



Im Auftrag des Wirtschaftslandesrates



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes. Hier investiert Europa in die ländliche Gegend.



KULINARIKINITIATIVE STEIRISCHE EISENSTRASSE



Essen verbindet uns

Mittlerweile liegt die Broschüre der Kulinarik Initiative Steirische Eisenstraße „**GenussReich**“ in ihrer dritten Auflage vor und spannt den Bogen über vier Tourismusregionen im Herzen der Steiermark: Leoben, die Erlebnisregion Erzberg, das Herzbergland und die Palten-Liesing Erlebnistäler.

Beim Essen kommen die Leut' z'amm: Produzenten und Wirt'n, Läden, die die Produkte führen, Handwerker und Kunsthandwerker.

Essen verbindet die Region und über die Region hinaus – so auch das Thema der Initiative „**Faires Leoben**“, die globales Denken und regionales Handeln auf den Punkt bringt. Weitere Wegbegleiter sind uns die „**Frische KochSchule**“ in Leoben, die Kindergärtnerei „**Gärtnern für das Leben**“ und der „**Eisenstraßen- Streuobstapfelsaft**“, die letzten beiden Projekte im Rahmen des „**Tu was, dann tut sich was**“-Sozialfestivals

an der Steirischen Eisenstraße entstanden. Wie das neue Seminarhaus im Stockschloss bei Trofaiach sprechen all diese Initiativen nicht nur unseren Magen sondern vor allem unser Herz an. Herzlichkeit und Herzhaftigkeit, die wir alle so notwendig brauchen!

Danke sagen möchten wir bei den Tourismusverbänden und beim Verein Steirische Eisenstraße für die Unterstützung.

Und ganz besonders bedanken wir uns bei Ihnen als Gast und Konsument: **die Kraft der Region liegt in Ihrem Einkaufskorb!**

Ilse Blachfellner-Mohri
Obfrau und Eberhard-Wirtin
Gerold Kohlhuber

Obfrau-Stellvertr. und Wirt im Freiensteinerhof
Juni 2013





produzenten
rund um Reiting & Eisenstraße



1

Hofmanufaktur Roankeuschler

Wir bewirtschaften auf der Eisenerzer Sonnenseite auf der Prossen rund ein Hektar Steiflächen. Unsere Tiere genießen ein Leben in freier Natur: Hühner, Graugänse und Merino-Landschafe bevölkern die Wiesen ebenso wie unsere unzähligen Carnica-Bienen. Keinerlei Spritzmittel oder Kunstdünger verderben ihnen dabei den Appetit. In unserem Hofladen finden Sie alles, was unsere kleine Berglandwirtschaft hergibt: Marmeladen, Honig, Chutneys, Essige, Edelbrände und medizinisch gegerbte Felle von unseren Merino-Schafen.

Hofmanufaktur Roankeuschler

Ing. Reini Schenkermaier & Helga Leis-Schenkermaier

Auf der Prossen 8 • A-8790 Eisenerz • T: +43 (0) 664 3202340
F: +43 (0) 1 253 6722 1819 • reini@roankeuschler.at • www.roankeuschler.at

2

Brot aus dem Holzofen

Am Fuße des Reitings in Schardorf wird am Hof der Familie Etschmeyer Brot hergestellt. Ohne chemische Hilfsmittel, mit Natursauerteig, Salz, Wasser, mit viel Liebe und Sorgfalt werden verschiedene Brotsorten gebacken. Ein regionaler Genuss, der durch den Holzofen seinen besonderen Geschmack bekommt. Sie erhalten auch frisches Fleisch vom eigenen Limousinrind (Beef). Bitte um Vorbestellung bei Brot und Fleisch. Unser Brot ist auch auf den Bauernmärkten in St. Peter/Freienstein und Trofaiach erhältlich.

Familie Birgit und Franz Etschmeyer

Schardorf 38 • A- 8793 Gai / Trofaiach
M: +43 (0) 664 447 29 89
franz.etschmeyer@aon.at



3

Straußenhof Pratter

Unser Hof liegt auf 700 Meter am Fuße des Reitings in Edling in der Gemeinde Gai. Seit 2001 betreiben wir eine Straußenzucht. 2010 haben wir unseren Betrieb noch um die Schafzucht und Lämmermast erweitert. Alle Produkte wie Frischfleisch, Straußeneier und Straußeneierlikör, Selchspezialitäten, Leberkäse und Pastete sind auf Anfrage und Bestellung auf unserem Betrieb ab Hof erhältlich.

Doris & Franz Pratter

Edling 51 • A-8793 Gai / Trofaiach
T: +43 (0) 3847 3007 5 • M: +43 (0) 676 921 42 47
straussenhof.pratter@aon.at

4

Fischers Fritz fischt frische Fische

Bereits in 2. Generation führt Ing. Fritz Steif die Fischzucht in Hafning. Die Wasserversorgung der Teichanlage erfolgt durch die herrliche Qualität des Krumpenbaches, der im Krumpensee entspringt und danach seinen Verlauf über den Wasserfall durch das Krumpental bis zur Fischzucht nimmt. Auf Grund des kalten, klaren Wassers wachsen die Forellen und Saiblinge nur langsam, haben dadurch aber einen wesentlichen Qualitätsvorteil durch ihr sehr festes, kräftiges Fleisch. Es gibt auch die Möglichkeit die Fische selbst zu angeln. **Ab Hof Verkauf von Forellen und Saiblingen:** Dienstag, Donnerstag, Freitag ca. ab 17:30 Uhr, Samstag von 10:00-12:00 und von 15:00-17:00 Uhr. Geräucherte Forellen gibt es auf Bestellung.

Fischzucht Steif

Krumpen 21 • A-8793 Hafning • fritzsteif@msn.com • M: +43 (0) 676 418 71 30

5

Prämierte Fischspezialitäten

In Österreichs größter Naturteichanlage ermöglicht reinstes Alpquellwasser mit einer Temperatur von 8°C die ganzjährige Produktion von Regenbogen- & Lachsforellen, sowie verschiedenen Saiblingsarten. Seit 2010 betreiben wir zusätzlich in Leoben ein kleines, aber feines Verkaufsgeschäft. Außerdem täglicher Ab-Hof-Verkauf von geräuchertem oder gebeiztem, frischem küchenfertigen oder filetierten Fisch.

Forellenzucht Iglar • FM Hannes & Eva Maria Iglar

Sonnberg 1 • A-8775 Kalwang • T: +43 (0) 3846 8210
F: +43 (0) 3846 8210-3 • igler@forellenzucht.com • www.forellenzucht.com

Speisefische ab Hof: Mo bis Fr: 7:30-17 Uhr

Lebendfische ab Hof: Mi: 13:30-16 Uhr, Do & Fr: 8-11:30 Uhr und 13:30-16 Uhr

Leoben: Krottendorferstr.4, jeden Freitag 8:00-13:00 Uhr

6

Traditions-Imkerei

Unsere Imkerei besteht bereits seit 70 Jahren. Neben den traditionellen Honigsorten (Blütenhonig, Waldhonig) erzeugen wir mit viel Sorgfalt und Liebe auch Honig-Spezialprodukte wie beispielsweise Blütencremehonig, weiters Propolisprodukte, Blütenpollen, Honigliköre, Met und Bienenwachskerzen, die Ab Hof erhältlich sind. Sowohl für Schüler- wie für Erwachsenengruppen bieten wir Führungen mit Bienenlehrpfad, Betriebsbesichtigung, Schaustock und Produktverkostung an.

Imkerei Stabler&Toblier

Steinrissergasse 3b • A-8773 Kammern • T: +(0) 664 43 10 594
marianne.stabler@hotmail.com • www.imkerei-stabler-toblier.at
Mo, Di und Do, Fr: 10-12 Uhr und 15-18 Uhr, **Sa:** 10-12 Uhr



7 *Steinrissers' Bauch- & Schinkenspeck*

Anfang der neunziger Jahre hat sich der gebürtige Tiroler Erich Steinrisser auf die Produktion von Bauch- und Schinkenspeck spezialisiert. Wesentlicher Faktor für die Qualität seines Specks ist das Ausgangsmaterial, sorgfältig ausgewähltes Schweinefleisch. Dieses beizt Erich Steinrisser zuerst mit einer speziellen Meersalz- und Gewürzmischung ein. Nach vierzehn Tagen im Fass wird es 6 Tage gepresst & kommt dann in die Trockenkammer. Nach weiteren 12 Tagen in der Selch darf der Speck 6 bis 7 Monate reifen, ehe er, dünn aufgeschnitten, als steirische Delikatesse die Feinschmecker begeistert.

Erich Steinrisser

Pfaffendorf 3 • A-8773 Kammern im Liesingtal
T: +43 (0) 3844 8306 • M: +43 (0) 650 48 57 048
Verkauf nach telefonischer Vereinbarung

8 *Apfelsaft und Most aus dem Liesingtal*

Wir – die Familie Sommer-Stix – sind in Liesing zu Hause und betreiben seit vielen Jahren eine Mostpresse. Wir produzieren Apfelsaft und Most mit Äpfeln aus dem eigenen Betrieb. Seit letztem Jahr wird bei uns der „Eisenstraßen-Apfelsaft“ in Zusammenarbeit mit der Kulinarik-Initiative „GenussReich“ hergestellt. Handwerklich hergestellter Apfelsaft und Most ist ein besonderes Geschmackserlebnis. Probieren Sie es aus!

Verkauf ab Hof!

Fam. Sommer-Stix

Liesing 1 • A- 8773 Kammern im Liesingtal
T: +43 (0) 3844 8232 • M: +43 (0) 664 750 13272
michael.stix@gmx.at

9 *Bauernhof mit Hand, Herz und Hirn*

Wir sind ein Familien-Vollerwerbsbetrieb mit AMA Gütesiegel & der Qualitätsmarke „Gutes vom Bauernhof“. Der Bauernhof ist unser Zuhause & unser Arbeitsplatz. Ab Hof gibt es für Sie 14tägig Fleisch vom Jungrind aus Haus-schlachtung. Ganzjährig bieten wir verschiedene Erdäpfelsorten von mehlig bis festkochend und rotschalig, sowie Kraubather Kürbiskernöl aus eigener Erzeugung an. Als Direktvermarkter seit 20 Jahren würden wir mit Stolz und Freude gerne auch Ihre Fleisch- und Erdäpfelbauern sein!

