

Verführer

APFELSTRASSEN

LEBENSLUST IM STEIRISCHEN GENUSSPARADIES

Stille Party Seite 4

Ö3 Silent Disco auf der Apfelstraße

Jedes Jahr ein Höhepunkt Seite 5

Blütenfest am Hochgartl

Sagenhafte Apfelstraße Seite 22-23

Alte Legenden – Teil 1



Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**

Wenn zwei sich streiten... ...dann freut sich der Leser!



Gerhard (seufzt): Immer dieser Druck, ein witziges Editorial zu schreiben. Und jedes Mal endet es damit, dass du mich bloßstellst und Privates in die Welt posaunst.

Marion: Die Leser wollen unterhalten werden. Die Apfelstraße ist eben etwas Besonderes und deshalb hat der Verführer auch kein normales Editorial.

Gerhard: Na gut, also, was schreiben wir diesmal? Einen Streit, ob wir auf die Silent Disco gehen, für die du mich zu alt findest?

Marion: Du bist auch zu alt für Disco. Aber vielleicht sollten wir besser darüber schreiben, dass es den Verführer nun nur noch dreimal im Jahr gibt.



Gerhard: Wieso das plötzlich? Du sagtest doch kürzlich zu mir, er wird heuer um vier Seiten dicker!

Marion (nun seufzt sie): Ja, aber dafür nur noch dreimal im Jahr, darüber haben wir oft genug geredet, dass es keine Winterausgabe mehr geben wird. Hörst du mir denn nie zu?

Gerhard: Ist das eine Fangfrage? Aber besser vier Seiten mehr und dafür seltener – dann stellst du mich wenigstens nur noch dreimal im Jahr bloß!

Marion: Du machst es einem halt auch immer einfach ...



Marion und Gerhard Wiesler

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

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

**RAUSCHBAM –
Weinrebe**

Apfelstraßen Hausmittelchen

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

Zu Unrecht verhasst – der Giersch



Jede Gärtnerin kennt ihn, den Giersch, der sich so frech und rücksichtslos in unsere Beete drängt. Er ist kaum auszurotten und ebenso „lästig“ wie Sternmiere oder Gundelrebe (die übrigens auch großartige Salat- und Heilkräuter sind).

Zu erkennen ist der auch **Erdholler** genannte **Giersch** relativ einfach. Man erkennt bzw. erfühlt ihn im wahrsten Sinne des Wortes blind, denn seine Stängel weisen eine einzigartig dreieckige Form auf. Sind die Doldenblüter sonst oft schwer zu unterscheiden, der Giersch macht es uns da einfach. Fast scheint es, dass er erkannt werden will – und das aus gutem Grund.

Denn der Giersch ist gerade jetzt im Frühling ein reicher Vitamin-spender. Geschmacklich erinnert er ein wenig an Petersilie und kann auch wie diese in der Küche verwendet werden. Gierschpesto ist ebenfalls eine echte Köstlichkeit und verlängert so die Nutzbarkeit dieser Pflanze, denn ab der Blüte im Mai ist er nicht mehr so geschmackvoll.

Sein wahrer Schatz und sein Potential liegen aber schon in seinem Namen versteckt: *Aegopodium podagraria* bedeutet übersetzt „**die Gicht heilend**“. Der Giersch wirkt stark entsäuernd und kann so durch die Minderung der Harnsäure Gelenkschmerzen erheblich mildern.

Statt sich über den Giersch zu ärgern und ihn auszurotten zu wollen, einfach lieber pflücken, verwerten und genießen. Einen „g'schmackigen“ Versuch ist es auf jeden Fall wert!



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

FRÜHLING AUF DER APFELSTRASSE

Vom Schladminger Schnee bis zum Blütenfest-Meer

Der herrliche Frühling hat gerade erst begonnen und doch war der Verein Steirische Apfelstraße heuer schon sehr rege und umtriebig!

Für den **STEIRERBALL** am 10. Jänner in der Hofburg haben sich nicht nur unsere Abakus-Apfelmänner in Schale geworfen und einige unserer Betriebe Wein und Säfte geliefert, wir durften auch die Ballspende mit köstlichen Pucher Äpfeln bereichern. Und damit so ein Apferl auch auf einem noblen Wiener Ball eine gute Figur macht, haben wir über 3.000 Äpfel mit Apfelstraßen-Blättern am Stängel beklebt. Und natürlich haben auch einige unserer Hofleute am Ball zünftig das Tanzbein geschwungen!

DER APFEL IM SCHNEE

Von 2. bis 4. Februar wurde einer liebgewonnenen Tradition gehuldigt und einige unserer Betriebe machten sich mit Äpfeln und Apfelkostümen ausgerüstet auf nach Schladming, wo sie bei den Genusspecht-Wirten müde Schifahrer mit den nötigen Vitaminen versorgten. Vom Genussparadies zum Genusspecht – denn Genuss verbindet! Wie jedes Jahr war hier auch unser Apfelstraßen-Heißluftballon mit dabei und erstmals haben wir heuer dort ein **Gewinnspiel** veranstaltet, an dem aber auch ihr teilnehmen könnt!

Gewinnt eine Heißluftballonfahrt über das Genussparadies in unserem Apfelstraßen-Ballon oder einen VIP-Eintritt zum Apfelblütenfest. Einfach den QR Code scannen, Gewinnspiel ausfüllen und vielleicht schwebt ihr bald über unser Blütenmeer!



BLÜTENWOCHE

Und nun geht es erst so richtig dahin! Der Frühling naht in großen Schritten und damit die schönste Zeit des Jahres im Genussparadies. Wie auch in den letzten Jahren veranstalten unsere Betriebe im April und Mai wieder Verkostungen und kleine Veranstaltungen, damit du die Blütezeit auf der Apfelstraße in vollen Zügen genießen kannst. Vom Osterschmuck-Basteln über Gaumenfreuden bis zu geführten, informativen Wanderungen durch die blühenden Plantagen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Schmöker in der Termine Seite, um dir herauszusuchen, was dir gefällt. Es lohnt sich durchaus, in den Blütenwochen mehrmals zu kommen, denn die Natur bietet jede Woche ein neues Blütenspektakel. Beginnend mit den Forsythien in den Hausgärten in ihrem leuchtenden Gelb, mischen sich bald Ringlotten („Kriecherl“), Kirschen, Äpfel, Zwetschken, Pfirsich, Marillen, Ziersträucher und zu guter Letzt der Holunder in die Blütenpracht. Die Äpfel bilden natürlich die größte „Welle“ in diesem Blütenmeer, weiße Pracht soweit das Auge reicht.

Zwischendurch sind wir wie jedes Jahr auch am **Steiermark-Frühling** am Wiener Rathausplatz zu finden. Etwa 40 m von unseren Bäuerinnen gebackener Apfelstrudel wird wieder für einen guten Zweck von uns am Donnerstag, 27. März verkauft. Haltet Ausschau nach unserem Apfelstrudel-Herz, denn wir sind jedes Jahr ruck-zuck ausverkauft.

Nun ist die Zeit, wo es alle nach draußen drängt, wo man bei Spaziergängen den Winterstaub von sich schütteln will und sich an der Sonne erfreut. Wir freuen uns auf den Frühling und auf dich!



Vitaminreiche Ballspende am Steirerball in Wien



„Skifahrende Äpfel“ am Apfelballon



Apfelstrudelverkauf am Rathausplatz Wien



Feiern schon am Samstag!

Ö3 SILENT DISCO

DAS BLÜTENFEST ERWEITERT SICH

Erstmals beginnt unser Blütenfest heuer in gewisser Weise schon am Samstag: wir veranstalten eine Ö3 Silent Disco für die Jugend!

Es ist immer wieder Zeit, etwas Neues zu probieren. Seien es die Blütenwochen, die sich inzwischen gut etabliert haben, sei es die Steirische Roas, die 2023 bei unserem Blütenfest zu Gast war. Für heuer haben wir die Jugend ins Auge gefasst und wollen allen Jungen ab 16 (und allen Junggebliebenen) am **Samstag, 26. April** etwas Besonderes auf der Apfelstraße bieten. Dort, wo in Puch am Sonntag dann Tische und Bänke stehen und man gemütlich der Musik lauscht, während man plaudert und Apfelstraßen-Köstlichkeiten genießt, geht am Abend davor die Post ab. Aber still und leise.

Ö3 Silent Disco – leise und „in“

Silent Disco ist ein großartiger Trend. Im Gegensatz zu einer normalen Disco dröhnen hier nicht die Bässe, dass die Anrainer aus den Betten fallen, und muss man nicht schreien, wenn man sich unterhalten will. Und trotzdem kann jeder nach Lust und Laune zu lauter und wummernder Musik tanzen, wie es ihm gefällt. Denn jeder Besucher erhält

Kopfhörer, über die die Musik eingespielt wird. Zwei DJs bespielen das Fest und man tanzt zu der Musik, die

einem besser liegt. Dennoch kein Problem, zwischendurch auch einfach zuzusehen und gemütlich zu plaudern, denn es ist außerhalb der Kopfhörer ja angenehm leise. Dies ermöglicht es, eine Disco-Party auch mitten im Ortsgebiet auf unserem Hochgartl abzuhalten.

Genuss nicht nur für die Ohren

Tanzen macht hungrig und durstig, deshalb ist natürlich auch für Kulinarik gesorgt: So finden sich bereits am Samstag am Hochgartl vier unserer Betriebe, die Tanzenden mit Speis und Trank zu versorgen. **Obsthof Berger** brät seine köstlichen Wildburger, **Baumkuchen Pfeffer** verwöhnt mit seinen Spezialitäten. Für den Durst bieten **Weingut Eiteljörg** und **Obsthof Fink** Säfte und Wein aus eigener Produktion. Einem großartigen Abend steht also nichts im Wege.

Vorverkauf!

Die Ö3 Silent Disco zum Fest findet am 26. April von 17 bis 23 Uhr statt und ist auf 300 Besucher limitiert. Es empfiehlt sich also, rechtzeitig Karten zu besorgen! Erhältlich sind diese auf der Ö3 Homepage <https://www.silentdisco.at/events-tickets/>

Eintritt ab 16 Jahren erlaubt, Karten im Vorverkauf: € 12,-
Abendkassa: € 15,-

Die Silent Disco findet am Hochgartl, also im Freien statt. Solange es nicht schüttet, wird gerockt! Kommt und gebt euch diese neue Veranstaltung auf der Apfelstraße! Wo sonst kann man unter Apfelbäumen Disco feiern!





