

# „Erlebe das genuss*reich* hautnah! „



genuss*reich*  
ERZBERG  
LEOBEN

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Das Land  
Steiermark  
→ Regionen



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raumes:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# „Erlebe das genuss*reich* hautnah!“

Egal ob drinnen oder draußen, im GenussReich gibt's immer was zu erleben.

Geführte Wanderungen, lustiges Kinderprogramm, kreative Koch- & Backkurse, entschleunigende Alpaka-Wanderungen, spannende Kräuterführungen, Hoferlebnisse oder DIY-Workshops - ein buntes Programm für alle Altersgruppen.

Willst du aktuelle Informationen zu unseren GenussReich-Erlebnissen und alle anderen GenussReich News nicht verpassen, dann registriere dich für unseren kostenlosen Newsletter auf

[www.genussreich.at](http://www.genussreich.at)

# INHALT

## Kulinarik & Hochprozentiges

Seite 8

## Outdoor und Natur

Seite 20

## GenussTouren

Seite 25

## Wanderungen

Seite 28

## Kunst & Kultur

Seite 34



Erlebnis für Familien mit Kindern



Für Gruppen buchbar



Bezahlung mit Bankomat



Termin im Vorfeld buchen



Bezahlung bar



Behindertengerechtes Erlebnis

Impressum:

Herausgeber: GenussReich - Kulinarikinitiative Steirische Eisenstraße • Fotos: Freilichtmomente Sabrina Stummer • GR-Mitglieder  
Design: [www.grafiksalon.at](http://www.grafiksalon.at) • Druckerei: Gutenberghaus Knittelfeld



ABENTEUER & SPORT | STEIERMARK

## ERZBERG LEOBEN. Abenteuer und Sport.

Mitten im Herzen der Steiermark, rund um den Erzberg und die Stadt Leoben, entdecken Abenteurer aufregende Erlebnisse.

### ACTION AM ERZBERG

Im **größten Tagebergbau Europas** wird man mit dem Hauly zur Sprengung von 80.000 Tonnen Erzgestein kutschert, geben jährlich 1500 FahrerInnen beim Red Bull Erzberg Rodeo Vollgas und messen sich jährlich tausende Laufsport-begeisterte bei den Krone Erzberg Adventure Days – am Abenteuer Erzberg ist der Name Programm.

### KLETTERSTEIGE „MIT AUSBLICK“

Atemberaubende Ausblicke erleben Klettersteig-geher auf den **anspruchsvollen Klettersteigen** rund um Eisenerz. Auf Kaiser Franz Josefs Spuren erklimmt man schroffe Felsen hoch über dem smaragdgrünen Leopoldsteinersee, durchquert die Rosslochhöhlen oder quert eine Schlucht über eine Stahlseilbrücke – den Erzberg immer im Blick.

### ADVENTURE PARK AM PRÄBICHL

365 Tage im Jahr erlebt man am Präbichl Action pur. Hier warten die **Zipline** „Flying Fox“, **Mountain-Cart** Strecken und ein **E-Trial Park**. Im Adventure Park der Berg- und Skischule Alpfox dreht sich alles um aufregende Abenteuer.

### TIERPARK & SPIELPARK

Hoch über Wölfen und Hirschen schwebt man im Sessellift im **Tierpark** „Der Wilde Berg Mautern“ der Bergstation entgegen, wo Wildkatzen, Luchse und echte Bären warten. Der Spielpark bietet aufregende Action, bevor es mit dem Mountain-Cart oder der Sommerrodelbahn rasant ins Tal geht.



## TOUR AUF DER MUR

In Leoben geht es beim **Flusswandern** aufregend weiter. Die Crew des LE Bootshaus bietet Stand Up Paddle Kurse, Raftingbootsfahrten und Kajak- oder Kanutouren auf der Mur.

## ERLEBNIS RADTOUREN

Wer sich beim Abenteuer erleben den Fahrtwind um die Nase wehen lassen möchte, hat Glück. Auf **Radwegen** und Forst-Straßen von Leoben zum Grünen See, durch dunkle Wälder mit eindrucksvollen Blicken auf den Erzberg oder entlang des Mur- Rastland- oder Eisenstraßenradwegs. Ein vielfältiges Radwegenetz lädt dazu ein, gemütlich oder mit vollem Einsatz in die Pedale treten.

## WANDERPARADIES

Grüne Almen, schroffe Gipfel und kulinarische Köstlichkeiten laden ein, die Region zu Fuß zu entdecken. Am besten geht das ab August 2022 am „**Iron Trail**“. Der **Weitwanderweg** führt, ausgehend vom Liesingtal, in 10 Etappen durch die Abenteuer- und Sportregion ERZBERG LEOBEN, bietet atemberaubende Ausblicke, interessante Geschichte, unvergessliche Erlebnisse und als Abschluss **urbanes Flair der zweitgrößten Stadt** der Steiermark. Da schlägt jedes Wanderherz höher.

**In der Region ERZBERG LEOBEN findet man, was echte Abenteuerer suchen!**



A top-down view of a dining table with various dishes, glasses, and silverware. The table is set with white plates, silverware, and several glasses. There are plates of watermelon, a bowl of salad, a bowl of dip, and a plate of bread. The background is dark, making the table and its contents stand out.

„Ein Tag mit  
guten Freunden  
und herrlichen  
Speisen und  
Getränken -  
was will das Herz  
mehr.“  
geschmacks*reich*



**Kühbrein Most • David Kargl**  
Graden 31, 8731 Gaal  
+43 (0) 664 20 34 282  
[www.kuehbreinmost.at](http://www.kuehbreinmost.at)



## APFELWEINVERKOSTUNG

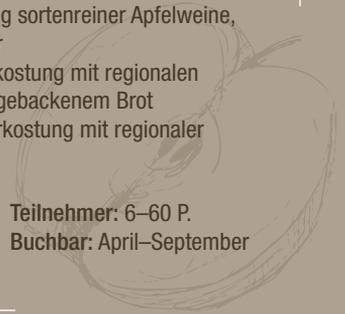
Erlebe extravagante Apfelweine aus traditionellen Apfelsorten

Ein Blick in die Produktion einzigartiger Apfelweine. Entdecke das Geheimnis hinter dem weltbesten Cider 2020. In den geführten Verkostungen erfährst du mit allen Sinnen den Weg vom Apfel in die Flasche. Die Reise beginnt im alten Streuobstgarten, führt in moderne Kellerräumlichkeiten und endet bei einer gemütlichen Verkostung mit dem einen oder anderen Achterl gut gekühlten Apfelwein.