Elisabeth & Bernhard Hirn vulgo Lichtmoar

Bahnhofstraße 2 • A-8714 Kraubath an der Mur
bunde.hirn@gmx.at • Verkaufstermine: www.gutesvombauernhof.at
T: +43 (0) 3832 3447 • M: +43 (0) 664 304 50 34

10 *Brandl's Bauernladen*

Unser 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 bis sechs Wochen.

Brandl's Bauernladen • Melitta & Franz Brandl

Kärntner Straße 100 (neben Hofer Markt) • A-8700 Leoben
M: +43 (0) 664 460 97 16 • ing.franz.brandl@gmx.at



11

Eisenstraßenweckerl

In unserer Backstube produzieren wir unser eigenes „Beniva“-Brot und handgefertigte Gebäckvarianten, wie die „Eisenstraßen-Weckerl“ und Vollkorn-Pizzaweckerl. Beliebt für private Feiern oder Firmen-Veranstaltungen sind auch unsere süßen Spezialitäten. „Natur pur“ begleitet uns beim Produzieren unserer Köstlichkeiten. Ein Besuch in unserem Café ist jedes Mal ein kleiner Urlaub. Helle Holzwände kombiniert mit viel Glas und Pflanzen und ein Lächeln im Gesicht unserer Mitarbeiter sorgen für ein besonderes Ambiente.

Öffnungszeiten: Mo & Di 8:30-15:00, Mi & Do 8:30-16:30, Fr 8:30-13:30

Café-Bäckerei Beniva • Café Catering Seminar
 Kärntnerstraße 395 • A-8700 Leoben/Hinterberg
 T: +43 (0)3842 21027 • F: +43 (0) 3842 21407
 cafe@beniva.at • www.beniva.at

12

Goldprämierter Speck

Exzellente Speckspezialitäten, wie Liesingtaler Jausenspeck, Grazerberger Rohschinken, Wurzelspeck und Frischfleisch vom Rind und Schwein, sowie ausgezeichnete Schnäpse und Liköre finden Sie im Hofladen bei uns am Girnerhof. Auf Qualität wird bei uns besonders Wert gelegt. Zahlreiche Prämierungen bestätigen das, wie z.B.: Speckkaiser 2012 & 2013 und GenussKrone Sieger 2012/2013. Wir richten gerne für Sie Aufschnitte, Büffetts und Geschenkskörbe. Unsere Philosophie: Nur aus besten Ausgangsmaterialien entstehen wertvolle Lebensmittel für Genießer!

Hofladen – Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-12, 14-17 Uhr und Sa 9-12 Uhr

Familie Mitteregger vulgo Girnerhof
 Grazerberg 15 • A- 8774 Mautern in Steiermark • T: +43 (0) 3846 8632
 M: +43 (0) 664 524 77 83 • franz.mitteregger@gmx.net

13

Jungrind & Dinkel & Gemüse

Der Mötschlmeierhof am Tor der Eisenstraße ist ein Stück steirisches Kulturgut - die erste Nennung geht auf das Jahr 1188 zurück. Wir bewirtschaften unseren Hof nach den Grundsätzen des biologischen Landbaues. Unsere Tiere weiden den überwiegenden Teil des Jahres auf unseren Wiesen, im Winter halten wir sie im Laufstall. Das Fleisch der Jungrinder vermarkten wir als Styria Beef. Auf unseren Feldern wächst Dinkel, den wir zu feinen Mehlen, Grieß, Flocken und Dinkelnudeln weiterverarbeiten. Auch erntefrisches Gemüse vom Bio-Acker gibt es 1mal wöchentlich im Gemüsekorb. Aus unseren alten Obstsorten kreieren wir liebevoll Trockenfrüchte und naturbelassene Säfte.

Familie Lanzer
 Mötschlach 2 • A-8600 Oberaich • T & F: +43 (0) 38 62 53066
 M: +43 (0) 664 738 683 13 • moetschlmeierhof@aon.at • www.moetschlmeierhof.at

14

Fleischspezialitäten & Bauernbrot

Als Familienbetrieb und Mitglied von „Gutes vom Bauernhof“ erzeugen wir auf unserem Hof gesunde Lebensmittel aus eigener Schweine- und Rinderhaltung. Die Qualität unserer Produkte ist auf die sorgfältige Verarbeitung und artgerechte Haltung der Tiere zurückzuführen. Sie erhalten bei uns Frischfleisch von unseren eigenen Schweinen und Rindern, prämierte Selch-, Speck- und Wurstwaren, prämiertes Bauernbrot sowie Geschenkspakete jeder Art (letztere auf Vorbestellung).

Elisabeth & Rudolf Schaffer vulgo Utschmoar
 Utschmoarweg 10 • A-8600 Oberaich • T: +43 (0) 3862 53812
 M: +43 (0) 664 102 32 21 • schaffer@utschmoar.at • www.utschmoar.at
Bauernmarkt: Leoben (Peter-Tunner-Platz): Fr 7:30-11:30,
 Bruck/Mur (Hauptplatz): Mi & Sa 7:00-12:00, Lagerhaus Kapfenberg: Fr 7:00-16:00



15 *Hochsteirische Wildspezialitäten*

Rehwild aus der traumhaften Natur am Rande der Eisenerzer Alpen. Hier am Ende des Kletschach-Tales wird naturnahe Waldwirtschaft betrieben. Dipl. Ing. Bertram Blin versorgt die Wirt'n und Leut' der Gegend mit hervorragender Fleischqualität. Stücke, fachgerecht zerteilt und einzeln vakuumverpackt, werden ebenso wie Wildwürsteln und Rehpastete direkt ab Hof angeboten.

Forstverwaltung Kletschach • Dipl.Ing. Bertram Blin
 Kletschach 59 • A-8712 Proleb
 T: +43 (0) 3842 81133 • F DW: +6 • blin.kletschach@aon.at

Bobby's Kernöl & süße Beeren **16**

Kürbiskernöl aus dem Murtal – wo gibt's denn sowas? Unser idyllischer „Au-moarhof“ in Proleb sorgt für außerordentliche Geschmackserlebnisse. Das „Grüne Gold“ aus eigener Produktion gibt es ab Hof, bei **Bobby's Erdbeer- und Himbeerfeldern zum Selberpflücken**, sowie Bobby's **Christbaumverkaufsständen**; weiters im Gasthaus Eberhard in St. Michael, in der Erzhoamat/Eisenerz, beim ADEG-Schuss in Leoben, den Lagerhäusern St. Michael, Trofaiach und Mautern und auf Wunsch auch per Direktzustellung. Dazu **Blumen zum Selberschneiden** und „beerige“ Geschenkspakete mit Köstlichkeiten aus eigener Produktion.

Barbara & Robert Hafellner
 Landesstrasse 20 • A-8712 Proleb • T: +43 (0) 3842 81282
 M: +43 (0) 664 4037900 • barbara@hafellner.at • www.hafellner.at

17 *„Gans“ fein und von der Weide*

Wir sind ein Biobetrieb in Madstein und haben uns zu unserem Betriebs-schwerpunkt, der nachhaltigen Waldwirtschaft, eine tierische Ergänzung gesucht. Dabei haben sich die Gänse in unser Herz geschnattert. Die Tiere sind ab der 6. Lebenswoche jeden Tag auf der Weide, das macht ihr Fleisch besonders feinfasrig und fettarm. Von unseren Legehennen, die wir in mobilen Hühnerställen mit Weidezugang halten, gibt es täglich frische Eier ab Hof.

Maria & Bernhard Haberl
 Madstein 11 • A-8770 Traboch
 T: +43 (0) 3843 2643 • mariahab@aon.at
 Gänse nur gegen Vorbestellung

Genussbauernhof Bleyer **18**

Unsere Tierzucht in Proleb und unsere Endmast bzw. Fleischverarbeitung im Laintal garantiert Ihnen allerhöchste Qualität. Frischfleisch vom Schwein und Rind bekommen Sie jeden 1. Samstag im Monat (von September bis Juni) in unserem Verkaufsladen (Dorfstr. 3, 8712 Proleb) oder nach telefonischer Vereinbarung. Neben Frischfleisch gibt es prämiertes Geselchtes, Wurstwaren, Speck und Bauernbrot. Diese Produkte erhalten Sie jederzeit Ab-Hof. Seit kurzem steht Ihnen in Proleb unser Lokal zur Verfügung, wo Sie in privatem Ambiente Ihre Feier abhalten und unser gesamtes Produktsortiment verkosten können.

Birgit & Rainer Bleyer
 Laintal 21 • A-8793 Trofaiach • Dorfstrasse 7 • A-8712 Proleb
 M: +43 (0) 676 435 20 71 • M: +43 (0) 676 435 20 72 • genussbauernhof@hotmail.com



19 *Die Kräuter der Obersteiermark*

Unser Hof „Einödmoar“ liegt in einer Murschleife zwischen Leoben und St. Michael, wo ein idyllisches Seitental ein Eldorado der Kräutervielfalt darstellt. Vom Bächlein mit den wasserliebenden Kräutern, über die Weiden unserer Jungrinder bis zu den Magerwiesen findet sich für jeden Geschmack und zu jeder Jahreszeit das passende, vitamin- und mineralstoffreiche Kraftpaket. Wir bieten Kräuterwanderungen mit oder ohne anschließendem Kochvergnügen - und natürlich Kräuterprodukte aus der eigenen Produktion.
„Blumen sind das Lächeln der Natur, verkünden Hoffnung und Freude. Kräuter sind deren Geschmack, laben sanft dein Herz und deine Seele“.

Maria & Peter Haberl - Einödmoar
 Vorderlainsach 23 • A-8770 St. Michael
 M: +43 (0) 0664 7347 76 08 • m.p.haberl@aon.at

Vielfalt am Bio-Bauernhof **20**

Fährt man von St. Peter/Freienstein in den Tollinggraben, scheint die Welt zu Ende zu sein. „Kommt da noch etwas?“ Ja, ein einsam gelegener Biohof mit einer großen Tier- und Pflanzenvielfalt. Genau dort produzieren wir Brot, Frischfleisch und Dauerwaren, Frischkäse, Topfen und Kartoffeln. Jeden ersten und dritten Freitagnachmittag im Monat gibt es einen Abhof-Verkauf, am ersten Samstag im Monat sind wir beim Bauernmarkt in Trofaiach vertreten. Frischfleisch gibt es gegen Vorbestellung.