Herzlich Willkommen beim **BLÜTENFEST 2025**

AM **27. APRIL**
IM APFELDORF PUCH

Genauere Details
zum Festtagsprogramm auf
www.apfelstrasse.at
Wir freuen uns, mit dir die
herrliche Blütezeit zu feiern!



Foto: Sembracher

VON DER DISCO AUF DAS FEST!

Wir feiern Blütenfest am 27. April

Mitte April verwandelt sich die Apfelstraße in ein duftendes Blütenmeer, wenn alle Apfelbäume in zartem Rosa und Weiß erblühen. Die Blütenwochen von Anfang April bis Mitte Mai sind eine gute Möglichkeit, diese Pracht in Ruhe und genüsslich zu erwandern oder zu erradeln, doch was gibt es Schöneres, als die Freude über den Frühling gemeinsam mit vielen anderen zu feiern?

Unser Apfelblütenfest ist die beste Gelegenheit dazu!

Genieße einen wunderbaren und einzigartigen Tag inmitten des duftenden und schönsten Blütenmeers der Steiermark, wenn das ganze Apfeldorf Puch zum blühenden Festplatz wird.

Wir bieten dir wieder einen abwechslungsreichen Festtag:

Blütenwanderung und Radtour durch den größten blühenden Obstgarten – die Steirische Apfelstraße – mit ausreichend Labestationen für Hunger und Durst. Wanderkarten erhältst du am Festgelände und auf www.apfelstrasse.at.

Gemütliches Beisammensitzen am Hochgartl Puch bei abwechslungsreicher Musik: Frühschoppen mit der **Musikkapelle „Heimatklang“ Puch**, danach **„Zenz mit Putz, Stingl & Kern“** und die **„Ligister Schülerleitmusi“**. Wer mag, darf natürlich auch gerne das Tanzbein schwingen!

Kreative Künstler- und Handwerksmeile mit ganz besonderen Geschenken, die es nur hier gibt.

Apfel-Schmankerlkirtag mit den vielfältigen Köstlichkeiten unserer Apfelbauern, dazu Wildbretspezialitäten und Baumkuchen

Apfelkulinarium in den Pucher Gasthöfen und Wirtshäusern, sowie knusprig-köstliche Schnitzel am Hochgartl

Kinderprogramm mit Kinderschminken und Stroh-Hüpfburg

Nicht fehlen darf natürlich auch unsere jährliche **Blütenfest Tombola** mit prächtigen Preisen. Geheimtipp: Wenn du Lose in beiden Farben kaufst, hast du auf alle Fälle schon einen Preis gewonnen!

Und wenn du vor dem Blütenfest bei unserem **Gewinnspiel** mitmachst (siehe Seite 3), kannst du z.B. VIP-Karten für das Blütenfest gewinnen oder eine exklusive Heißluftballon-Fahrt über unser paradiesisches Apfelloand.

Ob VIP oder nicht: Komm am 27. April nach Puch und feier mit uns den Frühling!

Eintritt € 5,-, Kinder bis 16 Jahre frei.

Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**



ERST DIE ARBEIT, DANN DAS FEST

Hinter den Kulissen des Blütenfests im Apfeldorf Puch



Es ist der Höhepunkt des gesamten Apfelstraßen-Jahres: Das Apfelblütenfest am letzten Sonntag im April. Wenn der Wettergott gnädig ist – und das ist er meistens – genießen an die 3.000 Gäste Musik und Kulinarik am Pucher Hochgartl und Wanderungen durch die blühenden Plantagen.

Das sind ein Haufen Gäste für so einen kleinen Verein wie die Apfelstraße. Wo andere Großveranstaltungen eine Eventagentur beauftragen, schafft die Steirische Apfelstraße mit ihren etwas mehr als 30 Betrieben nur durch Zusammenhalt und Arbeitseifer es, jedes Jahr unseren Gästen ein großartiges Fest zu bieten. Nach vielen Jahren Blütenfest ist natürlich schon vieles eingespielt – man weiß, wann spätestens die Wiese gemäht werden muss, wo die Bühne, die Stände und die Künstlermeile aufgebaut werden, wieviel Strom nötig ist. Und doch ist jedes Jahr anders und jedes Jahr erfordert viel Vorbereitungsarbeit. Tische und Bänke müssen organisiert, Kühlwagen bestellt, die Bühne aufgebaut, Amtswege erledigt, Sponsoren gefunden, Tombolapreise eingesammelt werden. Wanderrouten müssen beschildert, Musikgruppen engagiert, die Cateringfirmen bestellt, die Wiese gemäht und zum Wettergott gebetet werden.

Halb Puch im Einsatz

Ohne die fleißige Mithilfe aller Betriebe des Vereins beim Aufbau, beim Bereitstellen der Tombolapreise und beim gemeinsamen Verpacken dieser, beim Ausschildern der Wanderroute und bemannen der Labestationen, ginge gar nichts. Doch nicht nur der Verein Apfelstraße ist ins Blütenfest eingebunden: Bei unserer Bürgermeisterin Gerlinde Schneider und ihren Gemeindearbeitern angefangen, hilft halb Puch mit, diesen Sonntag erfolgreich über die Bühne zu bringen. Die Freiwillige Feuerwehr Puch kümmert sich darum, dass die Gäste Parkplätze finden, die Landjugend wickelt den Eintritt ab, die Jungchar verkauft die Lose für die Tombola. Ihnen allen gebührt unser großer Dank für ihre Mithilfe!

Unermüdlich im Hintergrund

Aber es gibt auch einige Leute im Hintergrund des Blütenfestes, die vor den Vorhang geholt gehören: Allen voran unsere Obfrau **Petra Meißl**. Obwohl sie selbst nie beim Blütenfest am Hochgartl ist, da sie in ihrem Wirtshaus an diesem Tag alle Hände voll zu tun hat, würde ohne Petra gar nichts gehen. Da bereits ihr Vater **Franz Meißl** als



Beste Stimmung beim Blütenfest am Hochgartl mitten im Apfeldorf

Obmann der Apfelstraße das Fest „geschupft“ hat, ist Petra mit der Organisation des Blütenfestes aufgewachsen. Petra kennt alle und jeden. Stellen wir in den Vorbereitungssitzungen fest, dass jemand ausfällt, hat Petra innerhalb von Minuten das Handy am Ohr und Ersatz gefunden. Gibt es Unklarheiten, weiß sie, wer sich auskennen könnte. Unermüdlich ist sie beschäftigt, das Highlight des Apfelstraßen-Jahres zum Strahlen zu bringen.

Ihr zur Seite steht seit einigen Jahren **Walter Schneider**, inzwischen frisch pensionierter Gemeindesekretär. Dank Walter gibt es genaue Listen, werden alle Behördenwege für die Straßensperre, Veranstaltungsankündigung etc. termingerecht erledigt. Walter erinnert an Formalitäten, behält den Überblick und ist, obwohl kein Apfelstraßen-Mitglied, eine große Stütze des Vereins.

Beim Aufbau des Festes sind wir froh über **Martin Leitner**, unseren ehemaligen Obmann. Martin kümmert sich um die Stromaggregate, die Verkabelungen, alles Technische. Ohne ihn wären die Säfte warm, das Schnitzerl kalt und die Musik leise.

Ihnen und allen anderen, die sich mit Herz und Händen für das Blütenfest einbringen, möchten wir hier einmal ausdrücklich und öffentlich danken.

Unseren Gästen wünschen wir wie jedes Jahr ein wunderbares Fest inmitten des Blütenmeeres, bei Sonnenschein und milden Temperaturen. Wir sind stolz, als kleiner Verein jedes Jahr solch ein Fest für euch auf die Beine zu stellen!



Walter Schneider – Mann für alle Behördenwege



Apfelstraßen-Obfrau Petra Meißl



Technik- und Obstprofi Martin Leitner

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN!

Neue Betriebe bei Verführer und Apfelstraße



MÖBELWERKSTÄTTE BINDER

Seit dem Jahr 1971 steht das Familienunternehmen für die Verwirklichung von Wohnträumen. Die hochwertige Verarbeitung von heimischen Massivholzarten, insbesondere steirischem Apfelholz und Zirbenholz ist für das Unternehmen mehr als Arbeit, es ist eine Leidenschaft. Wer sich also nicht nur im Urlaub im Genussparadies mit der Schönheit des Apfels umgeben will, ist bei Binders genau richtig, um sich sein Apfelparadies nach Hause zu holen. Die durchdachten Tischlerlösungen strotzen vor Liebe zum Detail und die sorgfältige Ausführung von Meisterhand garantiert höchsten Komfort.

Mach dir am besten selbst ein Bild in den Ausstellungsräumen im Apfelholzschlössl BINDER in Preding bei Weiz.

Wir freuen uns, diese beiden außergewöhnlichen Betriebe durch den Verführer den Gästen der Steirischen Apfelstraße näherzubringen!



SEIDL TRACHT & MODE

In 4. Generation führen Katharina (li.) und Viktoria Götzl das Familienunternehmen, das 1927 am Angerer Hauptplatz gegründet wurde. Deren Urgroßeltern legten damals den Grundstein mit einem Gemischtwarengeschäft, das von Obst über Kälberstricke und Petroleum alles für den täglichen Bedarf anbot. Über die Jahrzehnte entwickelte sich das Haus zum Spezialisten für hochwertige Trachtenmode und expandierte auch in die Landeshauptstadt Graz, wo SEIDL seit 1981 vertreten ist. Bis heute setzt das Traditionshaus auf hervorragende Qualität und persönliche Beratung mit Charme. Für echte Nachhaltigkeit sorgen die Meisterschneiderinnen, die während der gesamten Öffnungszeiten zu Rate gezogen werden können. Brandneue und schon in die Jahre gekommene Stücke werden hier professionell angepasst.

WIRTSCHAUS & BIO-OBSTHOF STIXPETER KULMER

Ein genial-musikalischer Leckerbissen...



...wird am 29. März 2025 im Konzertsaal in Anger allen Anwesenden serviert! Eine langjährige Freundschaft verbindet den Blechhauf'n mit dem Gasthaus Stixpeter, wodurch dieses Konzerterlebnis erst ermöglicht wird.

„Da Blechhauf'n“ sind sieben begnadete Musiker, die auf ihrem „Blech“ die Zuhörer restlos begeistern (und natürlich auch die Stixpeterische Küche zu schätzen wissen).

Tuba, Posaune, Flügelhorn und Trompete ergeben großartige „Brass“ Musik. Christian Wieder, Christoph Haider-Kroiss, Dominic Pessl, Bernhard Holl, Philipp Fellner, Markus Wonisch und Albert Wieder sind weithin bekannt für ihre Blechmusik mit einem Hauch Ironie und ihre einzigartigen Inszenierungen für Augen und Ohren.