„Naked“ Geführte Verkostung sortenreiner Apfelweine, Apfelschaumweine und Cider  
„Wein & Brot“ Geführte Verkostung mit regionalen Käsespezialitäten und selbstgebackenem Brot  
„Most & Mehr“ Geführte Verkostung mit regionaler Schmankerljause

Preis p.P.: bis € 20,-

Teilnehmer: 6–60 P.  
Buchbar: April–September



**ZauberKuchl by „Mama, lass uns kochen“**  
Hauptstraße 54, 8793 Trofaiach  
T: +43 (0) 664 585 55 69  
[mama.lassunskochen@gmx.at](mailto:mama.lassunskochen@gmx.at)



## ELTERN-KIND KOCH-WORKSHOPS

Von der schnellen gesunden Jause bis hin zum 3-Gänge-Menü für das Familiessen

Dieser Workshop bietet die Möglichkeit, unseren Kindern „beim Selber-Machen“ Eigenverantwortung und Eigenvertrauen beizubringen. Das Mutter-Tochter-Unternehmen hat bereits zwei Kinder-Koch- und Backbücher veröffentlicht, in dem sie gemeinsam beschreiben, was die Kleinen in der Küche selbstständig übernehmen können.

Individuell mind. 10 Tage im Voraus buchbar.

**Workshops:**

„Familiessen“ (3 Gänge): Dauer ca. 3-4 Stunden, 69 €

„Gesunde Jause“: Dauer ca. 2 Stunden, 49 €

**Teilnehmer:** max. 2 Kinder + 1 Begleitperson

**Zahlung:** Bar, Bankomat vor Ort

Inkludiert: überwiegend regionale u. biologische Zutaten, Getränke während der gesamten Kursdauer, Rezeptheft für Zuhause, 10% Rabatt auf Ihren Einkauf vor Ort während des Kurses



## GEOLOGIE AM TELLER

### Was alles ist Geologie?

Köstliche Spezialitäten aus der nahen Umgebung stillen deinen Appetit, während dein Wissensdurst vom Steindolmetscher gestillt wird. Du erfährst dabei, was alltägliche Produkte mit Steinen zu tun haben und welche wir täglich essen. In Kooperation mit Mag. Wolfgang Riedl (Geologe, Ranger, Trainer).

Einzeltarif p.P.: € 80,-

Teilnehmer: 6–16 P.  
Buchbar: ganzjährig

### Hoamat

Großreifling 41, 8931 Landl  
T: +43 (0) 3633 21 0 60  
umatlschweiger@gmx.at



## UNTERSCHIEDE DES KAFFEES

### Lerne die geschmacklichen Unterschiede der Kaffees kennen

BUNA Coffee Roasters – sie lieben Kaffee und legen Wert auf richtig guten, fair bezahlten Kaffee und die passende Zubereitung. Deshalb rösten sie ihren Kaffee schonend und frisch in Graz und bieten die dazu passenden Maschinen und Zubereiter an. Fasziniert von den vielen verschiedenen Sorten und Geschmacksrichtungen möchten sie gerne ihre Leidenschaft & Erfahrungen und vor allem ihre Kaffees mit Euch teilen! Gemeinsam werden viele verschiedene Kaffeesorten verkostet, über Säuren und Bitternoten gesprochen und wird auch die allgemeine Sensorik geschult – denn umso mehr und öfter verkostet wird, umso deutlicher werden die geschmacklichen Unterschiede der Kaffees erkennbar. Trainee: Susanne Feier (Barista/SCA auth. Trainerin/Intern. Judge).

GenussStube • Astrid Moder  
Glacisgasse 1 • 8700 Leoben  
T: +43 (0) 660 72 92 400  
[www.diestube.at](http://www.diestube.at)



Dauer: ca. 1,5-2 Std.  
Preis p.P.: € 30,-  
inkl. süßer Überraschung

Teilnehmer: 6–12 P.  
Buchbar: ganzjährig





## KINDERBACKKURS - BACKEN WIE DIE GROSSEN

Lerne einfache Rezepte, die nicht nur superlecker sind, sondern auch noch richtig Spaß machen.

Steckt auch in dir eine kleine Naschkatze? Dann wäre es doch toll, wenn du deinen Lieblingskuchen, eine Torte, Muffins und weitere leckere Sachen selbst backen könntest! Vom Vorbereiten übers Abwiegen, Mixen und Formen füllen, bis zum geduldigen Warten, wenn es im Ofen bäckt oder vielleicht im Kühlschrank kühlt. Schritt für Schritt wird das Rezept in diesem Kurs gemeinsam erarbeitet und natürlich auch ordentlich gekostet. Obendrein erfährst du spannende Dinge über die verwendeten Zutaten und zum Schluss bekommst du eine Urkunde und darfst die ausprobierten Rezepte, einen Kochlöffel mit deinem Namen und dein Backergebnis mit nach Hause nehmen. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

### Gästehaus St. Michael

Bundesstraße 20 • A-8770 St. Michael

T: +43 (0) 3843 40 201

[www.gaestehaus-st-michael.at](http://www.gaestehaus-st-michael.at)



Preis p.P.: € 35,-

Teilnehmer: 4–8 P.

Buchbar: ganzjährig



## EINTAUCHEN IN DIE SÜSSE ERLEBNISWELT

Erfahre alles über die Heimat des  
Seckauer Lebkuchens

„Qualität hat Tradition“ – dies ist der Leitspruch des Betriebs, denn seit dem Jahre 1660 wird im Hause Regner gebacken. Nimm dir Zeit zum Genießen und tauche ein in die Welt von Mandeln, Nüssen, Honig, Zimt und Schokolade. Lass dich vom Team, angeführt vom Sohn des Hauses, dem Konditorweltmeister Gregor Regner, verwöhnen. Die feinen Torten, Lebkuchen und Schokoladeköstlichkeiten machen die Konditorei zu einem wahren Geheimtipp und Treffpunkt für alle Naschkatzen. Bei einer Kaffeejause und Lebkuchenverkostung kannst du dir einen interessanten Film über die Produktion und Herstellung des „Seckauer Lebkuchen“ in der neu erbauten Backstube in Seckau ansehen.

### Café Konditorei Regner

Marktstraße 39 , 8732 Seckau

T: +43 (0) 3514 52 07

[www.regner.at](http://www.regner.at)



Preis p.P.: € 2,50

bei Konsumation von  
Kaffee & Torte kostenfrei

Teilnehmer: 5–75 P.

Buchbar: ganzjährig



## SCHMANKERL BEIM BRÜCKLWIRT

**Trend trifft Tradition mit Unterhaltungswert und Erlebnischarakter**

Ein kulinarischer Genussabend in ungestörtem und familiärem Rahmen im eigenen Gaststüberl. Der Empfang besteht aus Aperitif und steirischem Fingerfood aus der Genussregion. Am Tisch geht's richtig zur Sache. Der Tisch ist die „Arena“: Vorspeisen aus der Region, niemand ist mehr zu halten - jeder bedient sich selbst, die Nachbarin, und reicht weiter... Der Höhepunkt steht aber noch aus: Der Hauptgang. Die Zwei-Kilo-Lachsforelle, der knusprige Schweinsbraten oder das saftige Roastbeef samt Beilagen werden inmitten der Tafel platziert. Aber noch nicht genug, als Überraschung erwartet eine feurige Nachspeise. (Auch in Verbindung mit einer Weinverkostung oder je nach Witterung im Garten möglich.)

