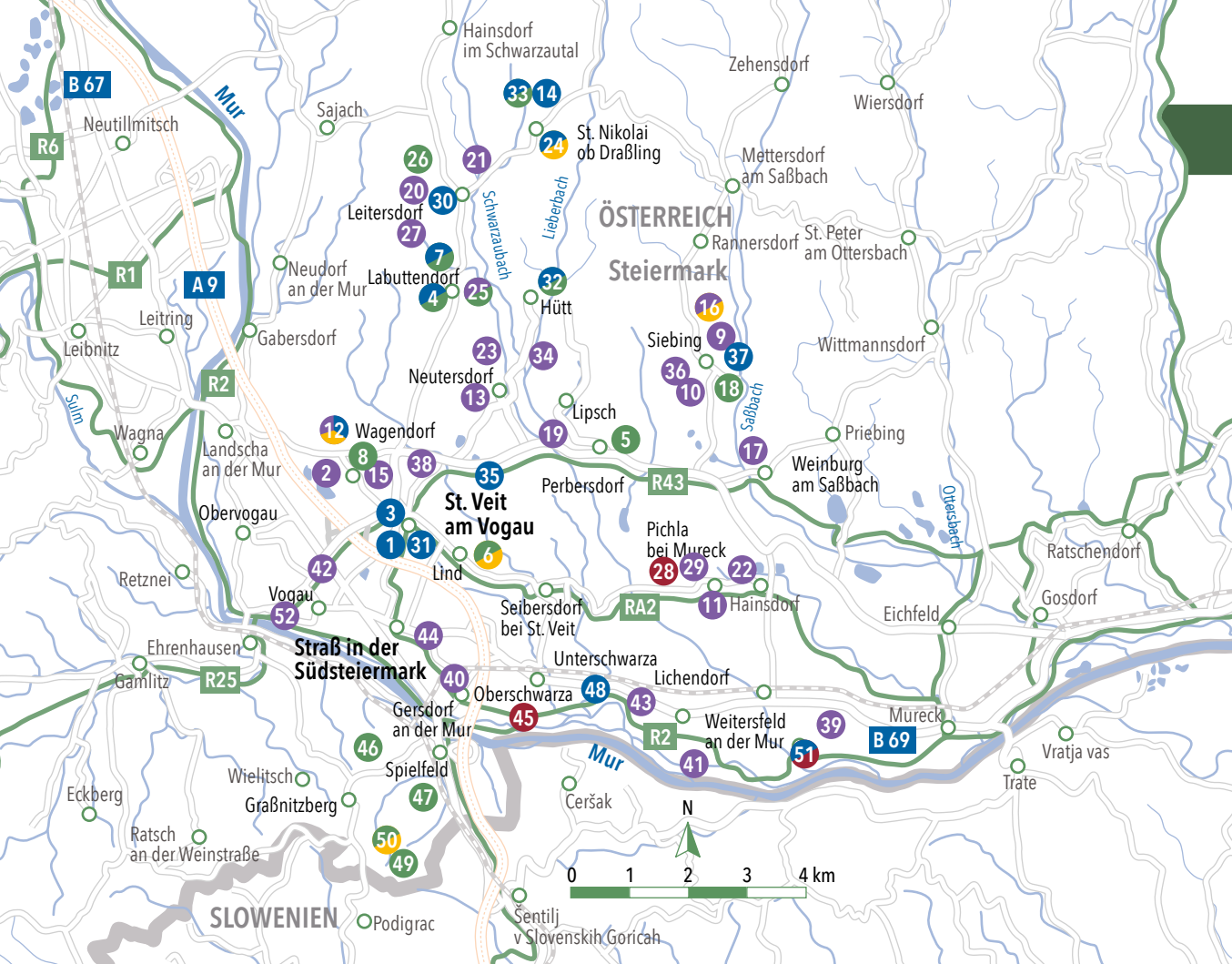


kamout Nudeln Fisch Gast
Vertrauen Siebing Ausflugsziel Natur Weinburg
Käferbohne Produkt Region Schlafen Natur Zillenfahrten
servas Neudorf Spornpanatln suchen Zillertalwirt
erleben Neudorf Woassa Dorf Drasling zeiti Leben
einladen Weitersfeld Oachkatzlschwoaf Barockkirche Steiamoal
Kraft Spielfeld Traubensaft
Einkaufsführer für Direktvermarkter in der Klima- und Energiemodellregion
„Grünes Band Südsteiermark“
Heurige Weingut Essig Gasthaus
Bier Radtour brouckn Verkosten
Gaudi Gaudi Radtour Handwerk
Flora und Fauna Hofen Hof Apfellessig
Hütt Weizen Bauernspeck
Hofladen Hapfn Vogau Fadl
Kürbis Freundlichkeit Stenz Region Alltag entfliehen
Sterzautobahn Griaß Di St. Nikolai Stoasteirisch Region Kleinode Oba
Straß in der Südsteiermark



Legende

Regionaler Genuss	
Wein genießen	
Essen & Trinken	
Genussvoll Träumen	
Mur erleben	
Landesradweg	
Verkosten	
Essen	
Einkaufen	
Schlafen	
Entdecken	

Impressum

- Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:
- KEM Grünes Band Südsteiermark
- www.kemsudsteiermark.at
- Layout & Satz: Eva Wabscheg
- Copyright Fotos: Siehe direkt bei den Fotos,
- Restliche Fotos © Ulrike Korntheuer
- Druck: www.druck.at
- 1. Auflage: 200 Stück, November 2023



Einkaufsführer für Direktvermarkter in der Klima- und Energiemodellregion „Grünes Band Südsteiermark“

Das „Grüne Band Südsteiermark“ ist eine von ca. 124 „Klima- und Energie-Modellregionen“ (KEM's) in Österreich, die sich saubere Energiegewinnung aus Sonne, Wind, Wasser und Bioenergie aus der Region zum Ziel gesetzt haben, statt weiterhin von teuren Erdöl- und Gasimporten abhängig zu sein.

Die langfristige Vision der KEM's ist der 100 %-ige Ausstieg aus fossiler Energie!

Die KEM „Grünes Band Südsteiermark“ besteht aus der Marktgemeinde St. Veit in der Südsteiermark (Träger), Bgm. Gerhard Rohrer und der Marktgemeinde Straß in Steiermark, Bgm. Reinhold Höflechner.

Neben den genannten KEM-Gemeinden arbeitet eine breite Kooperation von PartnerInnen unter der Leitung des Modellregionsmanagers an vielfältigen Maßnahmen zur Information und Bewusstseinsbildung, zur Nutzung Erneuerbarer Energie und Energieeffizienz und zum Klimaschutz:

Modellregionsmanager: DI Christian Luttenberger,
Energierregion Oststeiermark GmbH

Regionale Unternehmen: Kurz Automatisierung; Naturpark Südsteiermark;
AWV Leibnitzerfeld Süd; Franz Braunegger Installationen; Haustechnik Markus Klöckl
OHG; Landwerkstatt & Genusslabor Georg Pock; Südbau Hoch- und Tiefbau;



Süd-Beton Lieferbeton Ges.m.b.H & Co.KG; Nahwärme Lichendorf; Markus Kern & Co Erdbau- und Transport GmbH; Baunternehmung RÖCK GmbH; Elektrotechnik ET Skringer; Christian Herich Installationen; Arch Manufaktur Andreas Höfer; Bauer Ingenieurbüro für Elektrotechnik.

Unter Anderem werden auch Aktivitäten zur Unterstützung der regionalen Lebensmittelproduktion durch Information und bewusstseinsbildende Aktivitäten für regionale Lebensmittel-Produzenten durchgeführt!

Und nicht zuletzt reduziert regionaler Einkauf die Treibhausgas-Emissionen!

Durch gelungene Zusammenarbeit mit dem Verein GLAMUR - Genuss am Fluss und Landwerkstatt & Genusslabor Georg Pock ist dieser Einkaufsführer für Direktvermarkter in der Klima- und Energiemodellregion „Grünes Band Südsteiermark“ entstanden.

Die hier vorliegende Dokumentation von Einkaufsmöglichkeiten bei regionalen Direktvermarktern soll inner- und überregional zur Nutzung des hochwertigen und vielfältigen Angebotes und zum Besuch der Klima- und Energiemodellregion Grünes Band Südsteiermark einladen.

• **KEM-Kontakt**

- Modellregions-Manager DI Christian Luttenberger,
- Energieregion Oststeiermark GmbH,
- +43 (0)676 78400 86, christian.luttenberger@erom.at,
- www.erom.at
- KEM im Netz: www.facebook.com/GruenesBandSuedsteiermark/,
- www.kemsuedsteiermark.at

St. Veit in der Südsteiermark



© St. Veit in der Südsteiermark

Der Höhepunkt der Vielfalt

In St. Veit in der Südsteiermark findet jeder ausgiebig Gelegenheit, Naturgenuss aktiv zu (er-)leben. Rad- und Wanderwege rund um den Murradweg und die Weinland Steiermark Radtour stehen dem Gast zur Verfügung. Wein und St. Veit, das gehört einfach zusammen. Auch die Kulinarik kommt nicht zu kurz.

