

genussreich
ERZBERG
LEOBEN

15 Jahre
GenussReich



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Das Land
Styrien
Region


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Wir leben in einem Genuss-Reich

Schön, dass Sie uns besuchen und wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die Welt des GenussReichs mitnehmen können. Wer sich dazu einlässt, wird die Umgebung rund um den steirischen Brotlaib, den Erzberg, aus einem anderen Winkel betrachten, fern ab von Industrie und Abenteuerurlaub. Denn die Region hat auch ganz besondere Köstlichkeiten zu bieten, die es zu entdecken gilt. Seit nun mehr 15 Jahren kann in das GenussReich eingetaucht, die zahlreichen Mitgliedsbetriebe besucht und deren Produkte auch zum Genuss nach Hause mitgenommen werden.

Los geht's – tauchen Sie ein, in das GenussReichLand - entdecken – verführen - genießen



Christoph Hofer
GenussDude



Ilse Blachfellner-Mohri
Eberhard-Wirtin



Barbara Hafellner
Bobby's



Isabella Nömayer
Gsollalm

Vorstandsteam des GenussReichs



Genuss *Bauern* & Produzenten



①

Bobby's

Der Aumoarhof in Proleb wurde vor rund 1000 Jahren als Teil des Benediktiner-Stiftes Göss erbaut.

Heute wird er von Robert und Barbara Hafellner als Familienbetrieb bewirtschaftet. Freiland Eier von glücklichen Hühnern, Kürbiskernöl und steirische Käferbohnen und Erdbeeren zum Selberpflücken sowie Blumen zum Selberschneiden laden zum Besuch am Hof ein. Bobby's Christbäume – in der Aumoar-Hube gewachsen – bringen zur Weihnachtszeit nicht nur Kinderaugen zum Strahlen.

Bobby's vulgo Aumoarhof • Barbara & Robert Hafellner

Landesstrasse 20 • 8712 Proleb

T: Ernte-Hotline +43 (0) 3842 812 82 • T: Kernöl-Notruf +43 (0) 664 403 79 00

barbara@hafellner.at • www.hafellner.at

②

Biohof Einödmoar

Der biologisch wirtschaftende Betrieb „Einödmoar“ liegt in einer Murschleife zwischen Leoben und St. Michael, wo ein idyllisches Seitental ein Eldorado der Kräutervielfalt darstellt. Hier findet sich für jeden Geschmack und zu jeder Jahreszeit das passende vitamin- und mineralstoffreiche Kraftpaket. In diesem landschaftlich reizvollen Tal begrüßt Maria zu Kräuterwanderungen. Es werden Kräuterprodukte wie Kräutersalz, Kräutertees, Suppenkräuter hergestellt und verschiedene Früchte zu Sirup und Fruchtaufstriche veredelt. Neu im Sortiment ist das Bio-Sojaöl aus eigenem Anbau für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Familie Haberl vlg. Einödmoar

Vorderlainsach 25 • 8770 St. Michael

T: +43 (0) 0664 7347 76 08 • m.p.haberl@aon.at



③ **Biohof Edlinger**

Am Bio-Bauernhof der Familie Edlinger gedeihen in der Seckauer Bergregion allerlei Bio-Kräuter, vielfältiges Bio-Gemüse und Bio-Obst. Diese Köstlichkeiten werden zu Edelbränden, Liköre, Sirupe und vielem mehr verarbeitet, welche im Hofladen erwerbbar sind. Die Kräuterpädagogin Christine Edlinger züchtet die seltensten Heilkräuter und verarbeitet sie zu allerlei Kräuterprodukten. Unter Voranmeldung führt sie durch den hofeigenen Kräutergarten, wo man die unterschiedlichsten Heil-, Gewürz- und Kochkräuter findet. Wir bitten Sie um Voranmeldung für die Führungen.

Biobetrieb Familie Edlinger • Bernhard Edlinger
 Moarweg 5 • 8733 St. Marein-Feistritz
 T: +43 (0) 676 392 99 41 • office@edlinger-bioprodukte.at
 www.edlinger-bioprodukte.at

Brandl's Bauernladen ④

Der Betrieb liegt mitten in Leoben und ist spezialisiert auf die Produktion von hochwertigem Rind- und Schweinefleisch. Die Produkte können direkt ab Hof im Bauernladen bezogen werden: darunter Selchspezialitäten, Bratwürstel, Hauskrainer, Bergkäse, Verhackert, Edelbrände, Apfelessig und Most in bester Qualität. Frischfleisch gibt es nach Vereinbarung alle vier Wochen.

Brandl's Bauernladen • Franz Brandl
 Kärntner Straße 100 (neben Hofer Markt) • 8700 Leoben
 T: +43 (0) 664 460 97 16
 ing.franz.brandl@gmx.at

⑤ **Girnerhof**

Für Genießer, die authentische, genussvolle, regionale Lebensmittel lieben, bietet der Girnerhof in Sachen Fleisch und Edelbrände eine große Bandbreite von Frischfleisch, über Wurst und Selchwaren, sorgfältig gereiftem Speck bis hin zu köstlichen Aufschnittplatten, Schnäpsen und Likören. Die handwerkliche Verarbeitung erfolgt direkt am Hof und garantiert nachvollziehbare Herkunft. Am Hof bietet sich auch die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen dieser Genusswerkstätte zu werfen.

Fam. Mitteregger vulgo Girnerhof • Thomas & Sophie Mitteregger
 Grazerberg 15 • 8774 Mautern in Steiermark
 T: +43 (0) 3846 86 32 • T: +43 (0) 664 524 77 83 • mitteregger@girnerhof.at
 www.girnerhof.at

Familie Hirn - mit Hand und Herz ⑥

Am Familien-Vollerwerbsbetrieb mit AMA Güte-, Genussregion Siegel und „Gutes vom Bauernhof“ Betrieb legen wir großen Wert auf einen sorgsamen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt. Das hofeigene Fleisch vom Jungrind, in bester Qualität, aus Hausschlachtung bieten wir unseren treuen Kunden bereits seit über 35 Jahren an. Erdäpfel, von mehlig bis festkochend, rotschalig, warten ganzjährig auch in Haushaltsmengen. Die Kürbiskerne für unser beliebtes „echt Kraubather Kürbiskernöl“, schon des Öfteren goldprämiiert, wachsen auf den Feldern rund um den Heimatort und werden regelmäßig frisch gepresst. Schon seit so vielen Jahren eure Fleisch- und Erdäpfelbauern zu sein, macht uns stolz.

Familie Hirn vulgo Lichtmoar
 Bahnhofstraße 2 • 8714 Kraubath an der Mur
 T: +43 (0) 3832 34 47 • T: +43 (0) 664 304 50 34 • bunde.hirn@gmx.at



⑦

Biohof Kain

Vielfalt ist die Stärke, das zeigt sich nicht nur bei der bunten Mutterkuhherde, dem umfangreichen Pflanzen- und Kräuterbestand der bewirtschafteten Flächen sowie dem Anbau von seltenen landwirtschaftlichen Kulturpflanzen. Ständige Bewegungsfreiheit, beste Futterqualität, ruhiger, respektvoller Umgang mit den Tieren sowie die rasseeigenen Vorzüge des Angustiers bringen qualitativ und ethisch hochwertigstes Rindfleisch hervor. Daneben betreibt die Familie Kain das Bio-Catering „Lu|Ko“.

Biohof Kain vlg. Erdkönig • Lukas und Lisa Kain
Seiz 18 • 8773 Kammern im Liesingtal
T: +43 (0) 660 651 60 26 • biohof-kain@outlook.com

⑧

Konrad alles Bio

An einem wunderschön gelegenen Platz im Tollinggraben in St. Peter Freienstein, eingebettet in die Natur, liegt der idyllische Biohof mit einer großen Tier- und Pflanzenvielfalt. Und genau dort produziert Familie Konrad Bauernmozzarella, Rohmilch, Frucht- und Naturjogurt, Topfen, Brot und Gebäck, Frischfleisch und Selchwaren sowie Kartoffeln. Und das alles in Bio Qualität!

Fam. Konrad vulgo Schwoagabauer
Tollinggraben 56 • 8792 St. Peter Freienstein
T: +43 (0) 3842 26 4 79 • T: +43 (0) 664 545 25 32
erhard.konrad@gmx.at

⑨

Bio-Imkerei Stabler

Die Bio-Imkerei Stabler besteht bereits seit über 80 Jahren. Seit 2020 ist die Imkerei Bio-zertifiziert. Neben den traditionellen Honigsorten (Blütenhonig, Waldhonig) zählen Honigveredelungen mit Früchten, Gewürzen, Nüssen etc. zum Sortiment. Besonders stolz sind Marianne und Imkermeister Markus Stabler auf regelmäßige Auszeichnungen für ihre Honige, Blütenpollen und Propolisprodukte. Viele weitere Bienen-spezialprodukte sind ganzjährig im Selbstbedienungshofladen erhältlich, welcher täglich von 6 bis 20 Uhr geöffnet ist.

Bio-Imkerei Stabler • Marianne und IM Markus Stabler
Steinrissergasse 3b • 8773 Kammern im Liesingtal
T: +43 (0) 664 43 10 594 • marianne@imkerei-stabler.at
www.imkerei-stabler.at

⑩

Familie Sommer-Stix

Familie Sommer-Stix ist im Liesingtal zu Hause und betreibt seit vielen Jahren eine Mostpresse. Christian Stix führt den Betrieb in zweiter Generation und verarbeitet ausschließlich eigenes Obst und Obst aus der Steiermark. Handwerklich hergestellter Apfelsaft und Most sind ein besonderes Geschmackserlebnis. Auch der „Eisenstraßen-Apfelsaft“ wird am Hof erzeugt.

Familie Sommer-Stix • Christian Stix
Liesing 1 • 8773 Kammern im Liesingtal
T: +43 (0) 664 922 47 71 • sommer-stix@gmx.at



11

Biohof Bachhube

Der Bio-Bauernhof Bachhube liegt knapp an der Grenze zwischen Vordernberg und Trofaiach. Sobald freilaufende Hühner und ihre Küken über die Straße spazieren, hat man den Hof gefunden. Mensch und Tier geht es gut und die natürliche Vielfalt darf gedeihen. Verschiedenste Schafrassen, auch das braune Bergschaf, eine aussterbende Spezies, sind am kleinen Bauernhof beheimatet. Großes Augenmerk wird auf die Streuobstwiesen gelegt. Die Bäume werden sorgsam gepflegt und das frische Obst für Marmeladen oder zur Trocknung gesammelt.