\*\*\*\***Hotel-Restaurant Brücklwirt**  
Leobner Straße 90, A-8712 Niklasdorf  
T: +43 (0) 3842 81727 • F DW: +5  
[www.bruecklwirt.com](http://www.bruecklwirt.com)



Preis p.P.: € 59,-

Teilnehmer: 6–16 P.  
Buchbar: ganzjährig



## GEMEINSAM STRUDELN

**Süße Strudel, Pikante Strudel, kleine Strudel, große Strudel**

In diesem Kurs lernst du von Ilse alle Tricks um DIE Österreichische Küchen-Institution. Natürlich wird auch verkostet und gleich auch erprobt, welche Biere bzw. Weine am Besten zu welchem Strudel passen. Danach traut ihr Euch auch zu Hause über allerlei Strudel drüber!

Dauer: 4 Stunden  
Preis p.P.: bis € 80,-

Teilnehmer: 1–6 P.  
Buchbar: ganzjährig

**Gasthof Eberhard**  
Raiffeisenstraße 24, 8770 St. Michael  
T: +43 (0) 3843 2222  
[www.gasthof-eberhard.at](http://www.gasthof-eberhard.at)





## ALLES RUND UM DEN APFEL!

Lass dich in die Welt des Apfels entführen!

Eine fachliche Expertise vom Genussmosthof Veitlbauer gepaart mit einem kulinarischen Verwöhnprogramm erwartet dich. Genieße ein 4 gängiges Apfelmenü mit den dazu passenden veredelten Apfelprodukten in flüssiger Form.

Preis p.P.: € 80,-

Teilnehmer: 6–16 P.  
Buchbar: ganzjährig

### Hoamat

Großreifling 41, 8931 Landl  
T: +43 (0) 3633 21 0 60  
[umatlschweiger@gmx.at](mailto:umatlschweiger@gmx.at)



## KINDERBACKKURS - WIR „BREZELN“ WAS DAS ZEUG HÄLT!

Backe das Traditionsgebäck gemeinsam unter fachlicher Anleitung

Die Brezel: das traditionelle Zeichen des Bäckerhandwerks. Man kennt sie in vielen Varianten, abhängig von Regionen, Traditionen und Anlässen werden die unterschiedlichsten Brezeln gebacken. Sei dabei und backe deine eigenen Brezeln. Mische und knete den Teig und schau ihm beim Rasten zu. Rolle den Teigstrang, zieh ihn zu einer Brezel und schieb sie in den Ofen.

Dauer: 2-3 Stunden  
Preis p.P.: € 10,-

Teilnehmer: 5–10 P.  
Buchbar: ganzjährig

### Backstüb'n

Wald 31c, 8781 Wald am Schoberpass  
T: +43 (0) 676 713 93 17  
[www.backstueb'n.at](http://www.backstueb'n.at)





**Gasthof Eberhard**  
Raiffeisenstraße 24, 8770 St. Michael  
T: +43 (0) 3843 2222  
[www.gasthof-eberhard.at](http://www.gasthof-eberhard.at)



## NO WASTE KOCHEN

Erkoche dir dein Restl-Festl und lerne neue Rezepte für ein ideales Kühlschranks-Management

Mach mit Ilse gemeinsam deine Kühlschranks-türe auf und schau, was man mit allen „Restln“ noch so zaubern kann! Einfache Grundrezepte um dir zu Hause dein Kühlschranksmanagement zu erleichtern.

Es werden mehrere Gänge gekocht und verkostet. Dazu gibt's steirische Weine & Säfte und als Aperitif ein Pale Ale vom Erzbergbräu.

Dauer: 4 Stunden  
Preis p.P.: € 80,-

Teilnehmer: max. 6 P.  
Buchbar: ganzjährig



**Reichl's Schnapsotek**  
Unterkurzheim 15, 8793 Trofaiach  
T: +43 (0) 699 16 08 20 00  
[www.reichls-schnapsotek.at](http://www.reichls-schnapsotek.at)



## FÜHRUNG DURCH DIE WELT DER SCHNÄPSE

Erlebnisreise von der Frucht am Baum bis zum Genuss im Glas

Für Neugierige und Interessierte erzählen Kurt und Sabine die Reise von der reifen Frucht am jeweiligen Obstbaum bis zum fertigen Edelbrand im Glas. Sie vermitteln dir die Abläufe von der Auswahl der besten reifen Früchte, deren Ernte, den Prozess des Einmischens, der richtigen Vergärung, dem Brennen des Rohproduktes, des Abtrennens von Vorlauf, Edelbrand und Nachlauf, dem anschließenden Reifeprozess, dem Abmischen auf die richtige Trinkstärke bis zur Verkostung des fertigen Produktes im Glas.

Preis p.P.: € 10,-

Teilnehmer: 10–20 P.  
Buchbar: ganzjährig  
nach telefonischer Vereinbarung





Marktgemeinde  
Kammern  
im Liesingtal

*Lerne das  
Genussreich hautnah  
kennen!*

# genuss Fest

genussreich  
ERZBERG  
LEOBEN

## ERLEBEN UND GENIESSEN

Jedes Jahr am Samstag vor dem Nationalfeiertag  
im Museumshof in Kammern



### BESICHTIGUNG POSTMUSEUM MIT WEINVERKOSTUNG

Erfahre alles über die Entwicklung des Post-  
und Telegrafendienstes mit anschließender  
Weinverkostung

Besuche das einzige Postmuseum Österreichs, besichtige  
den altherwürdigen Kammerhof aus der Zeit von Franz Josef  
Habsburg und genieße im Anschluss eine Weinverkostung  
im Kaiserzimmer. Alternativ gibt es die Möglichkeit, den  
Kammerhof für Feste aller Art wie Hochzeit, Geburtstag,  
Seminar zu mieten. Er bietet Platz für ca. 50 Personen im  
Innenraum und bis zu 100 Personen bei Schönwetter mit  
Außenbereich.

#### Forstbetrieb Hohenberg

Schulstraße 2, 8790 Eisenerz  
T: +43 (0) 664 423 30 46  
ho-forst@al-hohenberg.at

Preis p.P.: € 20,-

Teilnehmer:

10-20 P. bei Weinverkostungen  
50-100 P. bei Festen

Buchbar: Juni–September





**Mehlspeiskuchl Christina Teschner**  
hallo@mehlspeiskuchl.com



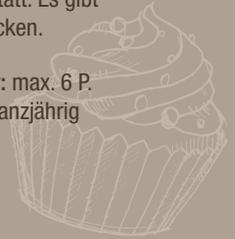
## BACKEN IST AUS TEIG GEFORMTE LIEBE

Du hast Lust, unter Anleitung einer gelernten Konditorin gemeinsam mit deinen Freunden etwas zu backen?