Das Gasthaus Stixpeter freut sich, seine Freunde am **29. März um 18 Uhr** im **Konzertsaal in Anger** mit ihrem neuen Programm begrüßen zu dürfen!

Karten über Ö-Ticket.
Infos auf <https://blechhaufn.at/>



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

Da Blechhauf'n live – ein musikalischer Hochgenuss für jeden, der dabei ist!

OBSTBAU PIRCHHEIM

Der wunderbare Frühling zieht ins Land!



Auf zum Basteln! Österliche Heufiguren und andere kreative und dekorative Bastelideen erfreuen sich großer Beliebtheit.

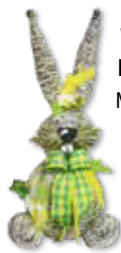
Passend zur Jahreszeit regt sich auch bei uns wieder die Bastellaune und deshalb wird bei uns am Hof am 5. April ab 10 Uhr Oster- und Frühlingsdekoration gebastelt.

Wer zu uns nach Hohenilz kommen möchte, um mitzubasteln, möge sich bitte **bis 20. März** bei Maridi unter 0676-62 67 008 anmelden. Es gibt nur begrenzte Teilnahmeplätze.

Unkostenbeitrag: Material, ansonsten freiwillige Spende!

Außerdem können unsere Produkte von **Säften, Marmeladen** bis hin zu **Edelbränden** und **Likören** immer zu den Öffnungszeiten verkostet und gekauft werden. Wir freuen uns, wenn Ihr uns besucht!

Unsere Öffnungszeiten sind Dienstags und Donnerstags von 14 bis 18 Uhr, Mittwochs und Freitags von 8 bis 12 und 14 bis 18 Uhr und Samstags von 8 bis 12 und 14 bis 17 Uhr. Sonntags haben wir unseren Hofladen nach telefonischer Vereinbarung für Euch geöffnet.



Wir freuen uns auf Eure zahlreiche Teilnahme beim Basteln am 5. April!

Maridi und Tanja



OBSTBAU PIRCHHEIM

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

FRISCH-SAFTIG-STEIRISCH - VON HERZEN BIO

Frühling im Obstgarten – Start ins neue Apfeljahr



Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen beginnt für die steirischen Apfelbauern eine neue Saison. Jetzt werden die Weichen für eine erfolgreiche Ernte gestellt – von der Pflege der Bäume über den Frostschutz bis hin zur Förderung der Bestäuber.

Winterschnitt und Frostschutz

Der Winterschnitt steuert das Wachstum und sorgt für gesunde Bäume. Gleichzeitig stellt der späte Frost eine Gefahr dar. Viele Bauern setzen auf Frostberegnung, um die Blüten zu schützen und eine stabile Ernte zu gewährleisten.

Bestäuber und nachhaltige Pflege

Bienen und Hummeln sind für die Bestäubung essenziell. Blühende Wiesenränder locken Wildbienen an und sichern die Fruchtbildung. Auch die nachhaltige Düngung mit Kompost oder Mikroorganismen stärkt die Widerstandskraft der Bäume.

Neue Apfelsorten für die Zukunft

Neben bewährten Klassikern werden vermehrt widerstandsfähige und gefragte Sorten wie **Evelina**, **Kanzi** und **Rockit** angebaut. Diese neuen Apfelsorten überzeugen durch ihr knackiges Fruchtfleisch, intensive Aromen und längere Lagerfähigkeit.

Ausblick auf das Apfeljahr 2025

Die kommenden Monate werden zeigen, wie sich die Ernte in diesem Jahr entwickelt. Doch eines ist sicher: Die steirischen Apfelbauern setzen alles daran, dass auch 2025 wieder hochwertige und aromatische Äpfel geerntet werden, um den immens hohen Qualitätsansprüchen „von Herzen Biobauern“ und „frisch-saftig-steirisch“ gerecht zu werden.



frisch-saftig steirisch



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

MÖBELWERKSTÄTTE BINDER

**Traditionell
und innovativ**



Exklusive Möbel aus Apfelholz



Foto: Binder

Vom ersten Planungsabschnitt bis hin zum fertigen Raum ist die Möbelwerkstätte Binder in Preding bei Weiz bei der Einrichtung von Schlafzimmer, Küche, Esszimmer, Wohnzimmer und Vorzimmer der ideale Partner. Kunden wählen aus verschiedenen Holzarten, Stilrichtungen, Oberflächen und Materialien und gestalten so gemeinsam mit Tischlermeister Michael Binder und seinem Team ihr neues Lieblingsmöbelstück.

Bei der Planung setzen wir den Fokus auf das Wesentliche. So bleibt genug Platz für die Vorzüge des Raumes vom Licht bis zu den räumlichen Gegebenheiten. Schon in der Planung werden alle einzelnen Bestandteile aufeinander abgestimmt und schaffen so ein einzigartiges Design. Mit innovativer 3D-Planung können sich Kunden von der ersten Minute an ein Bild ihres neuen Wohnbereiches machen.

Nutzen Sie auch den Vorteil alles aus einer Hand zu erhalten. Mit unseren langjährigen Partnerbetrieben wie Bodenleger, Elektriker, Tapezierer, Maler, Installateur, Fliesenleger, Trockenbauer usw. arbeiten wir Hand in Hand, um alle Ihre Wohnraumwünsche zu erfüllen und perfekt und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit auszuführen.

Schauraum Apfelholz-Schlössl



Geöffnet haben wir 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

SEIDL TRACHT & MODE

**Spritzig in den
Trachten-Frühling**



Foto: Seidl

„Nach einem langen Winter können wir Optimismus und Freude vertragen – Sie auch?“

Die Schwestern **Katharina** und **Viktoria Götzl** führen in vierter Generation die Geschäfte des weit über die Region hinaus bekannten Traditionshauses in Anger. Sie feiern den Frühling als trachtige Festtagssaison „Unser Garant für gute Stimmung ist und bleibt die Trachtenmode mit ihrer beständigen Stilsicherheit und bunten Vielfalt.“ Und dank des zeitlosen Chics sind Dirndl und Lederhose – und alles, was dazugehört – einfach immer das ideale Outfit, wenn es etwas zu feiern gibt. Ob Hochzeit, Taufe oder Firmung: **Tracht ist einfach eine Augenweide!**

Dieser Frühling und Sommer stehen bei SEIDL unter dem Motto „**Plitsch Plitsch Tracht**“ und laden zum Ausgelassensein ein. Ganz viel Tradition, ein bisschen Retro-Inspiration und jede Menge frische Farben schmücken die aktuellen Modelle im Traditionshaus in Anger.



Was die beiden SEIDL-Chefinnen zu feiern haben? Ihr 10-jähriges Jubiläum als Geschäftsführerinnen. „Dass wir im Dirndl darauf anstoßen werden, versteht sich von selbst!“

Unser Haus im Zentrum von Anger ist von Dienstag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr und am Samstag von 10 bis 17 Uhr geöffnet!



SEIDL TRACHT & MODE

8184 Anger · Hauptplatz 11 · Tel. +43(0)3175-2305
www.seidl-trachten.at

BIOHOF SCHLOFFER**Gesunder Boden - Gesunde LEBENSmittel - Demeter Obst**

Foto: Mehlhinger



Wir dürfen zu einem interessanten Vortragsabend mit **Dr. Martin Grassberger** und **Andreas Höritzauer** von **Demeter Österreich** am **Freitag, dem 9. Mai 2025** mit **Beginn um 19 Uhr** am **Biohof Schloffer** in **Oberfeistritz** einladen.

In den letzten Jahren hat das Wissen über das Mikrobiom (die Gesamtheit aller Mikroorganismen) des Menschen oder von Lebensmitteln stark zugenommen. Seither weiß man auch, dass der Boden wesentlichen Einfluss auf das Darmmikrobiom des Menschen hat.

Über diese Zusammenhänge und wie aus Nahrungsmitteln echte Demeter LEBENSmittel werden, gibt es bei uns am Biohof Schloffer einen hochkarätigen **Vortragsabend** am **Freitag, 9. Mai um 19 Uhr**.

Dr. Martin Grassberger bringt mit all seinem Wissen und seinem reichen Erfahrungsschatz als Arzt, Biologe und Landwirt die komplexen Vorgänge in der Natur verständlich dar.

Andreas Höritzauer ist Obmann von Demeter Österreich und wird in seinem Vortrag erklären, warum Demeter Lebensmittel keine Nahrungsmittel, sondern LEBENSmittel sind.

Biobauer **Karl Schloffer** berichtet über seine Arbeit im biodynamischen Obstgarten.

Karten für diesen Veranstaltungsabend können ab sofort per Mail unter bio@schloffer.at bestellt oder direkt bei uns im Hofladen gekauft werden. Wir freuen uns schon auf einen spannenden Vortragsabend.

Eure Familie Schloffer

**BIOHOF SCHLOFFER**

BIO VON DER FEINSTEN ART

BIOHOF SCHLOFFER8184 Anger • Oberfeistritz 26 • Tel. +43(0)664-3403349
www.schloffer.at

Unser feines Apfelstraßen REZEPT

Rosa Lammrücken mit Polenta Schnitte & Ratatouille-Gemüse

Für die Polentaschnitte die Milch aufkochen, mit Salz und Muskat würzen und die Polenta einkochen. Auskühlen lassen, mit dem Eidotter, Brösel und den Kräutern verrühren und in eine ausgekleidete Form füllen. Bei 100°C Dampf ca. 35 Minuten dämpfen.

Die Lammkarees gut putzen, würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Bei 160°C ca. 12 Minuten im Rohr garen, danach in einer Alufolie rasten lassen.

Das in 5 mm große Würfel geschnittene Gemüse in Olivenöl scharf anbraten, mit dem Tomatensaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

Die Polentaschnitte in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten und in die Mitte des Tellers legen. Das Ratatouille darauf geben und das in Kotelette geschnittene Lammkaree aufgestellt anrichten. Danach mit Sauce napieren und servieren.

**ZUTATEN:****2 Lammkarees mit Knochen****Polentaschnitte**250g Polenta • 500ml Milch • 4 Eidotter
40g Brösel • Frische gehackte Kräuter
Salz • Pfeffer**Ratatouille- Gemüse**1 Paprika • 1 große Zucchini
1 Melanzani (jeweils würfelig geschnitten)
¼ l Tomatensaft • Thymian • Rosmarin

Wir wünschen guten Appetit!

