in sich tragen.



**WIRTSCHAUS UND BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER**  
8183 Floing • Unterfeistritz 17 • Tel. +43(0)3177-2259  
[www.stixpeter.at](http://www.stixpeter.at)

„Stix'n-Opa“ wußte seinem Enkel Peter viel Interessantes zu erzählen.

**OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER**

# Auf in den Herbst mit Niglbauer's Spezialitäten



Die ersten Früchte dieses Jahres sind schon längst geerntet und genossen, wie die köstlichen Kirschen oder die saftigen Marillen - andere werden gerade reif - wie Pfirsiche, Zwetschken und sogar die ersten Äpfel sind schon süß und saftig.

Somit geht es nun schon mit Riesenschritten in Richtung Herbst. Dieses Jahr gibt es wieder reichlich Äpfel in unserer Genussregion. Die Obstbäume stehen nun in vollster Pracht mit roten und gelben Äpfeln. Und wir können es schon fast nicht mehr erwarten, bis es endlich mit der Ernte der Früchte losgeht.

Unmittelbar danach werden wir wieder herrlichen **Soft** pressen und frischen **Most** keltern, die beliebten **Apfelringe** trocknen und dazu vieles mehr, denn das nächste Weihnachtsfest kommt bestimmt.



Obwohl es eigentlich noch viel zu warm ist, um an die Winterzeit und Weihnachten zu denken, kann man sich ja jetzt schon so einiges dazu einfallen lassen – wir helfen euch gerne dabei. Kommt zu uns in den reich sortierten **Hofladen** und lasst euch von unseren vielfältigen Produkten verführen und inspirieren. So gilt im wahrsten Sinne des Wortes: Zahlreiche „**geschmackvolle**“ **Weihnachtsgeschenke** erwarten euch...

Apropos Herbst – Wer möchte, kann sich auch heuer wieder **frisch gepressten Apfelsaft** bei uns abholen. Einfach anrufen und vorbestellen.

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

**Niglbauer**  
APFELDORF PUCH

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



Feine Köstlichkeiten aus Niglbauer's Hofladen – perfekt für Weihnachten!

.....  
**...über grausame Grafen, eine heldenhafte  
 Ritterstochter & eine Heilquelle im Wald!**  
 .....

Foto: Engelbert Manthner



## DAS GENUSSPARADIES IN ALTEN LEGENDEN - TEIL 3

# Sagenhafte Apfelstraße

**H**aben wir uns im letzten Verführer Hden Sagen des nördlichen Endes der Apfelstraße gewidmet, so wandern wir heute an ihren südlichen Anfang – oder ihr südliches Ende, stets ein Diskussionsthema ... Auch St. Ruprecht an der Raab hat Legendäres zu bieten – und ist wesentlich weniger teuflastig als Puch oder Anger in seinen Sagen.

St. Ruprecht zählt zu den ältesten Orten der Steiermark und wurde bereits 860 erstmals (als ad Rapam) erwähnt. Beliebt als Wohnort erfreut es sich in den letzten Jahren nicht nur wegen der erfolgten Gemeindezusammenlegungen einer Verdoppelung seiner Einwohnerzahl, sondern auch wegen seiner Nähe zur Autobahn und damit zur Landeshauptstadt Graz.

Zu Zeiten alter Sagen war es mit der Beliebtheit als Wohnort jedoch nicht so gut bestellt, denn auf **Schloss Freiberg** (siehe auch Titelbild) herrschte ein wahrhaft grausamer Graf, wie man der folgenden Sage entnehmen kann:

### Die Geisterkutsche

Als die Totenglocke läutete und die Bewohner rund um Schloss Freiberg erfuhren, dass der Graf gestorben war, jubelten alle. Es konnte nur besser werden, nachdem dieser Leuteschinder nicht mehr unter den Lebenden weilte! Alle, ob Bauern, Knechte oder Handwerker, freuten sich auf ein paar arbeitsfreie Tage, denn so war es üblich, bei Todesfällen in der Obrigkeit – aus Respekt gedachte man des Toten und betete für ihn, anstatt zu arbeiten.

Doch sie staunten nicht schlecht, als am nächsten Morgen der Burgvogt durchs Dorf ritt und sie alle zur Arbeit zwang. Nichts hatte sich geändert, ob der Graf nun lebte oder tot war. Selbst am Tag des Begräbnisses mussten sie alle auf den Feldern schuften und sahen nur von ferne, wie die vier Lieblingspferde des Grafen geschlachtet und am Fuße des Hügels, auf dem Schloss Freiberg stand, begraben wurden, während oben im Schloss der Graf seine letzte Ruhe in der Familiengruft fand.

Der Abend war noch nicht gekommen, da hörten sie erneut Hufgetrappel. Was wollte der Vogt denn noch? Aber wie staunten sie, als nicht der Vogt angeritten kam, sondern eine prächtige Kutsche daherbrauste – die Kutsche des Grafen, gezogen von jenen vier Rössern, die man doch eben begraben hatte! Und durch das Fenster, das sah man im Vorbeibrausen genau, da erkannten sie

den Graf, der mit stechenden Augen seine Bauern auf den Feldern musterte.