Egal ob Macarons, Cupcakes, Dripcake, Fondantfiguren und Torten, Sweetables, Pralinen oder Kekse... wir erobern gemeinsam den Olymp der Patisserie. Ein Backkurs findet ab 5 Personen statt und dauert je nach Backursthema 2-6 Stunden. Backkurse können bei euch zu Hause stattfinden und die Konditorin kommt mit Material, Rezeptheft sowie allen Lebensmitteln zu euch oder findet in einer Seminarküche statt. Es gibt viele Wege zum Glück, einer davon ist backen.

Preis p.P.: ab € 75,-

Teilnehmer: max. 6 P.  
Buchbar: ganzjährig



**Manna's Spirits Manufaktur**  
Marktstraße 41, 8775 Kalwang  
T: +43 (0) 677 64169794  
[www.mannas.at](http://www.mannas.at)



## GINOTHEK

**GIN & Edelbrand-Spezialitäten im historischen Kettenhaus**

Erfahre alles über die Welt der Spirituosen mit einem ausgebildeten und mehrfach prämierten Edelbrandsommelier.

**Gin Verkostung:** Gin ist eine unglaublich vielseitige Edel-Spirituose, die Sie bei der Gin Verkostung in verschiedensten, hochwertigen Ausführungen probieren können. Neben spannenden Fakten zur Geschichte und Herstellung erlernst du Verkostungstechniken und darfst das neue Wissen direkt ausprobieren. Bei einem Gin Seminar kannst du deinen eigenen Gin destillieren.

**Edelbrand Verkostung:** Erfahre alles über den Ablauf der Erzeugung von Edelbränden, von der reifen Frucht in das richtige Glas zum vollendeten Genuss. Rum, Whisky, Wodka und Liköre runden das Angebot ab.

Verkauf Freitag: 15 bis 18 Uhr  
oder nach telefonischer Vereinbarung

Preis p.P.: € 15,-

Teilnehmer: 1-10 P.  
Buchbar: Nach tel. Vereinbarung



## ROMANTISCHES ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Mit Hingabe gekocht. Authentisch serviert.

Lass dich im stilvoll renovierten, historischen Bäckerhaus aus dem Jahr 1250 kulinarisch verwöhnen. Bei einer Weinverkostung im uralten Weinkeller und einem romantischen 4-Gang-Überraschungsmenü könnt ihr es euch gut gehen lassen.

Preis p.P.: € 57,-

Teilnehmer: 6–16 P.  
Buchbar: ganzjährig



### Kupferwirt

Marktstraße 14, 8774 Kalwang

T: +43 (0) 699 18 25 45 34

[www.kupferwirt.at](http://www.kupferwirt.at)



## DIE VIELFALT DER REGION SCHMECKEN

Produktverkostung in der GenussStube

Schmecke die Vielfalt der Region rund um Erzberg & Leoben. Lass den Tag nach einem Ausflug in der herrlichen Region mit einem kulinarischen Streifzug bei einer exklusiven Verkostung ausklingen. Es erwarten dich feine Schmankerl der regionalen Produzenten. Die Speisen- und Getränkeauswahl erfolgt jahreszeitenabhängig. Auch eine individuelle Auswahl kann getroffen werden, der Preis richtet sich in diesem Fall nach der Zusammenstellung.

Dauer: ca. 1 Stunden

Preis p.P.: € 50,-

Teilnehmer: 6-15 P.

Buchbar: Fr. 16.00-21.00 Uhr

Sa. 13.00-20.00 Uhr

ganzjährig

### GenussStube • Astrid Moder

Glacisgasse 1 • 8700 Leoben

T: +43 (0) 660 72 92 400

[www.diestube.at](http://www.diestube.at)





## BIER-KULINARIUM

Wenn Du interessiert bist an der Vielfalt des Genusses: genieße feine Speisen und das dazu passende Bier.

Am Fuße der berühmten mittelalterlichen Wehrkirche St. Oswald gibt es kulinarischen Genuss in Eisenerz. Das Restaurant Erzbergbräu mit eigener Hausbrauerei ist sehr beliebt für seine Bierkulinarien: das überraschende 4-gängige Genussmenü der feinen, regionalen und saisonalen Küche wird sensorisch begleitet von hausgebrauten und Bieren aus aller Welt. Ebenso informativ begleitet wird man vom Diplom-Biersommelier Reini Schenkermaier, dem einzigen österreichischen zertifizierten Mitglied im „Institute of Masters of Beer“. Ein herrlicher Genuss, umgeben von ebensolcher Natur und umrahmt von Bergen.

### Restaurant Erzbergbräu

Trofengbachgasse 2, 8790 Eisenerz

T: +43 (0) 664 320 2340

[www.erzbergbraeu.com](http://www.erzbergbraeu.com)



Dauer: 4 Stunden

Preis p.P.: € 59,-

Teilnehmer: ab 4 P.

Buchbar: ganzjährig Freitag u.

Samstag ab 17 Uhr

Ab 10 P. jederzeit nach

Vereinbarung



## ZU GAST AM BIOBAUERNHOF LANZER

### Verkostung handgefertigter Produkte

Am Biobauernhof der Familie Lanzer gibt es wahrlich viel zu entdecken. Die Hauptbetriebszweige sind die Mutterkuhhaltung, Forstwirtschaft und Direktvermarktung. Von Barbara wird das Feldgemüse liebevoll gepflegt und zu schmackhaften Gaumenfreuden weiterverarbeitet. Ansonst wird großer Wert auf die Eigenversorgung gelegt mit dem Strom von der Photovoltaikanlage und das eigene Hackgut zur Energiegewinnung. Auch die Kühe mit den Kälbern, Schafe, Schweine und Hühner finden ihren Platz am Biobauernhof. Erleben sie die Vielfalt unseres Betriebes bei einer Verkostung der handgefertigten Produkte.

### Mötschlmeierhof • Familie Lanzer

Mötschlach 2 • 8600 Oberaich bei Bruck

T: +43 (0) 664 738 683 13

[www.moetschlmeierhof.at](http://www.moetschlmeierhof.at)



Dauer: ca. 1 Stunden

Preis p.P.: € 14,-

Teilnehmer: 10-40 P.

Buchbar: April–Oktober

Voranmeldung erforderlich

„Die Kraft, die uns  
die Natur schenkt,  
ist sanft und  
unerschöpflich.“  
*kraftvoll*







## KRÄUTERFÜHRUNG

Lerne die Blüten und Blätter der Kräuter und deren Verwendung kennen

Die Kräuterbergbauern Sandra und Gerhard bewirtschaften mit Leidenschaft ihren BIO-Kräuterbergbauernhof. Ein kleines Paradies mit über 50 angebauten Heil- und Gewürzkräutern sowie zahlreichen Wildkräutern inmitten naturbelassener Wiesen und Berglandschaften und einer 99m langen Kräuterspirale. Ihr vielfältiges Kräuterwissen geben sie gerne mit Begeisterung weiter.

Für Kinder ab 8 Jahren.

Dauer: ca. 1,5 Stunden  
Preis p.P.: € 12,-

Teilnehmer: 4–12 P.  
Buchbar: ganzjährig

### Kräuterbergbauer

Lainbach 25, 8921 Landl

T: +43 (0) 664 73 83 94 45

[www.kraeuterbergbauer.at](http://www.kraeuterbergbauer.at)



ab 8 J.



## KRÄUTERWORKSHOP ,APOTHEKE DER NATUR‘

Die heilsame Kraft der Kräuter gegen Husten, Schnupfen und sonstige Wehwechen

Mike & The Muse nehmen dich mit, auf eine heilsame Kräuterreise. In diesem Workshop erfährst du, wie man sich mit wenigen Handgriffen nützliche Kräutermedizin selber herstellen kann. Viele kleine Wehwechen kannst du mit Hilfe von Kräutern heilen. Im Kräutergarten und den umliegenden Wiesen werden Heilkräuter gesammelt, die dann gemeinsam zu Heilmitteln verarbeitet werden.

Highlight: Zubereitung einer Heilsalbe und einer Tinktur. Verkostung des hausgemachten Nusslikörs ‚NUSSINGA‘.

Im Preis inbegriffen: 1 Heiltinktur und 1 Heilsalbe

Dauer: ca. 3 Stunden

Preis p.P.: € 59,-

Preis ab 2 P.: € 49,-/P.

Teilnehmer: 2–10 P.

Buchbar: August – Oktober



### Mike & The Muse – Kräuter und Lifestyle

Waltenbach 42 • A-8712 Niklasdorf

T: +43 (0) 699 15 66 53 86

[www.mikeandthemuse.com](http://www.mikeandthemuse.com)



ab 10 J.





## ERLEBNIS BIOBAUERNHOF

**Von Klein zu Groß - Von viel zu wenig: Erlebe den Alltag am Biobauernhof**

Der Biohof Greiml liegt in Wald auf 850 m Seehöhe. Der Hof ist Heimat für Kühe, Schafe, Hunde, Katzen, Hühner, Enten, Wachtel und Bienen, umgeben von Wald, Obstbäumen, Sträuchern, Kräutern und Gemüse. Familie Leitner vermarktet viel selbst, beliefert aber auch den Großhandel. Die veredelten Produkte mit Grundzutaten von Wald und Hof ergeben eine Vielseitigkeit, die den Biohof Greiml seit Generationen auszeichnet. Stets offen für Neues, mit dem Wissen des bewährten Traditionellen, so erlebt Familie Leitner ihren Alltag 365 Tage im Jahr. Angemeldete Besuche, ob einzeln oder in Kleingruppen werden gerne am Hof geführt.

### Biohof Greiml

Unterwald 32, 8781 Wald a.Schoberpass

T: +43 (0) 699 10 75 89 02

[www.biohof-greiml.at](http://www.biohof-greiml.at)

Hunde müssen leider zu Hause bleiben.

Preis p.P.: € 10,-

Teilnehmer: 1–8 P.

Buchbar: Mai–Oktober



## BIENENLEHRPFAD

**Erlebe die Bienen hautnah**

Anhand des einzigartigen Bienenlehrpfads bietet die Traditionsimkerei Stabler spannende Führungen für Jung und Alt. Im Preis enthalten sind der Bienenlehrpfad mit Schaustock, eine Führung durch die Produktionsstätte des Bio-zertifizierten Betriebes inkl. Verkostung von Honiglikör für Erwachsene oder ein Honigbröt. Es besteht auch die Möglichkeit, eigene Bienenwachskerzen unter Anleitung zu rollen.

Dauer: 60-90 Minuten  
Einzeltarif p.P.: € 3,-

Teilnehmer: 10–50 P.

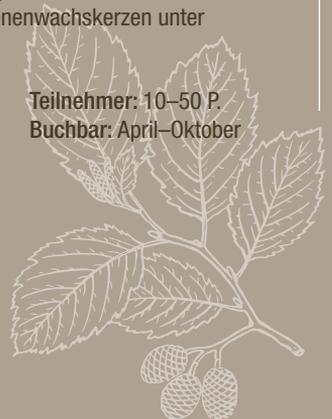
Buchbar: April–Oktober

### Bio-Imkerei Stabler

Steinrissergasse 3b, 8773 Kammern

T: +(0) 664 43 10 594

[www.imkerei-stabler.at](http://www.imkerei-stabler.at)





## GARTENERLEBNISSE IN DER KINDERGÄRTNEREI

Bei einem Gartentag die Natur erleben, fühlen, schmecken, spüren und riechen.

Gemeinsam können Kinder die Schätze der Natur erkunden und erleben. Sie erfahren Wissenswertes über biologische Kreislaufwirtschaft im Garten und es darf nach Herzenslust genascht werden! So gut schmeckt's aus dem eigenen Garten: unter fachkundiger Anleitung von Naturpädagogin Judith Nestler werden z.B. Radieschen, Salate, Kräuter oder bunte Kartoffeln erforscht.

Ort: Garten der KinderGärtnerei in St. Michael

**KinderGärtnerei**  
8770 St. Michael  
T: +43 (0) 664 24 88 655  
[info@maju-natur.at](mailto:info@maju-natur.at)

Dauer: 3 h

Buchbar: Mai–September

**Gruppentarif:** 120 EUR  
pauschal für Gruppen von bis zu  
8 Kindern mit Begleitpersonen

Kombinierbar mit dem Gartenerlebnis bei der Eberhard Hube, mit (Kinder-) Kochkursen, Familienfesten oder einem Familienerlebniswochenende im Gasthof Eberhard



**Mike & The Muse – Kräuter und Lifestyle**  
Waltenbach 42 • A-8712 Niklasdorf  
T: +43 (0) 699 15 66 53 86  
[www.mikeandthemuse.com](http://www.mikeandthemuse.com)



## KRÄUTERWORKSHOP ,VITALKRAFT DER KRÄUTER‘

Von grünen Smoothies, Oxymels und Kraftsuppen

Mike & The Muse nehmen dich mit auf eine vitalisierende Kräuterreise. In diesem Workshop erfährst du, wie du dir die vitale Kraft der frischen Wildkräuter im Frühjahr und Sommer zunutze machen kannst. Gemeinsam werden Kräuter gesammelt und anschließend zu wertvollen Köstlichkeiten und vitalisierenden Produkten verarbeitet.

Wusstest du, dass Brennnessel, Giersch und Co. bis zu 23 Mal mehr wertvolle Mineralien und Vitamine haben als unser gesündestes Gemüse und dass du mit einem grünen Smoothie den Vitaminbedarf eines ganzen Tages decken kannst? Mit ein paar Handgriffen kannst du ganz einfach schmackhafte Kräuterköstlichkeiten herstellen.

Kinder: ab 10 Jahren

Dauer: ca. 3 h  
Preis p.P.: € 59,-

Teilnehmer: 1–6 P.  
Buchbar: ganzjährig

Ab zwei Personen: p.P. 49,-



ab 10 J.



## EIN TAG MIT DER SENNERIN

Arbeite einen Tag mit der Sennerin mit auf der Gsollalm.