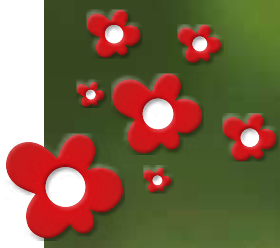


Foto: Adobe Stock

**Familien
Erlebnistag**
am Ostermontag
21.4. • 9-17 Uhr



**Höfler's
Obsttage**
Freitag, 4. April
Samstag, 5. April



ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

Höfler blüht auf – mit Vielfalt & Flair!

Blumen, Blüten und traumhafte Pflanzen in der schönsten Baumschule der Steiermark! Im Frühling füllt sich der Erlebnistag mit Gartenpflanzen in bester Höfler-Qualität und er wird wieder in ein blühendes Gartenparadies, ja eine Gartenschatzkiste verwandelt.

Eingebettet in Österreichs größten Apfelpark liegt unser Einkaufsgarten – sanfte Gartenterrassen mit Blumen, Sträuchern, Bäumen und tollen Gestaltungsideen garantieren ein bequemes, übersichtliches, barrierefreies Einkaufen in ruhiger, entspannter Atmosphäre.

Wir sind bereit für den Frühling!

Das umfangreiche Sortiment der Gartenprofis umfasst die bunte Vielfalt der 4-Jahreszeiten-Sträucher, immergrüne Nadelpflanzenraritäten, Wildgehölze als Vogelnährpflanzen, exakt geschnittene Bonsaiformen, Kräuter und Gemüsepflanzen, Hausbäume von klein bis groß und über 300 Obstarten und Sorten. Von Aronia bis Zwerg-Terrassenobst, altbekannte Sorten und Neuheiten, selbstverständlich gibt es auch heuer wieder ein großes Sortiment an Naschobst mit vielen Beerensträuchern. Beste Pflanzenqualität, Vielfalt & Flair beim Einkaufen, kompetente Fachberatung und viele Ideen zum Nachmachen – das ist Höfler – die schönste Baumschule der Steiermark.

Tolle Leistungen unserer Jung-Gärtnerinnen



Unsere Gärtnerlehrlinge **Marie-Theres Schwaiger** und **Lisa Almer** haben im Winter die 3. Klasse der Gärtner-Berufsschule in Grosswilfersdorf absolviert. Die letzte Klasse vor der Lehrabschlussprüfung haben sie nicht nur mit ausgezeichnetem Erfolg, sondern mit „Sehr Gut“ in allen Fächern abgeschlossen! Eine herausragende Leistung, die uns als Lehrbetrieb besonders freut und stolz macht!

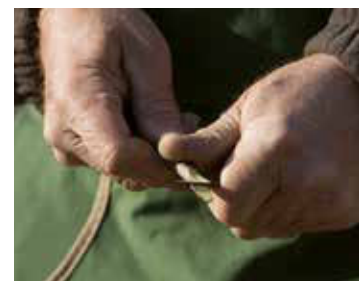
Viele junge Gartentalente wurden beim Höfler schon ausgebildet und einige haben ihr Handwerk bis zur Meisterprüfung perfektioniert.

Auf in ein neues Gartenjahr - ein Grünen und Blühen, wie es in dieser Vielfalt und Fülle nur in der Baumschule Höfler zu genießen gibt. Der Erlebnistag ist über den Sonntageingang außerhalb der Öffnungszeiten zum Gustieren frei zugänglich. Wir freuen uns auf Euren Besuch! Nähere Informationen unter www.hoefler.at

Termine zum Vormerken:

OBSTTAGE am Freitag und Samstag, 4. und 5. April...

...mit **Gratis-Veredlungsservice** durch Hrn. Franz. Viele Gartenbegeisterte bringen ihre Edelreiser mit und lassen sie auf einen fertigen Obstbaum „draufpelzen“. Somit bleibt ihre Sorte erhalten und kann als junger Mehrsortenbaum weiterwachsen. Also nicht vergessen: an frostfreien Tagen die Edelreiser im Garten vorab schneiden und kühl eingewickelt lagern. (Apfel, Birne, Kirsche, Zwetschke). Heuer im Trend sind **Familien-Obstbäume**, mehrere Sorten sind auf einem Baum draufveredelt, somit platzsparend mit gleichzeitiger Sortenvielfalt.



OSTERMONTAG-FAMILIEN ERLEBNISTAG

am Ostermontag dem 21. April von 9 bis 17 Uhr

Traditioneller Erlebnistag mit **1€-Glücksrad, Lutscherbaum, vielen Gartenraritäten und Spezialitäten**. Mit Getränken, Imbiss und gutem Wein wird Sie auch heuer wieder der **Wein- und Obsthof Fink** aus Puch verwöhnen. Ein entspannter Ausflug am Ostermontag ins Apfeldorf Puch in Höfler's Erlebnistag ist für die ganze Familie schon seit über 30 Jahren Tradition!



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 - 16 Uhr
Karsamstag von 8-12 Uhr, Ostermontag von 9-17 Uhr

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 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

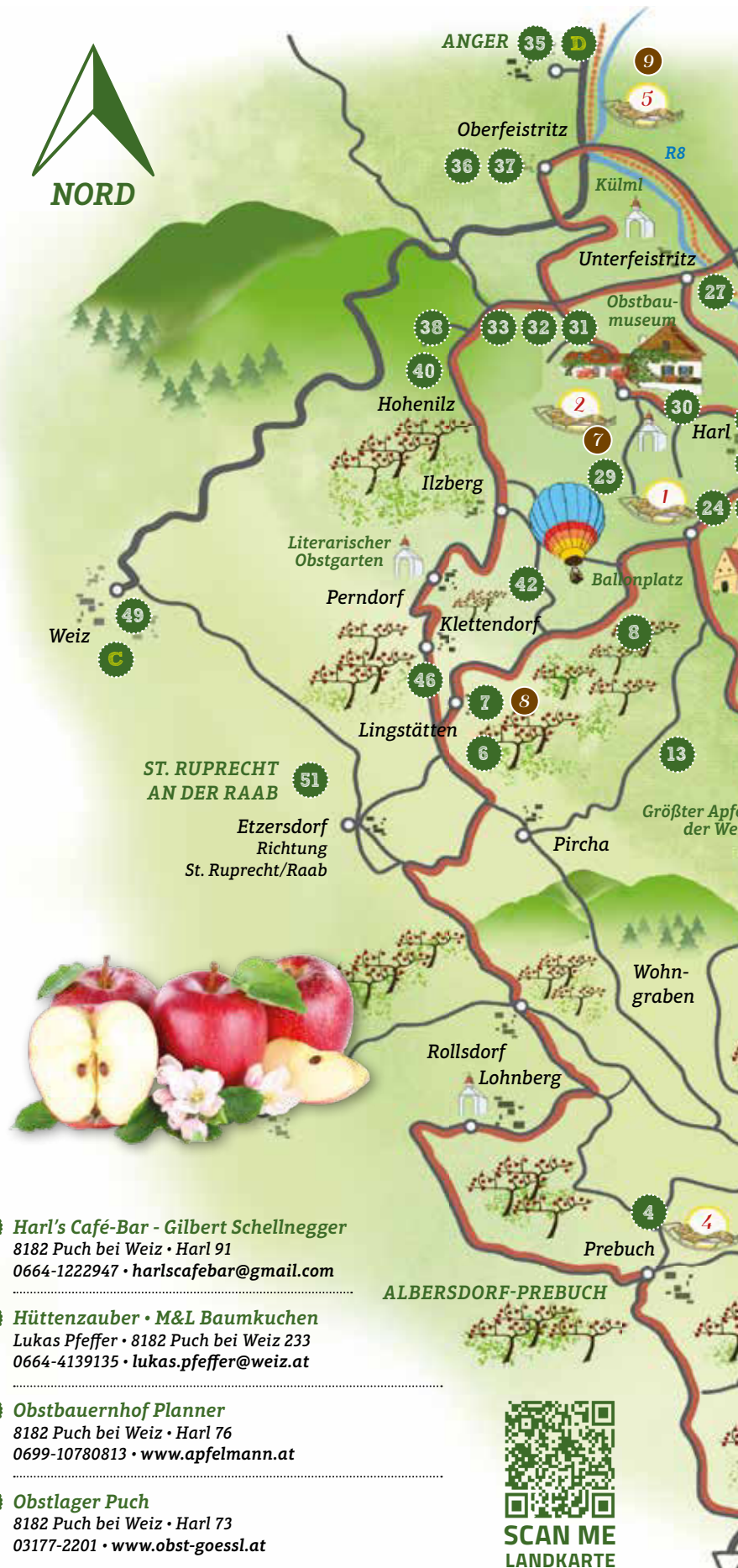
20 **Erlebnis- & Pferdebauernhof Hoadnbauer**
8182 Puch bei Weiz 29
03177-2257 • www.hoadnbauer.at

23 **Harl's Café-Bar - Gilbert Schellnegger**
8182 Puch bei Weiz • Harl 91
0664-1222947 • harlscafebar@gmail.com

24 **Hüttenzauber • M&L Baumkuchen**
Lukas Pfeffer • 8182 Puch bei Weiz 233
0664-4139135 • lukas.pfeffer@weiz.at

25 **Obstbauernhof Planner**
8182 Puch bei Weiz • Harl 76
0699-10780813 • www.apfelmann.at

26 **Obstlager Puch**
8182 Puch bei Weiz • Harl 73
03177-2201 • www.obst-goessl.at



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



Genussparadies
**Steirische
Apfelstraße**

www.apfelstrasse.at



Legende:

Die 5 Hörgenuss-Liegen

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

Die 5 Erlebnisstationen

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

Union Aeronautic Styria
8182 Puch/Weiz • 0664-2001916
www.ballonclubpuch.at

Wirtshaus & Bio-Obsthof Stixpeter Kulmer 27
8183 Floing • Unterfeistritz 17
03177-2259 • www.stixpeter.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