Aufgeregt liefen die Bauern zum Schloss hinauf und berichteten dem Vogt, was sie gesehen hatten. Verärgert zerrte er sie mit sich in die Gruft und drohte ihnen Peitschenhiebe an, sollten sie gelogen haben und der Graf in seinem Sarg liegen. Blass wurde der Vogt, als er sah, dass der Sarg leer war.

Am nächsten Tag wiederholte sich der Spuk. Der Vogt stand bei den Bauern am Feld, um es mit eigenen Augen zu sehen. Er konnte es kaum glauben, hatte er doch selbst der Schlachtung der Pferde beigewohnt und den Graf in seinen Sarg gelegt. Und am nächsten Tag geschah das Unheimliche wieder. Und wieder.

Man setzte sich zusammen, die Bauern, der Vogt und die Familie des Grafen, und beriet, was denn zu tun sei. Da meinte einer der alten Bauern, dass der Graf eben als einziges auf der Welt seine Pferde geliebt hätte, und wohl auch im Tod nicht von ihnen getrennt sein wollte. Und so gingen sie in der Nacht in die Gruft, hoben den Sarg auf ihre Schultern und trugen ihn mit zitternden Knien durch die unheimlich stille Nacht hinab zu der Stelle, wo die Pferde begraben lagen, und schufen dort ein neues Grab für den Grafen. Am nächsten Tag arbeitete keiner. Mit angehaltenem Atem saßen sie alle auf den Feldern und warteten. Doch keine Kutsche brauste vorbei. Auch am nächsten Tag nicht. Da ließ der Vogt ein Fass Wein bringen und auf neue Zeiten anstoßen.

### GEHEIMTIPP:

Ein Spaziergang zur **STEFANIEQUELLE** in St. Ruprecht an der Raab

Auch in der zweiten Sage kommen nicht gerade nette Menschen vor – wie gut, dass diese Zeiten längst vergangen sind!

### Die Heldin von Oltenburg

Einst tobte ein schreckliches Unwetter, das die Raab über die Ufer treten ließ und dessen Sturm Bäume umriss, Häuser und Weidezäune zerstörte und das Vieh in alle Richtungen versprengt hatte. Als das Wetter es wieder erlaubte, watete eine Frau durch den Schlamm, auf der Suche nach ihren verlorenen Ziegen, ihrem ganzen Vermögen.

Der Fluss brüllte immer noch tosend an ihr vorüber und doch war es ihr, als hörte sie noch ein anderes Geräusch, das ihr zu gelten schien. Als sie auf sah, entdeckte sie eine Reiterin, die ihr Pferd vom anderen Ufer her in den Fluss hineintrieb. Ungeachtet der wilden Fluten, die das Pferd beinahe mit sich rissen, trieb die Fremde das Tier immer weiter auf die Frau zu und diese sah, dass die Reiterin etwas rief, konnte die Worte über dem Tosen des Wassers jedoch nicht verstehen. Plötzlich aber drehte der Wind und sie hörte deutlich, dass die Fremde schrie: „Rettet euch! Rettet euch!“

Und dann, als sie offenbar das verständnislose Gesicht der Frau sah – denn wovor sollten sie sich retten, das Unwetter war doch schon vorbei? – da brüllte sie: „Mein Vater wird euch angreifen, rettet euch!“ Im nächsten Augenblick riss ein rasend schnell herbeitreibender Baumstamm Pferd und Reiterin in die Tiefe. Ungläubig starrte die Frau auf den Fluss und ihr wurde bewusst, dass dies Anna, die Burgtochter von Oltenburg, gewesen war.

Rasch lief sie zurück nach St. Ruprecht, wo alle damit beschäftigt waren, Keller



Ein schöner Weg führt den Wanderer zur sagenumwobenen Stefaniequelle bei St. Ruprecht/Raab.

und Straßen von Schlamm und Geröll zu befreien. Doch als sie hörten, was die Frau da berichtete, legten sie ihre Arbeit nieder. Es dämmerte bereits, als die schwer bewaffneten Schergen von Oltenburg angaloppiert kamen, denn der Raubritter von Oltenburg wollte die vom Unwetter Wehrlosen und Geschwächten noch ihres letzten Hab und Guts berauben. Doch durch die Tat seiner eigenen Tochter waren die St. Ruprechter gewarnt und empfingen die Räuberschar, bewaffnet mit Knüppeln und Sensen und Steinen, so entschlossen und so gar nicht überrascht, dass der Raubritter kehrt machte. Als der Raubritter von Oltenburg erfuhr, dass seine eigene Tochter ihn verraten und dabei umgekommen war, betrank er sich so sehr, dass ihn einer seiner Gefolgsleute – der in Anna verliebt gewesen war – ohne Mühe umbringen konnte. Der Name des Raubritters ist längst vergessen, doch seine Tochter lebt als Heldin von Oltenburg weiter.