Erfahre Wissenswertes über den Almsommer, die Arbeiten auf einer Alm und das Weidevieh. Täglich zu den Öffnungszeiten ab 13 Uhr möglich. Anmeldung erbeten. Oder komm am steirischen Schwendtag auf die Gsollalm und hilf mit, die Almen zu erhalten und gestalten. Der Schwendtag findet am dritten Samstag im Juli von 8 bis 13 Uhr statt. Treffpunkt ist um 8 Uhr am Parkplatz Gsollkurve. Aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung bis eine Woche vor dem eigentlichen Termin erforderlich.

**Gsollalm • Isabella Nömayer**  
8790 Eisenerz • Gsollkurve an der B115  
45 Minuten zu Fuß – keine direkte Zufahrt  
T: +43 (0) 664 461 95 24

Einzeltarif p.P.: € 20,-

Teilnehmer: 1–10 P.

Buchbar: Juni–September



## GARTENERLEBNIS BEI DER EBERHARD HUBE

Ein Gartentag am Selbsterntefeld bei der Eberhard Hube.

Erfahre alles Wissenswerte rund um das Projekt. Erhalte wertvolle Gartentipps, hilf mit beim Gemüseanbau und ernte dein eigenes Gemüse.

Jeweils samstags

Dauer: 60-90 Minuten

Buchbar: Mai–September

Preis p.P.: € 20,-

Kombinierbar mit (Kinder-) Kochkursen, Familienfesten oder einem Familienerlebniswochenende im Gasthof Eberhard

**KinderGärtnerei**  
8770 St. Michael  
T: +43 (0) 664 24 88 655  
[info@maju-natur.at](mailto:info@maju-natur.at)





## EIN TAG IM REVIER

Ein Tag im Revier mit Jäger und Förster zum Thema Wild und Wald inkl. Jause

Gehe auf Entdeckungsreise im Wald mit dem Förster und auf Fährtenuche mit dem Jäger. Erfahre Wissenswertes über deren Arbeit im Bereich Forst und Jagd, wie auch Naturschutz und lerne den Lebensraum der heimischen Wildtiere kennen und entdecken. Oder erlebe und beobachte mit dem Jäger das heimische Rotwild hautnah. Erfahre Wissenswertes darüber, warum der Hirsch im Winter gefüttert wird und wie sein Lebenszyklus im Jahreslauf aussieht.

Geeignet für Privatpersonen und Familien.  
Schulgruppen bitte separat informieren!

### Forstbetrieb Hohenberg

Schulstraße 2, 8790 Eisenerz  
T: +43 (0) 664 423 30 46  
ho-forst@al-hohenberg.at

Preis p.P.: € 20,-

Teilnehmer: 1-10 P.

Buchbar: Juni–September



## BOBBY'S – ERLEBE EINEN BAUERNHOF!

Geeignet für Groß & Klein, Junge und Junggebliebene!

Pflücke Sonnengereifte Erdbeeren und Himbeeren und vernasche Sie. Genieße die Frischluft und Sonnenstrahlen und tanke dabei Energie. Pflücke dir deinen eigenen Blumenstrauß aus Gladiolen und Sonnenblumen, damit du dein zu Hause verschönern und liebe Menschen beschenken kannst.

Beobachte Tiere am Bauernhof, wie sie ihrer Lieblingsbeschäftigung nachgehen - Freilandhennen beim Picken und Scharren und die Zwergziegenböcke Blöcky und Flecky füttern. Rundum Bauernhofflair aufnehmen, Bobby's Katzen und den Hofhund Berry streicheln und dabei die Seele baumeln lassen. PS: Die Produkte des Bauernhofs kannst du direkt am Hof verkosten und einkaufen.

### Bobby's vulgo Aumoarhof

Landesstrasse 20 • A-8712 Proleb  
T: +43 (0) 3842 81282  
www.hafellner.at

Preis p.P.: € 20,-

Teilnehmer: ab 1 P.

Buchbar: ganzjährig



# GenussTour

Das GenussReich bietet eine Fülle an Genüssen, Abenteuern, Wissenswertem, Spannendem und Unterhaltsamen.

Frühstück bei unseren GenussWirtn, Kräuterwanderungen, Ausflug zum Goldschmied, Jause beim Bauernhof, Mittagessen bei den GenussWirtn, Degustationen, Bienenlehrpfad, Abenteuer am Berg, Grillabend, gemeinsamer Absacker...

Stell dir deine ganz persönliche GenussTour zusammen.



[www.genussreich.at/genuss-touren](http://www.genussreich.at/genuss-touren)



„Frische Luft, Sonne  
auf der Haut, Wind  
im Haar - und dem  
Wesentlichen einen  
Schritt näher.“  
*geistreich*







## KRÄUTER-WORKSHOP FRÜHLING & SOMMER

**Auf den Spuren von zartem Wildgemüse und Kräutern mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen**

Eine zweistündige Kräuterwanderung führt dich in ein kleines Seitental der Mur. Von den Kräutern am Bächlein, über die Weiden unserer Rinder mit saftigen Kräutern bis zu den Magerwiesen. Maria zeigt und erklärt dir zahlreiche, verschiedene Kräuter.

Auf Wunsch hast du die Möglichkeit, die verschiedensten Kräuter zu ernten und zu einem schmackhaften, vitamin- und mineralstoffreichen Gericht zuzubereiten.

**Maria & Peter Haberl**

Vorderlainsach 23, 8770 St. Michael

T: +43 (0) 0664 7347 76 08

m.p.haberl@aon.at

**Dauer:** ca. 4 Stunden

**Preis:** auf Anfrage

**Teilnehmer:** 1–10 P.

**Buchbar:** ganzjährig



## KAMMERN ERLEBEN

**Entdecke die Lehrpfade um Kammern mit einer GenussReichen Jause**

Eine gute Genussreich-Jause nach deinen Wünschen zusammengestellt und deiner Wanderung steht nichts mehr im Wege. Besuche den Waldlehrpfad, der hinter dem Kinderfreundeheim beginnt. Eingebettet in die Natur kannst du auf ca. 350 m Länge etwa 35 beschriftete Baumarten bewundern. Weiter Richtung Marktplatz, wo das schöne Museumsgebäude (lohnenswerter Besuch) ins Auge sticht. Betrachte den gut beschilderten Kräutergarten sowie die Apfelbaumwiese mit alten inländischen Sorten. Der an die Wiese angrenzende Spielplatz lässt Kinderherzen höher schlagen. Die vielen Rastmöglichkeiten am Marktplatz, aber auch die Pergola am Rande der Wiese laden zum Verweilen ein. GenussReich-Jause spontan oder auf Vorbestellung bei „Nah und Frisch“ Kammern verfügbar.