Obstbau Mostschank 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

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

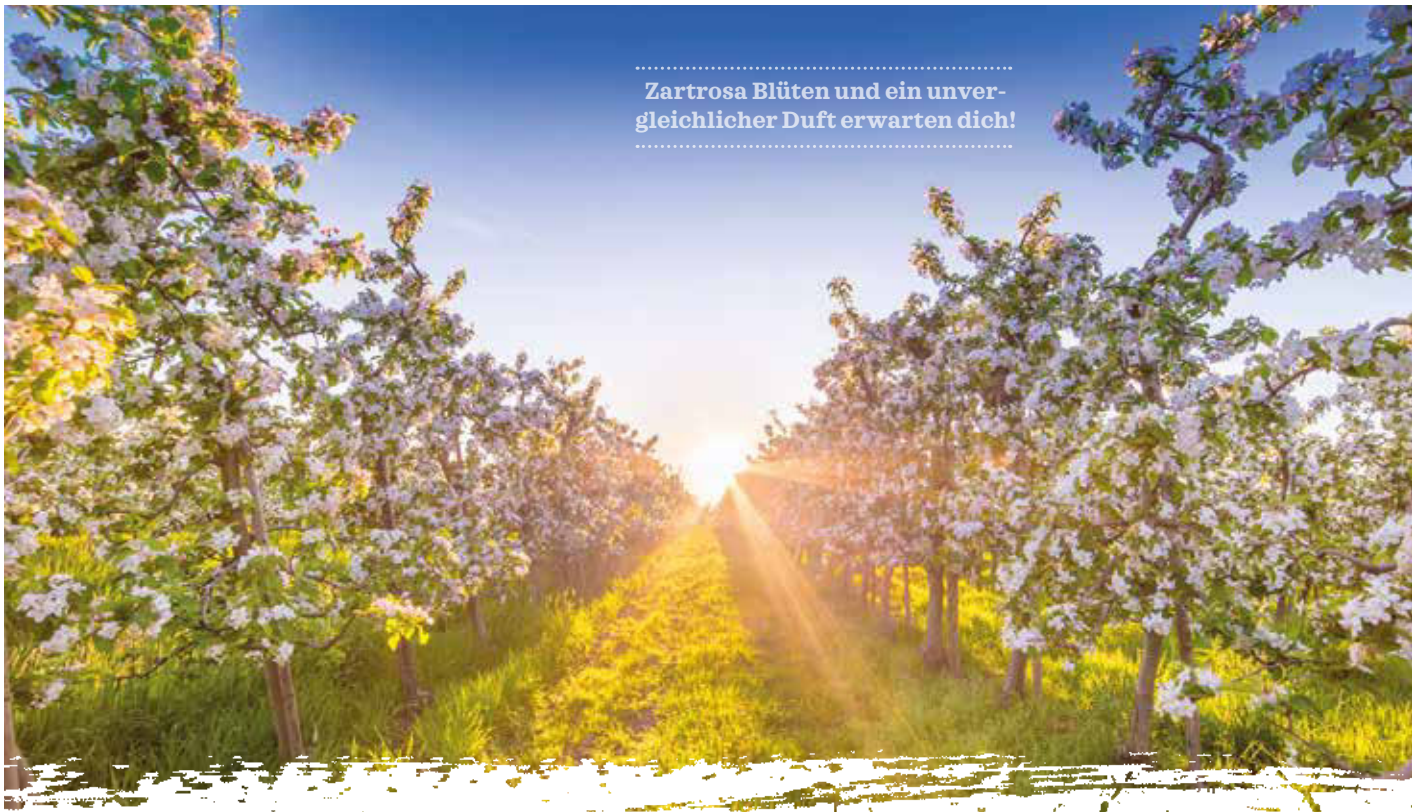
Wein- und Obsthof Fink 42
8182 Puch bei Weiz • Klettendorf 21
03177-3158 • www.wein-obst-fink.at

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

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

Weitere Informationen über unsere
Apfelstraßen-Betriebe, sowie Events und
Veranstaltungen findet ihr unter
www.apfelstrasse.at



Zartrosa Blüten und ein unvergleichlicher Duft erwarten dich!

Foto: Adeline Stock

GENUSSPARADIES STEIRISCHE APFELSTRASSE

Immer einen Besuch wert!

Besuche im Frühjahr das spektakulärste Blütenmeer Österreichs im steirischen Apfelland!

LANDSCHAFT:

Im Frühling verwandelt sich die Steirische Apfelstraße in ein wahres **Blütenmeer**. Nicht nur unsere unzähligen Apfelbäume, sondern auch viele andere Obstsorten und Ziersträucher tauchen die hügelige Landschaft in ein weiß-buntes Farbspektakel und Dufterlebnis. Die schönste Zeit, um in der milden Luft zu wandern und Rad zu fahren.

GENUSS:

Unsere Äpfel werden reif geerntet und strotzen vor Geschmack und Inhaltsstoffen. Bei unseren **Hofläden** erhältst du im Frühjahr knackige Äpfel, die den Winter liebevoll umsorgt gelagert wurden.

Gerade nun ist der Vitaminkick eine Wohltat für deinen Körper! Mit viel Wissen und Gefühl zaubern unsere zahlreichen Direktvermarkter aus dem Obst köstliche Produkte, von **Saft** über **Apfelwein** bis zum **Schnaps**, von **Apfelringen** über **Marmeladen** bis zum **Essig** – am besten, du kostest dich durch!

GASTLICHKEIT:

Vom **Kaffeehaus** über **Buschenschank** bis 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 dafür, dass du immer gerne wiederkommst.



Zünftig auf'spielt wird! Die Apfelblüte erhöht auch die Lebensfreude...



Naturerlebnis Apfelstraße: Frühlingsknotenblumen bei St. Ruprecht/Raab.

Foto: Streiniger



Foto: Ikerni.scc

Eine gemütliche Rast entlang der Apfelstraße, um danach...



...die zartrosa Blüten zu betrachten und deren Duft genießen!



Foto: die.mashachters

Kinderfreuden beim Blütensammeln in den Obstgärten.



Foto: Ikerni.scc

Kulinarischer Genuss wird ebenfalls großgeschrieben.

ERLEBNIS:

Genieße das Blütenmeer im Rahmen einer **Fahrradtour** oder **Wanderung**. Ein Besuch im **Haus des Apfels** erzählt dir die Geschichte des Obstbaus in unserer Region. Viele unserer Betriebe bieten Führungen und Kurse an. Auf **fünf Hörgenuss-Liegen** entlang der Apfelstraße kannst du entspannt verschiedenen Geschichten lauschen. Bei unseren **fünf Erlebnisstationen** dreht sich logischerweise alles um den Apfel.

UNSERE 5 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 kann man sich im Rahmen einer Genusstour auf einem kulinarischen Spaziergang durch sechs Lokale kosten.

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



Foto: Ikerni.scc

Mit dem Drahtesel lässt sich die blühende Landschaft hervorragend erkunden.



Das Apfeldorf Puch liegt inmitten eines duftenden Blütenmeeres.

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 Steirische Apfelstraße ist zu jeder Jahreszeit eine lohnende Reise in ein wahres Genuss-Paradies, in den Frühlingsmonaten aber ein ganz besonderes Vergnügen der optischen und duftenden Art.

Die Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit unserer Betriebe lädt dich ein, hier ausgiebig mit der Seele zu baumeln und das Leben in einem weißen Blütenmeer zu genießen.



TOURISMUSVERBAND OSTSTEIERMARK

Einzigartige Blütentour durch die Oststeiermark

Foto: Steiermark Tourismus/Blennus.cc



Radtouren oder Wanderungen im Blütenmeer des steirischen Apfellandes.

Wie nirgends sonst kann man den Blütenfrühling in seiner ganzen Vielfalt in der Oststeiermark erleben. Von den ersten Frühlingsknotenblumen im Raabtal bis zur Löwenzahnblüte im Almenland zeigt die Natur ihre zarten, bunten Blätter in den unterschiedlichsten Ausprägungen. Im Zentrum steht aber die Apfelblüte an der Steirischen Apfelstraße.

Als erstes starten immer im März im Mühlwald bei Etzersdorf (Gemeinde St. Ruprecht an der Raab) auf 3,5 ha die Blütenteppiche der **Frühlingsknotenblumen**. Die Berg- und Naturwacht markiert im Wald einen Rundweg, damit die tausenden Blüten nicht beschädigt werden.

Gegen Ostern wird im Naturschutzgebiet Großsteinbach die Blütezeit der einzigartigen **Schachblume** erwartet. Unzählige Schachblumen verwandeln die Wiesen in ein dunkelrotes Blütenmeer. Keine der hängenden Blütenglocken gleicht der anderen. An der Einzelblüte,



Die markante Schachblume ist im Naturschutzgebiet Großsteinbach zu finden.

Foto: H. Schweighofer



Die Hirschbirnblüte im Pöllauer Tal ist eine wahre Augenweide.

die verschiedene Farbabweichungen von tiefem Violett bis zu hellem Braunrosa zeigt, erkennt man eine individuelle schachbrettartige Fleckung, die für die geschützte Pflanze namensgebend ist.

Die **Hirschbirnblüte** entfaltet sich im April schneeweiß mit karminroten Staubblättern. Vor allem der Naturpark Pöllauer Tal ist für diese Birnensorte sehr bekannt. Die fünf Kronblätter sind im völlig geöffneten Zustand überwiegend reinweiß. Nur vereinzelt zeigt sich ein kleinflächig rosarot überlaufender Rand. Die Hirschbirnbäume können bis zu 200 Jahre alt werden und 16 Meter hoch in den Himmel wachsen. Sie stehen nicht in Plantagen, sondern in so genannten Streuobstwiesen und Baumreihen.

Gleichfalls ab Mitte April verwandelt sich die Apfelstraße in ein duftendes **Blütenmeer**, wenn alle Apfelbäume in zartem Rosa und Weiß erblühen. Das Apfeldorf Puch ist in dieser Zeit Ausgangspunkt für eine wahrhaftige „Reise ins Paradies“. Ob mit Wandertouren durch die Apfeldörfer – etwa am „Tramway“ oder auf der „Elzer Roas“ – oder auf einer der Radtouren zwischen Puch, Anger und Stubenberg zu Labestationen bei den Obstbauern oder im „Haus des Apfels“, es ist ein Fest für alle Sinne. Höhepunkt ist jedes Jahr das „**Apfelblütenfest**“.

Den Blütenreigen in der Oststeiermark beschließen die **Löwenzahn-Festtage** im Almenland. Die Wiesen von der Brandlucken bis zur Teich- und Sommeralm sind im Mai gelb vom Löwenzahn und vom 1. bis 11. Mai laden die Almenland-Wirte zu kreativen, frühlingshaften Gerichten ein. Egal ob Löwenzahn-Burger, Löwenzahn-Gröstl oder Löwenzahn-Knödel, die gelb-grüne Frühlingsbotin lässt sich vielfältig zu schmackhaften Gerichten verarbeiten.

Ob am Fahrrad oder auf den Wanderwegen, der Blütenfrühling in der Oststeiermark ist ein Genuss für alle Sinne.



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

WIRTSCHAUS MEISSL - TRADITION SEIT 1885

Es ist nicht zum glauben, owa wirkli woahr...



...der Meißl, der ist 140 Jahr!

Seit nunmehr stolzen **140 Jahren** steht das Wirtshaus Meißl für gelebte Gastlichkeit, Tradition und hervorragende Küche. Von Generation zu Generation haben wir unsere Leidenschaft für gutes Essen und herzliche Gastfreundschaft weitergegeben. Mein herzlicher Dank gilt meinen Eltern Franz und Maria Theresia, die mir diese Leidenschaft und Werte vorgelebt haben, sowie unserem engagierten Team, das täglich mit Hingabe und Herzblut dabei ist. Nun darf ich, in der bereits fünften Generation, dieses besondere Erbe weiterführen. Ein Wirtshaus, in dem Geschichten geschrieben und Erinnerungen geschaffen werden. Gemeinsam mit unseren Gästen feiern wir diese lange Tradition und freuen uns auf viele weitere Jahre im Zeichen genussvoller Momente.



Herzlichst Eure
Gastgeberin Petra Meißl und Team

SAVE THE DATE!

Donnerstag, 17. Juli ab 18 Uhr: Start in die traditionelle **Wirtshaus Meißl Grillsaison** – ganz im Zeichen der 140 Jahre...

Frühlingshafte Gaumenfreuden im Wirtshaus Meißl

Ab Mitte März gibt es köstlich-aromatische **Bärlauch-Kreationen**, die den Frühling auch auf dem Teller zum Erblühen bringen.

Ab 20. April servieren wir wieder feines, selbst erlegtes **Wildbret**: den **Maibock** aus den Wäldern und Obstgärten rund um unser Apfeldorf Puch.

Dazu gibt es **ab Ende April** frischen, heimischen Mauthner **Spargel** – zart, saisonal und unwiderstehlich...



Wir servieren Köstlichkeiten für Gaumen und Auge.



WIRTSCHAUS MEISSL

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

OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS

35 Jahre Haus des Apfels & 40 Jahre Mostschank Kelz



In diesen 35 Jahren gab es so manche Höhepunkte, die in bester Erinnerung blieben, darunter sieben sehenswerte Sonderausstellungen, wobei die letzte „**Die Geheimnisse der Apfelmänner**“ auch heuer wieder besichtigt werden kann.

Für das Jubiläumsjahr 2025 haben wir in reger Zusammenarbeit mit dem umtriebigen Team vom Oststeiermark Tourismus einen interessanten **Audio Guide** für unser Museum erstellt. Lasst Euch das nicht entgehen!

SAVE THE DATE!

Bereits jetzt im Kalender notieren! Am **Sonntag, 21. September 2025** umrahmen die „Oststeierer“ unser Jubiläumsfest.



Relikt aus vergangenen Zeiten: Bausteinaktions-Karte zur Eröffnung im Jahr 1990

Im heurigen Jahr gibt es bei uns am Obstbauernhof in Harl **lviele Gründe zum Feiern! Auf geht es in eine neue Saison! Ab Gründonnerstag, dem 17. April haben das „Haus des Apfels“ und unser Mostschank wieder für all unsere Gäste geöffnet. Wir freuen uns auf Euren Besuch!**

Wie schnell doch die Zeit vergeht! Vor nunmehr 35 Jahren wurde am 16. September 1990 das steirische Obstbaumuseum „Haus des Apfels“ im Rahmen des Apfelstraßen-Festes feierlich eröffnet.



OBSTBAU MOSTSCHANK KELZ - HAUS DES APFELS

8182 Puch bei Weiz • Harl 25

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

OBST- UND EDELBRANDPARADIES WILHELM

Mit Apfelessig durch die Fastenzeit!

Apfelessig hat eine sehr positive Auswirkung auf den Insulinspiegel, er regt den Stoffwechsel an, ist gut für die Verdauung und ist somit auch eine ganz tolle Kur für den Darm. Ein wahres Gesundheitsmittel also!



Einfach einen Schuss Wilhelm Apfelessig in ein Glas lauwarmes Wasser und nüchtern am Morgen und/oder vor jeder Mahlzeit in kleinen Schlucken trinken. Dies regt die Verdauung an und sorgt für einen gesunden Darm. Mit unserer **Vielfalt an Essigsorten** ist für jeden etwas dabei! <https://www.wilhelm.at/shop/essig/>

Veranstaltungstipp:**Buschenschanktage mit Weinverkostung Jahrgang 2024**

3 Tage – beginnend am Freitag, 25.,
Samstag, 26. und Sonntag 27. April 2025



OBST- UND EDELBRANDPARADIES WILHELM
8182 Puch bei Weiz · Lingstätten 2
Tel. +43(0)3177-4141 · www.wilhelm.at

GEHEIMTIPP FÜR DEN FRÜHLING

Genussparadies-Picknick unter blühenden Apfelbäumen...

Lass die Seele in der Wiese baumeln und verwöhne deinen Gaumen mit unserem Picknick, zum Beispiel am Hochgartl oder am Tram-Way beim neuen Generationenspielplatz.



Decke und Picknickkorb für 2 Personen gefüllt mit:

- 1 ganzes knuspriges Backendl mit Erdäpfelsalat
- 1 Fl. 0,7 L Apfelstraßen-Apfelwein oder 1 Fl. Apfelsaft
- 1 Fl. 0,7 L Mineralwasser still oder prickelnd
- 2 Fl. 2cl Edelbrände
- 2 knackige Pucher Äpfel
- 2 Stück Pucher Apfelstrudel

Preis für 2 Personen ab € 69,00

Der Picknickkorb enthält auch Gläser, Teller und Besteck. Die Picknickangebote sind mind. zwei Tage im vorhinein telefonisch zu buchen.

Kontakt:**WIRTSCHAUS MEISSL**

Tel. Buchungen: 03177/2205

Di. und Mi. Ruhetag!



Foto: B. Bergmann

GEHEIMTIPP

PICKNICK IM BLÜTENMEER
Genussvoll schlemmen inmitten
des herrlichen Blütenzaubers

Der Zufall ist Gold!

Golden Delicious

Ich bin ein Kind des Zufalls und doch einer der beliebtesten und vielfältigsten Äpfel. Vor allem hier in der Steiermark, wo ich reif und knackig geerntet werde, ist mein Geschmack köstlich!

Ob als Frischobst oder für milde Babynahrung, zum genussvollen Kochen oder Backen, das muss ich in aller Bescheidenheit doch sagen, meine Vielfalt ist glänzend. Zu Recht haben sie mich im Jahr 1914 in den USA Golden Delicious getauft, goldene Köstlichkeit. Wobei, so lange wie ich schon hier bin und so gut wie mir das Genussparadies-Klima bekommt, solltens mich eigentlich umbenennen auf steirischen Goldapfel...

KURZ UND BÜNDIG:

Geschmack:	süß mit dezenter Säure
Blütezeit:	April/Mai
Erntezeit:	ab Mitte September
Größe:	groß, hochgebaut
Merkmale:	goldgelb, bei guter Reife rote Wange
Lagerfähigkeit:	bis August
Verwendung:	Frischobst, zum Kochen und Backen
Namensherkunft:	aus Louisiana (USA)



© Frutura

© AdobeStock

DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL

DER LUIS in Anger – g'schmackig & echt



Foto: W. Krug

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend in unserem Restaurant DER LUIS – ausgezeichnet mit 3 Hauben und 16,5 Punkten von Gault Millau – und lassen Sie sich von Luis Thaller mit mehrgängigen Überraschungsmenüs zwischen 4 und 7 Gängen verwöhnen, sehr gerne auch vegetarisch.

Die Weinbegleitung wird von unserem Sommelier Markus präsentiert – oder Sie wählen aus unserer umfangreichen Weinkarte mit knapp 500 Weinen inklusive großem Sortiment an Bio- und Naturweinen. Alternativ bieten wir selbstverständlich auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung an. Um unsere Weine in vollen Zügen genießen

zu können, nächtigen Sie in unserem 4-Sterne-Hotel und entspannen in unserem Apfel & Energie Spa mit Hallenbad und Saunalandschaft. DER LUIS hat dienstags, freitags und samstags ab 18 Uhr und zusätzlich samstags ab 12 Uhr geöffnet.

Luis Thaller bietet ebenfalls **Kochkurse** und **Brunch** an – die Termine finden Sie auf unserer Homepage.

Der Thaller

WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL****

DER THALLER - WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL

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

www.posthotel-thaller.at

OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

Frühjahr 2025 – ein Jahr der Hoffnung?!



Letztes Jahr im Frühjahr hat Ende Februar schon die Marille geblüht und auch alle anderen Obstsorten waren schon voll im Vormarsch in die Vegetation aufgrund des warmen Winters.

Dieses Jahr begann anders – viel kälter, aber trockener als so manch anderes Jahr. Viele Bäume sind noch in der gewohnten Winterruhe, aber nicht mehr lange. Die Tage werden länger und die Temperaturen steigen leicht nach oben und dann wird's schnell gehen bis die ersten Blätter und Blüten zu sehen sind.

Das heißt auch für uns etwas Gas zu geben, um mit den letzten „Winterarbeiten“ fertig zu werden. Bäume schneiden, Most füllen,

Edelbrände abschmecken, diverse Services machen und auch manche Baustelle mal kurz einstellen. Dann geht's auch schon los. Birnen- und Apfelbäume sind zu setzen, der **Steiermark-Frühling** in Wien und auch das **Blütenfest** stehen schon vor der Tür. Auf dieses Fest freuen wir uns heuer so richtig, denn momentan schaut es so aus, als würde die Natur mit voller Pracht auch auf diesen Termin hin zusteuern.

Somit wartet ein tolles Frühjahr 2025 auf uns, denn gleich eine Woche nach Ostern wird das traditionelle Blütenfest gefeiert und dann geht es mit Vollgas ins restliche Jahr.

Auch beim heurigen Blütenfest gibt es bei uns am Obstbauernhof wieder eine **Labestation**. Also besucht uns und freut euch mit uns auf eine schöne Blüte und einen guten Start ins Frühjahr.

Eure Niglbauer's



OBSTBAU LEITNER VULGO NIGLBAUER

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

BOGENBAU GERHARD WIESLER

Abwechslungsreiches Kursprogramm 2025 am Wieslerhof in Elz



Als professioneller Bogenbauer ist mein Schwerpunkt der traditionellen Holzbogen. Ein- oder Zweitageskurse für Bogenbau finden ganzjährig statt und sind vor allem durch meine interessanten Kursteilnehmer sehr abwechslungsreich.

Manchmal gibt es aber in meiner Werkstatt ein Themenwechsel, auch abseits des Bogensbaus finden drei Kurse regelmäßig statt:

In meinem Kurs **Lederbearbeitung** lernst du alle Grundtechniken der Lederbearbeitung in einem Zweitageskurs kennen.