Aber nicht alle Sagen aus St. Ruprecht sind grausam. Denn es gibt in der Nähe von St. Ruprecht eine heilkräftige Quelle, mit der es folgende Bewandnis haben soll:

### Die Stefaniequelle

Einst lebte eine Heilerin namens Stefanie, deren Gabe war groß. Sie musste einem Sehbehinderten oder Blinden nur die Hände auf die Augen legen, und schon konnte er am nächsten Tag wieder sehen. Als sie nun alt war und ihre Tage gezählt, da bat sie, dass man sie zu einer Quelle im Wald brächte, damit sie ihre Gabe dem Wasser übertragen könne. Kaum hatte sie dies getan, schloss sie ihre Augen für immer.

Die Quelle jedoch, die ihren Namen trägt, sprudelt noch heute und soll Augenleiden heilen können.

**Natürlich gibt es entlang der Apfelstraße noch viele andere Orte und Plätze, an denen wundersame Dinge geschahen oder alte Legenden von grausamen aber auch von spannenden und berührenden Ereignissen berichten. Am besten, ihr fragt bei einem Besuch im Genussparadies eure Gastgeber danach, mit Glück erzählen sie euch bei einem sagenhaft guten Gläschen Wein oder Schnaps davon, was so an ihrem Hof in alten Zeiten geschehen sein mag ...**



Der grausame Graf brauste dereinst mit seiner geisterhaften Kutsche durch die St. Ruprechter Nacht.



### Verführer-Tipp:

Weitere Geschichten dieser Art findet ihr auch auf unseren fünf Hörgenuss-Liegen zum Anhören.



© Tom Lamm

ERNTE PARADIESISCHE PREISE FÜR DEINE EINKÄUFE

# Unser Sammel Genusspass...

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

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

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

Für deinen Einkauf oder deine Konsumation erhältst du von unseren Betrieben einen Aufkleber für deinen Sammel Genuss Pass. Hast du **drei Aufkleber** „geerntet“, gibst du deine ausgefüllte Karte einfach bei einem unserer Betriebe ab. Ende Oktober ziehen wir nicht nur die Gewinner\*innen unserer Hauptpreise, sondern verlosen unter allen Teilnehmern auch Gutscheine für ausgewählte Genussprodukte unserer vielfältigen Betriebe. Der letzte Abgabetag ist der **26. Oktober 2025**. Jede\*r darf beliebig viele vollständig ausgefüllte Sammel Genuss Pässe abgeben. Die Gewinner\*innen werden schriftlich verständigt und können ihre Preise bis Do., 30.4.2026 am jeweili-

gen Betrieb abholen bzw. einlösen. Barablöse nicht möglich.

**Unsere Hauptpreise:**

- 1 Ballonfahrt für 1 Person über das Genussparadies Apfeland-Oststeiermark**
- 1 Übernachtung für 2 Personen im Apfel-DZ im Wirtshaus Meißl inkl. Frühstück & GenussCard**
- 1 Flasche Abakus von den Pucher Apfelmännern**
- 1 Gutschein im Wert von € 100,- für Speisen und Getränke im Gasthaus Stixpeter**



...sowie viele Preise der Apfelstraßen-Betriebe im Gesamtwert von mehr als € 1.000,-.

Sammelpass holen, genussvoll einkaufen, die Aufkleber sammeln und gewinnen...

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

**Obstbau Kelz**

1 x Warenkorb im Wert von € 40,-

**Obsthof Schneeflock**

1 x Karton Äpfel im Wert von € 15,-  
1 x Karton Säfte im Wert von € 20,-

**Obstbau Pirchheim**

1 x Flasche Williams Edelbrand

**Weingut Eiteljörg**

1 x 6er-Karton Wein im Wert von € 50,-

**Wirtshaus Meißl**

1 x Essensgutschein im Wert von € 50,-

**Obstbau Berger**

3 x Gutscheine für Wildfleisch jeweils im Wert von € 20,-  
3 x 0,5 Liter Williams Edelbrand oder Apfelbrand

**Obstbau Leitner vulgo Niglbauer**

2 x 1 Karton Apfelwein á 6 Flaschen

**Obstbau Pangerl**

10 Flaschen Apfelsaft



**GENUSSTIPP**

FRISCHER STURM UND KASTANIEN bei unseren Höfen!

**IMPRESSUM:** Eigentümer und Herausgeber: Die Apfelstraßenverführer A-8182 Puch/W. 100, verfuhrer@apfelstrasse.at • Chefredakteure: Marion und Gerhard Wiesler • Design und grafische Gestaltung: Icono Werbeagentur Weiz • Druck: 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 verfuhrer@apfelstrasse.at. Die nächste Ausgabe erscheint im März 2026.

Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von:

