



# Newsletter



*Kulinarikinitiative Steirische Eisenstrasse*



(GenussReich / Freilichtmomente)



(Pixabay)

## INHALT:

- Bye bye 2019
- Genussfest Kammern
- GenussReich Catering zur Filmpräsentation Klingendes Österreich
- Eröffnung Simon Mühle
- Steirische Talente
- Das GenussReich begrüßt seine neuen Mitglieder
- Resumee Advent
- Neuauflage Gutscheine
- Ausblick 2020

Fotos: GenussReich / Freilichtmomente  
(sofern keine anderwertige Angabe)

## Ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende ...

2019 ist bald Geschichte - Zeit zurückzublicken: hinter uns liegt ein ereignisreiches Jahr voller Veränderungen und neuer Möglichkeiten.

Die wohl größte Veränderung fand im Mai mit der Wahl des neuen Vorstands statt. Das neue Vorstandsteam startete top motiviert mit vielen neuen Ideen. Im bald verstrichenen Jahr hat sich viel bewegt, neue Kooperationen haben sich ergeben, Zukunftsprojekte sind in Planung und das GenussReich wird in der Region und darüber hinaus wahrgenommen.

Am erfreulichsten aber ist sicherlich, der enorme Zuwachs, den wir erfahren haben: sage und schreibe 26 neue Mitgliedsbetriebe fanden den Weg ins GenussReich.

Darum wird auch die Homepage neu gestaltet und auch die Imagebroschüre neu aufgelegt, weshalb unsere GenussReich Fotografin Sabrina seit Sommer unermüdlich unterwegs war. Die Fertigstellung für beide Projekte ist Ende Jänner geplant.

# Kaiserwetter beim gut besuchten GenussFest Kammern

Unser alljährliches Genussfest fand am 19. Oktober wiederum in Kammern statt. Diesmal aber nicht nur im Museumshof, sondern war auch der komplette Marktplatz miteingebunden und verwandelte sich in ein wunderschönes Hüttendorf. Es wurde verkostet, probiert, gestaltet und erlebt.

Das Wetter war uns wohlgesonnen und erfreute sich das Fest bei herrlichem Kaiserwetter großen Ansturms. Die Stimmung war bestens und das kulinarische Angebot fand reißenden Anklang, sodass der eine oder andere am frühen Nachmittag bereits ausverkauft war.

Für ein tolles Unterhaltungsprogramm sorgten unter anderem der Musikverein Kammern, der das Fest eröffnete. Einigen Handwerksbetrieben konnte man über die Schulter schauen, Doris Hubner sorgte mit ihren Lama-Wanderungen für Aufsehen und Ponyreiten bei Christine Brandner war vor allem bei den Kleinen ganz groß geschrieben, ebenso wie das Kinderprogramm von El Kiddies, die ein Bauernhoferlebnis für die Jüngsten inszenierten.

Wir bedanken uns bei allen, die am Fest mitgewirkt haben und mit ihrer Begeisterung auch die Besucher anstecken konnten. Bürgermeister Karl Dobnigg war auch wie bei den vergangenen Festen mit vollem Einsatz beteiligt. Heuer fand das Fest erstmalig auch mit Unterstützung des Tourismusverbandes Erzberland statt. Der größte Dank gilt allerdings unserer lieben Erna Schuss, die mit unermüdlichem Einsatz an allen Ecken und Enden mitangepackt hat und gemeinsam mit Dr. Böckel und seinen Schätzen aus dem Museumshof dem Fest durch die Dekoration einen gewissen Zauber verliehen hat.



(Echtzeit TV / Lendl)

## Unsere neuen Mitglieder



Mit Trachten & Country Feiler's Design Mode in Trofaiach hat ein weiterer regionaler Traditionsbetrieb den Weg in unsere Reihen gefunden. Lederhosen, Dirndl und Co. - ein Muss für jeden Trachtenliebhaber im Bezirk Leoben: Traditionelle und modische Trachtenkleidung in allen Größen und auch individuell gefertigt



Neue Wege geht das GenussReich mit Annegret Liebinger, die als gelernte Bildhauerin in ihrem „AmiArt Baby Atelier“ Baby Gipsbäuche und 3D Abdrücke von Babyhänden und Füßen oder auch 3D Partner-Abdrücke zur Hochzeit oder Familienabdrücke als Erinnerung, künstlerisch und professionel gestaltet.



Ebenso mit Michaela Aigner, in deren Keramik-Atelier „Michi gibt den Ton an“ wunderschöne Kunstwerke aus Ton zu finden sind. Darüber hinaus kann man bei ihr auch selbst in familiär gehaltenen Kursen die Kunst des Töpfers erlernen und seine Kunstwerke mit nachhause nehmen.

Jürgen Rinner betreibt die Lugauerheimat in der schönen Radmer. In seinem kleinen Geschäft findet man tolle regionale Produkte. Sein Brotberuf ist Präparator und sein Angebot umfasst Tierpräparation von Säugetieren, Vögel und Fischen, Trophäenmontagen, Reparaturarbeiten an Fellen, Geweihen etc. (auch nachfärben), Herstellung von Trophäen Duplikaten, Binden von Wildbärten und Radelbärten.



Sternentänzerin Julia Schoster designt gemeinsam mit ihrer Mutter entzückende Nachthemden, in denen sich jede Frau wohl fühlt. Die Nachtkleider der Sternentänzerin, mit ihren vielen Falten, Rüschen und Spitzen erzählen tausend Geschichten und sind Kleider der Schönheit, Symbole der Lebendigkeit.



Maria und Peter Kapaun, die für ihre Produkte bereits mehrfach ausgezeichnet wurden, verarbeiten auf ihrem Hof in Trofaiach vlg. Stockmühle feinste Milch zu edlen Produkten wie Käse, Joghurt, Butter und Topfen. Rauchkäse, Hartkäse, vom Murtaler Steirerkäse, bis zu Käsebällchen in Sonnenblumenöl sowie verschiedenste Fruchtjoghurtsorten zählen zum Sortiment.



## GenussReich-Bufferet zur Präsentation der 199. Folge Klingendes Österreich

Am 28. Oktober fand im Innerberger Gewerkschaftshaus in Eisenerz die Filmpräsentation der 199. Folge Klingendes Österreich „Weg zum Herzen“ statt, in der Sepp Forcher seine Reise vom Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen zum eisernen Herzen der Steiermark: dem Erzberg, bestreitet.

Das GenussReich durfte das Buffet für dieses regionale Highlight ausrichten und sich auch sonst in schönem Rahmen präsentieren. Unsere Erna hat sich wieder einmal selbst übertroffen und so erstrahlte der gesamte Saal in wunderbarem GenussReich-Glanz. Beim Buffet zeigte sich unsere Obfrau Astrid mit ihrem Stube-Team engagiert und baute beachtliche 17 unserer Produzenten in die Auswahl ein.

Die Gäste waren begeistert und das Buffet schnell Geschichte.



(GenussReich / Freilichtmomente)

## Steirische Talente - Brücklwirt

Bei der ÖVP-Talente-Tour quer durch die Steiermark wurden die Leistungen herausragender Betriebe beleuchtet. Der „Land der Talente“-Bus war im Herbst gemeinsam mit Abgeordneten und Funktionären der Steirischen Volkspartei gemeinsam mit Wirtschaftsbund-Obfrau Elfriede Säumel in der gesamten Steiermark unterwegs. In diesem Zusammenhang wurden im Bezirk fünf regionale Unternehmen besucht, um Dank und Anerkennung für die geleistete Arbeit auszusprechen. Zu diesen fünf Geehrten dürfen sich Alfred und Maria Friedl, mit ihrem Hotel-Restaurant Brücklwirt zählen. Gratulation!

## Freiensteinerhof ausgezeichnet mit 3\*\*\* Superior

Unser Geri und sein Team freuten sich im November über die 3\*\*\* Superior Auszeichnung der Wirtschaftskammer Steiermark Hotellerie. Als einziger Betrieb im Bezirk Leoben darf der Freiensteinerhof diese Auszeichnung nun führen. Wir gratulieren nochmals sehr herzlich.



(Kohlhuber)

## Eröffnung Simon Mühle am 23.11.2019 in Trofaiach

In liebevoller Kleinarbeit wurde das jahrhunderte alte Gemäuer der Simon Mühle in Trofaiach revitalisiert und am 23. November feierlich als Kultur- und Begegnungszentrum eröffnet. Der Verein zur Revitalisierung hat das GenussReich ersucht, den kulinarischen Part dieses Events zu übernehmen. Sowohl Betreiber als auch Besucher sparten nicht mit positiven Feedback für den GenussReich-Auftritt und zeigten sich vom Buffet begeistert.



(Nömayer)



Weiters werden unsere Produzenten durch den Biohof Greiml in Wald am Schoberpass verstärkt. Familie Greiml lebt und produziert aus Überzeugung bio. Das vielfältige Sortiment ab Hof umfasst Bio Eier, Wachteleier, Bio-Lammfleisch, Bio-Honig und auch veredelte Produkte in Bioqualität: wie z.B. Eierlikör, Zirben- oder Kriecherlschnaps sowie div. Frucht- und Kräutersäfte und Marmeladen. Außerdem unterstützt Gabriela den Kampf gegen Plastikmüll und produziert als Alternative Wachssäcke aus recycelten Baumwollstoffen und rückstandsfreiem Bienenwachs zum Frischhalten von Lebensmitteln.



(Stangl)

Wo die Natur die Seele berührt, dort findet man den zertifizierten Bio-Betrieb Stangl, abseits von befahrenen Straßen und überdüngten Wiesen. Die Kräuter gedeihen ums Haus, auf angelegten Steinterrassen und in der Kräuterspirale. Die Kräuter werden zu vielerlei Spezialitäten, wie Bergkräutertee, Kräutersirup, Kräutersalz, Kräuteröl, Kräuternessig, Kräuterlikör, Schnäpse, Kräuter-Eistee, Kräuterauszüge, Wohlfühlprodukte auf Kräuterbasis und Räucherwerk verarbeitet. Zusätzlich werden auf dem Kräutert Hof Kräuterführungen, Kräuterkochen und Kräuteryoga angeboten.

Am Waldrand von St. Michael liegt in ruhiger Lage der familiär geführte BIO-Einstellbetrieb Aichmaierhof. Ein Fleckerl, wo sich Fuchs und Henne noch Gute Nacht sagen, dennoch mit perfekter Infrastruktur. Das Pferd steht im Mittelpunkt, aber daneben bekommt man bei René Steinegger auch Eier in bester Bio-Qualität.



(Steinegger)

Erfreulich auch die Verstärkung unserer GenussReich-Gastronomie. Die Chillerei, das Café in der Sporthalle Trofaiach bietet viel Hausgemachtes und ist beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Herzlich Willkommen liebe Tanja Kristl.



(Kristl)

Auch der GenussReich-Handel ist wieder gewachsen. Wir begrüßen ADEG Sattler ebenso als neues Mitglied. In dem herzlichen Kaufhaus in Traboch findet man ein großes regionales Sortiment und auch bereits so einige Produkte aus dem GenussReich.



## Gabriele Stegmüller erhält „Goldene Wirtinnenrose“

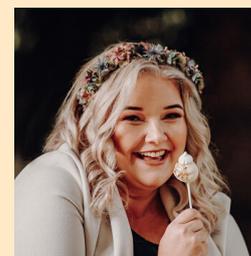
Mit der „Goldenen Wirtinnenrose“ zeichnet die Wirtschaftskammer alle zwei Jahre heimische Wirtinnen aus, die auf eine lange Laufbahn in der Gastronomie zurückblicken können. Im November wurden insgesamt 45 Wirtinnen aus der ganzen Steiermark für ihren besonderen Verdienst um die steirische Gastlichkeit geehrt. Wir freuen uns mit Gabriele Stegmüller vom Landhotel Reitingblick, die zu den beiden Geehrten im Bezirk Leoben zählt.



(Woche / Foto Hannes Loske ARTige Bilder Graz)

## Christina Teschner nominiert bei den Köpfen des Jahres der Kleinen Zeitung

Wie jedes Jahr suchte die Kleine Zeitung die Köpfe des Jahres. In der Obersteiermark schaffte es unsere Christina Teschner von der Mehlspeiskuchl in die Top 5 in der Kategorie Newcomer.



## Ausgezeichnete Imkereibetriebe

Bei den heurigen Prämierungen erhielt die Imkerei Stabler Gold für ihren Kastanienhonig und Silber für ihren Cremehonig. Erich und Ramona Landner konnten sich über Silber für ihren Blütenhonig freuen.



# GenussReich unterm Christbaum

Sehr erfreulich war heuer wieder die Großbestellung des Arbeiterbetriebsrates der VOEST Alpine Donawitz, der das GenussReich mit der Zusammenstellung von Geschenkkartons für die Mitarbeiter beauftragte.

## Resümee Advent im GenussReich - Adventfenster Radio Grün Weiß

Heuer haben wir erstmalig versucht, alle Adventveranstaltungen im GenussReich zusammenzufassen und zentral zu bewerben. In der Novemberausgabe des Erlebnis Leoben erschien eine ganze Seite und am 4. Dezember wurde unser Adventfenster auf Radio Grün Weiß ausgestrahlt, auf das hin wir sehr viele positive Rückmeldungen erhalten haben. Verlost wurde ein GenussReich-Geschenkkorb im Wert von € 50,00. Auch unsere Weihnachtsgrüße wurden mehrmals ausgestrahlt.

Darüber hinaus haben wir auch einen eigenen Flyer aufgelegt, der in einigen Mitgliedsbetrieben verteilt wurde sowie die Veranstaltungen auch über Social Media gezielt beworben. Das Feedback der Bevölkerung war ein durch die Bank positives. Gerade Familien zeigten sich dankbar, ein Sammelprogramm mit schönen, stimmungsvollen Adventveranstaltungen in Händen zu halten.

**Advent im GenussReich**

**22. 11. Backkurs Winter-Cake Pops**  
Mehlspeiskuchi (Leoben), 9 Uhr

**22. 11. Kochkurs "It's for Weihnachten"**  
Gasthof Eberhard (St. Michael), 22.11.-23.11.2019

**23.-24. 11. Adventzauber am Fuße des Reitings**  
Hotel-Restaurant Reitingblick  
23.11. um 14 Uhr / 24.11. um 12 Uhr

**27. 11. / 14. 11. / 18. 12. Advent-Bastelcafés**  
(Krippenspiel-Vorbereitung, weihnachtliche Duftkerzen gießen, Windlichter basteln)  
Die Stube (Leoben), 15-17 Uhr

**28. 11. / 12. 12. Advent-Markttage mit Glühwein & Klezzenbrotverkostung**  
Klein aber Fein St. Michael, 28. Nov: 16-20 Uhr, 12. Dez: 8-12 Uhr

**30. 11. Advent im Dorf**  
St. Michael, 14-19 Uhr

**1. 12. Adventbrunch**  
Brückwirt (Niklasdorf), 11.30-14 Uhr

**1. 12. Nikolausfeier mit Kinderpunsch und Maroni**  
Reiterhof Kern (Traboch), 14.30-17 Uhr

**1. 12. Adventbrunch**  
Gästehaus St. Michael, 11.-14 Uhr

**6. / 12. / 13. / 30. 12. Laternen-Wanderung mit Lamas**  
Rösslhof Hubner (Mautern), 17-19 Uhr

**6. / 17. / 13. / 14. / 20. / 21. 12. Glühwein am Dorfplatz**  
Gasthof Eberhard, 18-22 Uhr

**7. 12. Stube-Adventmarkt mit Kunsthandwerksmarkt & Kinderkrippenspiel**  
Die Stube (Leoben), 10-18 Uhr

**10.-24. 12. Christbaumverkauf mit Glühweinstand zum gemütlichen Plausch**  
Fam. Hafellner (Proleb), ganztägig

**12. 12. X'Mas - Cupcake Kurs**  
Mehlspeiskuchi (Leoben), 17-21 Uhr

**14. 12. "Oh du gruselige Weihnachtszeit" Lesung mit Live-Musik von BlankWeinek**  
Adventliches Frühschoppen  
Erzbergbräu (Eisenerz), ab 11 Uhr

**15. 12. Adventlicher Brunch**  
Die Stube (Leoben), 8-11 Uhr

**30. 12. Bauernsilvester**  
Stadlmaier Alm

Weitere Infos auf Facebook

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union  
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus | LE 14-20 | Das Land Steiermark | Regionalentwicklung | Europäische Union

## Umbau am Girnerhof

Wir gratulieren Familie Mitteregger zum fertig gestellten Umbau ihres komplett neu gestalteten Stalles.

Tierischen Zuwachs haben wir jüngst auch durch die Herzbergländ Alpakas erfahren. Christine Herzog betreibt gemeinsam mit ihrem Mann eine kleine Alpaka-Herde in der Nähe von Trofaiach, wo sie Hofführungen, Spaziergänge und Workshops anbieten. In ihrer zugehörigen Alpaka-Werkstatt in Leoben kann man in historischen Gemäuern bei Katharina Schmiedhofer weben stricken und spinnen auf antiken Handwerksgeräten erlernen.



Der Trofaiachwirt wurde leider geschlossen. Natascha Hochsteiner bleibt uns erfreulicherweise aber mit dem Gästehaus St. Michael, welches sie heuer neu übernommen hat, im GenussReich erhalten.

Leider verlassen haben uns Wallner-Steilbacher, Frische Kochschule Lipp und Erzhoamat Fahrsbacher.

## Nächste Veranstaltungen im GenussReich:

- 3.1. Lama Erlebnis für Kinder 6-10 (Rösslhof Hubner)
- 4.1. Lama Wanderung in Trofaiach (Rösslhof Hubner)
- 4.1. Breakfast at Eberhards' (Gasthof Eberhard)
- 7.1. DIY-Workshop: Blumenampel gestalten (Die Stube)
- 8.1. Bastelcafé (Die Stube)
- 9.1. Markttag St. Michael (Klein aber Fein - Andrea Lassacher)
- 10.1. Vollmond-Wanderung mit Lamas (Rösslhof Hubner)

## Nächste Veranstaltungen im GenussReich:

11.1. Backkurs: Gesundes backen (Mehlspeiskuchl)

11.1. Breakfast at Eberhards' (Gasthof Eberhard)

15.1. Bastelcafé/Kinderbasteln: Traumfänger (Die Stube)

16.1. Backkurs: Buttercreme Flowers (Mehlspeiskuchl)

16.1. Kleine Wissenschaftler: Programmieren mit Cubetto (Die Stube)

17.1. Fine Dining – Genuss-reiche Steiermark (Gästehaus St. Michael)

18.1. Breakfast at Eberhards' (Gasthof Eberhard)

18.1. Backkurs: Watercolor Törtchen (Mehlspeiskuchl)

18.1. Duo Schlesinger Lackerschmid im Erzbergbräu

20.1. Bastelcafé/Kinderbasteln: Seifen in allen Formen (Die Stube)

23.1. Kleine Wissenschaftler: Was schwebt und was sinkt? (Die Stube)

25.1. Breakfast at Eberhards' (Gasthof Eberhard)

29.1. Bastelcafé/Kinderbasteln: Mein Türschild (Die Stube)

30.1. Markttag St. Michael (Klein aber Fein - Andrea Lassacher)

30.1. Kleine Wissenschaftler: Welt der Farben (Die Stube)

1.2. Breakfast at Eberhards' (Gasthof Eberhard)

2.2. Backhendl Sonntag (Gästehaus St. Michael)

4.2. DIY-Workshop: Knotenpolster gestalten (Die Stube)

## Neuaufgabe Gutscheine

Die GenussReich-Gutscheine wurden neu aufgelegt. Erhältlich sind die Gutscheine bei folgenden Mitgliedsbetrieben, auf die gerne verwiesen werden darf: Gasthof Eberhard, Klein aber Fein St. Michael, Gasthof Freensteinerhof, Reformkaufhaus Gruber, ADEG Sattler, Café Die Stube, Bobby's/Fam. Hafellner.

Einlösbar sind die Gutscheine im gesamten GenussReich. Daher werden alle Mitgliedsbetriebe ersucht, die Gutscheine entgegenzunehmen. Für die weitere Abwicklung den Gutschein mit Firmenstempel, Datum der Einlösung und Unterschrift versehen und mit der Kassierin (Barbara Hafellner) gegenrechnen.



## Ausblick 2020

Nach dem erfolgreichen Jahr, das hinter uns liegt, gehen wir auch 2020 top motiviert an die Arbeit und planen, viele tolle Projekte umzusetzen!

Neu starten werden die Themenwochen, wo wir in beschränkten Zeiträumen, verstärkt Schwerpunkte in der Gastronomie setzen möchten und diese zusammengefasst über den Verein groß bewerben werden. Genauere Details folgen zeitgerecht in eigener Aussendung. Als Aviso vorweg die Termine:

23.2.-8.3.: GenussReiche Fastenzeit

27.4.-3.5.: GenussFrühling

20.6.-4.7.: Sommersonnenwende im GenussReich

10.10.-24.10.: Wilder GenussHerbst

Weitere geplante Projekte sind ein eigenes regionstypisches Kochbuch sowie eine Kooperation mit dem Kulturradler Leoben, der interessante geführte Radtouren durch die Region organisiert.

Wir wünschen allen Mitgliedern einen guten Rutsch in ein erfolgreiches, gesundes 2020 und freuen uns, gemeinsam noch viel in der Region zu bewegen!



GenussReiche Grüße aus dem Vorstand  
Astrid, Ilse, Barbara, Isabella & Erna