Am Anfang steht der Entwurf, die Idee für dein ganz persönliches Projekt. Wie du von der Idee zum fertigen Stück kommst, ist Inhalt dieses Kurses. Materialkunde, Zuschnitt, Formen, Beizen, Färben, Prägen/Punzieren, Nähen, Flechten und Finish sind dabei Stationen auf dem Weg zu einem ganz persönlichen Köcher und Armschutz. Auch abseits des Bogenschießens gibt es viele Möglichkeiten: Gürtel, Taschen, Messerscheiden oder Mappen z.B.



Auch das gelungene Schleudern des Speers will gelernt sein.

**Neu am Wieslerhof 2025 –
Bronzeguss**

In diesem Kurs entsteht eine Replik eines bronzezeitlichen Dolches. Am ersten Tag wird sorgfältig eine Sandform erstellt. Ich habe verschiedene Modelle zur Auswahl, du kannst aber auch eine eigene Form entwickeln. Als Höhepunkt des ersten Tages erfolgt der Guss mit Bronze.



Am zweiten Tag wird der Klingenrohling von Hand geschliffen, mit etwas Aufwand kannst du ein spiegelglattes Finish erzielen. Dann verklebst du deine Klinge mit einem selbstgemachten Holzgriff und du gehst mit einem tollen Stück nach Hause.

Kurs Speerschleuderbau

Die Speerschleuder (Atlatl) ist eine prähistorische Jagdwaffe, die auf der ganzen Welt verwendet wurde.

Am ersten Kurstag stelle ich zuerst die verschiedenen Schleudertypen vor, die natürlich ausgiebig getestet werden können. Ebenso gibt es bei den Speeren verschiedenste Materialien, Schleuder und Speere müssen für das optimale Ergebnis gut abgestimmt sein. Durch meine langjährige Turnier Erfahrung kann man sich da viel Lehrgeld sparen und sofort mit einem leistungsfähigen Set starten.

Danach geht es in die Werkstatt zum Schleuderbau. Eine gute Schleuder vereint Funktion und Ästhetik, da ist deine Kreativität gefragt. Dann baust du dir zwei Speere. Beim Feintuning des Sets wird auch an der Schleudertechnik gefeilt.

Und zum Abschluss machen wir eine Runde im Gelände, auf meinem Privatparcours kannst du dich wie ein Steinzeitjäger fühlen.

Alle Infos und Termine zu meinen Spezialkursen auf www.atlatl.at



BOGENBAU GERHARD WIESLER

8182 Puch/Weiz • Elz 67 • Tel. +43(0)660-8188610 • www.meinbogen.at

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

AUFBLÜHEN im Garten-Hotel Ochensberger

Foto: B. Bergmann



Foto: J. Ortner



Foto: CM Visuals

Beim „Ochensberger“ erleben Sie den Frühling in jedem Moment Ihres Aufenthalts: im Duft der aufblühenden Natur, in der Wärme des Hotel-Spa STEIERNESSE „Adults only“ und in den Aromen der frischen Küche.

Rund ums Garten-Hotel liegen die schönsten Wanderwege für Entdecker sowie weitläufige Radwege und das Beste: die GenussCard ist schon ab der ersten Übernachtung inkludiert – die kostenlose Eintrittskarte zu über 280 Ausflugszielen inkl. Führungen & Verkostungen. Spüren Sie es schon? Der Frühling ruft.

- **3 Übernachtungen**
- **Begrüßungsdrink** und **floraler Willkommensgruß**
- **vitales Feinschmecker-Frühstück** vom Buffet
- **4-gängiges Gaumenfreudenmenü**
- **1 x Heubad und Massage** (55 Minuten)
- **1 x TeaTime** im Kraftgarten
- **Vinoble HomeSpa Produkte**
- Entspannung im **Hotel-Spa STEIERNESSE „Adults only“**
- **GenussCard:** 280 Ausflugsziele kostenlos

Preis pro Person: **Ab € 523,-**
Gültigkeit von 14. April bis 2. Juni 2025



GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

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

ERLEBNIS- & PFERDEBAUERNHOF HOADNBAUER

Der Bauer und das liebe Vieh!



Das Jahr hat gerade erst begonnen und bei uns im Stall geht es mit vielen Neuankömmlingen bereits munter zu.

Der hübsche dunkelbraune **Wallach** Wasabi hat eine Box im Pferdestall bezogen, Mit seinen 11 Jahren und seiner tollen Ausbildung – er beherrscht Lektionen bis zur schweren Klasse – bringt er schon viel Routine mit und wird wohl ein toller vierbeiniger Professor für unsere Reitschüler werden. Schon in der Probephase strahlten die Kinder vor Freude, während sie auf seinem Rücken ihre Runden drehten. Somit war auch bald klar: Wasabi darf bleiben!

Außerdem sausen seit Weihnachten fröhliche **Meerschweinchen** herum- sie waren Omas Weihnachtsgeschenk. Taylor, Merry, Happy und Riki heißen die vier quirligen Damen. Und ratet mal – Nachwuchs hat es auch gleich gegeben: vier + drei = 7!

Und dann sind da noch Felix und Pedro, die beiden **Streuner-Katzen**. Vielleicht hat jemand von unseren Gästen bereits letztes Jahr die beiden scheuen Katzen gesehen die sich in der Tenne versteckt hielten. Mit Geduld und Einfühlungsvermögen und vor allem der täglichen Futterration hat Oma Gerlinde den Katern Vertrauen gelehrt. Mittlerweile genießen sie das Leben am Bauernhof als Schmusekatzen und verfolgen Gerlinde auf Schritt und Tritt.

Ab Ostern öffnen wir wieder die Pforten unserer **Ferienwohnungen**, freuen uns darauf, gemeinsam mit unseren Gästen eine schöne Zeit zu verbringen und hoffen dass viele neue tierische Freundschaften entstehen!



ERLEBNIS- & PFERDEBAUERNHOF • FAM. WASLE/WIESENHOFER
8182 Puch bei Weiz 29 • Tel. +43(0)3177-2257
www.hoadnbauer.at



Als sich anno dazumal der Teufel
im Apfelland herumtrieb...

DAS GENUSSPARADIES IN ALTEN LEGENDEN - TEIL 1

Sagenhafte Apfelstraße

Puch, als das Zentrum der Apfelstraße, hat eine sehr lange Geschichte, die weit über die erste urkundliche Erwähnung 1386 hinausgeht. Was sich aus dieser langen Geschichte jedoch hauptsächlich niedergeschlagen hat, sind allesamt Sagen, die mit dem Teufel zu tun haben. Was das wohl über uns Pucher aussagt?

Anscheinend haben die Bewohner von Puch immer einen gewissen Ruf genossen, der von Schläue und Selbstsicherheit spricht. Nicht umsonst wurden sie auch „Kriecherlwuzler“ genannt, da sie die unreifen Ringlotten zwischen den Händen rollten, um sie weicher zu machen und so schon die ersten zu sein, die Kriecherl auf dem Markt verkauften.

Lange Zeit im späten Mittelalter gab es in Puch zwar eine Kirche, aber keinen Pfarrer, denn keiner der Pfarrer der umliegenden, zuständigen Gemeinden wollte in Puch die Messe halten. Die Pucher seien Ungläubige, hieß es als Begründung (was vielleicht eigentlich ein Grund sein sollte, erst recht einen Pfarrer zu schicken...) Aber haben sich die Pucher deswegen geschämt? Nein, sie haben eine Sage in die Welt gesetzt, die alles erklärte:

Der Teufel am Kulm

Eines Tages ging unser Herr Christus oben auf dem Pucher Hausberg, dem Kulm,

spazieren, da begegnete ihm doch der Teufel persönlich. Gewiss, es heißt immer, dies geschah in der Wüste weit im Osten, aber was hätte der Teufel in der Wüste denn anzubieten gehabt? Aber hier, in dieser prächtigen Landschaft, da bot der Teufel unserem Herrn erst einmal Geld, das der Herr Christus ablehnte, dann Frauen – an denen unser Herr auch kein Interesse hatte – und zu guter Letzt die Herrschaft über all das Wunderbare, das er hier, vom Gipfel des Kulmberges aus, erblicken konnte, wenn unser Herr dafür vor ihm niederkniete und ihn anbetete.

Natürlich hätte unser Herr Christus das nie getan, doch ihm fiel vor allem auf, dass der Teufel seinen Schwanz in einer unnatürlichen Haltung hielt, und so fragte er: „Und was ist mit jenen Dingen, die ich nicht sehe, weil dein Schweif sie verbirgt?“

Da errötete der Teufel doch glatt – was bei seinem struppigen Gesicht schwer zu erkennen ist – und meinte: „Das ist Puch, das ist so schön, das will ich mir behalten.“

Und deshalb heißt es immer, wenn uns Puchern was gelingt, dann ist es kein Wunder, denn da hat der Teufel seinen Schweif drüber gehalten.

Aber schließlich bekam Puch doch einen Pfarrer. Was den Teufel aber offensichtlich nicht davon abhielt, weiterhin hier sein Unwesen zu treiben:

Der Teufel beim Kirchenwirt

Es war einmal vor langer Zeit, da lebte in Puch ein Pfarrer mit seiner Köchin. Sie war keine schlechte Köchin, gewiss nicht, und die Wirten und Menschen im Dorf sorgten auch dafür, dass es ihrem Pfarrer an nichts mangelte. Da wurden ihm Körbe mit Äpfeln und anderem Obst geliefert, die Reste des Geburtstags-Guglhupfs, ein Flascherl Apfelwein... nur, was die Köchin aus den Zutaten so kochte, das war nicht immer nach des Pfarrers Geschmack und so war er nicht unglücklich, als sie eines Tages zu ihrer Schwester nach Birkfeld reisen musste. Nun konnte er ein paar Tage lang die herrlichen Speisen der Wirten im Ort genießen, und gerecht wie er war, verteilte er seine Besuchsgunst jeden Tag auf einen anderen Wirt.

