



NATURPARK SPEZIALITÄTEN

grüne genussquelle im herzen der südsteiermark



südsteiermark

naturparkspezialitäten

„Blühende Blumenwiesen locken nicht nur zahlreiche Insekten an, sie erwärmen auch unser Herz!“

Zitat: Otto Knaus

südsteirischer green deal

der naturpark spezialitäten

In den letzten drei Jahrzehnten unterlag der Naturraum des Naturparks Südsteiermark einem starken Wandel, bedingt durch die Bereiche Infrastruktur, Industrie, Landwirtschaft, Tourismus und Klimawandel, Zersiedelung, Versiegelung, Monokulturen, Abwanderung, demografische Entwicklungen und Extremwetterereignisse bereiten dem Naturraum zunehmende Probleme.

Die österreichische Qualitätmarke der Naturpark Spezialitäten repräsentiert in der Südsteiermark die Grundessenz einer ökologisch und ökonomisch nachhaltig erfolgreichen Entwicklung in der Region. Mit unseren Betrieben und den produzierten Produkten repräsentieren wir die Vielfalt der heimischen Kulturlandschaft und damit den Schwerpunkt der regionalen wirtschaftlichen und touristischen Ausrichtung.



Der Klimawandel und damit eingehende Veränderungen auf die Kulturlandschaft und Biodiversität (Extremwetterereignisse, Dürre, Spätfrost, Hochwasser) wirken sich sehr auf die verschiedenen Bewirtschaftungsformen (Ackerbau, Weinbau, Gemüseanbau, Obstbau, Tierhaltung) aus.

Für die Südsteiermark ist ein zukünftig intakter und vielfältiger Naturraum besonders wichtig für die nachhaltige Entwicklung der Region. Wir reagieren darauf und setzen in einem österreichischen Pilotprojekt als Modellbetriebe für die Südsteiermark drei verschiedene Schwerpunkte aus dem europäischen Green Deal um!

Klimafit in die Zukunft

Biodiversität durch Naturparkspezialitäten

„Farm to Fork“ – Vom Hof auf den Teller

naturpark südsteiermark

Der Naturpark Südsteiermark erstreckt sich über eine Fläche von 417 km² und ist ein wahres Naturjuwel. Diese Region zeichnet sich durch eine vielfältige Kulturlandschaft aus, die von warmen Laubmischwäldern mit Eichen und Edelkastanien bis hin zu steilen Weingärten reicht. Dazwischen finden sich artenreiche Lebensräume mit fruchtbaren Streuobstbeständen, wilden Heckengehölzen und bunten Blumenwiesen.

Insgesamt fünfzehn Naturpark-Gemeinden engagieren sich für eine nachhaltige Entwicklung der Biodiversität in dieser wertvollen Natur- und Kulturlandschaft. Besonders hervorzuheben ist das Natura 2000-Gebiet „Demmerkogel-Südhänge, Wellinggraben mit Sulm-, Saggau- und Laßnitzabschnitten und Pößnitzbach“.

Im Naturpark befinden sich außerdem neun Naturschutzgebiete, darunter das Attemsmoor, die Demmerkogelwiesen sowie die Altarme und Aulandschaften entlang der Laßnitz und Sulm. In Zusammenarbeit mit dem Steirischen Naturschutz werden Naturschutzprojekte für gefährdete Arten und Lebensräume umgesetzt.

Eine der wichtigsten Partnergruppe für den Naturpark sind die Naturparkspezialitäten Südsteiermark. Um Maßnahmen für eine vielfältige Kulturlandschaft mit einer hohen Biodiversität auf den Boden zu bringen, braucht man die Unterstützung der regionalen Bäuerinnen und Bauern, denn der Schutz der Natur und die Erzeugung traditioneller Produkte hängt eng zusammen: zum Beispiel sind Streuobstwiesen Lebensraum für Steinkauz, Wiedehopf, Fledermäuse und andere Tiere und gleichzeitig Lieferant für Säfte, Marmeladen und Schnaps.