Biohof Bachhube • Katharina Varadi-Dianat
Vordernbergerstraße 47/2 • 8793 Trofaiach
T: +43 (0) 650 683 94 19

Biohof Greiml

12

Der Familienbetrieb wirtschaftet seit vielen Jahren biologisch. Am Hof finden sich Rinder, Schafe, Lege-Hühner, Wachteln, Laufenten und Katzen. Daneben hält der Betrieb auch Bienenvölker und betreibt eine Hundezucht. In der Küche entstehen Spezialitäten wie Eierlikör, Suppen, Marmeladen, Windbäckereien und mehr. Dass Nachhaltigkeit großgeschrieben wird, zeigt sich auch in der Produktion von Wachssäcken aus recycelten Baumwollstoffen und rückstandsfreiem Bienenwachs zum Frischhalten von Lebensmitteln. Hofladen 24 h

Biohof Greiml • Reinhard Leitner
Unterwald 32 • 8781 Wald am Schoberpass
T: +43 (0) 699 10 75 89 02 • greimlhof@aon.at • www.biohof-greiml.at

13

Familie Kapaun

Seit Jahrzehnten produziert Familie Kapaun auf ihrem Hof feinste Milchprodukte. Diese werden in höchster Qualität und mit ausgezeichnete Milchqualität handwerklich gefertigt und wurden bereits mehrfach prämiert. Der Milchviehbestand ist von Frühjahr bis Spätherbst in Weidehaltung und bekommt silofreie Grünfütterung. Auch in den Wintermonaten haben die Milchkühe, je nach Witterung, täglich 1-2 Stunden Auslauf und erhalten Siloballen und Heufütterung. Das Jungvieh wird von Mai bis in den Spätherbst gealpt.

Familie Kapaun vlg. Stockmühle • Maria und Peter Kapaun
Oberdorf 3 • 8793 Trofaiach
T: +43 (0) 650 446 70 54 • kapaun.maria@gmx.at

Tom & Harry

14

Die beliebteste Kleinbrauerei der Steiermark 2020 & 2022 - Tom & Harry stehen für Kreativität & Vielfalt in der Braukunst, Innovation & höchste Qualität der Biere sowie Regionalität & Nachhaltigkeit bei ihren Rohstoffen und in der Produktion. Mit ihren Craftbieren heben sie den Sortenreichtum des Brauhandwerks hervor und kreieren neue, intensive Geschmackseindrücke. Damit zeigen sie, dass Bier so viel mehr ist, als nur ein Durstlöcher. Besonderen Wert legen sie auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Tom & Harry Brewing OG • Thomas Winkler & Harald Kristen
Werk-VI-Straße 35 • 8605 Kapfenberg
T: +43 (0) 664 913 26 72 • servus@tomandharry.beer • www.tomandharry.beer



15

Forellenzucht Iglar

In Österreichs größter Naturteichanlage ermöglicht reines Alpquellwasser mit einer Temperatur von 8°C die ganzjährige Produktion von Regenbogen- & Lachsforellen, sowie verschiedenen Saiblingsarten. Das Wissen um die Fischzucht wurde in diesem Betrieb bereits an die 4. Generation weitergegeben. Im Bruthaus, dem Herzstück der Anlage, werden die verschiedenen Fischarten vom Ei weg aufgezogen. Die Fische werden sowohl von Hand, als auch über ein computergesteuertes Fütterungssystem gefüttert. Es werden sowohl Setzlinge für den Bach-, und Teichbesatz, als auch fangfertige Speisefische gezüchtet und österreichweit mit eigenen LKWs ausgeliefert.

Forellenzucht Iglar • FM Hannes & DI Eva Maria Iglar
Teichweg 1 • 8775 Kalwang • T/F: +43 (0) 3846 8210
igler@forellenzucht.com • www.forellenzucht.com

12

Mike & The Muse

16

Der Künstler und dipl. Kräuterpädagoge Mike Shane, lebt und arbeitet auf seiner Artfarm in Niklasdorf bei Leoben. In dieser kleinen, feinen Natur- und Energieoase organisiert er spannende Kräuter-Workshops und ermöglicht den Teilnehmern die Natur um sie herum neu zu entdecken und ihre Kräuterschätze kennen zu lernen. Zur Ruhe kommen, abschalten, achtsam werden und dabei viel Neues über Kräuter lernen. Seinen schmackhaften ‚NUSSINGA- Nusslikör‘ aus noch ungereiften, grünen Walnüssen und aromatischen Gewürzen kann man über den Webshop auf www.nussinga.com beziehen.

Mike & The Muse – Kräuter und Lifestyle • Mike Shane
Waltenbach 42 • 8712 Niklasdorf
T: +43 (0) 699 15 66 53 86 • office@mikeandthemuse.com
www.mikeandthemuse.com • www.nussinga.com

17

Erich Steinrisser

Spezielle liebevolle Zubereitung ist das Geheimnis der Speckspezialitäten von Erich Steinrisser. Seit über 30 Jahren verarbeitet er 100% bestes österreichisches Schweinefleisch zur Delikatesse ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen. Eine eigene Gewürz-Meersalzmischung sowie die sanfte Räucherung über Buchenholz verleihen dem Endprodukt nach ca. 8-monatiger Reifung die unverwechselbare Note. Hauchfein aufgeschnittener Bauch- und Karrespeck: ein Genuss für Liebhaber und Kenner.

Erich Steinrisser
Pfaffendorf 3 • 8773 Kammern im Liesingtal
T: +43 (0) 3844 83 06 • T: +43 (0) 650 485 70 48 • erich.steinrisser@a1.net

Forstbetrieb Katharina Hohenberg

18

Kaiser Karl schenkte den Betrieb Hohenberg den Nachkommen von Franz Ferdinand und seitdem ist er in Familienbesitz. Vom Leopoldsteinersee bis zum Präbichl bietet er viel Natur, wo aufmerksame Augen auch das eine oder andere Stück Wild entdecken können. Der Forstbetrieb wird nachhaltig bewirtschaftet. Eingebettet im Revier ist die Gsollalm am Fuße der Frauenmauerhöhle, die schon von Kaiserin Sissy durchwandert wurde. Im altherrschaftlichen Kammerhof lässt es sich vorzüglich tafeln und feiern, wie schon zu Kaisers Zeiten.

Forstbetrieb K. Hohenberg
Schulstraße 2 • 8790 Eisenerz
T: +43 (0) 3848 22420 (Forstamt)
T: +43 (0) 664 983 17 21 (Hermann Nömayer/Oberjäger)
ho-forst@al-hohenberg.at

13



19

Fleischhauerei Kofler

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 (z.B. Dry-Age Beef), Selchwaren aus Naturbeize, Brüh- und Dauerwurstwaren bis hin zu vielen Spezialitäten (z.B. Kofler's Braune, Steirerkäsekrainer) sowie Grill- und Partyservice, und das alles aus eigener Hand erzeugt.

Fleischhauerei Kofler Mario e.U. • Mario Kofler
 Bundesstraße 47a • 8770 St. Michael i. O.
 T: +43 (0) 3843 35 318 • T: +43 (0) 664 919 07 17
 office@fleisch-mario.at • www.fleisch-mario.at

14

Manna's Spirits Manufaktur

20

Wir möchten die besten Spirituosen der Welt produzieren. Unsere hochwertigen und innovativen Produkte sollen den Menschen Freude bereiten und sie begeistern. Mit unserer Leidenschaft für Qualität und unserem kreativen Design möchten wir uns von der Konkurrenz abheben und die erste Wahl für Genießer sein. Als kleiner Familienbetrieb bieten wir mit Leidenschaft hergestellte Spirituosen wie Edelbrände, Gin, Liköre, Rum und Whisky, Wodka, Wermut sowie Geschenkverpackungen an. Zahlreiche Auszeichnungen von Falstaff, DLG, Destillata, Auszeichnungen bei der steirischen Landesbewertung etc. bestätigen unsere Qualität.

Manna's Spirits Manufaktur • Daniela Angerer
 Blaulichtstraße 3 • 8775 Kalwang
 T: +43 (0) 677 641 697 94 • info@mannas.at • www.mannas.at

21

Gemüsemacherei

frisch • von hand • von hier - so abwechslungsreich & geschmackvoll kann das Gemüsejahr sein!

Saftige Karotten, süße Paradeiser, g'schmackige Paprika, bunter Mangold, herzhafter Rucola - all das und vieles mehr produzieren Helena und Kevin in ihrer Gemüsemacherei am Fuße des Reiting. Mit Liebe von Hand gesät, gepflegt, geerntet & mit Begeisterung vermarktet. Geschmack wie aus Omas Garten. Erhältlich ist das Bio-Gemüse von Mai bis Oktober als wöchentliches Abo-Kisterl, beim Abhof-Verkauf, am Bauernmarkt Leoben und bei ausgewählten regionalen Geschäften.

Gemüsemacherei • Helena Doll & Kevin Mosbacher
 Glarsdorf 14 • 8773 Kammern im Liesingtal
 T: +43 (0) 664 187 51 99 • direkt@gemuesemacherei.at • www.gemuesemacherei.at

T: +43 (0) 664 187 51 99 • direkt@gemuesemacherei.at • www.gemuesemacherei.at

Forstverwaltung Kletschach

22

Wild aus der traumhaften Natur am Rande der Eisenerzer Alpen. Hier am Ende des Kletschach-Tales wird naturnahe Waldwirtschaft betrieben. Familie Blin versorgt die Wirt'n und Leut' der Gegend mit hervorragender Fleischqualität. Stücke, fachgerecht zerteilt und einzeln verpackt, werden ebenso wie Wildwürstel und Leberkäse direkt ab Hof angeboten.

Forstverwaltung Kletschach • Andreas und Michael Blin GesbR
 Kletschach 60 • 8712 Proleb
 T: +43 (0) 3842 811 33 0 • blin.kletschach@aon.at

15



23

Bio Imkerei Landner

Erich und Ramona Landner betreiben gemeinsam die Imkerei seit über 20 Jahren. Seit 2013 ist der Betrieb als Bio-Imkerei zertifiziert. Die rund 100 Bienenvölker stehen auf den Wiesen und in den Wäldern rund um Leoben und sorgen so auch für die wichtige Bestäubung in der Region. Vor ihrem Haus in Leoben-Seegraben wurde von der Imkerfamilie ein kleiner Bienenlehrgarten eingerichtet, wo Besucher viel über das Leben der Bienen erfahren und durch die Glasscheibe des Schaubienenstockes direkt in ein Bienenvolk blicken können.

Bio Imkerei Landner • Erich Landner

Am Sturz 4 • 8700 Leoben

T: +43 (0) 650 840 44 17

bioimkerei.landner@gmx.at • www.imkereilandner.at

16

aNNa süß rohe Naturprodukte

24

Ganz nach dem Motto "Qualität statt Quantität" bietet Ihnen aNNa süß rohe Naturprodukte eine große Auswahl an Kuchen, Pralinen und kalt zubereitete Produkte aus natürlichen Zutaten pflanzlichen Ursprungs wie Nüsse, Mandeln, Cashewnüsse, Samen, Trockenfrüchte, Früchte und Superfoods - alles im Rohzustand. Die Süßigkeiten enthalten keinen Zucker, Gluten, Milch, tierische Produkte, Konserven, Farbstoffe oder Stabilisatoren. Für alle Erwachsenen und alle, die einen gesunden Lebensstil annehmen möchten oder hochwertige Lebensmittel lieben, werden diese Süßigkeiten empfohlen..

aNNa süß rohe Naturprodukte • Simona-Anca Cotoşman

Waldweg 38 • 8770 St. Michael

T: +43 (0) 660-7179345 • annasuss22@yahoo.com

25

Die Bio-Fischzucht „die fischbauern“

Seit fast 20 Jahren begeistert Daniel Braunsteiner mit seinen Bio-Seesaiblingen Feinschmecker*innen und Spitzengastronom*innen in ganz Österreich. Der Seesaibling - der feinste und anspruchsvollste Fisch aus der Familie der Lachsfische - findet hier im Gössgraben einen ganz besonderen Lebensraum vor. Im glasklaren, eiskalten Quellbachwasser, vom Ei bis zum fertigen Speisefisch. Aufgezogen mit höchstwertigem Biofutter, im Einklang mit der Natur. Seine Fische immer als Lebewesen zu sehen, das macht für Daniel Braunsteiner den Unterschied zwischen Nahrungs- und Lebensmittel, das ist für ihn der Grundsatz aller Qualität.

Bio-Fischzucht „die fischbauern“ - Daniel Braunsteiner

Gössgraben 14 - 8793 Trofaiach

T: +43/664 300 30 33

fisch@diefischbauern.at • www.diefischbauern.at

Backstubn

26

Die Philosophie von Karin und Gernot besteht darin, Brot und Gebäck ohne unnötige Zusätze herzustellen. Sie setzen auf die Backkunst ihrer Familientradition. Gutes Gebäck entsteht nur mit den besten Zutaten, langen Teigruhen und dem Verzicht auf jegliche Geschmacksverstärker und Zusätze. Ein weiterer wichtiger Punkt ihrer Philosophie ist, sie backen nur so viel, wie von ihren Kunden im Online-Shop bestellt wurde. Sie lassen ihre Kunden auch gerne direkt hinter die Kulissen in den Herstellungsprozess des Brotbackens blicken. Nichts ist so anziehend wie der Duft von frischem Brot, dem genügend Zeit gegeben wurde, um ein wertvolles Lebensmittel zu werden.

Backstubn • Gernot Kaiblinger & Karin Hussauf

Wald 31c • 8781 Wald am Schoberpass

T: +43 (0) 676 713 93 17 • genuss@backstubn.at • www.backstubn.at

17



27

Life Earth

Leute, Land und Leben in der ursprünglichen Form – das haben Life Earth Gründer Gerhard Gindl und Andrea Ochabauer auf ihren unzähligen Reisen rund um die Welt unverfälscht kennen gelernt. Eine große, aromatische Rolle spielen dabei die Gewürze. Richtig angewandt zaubern sie den unverwechselbaren Geschmack, Geruch und das Aussehen eines Landes auf den Teller und so kann man auch am heimischen Herd eine geschmackliche Reise rund um die Welt starten. In der Gewürzmanufaktur werden getrocknete Gewürze und Kräuter schonend verarbeitet, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Life Earth Reisen GmbH • Gerhard Gindl

Roseggerstraße 75 • 8670 Krieglach

T: +43 (0) 3855 301 93 • Fax: +43 (0) 3855 301 93-4

office@lifeearth-gewuerze.at • www.lifeearth-gewuerze.at

18

Kriechbaumerhof

28

Der Kriechbaumerhof von Familie Künstner liegt auf einer kleinen Anhöhe im idyllischen Greith in St. Michael i. d. Obersteiermark. Mitten in der Natur, umgeben von Wald und reichhaltigen Wiesen und Weiden, bewirtschaften Christoph und Sandra, zusammen mit ihrer Tochter Magdalena und Christophs Mutter Fini, einen Mutterkuh- & Stiermastbetrieb in dritter Generation. Von September bis Mai gibt es einmal im Monat die Möglichkeit auf frisches Rindfleisch von naturnah gefütterten jungen Rindern. Darüber hinaus wird mit großer Sorgfalt und viel Liebe auf Vorbestellung knuspriges Bauernbrot, ausschließlich aus natürlichen Zutaten, gebacken.

Kriechbaumerhof • Christoph & Sandra Künstner

Greith 2 • 8770 St. Michael i. O.

T: +43 (0) 664 532 53 44 • sandra.kuenstner@gmx.at

29

Obermayerhof

Der Familienbetrieb liegt am Fuße der Mugel im Bauerndorf Foirach. Der Biobetrieb beschäftigt sich mit der Erzeugung von Biomilch in höchster Qualität, welche auch laufend von zertifizierten Kontrollstellen überwacht wird. Den Tieren stehen 33 ha Grünland auf ebenen und sehr steilen Flächen wie Wiesen und Weiden zur Verfügung. Die Liebe und Wertschätzung für die Tiere am Hof ist deutlich spürbar. Das können Sie in der naturbelassenen trinkMi Bio-Rohmilch selbst schmecken. Der 24/7 Automat ist gut erreichbar direkt am Obermayerhof. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Obermayerhof • Annamaria und Andreas Steinegger

Foirach 20 • 8712 Niklasdorf

T: +43 (0) 664 383 64 20 oder +43 (0) 664 447 35 28

trinkmi@obermayerhof.at • www.obermayerhof.at

forstauers Hofbräu - das Bier aus dem Gesäuse

30

Wir brauen nicht nur erstklassiges Bier, sondern tun das auch noch total umweltfreundlich. Eigene Quelle, Wasserkraft und Solarenergie sind unsere Basis. Und Abfall? Gibt's nicht bei uns – der wird wiederverwertet, als Teil unseres Ökokreislaufs. Unser handgemachtes Bier ist nicht nur köstlich, sondern auch grün. 100% biologisch und mitten aus den österreichischen Bergen. Ein Geschmackserlebnis, das du probieren musst! "forstauers Hofbräu - #biermitattitude #madeinthealps"

forstauers GesmbH • Matthias und Birgit Schmiedberger

Gamsforst 18 • 8922 Gams bei Hieflau

T: +43 (0) 676 510 45 61 • office@forstauer.at

www.forstauer.at

19



31

Zettler Hof

Schon lange Zeit wurden am Zettler-Hof Rinder gehalten. Durch Umorientierung wurde 2010 schließlich auf Rotwild umgestellt. Seit Anfang 2020 werden auch Wasserbüffel gezüchtet. Daneben leben auch Mangalitzer Schweine und gewöhnliche Haushühner in Freilandhaltung am Hof. Neben der Landwirtschaft führt die Familie auch ein Schlächterunternehmen. Für Familie Zettler ist es ein großes Anliegen, die Tiere möglichst stressfrei zu schlachten. Deshalb gibt es einen eigenen Schlachtraum und keine langen Transportwege.

Zettler Hof • Stefan Zettler

St. Dionysenstraße 57 • 8600 Oberaich

T: +43 (0) 664 52 30 528 • stefan.zettler@aon.at • www.zettler-hof.at

32

Kühbrein Most

Der KühbreinHof liegt im obersteirischen Murtal, auf knapp 900 Metern Seehöhe. Nicht unbedingt typisch für den Obstbau – und gerade deshalb etwas ganz Besonderes! Auf dem Hof hatte man schon immer ein Faible für Most und produziert diesen seit 1958. Doch vergleicht man den Most von damals mit dem exklusiven Apfelwein von heute, erkennt man nur wenige Gemeinsamkeiten. Modernste Kellertechnik und permanente Weiterbildung haben dabei geholfen, den damaligen „Bauertrunk“ zum edlen Tropfen zu transformieren. Heute steht KühbreinMost für modernen, qualitativ hochwertigen Apfelwein aus traditionellen, alten Apfelsorten, gehüllt in extravagantes Design.

Kühbrein Most • David Kargl

Graden 31 • 8731 Gaal

+43 (0) 664 20 34 282 • info@kuehbreinmost.at • www.kuehbreinmost.at

33

White Panther

In Rottenmann werden Gebirgsgarnelen bester Sashimi-Qualität gezüchtet, die Puristen und Feinschmecker jubeln lassen. Am Anfang des Lebenszyklus steht die eigene Brutzuchtanlage, auch Hatchery genannt. Sie ist in ihrer Ausgestaltung einzigartig in Europa. Die Elterntiere werden nach strengen Qualitätskriterien selektiert. Die Jungtiere werden sowohl in der eigenen Aufzucht eingesetzt, als auch an andere Garnelenfarmen europaweit verkauft. Angeschlossen an die Aufzucht befindet sich der Gebirgsgarnelenshop, wo man die fangfrischen Gebirgsgarnelen und immer die neuesten Produktvariationen wie z.B. Gebirgsgarnelen-Pesto ab Hof kaufen kann.

White Panther Produktion GmbH

Edlach 15 • 8786 Rottenmann

T: +43 (0) 3614 204 83 • office@whitepanther.com • www.whitepanther.com

34

Innovation Erzberg Stollenpilze & Erzberg Whisky

Unsere Pilze gedeihen in einem natürlichen Schatz - dem Erzberg-Stollen. Hier genießen sie perfekte Bedingungen: natürlich geschützter Anbau, reinste Bergluft und Quellwasser, mineralhaltige Umgebung und energieschonendes Wachstum.

Die duale Reifung des Erzberg-Whiskys, die im unterirdischen Stollensystem des Erzbergs durchgeführt wird, lässt seinen besonderen Geschmack mit seinen feinen, unverwechselbaren Aromen entstehen.

Erzberg Stollenpilze - Erzberg Whisky

Hiefbauerstraße 15 • 8790 Eisenerz

T: +43 (0) 664 121 10 57 • verkauf@innovation.at • www.erzberg-stollenpilze.at



35

Biohof Zechner

Am Fuße des Reitings kann man unserem Bio-Getreide beim Wachsen zusehen. Wir sind die Familie Zötsch, vulgo „Zechnerhof“, und bauen seltene Kulturpflanzen wie Roggen, Dinkel, Einkorn, Hafer und Weizen an. Mit einer jährlichen Fruchtfolge, ohne Stickstoffdünger, und ausschließlich mit Urgesteinsmehl, wird unser Boden schonend, für ein gesundes Wachstum, bearbeitet. MuKäMi = muttergebundene Kälberaufzucht in unserer Milchviehhaltung - bei uns kennt jedes Kalb seine Mutter und darf bis zu vier Monate bei ihr saugen! Eine naturnahe Haltung ist uns wichtig, um den Tieren ein instinktives Verhalten zu ermöglichen.

Biohof Zechner • Hubertus & Stefanie Zötsch
 Glarsdorf 14 • 8773 Kammern im Liesingtal
 T: +43 (0) 664 88383983 • hubizoetsch@gmail.com

Aquafarm Temmel

36

In der Aquafarm Temmel stehen bei der Produktion von regionalem Fisch Nachhaltigkeit sowie Energie und Ressourcenschonung im Vordergrund. In einer Wasserkreislaufanlage, einer sogenannten Aquaponik-Anlage, wachsen „Liesingtaler Edelwelse“ heran. Diese lassen sich aufgrund ihres festen und grätenfreien Fleisches in den verschiedensten kulinarischen Varianten zubereiten. Der Fisch liefert auch die Nährstoffe für das Gemüse, welches direkt in das Wasser wurzelt und dieses somit auch filtert. Alle 14 Tage wird der Fisch auf Vorbestellung frisch und in veredelten Varianten, sowie Gemüse der Saison im eigenen Hofladen verkauft.

Aquafarm Temmel • Martin Temmel
 Hauptstrasse 31 • 8772 Timmersdorf
 T: +43 (0) 650 741 90 51 • info@aquafarm-temmel.at • www.aquafarm-temmel.at

37

Seifenfabrik Strohmeier

Wir sammeln gebrauchte Speiseöle und -fette, bereiten sie auf und führen sie der Wiederverwertung zu. Vor Ort produzieren wir Qualitäts-Reinigungsprodukte und Schmiermittel in alter Seifensieder-Tradition. Unsere Grundmaterialien stammen aus der Steiermark und den umliegenden Bundesländern. Mit diesem Recycling-Prozess vermeiden wir Abfälle, werten Altstoffe auf und schonen die Umwelt, indem Kanäle und Kläranlagen weniger belastet werden. Alle unsere Produkte sind biologisch sehr gut abbaubar und besonders umweltschonend.

Seifenfabrik Strohmeier • GmbH
 Strettweger Weg 15 • 8750 Judenburg
 T: +43 (0) 3572 85151 außerhalb der Öffnungszeiten: +43 (0) 664 1332569
 office@seifenfabrik.st • www.seifenfabrik.st • www.seifenfabrik-markt.st

Tier- und Erlebnispark mit 300 Alpentieren

www.derwildeberg.at



n.r.: Harald Tauderer, Jesse Streibl, WEGES, Alpfox



Abenteuer **ERZBERG**

Erzabbau • Haulyfahrt • Schaubergwerk
Sprengung • Sport • Events



WWW.ABENTEUER-ERZBERG.AT



ABENTEUER ERZBERG
Erzberg 1, A-8790 Eisenerz
T: +43 (0) 3848 32 00
info@abenteuer-erzberg.at
www.abenteuer-erzberg.at

**ERZBERG
LEOBEN**

ABENTEUER & SPORT | STEIERMARK

Home of adventures and sports!

Mehr Infos unter www.erzberg-leoben.at

Öffnungszeiten:
täglich bei jedem Wetter
(ausgenommen Schneefall)
01. Mai bis 31. Oktober,
von 8:30 Uhr bis 15:00 Uhr.
Vor Anmeldung erbeten.

**TAUCHEN SIE EIN IN DEN ARBEITSALLTAG
ECHTER BERGMÄNNER IM MODERNSTEN TAGBAUBETRIEB
ÖSTERREICHS. ERLEBEN SIE DAS ABENTEUER ERZBERG!**

Spüren Sie den Erzberg während der Fahrt mit dem Hauly,
der donnerstägigen Live-Sprengung, dem Rundgang im Schaubergwerk
und in der Freilichtausstellung Erlebnisreich Erzberg.



Genuss *Wirt'n*



38

Gasthof Eberhard

Wohnen und Essen bei Ilse: So einfach kann das Leben sein!
Freunde treffen im Eberhard am alten Dorfplatz – warme, gemütliche Stuben, behagliche Zimmer, ein herrlicher Garten, ein winziges Kino und eine Wirtin, die mit viel Herz und Liebe kocht!

Leidenschaftlich anders – das ist Ilse!

Gasthof Eberhard

Raiffeisenstraße 24 • 8770 St. Michael i. O.
T: +43 (0) 3843 22 22 • st.michael@gasthof-eberhard.at
www.gasthof-eberhard.at

39

Hotel Brücklwirt

Köstliche regionale Küche und herzliche Gastfreundschaft genießen. Genussvoll speisen, gesellig feiern oder einen romantischen Abend zu zweit genießen. Wir freuen uns darauf, Sie in einer unserer gemütlichen Stuben oder auf unserer schönen Gartenterrasse begrüßen zu dürfen. Herzlichst Familie Friedl & Team

******Hotel Brücklwirt • Familie Friedl**

Leobner Straße 90 • 8712 Niklasdorf
T: +43 (0) 3842 817 27 • reception@bruecklwirt.com
www.bruecklwirt.com



④①

Glögglhof

Im wunderschönen Glögglhof, einem 200 Jahre alten Schloss, finden regelmäßig kulinarische Angebote statt. Galaveranstaltungen, Hochzeiten und andere private Feiern bekommen durch den 120 m² großen Festsaal ein ganz besonderes Flair. Die Verpflegung bietet bis hin zur gehobenen Gastronomie ein breites Spektrum. Für Seminare und Gruppen wird genau das angeboten und umgesetzt, was gebraucht wird. Regionalität & Qualität sind beim Glögglhof ebenso selbstverständlich wie vegetarische oder vegane Verköstigung. 17 Komfortzimmer sowie 1 ha Parkanlage & kostenloser Parkplatz (für Busse geeignet) runden alles perfekt ab.

Glögglhof • Natascha Hochsteiner

Erzherzog Johann Straße 11 • 8793 Trofaiach • T: +43 (0) 680 22 01 879
office@gloegglhof.at • www.gloegglhof.at

Freiensteinerhof

④②

Der Freiensteinerhof, ausgezeichnet als ***Superior von der Steirischen Wirtschaftskammer, serviert regionale Gaumenfreuden, von Hausmannskost mit Produkten und Spezialitäten von den Bauern und Produzenten aus der Region, mit Wild, Rind, Fisch bis hin zu vegetarischen Köstlichkeiten. Alle Spezialitäten werden auch im Catering angeboten. 29 Komfortzimmer (2 barrierefrei) sowie ein regionales Frühstücksbuffet laden zum Urlaub im Erzbergland. Seminarraum mit Beamer, Leinwand und Flipchart werden ebenso angeboten.

Freiensteinerhof GmbH & Co KG • GF Gerold Kohlhuber

Traidersbergstraße 14 • 8792 St. Peter/Freienstein
T: +43 (0) 3842 25 116 • kohlhuber@freiensteinerhof.at
www.freiensteinerhof.at

④③

Landhotel Reitingblick

Das wunderbare Panorama auf die hohe Bergwelt der Eisenerzer Alpen, die sonnige Lage und die unmittelbare Nähe zu einem der schönsten Golfplätze Österreichs machen dieses Landhotel zu einem Geheimtipp für Naturliebhaber, Sportler und Wanderer. Ansprechende Gästezimmer, Wellnessbereich, Kegelbahnen, heimelige Stüberl und das Restaurant im gediegenem Ambiente laden zum Verweilen ein. Kulinarisch verwöhnt man mit gehobener, bodenständiger Küche. Viele Zutaten stammen aus der unmittelbaren Umgebung und direkt von bäuerlichen Betrieben.

Landhotel Reitingblick • Thomas Stegmüller

Schardorf 44 • 8793 Gai
T: +43 (0) 3847 22 72 • F: +43 (0) 3847 22 72 30
info@stegmueller.at • www.stegmueller.at

Stiftskeller Benediktinerstift Admont

④④

Willkommen im Stiftskeller Admont, wo Tradition und Genuss in perfekter Harmonie aufeinandertreffen. Erleben Sie steirische Küche - von herzhaften Fleischgerichten bis zu kreativen vegetarischen Optionen - in einzigartigem Ambiente inmitten der beeindruckenden Kulisse des Benediktinerstifts Admont. Ein besonderes Highlight sind unsere erlesenen Weine, die die Aromen unserer Speisen perfekt ergänzen. Ob für gesellige Zusammenkünfte oder festliche Anlässe, der Stiftskeller bietet den idealen Rahmen für unvergessliche Momente.

Stiftskeller Benediktinerstift Admont

Kirchplatz 1 • 8911 Admont
T: +43 (0) 3613 33 54 11 • stiftskeller@stiftadmont.at
www.stiftskeller-admont.at



44

Café Beniva

In der Backstube werden das eigene „Beniva“-Brot und handgefertigte Gebäckvarianten produziert und süße Spezialitäten angeboten. „Natur pur“ begleitet das Team beim Produzieren der Köstlichkeiten. Ein Besuch im Café ist jedes Mal ein kleiner Urlaub. Helle Holzwände kombiniert mit viel Glas und Pflanzen und ein Lächeln im Gesicht der Mitarbeiter sorgen für ein besonderes Ambiente und die schöne Sonnenterasse lädt zum Verweilen ein. Das Seminarzentrum bietet sich für Veranstaltungen aller Art unter dem Motto „Alles, außer gewöhnlich“ an.

Beniva • Verein Hand in Hand

Kärntnerstraße 395 • 8700 Leoben/Hinterberg
T: +43 (0) 3842 210 27 • office@beniva.at • www.beniva.at

45

Harmonika Waldi

Der Gasthof Harmonika Waldi setzt auf Regionalität, saisonales Essen und Qualitätsprodukte aus der Region. Überregional bekannt für exquisite Wildgerichte und auserlesene Weine.

Im Gasthof der Familie Sturm kann man schöne Stunden in gemütlicher Atmosphäre in der holzgetäfelten Stube oder im Gastgarten im Grünen genießen oder an heißen Sommertagen im Schatten der Linde mit imposantem Blick auf die senkrechten Felswände des Hausberges - den Wandaukogel.

Gasthaus Harmonika Waldi • Ewald Sturm

Wandau 9 • 8920 Hiefrau – Gemeinde Landl
T: +43 (0) 3634 247 • wirt@xeiswaldi.at
www.xeiswaldi.at

46

Die Chillerei

In der Chillerei fühlen sich Sportler und Genießer, Senioren und Teenager, Familien, Damenrunden und Männerstammtische gleichermaßen wohl und diese bunte Mischung schafft eine besondere Gemütlichkeit. Das Team verwöhnt die Besucher mit einer Auswahl an Kaffeespezialitäten, Erfrischungen, Snacks und auf Vorbestellung auch mit belegten Brötchen, gefülltem Jourgebäck und individuellen Jausenvariationen. Besonders beliebt ist das angebotene Chillerei-Frühstück zu bestimmten Terminen. Ein Highlight ist der sonnige und ruhige Gastgarten.

Café „Die Chillerei“ • Tanja Kristl

Gößgrabenstraße 17 • 8793 Trofaiach
T: +43 (0) 699 15 09 64 10
chillerei.trofaiach@gmx.at

47

GenussDude Foodtruck

So muss Streetfood schmecken. Aus seiner ausgebauten Piaggio Ape zaubert Christoph Hofer authentische Gerichte mit dem Geschmack aus vielen Ländern. Ein Aromenspiel der besonderen Art erwartet dich. Die immer wechselnden Gerichte werden mit regionalen Zutaten und Produkten der Saison und der Region gekocht. Den wertschätzenden Umgang mit den Lebensmitteln schmeckt man in jedem Gericht aus seinem Foodtruck. Frisch und handgemacht kommt das Streetfood in deine Hand. Auf Anfrage kannst du den Dude für dein Event auch buchen.

GenussDude • Christoph Hofer

Hauptstraße 45 • 8793 Trofaiach
T: +43 (0) 664 269 87 17
food@genussdude.at • www.genussdude.at



48

Seckauer Lebkuchen- Café Konditorei Regner

Der Seckauer Lebkuchen ist das Leitprodukt des Familienunternehmens. Es ist bereits schon über 120 Jahre im Besitz der Familie Regner und ist das drittälteste Bäckerhaus in der Steiermark, in dem seit 1660 durchgehend gebacken wird! Nicht nur für den Lebkuchen ist man weit über die Grenze bekannt, sondern auch für die weltmeisterlichen Torten, Pralinen und Eisspezialitäten gilt die Café Konditorei Regner als wahrer Geheimtipp.

Regner GmbH & Co KG • Michael Regner & Gregor Regner
 Marktstraße 11 • 8732 Seckau
 +43 (0) 3514 52 07 • konditorei@regner.at • www.regner.at

Café Mel

49

In der ehemaligen Greißlerei wurde ein „Ort zum Wohlfühlen“ geschaffen. Lust auf ein Frühstück mit Rührei, smashed Avocado und Kaiblinger Brot, Granola oder klassisch auf Wiener Art? Man trifft sich hier auch zum Brunch, Mittagsmenü oder einem Afterwork-Drink. Alle Gerichte, Kuchen und Desserts werden liebevoll von Melissa Schönbeck frisch und vorwiegend mit regionalen Produkten zubereitet. Die Weine sind gut sortiert, das Bier frisch gezapft und der Kaffee von ausgesuchter Qualität. Einmal im Monat gibt es einen Sushi-Abend. Und wer ein Geschenk sucht: Hier gibt's handmade Schmuck und feine Dekostücke!

Café Mel • Melissa Schönbeck
 Marktstraße 12 • 8775 Kalwang
 T: +43 (0) 660 602 39 16 • feinedinge@cafemel.at



GÖSSEUM

Bierkultur interaktiv erleben.

Erleben Sie Österreichs bestes Bier im interaktiv aufbereiteten Gösser Brauseum und besuchen Sie dort auch den Schauraum zu unserer langjährigen Partnerschaft mit dem ÖSV!

Um Anmeldung wird gebeten:
 +43 3842 20905802 oder goesseum@goesser.at

GÖSSEUM
 Brauhausgasse 1
 8700 Göss/Leoben





GenussAlmen



50

Stadlmaier -Alm

Die Stadlmaier-Alm liegt auf 950 m Seehöhe am Fuße der Mugel, 10 km vom Leobner Hauptplatz entfernt. Sie wird von Mitte Mai bis 26. Oktober bewirtschaftet und ist ein tolles Wander- und Ausflugsziel für die ganze Familie. Mit dem Auto kann bis zur Almhütte gefahren werden. Die Almhütte ist das älteste Gebäude im Leob'ner Kleingössgraben, die Grundmauern stammen aus dem Jahr 1112. Renoviert wurde die Alm von 2009 bis 2015. Hier verweilt man gern bei hausgemachten Köstlichkeiten wie Schweinsbrat'l, Bretteljause, Mehlspeisen, an guat'n Most und an guat'n Achterl Wein.

Stadlmaier-Alm • Birgit & Rainer Bleyer

Kleingössgraben 9 • 8700 Leoben
T: +43 (0) 676 435 20 71 • T: +43 (0) 676 435 20 72

51

Gsollalm

Die Gsollalm liegt auf 1201 m Seehöhe am Fuße der Frauenmauer, in der Wanderregion Hochschwab-Süd. Die Alm ist ein schönes Wander- und Ausflugsziel für die ganze Familie sowie die Basis für Wanderungen Richtung Sonnschien und Hochschwab und der Beginn und das Ende der Almhüttenwanderung. Die urig gemütliche Almhütte lädt mit hausgemachten Köstlichkeiten wie Bretteljause, Speck, Würsten und Almbrot zum Verweilen ein. Die direkte Zufahrt mit dem PKW sowie dem Fahrrad ist nicht möglich. Die Gsollalm ist auch mit Kinderwagen von der Gsollkurve an der B115 Eisenerz – Präbichl in ca. 45 Minuten leicht zu Fuß erreichbar.

Gsollalm • Isabella Nömayer

8790 Eisenerz • Gsollkurve an der B115 Eisenerz – Präbichl (+45 min Fußmarsch)
T: +43 (0) 664 461 95 24

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



WHERE
IDEAS
CAN
GROW.



WIR LIEBEN HOLZ.

Daher beziehen wir es regional.
Ausschließlich aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.

Daher behandeln wir es sorgfältig.
Mit Können, Leidenschaft und Hightech.

Daher verarbeiten wir den ganzen Stamm.
Zu Schnittholz, Holzbauprodukten & Pellets.

#holztopjob





Genuss*Erlebnis*



52

Reiterhof Kern

Entspannende Stunden mit und am Pferd, Reitstunden für Anfänger und Fortgeschrittene jeder Altersklasse, idyllische Ausritte mit Blick über das Liesingtal, das alles bietet der Reiterhof Kern in Traboch für jeden, der bereit ist, sich der Welt der Pferde zu öffnen. Die Ponys, Haflinger und Warmblutpferde sind ruhige Verlässpferde und wenn man nach dem Reiten mit einem strahlenden Lächeln im Gesicht absteigt, versteht man, warum es heißt: „Das Glück der Erde liegt auf dem Rücken der Pferde“.

Reiterhof Kern • Christine Brandner

Feitschersiedlung 1 • 8772 Traboch

T: +43 (0) 676 458 48 98 • christine.brandner@reiterhof-kern.com

www.reiterhof-kern.com

53

Alpakas, Lamas und Rentiere zum Grünen See

Faszination Alpaka, Lama, Kamel und Rentier in Tragöß erleben! Nur ca. 3 Kilometer vom Grünen See entfernt, eingebettet in tolles Bergpanorama, befindet sich der Pattererhof. Neben der Alpaka- und Lamazucht bieten wir Alpaka- und Lamawanderungen, Lama-Trekkings zum Grünen See, 2-Tages-Lama-Trekkings, Rentier-Safaris, Alpaka-Yoga, Fotoshootings, Übernachtung am Hof uvm. an. Im Hofladen finden Sie auf über 100 qm Alpaka-, Lama-, Kamelprodukte und regionale Köstlichkeiten.

Alpakas und Lamas zum Grünen See • Fam. Friedam und Kaufmann

Pichl-Großdorf 18 • 8612 Tragöss

T: +43 (0) 676 970 07 06 • info@alpakazumgruenensee.at

www.alpakazumgruenensee.at



54

Alpaka Werkstatt

In der Alpaka Werkstatt wird das wertvolle Vlies der Alpakas zu Wolle versponnen. Diese flauschige Wolle sowie Gewebtes, Gestricktes, Kissen und Bettdecken kannst du bei uns bekommen. Spinnen und Weben erlernst du bei uns spielend. Unsere vielfarbigen Alpakas gehen sehr gerne spazieren und freuen sich auf deinen Besuch, Anmeldung unter +43 (0) 664 5169390.

Alpaka Werkstatt Leoben • Katharina Schmiedhofer
 Sauraugasse 16 • 8700 Leoben
 T: +43 (0) 3842 42 500
 alpakawerkstatt@gmx.at • www.alpakawerkstatt.at

55

Kindergärtnerei St. Michael

Beerengärten, Naschgärten rund um Reiting und Eisenstraße! Gemeinsam mit Gemeinden, Schulen, Kindergärten, Vereinen und Begeisterten werden Gärten angelegt, wo jeder nach Herzenslust naschen darf! Miteinander, Zusammenkommen, Gärtnern, Ernten, Einmachen und Kochen. Unsere Gärten und Selbstgemachtes erleben und sich freu'n wie 's wächst und schmeckt. Die Natur entdecken und unseren Kindern die Schätze zeigen. Ziel ist ein Garten für jedes Kind! Geh'n wir 's gemeinsam an.

Waldgarten Tripstrü • Judith Nestler
 +43 (0) 664 248 86 55 • judith@maju-natur.at

KinderGärtnerei St. Michael • Robert Blachfellner
 +43 (0) 664 827 92 37 • robert.blachfellner@skf.com

56

Bergland - Alpaka

"Bergland-Alpaka" steht für eine außergewöhnliche Alpakazucht, die sich mit dem Tierwohl und der Herstellung von hochwertigen Alpakaprodukten beschäftigt, die im Hofladen zu kaufen sind. Spannende Einblicke in den Betrieb erhält man bei einer Hofführung, wo man die Eigenschaften des Alpakavlieses und dessen besondere Wirkung hautnah erfahren kann. Eintreten in die Welt der Alpakas: den sanftmütigen Tieren begegnen und von ihnen verzaubern lassen. Einfach dem Alltag entfliehen und bei einer Wanderung mit Indy, Cäsar, Maximo & Co zur Ruhe kommen.

Bergland-Alpaka • Familie Todtner vlg. Pöttler
 Vorlobming 128 • 8713 St. Stefan ob Leoben
 T: +43 (0) 664 910 35 13 • mail@bergland-alpaka.at
 www.bergland-alpaka.at

57

Natur als Weg

„Natur als Weg“ ist ein Einfrau-Unternehmen, dessen Hauptbestreben ist, Menschen eine RückbeSINNung zur Natur zu ermöglichen. Ihnen wieder ins BewusstSEIN zu bringen, dass sie Teil der Natur sind, ist eine Herzensangelegenheit. Bettina Mirtner-Lausecker ist mit Herz und Seele Naturfrau und versucht mit ihrer Begeisterung für Berg, Meer, Wald und Wüste ihre Kunden anzustecken. Wertschätzung und Achtung für jeden Menschen und die Natur stehen für sie dabei an oberster Stelle.

Natur als Weg • Mag. Bettina Mirtner-Lausecker
 Bachgasse 5 • 8700 Leoben
 T: +43 (0) 676 355 75 74 • office@naturalsweg.at
 www.naturalsweg.at

KULTUR & GENUSS IM BENEDIKTINERSTIFT ADMONT

EXKLUSIVE FÜHRUNG DURCH DIE WELT-
GRÖSSTE KLOSTERBIBLIOTHEK UND
DVERI PAX WINE TASTING.

Informationen unter:
+43 (0) 664/603 53 605 oder
museum@stiftadmонт.at.



10 74

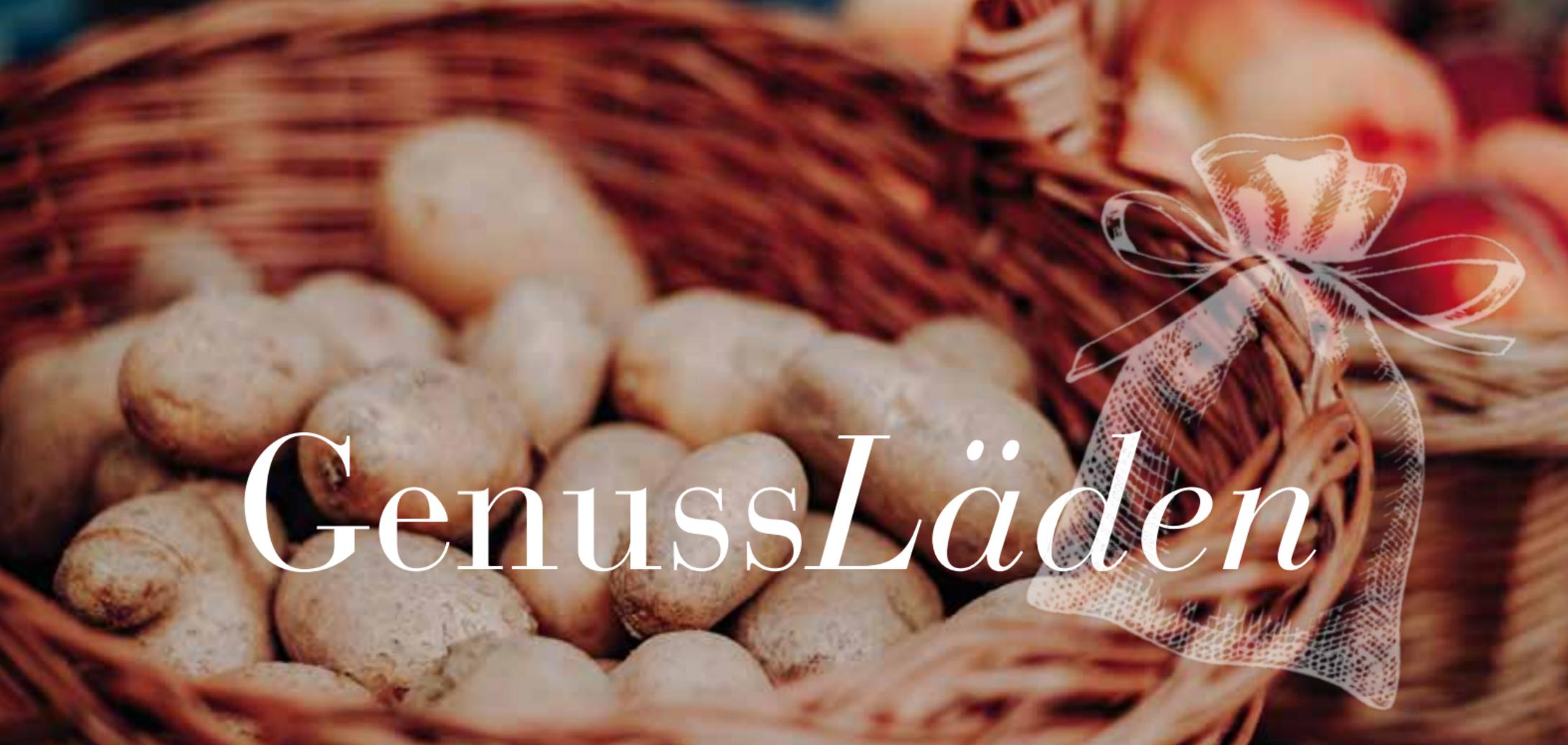
950 JAHRE
LEBENDIGES
KLOSTER



Gesamterlebnis
Stift Admont

www.stiftadmонт.at





GenussLäden



58

GenussStube

Wer auf der Suche nach regionalen Produkten ist, der ist hier richtig: Alles aus dem GenussReich findet man hier im Shop. Kulinarikfreunde finden im umfassenden Sortiment an regionalen Lebensmitteln alles was das Herz begehrt. Ergänzt wird das Angebot mit hochwertigen Handwerksprodukten von Handwerkern der Region und Geschenk-korb-service. Um das regionale Einkaufserlebnis abzurunden, kann man sich in den Räumlichkeiten mit leckeren Snacks, aromatischen Kaffee-variationen und vielen Erfrischungen verwöhnen lassen. Richtig kreativ zeigt sich das Team beim umfassenden Cateringangebot. Einzigartig ist auch das eigene Kinder-Cateringangebot.

GenussStube • Astrid Moder

Glacisgasse 1/Ecke Krottendorfergasse • 8700 Leoben

T: +43 (0) 660 729 24 00 • genussstube@gmx.net

59

Klein aber Fein

„Wir erkannten, was uns gut tut und wollen auch andere an diesem Wissen teilhaben lassen!“ Unter diesem Leitsatz entwickelte Andrea Lassacher ihre Geschäftsidee! Was als Idee geboren wurde, hat sich inzwischen zu einem beliebten Treffpunkt und Diskussionsforum entwickelt. Frische Bio-Lebensmittel: Fleisch & Wurstwaren, Fisch, Gemüse, Milch & Milchprodukte, Eier, Brot & Gebäck, Tee, Gewürze & Kräuter, Essig & Öl, Kosmetika & Reinigungsmittel, Geschenkartikel. Öffnungszeiten : Montag und Donnerstag 7.30-12.00 und 15.00-19.00
Markttag: 2. Donnerstag und letzter Donnerstag von 15.00- 19.00 Uhr

Klein aber Fein • Andrea Lassacher

Schulgasse 3 • 8770 St. Michael i. O.

T: +43 (0) 699 12 61 13 18 • kleinaberfein@aon.at

www.naturkost-kleinaberfein.at



⑥0 **Wir für unser Geschäft**

Das „Nah und Frisch“ Geschäft liegt direkt im Zentrum der schönen Marktgemeinde Kammern, in der Nähe des Museumshofes. Es ist nicht nur täglicher Nahversorger sondern auch beliebter Treffpunkt für die Bewohner des Ortes. Partyservice, Poststelle, Lotto, Toto und Tabak ergänzen das breite Sortiment. Die große Palette an Produkten der örtlichen Bauern und des Genussreiches erfreuen die Kunden und sind auch wunderbare Geschenksideen.

Nah&Frisch Markt • Nahversorgung in Kammern
 Verein „Wir für unser Geschäft in Kammern“ • Obmann Bgm. Karl Dobnigg
 Hauptstraße 49 • 8773 Kammern im Liesingtal
 T: +43 (0) 3844 8375 • wirfuerunsergeschaeft.kammern@pfeiffer.at

Lagerhaus Trofaiach ⑥1

Seit April 2019 haben Produkte aus dem GenussReich einen fixen Platz im Regal. Die stattliche und gut sortierte Ecke umfasst u.a. Molkereiprodukte von der Kuh, Eier, Getreideprodukte, Selchwaren, Säfte, Kernöl und Käferbohnen, Honig, Bier und Schnaps. Die wöchentlichen Brottage ergänzen das breite Angebot. Individuell gestaltete Geschenkkörbe und Geschenkkartons finden großes Interesse bei den Kunden. Vorbestellungen jeglicher Art werden gerne entgegengenommen. Ein Besuch lohnt sich, das Team teilt das Interesse der Kunden an hochwertigen, regionalen Schmankerln.

Lagerhaus Bau- und Gartenmarkt
 Bahnhofstraße 19 • 8793 Trofaiach
 T: +43 (0) 3847 22 29-13
 markt.trofaiach@stmichael.rlh.at

⑥2 **Lagerhaus St. Michael**

Das Lagerhaus ist Baumarkt, Gartencenter und Nahversorger und als solcher stark mit den Menschen der Region verwurzelt. 2021 wurde das Angebot an regionalen Lebensmitteln stark erweitert. Neben dem gewohnten Angebot steirischer Produkte bietet das Lagerhaus St. Michael auch ein breites Sortiment an Köstlichkeiten lokaler Produzenten aus dem GenussReich. Diese laden zum regionalen Einkaufserlebnis ein und bieten sich auch für verschiedene Anlässe oder als Mitbringsel aus der Heimat an. Geschenkkörbe werden gerne individuell zusammengestellt.

Lagerhaus St. Michael ob Leoben eGen • Haus & Gartenmarkt
 Bundesstraße 59 • 8770 St. Michael i. O.
 T: +43 (0) 3843 22 01-0 • markt@stmichael.rlh.at

Gärtnerei Hochrinner ⑥3

Bei Michaela und Klaus Hochrinner findet man zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass die richtige Pflanze. Die Gärtnerei besteht seit 2001 und bietet ein vielfältiges Angebot in Spitzenqualität. Ob Schnittblumen, Topfpflanzen, Balkonblumen oder Trauerfloristik, hier wird man sicher fündig. Im Spätsommer und Herbst kann man das eigen angebaute Gemüse im Geschäft erwerben, unter dem Jahr werden sie von einem Lieferanten aus Graz beliefert. 2021 wurde die Produktpalette ausgebaut. Nun finden sich auch Eier, Nudeln, Zuckerl, Kernöl, verschiedene Salze und Honig im Sortiment.

Gärtnerei Hochrinner • Michaela & Klaus Hochrinner
 Vordernberger Straße 15 • 8790 Eisenerz
 T: +43 (0) 3848 20 20 • info@blumenklaus.at • www.blumenklaus.at



64

Raphi's Schmankerln

Hier dreht sich alles rund um frische, regionale und vor allem saisonale Lebensmittel. Das Sortiment bietet Obst, Gemüse, Eier, Getreide, Frischfleisch und Wurstwaren, Wein, Säfte, Honig, Kernöl, Brot, Gebäck und wird stetig erweitert mit diversen neuen Schmankerln. Raphaela ist es wichtig, dass ihre Kunden bestmögliche Transparenz haben und über die Produkte und deren Produzenten genau Bescheid wissen. Für sie ist ein wertvoller sowie nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln essentiell und das möchte sie auch ihren Kunden vermitteln. Alles was angeboten wird, wird mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt.

Raphi's Schmankerln • Raphaela Köck
 Hauptstraße 39 • 8793 Trofaiach
 T: +43 (0) 664 591 16 48

65

ADEG Sattler

Das familiäre Kaufhaus, das bereits von der dritten Generation mit Leidenschaft betrieben wird, bietet neben verschiedenen Serviceleistungen eines modernen Lebensmittelmarktes auch Hauszustellungen, POST-Partner-Dienste sowie Tabak-Trafik und Lotto-Annahmestelle. Eine große Palette der GenussReich Produzenten, selbstgemachte Spezialitäten, saisonales Obst und Gemüse aus der Südsteiermark sowie individuelle Geschenkkörbe zeichnen das Sortiment aus. Stimmige Atmosphäre und Zeit für Plaudereien runden das Einkaufserlebnis ab.

ADEG Sattler • Paul Sattler
 Hauptstraße 39 • 8772 Timmersdorf
 T: +43 (0) 3833 82 44
 adegsattler@aon.at



WIR LÄSST UNS NEUE WEGE GEHEN.

WIR MACHT'S MÖGLICH.



raiffeisen.at



Genuss*W*erk



66

Felser Uhren & Schmuck

Keine andere Größe misst man mit so eindrucksvoll schönen wie dauerhaft werthaltigen Geräten wie die Zeit. Die Leobener Uhrmacherfamilie Felser hat ihr umfangreiches Handwerkswissen an Bau und Instandsetzung mechanischer Chronometer bereits an die fünfte Generation weitergereicht. Seit 1902 existiert die Werkstatt in der Leobner Innenstadt, zählt heute zu den elitären 100 Handwerksbetrieben der Meisterstrasse Steiermark. Jürgen Felser fertigt auch außerordentliche Geschenke nach uralter Bergbautradition.

Felser Uhren & Schmuck

Krottendorferstraße 7 • 8700 Leoben
T: +43 (0) 3842 426 92 • uhren-felser@utanet.at
www.uhrmacher-leoben.at

67

Schmiede Wechselberger

Marianne und Hans Wechselberger sind ein geniales Team in Sachen Schmiede und Metalldesign. Einerseits erzeugen sie kunstvolle, dekorative Metallobjekte für Haus und Garten, in erster Linie aus Altmetall bzw. alten Materialien, andererseits Tore, Geländer und Vorhangstangen und vieles mehr - auf Anfrage auch individuelle Erzeugnisse. Die Produkte werden vor Ort in der Schmiede angefertigt. Im wunderschönen Ausstellungsgarten sind die Kunstwerke zu besichtigen.

Schmiede und Reparaturwerkstätte Wechselberger

Dorfplatz 3 • 8733 St. Marein-Feistritz
T: +43 (0) 3515 200 43 • +43 (0) 676 728 66 11
wechselberger@schmiede-reparatur.at • www.metall4you.at



68

Der Goldschmied

Schmuck mit Geschichte: Die Geschichten und Emotionen liefert der Kunde, jedes Schmuckstück wird von Hand vom Meister persönlich gefertigt. Aus Schmuck geliebter Menschen entstehen neue Lieblingsstücke. Ob Eheringe, Colliers, Ohrstecker, Armreifen oder Trachtenschmuck: Neues entsteht, die Erinnerung bleibt. Die hauseigene Silberschmuckmarke G-rex besticht durch die Verarbeitung heimischer Steine aus Österreich. Mokume Gane, eine alte japanische Technik neu interpretiert, bringt ein neues Design in die Schmuckgestaltung.

Der Goldschmied Gregor Wechselberger

Panoramaweg 17 • 8600 Oberaich
T: +43 (0) 650 920 53 13 • gregor.wechselberger@dergoldschmied.at
www.DerGoldschmied.at

Trachten Feiler

69

Der in den 50er-Jahren gegründete Betrieb überzeugt mit äußerster Professionalität, langjähriger Schneidertradition, Top-Qualität sowie perfektem Service. Traditionelle sowie modische Trachtenbekleidung von Kopf bis Fuß – auch in großen Größen – inklusive Accessoires sind in hoher Qualität und zu fairen Preisen zu erwerben. Ein besonderes Highlight findet man nur bei Trachten Feiler: das exklusive Trofaiacher Alltagsdirndl und Festtagsdirndl. Individuelle Anfertigung von Trachtenmode für Vereine und Firmen.

Trachten Feiler • Alfred Feiler

Langfelderstraße 2 • 8793 Trofaiach
T: +43 (0) 3847 23 08 • feilers_textil@aon.at
www.trachten-feiler.at

70

Freilichtmomente

Emotionsfängerin & Momentesammlerin. Gefühle, Erinnerungen und Emotionen einfangen und für immer konservieren in dem Atelier Natur. Die letzten Sonnenstrahlen auf der Nase tanzen lassen, mit dem Liebsten auf einer Bank am Teich sitzen oder weite Felder für ein besonderes Businessfoto nutzen – die Natur bietet eine unendliche Vielfalt und genau diese hält Sabrina Stummer fest. Frei und ganz natürlich, mit viel Gespür für den passenden Moment, lässt sie Bilder zu etwas Einzigartigem werden.

Freilichtmomente e.U. – Sabrina Stummer, BA

Gobernitz 41 • 8720 St. Margarethen bei Knittelfeld
T: +43 (0) 660 40 83 124 • servus@sabrinastummer.at
www.sabrinastummer.at

Laserwork by Hafellner

71

Mit modernster Lasertechnik, der Verarbeitung hochwertiger Materialien und einem Auge für hochwertiges Design macht Robert Hafellner jun. Ideen greifbar. Das Angebot umfasst Laserschnitte und –gravuren verschiedenster Werkstoffe. Durch die Personalisierung unterschiedlicher Produkte in Form von Foto-, Schrift- und Dekogravuren wird jedes Geschenk zu einem individuellen Blickfang. Auch persönliche Gegenstände werden nach Wunsch graviert. Vom privaten Geschenk bis hin zum Werbeartikel für Vereine und Unternehmen ist alles möglich.

Laserwork by Hafellner • Robert Hafellner

Landesstraße 20 • 8712 Proleb
T: +43 (0) 664 531 86 22 • robert@hafellner-web.at
www.hafellner-web.at

Saubermacher - weniger Abfall für mehr Umwelt.

Wir unterstützen Sie beim Auffinden von
Ressourcenpotentialen in Abfällen.
Unser Ziel: Zero Waste.



saubermacher.at



ESTET Stahl- und Behälterbau GmbH
8770 St. Michael, Madstein 2

ESTET KONSTRUKTIONEN FÜR VISIONEN

estet
STAHLBAU



EINE REISE DURCH DIE EISENSTRASSE



FOLGE DEM ERZZWERG DURCH DIE
STEIRISCHE EISENSTRASSE

Entdecken Sie unser **spannendes Bildungsangebot** für Kinder und Jugendliche! In unserem Rätselheft „**Eine Reise durch die Eisenstraße**“ für Volksschulen sind spannende Informationen und lustige Denksportaufgaben vereint. Zusätzlich stehen spezielle Inlays mit Ausmalbildern, Rätseln und Infos zu 21 Eisenstraßen-Gemeinden kostenlos auf unserer Website zum Download bereit.

Darüber hinaus finden Sie in unserem Angebot einen kniffligen digitalen **Escape Room**, weitere **Actionbounds** rund um die Themen Erz, Eisen, die Eisenstraße und ihre Museen, abwechslungsreiche **Lernblätter** und lustige Rätsel zu der Wassermann Sage und dem bergmännischen Brauchtum. All diese Angebote sind **kostenfrei** und darauf ausgelegt, Spaß und Wissen auf einzigartige Weise zu verbinden.



WIR SIND UNESCO **KULTURERBE** **STEIRISCHE EISENSTRASSE**

2018 wurden die Bräuche der Berg- und Hüttenleute der Steirischen Eisenstraße als UNESCO Kulturerbe anerkannt. Damit hat die UNESCO-Kommission das einzigartige Brauchtum gewürdigt, das die Identität der gesamten Region prägt. Die vielen Knappschaften, Bergmusikkapellen und Vereine sowie die Montanuniversität Leoben leisten dazu einen unschätzbaren Beitrag und halten die Traditionen lebendig. Vor allem rund um den Festtag der Heiligen Barbara findet in der ganzen Region - zwischen Leoben und Mariazell - eine Vielzahl von Veranstaltungen statt: mit Ledersprüngen, Bergparaden, Bergmannstänzen und -liedern, bergmännischen Messen, Barbarabier & Barbaragulasch u.v.m.



Österreichische UNESCO-Kommission
Immaterielles Kulturerbe/Nationales Verzeichnis

Bräuche der Berg- und Hüttenleute an der
Steirischen Eisenstraße
anerkannt 2018



Verein Steirische Eisenstraße & immaterielles Kulturerbe:
www.eisenstrasse.co.at

Regionaler Veranstaltungskalender:
www.veranstaltungen-eisenstrasse.at

genussgutscheine

Die Vielfalt unserer Region verschenken



GenussGutschein

Der GenussReich-Gutschein eröffnet eine Riesenfülle an Angeboten. Verschenke die Heimat mit ihrer einzigartigen Vielfalt – ein Gutschein, einlösbar in 100 Betrieben.

Die Gutscheine sind in allen Mitgliedsbetrieben einlösbar. Egal ob Kulinarik, Handwerk, Freizeitspaß, Nächtigung oder Naturerlebnis, im GenussReich ist für jeden etwas dabei.

Nähere Infos auf der Homepage - Gutscheine hier erhältlich:

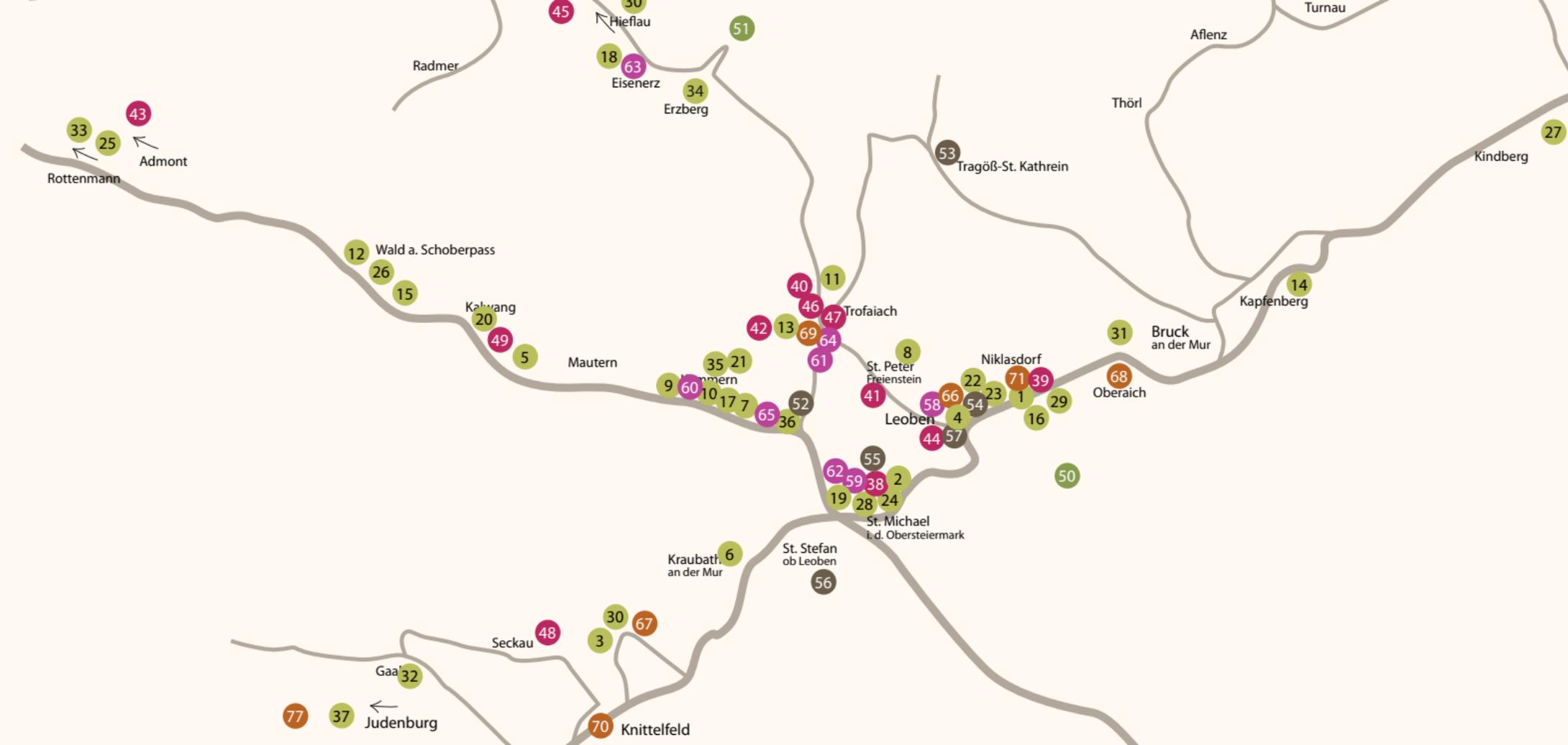


www.genussreich.at/gutscheine



- 1 MuseumsCenter im KulturQuartier Leoben
- 2 Gösseum
- 3 Stadtmuseum Trofaich im Schloss Stibichhofen
- 4 Museumshof Kammern
- 5 Hochofenmuseum Radwerk IV
- 6 Abenteuer Erzberg
- 7 Museum im Alten Rathaus
- 8 Museumsstadt Eisenerz
- 9 Kupferschaubergwerk Radmer
- 10 HochQuellenWasser Wildalpen
- 11 Montan- & Gießereimuseum
- 12 Heimathaus Mariazell





GenussBauern

- 1 Bobby's
- 2 Biohof Einödmoar
- 3 Biohof Edlinger
- 4 Brandl's Bauernladen
- 5 Girnerhof
- 6 Familie Hirn - mit Hand und Herz
- 7 Biohof Kain
- 8 Konrad alles Bio
- 9 Bio-Imkerei Stabler
- 10 Familie Sommer-Stix
- 11 Biohof Bachhube
- 12 Biohof Greiml
- 13 Familie Kapaun
- 14 Tom & Harry
- 15 Forellenzucht Iglar
- 16 Mike & The Muse
- 17 Erich Steinrisser
- 18 Forstbetrieb Katharina Hohenberg
- 19 Fleischhauerei Kofler

- 20 Manna's Spirits Manufaktur
- 21 Gemüsemanufaktur
- 22 Forstverwaltung Kletschach
- 23 Bio Imkerei Landner
- 24 aNNA süß rohe Naturprodukte
- 25 die fischbauern
- 26 Backstüb'n
- 27 Life Earth
- 28 Kriechbaumerhof
- 29 Obermayerhof
- 30 forstauers Hofbräu
- 31 Zettler Hof
- 32 Kühbrein Most
- 33 White Panther
- 34 Erzberg Stollenpilze & Whisky
- 35 Biohof Zechner
- 36 Aquafarm Temmel
- 37 Seifenfabrik Strohmeier

GenussWirt'n

- 38 Gasthof Eberhard
- 39 Hotel Brücklwirt
- 40 Glögglhof
- 41 Freisteinerhof
- 42 Landhotel Reitingblick
- 43 Stiftskeller Admont
- 44 Café Beniva
- 45 Harmonika Waldi
- 46 Die Chillerei
- 47 GenussDude Foodtruck
- 48 Café Konditorei Regner
- 49 Café Mel

GenussAlmen

- 50 Stadlmaier -Alm
- 51 Gsollalm

GenussErlebnis

- 52 Reiterhof Kern
- 53 Alpakas, Lamas und Rentiere
- 54 Alpaka Werkstatt

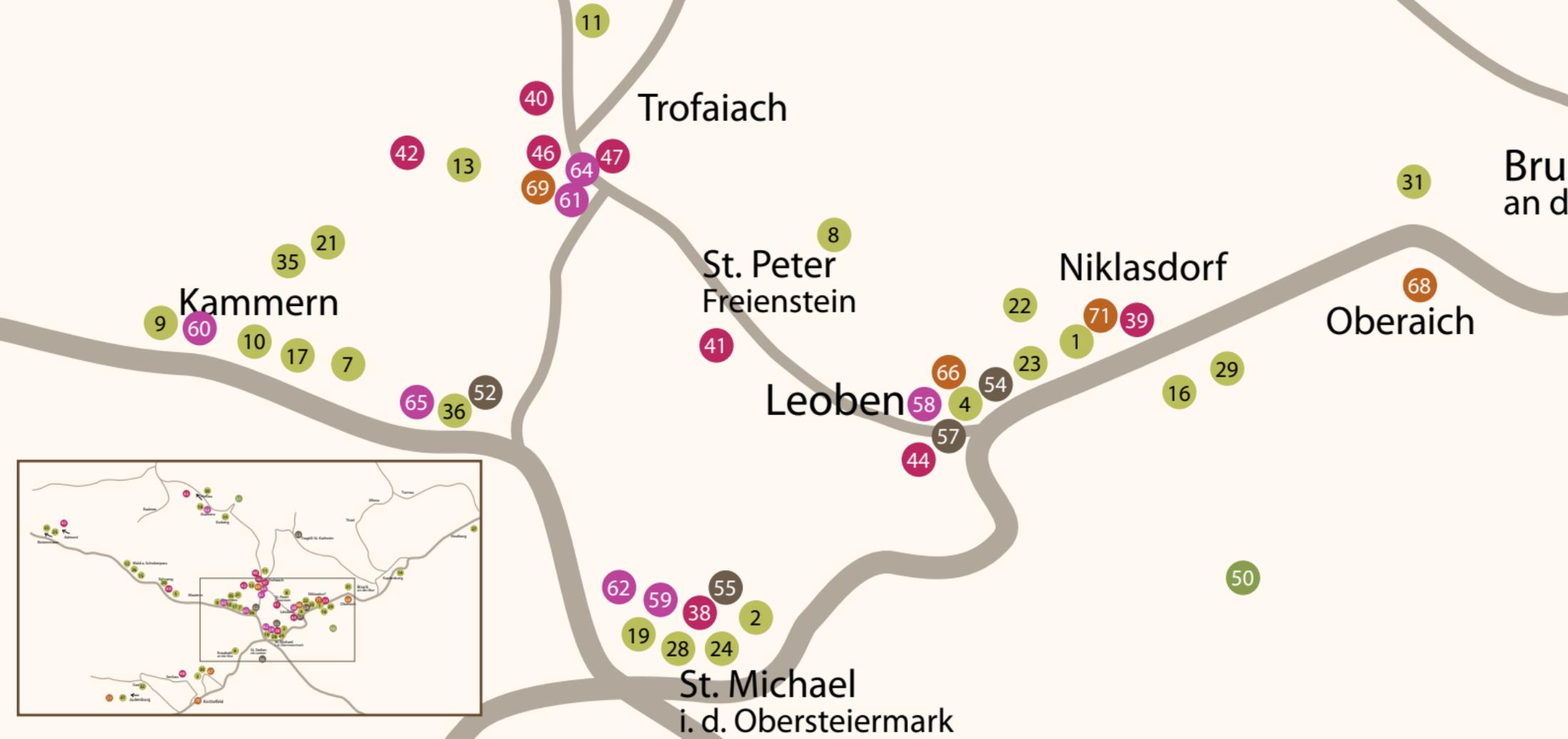
- 55 Kindergärtnerei St. Michael
- 56 Bergland - Alpaka
- 57 Natur als Weg

GenussLäden

- 58 GenussStube
- 59 Klein aber Fein
- 60 Wir für unser Geschäft
- 61 Lagerhaus Trofaiach
- 62 Lagerhaus St. Michael
- 63 Gärtnerei Hochrinner
- 64 Raphi's Schmankerln
- 65 ADEG Sattler

GenussWerk

- 66 Felser Uhren & Schmuck
- 67 Schmiede Wechselberger
- 68 Der Goldschmied
- 69 Trachten Feiler
- 70 Freilichtmomente
- 71 Laserwork by Hafellner



- GenussBauern**
 - 1 Bobby's
 - 2 Biohof Einödmoar
 - 4 Brandl's Bauernladen
 - 7 Biohof Kain
 - 8 Konrad alles Bio
 - 9 Bio-Imkerei Stabler
 - 10 Familie Sommer-Stix
 - 11 Biohof Bachhube
 - 13 Familie Kapaun
 - 16 Mike & The Muse
 - 17 Erich Steinrissner
 - 19 Fleischhauerei Kofler
 - 21 Gemüsemacherei
 - 22 Forstverwaltung Kletschach
 - 23 Bio Imkerei Landner
 - 24 aNna süß rohe Naturprodukte
 - 28 Kriechbaumerhof
 - 29 Obermayerhof
 - 31 Zettler Hof
 - 35 Biohof Zechner
 - 36 Aquafarm Temmel

- GenussWirt'n**
 - 38 Gasthof Eberhard
 - 39 Hotel Brücklwirt
 - 40 Glögglhof
 - 41 Freisteinerhof
 - 42 Landhotel Reitingblick
 - 44 Café Beniva
 - 46 Die Chillerei
 - 47 GenussDude Foodtruck

- GenussAlmen**
 - 50 Stadlmaier -Alm
 - 51 Gsollalm

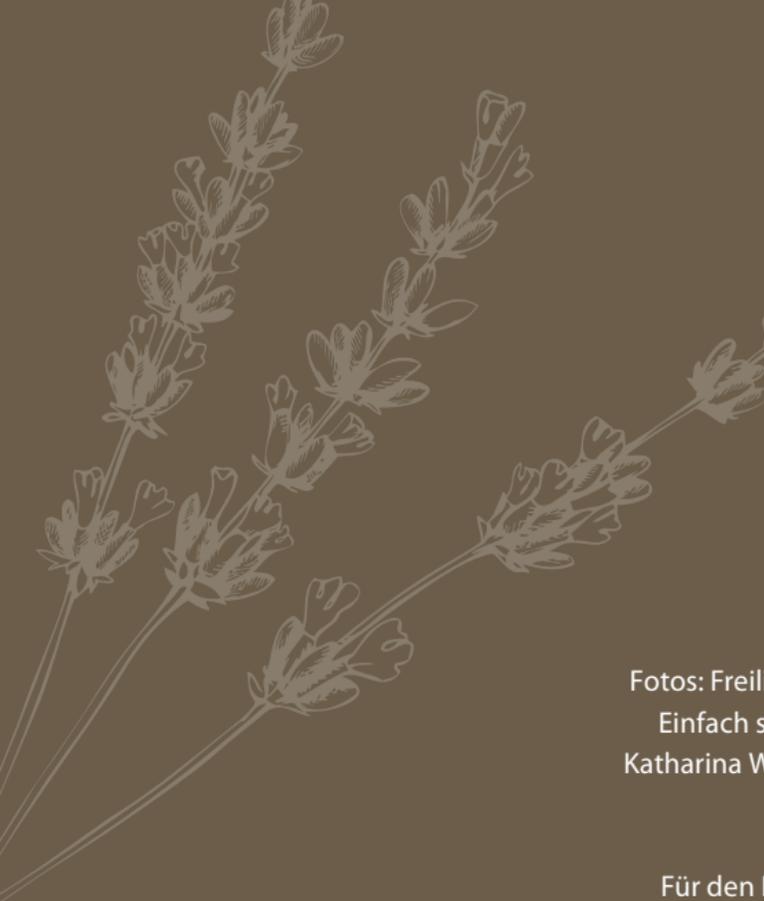
- GenussErlebnis**
 - 52 Reiterhof Kern
 - 54 Alpaka Werkstatt
 - 55 Kindergärtnerei St. Michael
 - 57 Natur als Weg

- GenussLäden**
 - 58 GenussStube
 - 59 Klein aber Fein
 - 60 Wir für unser Geschäft
 - 61 Lagerhaus Trofaiach
 - 62 Lagerhaus St. Michael
 - 64 Raphi's Schmankerln
 - 65 ADEG Sattler

- GenussWerk**
 - 66 Felser Uhren & Schmuck
 - 68 Der Goldschmied
 - 69 Trachten Feiler
 - 71 Laserwork by Hafellner

Ein Dankeschön an unsere weiteren Partner für ihre Unterstützung!





Kulinarikinitiative Steirische Eisenstraße



Fotos: Freilichtmomente Sabrina Stummer • Helmut Niemand Photography
Einfach schön Marlene Schön • Thomas Sattler • nixxipixx Nicole Seiser
Katharina Wassler • Netzwerk Kulinarik • Elisabeth Egle • Echtzeit Photography
Mitglieder GenussReich privat

Für den Inhalt verantwortlich: Kulinarikinitiative Steirische Eisenstraße
Grafik: www.grafiksalon.at
Druckerei: Gutenberghaus