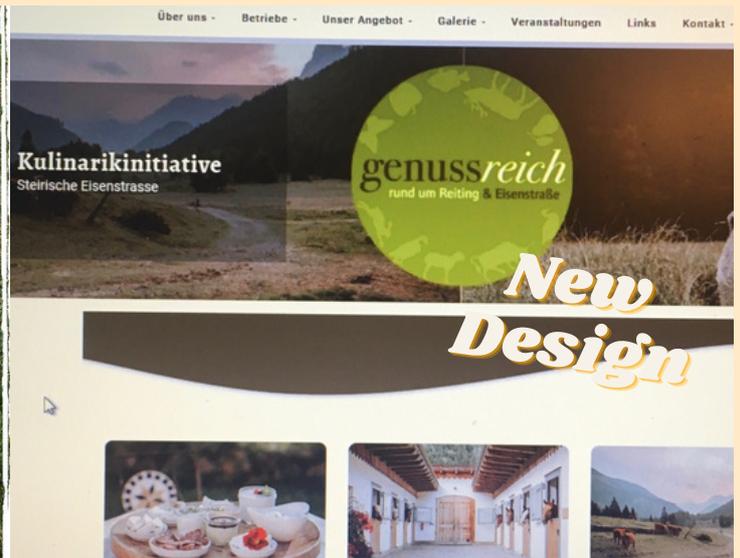




# Newsletter

Kulinarikinitiative Steirische Eisenstrasse



(Genussreich)

## INHALT:

- Neue Broschüre
- Homepage
- AbHof-Messe Wieselburg
- Generalversammlung
- Projekte 2020
- Auszeichnungen & Ehrungen
- Genusskisterl
- Das GenussReich begrüßt seine neuen Mitglieder

Fotos: GenussReich / Freilichtmomente  
(sofern keine anderwertige Angabe)

## Das Jahr, in dem alles anders kam

Das Jahr begann mit großen Zielen und vielen Ideen. Dann kam jedoch ein kleiner Virus, der die ganze Welt aus den Bahnen geworfen hat. Wochenlang Stillstand, Ungewissheit und Schockzustand für die Nation. Kein Stein blieb auf dem anderen und haben all die Maßnahmen der letzten Monate bei vielen große Veränderungen nach sich gezogen.

Auch in unserem Verein hat das Virus seine volle Bandbreite gezeigt und in beide Richtungen ausgeschlagen. Viele Produzenten wurden von der momentanen Nachfrage fast überrannt und profitieren nach wie vor von der veränderten Wahrnehmung für regionale Produkte. Gastronomen wiederum mussten wochenlang um ihre Zukunft bangen und vermelden nach wie vor merkbare Skepsis in der Bevölkerung, die sich da und dort leider nach wie vor in hinkenden Umsatzzahlen niederschlägt.

Die Prognosen für den Herbst bremsen aufgrund der momentanen Entwicklungen auch nach wie vor den Optimismus. Veranstaltungen durchzuführen, momentan einfach undenkbar. Schweren Herzens haben auch wir uns deshalb dazu entschlossen, unser GenussFest in Kammern heuer abzusagen.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Das Land  
Steiermark  
→ Regionen



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Doch wo Schatten ist, ist auch immer Licht und deshalb möchten wir heuer kein klassisches Fest veranstalten, sondern ein Fest durch die ganze Region und rufen deshalb zum Tag der offenen Hoftüren am 24. Oktober auf. Wir hoffen, dass möglichst viele Mitglieder auch Gefallen an dieser Idee finden und an diesem Gemeinschaftsprojekt mitwirken.



## Gut Ding braucht Weile ...

...umso schöner der Moment, als wir im Frühjahr endlich unsere neue Broschüre in Händen halten durften.

Das Endergebnis ist überzeugend und all die Arbeit hat sich auf jeden Fall bezahlt gemacht. Mit einer Auflage von 20.000 halten wir eine einzigartige Visitenkarte über das Wirken unseres Vereins in Händen. Wunderbare Bildimpressionen vermitteln einen umfassenden Einblick in unser GenussReich.

Ein Erstkontingent an Broschüren wurde dankenswerterweise von Walter Schuss an alle Mitglieder verteilt. Weitere Exemplare sind im Zentrallager bei Geri Kohlhuber im Freiensteinerhof erhältlich.

## Homepage Neu

Auch unsere Homepage wurde einer Generalüberholung unterzogen und erscheint im neuen Glanz. Alle Inhalte wurden aktualisiert und überarbeitet und das großartige neue Bildmaterial findet seine Verwendung.

Wir freuen uns über das neue Erscheinungsbild und setzen bei der Aktualität der Seite auf eure Mitarbeit und ersuchen euch, uns Änderungen bei euch im Betrieb (Homepage, Öffnungszeiten etc.) zeitnah zu melden.

## Unsere neuen Mitglieder



Bettina Mirtner-Lausecker ist mit Herz und Seele Naturfrau und versucht mit ihrer Begeisterung für Berg, Meer, Wald und Wüste ihre Kunden bei Wanderungen, Naturlehrpfadfürungen, Workshops, Kräuterseminaren uvm. anzustecken. Wertschätzung und Achtung für jeden Menschen und die Natur steht für sie an oberster Stelle.



Familie Sturm setzt in ihrem Gasthof Harmonika Waldi auf Regionalität, saisonales Essen und Qualitätsprodukte aus der Region. In Wirt Ewald's Brust schlagen zwei Herzen, das eine fürs Gasthaus und das andere für die Musik". Nimmt man beide zusammen, hat man den Gasthof Harmonika Waldi in Hieflau.



Die beiden Wirtsleute Bianca Rohrer und Ulrich Matschweiger betreiben das Restaurant „Hoamat“ in der Gemeinde Landl im Ortsteil Großreifling. Der Betrieb umfasst Restaurant und regionalen Bauernladen. Den Wirtsleuten und ihrem Team ist es besonders wichtig, die tollen Produkte der Region zu verarbeiten, um eine maximale Wertschöpfung in der Umgebung zu erhalten.

Seit Ende 2019 betreiben Carmen und Markus Hofbauer mit ihrem Hole Inn nicht nur Österreichs 1. Indoor Adventuregolf Anlage inmitten des schönen Eisenerz, sondern bieten daneben auch feinstes Streetfood, zubereitet mit viel Liebe aus regionalen Produkten. Neun Bahnen zum Austoben und hausgemachte Hot Dogs lassen keine Wünsche offen.



Mario Angerer hat sein Hobby 2019 zum Nebenberuf gemacht und produziert seitdem Gin von höchster Qualität. Für seinen Gin wendet er das klassische Verfahren der Gin-Herstellung an, wo es ihm ein besonderes Anliegen ist, die komplexen Aromen der „Botanicals“ zu wahren. Sein GIN Tschilla Dry Gin wurde bereits mit dem goldenen DLG-Preis ausgezeichnet.



„Katrins KräuterNest“ – das ist die Hexenküche, der wilde Garten und Wiesen und Wälder rund um das Haus von Dipl. Kräuter-pädagogin Katrin Nestler und ihrer Familie in St. Peter-Freienstein. Hier kann man sich ein paar Stunden zurückziehen und bei Workshops zu Themen wie „Natürliche Hausapotheke“, „Natürliche Körperpflege“, „Kräutervorratsküche“ oder „Seifensieden für Anfänger“ eine entspannte Zeit genießen.



## Imkerprojekt von Erfolg gekrönt

Unsere beiden Bio-Imker Markus Stabler und Erich Landner haben das Projekt Carnica Schutzregion Palten- und Liesingtal zum Erhalt der heimischen Bienenrasse initiiert. Das Projekt trägt bereits Früchte und konnten u.a. Fortbildungsseminare und Zuchtschulungen für die Imker der Region geboten werden und in den Gemeinden wurde eine zusätzliche Initiative für Blumenwiesen gestartet. In Mautern konnte ein neuer Begattungsplatz für Bienenköniginnen errichtet werden. Aber vor allem tragen die beiden mit ihrem Projekt auch wesentlich für ein Zusammenwachsen der Imkerschaft in der Region bei.



(Messe Wieselburg)

## Auszeichnungsreigen bei der „Ab Hof Messe“ Wieselburg

Bei der Messe Wieselburg am 6. März wurden 16 Betriebe mit dem Speckkaiser ausgezeichnet. Als einer von drei ausgezeichneten steirischen Betrieben konnte sich Familie Mitteregger bereits zum 9. Mal diese Auszeichnung sichern. Heuer überzeugte der Liesingtaler Schinkenspeck die Jury und wurde mit dem Speckkaiser 2020 in der Kategorie Schinkenspeck geräuchert zum Speckkaiser gekürt. Darüber hinaus gab es für die Fleischprodukte 5 x Gold und 3 x Silber und die hauseigenen Schnäpse wurden mit 1 x Silber und 2 x Bronze bewertet.

Auch Birgit und Rainer Bleyer konnten die Jury mit der großartigen Qualität ihrer Produkte überzeugen und heimsten gleich 8 Medaillen ein.

Dass es auch ausgezeichnetes Kürbiskernöl in obersteirischen Regionen gibt, konnten wiederum zwei unserer Mitglieder belegen. Sowohl für Familie Hafellner mit Bobby's Kürbiskernöl als auch für Familie Hirn mit ihrem Kraubather Kürbiskernöl gab es wiederum eine Auszeichnung.

## Sternberghof nominiert als Bauernhof des Jahres

Der Sternberghof von Familie Luef schaffte es zu Jahresbeginn unter die Finalisten zur Wahl des Bauernhof des Jahres. Leider hat es für das Siegertreppchen nicht gereicht, aber wir gratulieren zu dieser Top-Nominierung.

## Unser GenussKisterl

Krisen beinhalten auch immer großes Entwicklungspotential. Wie schnell ein gutes Projekt aus der Taufe gehoben und umgesetzt werden kann, wenn man zusammenhält, konnten wir im heurigen Frühjahr unter Beweis stellen.

Als in Zeiten des Lockdowns der Ruf nach Lieferanten von regionalen Lebensmitteln laut wurde, waren wir selbst fast ein wenig überrascht, wie schnell motivierte Mitwirkende gefunden und wie rasch und unkompliziert die Idee vom "GenussKisterl" umgesetzt werden konnte. Ein großes Danke an dieser Stelle an unsere Christina Teschner, die bei der Konzeption federführend war.

Während den Wochen der Ausgangssperre konnten wir bewusste Konsumenten mit den tollen Produkten unserer Region einmal wöchentlich beliefern. Die Resonanz der Kunden war sehr positiv.

Auch hat es uns wiederum gezeigt, wie stark der Zusammenhalt unter unseren Mitgliedern ist und wie schnell Liefergemeinschaften etc. entstehen können. Danke allen für ihr Mitwirken und für die wunderbare Zusammenarbeit!!

Da die Administration allerdings immer aufwändiger wurde und sich in den Sommermonaten bei steigenden Temperaturen auch die Logistik schwieriger gestaltet hätte, wurde das Kisterl bis Herbst ausgesetzt. Wir hoffen, euch bald eine praktikable Variante wiederum präsentieren zu können.



(Genussreich)

## GenussReich Abrisskalender

Das GenussReich zum Mitnehmen gibt es nicht nur in Form unserer schönen neuen Broschüre, sondern auch als praktischen Abrissblock mit einer Übersichtskarte für unterwegs. Praktisch zum Auflegen & Mitnehmen in allen Tourismusbetrieben und passt perfekt in die Hosentasche für die nächste Wander- oder Radtour. Ein herzliches Dankeschön von unserer Seite an Claudia Flatscher und den Tourismusverband Hochsteiermark .



Kaiser Karl schenkte den Betrieb Hohenberg den Nachkommen von Franz Ferdinand und ist er seitdem in Familienbesitz. Viel Natur für Jung und Alt bietet sich vom Leopoldsteinersee bis zum Präbichl, wo Aufmerksame auch das eine oder andere Stück Wild entdecken können. Der Forstbetrieb wird nachhaltig bewirtschaftet und stellt sich den Herausforderungen der Klimaerwärmung.



Im Betrieb von Mario Kofler in St. Michael stehen nachhaltige Qualität und das Tierwohl im Vordergrund. Die kleine Fleischhauerei bezieht das Vieh direkt von den Bauern aus der Region und schlachtet noch selbst. Das Angebot umfasst Frischfleisch, Selch- und Wurstwaren bis hin zu vielen Spezialitäten sowie Grill- und Partyservice und das alles aus eigener Hand erzeugt.



(nixixixx - Nici Seiser)

Gestartet 2013 als Hobbybrauer haben Thomas Winkler und Harald Kristen im Oktober 2018 ihre Brauerei „Tom & Harry Brewing“ in Kapfenberg gegründet. Mit ihren Bieren wollen die begeisterten Hobbybrauer die Kreativität und Vielfalt der Braukunst hervorheben und neue intensive Geschmackseindrücke kreieren.

Altbewährtes Handwerk, verbunden mit neuen Technologien und Ideen. KühbreinMost entsteht aus dem Zusammenspiel hochwertigster, alter Apfelraritäten und viel Liebe zum Produkt. Der Hof der Familie Kargl liegt im obersteir. Murtal, auf knapp 900 m Seehöhe. Am Hof hatte man schon immer ein Faible für Most, produziert wird seit 1958. Heute steht KühbreinMost für modernen, qualitativ hochwertigen Apfelwein aus traditionellen, alten Apfel-sorten, gehüllt in extravagantes Design.



(Kargl)

Raphaela Köck betreibt ihren Laden Raphi's Schmankerl inmitten von Trofaiach. Sie sorgt mit steirischem Sortiment für die Nahversorgung im Ort. Vieles ist bei ihr auch in Bio-Qualität erhältlich.



Der Obermayerhof von Familie Steinegger wird seit mehr als 10 Jahren biologisch bewirtschaftet. Seit Kurzem gibt es auch einen Milchautomat, wo die schmackhafte trinkMi Rohmilch rund um die Uhr frisch erhältlich ist. Wir freuen uns jedenfalls, den Obmann der Bezirkskammer Obersteiermark in unseren Reihen begrüßen zu dürfen.



## Generalversammlung 2020

Unsere geplante Generalversammlung im Frühjahr musste coronabedingt verschoben werden und findet nun am 21.9.2020 bei unserer Ilse im Gasthof Eberhard in St. Michael statt.

Wir hoffen auf zahlreiche Teilnahme. Neue Mitglieder haben die Möglichkeit, sich kurz vorzustellen und natürlich auch gleich wertvolle persönliche Kontakte zu knüpfen.

Weiters werden wir euch auch einige Ideen für kommende Projekte präsentieren und gemeinsam auch die vergangenen Monate Revue passieren lassen.

Da sich Verordnungen momentan recht schnell ändern können und Auflagen gerade jetzt im Herbst wiederum durchaus auch verschärft werden könnten, ersuchen wir alle Mitglieder unbedingt um kurze Rückmeldung an Isabella Nömayer über Teilnahme/Fernbleiben, damit wir alle Vorkehrungen (Abstände, ...) treffen können.

Zum Gewinnspiel:

Um bei dem Gewinnspiel mitzuspielen laden Sie Ihr „GenussFoto“ auf [meinbezirk.at/4209984](https://meinbezirk.at/4209984) hoch oder scannen Sie den QR-Code um direkt zum Gewinnspiel zu kommen.

Bei folgenden Betrieben können Sie gewinnen!

Garnröllchen/Haizwurm • Bio Inkerei Stadler • Gasthof Eberhard • Mama's Edelbrände • GenussStube • Bobby's  
 Laserwork by Hafelner • Brücklwirt • Erzbergbräu • Rösslhof Hubner • FB Hohenberg/Gsollahn • Biohof Greml • Tom&Harry Brewing  
 Gasthof Freisteinshof • Raphi's Schmankerl • Klein aber Fein • Lichtmooshof • Familie Konrad • Forellenzucht Igler • Hole Im Müngold

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus LE 14-20 Das Land Steiermark Regionen

## Gewinnspiel mit der WOCHEN

In der letzten Ferienwoche startet unser Herbst-Gewinnspiel in Kooperation mit der WOCHEN. Das Gewinnspiel wird als Online-Fotowettbewerb steiermarkweit abrufbar sein und zum Start in der Woche erscheinen.

Bis Ende September können Fotos mit der Aufforderung "Was bedeutet GenussReich für dich?" hochgeladen werden. Während der Laufzeit wird das Gewinnspiel auf den Socialmedia-Kanälen der Woche und GenussReich beworben. Es wäre uns eine Freude, wenn auch ihr liebe Mitglieder, das Gewinnspiel auf euren Kanälen teilt.

Am Ende wird der Zufallsgenerator entscheiden. Wir freuen uns, dass wir 15 großartige Preise verlosen können. Vielen Dank allen, die einen Preis zur Verfügung stellen!

## GenussReich Gutscheine

Wir freuen uns, dass auch unsere Gutscheine mittlerweile gut angenommen werden und einige bereits im Umlauf sind. Mit unserer unglaublichen Bandbreite können wir hier sicherlich ganz klar punkten. Ein Gutschein, einlösbar in fast 80 Betrieben, mit solch buntem Angebot ist eine schon sehr interessante Auswahl für jeden Beschenkten und kann uns so schnell wohl auch keiner nachmachen.

Für alle Mitgliedsbetriebe gilt, diese bitte ganz unbürokratisch einzulösen. Wir ersuchen alle Mitglieder, diese Gutscheine auch zu kommunizieren und bewerben. Nähere Informationen für Konsumenten finden sich auch auf unserer Homepage.

Für die Gegenverrechnung bitte die Gutscheine gemeinsam mit einer mehrwertsteuerfreien (!) Rechnung (Gutscheine enthalten keine) per Post senden an:

GenussReich - Verein Kulinarikinitiative  
Steirische Eisenstraße  
c/o Barbara Hafellner  
Landesstraße 20, 8712 Proleb



## Gschwendtag auf der Gsollalm

14 fleißige Helfer schafften es bei widrigsten Bedingungen mit Dauerregen eine große Fläche von kleinen Bäumen und Disteln zu befreien. Ein großer Dank an die freiwilligen Helfer.



(Nömayer)

## Fallstaff-Ehren für Erzbergbräu

Unser Reini wurde wiederum vom Gourmet-Magazin Falstaff für seine hochwertige Arbeit prämiert. Alle drei eingereichten Biere erhielten eine Auszeichnung. Bei den Pale Ales erreichte das DreiHops Bottle Blonde den ersten Platz, das Drei Hops Styrian Pale Ale landete auf Rang drei und in der Kategorie Kreativbiere holte er sich mit der "Unlimited Edition Austr(al)ia barrelaged" den Sieg.

Direkt im Gemeindezentrum gelegen, wird das Geschäft als Verein "Wir für unser Kammern" geführt. Das Geschäft ist nicht nur Nahversorger, sondern auch Kommunikationsstätte und Treffpunkt für die Bewohner des Ortes.



Essen, Trinken und Relaxen mitten in der Skiarena am Präbichl! Vielen ist die Berg- und Schischule Alpfox bereits ein Begriff. Seit diesem Sommer gibt es inmitten der Skiarena auch den Silverfox. Denn nach all den sportlichen Aktivitäten am echten Berg darf eine kräftige Mahlzeit natürlich nicht fehlen. Der Foodtrailer bietet regionale, alpine BBQ-Schmankerl.



Leider verlassen haben uns die Dachdeckerei/Spenglerei Ernst Zink, Kübeck'sche Forst- u. Gutsverwaltung, und Thomas Apfelmaier.

Christina Teschner legt mit ihrer Mehlspeiskuchl vorerst eine Schaffens- und Umorientierungspause ein.

## Nächste Veranstaltungen im GemussReich:

9.9. Safe Music Series  
(Die Chillerei)

9.9. The Grocers  
(Gasthof Eberhard)

20.9. Workshop "Natürliche  
Hausapotheke"  
(Katrins Kräuternest)

23.9. Safe Music Series  
(Die Chillerei)

7.10. Safe Music Series  
(Die Chillerei)

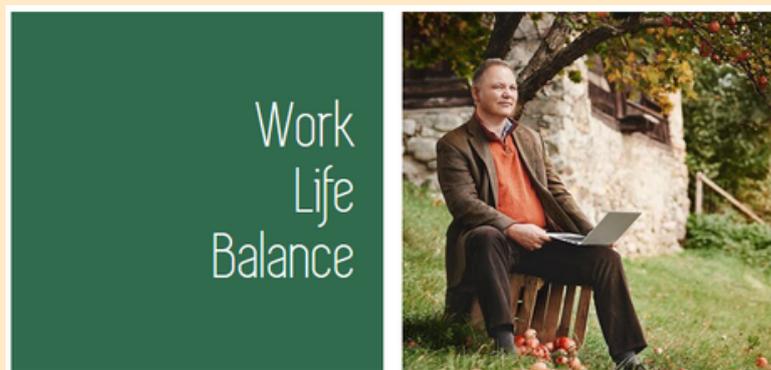
12.-16.10. Lama-Pilgerwanderung  
(Rösslhof Hubner)

21.10. Safe Music Series  
(Die Chillerei)

24.10. Tag der offenen Hoftüren

## GINtschilla goldprämiiert

Wir gratulieren Mario Angerer, der im Frühjahr für seinen GINTschilla Dry Gin mit dem goldenen DLG-Preis ausgezeichnet wurde.



(Obersteierstark)

## Robert Blachfellner als Botschafter für neue Imagekampagne

Zu Jahresbeginn wurde vom Regionalmanagement Obersteiermark Ost die Imagekampagne "Obersteierstark" ins Leben gerufen, um die Vorzüge der Region hervorzuheben. Unser Robert wurde als einer der Botschafter für diese Kampagne ausgewählt. Im Imagevideo spricht er über int. Berufschancen in der Region und gemeinsam mit Ilse erörtern die beiden ihre Work-Life-Balance. Eine großartige Kampagne, über die es mehr unter [www.obersteierstark.at](http://www.obersteierstark.at) zu erfahren gibt.



## GenussReich Shop in Leoben

Mit 1. Juli hat unsere Obfrau Astrid als Folge der Corona-Krise ihr einstiges Café in einen Regionalshop mit Snack-Stop umgewandelt und zur Plattform für alle GenussReich-Mitglieder gemacht. Mittlerweile liefern 35 unserer Mitglieder in die GenussStube und findet das Sortiment regen Anklang.

## Hoamat holt Gold beim Gesäuse Innovationspreis

Gratulation an Bianca und Ulrich Matlschweiger, die mit ihrem Bauernladen in der Hoamat mit Gold beim Innovationspreis der Gesäuse Partner ausgezeichnet wurden.