Sakrale Bauten von außergewöhnlicher Schönheit, malerische Kleinode in Form von Bildstöcken und Marterln am Wegesrand – hier kann der Gast inmitten der Natur wieder neue Kraft für den Alltag tanken. Besonders sehenswert ist die Barockkirche ist St. Veit am Vogau. Mit ihren zwei mächtigen Türmen ist sie noch weit ins südsteierische Weinland sichtbar.

- **Mehr Informationen**
- **Marktgemeindeamt St. Veit in der Südsteiermark**
- Am Kirchplatz 13
- A-8423 St. Veit in der Südsteiermark
- Tel.: +43 (0) 3453/2629-0
- www.st-veit-suedsteiermark.gv.at

St. Veit in der Südsteiermark



Gasthaus Draxler – Kirchenwirt 1

Nicht weit von der „Südsteirischen Weinstraße“ entfernt und am Tor zum Vulkanland, ist das Gasthaus idealer Ausgangspunkt für viele Erkundungstouren.

Die Lage an der prächtigen Kirche, der einladende Gastgarten sowie die Räumlichkeiten im Gasthaus bieten auch ideale Voraussetzungen für Hochzeitsgesellschaften. Bei Familie Draxler erwartet Sie eine gutbürgerliche Küche, die durch saisonale Spezialitäten der Region ständig bereichert und verfeinert wird. Seit nunmehr 45 Jahren ist die Familie Draxler als Kirchenwirt auf das Wohl der Gäste bedacht. Genießen Sie im herrlichen Gastgarten oder auch im großzügigen Saal regionale Köstlichkeiten.

Spzialitäten

Gutbürgerliche Küche, verfeinert durch saisonale Spezialitäten & beliebte Hochzeitslocation

Kontakt

Am Kirchplatz 2, 8423 St. Veit in der Südsteiermark,
Tel.: 03453/23 04, Mobil: 0664/918 893 52
E-Mail: office@gasthaus-draxler.at www.gasthaus-draxler.at



St. Veit in der Südsteiermark

Ölmühle Kaufmann 2

Wir produzieren 100 % reines steirisches und ausgezeichnetes Kürbiskernöl g.g.A. Zudem kann man, ab Hof, köstliche Knabberkerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen, den hausgemachten Kürbiskernzwieback, unseren cremigen Kürbiskernlikör sowie unsere köstliche Kürbiskernmarmelade erwerben. Auch die Lohnpressung spielt in unserem Betrieb eine große Rolle. Das familiäre Klima, die enge Beziehung und das Vertrauen unserer Kunden machen unseren Betrieb aus. Sie wollen mehr über unseren Betrieb und die Kernölproduktion erfahren? Dann kommen Sie doch einfach für eine Führung, Besichtigung und Verkostung vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Produkte

• Kürbiskernöl, Knabberkerne: Natur, geröstet & gesalzen, mit Schokolade, Zwieback, Marmelade, Kürbiskernlikör



Kontakt

• Wagendorferstraße 86, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
• Tel.: 03453/33 20, Mobil: 0664/18 19 373
• E-Mail: office@oelmuehle-kaufmann.at
• www.oelmuehle-kaufmann.at



St. Veit in der Südsteiermark



Gasthaus zur Weinstube Alois Feldbacher

3

Unweit der imposanten Kirche von St. Veit am Vogau bietet die Weinstube von Alois Feldbacher bodenständige Gerichte und regionalen Weingenuss. Hier können Sie in familiärer Atmosphäre ein wenig zur Ruhe kommen und steirische Schmankerl verkosten. Eine Besonderheit des Gasthauses ist die Kegelbahn. Nutzen Sie die Auszeit vom Alltag, um in einer fröhlichen Runde eine Partie „Kegelscheibm“ zu gehen und dazu köstliche Weine aus der Weinstube Feldbacher zu verkosten.



Spzialitäten

Steirische Schmankerl und Kegelbahn

Kontakt

Am Kirchplatz 14, 8423 St. Veit in der Südsteiermark,
Tel.: 03453/26 01



St. Veit in der Südsteiermark

Familie Grabin Weingut

4

Bei der Familie Grabin können Sie frisch-fruchtige Weine und kulinarische Produkte aus hauptsächlich eigener Produktion genießen. Schweine können hier artgerecht aufwachsen, auch Produkte wie Kürbiskernöl, Balsamessig, Fruchtsäfte, Edelbrände, Frischeier und Liköre werden am Hof erzeugt und veredelt. Reiche Erfahrung aus vier Generation Wein- und Ackerbau, gepaart mit junger Innovationsfreudigkeit, sorgen für ständige Weiterentwicklung, ohne die authentische Bodenhaftung zu verlieren.

Die prächtigen Trauben reifen an der Weinstraße mit der bekannten Toplage Ried Stermetzberg, die den Weinen ihren frisch-fruchtigen und vollen Charakter verleihen.



Produkte



Buschenschank, Gästezimmer, Kürbiskernöl, Balsamessig, Fruchtsäfte, Edelbrände, Liköre; Wein: Sämling 88, Welschriesling, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Morillon, Sauvignon blanc, Rosé, Zweigelt, Frizzante



Kontakt

Hauptstraße 40, 8423 Labuttendorf, Tel.: 03184/23 24
E-Mail: weingut@grabin.at, www.grabin.at



St. Veit in der Südsteiermark



Weingut Gröbacher

5

Als Familienbetrieb ist es uns wichtig, in die in liebevoller Handarbeit hergestellten Produkte unsere persönliche Handschrift einfließen zu lassen. Für uns sind Kreativität, Individualität, naturnaher Geschmack und Überliefertes, verbunden mit modernem Wissen, wichtige Werte für unsere Arbeit. Unsere Lage OBEGG ist geprägt von Muschelkalkgestein, welches aus der Entstehungsgeschichte der Erde stammt. Diese Terra verleiht unseren Weinen eine besondere Ausdruckskraft.

So ist es unser Auftrag, mit diesen Ressourcen behutsam umzugehen und dieser Typizität der Südsteiermark in unseren Weinen Ausdruck zu verleihen.

Spécialitäten

Essig, Edelbrände, Kürbiskernöl, Fruchtsäfte
Wein: Scheurebe, Welschriesling, Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon blanc, Frizzante

Kontakt

Perbersdorf 13, 8423 St. Veit in der Südsteiermark,
Tel.: 03472/81 02, Mobil: 0664/27 40 544, E-Mail:
weingut@groebacherwein.at, www.groebacherwein.at



St. Veit in der Südsteiermark

Weingut Gründl vulgo Stefflbauer

6

Die Familie Gründl hat hier eine lange Weinbautradition und keltert seit vielen Jahrzehnten steirische Weine. Eng verknüpft mit den Traditionen, aber nicht verschlossen gegenüber dem Zeitgeist vertrauen Brigitte und Alois Gründl heute dem Know-how ihres Sohnes Martin, der den Familienbetrieb in die Zukunft führt.

Zu den großen Gewächsen zählen hier vor allem die Weißweine, so auch im Weingut der Familie Gründl. Mit großer Leidenschaft werden aber auch würzige Rotweine gekeltert. Urlaub im Weingarten. Das schätzen vor allem die Gäste, die in Gamlitz inmitten des Weingartens der Familie Gründl ihren Urlaub buchen.



Produkte

Gästezimmer, Übernachtung; Wein: Fresh & Light, Weißburgunder, Welschriesling, Scheurebe, Gelber Muskateller, Morillon, Sauvignon blanc, Grauburgunder, Rosé,

Blauer Zweigelt, Frizzante Kontakt

Sonnenstraße 11, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03453/ 21 10, Mobil: 0664/53 72 317
E-Mail: info@weingut-gruendl.at, www.weingut-gruendl.at



St. Veit in der Südsteiermark



Weingut Gründl Stefan

7

Die Leidenschaft von Stefan Gründl ist ganz einfach erklärt: sehr gute Weine zu machen. Dabei steht die Sorte im Vordergrund, jeder Wein soll seinen eigenen Charakter haben und sich entfalten dürfen. Im Buschenschank zaubert die Familie Gründl besondere kulinarische Highlights. Ob Paradeiser mit Schafskäse, Winzerjause oder ein zartes kaltes Schweinemedailon aus eigener Veredelung – in diesem Haus geht es nicht um aktuelle Trends, das Motto lautet: „Es muss schmecken!“ Auch Traditionelles wird von Christine Gründl geadelt: Kübelfleisch, Zunge, Haussalat oder belegte Brote. Übrigens: Die Palette an Mehlspeisen wird je nach Laune der Chefin zusammengestellt. Und diese ist immer voll gut drauf.

Spécialitäten

Buschenschank; Wein: Weißburgunder, Welschriesling, Scheurebe, Gelber Muskateller, Morillon, Sauvignon blanc, Grauburgunder, Zweigelt, Frizzante, Wermut

Kontakt

Hauptstraße 45 (Labuttendorf), 8423 St. Veit/Südsteiermark, Tel.: 03184/23 18, E-Mail: info@gruendl-labuttendorf.at
www.gruendl-labuttendorf.at



St. Veit in der Südsteiermark

Bioweingut Holger Hagen

8

Der gebürtige Münchner Holger Hagen gründete mit 27 Jahren einen Weinbaubetrieb in der Steiermark und beschreitet seitdem als Winzer grenzüberschreitende Wege. So setzt er seit der Gründung voll auf Bio und produziert europäischen Wein. Mit seinen Weinen verbindet er zwei Regionen, die Steiermark und Slowenien, zwischen Bergen, Steppe und Meer. Das Sortiment teilt sich auf Weine der Spitzenlage Hochgrassnitzberg und typische steirische Weine auf. Eine Besonderheit, die es nur beim Weingut Holger Hagen gibt, ist die Linie der Farbenweine, bestehend aus einer Rebsorte, aber mit Trauben aus Slowenien und Österreich. Europäischer Wein, den es nur hier gibt!



Produkte

Wein: Primo, Grasgrün, Sauvignon blanc, Sonnengelb, Muskateller, Hellgold Burgunder, Hochgrassnitzberg, Vipavo, Malvasija, Weinrot Cabernet Sauvignon, Maritimo, Zweigelt, Rosé, Montano, Frizzante, Verjus

Kontakt

Wagendorferstr. 55, 8423 St. Veit/Südst., Tel.: 0664/63 85 218, E-Mail: weingut@holgerhagen.eu, www.holgerhagen.eu



St. Veit in der Südsteiermark



Kürbiskernöl Familie Hergl

9

Mitten in der Marktgemeinde St. Veit in der Südsteiermark, genauer gesagt im Ortsteil Siebing, liegt der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Hergl.

Seit 20 Jahren haben sich Rosa und Johann Hergl auf die Produktion von echtem steirischem Kürbiskernöl g.g.A. spezialisiert. Seit 2011 wird das Produkt jährlich bei der steirischen Kürbiskernölprämierung als eines der besten in der Steiermark ausgezeichnet, was die Qualität des Produktes unterstreicht. Daneben bietet die Familie Hergl auch Frischgemüse sowie Knabberkerne zum Verkauf.

Produkte

Kürbiskernöl,
Knabberkerne, Kren

Kontakt

Siebing 9, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03472/82 09, Mobil: 0664/23 13 778
E-Mail: hergl@gmx.at



St. Veit in der Südsteiermark

Hiatamichl's Biohof

10

Hinter Hiatamichl's Biohof steht Manfred Hödl. Nach seinem Studium an der BOKU in Wien entschloss er sich, die elterliche Landwirtschaft wieder selbst zu bewirtschaften und auf Bio umzustellen. Seine Philosophie ist es, behutsam mit unserem wertvollen Boden umzugehen und ihn auf natürliche Weise fruchtbar zu halten, um daraus gesunde Lebensmittel zu produzieren.

Bei Hiatamichl's Biohof finden Sie das perfekte Mehl aus regionaler Produktion für Ihre Kreationen! Dinkel, Weizen, Roggen, Waldstaudekorn, jeweils auch als Vollkornmehl. Auch fertige Brotmehlmischungen wie 3-Kornbrotmehl oder Urkornmehl werden angeboten!



Produkte

- Ganzes Korn, Vollkornmehl, Feinmehl vom Dinkel, Weizen, Roggen, Dinkelreis, Dinkelflocken, Dinkelgrieß, Waldstaudekorn: Vollmehl, 3-Korn-Brotmehl, Urkorn Brotmehl, Bio-Polenta, Bio-Maismehl, Bio-Käferbohnen, Bio-Kürbiskernöl

Kontakt

- Siebing 26, 8481 St. Veit i. d. Südst., Tel.: 0664/54 45 394
- E-Mail: manfred.hoedl@gmx.at, www.hiatamichl.at



St. Veit in der Südsteiermark



Gutes vom Bauer Holl

11

Seit über 20 Jahren beschäftigt sich die Familie Holl mit der Veredelung von eigenem Schweinefleisch. Die Herstellung der schmackhaften Wurst- und Selchwaren erfolgt traditionell nach alten Familienrezepten. Zusätzlich gibt es natürlich auch Frischfleisch ab Hof. Als Futtergrundlage dienen Mais, Gerste und Hirse aus eigenem Anbau, der Ölkürbis vervollständigt die Fruchtfolge; das daraus gewonnene steirische Kürbiskernöl ist ebenfalls bei der Familie Holl erhältlich. 2019 erfolgte die Fertigstellung der neuen Verarbeitungsräume und des Hofladens, wo Sie noch viele andere Produkte finden!

Produkte

vom Schwein: Geselchtes, Brat-, Haus- und Selchwürste, Kübelfleisch, Breinwurst, Aufstriche; Kürbiskernöl

Kontakt

Pichla bei Mureck 23, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 0664/31 06 424
E-Mail: martinholl@aon.at



St. Veit in der Südsteiermark

Weingut & Buschenschank Holler 12

Im Weingut & Buschenschank Holler werden ausschließlich Waren aus eigener Landwirtschaft angeboten. Neben südsteirischen Spezialitäten wie Brettljause, belegtem Brot u.v.m. erfreut sich besonders das Hollerschüsserl großer Beliebtheit. Die edlen Rebensäfte des Weingutes werden vom Juniorchef Alois René bereitet. Sie sind geprägt von einer für steirische Weine typischen intensiven Frucht und Frische. Die Weingärten liegen in Sulztal an der Weinstraße, direkt an der Grenze zu Slowenien. Besonders die Sorten Weißburgunder und Zweigelt Barrique sind bei den Gästen sehr beliebt. Seit 1987 können Gäste auf dem Weingut Holler auch „Urlaub am Bauernhof“ genießen.



Spzialitäten:

Buschenschank, Gästezimmer; Wein: Kellergeheimnis, Welschriesling, Weißburgunder, Zweigelt Barrique, Frizzante



Kontakt

Wagendorferstraße 82, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03453/33 43
E-Mail: office@weingut-holler.at
www.weingut-holler.at



St. Veit in der Südsteiermark



Bauernladen Kainz

13

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten achten genau darauf, woher ihre Lebensmittel kommen. Wenn man die Produzenten zusätzlich persönlich kennt und direkt ab Hof seine Lebensmittel beziehen kann, dann steigert dies das Vertrauen und den Genuss noch viel mehr.

So auch bei Familie Kainz aus St. Veit, die Produkte von hoher Güte erzeugt und schon seit Jahren ohne viel Werbung auskommt, sondern stattdessen einfach die Qualität ihrer Produkte sprechen lässt.

Spezialitäten

Produkte rund um das Schwein

Kontakt

Neutersdorferstraße 30, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03472/83 49, Mobil: 0664/34 22 320



St. Veit in der Südsteiermark

Landhaus Kainz

14

Gut essen und trinken, in angenehmer Umgebung, mit der ganzen Familie – das ist die Philosophie von Familie Kainz. Tauchen Sie ein in eine Welt zwischen steirischer Bodenständigkeit und mediterranem Flair. Hausgemachte Pizzen und frisch zubereitete Calamari harmonisieren hervorragend mit den traditionellen Gerichten.

Eine Besonderheit des Landhauses Kainz ist ein Besuch des romantischen Gartens oder des Kräutergartens mit über 100 Kräutern. Bei einem kleinen Spaziergang durch den Wald, vor oder nach dem Essen, tanken Sie Kraft und Energie! Lassen Sie sich verwöhnen mit kulinarischen Höhepunkten und Entspannung pur.



Spezialitäten

Gasthaus, Eine Küche zwischen steirischer Bodenständigkeit und mediterranem Flair

Kontakt

St. Nikolai 166, 8422 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03184/20 11, mobil: 0664/38 44 707
E-Mail: landhaus.kainz@gmail.com
www.landhaus-kainz.at



© LukeGoodlife (2)

St. Veit in der Südsteiermark



Katter

15

Als kleiner bäuerlicher Familienbetrieb entschieden wir uns vor mehr als 25 Jahren für den biologischen Landbau. Eine Entscheidung, die auch heute noch ihre Höhen und Tiefen mit sich bringt und trotz allem für uns noch immer stimmig ist. Auf ca. acht Hektar Ackerfläche wird neben dem Ölkürbis auch in Fruchtfolge der Weizen, Dinkel, Roggen sowie die selten gewordenen Kulturen Buchweizen, Braunhirse und Öllein angebaut. Ein großes Anliegen ist uns die laufende frische Vermahlung unseres Getreides sowie die persönliche Beratung und freundliche Bedienung! In unserem Hofladen finden Sie neben den verschiedenen Mehlen, Flocken und Ölen weitere hochwertige bäuerliche Produkte anderer Bio-Betriebe.

Spezialitäten

Getreide/Getreideprodukte Roggen, Dinkel, Weizen, ganz oder gemahlen, Dinkelreis, Dinkelgrieß, Dinkelflocken, Dinkel-Babygrieß; Kerne/Samen/Nüsse: Knabberkerne, Natur; Walnüsse; Öle: Kürbiskernöl, Leinöl

Kontakt

Wagendorferstraße 54, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03453/49 99, Mobil: 0664/732 715 33



St. Veit in der Südsteiermark

Kern's Kernöl

16

Ich bin David Kern und führe einen Familienbetrieb aus Leidenschaft. Bauer zu sein ist für mich einer der schönsten Berufe; man hat die Möglichkeit, in und mit der Schöpfung zu arbeiten. Da unser Betrieb nur 25 Hektar Nutzfläche und zwölf Hektar Wald umfasst, können wir ihn mit mehr Sorgfalt bearbeiten. Unser Anliegen ist, mit dieser Betriebsgröße weiterhin leben zu können.

Unser prämiertes Kernöl verkaufen wir zum Großteil ab Hof. Es wird von mir gemeinsam mit unserem Nachbarn bei Nachbarns Ölmühle gepresst. In letzter Zeit gewinnt unser Online-shop auf dieser Homepage immer mehr an Bedeutung und wir versenden unser Kernöl nach ganz Europa.



Produkte

- Kernöl, Knabberkerne,
- Übernachtung



Kontakt

- Siebing 30, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
- Tel.: 0664/17 50 140, E-Mail: kern-kernoel@gmx.at
- www.kern-kernoel.at



St. Veit in der Südsteiermark



Rindfleischprodukte – Kreiner 17

Wir sind ein bäuerlicher Familienbetrieb mit dem Schwerpunkt Rinderzucht und Ab-Hof-Verkauf von Rindfleischprodukten. Mit viel Liebe zur Landwirtschaft, Fleiß und dem Streben, Rindfleisch in ausgezeichneter Qualität herzustellen, bewirtschaften wir den landwirtschaftlichen Betrieb in Weinburg am Saßbach. Der respektvolle Umgang mit Tieren, eine natürliche Aufzucht und die stressfreie Schlachtung sind uns sehr wichtig. Wir packen das Fleisch ganz frisch und nach Kundenwunsch in individuellen Portionen. Daher ist es sinnvoll, Bestellungen etwa zwei bis drei Wochen vor den Abholungsterminen anzukündigen. Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie unseren Hof.



Produkt:
Rindfleisch

Kontakt

Weinburg 69, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03472/84 86, Mobil: 0664/44 08 829
direktvermarktung.kreiner@a1.net



St. Veit in der Südsteiermark

Weinbau Familie List 18

Der Weinbau hat in unserer Familie eine sehr lange Tradition, die wir mit Liebe und Leidenschaft pflegen. Der Weingarten am Graßnitzberg wurde vor sieben Generationen erworben und befindet sich seitdem in Familienbesitz. Weinmachen ist ein Handwerk, das ein gutes Gehör verlangt. Aufmerksam hören wir der Natur zu – denn sie gibt uns vor, was wir konservieren dürfen. Allen voran füllen wir den Spaß, den wir bei der Arbeit haben, in Flaschen ab: Wir produzieren Weine zum Genießen, die beim Trinken Freude bereiten. Zurzeit bearbeiten wir sechs Hektar Rebflächen am Graßnitzberg und füllen die Schönheit und den Geschmack unserer Region in Flaschen.



Produkte



Ferienwohnung; Wein: Welschriesling, Scheurebe, Weißburgunder, Morillon, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Burgundercuvée, Zweigelt, der listige Rote, Rosé, Trockenbeerenauslese, Frizzante, Cicero,



Kontakt

Siebing 17, 8481 St. Veit/Südst., Tel.: 03472/82 79, Mobil: 0650/53 49 606, E-Mail: office@listwein.at, www.listwein.at



St. Veit in der Südsteiermark



Der Lorberhof

19

Bereits seit 1909 führt die Familie den Betrieb. Nun stehen wir in der vierten Generation. Schon seit jeher haben wir auf unserem Hof Kürbisse angebaut und das daraus gepresste Öl an unsere Kunden in ganz Österreich, aber auch in der Schweiz verkauft. Vor rund 20 Jahren wurde mit der Imkerei begonnen. Mittlerweile betreiben wir die Imkerei auf höchstem Qualitätsniveau und sind in der glücklichen Lage, unseren Kunden prämierte Honigprodukte anbieten zu können. Das Sortiment umfasst die verschiedensten Sortenhonige, Wachsprodukte, Propolis u.v.m. Seit einigen Jahren nun produzieren wir auch steirische Käferbohnen g.U., die unser Angebot abrunden.

Produkte

Honig, Propolisprodukte,
Kürbiskernöl, Käferbohne

Kontakt

Perbersdorf 13, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03472/85 18, Mobil: 0664/34 29 311
E-Mail: info@lorber-hof.at, www.lorber-hof.at



St. Veit in der Südsteiermark

Jaga Steirerei – Familie Neuhold

20

Josef & Christina Neuhold aus Leitersdorf, wohnen, leben und arbeiten, in einem Ort inmitten von saftigem Grün. Sie wissen seit Generationen um ihre Verantwortung gegenüber den Kunden und der Umwelt. Das Fleisch und deren Produkte stammen vom steirischen Woazschwein. Am Hof, wo die Tiere genug Platz haben, wachsen die Tiere mit Futter von der eigenen Landwirtschaft auf. Nur Schweine, die sich wohlfühlen, können bestes Fleisch liefern. Das Brot – vom Bauernlaib und Buchweizenbrot über Kornbrot bis hin zum Gebäck – wird aus Natursauerteig am Hof hergestellt. Neben ihren eigenen vermarktet sie auch Produkte ihrer Nachbarn im mobilen Bauernläden, die durch die ganze Steiermark touren.



Produkte

- Schweinefleisch: Frischfleisch, Hauswürstel, Bauernspeck,
- Kochschinken, Steirerprosciutto, Lendbrat, Aufstriche, Gram-
- meln, Bauernbrot, Roggenbrot, Fertigprodukte: Gulaschsuppe,
- Rindsgulasch, Käsekrainer, Krainer, Cevapcici

Kontakt

- Leitersdorf 8, 8422 St. Veit/Südst., Tel.: 03184/24 75, Mobil:
- 0664/41 53 541, E-Mail: office@jaga.st, www.jaga.st



© Werner Krug



© Gerald Lechner

St. Veit in der Südsteiermark



Steiraöl – Familie Neuhold

21

Seit 1972 wird der steirische Ölkürbis auf den Feldern der Familie Neuhold angebaut und geerntet. Die klimatischen Verhältnisse unserer Region bieten durch ausreichende Niederschläge im Frühsommer bei relativ hohem Temperaturniveau die besten Bedingungen für den Anbau des steirischen Ölkürbisses und vieler weiterer Produkte.

Neben der absoluten Spezialität des Betriebes, dem steirischen Kürbiskernöl, werden auch viele weitere Öle sowie Essige, Fruchtaufstriche, Liköre, Edelbrände und Fruchtsäfte erzeugt.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und der Vielfalt der Steiraöl-Produkte.

Produkte

Kürbiskernöl, Hanföl, Leinsamenöl, Mohnöl, Salatöl, Sesamöl, Sonnenblumenöl, Walnussöl, Olivenöl, Essige, Kürbiskernpesto, Knabberkerne, gebrannte Mandeln, Zwieback, Walnüsse, Liköre, Edelbrände, Fruchtaufstriche, Säfte, Sirups

Kontakt

Drassling 88, 8422 St. Veit/Südst., Tel.: 03184/21 38, Mobil: 0664/16 02 275, E-Mail: office@steiraol.at, www.steiraol.at



St. Veit in der Südsteiermark

Pockbier – Landwerkstatt und Genusslabor

22

Georg Pock ist Bierbrauer aus Leidenschaft und Genussbotschafter für das untere Murtal. Bereits während seiner beruflichen Tätigkeit als Chemielabortechniker hat er sich mit dem Bierbrauen beschäftigt, seit 2011 braut er sein eigenes. Die erzeugten Biere sind ressourcenschonend hergestellt und vergären einzeln in der Flasche, erkennbar durch das Hefedepot am Boden. So enthält das Bier nur natürlich entstandene Kohlensäure. Kreativität, viel Erfahrung, Leidenschaft und hervorragendes Wasser aus dem Suggaritzwald sind die Zutaten für ein ehrliches & bodenständiges Bier. Als Obmann vom Verein GlaMUR – Genuss am Fluss steht der Kreativgeist für grenzenlose Regionalität im unteren GlaMUR-Tal.

Produkte

Bier: Pils, Standard, Red Pock, Black Pock, Kernöl, Bierbrand – Zeitgeist

Kontakt

Pichla 31, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 0664/19 15 963, E-Mail: georg@pockbier.com
www.pockbier.com



St. Veit in der Südsteiermark



Direktvermarktung Familie Ritter 23

Familie Ritter bietet eine große Auswahl an Produkten aus eigener Erzeugung – ehrliche Lebensmittel direkt vom Bauernhof. Sie produziert schmackhafte Produkte rund um das Thema Schwein wie Frischfleisch, Geselchtes, Wurstwaren und Aufstriche. Verarbeitet werden die Produkte nach den hohen Qualitätskriterien des AMA-Gütesiegels und die Schweine werden als „steirerglück Schweine“ gehalten. Natürlich gibt es auch echt steirisches Kürbiskernöl sowie Liköre und Schnäpse. Gerne richtet die Familie Geschenkkörbe, Aufschnitt oder Brötchen für jeden Anlass! Die Produkte gibt's im Hofladen direkt am Bauernhof.

Produkte

Produkte rund um das Thema Schwein: Frischfleisch, Geselchtes, Wurstwaren, Aufstriche, Kernöl, Edelbrände und Likör

Kontakt

Neutersdorferstraße 59, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03472/81 15, E-Mail: ritter.roman@gmx.com



St. Veit in der Südsteiermark

Gasthaus Rom-Größ 24

In reizvoller Landschaft liegt der blumengeschmückte Ausflugsort St. Nikolai ob Draßling. Inmitten dieses Ortes befindet sich der kinderfreundliche Nikolaierhof – Gasthof und Pension der Familie Rom-Größ. Die Chefin des Hauses steht mit Leidenschaft in der Küche und bietet eine große Auswahl liebevoll zubereiteter Gerichte für Sie. Der Nikolaierhof ist für gutbürgerliche Küche, echte steirische Hausmannskost bekannt, die durch saisonale Spezialitäten der Region ständig bereichert und verfeinert wird. Daneben werden auch Gästezimmer angeboten. Der Gasthof ist die ideale Ausgangsstation, um die gut beschilderten Wander- und Radwege in der schönen Urlaubsregion zu erkunden.



Produkte

Gasthaus, Übernachtung
Gutbürgerliche Küche & echt steirische Hausmannskost

Kontakt

St. Nikolai 9, 8422 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03184/722 57
E-Mail: nikolaierhof@aon.at



St. Veit in der Südsteiermark



Weingut Scheucher

25

Mit Umsicht zu Qualität zu gelangen ist ihr Arbeitsansatz und mit Leidenschaft am Produkt zu feilen ihre Methode. So formte die Familie Scheucher vor ca. 30 Jahren aus einem gemischten landwirtschaftlichen Betrieb ein Weingut, das sich auf die sorgsame Erzeugung von Qualitätsprodukten spezialisiert hat: ein trinkfreudiger Weißwein mit typischer Qualität aus der Südsteiermark und ein beachtlicher Rotwein.

Daneben gibt es veredelte Produkte aus dem eigenen Obstgarten sowie Salami und Speck der eigenen Duroc-Weideschweine, die ganzjährig auf der Weide gehalten werden. Die Produkte der Familie Scheucher gibt's ausschließlich im eigenen Hofladen und in der ausgewählten Gastronomie.

Produkte

Weiß Weine, Roter Traminer, Rosé, Roter Cuvée Otter, Brut, Sekt, Heckenfrizzante, Säfte, Pfirsichnektar, Wermut, Verjus, Marmeladen und Aufstriche, Salami und Speck; Essig, Kürbiskernöl

Kontakt

Otterweg 3, 8423 Labuttendorf, Tel.: 03184/40 80, E-Mail: otter@weingut-scheucher.at www.weingut-scheucher.at



St. Veit in der Südsteiermark

Weingut Schlögl

26

Mitten zwischen den sonnigen Hügeln der Südsteiermark liegt das Weingut der Familie Schlögl. Michaela und Rudolf Schlögl bewirtschaften ihre Weingärten im nahe gelegenen Berghausen. Im Stammhaus in St. Nikolai ob Draßling sind das Presshaus und der großzügige Weinkeller untergebracht. Die Trauben werden handverlesen und am Gut schonend gepresst. Ein breites Sortiment von Welschriesling, Scheurebe, Muskateller über Weißburgunder, Morillon, Traminer bis hin zu Zweigelt wird als klassik, selektion, reserve oder barrique ausgebaut und spiegelt die Vielfalt wider. Genießen Sie ein paar schöne Stunden in der gemütlichen Vinothek und lassen Sie sich in die Philosophie des Weines einführen.



Produkte

Junker, Welschriesling, Weißburgunder, Scheurebe, Gelber Muskateller, Weißburgunder, Morillon, Sauvignon blanc, Traminer, Zweigelt Rosé, Zweigelt

Kontakt

Mirnsdorf 30, 8422 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03184/32 04, Mobil: 0664/41 06 300
E-Mail: office@weingut-schloegl.at, www.weingut-schloegl.at



St. Veit in der Südsteiermark



Schweinzger Nudeln

27

Familie Schweinzger betreibt einen kleinen bäuerlichen Familienbetrieb. Mit der Familie leben derzeit über 3.700 Freilandhennen am Hof, die für Tonis Freiland Eier produzieren. Ebenso wird Ackerbau und Forstwirtschaft betrieben. Seit einigen Jahren steht neben den Freiland Eiern die Nudelproduktion im Zentrum. Hinter der Nudelproduktion steht die Landwirtin Nina Schweinzger. Neben den eigenen Freiland Eiern werden für die Nudelproduktion großteils Produkte aus der Region verwendet, wie z.B. Mehl von der Traussner Mühle in Ehrenhausen, Bärlauch aus den Murauen, Pilze aus den Wäldern der Hügellandschaft im Vulkanland und Kräuter aus dem eigenen Garten.

Produkte

Hartweizen-, Dinkel-, Kamut-, Reismehl-, Heidenmehl-, Kräuter-, Bärlauch-, Knoblauch-, Kürbiskern-, Tricolorenudeln, frische Freiland Eier, Kürbiskernöl

Kontakt

Waldweg 40, 8423 Labuttendorf, Tel.: 03184/27 27, Mobil: 0664/54 59 307, hausgemacht@schweinzgernudeln.at
www.schweinzger-nudeln.at



St. Veit in der Südsteiermark

Handwerkerdörf

28

Im „Dorf an der Grenze“, wie das Handwerkerdörf inzwischen auch genannt wird, hat Gerhard Seher ein kleines Dorf mit abgetragenen historischen Gebäuden wiedererrichtet. Zu sehen sind eine Greißlerei, eine Schmiede, eine Wagnerei, die Werkstatt eines Schusters, ein Tennenstadl mit alten bäuerlichen Geräten, eine Baumpresse, ein Bienenhaus, ein Bauernhaus mit einer Rauchküche, eine Weberei, eine Kapelle, ein historisches Klassenzimmer und vieles mehr. Und wenn Gerhard führt und erzählt, wird sein Dorf mit Leben erfüllt. Das Museum ist nach telefonischer Vereinbarung ganzjährig begehbar.



Produkte

Sehenswürdigkeit

Kontakt

Pichla 71, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 0664/38 32 963
E-Mail: babs11071@aol.de
www.museen.vulkanland.at/museen/30.htm



St. Veit in der Südsteiermark



Edle Tropfen Selinschek

29

Robert Selinschek bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Familie den Betrieb Edle Tropfen Selinschek. Inmitten unzähliger Ackerflächen bewirtschaftet die Familie seit 2009 auch mehrere Obstanlagen. Sie haben sich auf die Verarbeitung von Obst und Kürbisprodukten, wie zum Beispiel das naturbelassene steirische Kürbiskernöl g.g.A., Knabberkerne und Kürbiskernsalz, spezialisiert. Die Früchte der Obstbäume und Sträucher werden zu delikatem Walnussöl, bekömmlichen Likören, ausgezeichneten Edelbränden und wohlschmeckendem Essig verarbeitet. Die Produkte zeichnen sich durch eine hohe Qualität aus. Seit Kurzem konzentriert sich die Familie auch auf die Erzeugung von Gin, Rum und Whisky.

Produkte

Kürbiskernöl, Edelbrände (u.a. Pfirsich, Williams, Zwetschke, Holunder), Edelbrände in Holz: Zwetschke, Apfel, Liköre, Gin, Essig: Knoblauch, Paradeis, Zwetschken; Fruchtsäfte: Aronia

Kontakt

Pichla bei Mureck 3, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 0664/44 20 782, E-Mail: office@edle-tropfen.at
www.edle-tropfen.at, www.bluefrog.at



St. Veit in der Südsteiermark

Gasthaus Senger

30

Familie Senger – das sind Rudolf und Silvia – begrüßen Sie recht herzlich im Gasthaus Senger.

Das Gasthaus, das bereits seit 1968 besteht, ist ein Familienbetrieb, der nun in der zweiten Generation geführt wird. In absehbarer Zeit wird der Betrieb von Tochter Silke mit ihrem Partner Rene – der derzeit auch der Küchenchef ist – in dritter Generation geführt. Das Gasthaus verfügt über ein großes Gastzimmer, einige kleinere Räume, einen Festsaal mit bis zu 180 Sitzplätzen, zwei Sportkegelbahnen und genügend Parkmöglichkeiten direkt vor dem Haus. Gastfreundschaft, Gemütlichkeit und gute Küche stehen bei Familie Senger an erster Stelle.



Produkte

Gasthaus, Frische steirische Backhendln

Kontakt

Leitersdorf 43, 8422 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03184/22 91
gasthaus.senger@gmail.com
www.gasthof-senger.com



St. Veit in der Südsteiermark



Restaurant Thaller

31

Wer Lust auf eine kompromisslose Bio-Linie, eigene hochwertige Produkte aus dem „Gäste“-Garten und nachhaltige Lebensmittel treuer Lieferanten aus der Region hat, ist hier genau richtig. Seit 1882 steht das Wirtshaus der Familie Thaller und seitdem ist das Wesentliche unverändert geblieben. Das Fleisch kommt noch immer aus der Region, ebenso wie die Fische. Norbert Thaller hat seine Lehre hier absolviert und danach den Betrieb seiner Mutter übernommen – keine Wanderjahre durch die Sternegastronomie, dafür die Erkenntnis, dass Heimat viel mehr mit Tiefe zu tun hat als mit Enge. Daraus entsteht eine Küche mit einem unverwechselbaren Gesicht. Und mit einer Geschichte.

Produkte

Gasthaus, Restaurant, hauseigener Hofladen, Fisch aus dem eigenen Fischteich, Gemüse von den Hochbeeten neben dem Fischteich

Kontakt

Am Kirchplatz 4, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03453/25 08, restaurant@gasthaus-thaller.at
www.gasthaus-thaller.at



St. Veit in der Südsteiermark

Buschenschank & Weinbau Tropper

32

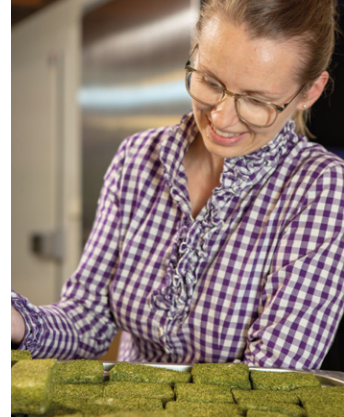
Sie lieben es bodenständig? Dann sind Sie bei Familie Tropper genau richtig! Seit beinahe 200 Jahren ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, traditionsgemäß vielfältig im Einklang mit der Natur und mit Freude an der Verbindung zu den Menschen. 2009 wurde der alte Stall zu einer Buschenschank umgebaut. Mit der Größe von max. 60 Personen sind die Räumlichkeiten für kleine Familienfeiern und Buschenschankbesuche bestens geeignet. In der Buschenschank wird das Brot selbst gebacken, auch die Fleisch- und Wurstwaren stammen alle direkt vom Betrieb. Die Salate werden mit eigenem echten steirischen Kürbiskernöl verfeinert und zur Verdauung stehen Schnäpse aus der eigenen Brennerei bereit.

Produkte

Buschenschank, Morillon, Muskateller, Rivaner, Sämling, Sauvignon blanc, Weißburgunder, Welschriesling, Zweigelt, Rote Perle, Frizzante, Kürbiskernöl

Kontakt

Hütt 19, 8422 St. Veit in der Südsteiermark
Tel.: 03184/33 69, Mobil: 0664/12 19 429
E-Mail: info@weinbau-tropper.at, www.weinbau-tropper.at



St. Veit in der Südsteiermark



Buschenschank und Weingut Trummer

33

Familie Trummer nimmt die Dinge am liebsten selbst in die Hand. Denn nur so können sie selbst für die beste Qualität sorgen – von der Weinlese bis zur Wurst für den Buschenschank, die aus Fleisch von eigenen Freiland-Schweinen gemacht wird. „Sorten.Typisch.Trummer Weine“ sind sortenreine Weine, die nach Sorten-Typizitäten sortiert sind. Neben den Weinen werden in der Buschenschank Klassiker aus eigener Herstellung angeboten. Das Brot und die Mehlspeisen werden direkt am Weingut gebacken und auch die Fleischprodukte stammen vom Hof. Käse, Salate und weitere, saisonal wechselnde vegetarische Gerichte ergänzen die vielfältige Speisekarte.

Produkte

Buschenschank, Wein: Welschriesling, Weißburgunder, Scheurebe, Gelber Muskateller, Morillon, Sauvignon blanc, Grauburgunder, Gelber Traminer, Frizzante

Kontakt

Pessaberg 26 8422 St. Veit/Südst., Tel.: 03184/24 26, E-Mail: office@weinbau-trummer.at, www.weinbau-trummer.at



St. Veit in der Südsteiermark

Obstbau Welser

34

Andreas Welser ist Obstbauer aus Leidenschaft. Was sich in den hügeligen Obstgärten in Lipsch tut, kann sich wirklich sehen und auch essen lassen: Apfelbäume unterschiedlicher Sorten, Zwetschken, Pfirsiche und Kirschen sowie Sonderkulturen wie Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren gedeihen hier prächtig. Bei Ernte, Verarbeitung und Verkauf hilft die ganze Familie mit. Der Obsthof blickt auf eine lange Tradition zurück. Begonnen hatten sein Vater und seine Großmutter in den 1960er-Jahren mit dem Anbau schwarzer Ribiseln und einer kleinen Buschenschank. Heute steht der Betrieb für eine Vielfalt von Obst in bester Qualität. Besonders auf die hohe Anzahl verschiedener Apfelsorten ist Familie Welser stolz.



Produkte

- Frisches Obst:
- verschiedene Apfelsorten, Zwetschken, Pfirsiche, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren

Kontakt

- Am Hochwald 1, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
- Tel.: 0664/134 54 22
- andreas.welser@aon.at, obstbau.welser@aon.at



© Obstbau Welser (2)

St. Veit in der Südsteiermark



Café & Bistro Waggon

35

Direkt an der „Sterzautobahn“ gelegen, ist der Waggon Treffpunkt für Jung und Alt. Willst du in gemütlicher Atmosphäre hausgemachte regionale Produkte frühstücken und der Chefin bei der Zubereitung des Mittagmenüs oder der Pizzen zusehen?

Am Abend bei guter Musik und toller Stimmung den Tag ausklingen lassen? Egal ob du deinen Geburtstag mit Freunden beim Frühstücksbrunch feierst oder dich am Abend mit Freunden auf ein großartiges Essen triffst. Im Café & Bistro Waggon bist du immer richtig und herzlich willkommen.



Produkte

Gasthaus, Gemütliches Frühstück, italienische Pizza und hausgemachte Burger

Kontakt

Rabenhofstraße 8, 8423 Rabenhof
Tel.: 0664/91 36 700, Mobil: 0664/64 15 471
birgit.winter1@gmx.at



St. Veit in der Südsteiermark

Kernöl Zurk

36

Seit Jahrzehnten setzt Familie Zurk auf den Anbau des steirischen Ölkürbis. Otto Zurk verpresst die Kerne in einer alten traditionellen Ölpressen zu hochwertigem Kürbiskernöl. Auf den Ackerflächen der Familie präsentieren sich die Rahmenbedingungen wie Klima und Boden nahezu perfekt für den Anbau dieses typisch steirischen Produktes. Abgerundet mit der jahrelangen Erfahrung im Pressvorgang entsteht dabei eines der besten steirischen Kürbiskernöle mit einer gleichbleibend hohen Qualität: dunkelgrünes Öl mit rötlichem Schimmer mit verführerischem Duft nach Walnüssen und frischer Brotrinde.



Produkte

- Kürbiskernöl, Produkte von Kürbiskernen: gesalzen, natur,
- Kürbiskernpesto und Kürbiskernzwieback

Kontakt

- Siebing 31, 8481 St. Veit in der Südsteiermark
- Tel.: 0664/57 01 191, Mobil: 0664/28 23 133
- E-Mail: info@kernoel-zurk.at
- www.kernoel-zurk.at



St. Veit in der Südsteiermark



© Alexander Danner



© Siebingerhof

Siebinger Hof

37

Der Siebinger Hof ist ein bodenständiges Dorfwirtshaus mit Augenmerk auf innovative, heimische und internationale Küche im Trend der Zeit. Dahinter stehen „echte Wirtsleit“ mit viel Engagement für die Gemeinschaft im Ortsteil Siebing. Bereits seit dreieinhalb Jahrzehnten steht Helmut Radl nach dem Motto „aus echter Freude am Kochen“ am Herd. In der Küche setzt er auf „Kulinarisches von dahoam“ – Spezialitäten aus Siebing und Siebing-Umgebung! Dazu zählt jedenfalls auch der Kren, der sich von der Vorspeise bis zum Dessert in verschiedensten Verarbeitungsvarianten wiederfindet. Zudem ist das Wirtshaus eine „Pago-freie Zone“. Stattdessen werden beste Fruchtsäfte aus der Region angeboten.

Produkte

Gasthaus, Saßtaler Variationen rund um den Kren mit Fischen aus dem steirischen Teichland und heimischen Freilandschweinen

Kontakt

Siebing 15, 8481 St. Veit/Südst., Tel.: 03472/82 15,
E-Mail: radl@siebingerhof.at, www.siebingerhof.at



St. Veit in der Südsteiermark

Der Kreisler – Auf-Laden

38

Ein völlig neues Einkaufserlebnis an der südsteirischen „Sterzautobahn“ bietet der Kreisler, Österreichs erstes voll automatisiertes Lebensmittelgeschäft für regionale Produkte. Das Lebensmittelangebot besteht dabei aus steirischen Spezialitäten, vom Kernöl über Schinken bis hin zu Milchprodukten, Wein usw. Der Einkauf geht für den Kunden völlig kontaktlos über die Bühne. Durch Photovoltaik und Speicher ist der Nahversorgungspunkt energieunabhängig. Auch sonst gleicht dieser Nahversorger mehr einer Tankstelle oder einem Drive-in, denn vor dem Shop können auch Elektroautos während des Einkaufs Strom tanken: reinfahren, aufladen, einkaufen, einladen und wegfahren.

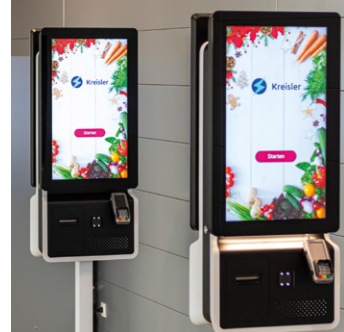


Produkte

Hofladen

Kontakt

Technologiepark 5, 8423 St. Veit in der Südsteiermark
office@kreisler-steiermark.at
www.kreisler-steiermark.at



© Andreas Höcher (2)

Straß in Steiermark

Naturparkgemeinde an der südsteirischen Weinstraße

Die Naturparkgemeinde Straß in Steiermark liegt im Bezirk Leibnitz, direkt an der Grenze zu Slowenien, und ist geprägt von einer vielfältigen Landschaft – von steilen Weingärten über Blumenwiesen bis hin zur weiten Au- und Flusslandschaft.

In Weitersfeld befindet sich die letzte Rollfähre, die über die Mur nach Sladki Vrh, einem Ortsteil von Šentilj in Slowenien, führt. Sie wird heute vor allem für den Radverkehr genutzt. Im Attemsmoor auf Entdeckungsreise gehen und in eine vielfältige Flora und Fauna eintauchen, Schloss Spielfeld bewundern und die Pfarrkirche Straß besichtigen sind nur einige der vielen Tätigkeiten, die man hier erleben kann.

- **Mehr Informationen**
- **Marktgemeindeamt Straß in Steiermark**
- Hauptstraße 61
- A-8472 Straß in Steiermark
- Tel.: +43 (0) 3453/2509 - 0
- www.strass-steiermark.gv.at





Hofladen Aspek

39

Familie Aspek aus Weitersfeld führt seit Generationen ihren bäuerlichen Betrieb. Vermarktet wird Schweinefleisch aus eigener Produktion in frischer und veredelter Form, sowie steirisches Kürbiskernöl.

Die Schweine werden am Hof aufgezogen, geschlachtet und weiterverarbeitet. Damit fallen für sie keinen stressigen Transportwege an. Auch bezüglich der Haltung ist es der Familie Aspek wichtig, dass sich die Tiere am Hof wohlfühlen. Somit kann „stressfreies Fleisch“ angeboten werden. Auf Vorbestellung werden auch Fleischplatten und Fleischkörbe zubereitet.

Produkte

Selchfleisch, Würste, Aufstriche, Frischfleisch, Kürbiskernöl

Kontakt

Weitersfeld 74, 8473 Weitersfeld
Tel.: 03472/26 12, Mobil: 0664/24 03 237
E-Mail: matthias.aspek@aon.at



Bernhard's Bauernladen

40

Wir sind gerne Bauern und stolz auf unsere Erzeugnisse. Unser Hof wird schon seit Generationen als landwirtschaftlicher Betrieb geführt. Wir sind seit Jahren ein anerkannter Direktvermarkter mit hauseigener Schlachtereie und können daher sehr gute Qualität vorweisen.

Unsere Produktpalette reicht von Kernöl und Speck über Würstl und Aufstriche bis hin zum „guaten G'selchtn"! Weiters bieten wir auch noch Wein, Schnaps, Apfelessig, Honig und Knabberkerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen in unserem Hofladen an!



Produkte

- Selchfleisch (Schinken, Karree, Speck u.v.m.), Frischfleisch,
- Würste (Hauswurst, Knabbernossi, Breinwurst u.v.m.),
- Aufstriche, Kürbiskernöl

Kontakt

- Gersdorfer Straße 101 , 8472 Straß
- Tel.: 0664/42 45 322
- E-Mail: t.bernhard@gmx.at, www.bernhardsbauernladen.at



© Georg Pock (2)

Straß in Steiermark



© Hofstätter Mühle (2)

Hofstätter Mühle

41

Die Hofstätter Mühle liegt in Lichendorf im idyllischen unteren Murtal und ist eine der wenigen Mühlen, die noch ihrer ureigenen Funktion nachgehen und Mehle erzeugen. Nach dem Motto „vom Korn zum gutem Brot“ wird am Mühlenhof Holzofenbrot nach klassischem Rezept in einem echten Holzofen gebacken.

Das Brotbacken ist eine ganz besondere Leidenschaft von Maria Hofstätter. Kaum jemand weiß auch mehr über die unterschiedlichen Mehle und die richtige Verwendung des Holzofens als sie. Hier kann man das Brotbacken vom echten Profi lernen. Typisch steirisch wird hier auch echtes steirisches Kürbiskernöl produziert.

Produkte

Bauernbrot, Kernöl, Mehle,
Agrarprodukte und Gartenbedarf

Kontakt

Lichendorf 43, 8473 Straß in Steiermark
Tel.: 03472/2280, Mobil: 0664/33 61 597
E-Mail: office@hofstaetter-agrar.at, www.hofstaetter-agrar.at



Straß in Steiermark

Romana Vehovec – Huhs

42

Wir sind ein Familienbetrieb, den es bereits seit 1983 gibt. Unser Vorsatz ist es, nur die besten Produkte aus den eigenen und qualitativ hochwertigsten Rohstoffen herzustellen. Dies beginnt bei der nachhaltigen Bewirtschaftung der Ackerflächen, dem Anbau, der schonenden Ernte und der klimatisierten Lagerung unserer Kürbiskern- und Apfelessigprodukte.

So haben Sie als Kunde die Möglichkeit, unsere hervorragenden Produkte, die ständig frisch hergestellt werden, zu erwerben.



Produkte

- Apfelessig, Altsteirischer Apfelessig, Kürbisknabberkerne
- natur, geröstet & gesalzen, geröstet Vanille & Zimt, geröstet
- Schoko & Orange, steirisches Pesto, Kürbiskernöl

Kontakt

- Römerstraße 33, 8472 Vogau
- Tel.: 0664/38 00 075
- E-Mail: kernoel-huhs@aon.at



© Georg Pock (2)

Straß in Steiermark



Ölhof Jost

43

Seit vier Generationen bewirtschaftet die Familie Jost ihren Bauernhof in der Marktgemeinde Straß in Steiermark. Der Hof, dessen Felder in der Südsteiermark liegen, entwickelte sich über Generationen stetig weiter. Durch die klimatisch günstige Lage reifen auf ihrem Hof verschiedenste Kulturen, der Ölkürbis gedeiht besonders prächtig. Dies kommt im unverwechselbaren Geschmack ihres Kernöls zum Ausdruck. Das Kernöl ist ab Hof erhältlich! Informationen und tolle Rezepte finden Sie auf www.oelhof-jost.at

Produkte
Kürbiskernöl

Kontakt

Unterschwarza 33, 8471 Seibersdorf
Tel.: 0699/81 445 258
E-Mail: ing.august.jost@aon.at
www.oelhof-jost.at



Straß in Steiermark

Katilad

44

Katrin Bernhard ist bekannt für ihre wunderbaren Kreationen von Marmeladen bis Chutneys – handmade with love. Einkochte Früchte, Kräuter und eingekochtes Gemüse – traditionelle Rezepte neu und kreativ interpretiert. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei: von Birne & Gin über Marille & Weißer Schoki bis hin zu Paprika & Chili oder rote Zwiebel. Das Obst kommt von den Gärten der Region, von kleinen Bauern, und wird meist von ihr selbst händisch geerntet. Das Gemüse wird zum größten Teil selbst angebaut. Die vielen verschiedenen Chilisorten sind der ganze Stolz ihres Lebensgefährten Thomas mit dem „scharfen“ Daumen. Gemeinsam komponieren sie die pikanten Variationen.

Produkte

Marmeladen, Fruchtgelees, Chutneys, Gewürze

Kontakt

Spielfelderstraße 8b, 8472 Straß in Steiermark
Tel.: 0664/43 57 476
E-Mail: shop@katilad.at
www.katilad.at



© Georg Pock (2)

Straß in Steiermark



Mur Pur – das steirische Murerlebnis

45

Karl Schober von Mur Pur bietet unvergessliche Erlebnisse in den idyllischen und unverwechselbaren Aulandschaften der Mur aus einer völlig neuen Perspektive. Perfekt für Firmen- oder Familienausflüge oder auch Freundesgruppen. Das Angebot reicht von Rafting- und Kanutouren bis hin zu Zillentouren. Für entsprechende kulinarische Versorgung ist ebenfalls bestens gesorgt!

Es findet sich für alle Lebenslagen ein richtiges Wassergefährt. Vom Startplatz in Oberschwarza können Sie murabwärts vier verschiedene Stationen anfahren – je nach Lust und Laune. Lernen Sie die einzigartige Naturlandschaft im Biosphärenpark unteres Murtal kennen und lieben.

Produkte

Kanu- und Zillenfahrten auf der Mur

Kontakt

Oberschwarza 24, 8471 Spielfeld
Tel.: 03453/66 43, Mobil: 0699/11 522 057
E-Mail: radler1@a1.net
www.murpur.at



Straß in Steiermark

Weingut Neubauer

46

Unsere Weinberge befinden sich auf einer Resche von nach Süden gerichteten Hügeln, die der Sonne von Tagesanbruch bis zum Sonnenuntergang ausgesetzt sind. All diese Elemente, die Liebe, mit der die Weinberge betreut werden, die mit den Händen durchgeführte Weinlese sind Faktoren, die dazu beitragen, einen Wein von großer Persönlichkeit und Qualität zu keltern.

Neben unseren Weinen sind auch unsere Brettljaus'n oder unser G'selchtes eine Spezialität. Selbstgemachtes Bauernbrot sowie Kräuter aus dem eigenen Garten runden einen unvergesslichen Besuch ab. Unser Gästehaus befindet sich neben der Buschenschank mit Ausblick auf die Weinberge und das Schloss Spielfeld.

Produkte

Weingut, Buschenschank, Gästezimmer, Weine: u. a. Gelber Muskateller, Sämpling 88, Zweigelt Blau, Zweigelt Barrique, Rosé, Chardonnay-Auslese, Chardonnay Barrique, Schaumwein

Kontakt

Am Weinberg 1, 8471 Spielfeld, Tel.: 03453/ 2651, E-Mail: weingut.neubauer@aon.at, www.neubauer-weine.at



© Michaela Lorber (2)

Straß in Steiermark



© Heldentheater (2)

Weingut und Buschenschank am Obegg

47

Sie wissen ein edles Tröpfchen zu schätzen, lieben die Atmosphäre, die Ihnen eine Buschenschank bietet und sind ein Verehrer kulinarischer steirischer Spezialitäten ... dann fühlen Sie sich bei uns mit Garantie wohl.

Als Familienbetrieb bewirtschaften wir unser Weingut und wohnen auch mittendrin. Wir sind stets um hochwertige Qualität unserer Weine, Edelbrände und steirischen Gaumenfreuden bemüht. In der Buschenschank gibt es Schmankerln nach guter steirischer Hausfrauenart. Gerne gibt der Hausherr seinen Freunden und Gästen Tipps rund um den Wein und bietet Verkostungen an.

Produkte

Wein, Chardonnay, Muskateller, Sauvignon blanc, Weißburger, Welschriesling, Zweigelt, Edelbrände, Fruchtsäfte

Kontakt

Am Obegg 1, 8471 Spielfeld

Tel.: 0664/41 16 714

E-Mail: info@trummerwein.at, www.trummerwein.at



Straß in Steiermark

Oliver kocht

48

Erleben Sie außergewöhnlichen Genuss in gemütlicher Atmosphäre. Hier werden Sie zugleich mit regionaler Beständigkeit & moderner Kochkunst verwöhnt.

Sie schaffen es immer wieder aufs Neue, ihre Gäste mit speziellen Kreationen zu überraschen. Dabei legen sie großen Wert auf regionale und saisonal verfügbare Produkte.

Direkt am Gasthof stehen das ganze Jahr über 40 Stellplätze für Wohnmobile & Wohnwägen zur Verfügung. Der Frühstücksservice verschafft Ihnen einen gelungenen Start in den Tag. Ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in die beeindruckenden Regionen rund um die Mur.



Produkte

Gasthaus, regionale Beständigkeit, abgerundet mit moderner Kochkunst

Kontakt

Unterschwarza 1, 8471 Spielfeld

Tel.: 03453/21 001

E-Mail: servus@oliverkocht.at, www.oliver-kocht.at



© Georg Pock (2)

Straß in Steiermark



© Weingut E. & W. Polz (2)

Weingut Erich & Walter Polz

49

Das Weingut Erich & Walter Polz liegt in einer der besten Rieden der Südsteiermark. Es sind die über Jahrzehnte gesammelten Erfahrungen, Nachhaltigkeit im Denken und Handeln sowie ein kompromissloser Qualitätsanspruch, die aus einer guten Ernte einen charaktervollen Wein machen. So steht der Name Polz seit vielen Generationen für ein nahezu von Hand herausgearbeitetes Terroir, das unsere ganze Leidenschaft und die Liebe zum Detail im Glas erlebbar macht. Diese Werte wurden federführend von den Brüdern Erich & Walter Polz am Familienweingut gelebt. Seit Kurzem hat die vierte Generation das Ruder im Familienbetrieb übernommen.

Produkte

Welschriesling, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Chardonnay, Sauvignon blanc, Grauburgunder, Traminer, Riesling, Zweigelt, Pinot Noir, Sekt

Kontakt

Am Grassnitzberg 39, 8472 Spielfeld, Tel.: 03453/23 01
E-Mail: weingut@polz.co.at, www.polz.co.at



Straß in Steiermark

Weingut Primus

50

Das Weingut Primus am Grassnitzberg gehört zu den Top-Adressen in der Südsteiermark. Seit Jahren arbeiten die Brüder Christian und Thomas Polz hart an der Qualität ihrer Weine. Besonderes Augenmerk wird auf naturnahe und schonende Bewirtschaftung der Weingartenflächen gelegt. Inmitten der malerischen Weinberge der Südsteiermark bietet Ihnen das Weingut Primus eine Buschenschank, in der der hauseigene Wein ausgeschenkt wird. Wanderwege beginnen direkt vor der Tür. Wer die Südsteiermark intensiv erleben möchte, der fährt nicht nur dem Genuss entgegen, sondern bleibt gleich für länger. Am besten in einem der komfortablen Winzerzimmer am Weingut.



Produkte

Wein: Sauvignon blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder, Chardonnay, Welschriesling, Traminer



Kontakt

Am Grassnitzberg 15, 8472 Straß
Tel.: 03453/39 11
E-Mail: weingut@primus.cc
www.primus.cc



© Weingut Primus (2)

Straß in Steiermark



© Gemeinde Straß in Steiermark



Zur Hittn – Manuel Trummer

51

Auf „Zur Hittn“ direkt an der letzten intakten Rollfähre an der Mur. Inmitten der malerischen Landschaft der Murauen verzaubert die moderne Buschenschank Radfahrer, Wanderer und Ausflügler mit regionalen Buschenschank-Schmankerl und Grill-Spezialitäten. Im schattigen und gemütlichen Garten sitzen Sie direkt am Murufer mit Blick auf die Rollfähre. Für „30 Personen, 7 Stück Vieh oder ein beladenes landwirtschaftliches Fuhrwerk“ war die Murfähre in Weitersfeld einst vorgesehen; heute sind es doch eher Radfahrer, die die letzte intakte Rollfähre an der Mur benutzen. Direkt am Murradweg gelegen, bringt sie Sie an einem Stahlseil hängend ans andere Ufer nach Slowenien.

Produkte

Gasthaus, Heuriger,
Ausflugziel

Kontakt

Weitersfeld a.d. Mur 210, 8473 Straß
Tel.: 0676/51 03 029
manueltrummer1@gmail.com



Straß in Steiermark

Vinofaktur Genussregal Südsteiermark

52

Den Geschmack der Steiermark, von Wein über Kernöl bis hin zu Schokolade, ist in der Vinofaktur mit dem Genussregal Südsteiermark für die ganze Familie erlebbar. Am Beginn der Südsteirischen Weinstraße in Vogau vereint die Vinofaktur mit dem Genussregal die Genüsse von Österreichs grünem Herzen. Feinschmecker, egal ob große oder kleine, kommen voll auf ihre Kosten. Über 1.000 Weine und Sekte machen die Vinofaktur zur größten Gebietsvinothek der Steiermark – purer Einkaufsgenuss auf 1700 Quadratmetern. Hier finden Gäste die größte Vielfalt an südsteirischen Gebiets-, Orts- und Riedenweinen sowie auch edle Destillate bis hin zu hausgemachten Würsteln und würzigem Käse.



Produkte

Wein, Fruchtsäfte, Fleischwaren, Essig, Kürbiskernöl und weitere Öle, Antipasti, Honig & Marmeladen, Süßwaren, Spirituosen

Kontakt

Am der Mur 13, 8472 Vogau, Tel.: 03453/40 67 70,
E-Mail: office@genussregal.at, www.vinofaktur.at
www.genussregal.at www.primus.cc



Griäß Enk Leitersdorf Perbersdorf Genuss Weinbau lobortis
historisches Handwerkszeugs Murradweg
kamout Nudeln Fisch Gast
Vertrauen Siebing Ausflugsziel Natur Weinbung
Käferbohne Neutersdorf Schlafen Natur Weinbung
erleben Neutersdorf Produkt Suchen Kirchweinf
Weitersfeld Weingut Weinbung
Kraft Lichendorf Dialekt Zillenfahrten
Restaurant Naturgenuss Dorf Dransling Leben
Dahoam Naturgenuss Kampfl feiern Barockkirche Steiamoak
Murfeld Wagendorf Kaffeehaus Selchfleisch
Weingut Essig Kuchelberg feiern Wanderwege moarb
Bier Radtour Weizen Wachtel Erholung Oabandln Kegelhahn
Gaudi brouckn aachlan frisch-fruchtig Mei
Hütt Weizen einischau'n Verkosten
Hofladen Hapfn Weizen Flora und Fauna Rabenhof Handwerk
Kürbis Freundlichkeit Sterz Bauernspeck Vogau Fadl
Sterzautobahn Griäß Di St. Nikolai Stoasteirisch Region Kleinode Oba
Straß in der Südsteiermark
Urlaub Materl Honig Kernöl
Bugl Schloss Mur Land Entdecken Apfel
aurachi Bauernhof Brauchtum Landwirtschaft Eamba