Fam. Konrad vulgo Schwoagabauer
 Tollinggraben 56 • A-8792 St. Peter Freienstein
 T: +43 (0) 3842 2647 9 • M: +43 (0) 664 5452 532
 erhard.konrad@gmx.at • <http://schwoagabauer.bio-austria.at>

21 *Bauernhofeis vom Pöttlerhof*

Schon einmal richtiges Milch-Eis gegessen? Unser Eis ...
 ... wird direkt auf unserem Bauernhof erzeugt.
 ... wird mit frischer Milch hergestellt..
 ... enthält keine künstlichen Aromen, Farbstoffe & Konservierungsmittel.
 ... enthält keine künstlichen Bindemittel.
 Sie sind neugierig geworden und wollen es einmal probieren?
 Dann kommen Sie doch einfach mal vorbei!
 Übrigens: Es gibt über 300 Sorten!

Michaela Todtner
 Vorlobming 128 • A-8713 St. Stefan Leoben
 T: +43 (0) 3832 2153 • M: +43 (0) 664 910 35 13
 michaela.todtner@aon.at

Freilandeier aus der Region **22**

Darf ich Sie neugierig auf unser Produkt machen?
 • Die Eier sind stets sauber ... durch eine moderne, hygienische Aufstallung
 • Garantierte Frische ... durch die rasche Auslieferung ohne Zwischenhandel
 • Die Tiere fühlen sich wohl ... durch viel Auslauf und Wintergarten
 • Vorzüglichen Geschmack ... durch Futtermittel aus eigenem Anbau
 GenussReich-Wirt'n verwenden unsere Eier – damit Sie nicht nur Ihr Frühstücksei, sondern auch das Wiener Schnitzel mit gutem Gefühl genießen können. Fragen Sie nach!
Verkauf: Ab Hof und Zustellung nach Vereinbarung.

Günther Wagner
 Niederdorf 24 • A-8713 St. Stefan ob Leoben
 M: +43 (0) 664 445 17 29 • F: +43 (0) 3832 2310 • wague@gmx.at



23

BIO-Damwild & BIO-Lamm

Wir betreiben eine Land- und Forstwirtschaft auf der Hohen Rötz auf 1000 bis 1200 m Seehöhe in der Nähe von Trofaiach und haben uns im landwirtschaftlichen Bereich für den biologischen Landbau entschieden. In unserem Damwildgehege und bei der kleinen Schafherde legen wir größten Wert auf tiergerechte und harmonische Betreuung unserer Tiere. Das Fleisch und Reh- und Gamswild aus dem angeschlossenen Jagdbetrieb wird im eigenen Schlachtraum unter strengsten hygienischen Bedingungen verarbeitet und nach Kundenwunsch portioniert und vakuumverpackt. Wildpasteten und Würste ergänzen das Sortiment.

Kübeck'sche Forst- u. Gutsverwaltung
Hohe Rötz, A-8794 Vordernberg
www.kuebeck-montenuovo.at

Steilbachers Rind- & Wildspezialitäten 24

Unser Bio-Bauernhof liegt am Ursprung des Liesingtales auf 1260 Meter Seehöhe. Die Rinder weiden den ganzen Sommer auf der Hochalm und die Wintermonate verbringen sie im Laufstall. Neben Frischfleisch vom Rind bieten wir auch Wildspezialitäten aus dem eigenen Jagdrevier an. Fachgerecht zerlegtes und vakuumverpacktes Wildfleisch wird einerseits frisch und andererseits veredelt als Steilbachers prämierte Wildwürstel sowie Wildschinken angeboten.

Unsere Produkte sind nach telefonischer Vereinbarung ab Hof erhältlich.

Hubert Wallner

Liesing 19, A-8781 Wald am Schoberpass
T: +43 (0) 3834 430 • M: +43 (0) 664 270 50 54
wallner.hubert@aon.at

genussgeschenke
rund um Reiting & Eisenstraße

GENUSS-GESCHENKE ALS GESCHENKSKORB ODER GESCHENKSBIX

Fragen Sie ihren Produzenten oder in den Genuss-Läden!





genussprodukte
rund um Reiting & Eisenstraße



Produkte

- 8 13 **Apfelsaft:** Fam. Sommer-Stix, Fam. Lanzer
- 2 11 14 **Brot & Gebäck:** Birgit Etschmayer, Beniva, Fam. Schaffer, Fam. Bleyer, Fam. Konrad
- 16 **Blumen:** Fam. Hafellner
- 13 **Dinkel:** Fam. Lanzer
- 16 **Christbäume:** Fam. Hafellner
- 1 10 12 **Edelbrände & Liköre:** Roankeuschler, Fam. Brandl, Fam. Mitteregger, Fam. Hafellner, Fam. Bleyer
- 9 20 **Erdäpfel:** Fam. Hirn, Fam. Konrad
- 1 10 16 20 **Essig:** Roankeuschler, Fam. Brandl, Fam. Hafellner, Fam. Konrad
- 17 22 **Eier:** Günther Wagner, Fam. Haberl
- 21 **Bauernhofeis:** Fam. Todtner
- 16 **Erdbeeren & Himbeeren:** Fam. Hafellner
- 4 5 18 **Fisch:** Fam. Steif, Fam. Iglar, Fam. Bleyer
- 17 **Gänse:** Fam. Haberl
- 13 **Gemüse:** Fam. Lanzer
- 1 6 **Honig:** Roankeuschler, Fam. Stabler-Toblier
- 20 **Kitzfleisch:** Fam. Konrad

- 19 **Kräuter-Produkte:** Fam. Haberl
- 16 9 **Kürbiskernöl:** Fam. Hafellner, Fam. Hirn
- 3 20 23 **Lammfleisch:** Fam. Pratter, Fam. Konrad, Kübeck'sche Forstverwaltung
- 1 13 16 **Marmeladen:** Roankeuschler, Fam. Lanzer, Fam. Hafellner
- 20 **Milchprodukte:** Fam. Konrad
- 8 10 **Most:** Fam. Sommer-Stix, Fam. Brandl
- 9 10 12 13 **Rindfleisch:** Fam. Hirn, Fam. Brandl, Fam. Mitteregger, Fam. Schaffer, Fam. Bleyer, Fam. Konrad, Fam. Wallner, Fam. Lanzer
- 10 12 **Schweinefleisch:** Fam. Brandl, Fam. Mitteregger, Fam. Schaffer, Fam. Bleyer, Fam. Konrad
- 7 10 18 **Schinken & Speck:** Erich Steinrisser, Fam. Brandl, Fam. Bleyer, Fam. Mitteregger, Fam. Schaffer, Fam. Konrad
- 3 **Straußenfleisch & -Produkte:** Fam. Pratter
- 13 **Trockenfrüchte:** Fam. Lanzer
- 14 15 23 24 **Wild & Wildprodukte:** Fam. Schaffer, Fam. Wallner, Forstverwaltung Kletschach, Kübeck'sche Forstverwaltung
- 10 12 14 18 **Wurstwaren:** Fam. Brandl, Fam. Mitteregger, Fam. Schaffer, Fam. Bleyer, Fam. Konrad, Fam. Wallner, Kübeck'sche Forstverwaltung



genussläden
rund um Reiting & Eisenstraße



25 *47°33' nördliche Breite - DEIN Freiraum*

Mitten in der Eisenerzer Altstadt, am Fuße des steirischen Erzberges liegt der Ursprung - Die Erzhoamat. In diesem ur(erz)-typischen Laden findest Du rund um Großmutter's Tischherd alles, was das „GenussReich“ an Besonderheiten zu bieten hat.

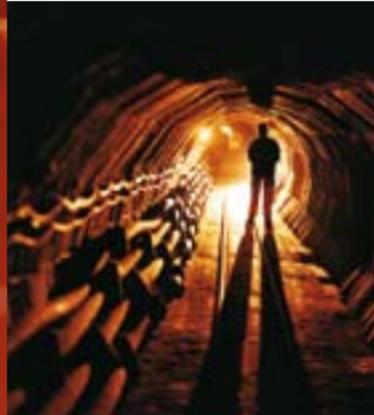
- Kulinarik vom Palten-Liesingtal bis zum Nationalpark Gesäuse
 - Individuelle Trachtenmode und Kunsthandwerk
 - Volksliteratur sowie gelebte Volksmusik
 - Regionale Gesundheitsprodukte & außergewöhnliche Geschenksideen
- Nimm einfach ein Stück „Hoamat“ mit!

Die Erzhoamat 47°33' · Sandra Fahrsbacher
Dr.-Karl-Renner-Straße 3 · A-8790 Eisenerz · T: +43 (0) 3848 604733 · F: DW +33
sandra@erzhoamat.com · www.erzhoamat.com

ADEG Schuss: Einkaufen mit Genuss **26**

Erna und Walter Schuss & ihr Team stehen in Göss für genussvolles Einkaufen. Die Herausgeber des Stadtteilmagazins „Göss in Schuss“ und Mitinitiatoren von „Faires Leoben“ sind eng mit der Region verbunden. Als „Genuss mit Schuss“ gibt es selbst gemachte Mehlspeisen, Feinkost, steirische Weine, Party- und Jausenservice sowie kulinarische Geschenkideen. Im „Faires Leoben“-Sortiment vereint ADEG Schuss Fair Trade-Produkte mit lokalen Produkten aus dem GenussReich. Das Unternehmen erhielt 2012 den „Goldenen Merkur“ als eines der besten Lebensmittelgeschäfte Österreichs.

ADEG Schuss - Erna und Walter Schuss
Steigtalstraße 26, A-8700 Leoben / Göss
T: +43 (0) 3842 26717 · office@adeg-schuss.at
Mo bis Fr: 07:30-18:30 Uhr, **Sa:** 07:00-12:30 Uhr



27 Für eine Welt gemeinsam Handeln

Seit mehr als 25 Jahren setzen wir uns dafür ein, menschenwürdige Arbeitsplätze in der Heimat unserer ProjektpartnerInnen und bei uns zu schaffen und das Verständnis zwischen den Kulturen zu fördern. Handgefertigte Korbwaren aus natürlich nachwachsenden Materialien, verschiedenste kunsthandwerkliche Produkte und Geschenksartikel sowie regionale, Bio&Fairtrade- Lebensmittel bilden unser reichhaltiges Sortiment.

EWH Pirsch GmbH

Shop: Depotstraße 2 • 8712 Niklasdorf
Tel. +43(0)3842/83 468
Mo - Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.eine-welt-handel.com • niklasdorf@eine-welt-handel.at

28 Klein aber Fein

Wir erkannten, was uns gut tut und wollen auch andere an diesem Wissen teilhaben lassen! Unter diesem Leitsatz entwickelten wir unsere Geschäftsidee! Was als Idee geboren wurde, hat sich inzwischen zu einem beliebten Treffpunkt und Diskussionsforum entwickelt. **Wir bieten Ihnen:** Diverse Produkte aus dem „GenussReich“, Naturkost, SonnenMoor-Produkte, frisch gemahlene Getreide, Bio-Nudelsorten, Salz des Urmeeres, naturbelassene Speiseöle, EMa Mikroorganismen ... und vieles mehr!!! Sie sind neugierig geworden? Dann kommen Sie uns besuchen!

Klein aber Fein • Andrea Lassacher
Schulgasse 3, A-8770 St. Michael
T: +43 (0) 699 126 113 18 • M: kleinaberfein@aon.at
Mo & Do: 8:00-12:00 Uhr sowie 17:00-20:00 Uhr

Bauernmärkte in Trofaiach, St. Peter/F. und Leoben

Genussreiches Einkaufen bei ihren Produzenten.

- jeden Freitag von 14:00 - 17:00 Uhr**
im Bauernmarkt-Stadl beim Schloß Friedhofen in St. Peter/Freienstein (neben der Pfarrkirche)
- jeden ersten Samstag im Monat von 8:00 - 12:00 Uhr**
am Hauptplatz in Trofaiach
- jeden Dienstag und Freitag von 7:00 bis 12:00 Uhr**
am Kirchplatz in Leoben

BERGKERN – DAS STEIRISCHE NATURSALZ

Scheinbar endlos lange Stollen führen in die Tiefen, pures Steinsalz schimmert in beeindruckenden Farben an den Wänden und präsentiert sich in immer neuen Formen. In Altaussee, dem größten aktiven Salzbergwerk in Österreich folgen die Besucher den Spuren des Salzes. Bis heute lagert der wertvollste Schatz des Salzkammergutes bestens geschützt, tief im Inneren des Berges, wo er noch traditionell in Handarbeit von Bergmännern gewonnen wird.

Salzwelten Altaussee
Lichtersberg 25 • A-8992 Altaussee
Verkauf Natursalz:
+42 (0) 676 8781 2497 • natursalz@salinen.com
Webshop: www.salzwelten-shop.at
T: +43 (0) 6132 200 2400
E: info@salzwelten.at • H: www.salzwelten.at



Foto von Foto Fűrholzer

29

Brauerei & Wirtshaus Erzbergbräu

In unserer handwerklichen Brauerei stellen wir natürlich reines Bier her – für Ihren Genuss! Unser Bedarfswirtshaus ist jeden Freitag ab 11 Uhr und nach Bedarf für Gruppen geöffnet. Genießen Sie neben unseren einzigartigen Bieren eine kleine Auswahl an frisch zubereiteten Speisen aus dem Genussreich. Für Ihre Feste und Feiern kochen wir „regional – saisonal - bio – fair“ groß auf. Beim Bier-Kulinarium kredenzt Ihnen unser Diplom-Biersommelier zu den Speisen passende Biere aus aller Welt. Buchen Sie eine Brauereiführung und/oder ein Brauseminar, bei dem Sie Ihr eigenes Bier brauen.

Ing. Reini Schenkermaier & Helga Leis-Schenkermaier
Trofengbachgasse 2 • A8790 Eisenerz • T: +43 664/3202340
F: +43 1 253 6722 1819 • sra@erzbergbraeu.at • www.erzbergbraeu.at
Freitag: 11-23 Uhr und nach Bedarf für Gruppen

30

Gasthaus Harmonika Waldi

Unser kulinarisches Angebot ist überaus regional. Zum Frühlingserwachen gibt es ein Degustationsmenü, das Jahr über stehen laufend saisonale Schmankerl aus der heimischen Küche und Wildgerichte auf der Karte. Unser Wildbret-Höhepunkt ist der Oktober mit unseren weit und breit bekannten Wildwochen. Im November folgt nach dem Martinigansl-Essen das große Galamenü mit Weinverkostung als kulinarischem Saisonabschluss. Spitzenweine - zum überwiegenden Teil aus der Steiermark - werden bei uns glasweise ausgeschenkt, dazu gibt es steirische Säfte und Fruchtnektar.

Gasthaus Harmonika Waldi • Familie Sturm
Wandau 9 • A-8920 Hieflau • T: +43 (0) 36 34 247 • F DW: + 4
wirt@xeiswaldi.at • www.xeiswaldi.at • **Do bis Di:** 8–22 Uhr, durchgehend warme Küche, **Mittwoch Ruhetag, Jänner bis März:** Mittwoch & Donnerstag Ruhetag



31

Landhotel Reitingblick

Gastlichkeit und herzliche Atmosphäre ist die Devise der Familie Stegmüller. Hier vergisst man schnell den täglichen Stress. "Natur pur" tanken inmitten herrlicher Landschaft und der angrenzenden Bergwelt am Fuß des Reitings in der Hochsteiermark. Ob im Restaurant oder im stimmungsvollen Landhausstüberl – serviert werden köstliche zubereitete Speisen und Menüs mit ausgesuchten Produkten der Region und von heimischen Bauern. Die Küche des Landhotels Reitingblick garantiert biologische und österreichische Produkte.

Landhotel Reitingblick • Gabriele & Josef Stegmüller
 Schardorf 44 • A-8793 Gai
 T: +43 (0) 3847 2272 • F: +43 (0) 3847 2272 30
 info@stegmueller.at • www.stegmueller.at

32

Gasthof Jetz

Das Gasthaus-Pub Jetz – ein kleines, gemütliches Lokal mit urig-mediterranem Gastgarten in Gaishorn am See – bietet neben vielen heimischen & biologischen Produkten auch internationale Küche. Besondere saisonale Spezialität sind die berühmten Gaishorner Krebse, dazu gibt's ausgewählte steirische Schmankerln und auch Pizza, Pasta, Salatvariationen & vorzügliche Steaks. Durch Events wie dem „Strohuck'n“, bei dem man in den Sommerferien auf Strohbällen zu Live-Musik feiert, sowie dem legendären Bauernsilvester am 30.12. begeistert das Pub Jetz seine Gäste seit Jahren!

Gasthof Pub Jetz • Annemarie & Franz Jetz
 Gaishorn 45 • A-8783 Gaishorn am See
 T: +43 (0) 3617 2404 • office@pubjetz.at • www.pubjetz.at
Mo bis Sa: ab 16 Uhr, **So:** 11-22 Uhr, **Dienstag Ruhetag**

33

Gasthof Judmayer

Echt und authentisch und von A bis Z glaubhaft: Nur das Beste aus der Region kommt hier in den Topf! Robert Judmayer hat sich der ehrlichen Küche verpflichtet. Die eigenen Almoachsen (auch liebevoll „Reiting-Ochsen“ genannt), Liesingtaler Forellen und Saiblinge, heimische Erdäpfel und dazu reiner Wein aus besten steirischen Anbaugebieten gehören zu den Zutaten, die die Gerichte im Gasthof Judmayer in Kammern im Liesingtal unverwechselbar machen. Der Gasthof Judmayer ist unter den Top100 Wirten des Steiermark Kulinariums gereiht.

Gasthof Judmayer • Robert Judmayer
 Hauptstrasse 54 • A-8773 Kammern im Liesingtal • T: +43 (0) 3844 8272
 gasthof@judmayer.com • www.judmayer.com
Mi-Sa: 10:30-24:00, **So:** 10:30-19:00, **Warme Küche:** 11:30-21:00

34

Landgasthof und Cafe Jagawirt

Familien-, Firmen- oder welche Feste Sie auch immer planen wollen! Bei uns finden Sie den richtigen Rahmen für Feiern bis zu 70 Personen. Liebevoll gestaltete Tischdekorationen, dem Anlass entsprechend, lassen jeden Grund zum Feiern eine wahre Freude werden! Der Jagawirt ist der richtige Rahmen für Geschäftsessen oder auch auf „einen kleinen Sprung“! Gutes Essen und Trinken hat im Jagawirt Tradition. Unsere Speisekarte verbindet Althergebrachtes mit Neuem. Natürlich gibt es regionale Spezialitäten wie das vom Chef erfundene „Murtal-Schnitzerl“.

Landgasthof und Cafe Jagawirt • Familie Reiner-Hermann
 Hauptstraße 20 8714 Kraubath • T & F: +43 (0) 3832 2109
 office@landgasthof-jagawirt.at • www.landgasthof-jagawirt.at
Küche Di-Sa: 11:30-14:00, 18:00-21:00, **So:** 11:30-14:00, **Mo:** Ruhetag



35

****Hotel-Restaurant Brücklwirt*

Wir sind ein Familienbetrieb mit Herz. Steirische Produkte treffen hier auf Kreativität mit Tradition. Die Devise: Genießen in rustikalem Ambiente oder im Gastgarten mit herrlicher Aussicht. Ein bestens sortierter Weinkeller mit Schwerpunkt Steiermark rundet das Angebot ab. Sonn- und Feiertags gibt es ein umfangreiches Brunch-Bufferet mit Suppe aus dem Kessel und saisonalen Gerichten (Kinder bis 6 Jahre gratis). Frisch geräucherte Forellen gibt es auf Vorbestellung. Als besonderes Extra lädt unser Hotelpark mit eigenem Wildkräutergarten, Liegewiese und altem Baumbestand zum Relaxen oder Arbeiten ein.

******Hotel-Restaurant Brücklwirt • Maria und Alfred Friedl**
 Leobner Straße 90 • A-8712 Niklasdorf • T: +43 (0) 3842 81727 • F DW: +5
 reception@bruecklwirt.co.at • www.bruecklwirt.com
Mo-Sa: 7-24 Uhr • **Sonntags & Feiertags:** 7-15 Uhr

36

Gasthof Eberhard

Der Eberhard ist Hof, Wirtshaus und Herberge. Ein Kulturgut mitten im Dorf. Seit Generationen tief verwurzelt in der Region und im Jahreskreis. All das spiegelt sich auch in der Küche wider: das Beste von den Produzenten der Region zu feinsten Spezereien rund um Wald, Wasser, Weide und Garten veredelt. Der Eberhard ist ein Ort zum Verweilen, Ausruhen und Geniessen – für Reisende zum wunderbar Schlafen in ruhigen Zimmern, für Stammtischrunden ebenso wie Geschäftsbesprechungen und Familienfeste.

Gasthof Eberhard
 Raiffeisenstraße 24 • A-8770 St. Michael • T: +43 (0) 3843 2222
 st.michael@gasthof-eberhard.at • www.gasthof-eberhard.at
Di, Mi, Do, Sa und So: 8:00-24:00, **Mo und Fr:** 17:00-24:00

37

Freiensteinerhof

Der Freiensteinerhof in St. Peter/Freienstein liegt mitten im Herzbergland direkt an der Steirischen Eisenstraße. Wir bemühen uns, aus dem regionalen Angebot saisonale Spezialitäten aus der gutbürgerlichen, steirischen Küche zu zaubern. Dazu gehören Gerichte von heimischen Rind, Fisch, Lamm und Wildprodukte von Reh, Hirsch und Mufflon, die wir nicht nur ganzjährig in unserem Restaurant anbieten, sondern Ihnen auch bei einem Buffet oder Catering servieren können. Für unsere Küche wurden wir von der Steirischen Wirtschaftskammer mit dem Erzherzog-Johann-Preis ausgezeichnet.

Freiensteinerhof • Barbara Kohlhuber
 Traidersbergstraße 14 • A-8792 St. Peter/Freienstein • T: +43 (0) 3842 25116
 F DW:4 • kohlhuber@freiensteinerhof.at • www.freiensteinerhof.at
Mo bis Sa: 8-23 Uhr • **So & Feiertag:** 8-15 Uhr

38

Familiengasthof Meisenbichler

Unser Speisenangebot richtet sich stets nach der Jahreszeit und den vielfältigen heimischen Angeboten. Im Frühling beginnen wir mit den allerersten Wildkräutern, Spargel und Bärlauchgerichten. Im Sommer freuen wir uns auf viele leichte Salate aus den heimischen Gärten und bald auf Schwammerl und Pilze, nach alten Hausrezepten zubereitet. Im Herbst sind unsere Wildwochen seit jeher Tradition – natürlich beziehen wir unser Wild ausschließlich von heimischen Jägern. Die steirische Gastlichkeit ist in unserem „Steirischer Dorfwirt“-Betrieb von A bis Z authentisch spürbar.

Familiengasthof Meisenbichler • Irene Meisenbichler
 Landesstraße 24 • A-8772 Traboch
 T: +43 (0) 3833 8219 • gasthof@meisenbichler.com
Fr bis Mi: 9-24 Uhr, **Donnerstag Ruhetag**



39 *Restaurant Petutschnig & Vinothek*

Seit 1986 betreiben Dagmar und Helmut Petutschnig das Restaurant Petutschnig in Traboch. Küchenchef Helmut legt besonderen Wert auf beste Lebensmittel für die saisonal gestaltete Speisekarte, wenn möglich aus der Region. Es gibt einen dekorativen Saal zum Feiern, ein gemütliches Gastzimmer mit Kachelofen und einen Weinkeller, wo man sich auch selbst ein erlesenes Tröpferl aussuchen kann. In der warmen Jahreszeit bietet sich unser „Grüner Garten“ zum Verweilen an - hier ist auch für die jungen Gäste gesorgt.

Restaurant Petutschnig & Vinothek Klapotetz im Liesingtal Dagmar und Helmut Petutschnig

Bahnweg 1 • A-8772 Traboch • T: +43 (0) 3833 8279 • F: +43 (0) 3833 8279-8
rest.petutschnig@utanet.at • www.restaurant-petutschnig.at
Mi-Sa: 9:30 bis die letzten Gäste gehen, **So:** 9:30-16:00, **Mo und Di Ruhetag**

Gasthof Schwarzer Adler

40

Der altherwürdige Gasthof „Schwarzer Adler“ in Vordernberg, direkt an der Bundesstraße 115 im Zentrum von Vordernberg, ist bekannt für die ausgezeichnete Küche und das gemütliche Ambiente. Serviert werden frische Waren und Lebensmittel aus der heimischen Umgebung. Das Hauptaugenmerk liegt auf bester Qualität. Überregional bekannt sind die Spezialitätenwochen wie z. B. die Wildwochen. Im GH Schwarzer Adler werden auch „Originalrezepte“ von Anna Plochl zubereitet. Der GH Schwarzer Adler bietet ganztägig warme Küche. Mittwochs, außer feiertags, ist geschlossen.

Brigitte Schönegger-Marschnig • Gasthof Schwarzer Adler
Hauptstraße 98 • A-8794 Vordernberg • T: +43 (0) 3849 264 • F: +4
Mo-So: 7:30 - 24 Uhr, **Mittwochs (außer Feiertag) geschlossen**
Mo-Sa: 7-24 Uhr • **Sonntags & Feiertags:** 7-15 Uhr

Frische KochSchule

Die „Frische KochSchule“ Leoben: Hier lernt man den Geschmack der Heimat kennen und genießen. In der Frische KochSchule wird sowohl Kochfreaks durch renommierte regionale Spitzenköche die hohe Kunst in der Küche näher gebracht wie auch Schulklassen und Gruppen mit besonderen kulinarischen Wünschen die Möglichkeit des Einstiegs in die Grundkochschule geboten. Eines ist im Sinne der Philosophie des GenussReichs selbstverständlich – es kommen ausschließlich heimische und der Saison entsprechende Lebensmittel auf den Herd bzw. auf den Tisch.

Kochen zu lernen, ist nicht mehr selbstverständlich. Zu Hause wird weniger denn je gekocht und immer mehr auf Fertig- bzw. Halbfertigprodukte zurückgegriffen. Die Frische Kochschule in Leoben macht die Obersteirer wieder auf den Wert der gesunden, heimischen Produkte aufmerksam. Wesentlich ist hierbei auch das Kochen für

Kinder & mit Kindern. Sie sollen möglichst früh die gesunden Produkte des Lebensmittelparadieses Steiermark kennen lernen. Je früher die unterschiedlichen Geschmackssinne geschärft werden, umso eher werden sich die Kinder später vielseitig ernähren. Ein wahrer volkswirtschaftlicher Gewinn!

Für Kindergartengruppen & Schulklassen aller Altersstufen gibt es eine eigens konzipierte Geschmacksschule, die sich der Tradition, den Jahreszeiten & der Gesundheit verpflichtet. Setzen Sie sich mit der Frische KochSchule in Verbindung!

Aktuelle Termine: www.genussreich.at

Kontakt: Bezirkskammer für Land- & Forstwirtschaft Leoben
Parkstraße 31 • 8700 Leoben
**Dipl. Pädagogin & Ernährungsberaterin
Ing. Eva Maria Lipp**
T: +43 (0) 664 6025 96 5015
eva.lipp@lk-stmk.at • www.genussreich.at





41

Uhren & Schmuck Felser

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 Leobener Innenstadt, sie zählt heute zu den elitären 100 Handwerksbetrieben der Meisterstrasse Steiermark. Neben der **Reparatur und Instandsetzung alter Uhren** und einem breiten Sortiment hochwertiger Markenuhren fertigt Jürgen Felser auch außerordentliche Geschenke nach uralter Bergbautradition.

Felser Uhren & Schmuck
Krottendorferstraße 7 • A-8700 Leoben
T: +43 (0) 3842 426 92 • uhren-felser@utanet.at • www.meisterstrasse.at/j.felser

42

Maßschneiderei Woschner

Seit 1882 ist die Leobner Schneiderei Woschner Inbegriff der hohen Kunst der Maßschneiderei. Die Auswahl erstreckt sich von Trachtenmode über bergmännische Bekleidung bis zu zeitgenössischer britischer und italienischer Mode. Kleidermachermeister Hans Woschner ist als Experte für Trachten und Bergkittel nach Maß (gemäß überlieferten originalen Schnitten) „Bestellter Trachtenberater des Landes Steiermark“. Verwendet werden hochwertigste Stoffe der führenden Weber Österreichs, Englands und Italiens. Den „Leobneranzug“ hat Jakob Woschner bereits 1895 „erfunden“ – dieser wird wie eh und je in der Schneiderei gefertigt.

Maßschneiderei Woschner
Waasenstraße 11 • A-8700 Leoben • T & F: +43 (0) 3842 23169
hans.woschner@aon.at • www.woschner.at



43 *Keramik von Meisterhand*

Im Meisterbetrieb Exklusiv Keramik finden Sie keine Massenware sondern Einzelstücke und Unikate. Jedes Stück ist durch die künstlerische Hand in seiner Form- und Farbgestaltung einmalig. Das Angebot umfasst Gebrauchs-, Kunst- und Zierkeramik wie getöpferte und handmodellerte Gefäße, Vasen, Figuren und vieles mehr, die sowohl für den Wohnbereich als auch für die Gartengestaltung Verwendung und Gefallen finden. Das eigene Ausstellungsatelier, untergebracht in einem renovierten Stallgebäude, vermittelt durch die alten Gemäuer und eine Holztramdecke ein einmaliges Ambiente und kann ganzjährig besucht werden.

Exklusiv Keramik • Gertraud Schindelbacher
Windischbühel 46 • A-8793 Gai bei Trofaiach
T: +43 (0) 3847 5919 • M: +43 (0) 664 73489395

Erlesene Seifen handgefertigt **44**

Die handgerührten Naturseifen werden von mir nach alter Seifensiedertradition aus erlesenen Pflanzenölen, Bergquellwasser, Kräuterzusätzen aus eigenem Anbau oder Wildsammlung und 100% naturreinen ätherischen Ölen hergestellt. Durch die manuelle Fertigung und viel Liebe und Kreativität, entstehen Seifen mit besonderem Charme und Charakter. Spezielle Seifen wie Seidenseife mit Arganöl, Rosenseife mit Lavendel, Gärtnerseife, Ziegenmilchseife und viele andere Sorten sind bei mir nach telefonischer Vereinbarung erhältlich.

Florentina Fritz
Reitingweg 8 • A-8770 St. Michael in Obersteiermark
M: +43 (0) 664 502 56 27 • florentina.fritz@gmx.at

45 *Spenglerei-Dachdeckerei Zink*

Seit über 50 Jahren wenden die Handwerker der Spenglerei Zink Techniken und Raffinessen an, die die Arbeiten zu weithin sichtbaren Meisterwerken werden lassen. Kürzlich gewann der Betrieb den ersten Preis des Meisterstücke-Wettbewerbs in der Kategorie „Handwerkskunst“ mit der Präsentation eines lebensgroßen Adlers aus Kupferblech. Diese Auszeichnung ist eine Bestätigung im Bestreben, stets höchste Qualität zu liefern. Letztere wurde in der Vergangenheit auch mit Auszeichnungen wie dem „Steirischen Spenglerpreis“ und dem 1. Platz bei der Dachdeckermeisterschaft unter Beweis gestellt. Tradition verpflichtet!

Ernst Zink • Zink Spenglerei-Dachdeckerei GmbH
Hauptstraße 5g • A-8792 St. Peter – Freienstein • T: +43 (0) 3842 229 88
e.zink@meisterstrasse.at • www.meisterstrasse.at/e.zink

SteirerEisen **46**

Die Messerschmiede

Herzliche Willkommen bei der Messerschmiede SteirerEisen! Seit mehr als 15 Jahren betreibt Armin Stütz die Messerschmiede SteirerEisen. Hier fertigen wir in reiner Handarbeit exklusive Schmiedewaren in höchster Qualität. Der Mensch und seine Rituale stehen bei uns im Mittelpunkt, Funktionalität und Exklusivität sind unsere Eckpfeiler. Wir stellen auf internationalen Handwerksmessen aus, z. B. in Wien, München, Budapest, Luzern, Gembloux, Madrid, Atlanta.

Ing. Armin Stütz
Hauptstraße 37b, A-8793 Trofaiach
office@steirereisen.at • www.steirereisen.com • www.steirereisen.at



Foto Freisinger



Brau Union Österreich



Foto Freisinger



Asia Spa



Foto Freisinger



Foto Freisinger

Genuss-Erlebnis-Leoben

Kultur, Kulinarik, Wellness, Einkaufs- und Naturgenüsse – Leoben bietet einfach alles. Die Stadt der kurzen Wege ist ein begehrttes Ausflugs- und Urlaubsziel. Zentral gelegen, umgeben von Wäldern und eingebettet in der Murschleife ist Leoben ein idealer Ausgangspunkt, um die vielen kulturellen und landschaftlichen Highlights der Hochsteiermark bzw. der gesamten Steiermark zu entdecken.

KULINARIKGENUSS

- Leoben ist Heimat des Gösser Bieres. Die Gastronomie kredenzt zahlreiche Schmankerl zubereitet mit dem besten Bier Österreichs – Das Angebot reicht von der Bierschaumsuppe, Bierführergulasch bis hin zum einzigartigen Biermenü.
- Die kulinarische Vielfalt umfasst regionale und internationale Küche in traditionellen Gasthöfen und hochqualitativen Speiserestaurants.

KULTURGENUSS

- Kunsthalle: hochkarätige, kulturhistorische Ausstellungen.
- MuseumsCenter: 2000 Jahre Stadt-, Regional- und Montangeschichte mit modernsten Installationen.
- Eine sehenswerte Stadt mit zahlreichen historischen Gebäuden und beeindruckenden Kirchen.
- Das älteste noch bespielte Bürgertheater Österreichs.
- Ein vielfältiges, qualitätsvolles Kulturprogramm.

WELLNESS- & NATURGENUSS

- „Wassererlebnisswelt Asia Spa“ für Jung und Alt – außergewöhnlicher Wellness-, Relax- und Saunabereich zum Kraft tanken - Sportbecken, Wasserrutschen und zahlreiche Kinderattraktionen ergänzen das Angebot.
- Leoben ist zu 75% von Wäldern umgeben. Bei Wanderungen, nur wenige Gehminuten vom Zentrum entfernt, findet man Ruhe und Natur pur.

FREIZEITGENUSS

- Einkaufen in der Altstadt und im innerstädtischen Einkaufszentrum, welches im renovierten Dominikanerkloster integriert ist.
- Leoben ist für seine zahlreichen kulturellen, musikalischen und traditionellen Veranstaltungen bekannt.
- Adventstadt Leoben – „Wo das Christkind zu Hause ist“ – mit täglichem Rahmenprogramm. Die stimmungsvolle Winterweihnachtswelt lässt besinnliche Adventstimmung aufkommen.

MEHR INFORMATIONEN

Für Fragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

Tourismusverband Leoben

Peter-Tunner-Str. 2 • A-8700 Leoben
+43 (0) 3842 48148
office@tourismus-leoben.at
www.tourismus-leoben.at





Stockschloss Trofaiach - ein Strohalm für bewegte Zeiten

Das Stockschloss Trofaiach ist ein Seminar- und Veranstaltungsort mitten in der Natur. Ein besonderer Ort an dem sich Menschen wohlfühlen. Durch seine Lage und Ausstrahlung ist das Stockschloss mehr als ein Veranstaltungszentrum – es soll ein Ort der Versöhnung mit sich selbst sein – ganz im Sinne von „Art of Reconciliation“ – dem Unternehmen, das sich das Stockschloss zur Heimat und zum Ausgangspunkt gemacht hat. Es gib Seminar- und Veranstaltungsräumlichkeiten für 20 – 100 Gäste und Büros. In Planung sind der Umbau weiterer Räumlichkeiten sowie einen Gastronomiebetrieb im Erdgeschoß. Bis dahin übernehmen Caterer aus der Region gerne die Verpflegung der Gäste. Innerhalb der Schlossmauern und doch in der Natur bieten Wiesen und Gärten die Möglichkeit zum Entspannen – oder für einen Abend am Lagerfeuer mit Gitarrenmusik? Wenn Sie Interesse haben – kontaktieren Sie uns bitte. Wir werden uns persönlich für die erfolgreiche Umsetzung Ihrer Veranstaltung bemühen.

Stockschloss Trofaiach
Ansprechpartner: Rudolf Schwaiger
Oberdorf 7, A-8793 Trofaiach
T: +43 (0) 3847 20 8 20 • M: +43 (0) 664 43 09 289
E: office@stockschloss.com • H: www.stockschloss.com

Herz ...

...steht in unserem Namen symbolisch für Herzlichkeit. Diese wirst du als Gast im HerzBergLand immer wieder erfahren. Du bist herzlich willkommen, denn die Menschen, die hier leben, haben das Herz noch am rechten Fleck. Denk daran: FREUNDE SIND SO NAH! Herz bedeutet aber auch Mitte, in unserem Fall die Mitte der Steiermark. Das HerzBergLand mit seinen Mitgliedsgemeinden **St. Michael i.O., St. Peter-Freienstein, Traboch** und **Trofaiach**, ist ein besonders edles Stückchen Steiermark.

Berg

Unübersehbar thront der mächtige Reiting über dem HerzBergLand. Er ist sicherlich das markanteste Stück Natur, das wir zu bieten haben. An seinem Fuße liegt das HerzBergLand, eingebettet in eine äußerst abwechslungsreiche Naturlandschaft; pur und oft nahezu unberührt. Triff für dich die Entscheidung, ob du Natur bloß genießen oder dich dem Abenteuer Natur bei sportlicher Betätigung stellen willst. Möglich ist alles und in jeder Form. Allein, mit der Familie, mit Freunden und natürlich zu jeder Jahreszeit.

Land

Wir im HerzBergLand sind stolz, dass wir – wie es so schön heißt – „am Land“ leben. Dieses besondere Lebensgefühl, fern ab jeglicher Großstadtheftik, möchten wir gerne unseren Gästen vermitteln. Keine Angst: Komfortverzicht ist damit nicht verbunden! Du wirst dich bei uns wohl fühlen. Das Bekenntnis zur Region schließt im HerzBergLand selbstverständlich auch die kulinarischen Köstlichkeiten ein, zubereitet mit qualitativ hochwertigen Produkten aus der regionalen Landwirtschaft.



Tourismusverband HerzBergLand
Luchinettigasse 6
A-8793 Trofaiach
T: +43 (0) 3847 34011
M: +43 (0) 664 40 58 077
info@herzberglan.at
www.herzberglan.at



www.abenteuer-erzberg.at
GEÖFFNET: 1. Mai bis 31. Oktober, täglich von 10:00-15:00 Uhr
Vor Anmeldung erforderlich! | T: 03848/32 00

Erlebnisregion Erzberg

In der Erlebnisregion rund um den steirischen Erzberg trifft jahrtausendealtes Bergbauerbe auf spektakuläre Naturlandschaften. Erleben Sie die einzigartige Silhouette des Erzbergs und lassen Sie sich vom türkisblauen Leopoldsteinersee verzaubern.

Die Naturlandschaft und die Berge ringsum bieten feinste Outdoormöglichkeiten vom bequemen Familienerlebnis bis zum Extremsport.

BERGERLEBNISSE

Die Erlebnisregion Erzberg ist ein traditionsreiches Wander- und Bergsportgebiet. Die Möglichkeiten reichen von der Familienwanderung bis zur anspruchsvollen Bergtour:

- die Eisenerzer Alpen mit dem bekannten Eisenerzer Reichenstein
- die Region Hochschwab Süd mit TAC-Spitze, Pfaffenstein und Hochblaser
- der Gebirgspass Präbichl
- der Gesäusegipfel des Lugauer - das steirische „Matterhorn“

Dazu kommen 4 spektakuläre Klettersteige bis zur Kategorie E, ein Felsklettergarten am Leopoldsteinersee sowie alpine Kletterrouten (beide bis zum Schwierigkeitsgrad 7+). Tipp: Die 644 m lange Frauenmauerhöhle direkt durch das Bergmassiv.

FEINE PISTEN UND LOIPEN

Auffi' auf'n Präbichl ist das Motto eines der beliebtesten Skigebiete Ostösterreichs. Der Präbichl versteht sich als Familienskigebiet – mit beginnerfreundlichen Schulhängen, herrlichen Familienabfahrten und anspruchsvollen Pisten für die sportlichen Fahrer (darunter die „Polsterrinne“, eine der steilsten Rinnen der Ostalpen). Eisenerz ist im Gegenzug Zentrum des Nordischen Wintersports. Das Nordische Ausbildungszentrum genügt allerhöchsten Ansprüchen, die Loipe in der Eisenerzer Ramsau befindet sich auf gut 1000 Meter Seehöhe und ist die schneesicherste in der Steiermark. Geheimtipp: Skitouren und Schneeschuhwanderungen.

BERGBAU ERLEBEN

Seit 1300 Jahren wird in der Erlebnisregion Erz abgebaut. Die Stufenpyramide des monumentalen steirischen Erzbergs ist ein von Menschenhand geschaffenes Naturdenkmal, das als UNESCO Weltkulturerbe im Gespräch ist. Erlebt werden kann der Erzberg obertags mit den 860 PS-starken „Haulys“ (riesigen Lastwagentaxis), bei Schausprengungen und untertags im Schaubergwerk. Aufregende Einblicke in die Welt der Knappen und Hüttenleute bieten auch das Kupferschaubergwerk in der Radmer mit Österreichs kleinster Stollenbahn, das wichtigste Eisenmuseum Europas - das Radwerk IV in Vordenberg, sowie die Erzbergbahn.

AUFREGEND ANDERS...

**Tourismusverband
Erlebnisregion Erzberg**
Dr. Theodor Körnerplatz 1
A- 8790 Eisenerz
T: +43 (0) 3848 3700
M: +43 (0) 0676 6164847
info@erlebnisregion-erzberg.at
www.erlebnisregion-erzberg.at

erzBERG
ERLEBNISREGION



TOURISMUSVERBAND

PALTEN-LIESING ERLEBNISTÄLER

Walch 16, A-8774 Mautern in Steiermark

T: +43 (0) 676 70 098 55

M: +43 (0) 664 16 746 47

info@erlebnistaeler.at

www.erlebnistaeler.at

Infos zu den
Erlebnispwegen
gibt's hier >>>



BÄRIGER SPASS IN DEN BERGEN



HIER IST DER BÄR LOS!

- Wildtierpark
- Greifvogel-Schau (ab Juli)
- Sommerrodelbahn
- Rollerbahn
- Erlebnisspielepark
- Kinderbauernhof



TIERISCH VIEL SPASS - REIN INS VERGNÜGEN

www.abenteuerwelt-mautern.at | 03845-2268 | 8774 Mautern

Palten-Liesing Erlebnispwege

Lust auf's Wandern und Entdecken? Im Herzen der Steiermark - in den Tälern entlang der Flüsse Palten und Liesing finden Sie die „ERLEBNISWEGE“ der Gemeinden Gaishorn am See, Wald am Schoberpaß, Kalwang, Mautern und Kammern im Liesingtal.

Der Erlebnispweg „BIOTOPWEG“ am See von Gaishorn lehrt Sie Wissenswertes über die angesiedelten Fische, Frösche, Krebse und Co.

In der „FLITZENSCHLUCHT“ erfahren Sie einiges über die geologischen Besonderheiten der Region. Der Erlebnispweg in Wald am Schoberpaß führt Sie über 3 Gipfel, die Sie mit geschätzten „99.999 SCHRITTEN“ erklimmen können.

Eine kleine „ZEITREISE“ in die Bergbauzeit unternehmen Sie auf dem Erlebnispweg in Kalwang. Von Mautern bis Kammern wandeln Sie auf einem „RITTERSTEIG“, vorbei an zwei Burgruinen, auf den Spuren der Raubritter.

Einen geistlichen Erlebnispweg finden Sie in Kammern - der „MARTERLWEG“ umfasst 47 Sakralbauten.

WUNDERBAR.WANDERBAR.

Anspruchsvolle Wanderer finden in den Palten-Liesing-Erlebnistälern auch die Möglichkeit für mehrtägige Touren. Wandern Sie von Kammern über den Reiting und die Eisenerzer Alpen über das Wildfeld und den Zeiritz bis zur Mödlinger Hütte. Retour bietet sich dann nach Überquerung des Paltentales die Südvariante über's Vöttleck entlang der Triebener und Seckauer Alpen, über die Beisteiner Alm, weiter zum Hochreichart bis zum Seckauer Zinken.

Gerne senden wir Ihnen die neu erstellte „ERLEBNISWEGE“-WANDERKARTE zu. Sie

finden darin alle Wanderwege mit Nummernkennung, Erlebniswege, Radwege, ausgewählte Schitouren, Loipen, Gastronomie, bewirtschaftete Hütten und Almen, touristische Highlights sowie eine 3D-Panoramakarte. Erhältlich ist die Wanderkarte auch auf den jeweiligen Gemeindegemeinschaften der Erlebnistäler.

Neu ist auch eine „DIGITALE WANDERKARTE“ unter www.carto.at/erlebnistaeler. Hier können Sie sämtliche Wanderungen schon vorab mittels GPS-Daten detailliert planen!

**PARTNERMUSEEN IM
MUSEUMSVERBUND
STEIRISCHE EISENSTRASSE**

JUBILÄUMSJAHR 2014



**MUSEEN an der
STEIRISCHEN
EISENSTRASSE**



1Kunsthalle Leoben/MuseumsCenter **2**Museum der Montanuniversität Leoben
3Braumuseum Göss **4**Metallurgiemuseum Donawitz **5**Museumshof Kammern
6Stadtmuseum Trofaiach **7**Radwerk IV und Lehrfrischhütte Vordernberg **8**Steil-
bergan ... Erzbergbahn **9**Abenteuer Erzberg **10**Museum im Alten Rathaus Eisenerz
11Kupferschaubergwerk Radmer **12** Köhlerzentrum Hieflau **13**Österreichisches
Forstmuseum Silvanum Großreifling **14**Museum HochQuellenWasser Wildalpen
15Montan- und Gießereimuseum Gußwerk



www.eisenstrassenmuseen.at
www.eisenstrassenmuseen.at
www.eisenstrassenmuseen.at



**DAS BRAUCHTUM AN DER
STEIRISCHEN EISENSTRASSE**

Das Brauchtum, die damit verbundenen Traditionen und der Stolz der Bergleute bestimmen seit Jahrhunderten das Leben in der Region rund um den Steirischen Erzberg. Der Verein Steirische Eisenstraße, der 2011 sein 25jähriges Bestehen feiert, hat sich zur Aufgabe gemacht, neben den montanhistorischen Denkmäler auch das Brauchtum als Kulturgut und Identität schaffende Lebensbasis für die Menschen entlang der Eisenstraße zu erhalten.

Vor allem rund um das Fest der Heiligen Barbara Anfang Dezember koordiniert der Verein in den Gemeinden eine Vielzahl von bergmännischen Brauchtumsveranstaltungen. Es sind Feste für und mit der Bevölkerung, die auch viele Besucher von auswärts anziehen: mit Bergparaden und Ledersprung, Schwerttänzen und traditionellem Liedgut. Dazu gibt es das spezielle Barbara-Gulasch und das eigens gebraute Barbara-Bier aus Göss. Der feierliche „Anstich“ dieses Bieres hat sich zur Auftaktveranstaltung sämtlicher Barbarafeiern in der Region etabliert.

Doch auch in den anderen Jahreszeiten gibt es kräftige kulturelle Lebenszeichen. So wird vom Verein jährlich das Sommerfestival „Kultur an der Steirischen Eisenstraße“ veranstaltet, wo Althergebrachtes mit zeitgenössischen Elementen vermischt wird und damit eine neue Kultur der Eisenstraße entsteht.

Verein Steirische Eisenstraße

Freiheitsplatz 1
A-8790 Eisenerz
T: +43 (0) 3848 3600
www.eisenstrasse.co.at





Initiative „Faires Leoben“

„Faires Leoben“ ist eine Initiative von Eine Welt Handel und ADEG Schuss gemeinsam mit dem GenussReich Steirische Eisenstraße. Partner der Initiative sind ausgewählte bäuerliche Direktvermarkter aus dem Bezirk Leoben sowie ProduzentInnen aus den Partner-Ländern von Eine Welt Handel. Vertriebspartner ist der Coffeeshop Besco in Leoben.

Die Initiative verbindet lokale Lebensmittel aus dem Bezirk Leoben mit Produkten aus Entwicklungs- und Schwellenländern und macht die gemeinsamen, länderübergreifenden Anliegen von landwirtschaftlichen ProduzentInnen sichtbar.

EINZIGARTIGES SORTIMENT

Das Sortiment von „Faires Leoben“ verbindet fair gehandelte, internationale Produkte mit lokalen Lebensmitteln von den Partner-ProduzentInnen des GenussReichs. Es ist bei ADEG Schuss in Göss und zum Teil bei Eine Welt Handel in Niklasdorf erhältlich und bietet KonsumentInnen, die bewusst einkaufen möchten, eine einzigartige Produktauswahl. Dazu gehören auch der „Faires Leoben“-Geschenkskorb, die „Faires Leoben“-Schokolade von Zotter sowie das bio-faire „Faires Leoben“- Vollkornbrot mit Dinkelvollkornmehl vom Mötschlmeierhof und Essig der Hofmanufaktur Roankeuschler, das von der Bäckerei Beniva in Hinterberg gebacken wird.

BILDUNGSARBEIT

„Faires Leoben“ lädt alle im Bezirk ein, sich mit den Menschen auseinanderzusetzen, die unsere Lebensmittel herstellen und deren Arbeit kennenzulernen. Die zwei Hauptaktivitäten sind das „Faires Leoben“-Erlebnisprogramm und das „Faires Leoben“-Familienspiel. Wir wollen auf lustig-lehrreiche Weise zeigen, dass die Auseinandersetzung mit Themen der Nachhaltigkeit auch Spaß machen kann und es viel Interessantes rund um die landwirtschaftlichen ProduzentInnen des GenussReichs und die Länder des Südens zu erfahren gibt. Viele Kinder und Familien haben schon mitgemacht! Mehr dazu auf www.faires-leoben.at.

KONTAKT

„Faires Leoben“
Eine Initiative von ADEG Schuss und Eine Welt Handel gemeinsam mit dem GenussReich Steirische Eisenstraße.

Vertriebspartner:
Marianne Pirsch & Erna Schuss
T: * 43 (0) 3842 26717
postkastl@fares-leoben.at
facebook.com/FairesLeoben
Coffeeshop Besco

100% Saft
von Streuobstgärten
aus der Region



Genuss Reich

Apfelsaft

rund um Reiting und Eisenstraße



Bäuerliche Streuobstwiesen und größere private Hausgärten wurden in der Region Eisenstraße zwischen 1880 und Mitte der 1950-iger Jahre in großer Zahl ausgepflanzt, um die Selbstversorgung mit Obst und Obstverarbeitungsprodukten zu gewährleisten. Heute sind laut Statistik Austria und der ARGE Streuobst nur noch etwa ein Drittel der Bestände von vor 50 Jahren übrig. Trotz dieser Entwicklung besitzen Streuobstwiesen als ökologische Rückzugsgebiete und durch ihre Bedeutung als Landschaftselemente wieder ein hohes Image. Es wurden mehr als 130 Apfelsorten in der Region nachgewiesen, einige davon sogar Erstnachweise

von verschollen geglaubten alten Sorten. Diese werden nur weiterbestehen können, wenn sie genutzt und gepflegt werden.

Ziele des Projektes:

- Herstellung eines „Eisenstraßen-Apfelsaftes“ auf Basis alter regionstypischer Obstsorten
- Verbesserung der Nutzung der Obstbestände und dadurch Schutz und Aufwertung der Wiesen und Gärten
- Hilfe bei der Ernte
- Beratung zu Pflanzung und Baumschnitt

Kulinarik Initiative Steirische Eisenstraße

Freiheitsplatz 1, A-8790 Eisenerz
T: +43 (0) 3848 3600



Tu was,
dann tut
sich was.

KinderGärtnererei

Gärtnern für das Leben

Ein Abenteuer für Kinder, Eltern, Großeltern, Lehrer und alle,
die an der Zukunft unserer Kinder interessiert sind:
Kommt und legt Eure Gärten an!

- ♥ Wofür Kompost?
- ♥ Was muss man tun, dass Pflanzen wachsen?
- ♥ Was macht man mit der Ernte?

Mit allen Sinnen die Gemüse-, Kräuter- und Obstvielfalt im Garten entdecken.
Bodenpflege, Anzucht, Wachstum und die Ernte erlernen.

www.gartenkinder.at

Die KinderGärtnererei vermittelt das Wissen zur biologischen
Kreislaufwirtschaft im Garten:

- ♥ Gemeinsames Gestalten und Erleben im Garten
- ♥ Projektstage für Schulen und Gruppen
- ♥ Kräuterwanderungen
- ♥ Ferienspaß
- ♥ Feste feiern
- ♥ Kindergeburtstage



Die Gartenarbeitskleidung bitte nicht vergessen!

KinderGärtnererei – Gärtnern für das Leben

Bei der Eberhard Hubn, Raiffeisenstraße 8, 8770 St. Michael
Tel: 0664 827 92 37 - Email: st.michael@gartenkinder.at
www.gartenkinder.at



Tu was,
dann tut
sich was.

Index

Nr. Die GenussReich-Produzenten

- | | | |
|--------------------------------|---------------------|----------------------------|
| 1 Roankeuschler | Auf der Prossen 8 | 8790 Eisenerz |
| 2 Birgit & Franz Etschmeyer | Schardorf 38 | 8793 Gai/Trofaiach |
| 3 Doris & Franz Pratter | Straußenhof | 8793 Gai/Trofaiach |
| 4 Fischzucht Steif | Kruppen 21 | 8793 Hafning/Trofaiach |
| 5 Forellenzucht Iglar | Sonnberg 1 | 8775 Kalwang |
| 6 Imkerei Stabler & Toblier | Steinrissergasse 3b | 8773 Kammern |
| 7 Erich Steinrissler | Pfaffendorf 3 | 8773 Kammern im Liesingtal |
| 8 Fam. Sommer-Stix | Liesing 1 | 8773 Kammern im Liesingtal |
| 9 Elisabeth & Bernhard Hirn | Lichtmoar | 8714 Kraubath a.d.M. |
| 10 Brandl's Bauernladen | Kärntnerstraße 100 | 8700 Leoben |
| 11 Beniva Café&Bäckerei | Kärntnerstraße 395 | 8700 Leoben |
| 12 Familie Mitteregger | Grazerberg 15 | 8774 Mautern |
| 13 Fam. Lanzer | Mötschlach 2 | 8600 Oberaich |
| 14 Elisabeth & Rudolf Schaffer | Litschmoarweg 10 | 8600 Oberaich |
| 15 Forstverwaltung Kletschach | Bertram Blin | 8712 Proleb |
| 16 Barbara & Robert Hafellner | Landesstraße 20 | 8712 Proleb |
| 17 Maria & Bernhard Haberl | Madstein 11 | 8770 Traboch |
| 18 Birgit & Rainer Bleyer | Laintal 21 | 8793 Trofaiach |
| 19 Maria & Peter Haberl | Vorderlainsach 23 | 8770 St. Michael |
| 20 Fam. Konrad | Tollinggraben 56 | 8792 St. Peter Freienstein |
| 21 Karl und Michaela Todtner | Vorderlobming 128 | 8713 St. Stefan |
| 22 Günther Wagner | Niederdorf 24 | 8713 St. Stefan |
| 23 Kübeck'sche Forstverwaltung | Hohe Rötz | 8794 Vordernberg |
| 24 Fam. Wallner | Liesing 10 | 8781 Wald am Schoberpass |

Nr. Die GenussReich-Genussläden

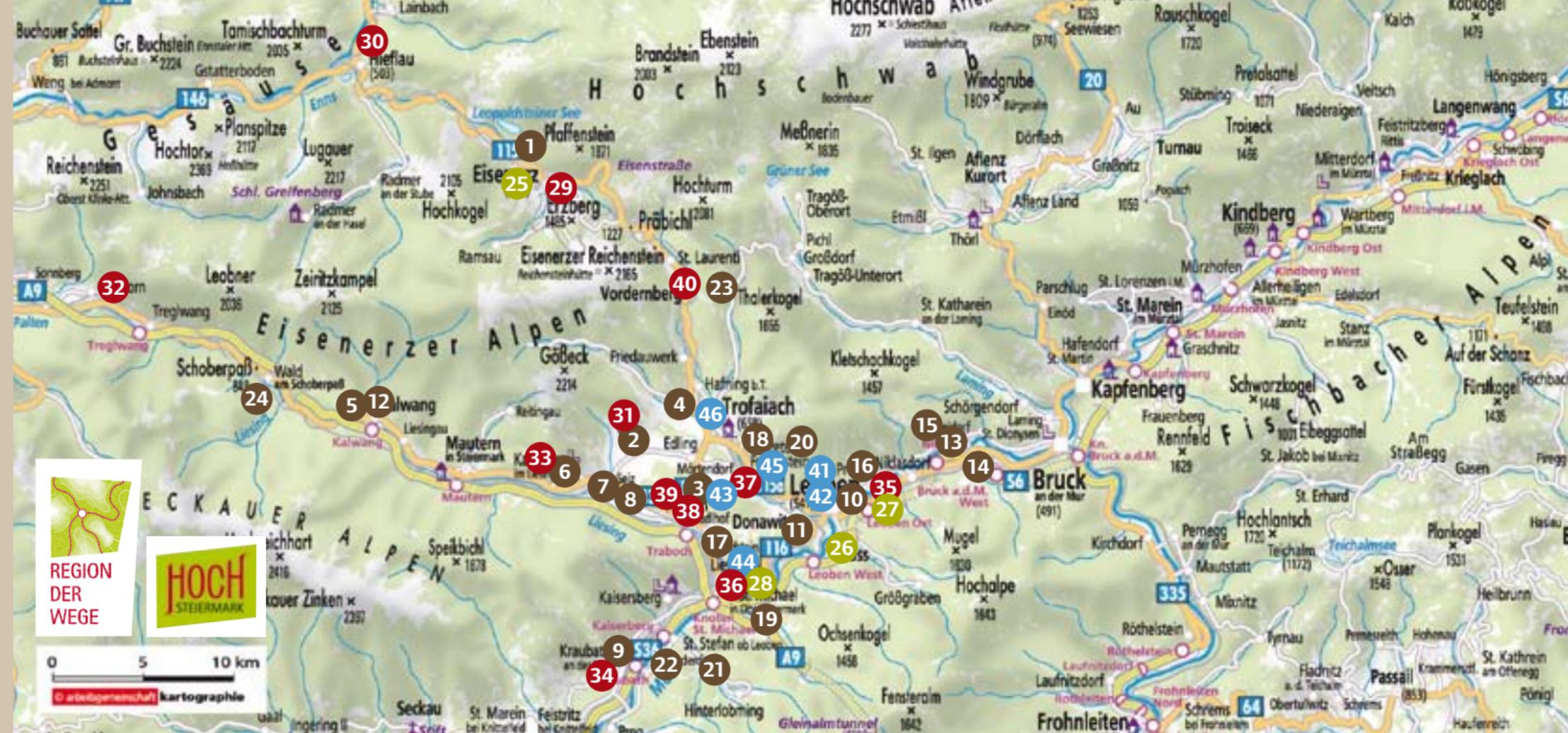
- | | | |
|----------------------------|----------------------|------------------|
| 25 Sandra Fahrbacher | Die Erzhoamat 47°33' | 8790 Eisenerz |
| 26 ADEG Schuss | Steigtalstraße 26 | 8700 Leoben |
| 27 Eine Welt Handel Pirsch | Depotstraße 2 | 8712 Niklasdorf |
| 28 Klein aber Fein | Schulgasse 3 | 8770 St. Michael |

Nr. Die Genussreich-Gastwirte

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 29 Erzbergbräu | Trofengbachgasse 3 | 8790 Eisenerz |
| 30 Harmonika Waldi | Wandau 9 | 8920 Hiefiau |
| 31 Landhotel Reitingblick | Schardorf 44 | 8793 Gai/Trofaiach |
| 32 Gasthof Jetz | Gaishorn am See 45 | 8783 Gaishorn am See 45 |
| 33 Gasthof Judmayer | Hauptstraße 54 | 8773 Kammern im Liesingtal |
| 34 Jagawirt | Hauptstraße 20 | 8714 Kraubath |
| 35 Brücklwirt | Leobner Straße 90 | 8712 Niklasdorf |
| 36 Gasthof Eberhard | Raiffeisenstraße 24 | 8770 St. Michael i.O. |
| 37 Freiensteinerhof | Traidernbergstraße 14 | 8792 St. Peter-Freienstein |
| 38 Gasthof Meisenbichler | Landestraße 24 | 8772 Traboch |
| 39 Restaurant Petutschnig | Bahnweg 1 | 8772 Traboch |
| 40 Gasthof Schwarzer Adler | Hauptstraße 98 | 8794 Vordernberg |

Nr. Die GenussReich-Handwerker

- | | | |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 41 Felser Uhren & Schmuck | Krottendorferstraße 7 | 8700 Leoben |
| 42 Maßschneiderei Woschner | Waasenstraße 11 | 8700 Leoben |
| 43 Exklusiv Keramik | Windischbühel 46 | 8793 Gai/Trofaiach |
| 44 Seifen -Florentina Fritz | Reitingweg 8 | 8770 St. Michael i.O. |
| 45 Zink Spenglerei-Dachdeckerei | Hauptstraße 5g | 8792 St. Peter/F |
| 46 Steirereisen Stütz | Hauptstraße 37b | 8793 Trofaiach |





Fotos: fotofreisinger - www.fotofreisinger.at • www.meisterstrasse.at • radwerk 15

Grafik: Magdalena Koinegg - www.maitzdesign.com

Koordination: Roswitha Tschellesnig

Verein Kulinarikinitiative Steirische Eisenstraße

c/o Verein Steirische Eisenstraße

Freiheitsplatz 1 • A-8790 Eisenerz

T: +43 (0) 3848 3600 • F: +43 (0) 3848 4018

info@genussreich.at • www.genussreich.at