**Nah & Frisch Markt**

Hauptstraße 49, 8773 Kammern

T: +43 (0) 3844 8375

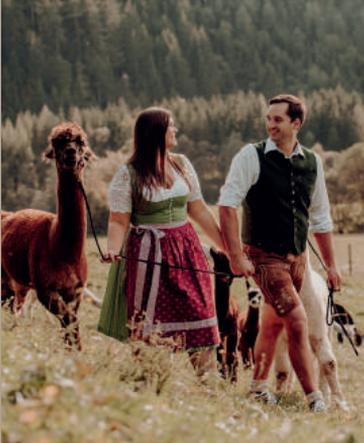
wirfuerunsergeschaeft.kammern@pfeiffer.at

**Keine Kosten, nur jene der Jause**

**Teilnehmer:** unbegrenzt

**Buchbar:** Mai bis Oktober





## ALPAKA-WANDERUNG & HOFFÜHRUNG

Lerne die sanftmütigen Tiere näher kennen und lasse dich von ihnen verzaubern.

### Alpaka-Wanderung:

Gemeinsam mit Santos, Bonanza, Moritz und Co wanderst du durch die Natur und spürst, wie du den Alltag hinter dir lässt und zur Ruhe kommst.

### Hofführung:

Erfahre Wissenswertes über die Alpakas und lerne, wie du am besten mit diesen Tieren umgehst. Bei einer Hofführung bekommst du spannende Einblicke in die Welt der Alpaka-zucht, erfährst Wissenswertes über ihr Vlies und dessen besondere Wirkung.

### Bergland-Alpaka

Vorlobming 128, 8713 St. Stefan Leoben

T: +43 (0) 664 910 35 13

[www.bergland-alpaka.at](http://www.bergland-alpaka.at)



### Wanderung:

Preis p.P.: € 35,-

Gruppentarif p.P.: € 20,-

ab 8 Personen

Teilnehmer: 1–40 P.

Buchbar: ganzjährig

Hofführung Preis p.P.: € 10,-



## HAUSMITTEL KRÄUTER - WANDERUNG & WORKSHOP

Kräuterwanderung mit Schwerpunkt Kräuter, die für einfache Hausmittel verwendet werden können

Bei der Wanderung lernst du Teekräuter kennen, riechen und schmecken. Nach der Wanderung hast du die Möglichkeit, verschiedene Produkte wie Oxymel, Tinkturen und Salben zum Mitnehmen herzustellen und als Kostproben mit nach Hause zu nehmen.

Dauer Kräuterwanderung: ca. 1 bis 2 Stunden

Dauer Workshop: ca. 1 bis 2 Stunden

Preis: auf Anfrage

Teilnehmer: 1–10 P.

Buchbar: ganzjährig

### Maria & Peter Haberl

Vorderlainsach 23, 8770 St. Michael

T: +43 (0) 0664 7347 76 08

[m.p.haberl@aon.at](mailto:m.p.haberl@aon.at)





## GEMÜTLICHE WANDERUNG ZUR GSOLLALM

Eine schöne Wanderung mit abschließender Einkehr auf der Gsollalm

Wandere gemütlich vom Parkplatz Gsollkurve an der B115

bis zur Gsollalm. In knapp 45 Minuten bist du bei der Alm angekommen und kannst dort entscheiden, ob du bis zum Neuwaldegg-Sattel weiter gehen möchtest (ca. 45 Minuten Gehzeit) um die Aussicht Richtung Hochschwab zu genießen oder lieber gleich bei der Sennerin auf eine Almjause einkehrst. Der Wanderweg ist gut gekennzeichnet!

Der Wanderweg ist auch für Kinderwagen geeignet und der hauseigene Bach lädt zum Spielen ein. Es empfiehlt sich für die Kinder Gewand zum Wechseln mitzunehmen!

Öffnungszeiten der Alm: 15. Juni – 15. September

**Gsollalm • Isabella Nömayr**

8790 Eisenerz • Gsollkurve an der B115  
45 Minuten zu Fuß – keine direkte Zufahrt  
T: +43 (0) 664 461 95 24



## KRÄUTER WOHLFÜHLTAG

Harmonisierung und Erholung von Körper, Geist und Seele in Verbindung mit tiefer Naturverbundenheit

Auf dem Bio- Kräuterbergbauernhof werden Körper und Geist durch die Verbindung von heimischen Kräutern und bezugnehmender Yogapraxis und -philosophie auf der Grundlage der Gesundheits-Yogaausbildung gestärkt, entspannt und erholt. Eine Form von Yoga die auch für Anfänger geeignet ist. Körperübungen, Atem- und Entspannungsübungen werden mit der Heilwirkung, der Signatur und dem Wesen heimischer Heilpflanzen kombiniert. Die Kräuter-Yoga-Wanderung durch Wald und Wiese mit Informationen über Wildkräuter und deren Anwendung wird mit beschriebener Yogapraxis an mehreren Plätzen durchgeführt. Zum Abschluss gibt es noch eine stärkende Kräuterjause.

Preis p.P.: € 45,-

Teilnehmer: 4-10 P.

Buchbar: Mai–September

**Kräuterbergbauer**

Lainbach 25, 8921 Landl  
T: +43 (0) 664 73 83 94 45  
[www.kraeuterbergbauer.at](http://www.kraeuterbergbauer.at)



ab 8 J.



## Freiensteinerhof

Traidersbergstraße 14, 8792 St. Peter/  
Freienstein | T: +43 (0) 3842 25116

[www.freiensteinerhof.at](http://www.freiensteinerhof.at)



ab 8 J.

## WANDERUNG RUND UM ST. PETER-FREIENSTEIN

Erkunde die Umgebung rund um  
St. Peter-Freienstein mit GenussReich-Picknick-Korb

Wenn du gerne wanderst und an schönen Fleckchen verweilst, kannst du auf Vorbestellung beim Freiensteinerhof einen gut gefüllten GenussReich-Picknickkorb mit auf die Wanderung nehmen und neben den schönen Impressionen auch kulinarische Schmankerln der Region genießen.

### Wandertour 1:

**Wanderung auf die Flagge und dem Kulm, 891 m Seehöhe (2,5 -3 Std. Gehzeit mit Pausen - sehr gemütliche Wanderung)**

Ausgangspunkt beim Freiensteinerhof, wo du dir deinen gut gefüllten Picknickkorb für deine Wanderung abholen kannst und Richtung Feuerwehr St. Peter Freienstein startest. Hinter der Feuerwehr gehst du ca. 500 m der Forststraße entlang, danach biegst du rechts ab zur Flagge (Gehzeit ca. 20 Min.). Hier bietet sich ein herrlicher Ausblick über St. Peter Freienstein. Der Waldweg führt dich weiter Richtung

Kulm (Gehzeit ca. 60 Min.), wo du auf 891 m Seehöhe eine wunderbare Aussicht auf Trofaiach und die Gmeingrube hast. Danach geht es zurück auf die Forststraße, welche du hinunter gehst bis zum Hundebriechplatz und dann den Radweg weiter nach St. Peter-Freienstein, zurück zum Freiensteinerhof.

### Wandertour 2: Friesingwand, 1.064 m Seehöhe ( ca. 5 Std. Gehzeit mit Pausen – mittelmäßig anstrengende Wanderung)

Ausgangspunkt beim Freiensteinerhof, wo dein gefüllter Picknickkorb für deine Wanderung auf dich wartet. Diesmal startest du Richtung Kreisverkehr St. Peter-Freienstein (Trafik) und Steinleitenweg. Dann verfolgst du die Forststraße in den Tollinggraben Richtung Holzknechtshütte, hältst dich links weiter auf der Forststraße Richtung Jost Hütte. Der Waldweg führt dich zur Friesingwand, wo du mit einer schönen Aussicht auf das Laintal (Seehöhe 1.064 m belohnt wirst.

Option 1: Der Waldweg führt dich wieder zurück zur Jost Hütte, weiter auf die Forststraße (ca. 1,5 km), wo du beim Wegweiser Spitzwand rechts abbiegst und diese nach etwa 10 Minuten erreichst. Danach gehst du weiter Richtung Reitstall Scheider, die Gemeindestraße Richtung Trofaiach zum Hundebriechplatz und dann retour über den Radweg weiter nach St. Peter-Freienstein, zurück zum Freiensteinerhof.

Option 2: Gehe rechts entlang den Waldweg hinunter bis zur Wiese Richtung Bio-Bauernhof Konrad (ca. 20 Min.). Verfolge die Forststraße weiter durch den Tollinggraben hinaus bis zum Kreisverkehr (Voest Alpine) und retour über den Radweg Richtung St. Peter Freienstein, wo du wieder zurück zum Freiensteinerhof kommst.





„Mit den  
eigenen  
Händen etwas  
zu erschaffen,  
was zuvor  
nur im Kopf  
existierte.“  
*ideenreich*





## FOTOWORKSHOP

Hier erfährst du, wie du schöne Momente beeindruckend einfangen kannst

Du hast eine Fotoidee im Kopf, weißt aber nicht wie du sie (technisch) umsetzen kannst? Blumen vor verschwommenen Hintergrund? Beeindruckende Porträts bei Sonnenuntergang? Farblich veränderte Bilder? Dies und viele weitere Themen werden in den Fotografie Workshops von Freilichtmomente erarbeitet. Und für eine noch persönlichere Betreuung, um alle Fragen sofort beantwortet zu bekommen, gibt es Verstärkung aus dem Team „Pink Mango“.

Verschiedene Seminarvarianten möglich. Von Anfänger bis Profi.

Termine auf Anfrage.

Preis p.P.: ab € 169,-  
Bezahlung online

Teilnehmer: ab 6 P.  
Buchbar: ganzjährig

**Freilichtmomente • Sabrina Stummer**  
Gobernitz 41, 8720 St. Margarethen  
T: +43 (0) 660 40 83 124  
[www.sabrinastummer.at](http://www.sabrinastummer.at)



## TÖPFERKURS

Einzigartige Tonkunst, individuell auf dich maßgeschneidert und jedes Stück ist ein Unikat.

Wohlfühlen und Abschalten im familiären Umfeld. In diesem Töpferkurs kannst du deine eigenen, einzigartigen Kunstwerke aus Ton schaffen und die Werke eine Woche später glasieren. Erwachsenen- oder Seniorengruppen wie auch Kindergruppen und Familien sind herzlich willkommen.

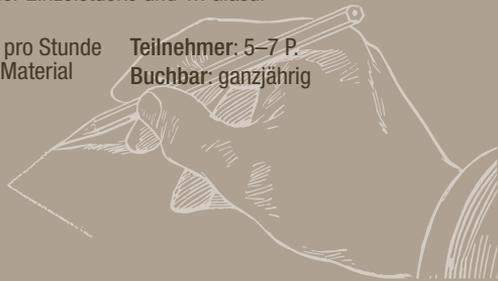
Für Kleingruppen

Pro Kurs drei Termine (Dauer jeweils ca. 3 Std.):  
2 x Anfertigen der Einzelstücke und 1 x Glasur oder  
1 x Anfertigen der Einzelstücke und 1x Glasur

Preis p.P.: € 7,- pro Stunde  
plus Material

Teilnehmer: 5–7 P.  
Buchbar: ganzjährig

**Michi gibt den Ton an**  
Teichen 13, 8775 Kalwang  
T: +43 (0) 650 325 05 02  
[www.michi-aigner.com](http://www.michi-aigner.com)





## EHERING WORKSHOP & RING-WORKSHOP

Hier könnt ihr euer eigenes Symbol der Liebe entstehen lassen

Nachdem das Design der Ringe festgelegt ist, wird ein Termin für den Workshop vereinbart. Ihr könnt drei Stunden an euren eigenen Eheringen mitarbeiten und könnt hautnah dabei sein, wenn das Symbol eurer Liebe entsteht. Ihr habt die Möglichkeit, einmal an den exklusivsten Materialien zu sägen und zu feilen, zu biegen und zu löten. Abschließend werden die Ringe durch den Goldschmied zur Vollendung (z.B. Stein fassen, polieren, mattieren oder fräsen) gebracht. Zusätzlich könnt ihr euer Altgold mitbringen, das gemeinsam eingeschmolzen und direkt verarbeitet wird, Weißgold wird getauscht. So entstehen Ringe mit Geschichte. Woher kommt das Gold, wie sind die Ringe entstanden. Ihr bezahlt nur die Arbeit und eventuell die zusätzlichen Materialien (Stein...)

### Der Goldschmied

Panoramaweg 17, 8600 Oberaich

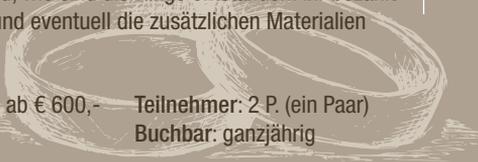
T: +43 (0) 650 920 53 13

[www.DerGoldschmied.at](http://www.DerGoldschmied.at)



Tarif pro Paar.: ab € 600,-  
plus Material

Teilnehmer: 2 P. (ein Paar)  
Buchbar: ganzjährig



## FOTOWORKSHOP INDIAN SUMMER

Lerne die Foto-Basics vor einer beeindruckenden Kulisse im Erzbergland

Mitten im schönen Eisenerz, rund um den Leopoldsteinersee und auf der Gsollalm lernst du praktische Basics im Bereich der Fotografie. Du hast dich immer schon gefragt, wie du eine Biene mit unscharfem Hintergrund fotografierst oder was du bei Landschaftsbildern beachten solltest? All dies und noch viel mehr erwartet dich im Basic Workshop von Freilichtmomente. Und für eine noch persönlichere Betreuung, um alle Fragen sofort beantwortet zu bekommen, gibt es Verstärkung aus dem Team „Pink Mango“.

Termine auf Anfrage.

### Freilichtmomente • Sabrina Stummer

Gobernitz 41, 8720 St. Margarethen

T: +43 (0) 660 40 83 124

[www.sabrinastummer.at](http://www.sabrinastummer.at)



Einzeltarif p.P.: ab € 169,-  
Bezahlung online

Teilnehmer: ab 6 P.  
Buchbar: ganzjährig



[www.genussreich.at](http://www.genussreich.at)