An jenem Abend, als er beim Kirchenwirt saß, fiel ihm ein großes Loch in der Wand auf, das bei seinen letzten Besuch noch nicht dort gewesen war. Auf seine Frage hin erzählte ihm die Kellnerin: „Stellt euch vor, Herr Pfarrer, vor ein paar Tagen kam ein Bettler in die Gaststube und verlangte, Wein zu trinken: Wein! Ein Bettler! Einen Most hab ich ihm angeboten, ehrlich, das ist ja so gut wie der Traubenwein, aber nein, er wollte Wein. Zum Streiten hat er mit mir begonnen! Da kam ein fremder Jäger herein und meinte, er würde den Wein des Bettlers schon bezahlen, bei dessen Seele. 'Bei meiner Seele!' rief der

Bettler, 'Das ist ein Wort! Wer braucht eine Seele, wenn er Wein haben kann!' Also gab ich ihm den Wein und der Jäger zahlte und der Bettler trank. Und kaum hatte er den letzten Schluck gemacht, da gab es einen Tuscher, Herr Pfarrer, die halben Glasln sind aus der Kredenz gefallen! Und die beiden Männer waren wusch, weg durch die Wand... Mei, ich glaub völlig, das war der Teufel, weil das Loch, das will nicht halten, egal wie oft wir's versuchen zu verputzen.“

Da dachte der Pfarrer ein Weilchen nach und meinte dann: „Soso, der Teufel... wenn ich nicht so hungrig wär, könnt ich das Loch ja mit Weihwasser segnen, dann haltet der Putz wieder.“ Na, so schnell hat die Kellnerin noch nie ein ganzes Menü aufgetischt, mit Apfelschaumsuppe und Mostbraten und süßem Apfelstrudel... und tatsächlich, als der Pfarrer sich gestärkt hatte, segnete er das Loch in der Wand und der frische Putz hielt.

Der Teufel macht's kaputt, der Kirchenmann richtet's – aber bei beiden spielt gutes Essen und Trinken eine Rolle! Und auch bei der dritten Pucher Sage spielt das Trinken und der Most eine Rolle:

Der Teufelsgraben

In jenem Ortsteil von Puch, der Hening genannt wird, verläuft eine Wanderroute durch einen idyllischen Wald, einem Bächlein entlang. Dies ist der Teufelsgraben, denn hier feierte (und feiert vielleicht noch immer) der Teufel bei jedem Vollmond ein



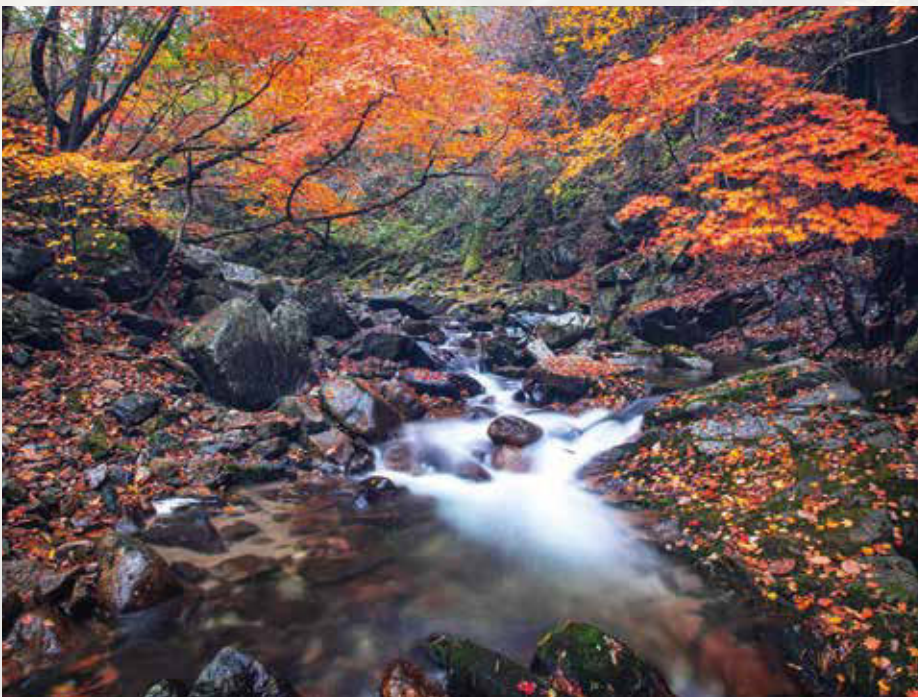
Allerhand mystische Geschichten ranken sich um das paradisische Apfelland.

wildes Fest mit den Oberhexen. Die Feste des Teufels waren berühmt bei den Hexen und jede wollte nichts lieber, als die Nacht mit dem gehörnten Gesellen verbringen. Doch die Oberhexen waren streng, nur ihnen sei es erlaubt, sich mit dem Teufel zu vergnügen. Das hat den Unterhexen nicht gefallen und so taten sie sich zusammen und schmiedeten einen Plan. Von einigen Bauern der Umgebung stahlen sie Fässer mit Most. Den leerten sie dann in der Vollmondnacht etwas oberhalb des Teufelsgraben in den Bach hinein. Als die ersten Oberhexen nun, erhitzt vom Tanz mit dem Teufel, ihren Durst im Bach stillten, staunten sie nicht schlecht

– köstlichster Most floss da in ihre Kehlen! Im Nu drängten sich alle am Ufer des Baches und tranken und tranken, bis sie rauschig in einen tiefen Schlaf fielen.

Darauf hatten die Unterhexen nur gewartet. Nun gehörte der Teufel, der vom Feiern noch lange nicht genug hatte, ganz ihnen und zumindest einmal konnten sie sich mit dem gehörnten Gesellen vergnügen! (und wenn wir ehrlich sind, so müsste der Graben eigentlich in Gedenken an diese List Unterhexengraben heißen...)

Wenn ihr also nach Puch kommt, gebt acht, ob euch nicht der Teufel über den Weg läuft – denn er liebt Puch, kein Wunder bei unserem spritzigen Most, den einfallsreichen Menschen und dem köstlichen Essen!



Geheimnisvoll! Ob in den kühlen Fluten des Teufelsgraben-Baches wohl noch immer Most fließt?



Verführer-Tipp:

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



März bis Juni 2025

TERMINE ZUM VORMERKEN UND DABEISEIN

Wohin an der Apfelstraße?

WIRTSCHAUS MEISSL -

Ab Mitte März 2025 gibt es **BÄRLAUCH-KREATIONEN**

Ab 20. April 2025 servieren wir

FEINES, SELBST ERLEGTES WILDBRET

OBSTHOF PIEBER

Verkostung von über 35 Köstlichkeiten an Säften und Edelbränden; Voranmeldung unter 0664/88577433

FRISCH-SAFTIG - STEIRISCH & VON HERZEN BIO

Mi., 26. bis So., 30. März 2025

STEIERMARK FRÜHLING IN WIEN mit frischen Äpfeln unserer Biobauern und einem Gewinnspiel

WEINGUT EITELJÖRG

Mi., 26. bis So., 30. März 2025

STEIERMARK FRÜHLING IN WIEN

Mi., 2. April 2025

PRÄSENTATION STEIRISCHER WEIN Stadthalle Graz

STEIERMARK FRÜHLING WIEN

Do., 27. März 2025 gegen Mittag Apfelstrudel-Verkauf zugunsten des St. Anna Kinderspitals

WIRTSCHAUS & BIO-OBSTHOF STIXPETER

Sa., 29. März 2025 um 18 Uhr, Konzertsaal Anger
DA BLECHHAUF'N mit seinem neuen Programm

DIVERSE APFELSTRASSENBEREICHE

Anfang April bis Mitte Mai 2025

BLÜTENWOCHE mit besonderen Angeboten
siehe auch www.apfelstrasse.at

OBSTBAU LEITNER vlg. NIGLBAUER

So., 6. April 2025 um 14 Uhr: **GEFÜHRTE**

WANDERUNG durch die Obstgärten mit Verkostung

Im April 2025 gibt es zu jedem Einkauf
1 Flasche Apfelmost gratis dazu!

ERLEBNISGÄRTEN HÖFLER

Fr., 4. und Sa., 5. April 2025: **OBSTTAGE**

Ostermontag, 21. April 2025 von 9-17 Uhr
OSTERMONTAG-ERLEBNISTAG

Sa., 26. bis Mi., 30. April 2025

BALKONBLUMENTAGE

Do., 8. bis Sa., 10. Mai 2025

DAMENTAGE ZU MUTTERTAG

OBSTBAU PIRCHHEIM

Sa., 5. April ab 10 Uhr: **OSTERDEKORATION-BASTELN**
Anmeldung bitte bis 20. März bei Maridi, 0676 6267008

OBSTBAU PANGERL

Sa., 5. April um 14 Uhr: **GEFÜHRTE WANDERUNG** auf der Roas, Verkostung in der Jogl Stub'n, Kosten p.P/€ 10,-

OBSTHOF SCHNEEFLOCK

Sa., 12. April um 14 Uhr: **GEFÜHRTE WANDERUNG** durch die Obstgärten, Dauer ca. 2 Std., mit Verkostung

HAUS DES APFELS - MOSTSCHANK KELZ

Do., 17. April 2025: **SAISONERÖFFNUNG** des Museums und der Mostschank

OBST- UND EDELBRANDPARADIES WILHELM

Fr., 25. bis So., 27. April 2025: **BUSCHENSCHANK-TAGE** mit Weinverkostung Jahrgang 2024

Ö3 SILENT DISCO HOCHGARTL

Sa., 26. April 2025 von 17 bis 23 Uhr

Kulinarik: Weingut Eiteljörg, Wein- & Obsthof Fink, Hüttenzauber-Baumkuchen, Obsthof Berger

APFELBLÜTENFEST

So., 27. April 2025 ab 10 Uhr am Hochgartl

Kulinarik: Biohof Schloffer, Elzer Roas, Obsthof Schneeflock, Weingut Eiteljörg, Wein- & Obsthof Fink, Hüttenzauber-Baumkuchen, Obsthof Berger

Labestationen: Haus des Apfels - Kelz, Obstbau Planner, Obstbau Leitner, Weingut Eiteljörg

BIOHOF SCHLOFFER

Fr., 9. Mai 2025, 19 Uhr: Vortrag „**GESUNDER BODEN - GESUNDE LEBENSMITTEL - REGEN. LEBENSWEISE**“

OBSTBAU BERGER

Sa., 10. Mai 2025 von 8 bis 12 Uhr

WILDBRET & WILDSPEZIALITÄTEN Verkauf

BOGENBAU GERHARD WIESLER

Sa., 31. Mai und So., 1. Juni 2025

PRÄHISTORISCHES TURNIER Infos: www.atlatl.at

Sa., 7. und So., 8. Juni 2025

KURS BRONZEGUSS Infos: www.atlatl.at

Sa., 14. und So., 15. Juni 2025

BOGENBAU TRADITIONELL

Infos: www.meinbogen.at

GENUSSTIPP

**FRISCHE LUFT
IM BLÜTENDUFT**

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 Juni 2025.

Dieser Apfelstraßenverführer ist das persönliche Exemplar von:

