

genussreich  
ERZBERG  
LEOBEN

GESCHICHTEN,  
GESCHMACK &  
LEIDENSCHAFT



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Das Land  
Steiermark  
Region

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union

# Vorstandsteam des GenussReichs



Isabella Nömayr  
Gsollalm



Ulrich Martlschweiger  
Stiftskeller Admont



Thomas Mitteregger  
Girnerhof



Matthias Schmiedberger  
Forstauers Hofbräu



Ilse Blachfellner-Mohri  
Der Eberhard



Marianne Stabler  
Bio-Imkerei Stabler



Christoph Hofer  
GenussDude



Kevin Mosbacher  
Gemüsemacherei

# Wir leben in einem Genuss-Reich

## Geschichten, Geschmack & Leidenschaft

Schön, dass 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 mehr als 15 Jahren kann in das GenussReich eingetaucht,  
können 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**



Genuss *Bauern*  
& *Produzenten*



①

## Bobby's

Der bereits in dritter Generation bewirtschaftete Aumoar-Hof liegt gut erreichbar in Proleb. Erdbeeren zum Selberpflücken und bunte Felder mit Blumen zum Selberschneiden laden im Frühjahr zum Besuch am Hof ein. In der Weihnachtszeit erwarten Sie hier heimische Christbäume und regional hergestellte Geschenke. Unser Hofladen ist ganzjährig rund um die Uhr geöffnet. Neben eigenen Produkten wie Kürbiskernöl, Freilandeiern und steirischen Käferbohnen können Sie auch regionale Schmankerln der umliegenden Bauern erwerben.

### **Bobby's vulgo Aumoarhof • Familie Hafellner**

Landesstrasse 20 • 8712 Proleb

T: Ernte-Hotline +43 (0) 3842 812 82 • T: Kontakt +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, Likören, Sirupen 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 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-bioproducte.at](mailto:office@edlinger-bioproducte.at)

[www.edlinger-bioproducte.at](http://www.edlinger-bioproducte.at)

④

## Brandl's Bauernladen

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, Hauskraier, Bergkäse, Verhackert, Edelbrände, Apflessig 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) 660 93 54 760

[ing.franz.brandl@gmx.at](mailto: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 sowie als „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, aus denen der Eisenstrassen Apfelsaft entsteht. 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

⑫

## Biohof Greiml

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

## Die Gebrüder Hopfen

Im Gesäuse hat Bier seit Jahrhunderten Tradition - und mit den Gebrüder Hopfen lebt sie weiter. Ihre Bio-Hopfenkreationen sind regionale Biere nach lokaler Rezeptur, gebraut mit hochwertigsten Rohstoffen, unfiltriert und naturbelassen. Sie sind lebendig, kreativ und Ausdruck regionaler Originalität - eine Schnittstelle für die Kreativität und das Potential der Bewohner in der Region. Das zeigt sich unter anderem im Kellerbierbrot des Bäckermeisters Florian Schmid, oder im Biersalz von MaFe bis hin zur handgesiedeten Bierseife von Feenwald Naturseifen. Ein Bier, das Wurzeln schlägt, Gemeinschaft stiftet und mit Liebe gebraut wird..

### Die Gebrüder Hopfen

Hauptstraße 8911 • Admont

T: +43 (0) 660 400 2807 • christoph@gebruederhopfen.at

www.gebruederhopfen.at

## Tom & Harry

14

Die beliebteste Kleinbrauerei der Steiermark 2020 & 2022 - Tom & Harry steht 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 reinstes 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, NUSSINGA

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 produziert er seinen schmackhaften NUSSINGA Walnuslikör und organisiert spannende Kräuter- und Destillations-Workshops sowie Kräutervorträge und ermöglicht damit den Teilnehmern zur Ruhe zu kommen, abzuschalten, achtsam zu werden und dabei die Natur neu zu entdecken. Den schmackhaften ‚NUSSINGA- Nusslikör‘ aus noch ungereiften, grünen Walnüssen und aromatischen Gewürzen kann man über den Webshop auf [www.nussinga.com](http://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](mailto:office@mikeandthemuse.com)

[www.nussinga.com](http://www.nussinga.com) | [www.mikeandthemuse.com](http://www.mikeandthemuse.com) | [www.bodypainting.at](http://www.bodypainting.at)



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

Das Revier Gsoll-Seeau in Eisenerz befindet sich im Privatbesitz der Familie Hohenberg. Auf einer Fläche von rund 2.400 Hektar erstreckt es sich von Leoben kommend ab dem Schafriedel über den Revierteil Gsoll und den Pfaffenstein bis hin zur Seemauer beim Leopoldsteinersee. Tradition und Nachhaltigkeit stehen hier im Mittelpunkt – das Ziel ist ein sich selbst tragender Betrieb. Dazu zählt auch der Wildbretverkauf von Rot- und Rehwild, der zum Großteil an Privatkunden erfolgt. Den Kunden ist es wichtig, zu wissen, woher das Wildfleisch kommt - ein großartiger Beitrag zu Transparenz, Regionalität und Bewusstseinsbildung.

### **Forstbetrieb K. Hohenberg**

Schulstraße 2 • 8790 Eisenerz

T: +43 (0) 664 46 19 524 (Direktvermarktung Wildfleisch)  
ho-forst@al-hohenberg.at



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

20

## Manna's Spirits Manufaktur

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

## Forstverwaltung Kletschach

②2

Reh-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 Wild-Leberkäse direkt ab Hof angeboten.

**Forstverwaltung Kletschach • Andreas und Michael Blin GesbR**

Kletschach 60 • 8712 Proleb

T: +43 (0) 3842 811 33 0 • Mobil: +43 (0) 650 9129 656

blin.kletschach@aon.at



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

24

## aNNa süß rohe Naturprodukte

Ganz nach dem Motto "Qualität statt Quantität" bietet Ihnen "aNNa süß rohe Naturprodukte" eine große Auswahl an Kuchen, Pralinen und kalt zubereiteten Produkten 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 wärmstens 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

## Backstüb'n

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.

### **Backstüb'n • Gernot Kaiblinger & Karin Hussauf**

Wald 31c • 8781 Wald am Schoberpass

T: +43 (0) 676 713 93 17 • genuss@backstueb'n.at • www.backstueb'n.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

28

## Kriechbaumerhof

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 Oktober bis Mai gibt es einmal im Monat die Möglichkeit auf frisches Rindfleisch von naturnah gefütterten jungen Rindern. Dieses kann direkt am Hof bestellt werden zu 5 kg, 10 kg oder individuell zusammengestellten Fleischpaketen.

**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

30

## forstauers Hofbräu - das Bier aus dem Gesäuse

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



31

## Kräutertraum

Handgemachte Sirupe, Liköre, Fruchtaufstriche & mehr – aus regionalen Zutaten und Kräutern aus dem eigenen Garten. Dazu biete ich fix fertig dekorierte Geschenkkörbe & personalisierte Einzelprodukte für jeden Anlass an.

Regional, frisch & voller Geschmack – bei „Kräutertraum’s Catering-Genuss aus der Region“ erwarten euch liebevoll gemixte Drinks, hausgemachte Köstlichkeiten und Sirupe, perfekt für Hochzeiten, Feiern & Feste. Naturbelassene Lebensmittel schmecken einfach besser.

### **Kräutertraum • Magdalena Temmel**

Johann Königshofer-Gasse 4 • 8793 Trofaiach

T: +43 (0) 650 36 107 72

kraeutertraum@gmail.com • www.kraeutertraum.at

20

32

## Kühbrein Most

Der Kühbrein Hof 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 „Bauerntrock“ zum edlen Tropfen zu transformieren. Heute steht Kühbrein Most 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 steirischen Gebirgsgarnelen, sowie Hochlandrind, Veredelungsprodukte und Fische können sowohl im Gebirgsgarnelenshop, bei ausgewählten GenussReich-Betrieben, als auch online unter [whitepanther.com](http://whitepanther.com), sowie für Gastrobetriebe direkt bei White Panther bestellt werden.

### White Panther Produktion GmbH

Edlach 15 • 8786 Rottenmann

T: +43 (0) 3614 204 83 • [office@whitepanther.com](mailto:office@whitepanther.com) • [www.whitepanther.com](http://www.whitepanther.com)



## Abenteuer ERZBERG

Erzabbau • Haustyfahrt • Schaubergwerk

TAUCHEN SIE EIN IN DEN ARBEITSALLTAG ECHTER BERGMÄNNER  
IM MODERNSTEN TAGBAUBETRIEB ÖSTERREICHS.



ABENTEUER ERZBERG  
8790 Eisenerz • Erzberg 1  
Tel: +43 (0) 3848 3200  
[info@abenteuer-erzberg.at](mailto:info@abenteuer-erzberg.at)

### 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 Oswaldirücken.

**Öffnungszeiten:** täglich bei jedem Wetter (ausgenommen Schneefall) von 01. Mai bis 31. Oktober, von 8:30 Uhr bis 15:00 Uhr. Um eine Voranmeldung wird gebeten.





34

## 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



35

## Aquafarm Temmel

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



36

## 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

37

## Wagyu Schleining

Hochwertigen Fleischgenuss der besonderen Art, gibt es bei Wagyu Schleining in Kindberg. Im Herzen des Mürztals züchtet Familie Schmidhofer seit einigen Jahren Wagyu, eine japanische Rinderasse die berühmt ist für das stark marmorierte und dadurch besonders zarte Fleisch.

Das Fleisch hat einen ganz besonderen Geschmack, enthält einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und zergeht förmlich auf der Zunge. Spezielle Steak Cuts, handgefertigte Burger Patties, aber auch Teile für die klassische Küche sind bei Wagyu Schleining mehrmals im Jahr auf Vorbestellung und ab Hof erhältlich.

### Wagyu Schleining - Ing. Franz Schmidhofer

Waldrandgasse 16 • 8650 Kindberg

T: +43 (0) 660 12 87 111 • muerztal@wagyu-schleining.at



38

## Das Rösthäus

Im Herzen des Gesäuses eröffnete Markus Schweinberger 2024 seine Rösterei plus Café. Seine Philosophie ist es guten bodenständigen Kaffee zu rösten, das Endprodukt in der Tasse soll dich auf eine erholsame oder beflügelnde Reise schicken. Markus sendet dich mit seinen Röstkreationen empor bis zum Gipfel des Hochtors und wieder runter zum Waldboden des Gesäuses. Auszeichnung über Auszeichnung hat es gleich zu Beginn für den Jung-Papa und Röstmeister geregnet. Der festverwurzelte Steirer geht mit reichlich Motivation und Leidenschaft an sein Werk - genau deshalb schmeckt sein Kaffee auch so gut.

**Das Rösthäus • Markus Schweinberger**

Hauptstrasse 32 • 8911 Admont

T: +43 (0) 660 56 19 699 • [info@dasroesthaus.at](mailto:info@dasroesthaus.at) • [www.dasroesthaus.at](http://www.dasroesthaus.at)

39

## MaFe Genussmanufaktur

In unserer MaFe Genuss & Geschenke-manufaktur entstehen alle Produkte in echter Familienhand. Grundlage sind ausschließlich hochwertige, naturbelassene Rohstoffe wie unser reines Steinsalz. Wir leben Wertschätzung, für Mensch, Tier & Boden und halten die Wertschöpfung in der Region. Seite an Seite mit unseren Partnerbetrieben.

Unsere Highlights: Bier Gewürzsalz mit dem Bier der Gebrüder Hopfen, Kaffee Gewürzsalz mit Bohnen vom Rösthäus. Kleine Chargen, ohne Zusätze, kurze Wege und ehrlicher Geschmack - Genuss für alle Sinne.

**MaFe Genussmanufaktur • Marion Feuchter**

Oberhofsiedlung 323 • 8911 Admont

T: + 43 664 1815358 • [info@mafe.at](mailto:info@mafe.at) • [www.mafe.at](http://www.mafe.at)



## ④① Qinta - Mein Garten in deinem Glas

Die Suche nach der ultimativen Essenz. Es waren vielleicht die vielen Nächte hinter der Bar. In denen Martin stets Geschmäcker suchte. Und nicht immer fand. Vielleicht waren es aber auch die Momente mit seiner Tochter Hannah. Momente, in denen sie nach dem perfekten Geschmack fragte. Und er ihn versuchte für sie zu finden. Auf jeden Fall aber waren es am Ende die Kräuter in seinem kleinen Garten, mit denen Martin zu experimentieren begann. Um ihnen das zu entlocken, was er als Quintessenz ihres Geschmacks bezeichnen konnte. Als Qinta eben. Eine natürliche Limonade.

### **Qinta • Martin Stühlinger**

Lindmoserstraße 1 • 8790 Eisenerz  
T: +43 (0) 676 566 37 36 • martin@qinta.at • www.qinta.at

## Familie Fraidl vlg Friedl ④①

FrISChe Milchprodukte direkt vom Bauernhof. Regional und nachhaltig genießen.

Wir sind ein Familienbetrieb in St. Peter Freienstein und verarbeiten unsere Milch zu Joghurt, Topfen, Butter und mehr direkt am Hof. In unserem Selbstbedienungskühlschrank gibt es rund um die Uhr frISChe Produkte – regional, ehrlich und mit Liebe gemacht.

### **Familie Fraidl vlg. Friedl**

Edlingstraße 14 • 8792 St. Peter Freienstein  
T: +43 (0) 664 56 80 703 • fraidlanita@gmail.com

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

[www.erzberg-stollenpilze.at](http://www.erzberg-stollenpilze.at)

# ERZ BERG

## Stollenpilze





*Home of adventures and sports!*

Steiermark

ERZBERG  
LEOBEN

Mehr Infos unter [erzberg-leoben.at](http://erzberg-leoben.at)





Genuss *Wirt'n*



42

## Der 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!

### Der Eberhard

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

43

## 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



44

## Glögghof

Im wunderschönen Glögghof, einem 200 Jahre alten Schloss, finden regelmäßig kulinarische Veranstaltungen statt. Gala-Events, Hochzeiten und andere private Feiern bekommen durch den 120 m<sup>2</sup> 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 Glögghof ebenso selbstverständlich wie vegetarische oder vegane Verköstigung. 17 Komfortzimmer sowie 1 ha Parkanlage & kostenloser Parkplatz (für Busse geeignet) runden alles perfekt ab.

**Glögghof • Natascha Hochsteiner**

Erzherzog Johann Straße 11 • 8793 Trofaiach • T: +43 (0) 680 22 04 879  
office@gloeggghof.at • www.gloeggghof.at

45

## Freiensteinerhof

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



46

## 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

47

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@stiftadmонт.at](mailto:stiftskeller@stiftadmонт.at)  
[www.stiftskeller-admont.at](http://www.stiftskeller-admont.at)



48

## 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

## Preferito – es begann mit einer Pizza

49

Preferito - das mobile Pizza-Catering mit Steinofen und Amore. Und Sì - ich komme auch zu deiner Party! Ob Hochzeit, Firmenfeier oder Teambuilding-Event.

Preferito bringt den Geschmack Italiens direkt zu dir - indoor, outdoor und immer mit einer extra Portion Qualität und guter Laune. Ich bringe das Neapel Feeling zu deinem Event. Ich bringe das Neapel Feeling zu deinem Event. Ein besonderes Highlight ist unsere „Genussreich Pizza“, mit saisonalen und regionalen Spezialitäten von unseren „Genussreich Produzenten“.

### **Preferito – Mobiles Pizza-Catering • Christian Pecjak**

Schladnitzgraben 2d • 8700 Leoben  
T: +43 (0) 676 40 00 954  
catering@preferito.at • www.preferito.at



50

## 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

## GenussDude Foodtruck

51

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



52

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

53

## Café Mel

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



54

## Café Himml auf Erdn

Das Café Himml auf Erdn ist ein Ort der schönen Begegnung: mit einem lieben Freund, deiner Kollegin oder aber auch mit dir selber. Eine kleine Auszeit, die dich stärkt, motiviert und inspiriert. In einem stilvollen Ambiente erfährst du den Hauch der alten Wiener Kaffeehauskultur. Klein aber besonders fein ist unser Angebot. Hochwertige Produkte von nachhaltigen Unternehmen mit viel Liebe ausgesucht und hausgemacht - das steht bei uns im Vordergrund.

**Café Himml auf Erdn • Julia Schoster • Anton Brandner**

Franz Josef Straße 2a • 8700 Leoben

T: +43 (0) 664 333 16 42

## Johanns Living

55

Seit 2006 steht das JOHANNNS für außergewöhnliche Kulinarik in der Steiermark. Mike und Emilia Johann führen ihr Restaurant und Boutique-hotel mit viel Leidenschaft. Im Esszimmer lebt man Handwerk pur mit regionalen Produkten von vielen Produzenten des Genussreiches – ausgezeichnet von Gault Millau mit 3 Hauben, prämiert von MICHELIN 2025 und 4 Gabeln von Falstaff. Exklusive Designersuiten zum Nächtigen, den Genuss & Kleiderladen mit eigenen Kreationen, Weine, Johannis Bier und Wermut sowie die Kochschule machen das Genusshaus zu einem Gesamtkonzept in Bruck, direkt an der Mur. Ein Ort für alle, die das Besondere und exklusive lieben.

**Johanns Living • Mike und Emilia Johann**

Hugo-von-Montfort-Gasse 2 • 8600 Bruck an der Mur

T: +43 (0) 664 24 13 129 • info@johanns.at • www.johanns.at



## ⑤6 diemelSpeis/Gourmet auf Reisen

Entdecken Sie die feine Art des Genusses mit Melanie Swatosch – Ihrer Expertin für hochwertige, kreative Kulinarik, die Herz und Gaumen verbindet. Ob stilvolles Mitbringsel, besonderes Catering oder Highlight für Ihr Event – hier trifft Qualität auf Leidenschaft. Gerichte im Glas – Genuss mit Stil – auf Vorrat. Fein abgestimmte Menüs, nachhaltig verpackt und servierbereit: Die „Gerichte im Glas“ vereinen Geschmack, Qualität und Komfort. Ideal fürs Büro, für Zuhause oder als Geschenk. Regional, saisonal, hausgemacht, ohne Zusatzstoffe, lange haltbar und einfach aufzuwärmen. Weil guter Geschmack kein Zufall ist.

**Melanie Swatosch • Köstlichkeiten im Glas | Catering | Foodtrailer**

8790 Eisenerz 8 • +43(0)680 1522559

melspeis8@gmail.com • www.diemelspeis.at

## MüllerHuam – Almjaus'n & mehr

⑤7

Die MüllerHuam liegt hoch über Mautern auf 1.200 Metern Seehöhe und wird von Manfred Müller mit viel Leidenschaft geführt. Hier treffen steirische Herzlichkeit und echter Geschmack aufeinander. Serviert wird, was die Region hergibt – eine bodenständige Almjaus'n mit Blick auf Qualität und Herkunft. Die Alm liegt direkt am Styrian Iron Trail und ist ein beliebter Treffpunkt für Wanderer und Ausflügler, aber auch gut mit dem Auto erreichbar. Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Firmenfeier – die MüllerHuam bietet den perfekten Rahmen für besondere Momente in den Bergen. Genuss mit Aussicht – willkommen auf der MüllerHuam!

**MüllerHuam • Manfred Müller**

Grazerberg 10 • 8774 Mautern

+43 (0) 664 102 16 20 • manfredmueller14@gmail.com

**WIR**  
**STÄRKT DIE**  
**REGION.**

**Raiffeisenbank**  
**Liesingtal-St. Stefan**



[www.38227.at](http://www.38227.at)



# Genuss *Almen*



58

## 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

59

## 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



Genuss *Erlebnis*



60

## 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](mailto:christine.brandner@reiterhof-kern.com)

[www.reiterhof-kern.com](http://www.reiterhof-kern.com)

## Tierpark Tragöß

61

Tiere, Wald und Berge erleben!

Dieses Motto führt Sie durch den Tierpark Tragöß, vorbei an vielen verschiedenen Tieren die in artgerechten Anlagen leben. Der Tierpark Tragöß zeichnet sich durch eine große Alpaka- und Lamaherde, sowie die einzigen Rentiere und Elche der Steiermark aus. Es erwarten Sie außerdem ein Walderlebnispfad und ein beeindruckendes Bergpanorama.

Freuen Sie sich auf ein einzigartiges Erlebnis nahe des Grünen Sees für die ganze Familie!

### **Tierpark Tragöß OG • Michelle und Franz Friedam**

Pichl-Großdorf 18 • 8612 Tragöss

T: +43 (0) 676 970 07 06 • [info@tierpark-tragoess.at](mailto:info@tierpark-tragoess.at)

[www.tierpark-tragoess.at](http://www.tierpark-tragoess.at)



62

## 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

63

## 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



64

## Bergland - Alpaka

"Bergland-Alpaka" steht für eine außergewöhnliche Alpakazucht, die sich mit dem Tierwohl und der Herstellung von hochwertigen Alpaka-Produkten 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

**OHMMM!**  
ICH BIN BEREIT  
UND FREUE MICH  
AUF DEINEN  
BESUCH.

**DER  
WILDE  
BERG**  
MAUTERN



Tier- und Erlebnispark mit 300 Alpentieren

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



## KULTUR & GENUSS IM STIFT ADMONT

EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE –  
ENTDECKEN SIE KULTUR & GENUSS NEU!

### Führung durch die weltgrößte Klosterbibliothek

Erleben Sie eine über 950 Jahre alte Geschichte in barocker Pracht.

### Wine-Tasting im historischen Stiftskeller

- 5 ausgewählte Weine: Muskateller, Sauvignon Blanc, Furmint, Gewürztraminer, Pinot Noir
- Kleiner Imbiss inklusive

**Dauer:** ca. 2,5–3 Stunden

**Treffpunkt:** 15 Minuten vor Beginn im Museumsbereich

**Preis\*:** € 65,00 pro Person inkl. kleinem Imbiss

**NEU:**  
Jetzt auch für  
Einzelbesucher  
buchbar!

**Benediktinerstift Admont** • Kirchplatz 1 • A-8911 Admont

T +43 (0)664 / 603 53 605 • [museum@stiftadmont.at](mailto:museum@stiftadmont.at)

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



10  
74

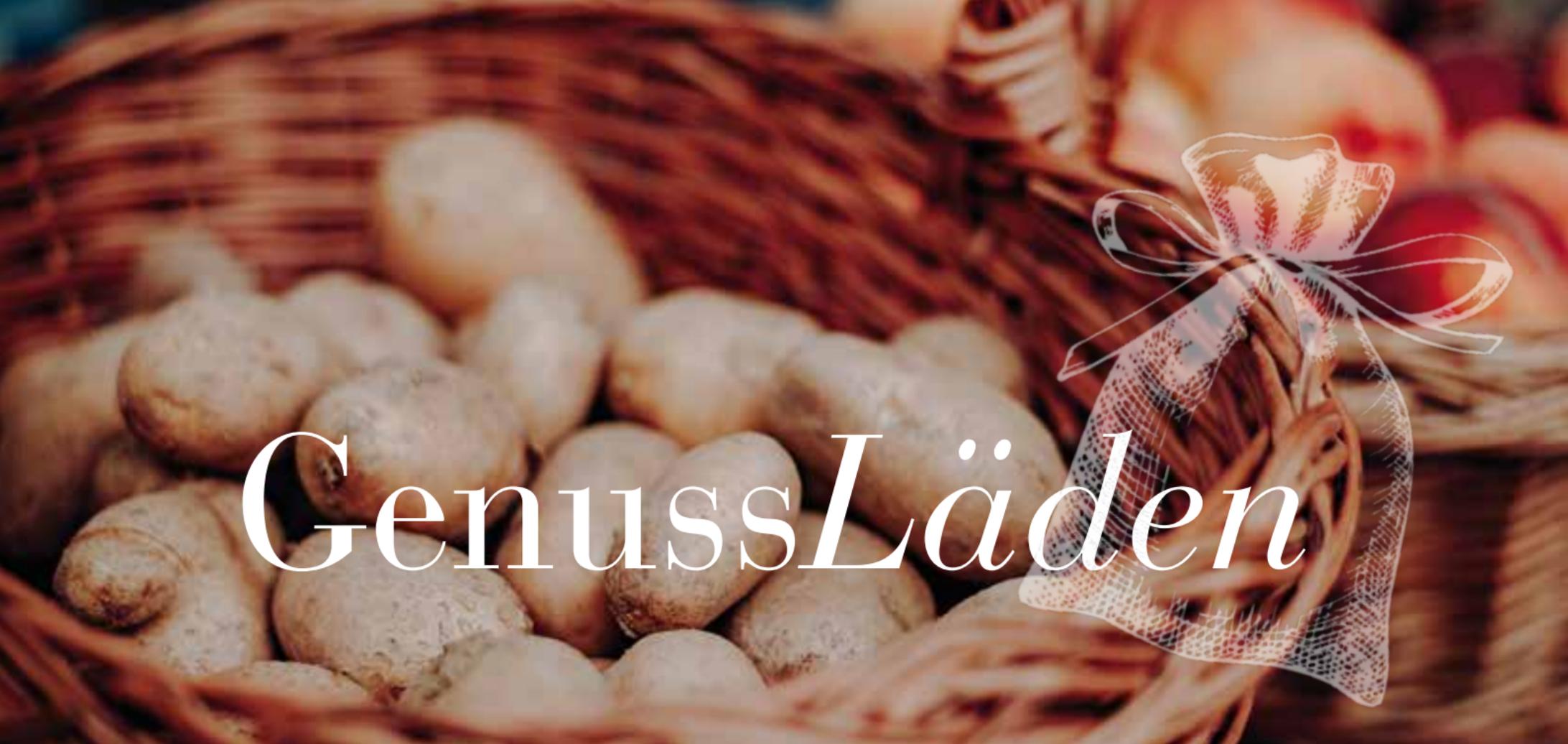
950 JAHRE  
LEBENDIGES  
KLOSTER



Gesamterlebnis  
Stift Admont

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





Genuss*Läden*



65

## 's Fachl LCS Leoben

Das 's Fachl LCS Leoben ist ein besonderer Ort für regionale Vielfalt und kreative Ideen. Im Shop-in-Shop-Konzept präsentieren kleine Betriebe und Start-ups handgemachte Produkte – feine Schmankerl von süß bis herzhaft, edles Kunsthandwerk, Naturkosmetik, charaktvoller Schmuck und vieles mehr. Hier finden kleine und mittlere Betriebe ebenso wie Start-ups eine Bühne, um ihre Besonderheiten in bester Lage zu präsentieren. Viele Produzent:innen aus dem Verein Genussreich sind vertreten. Neu im Angebot: Genussreich-Gutscheine zum Einlösen direkt vor Ort.

Regionalität erleben – im 's Fachl Leoben.

### 's Fachl LCS Leoben

Hauptplatz 19 LCS EG Top 10A • 8700 Leoben  
T: +43 (0) 664 4268697 • lcs@fachl.at

66

## 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



67

## 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

68

## Lagerhaus Trofaiach

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



69

## 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

70

## Gärtnerei Hochrinner

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



71

## 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

## ADEG Sattler

72

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](mailto:adegsattler@aon.at)



73

## Unser G'schäft in Woid

Das Nah&Frisch-Geschäft - direkt im Zentrum von Wald am Schoberpaß - ist der perfekte Ausgangspunkt für die vielen unterschiedlichen Wandertouren im Sommer wie im Winter. Das Team und Betreiberin Ute Christöfl bieten im Geschäft alle Waren des täglichen Bedarfs, regionale Schmanckerln und auch ausgefallene Überraschungen an. Es werden Platten- und Brötchenservice und Geschenkkörbe angeboten und im „GenussReich-Regal“ befinden sich Besonderheiten aus der Region. Im dazugehörigen Alpencafe mit besonderem Ambiente können Sie einen guten Kaffee, ein feines Gläschen Wein oder ihr wohlverdientes Bier genießen.

### Unser G'schäft in Woid • Ute Christöfl

8781 Wald am Schoberpaß • Wald am Schoberpaß 60  
T: +43 (0) 3834 50059 • unersgschaeft.woid@pfeiffer.at

# THEISS & PARTNER

Hans von der Sann Straße 23, Tür 2  
8790 Eisenerz

E-Mail: [office@theiss-versicherung.at](mailto:office@theiss-versicherung.at)

Tel. 0699 / 11 32 81 82  
0660 / 86 29 529

Bürozeiten:  
Mo.-Do. 8-16 Uhr, Fr. 8-13 Uhr



IHR VERSICHERUNGSMAKLER  
DIE BESTE VERSICHERUNG



WKO  
STEIERMÄRK



# Genuss *Werk*



74

## 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](mailto:uhren-felser@utanet.at)

[www.uhrmacher-leoben.at](http://www.uhrmacher-leoben.at)

75

## 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](mailto:wechselberger@schmiede-reparatur.at) • [www.metall4you.at](http://www.metall4you.at)



76

## 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-r ex 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 • Mst. Gregor Wechselberger**

Panoramaweg 17 • 8600 Bruck an der Mur

T: +43 (0) 650 920 53 13 • [gregor.wechselberger@dergoldschmied.at](mailto:gregor.wechselberger@dergoldschmied.at)

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



77

## Trachten Feiler

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**

Langefelderstraße 2 • 8793 Trofaiach

T: +43 (0) 3847 23 08 • [feilers\\_textil@aon.at](mailto:feilers_textil@aon.at)

[www.trachten-feiler.at](http://www.trachten-feiler.at)



78

## Freilichtmomente

Im Atelier Natur verwandelt Fotografin Sabrina Stummer die kleinen, kostbaren Momente in bleibende Erinnerungen – für werdende Familien, tierische Begleiter, Businesskunden mit Markenvision und Liebhaber der Wildtier- und Naturfotografie. Ob das goldene Licht auf der Schnauze eines Vierbeiners oder die Weite eines Feldes als Bühne für ein ausdrucksstarkes Brandingbild. Mit Gespür für Timing und Emotion fängt sie das Echte ein: frei, authentisch und voller Seele. So entstehen Bilder, die berühren und bleiben.

**Freilichtmomente e.U. – Sabrina Stummer, BA**

Gubernitz 41 • 8720 St. Margarethen bei Knittelfeld

T: +43 (0) 660 40 83 124 • [servus@sabrinastummer.at](mailto:servus@sabrinastummer.at)

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

79

## Laserwork by Hafellner

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](mailto:robert@hafellner-web.at)

[www.hafellner-web.at](http://www.hafellner-web.at)



## ⑧⑩ Atelier für Filzkunst & Kunsthandwerk

Seit 2016 betreibt Doris Remschak ihr Atelier „Mit Liab söwa gmocht“ in Selzthal. Aus österreichischer Schafwolle entstehen in reiner Handarbeit besondere Filzkunstwerke – gefertigt mit viel Liebe und Kreativität. Der Schwerpunkt liegt auf der Nadelfilztechnik, bei der aus feinen Wollfasern Schritt für Schritt Figuren, Tiere oder individuelle Wunschstücke geformt werden. Erhältlich sind die Unikate im Onlineshop, in ausgewählten Geschäften und auf Kunsthandwerksmärkten in Österreich.

**Atelier für Filzkunst & Kunsthandwerk • Doris Remschak**

Moosweg 1 • 8900 Selzthal

T: +43 (0) 664 8585799 • [doris.remschak@twin.at](mailto:doris.remschak@twin.at) • [www.mitliabsoewagmocht.at](http://www.mitliabsoewagmocht.at)

Öffnungszeiten & Termine gibt es nur auf Anfrage!



## Vanis Candle Bar

⑧①

Mit viel Herz, Zeit und Fingerspitzengefühl gestaltet Vanessa Wieser handgemachte Kerzenkunst, die begeistert. Aus alten Kerzenresten und gebrauchten Glasgefäßen schafft sie liebevoll neue Unikate und schenkt Materialien ein zweites Leben. Ob klassische Glas- oder Standkerzen, personalisierte Designs oder täuschend echte Kerzen in Form von Speisen und Getränken – jedes Stück ist mit Hingabe gefertigt. Ihre Kerzen spenden nicht nur Licht und Wärme, sondern verzaubern auch als besondere Dekoration mit Persönlichkeit und Charme.

**Vanis Candle Bar • Vanessa Wieser**

Turmstraße 15 • 8700 Leoben

T: +43 (0) 670 187 44 00 • [vaniscandlebar@outlook.com](mailto:vaniscandlebar@outlook.com)



82

## Oberauer Design

Anfang 2024 erfüllte sich Olivia Plank ihren Traum und gründete auf dem 1523 erstmalig urkundlich erwähnten Hof die Stickerei „Oberauer Design“. Es werden hochwertige Textilien wie Leinen und Baumwolle zu wunderschönen und leistbaren Accessoires verarbeitet. Kleidung für Firmen, Vereine individualisiert und personalisiert. Mittlerweile werden auch personalisierte Geschenke wie Tassen angeboten.

### **Oberauer Design • Olivia Plank**

Untertal 19a • 8611 St. Katharein an der Laming

T: +43 (0) 664 88 74 3100

[o.plank@oberauerdesign.at](mailto:o.plank@oberauerdesign.at)

83

## Der Gesäusedrechsler

In der Gesäuse-Drechserei verarbeite ich aus den verschiedensten heimischen Hölzern, Schalen, Schüsseln und andere Kunstgegenstände. Aus Zirbenholz fertige ich diverse Dekoartikel und Figuren auch gerne nach Kundenwunsch an. Sprüche, Namen etc. werden gerne per Hand auf die Holzstücke eingebrannt, des Weitern können auch eigens für den Kunden hergestellte Schneidbretter beschriftet werden. Wer auf der Suche nach einem Brunn- oder Blumentrog aus Lärchenholz ist, ist bei mir an der richtigen Adresse. Neu im Sortiment: Holzschmuck, Ohrringe, Halsketten, Armbänder, ob modern oder für Tracht, für jeden ist etwas dabei.

### **Der Gesäusedrechsler • Markus Dick**

Kirchbichl 24 • 8920 Hiefrau • T: +43 (0) 664 1139 488

[dergesaeusedrechsler@gmail.com](mailto:dergesaeusedrechsler@gmail.com) • [www.dergesaeusedrechsler.at](http://www.dergesaeusedrechsler.at)



84

## Schmiedefeu

Leidenschaft trifft Präzision: Bei Schmiedefeu verwandelt DI Dr. Kurt Forstner – promovierter Werkstoffwissenschaftler – ausgewählte Stähle in handgeschmiedete Messer-Unikate mit exzellenter Schärfe und Schneidhaltigkeit.

Erleben Sie in Trofaiach exklusive Kurse (Halb- und 2-Tages-Kurse, max. 4 Personen) oder bestellen Sie Ihr persönliches Meisterstück – individuell gefertigt, mit Herz und Know-how.

**Schmiedefeu • DI Dr.mont. Kurt Forstner**

Hauptstraße 37 • 8793 Trofaiach

T: +43 (0) 681 10 528 872

kurt.forstner@schmiedefeu.at • www.schmiedefeu.at

## RückBlick Fotografie

85

Bianca von RückBlick Fotografie aus Trieben in der Obersteiermark schenkt dir unvergessliche Erinnerungen. Mit viel Liebe zum Detail und Leidenschaft fängt sie die schönsten Momente deines Lebens ein – ob in der Schwangerschaft, bei Neugeborenen, Familien in allen Lebenslagen sowie z.B. Hochzeiten. Ihr Fotostudio ist speziell ausgestattet, sodass sie dir die besten Bedingungen bietet, um natürliche und emotionale Bilder zu kreieren, die ein Leben lang begleiten. Als Fotografin darf ich zeigen, was Genussreich bedeutet: ehrliches Handwerk, regionale Vielfalt und die Menschen dahinter – sichtbar gemacht in meinen Bildern und Film.

**RückBlick Fotografie • Bianca Rohrer**

Herwerthnersiedlung 10 • 8784 Trieben

T: +43 (0) 660 706 85 70

bianca.robi@gmx.at • www.rueckblick-fotografie.at



86

## Gravurbude

Lasergravur mit Leidenschaft aus der Steiermark: Seit über 10 Jahren Sorge ich, Barbara Zierler, Gründerin der Gravurbude, für präzise Gravuren mit Persönlichkeit. Ob Holz, Leder, Textilien oder Metall – ich veredle mitgebrachte Artikel mit Logos, Motiven oder Botschaften. Ein besonderes Highlight sind kulinarische Gravuren auf Obst, Gemüse und Backwaren – ideal für Events und Werbung. Mit „Miete die Bude“ komme ich auch mobil zu Veranstaltungen und graviere live vor Ort.

### **Gravurbude • Barbara Zierler**

Roseggergasse 4 • 8793 Trofaiach

T: +43 (0) 664 35 71 055

laser@gravurbude.at • www.gravurbude.at

# GenussErlebnisse

Das GenussReich bietet eine Fülle an Erlebnissen.

Alpaka-Wanderungen, Bienenlehrpfad, Erlebnis Alm & Wald, Erlebnis Bauernhof, Erlebnis Garten, Kräuterwanderungen & Kräuterworkshops, Spinnen und verschiedenste Workshops.



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



**Immaterielles  
Kulturerbe**

Kultur erleben

**Bewahren**

**Kreativität entfachen**

Erzbiennale

**Denkmalpflege**

**STEIRISCHE  
EISENSTRASSE**

**Kultur. Erbe. Zukunft.**



Veranstaltungs-  
plattform



Verein Steirische  
Eisenstraße

Regionalbewusstsein  
wecken

**Innovation  
& Tradition**

Museen an der  
Eisenstraße

**Industriekultur**

**Begeistern**



MUSEEN an der  
STEIRISCHEN  
EISENSTRASSE



STEIRISCHE  
EISENSTRASSE  
Kultur. Erbe. Zukunft.



1 MuseumsCenter im KulturQuartier Leoben

2 Gösseum

3 Stadtmuseum und Museumsdepot Trofaiach

4 Museumshof Kammern

5 Hochofenmuseum Radwerk IV in Vordernberg

6 Abenteuer Erzberg

7 Museum im Alten Rathaus Eisenerz

8 Museumsstadt Eisenerz

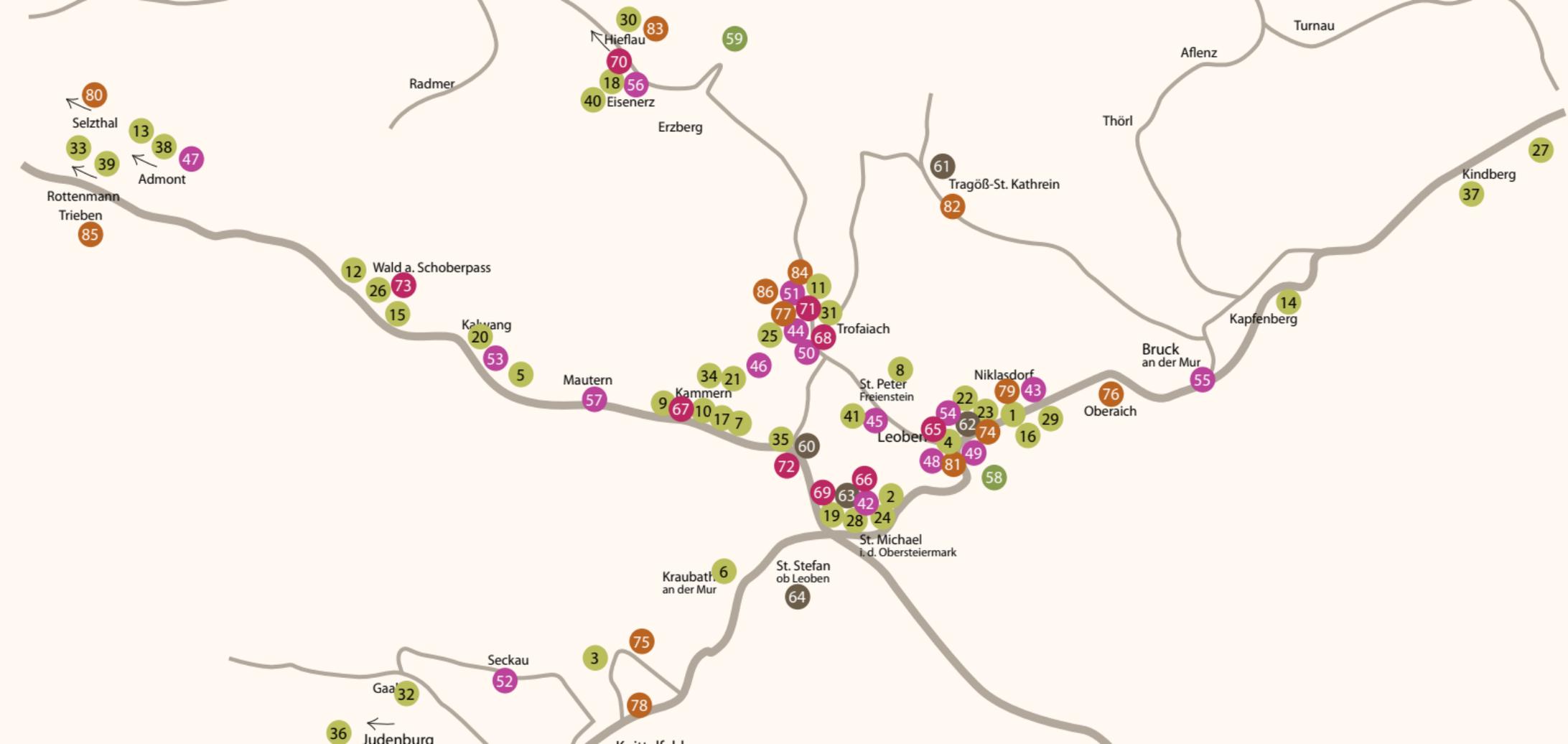
9 Kupferschaubergwerk Radmer

10 HochQuellenWasser Wildalpen

11 Montan- & Gießereimuseum Gußwerk

12 Heimathaus Mariazell





## GenussBauern 4

- 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 Die Gebrüder Hopfen
- 14 Tom & Harry
- 15 Forellenzucht Igler
- 16 Mike & The Muse
- 17 Erich Steinrisser
- 18 Forstbetrieb Katharina Hohenberg
- 19 Fleischhauerei Kofler
- 20 Manna's Spirits Manufaktur
- 21 Gemüsemacherei
- 22 Forstverwaltung Kletschach
- 23 Bio-Imkerei Landner
- 24 aNna süß rohe Naturprodukte

- 25 Die Fischbauern
- 26 Backstubn
- 27 Life Earth
- 28 Kriechbaumerhof
- 29 Obermayerhof
- 30 forstauers Hofbräu -  
das Bier aus dem Gesäuse
- 31 Kräutertraum
- 32 Kühbrein Most
- 33 White Panther
- 34 Biohof Zechner
- 35 Aquafarm Temmel
- 36 Seifenfabrik Strohmeier
- 37 Wagyu Schleininger
- 38 Das Rösthaus
- 39 MaFe
- 40 Qinta
- 41 Familie Fraidl vlg Friedl

## GenussWirt'n 28

- 42 Der Eberhard
- 43 Hotel Brücklwirt
- 44 Glöglhof
- 45 Freisteinerhof
- 46 Landhotel Reitingblick

- 47 Stiftskeller Admont
- 48 Café Beniva
- 49 Preferito
- 50 Die Chillerei
- 51 GenussDude Foodtruck
- 52 Café Konditorei Regner
- 53 Café Mel
- 54 Café Himml auf Erdn
- 55 Johans Living
- 56 diemelSpeis/Gourmet auf Reisen
- 57 MüllerHuam – Almjaus'n & mehr

## GenussAlmen 38

- 58 Stadlmaier -Alm
- 59 Gsollalm

## GenussErlebnis 40

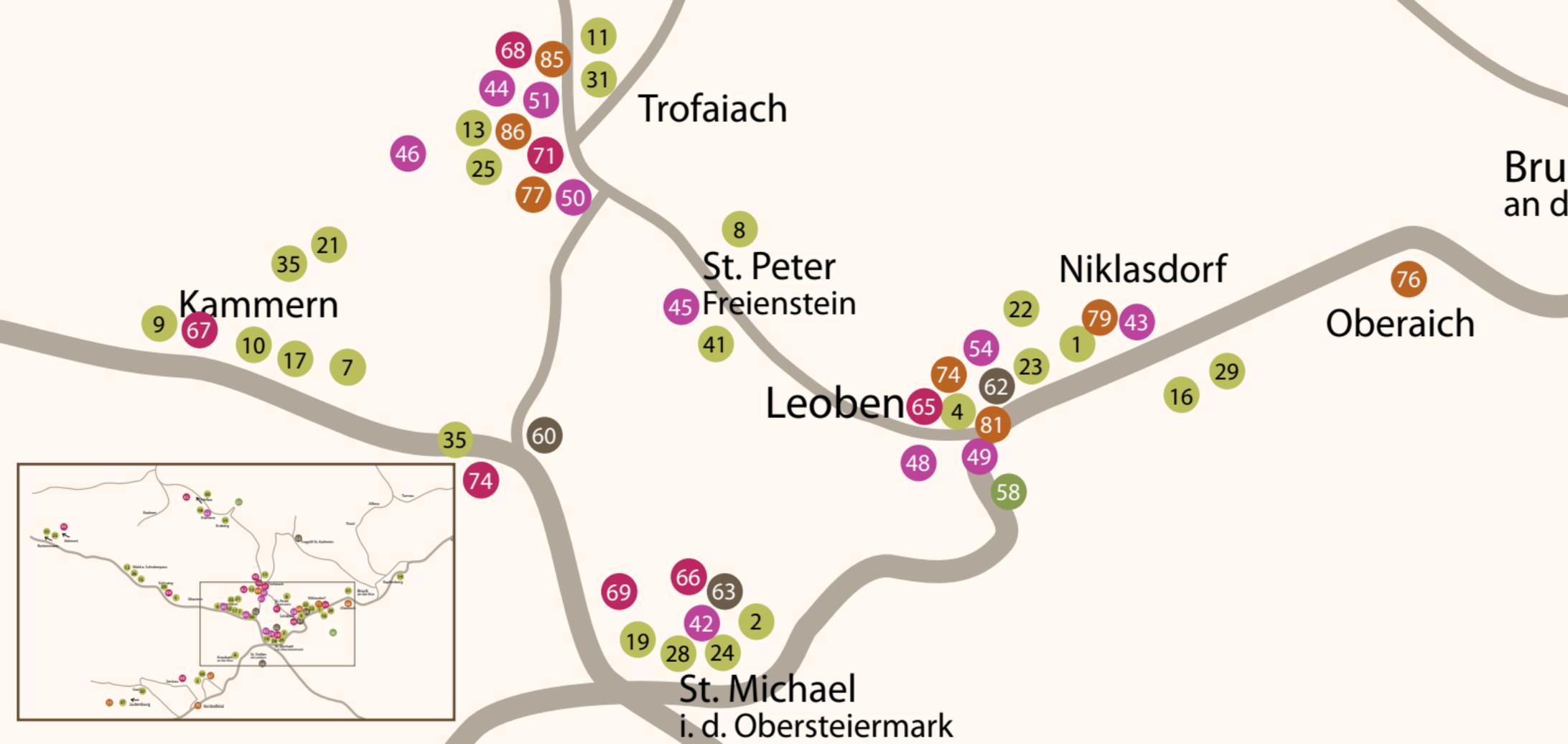
- 60 Reiterhof Kern
- 61 Alpakas zum Grünen See
- 62 Alpaka Werkstatt
- 63 Kindergärtnerei St. Michael
- 64 Bergland - Alpaka

## GenussLäden 46

- 65 's Fachl LCS Leoben
- 66 Klein aber Fein
- 67 Wir für unser Geschäft
- 68 Lagerhaus Trofaiach
- 69 Lagerhaus St. Michael
- 70 Gärtnerei Hochrinner
- 71 Raphi's Schmankerln
- 72 ADEG Sattler
- 73 Unser G'schäft in Woid

## GenussWerk 52

- 74 Felser Uhren & Schmuck
- 75 Schmiede Wechselberger
- 76 Der Goldschmied
- 77 Trachten Feiler
- 78 Freilichtmomente
- 79 Laserwork by Hafellner
- 80 Atelier für Filzkunst
- 81 Vanis Candle Bar
- 82 Oberauer Design
- 83 Der Gesäusedrechsler
- 84 Schmiedefeuere
- 85 RückBlick Fotografie
- 86 Gravurbude



## 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
- 16 Mike & The Muse
- 17 Erich Steinrisser
- 19 Fleischhauerei Kofler
- 21 Gemüsemacherei
- 22 Forstverwaltung Kletschach
- 23 Bio Imkerei Landner
- 24 aNNa süß rohe Naturprodukte
- 28 Kriechbaumerhof
- 29 Obermayerhof
- 31 Kräutertraum
- 34 Biohof Zechner
- 35 Aquafarm Temmel
- 39 MaFe
- 41 Fam. Fraidl vlg. Friedl

## GenussWirt'n

- 42 Gasthof Eberhard
- 43 Hotel Brücklwirt
- 44 Glögglhof
- 45 Freiensteinerhof
- 46 Landhotel Reitingblick
- 48 Café Beniva
- 49 Preferito
- 50 Die Chillerei
- 51 GenussDude Foodtruck
- 54 Café Himml auf Erdn

## GenussAlmen

- 58 Stadlmaier -Alm

## GenussErlebnis

- 60 Reiterhof Kern
- 62 Alpaka Werkstatt
- 63 Kindergärtnerei St. Michael

## GenussLäden

- 65 s'Fachl
- 66 Klein aber Fein
- 67 Wir für unser Geschäft
- 68 Lagerhaus Trofaiach
- 69 Lagerhaus St. Michael
- 71 Raphi's Schmankerln
- 72 ADEG Sattler

## GenussWerk

- 74 Felser Uhren & Schmuck
- 76 Der Goldschmied
- 77 Trachten Feiler
- 79 Laserwork by Hafellner
- 81 Vanis Candle Bar
- 85 Schmiedefeuer
- 86 Gravurbude

Ein Dankeschön an  
unseren Partner für  
seine Unterstützung!



# 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.

**Als Print- und Online-Version!**

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

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

## I m p r e s s u m

Fotos:

Freilichtmomente • GR-Mitglieder privat

Rückblick Fotografie

Helmut Niemand Photography

Nixpixx-Nicole Seiser • Thomas Sattler

Mario Sornig • Stefan Leitner • Julia Zierler

Simone Maurer-Jobst, Werbebüro Maurer

Norbert Ortner • Leitner Elisabeth

Katrin Strasser • Michael Königshofer

Rainer Reitegger • Robert Frankl

Manuel Gruber • Martin Meieregger

Baumstern Fotografie Melissa Schmidt

Eingerahmt • Hermann Nömayer

Für den Inhalt verantwortlich:

Kulinarikinitiative Steirische Eisenstraße

Grafik: [www.grafiksalon.at](http://www.grafiksalon.at)

Druckerei: Gutenberghaus



Kulinarikinitiative  
Steirische  
Eisenstraße



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