Gerade auf naturnah bewirtschafteten Flächen kann man eine Vielzahl an Lebensräumen schaffen und dadurch vielen Tieren Schutz, Futter und Möglichkeit zur Fortpflanzung bieten. „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“ tragen also durch die Art wie sie erzeugt werden zum Schutz der Landschaft in den Naturparken bei. Zusätzlich zeichnen sie sich durch eine hohe Qualität aus und schmecken hervorragend.

Text: Mag. Matthias Rode, Geschäftsführung Naturpark Südsteiermark



förderung der biodiversität

Im Rahmen des Projektes „Green Deal“ wurden Möglichkeiten und potentielle Resourcen zur Förderung einer Artenvielfalt erhoben. Dies betraf nicht nur bewirtschaftete Flächen, sondern vor allem wirtschaftlich ungenutzte Randflächen, einschließlich der landwirtschaftlichen Gebäude.

Auf landwirtschaftlich genutzten Flächen wurden angepasst an den jeweiligen Standort Möglichkeiten erörtert, die Insektdichte zu erhöhen: durch Schaffung von Blühstreifen mitten in Ackerflächen oder durch Errichtung von Kleinstrukturen wie kleinflächiger „Ameisenhotels“ in Zwickelflächen.

Ein zentrales Thema lag auch im Verzicht von Herbiziden wie Glyphosat-haltige Produkte, was von einzelnen Betrieben unverzüglich umgesetzt wurde.

Ein besonderes Augenmerk wurde auf wirtschaftlich ungenutzte Randflächen gelegt: Auf derartigen Randflächen wie an Waldrändern oder kleinräumigen Wiesen ließen sich für viele Tier- und Pflanzenarten wertvollste Kleinstrukturen und Fortpflanzungsstätten etablieren, wie Totholz-, Gesteins- und landschaftlich verträgliche Komposthäufen. Strukturiert aufgebaute Waldränder mit Strauch- und Krautsaum zählen zu den artenreichsten Lebensräumen der Kulturlandschaft. Dabei wurde je Betrieb erörtert, an welchem Standort eine Förderung einzelner Tierarten von besonderer Bedeutung ist.

Auch die Anbringung von Nisthilfen für Vogel-, Fledermaus- und Insektenarten ist als Ersatz für verloren gegangene Ressourcen in der Kulturlandschaft nicht zu unterschätzen, da deren ursprünglichen Fortpflanzungsstätten wie z. B. hohle Bäume zunehmend (auch aus „Sicherheitsgründen“) verschwinden.

Des Weiteren wurden Möglichkeiten einer Schaffung oder Verbesserung von Klein- und Kleinstfeuchtlebensräumen definiert. Vor allem in Weinanbaugebieten kommt dem Wasserrückhalt in Hanglagen eine besonders hohe Bedeutung zu. Während in Hanglagen Artengruppen wie Amphibien und Libellen auf Grund fehlender Wasserkörper verschwinden, leiden Tallagen der Südsteiermark unter Hochwasserereignissen. Ein Wasserrückhalt in Hanglagen würde nicht nur der Natur, sondern auch dem Menschen zum Vorteil gereichen.

Als Resultat des Projektes wurde für jeden der teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebe empfehlenswerte und umsetzbare Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität erarbeitet.

Text: Mag. Dr. Werner Kammel

klimabündnis steiermark

Das Klimabündnis Steiermark hat zwischen November 2021 und Oktober 2022 zwölf Betriebe aus dem Verein „Naturpark Spezialitäten Südsteiermark“ zu den Themenbereichen Energie, Mobilität, Beschaffung, Entsorgung, Gebäude, Haustechnik und Kommunikation individuell beraten. Am 17.11.2022 wurden alle Betriebe feierlich von Klimaschutzlandesrätin Ursula Lackner ins Netzwerk der steirischen Klimabündnis-Betriebe aufgenommen.



In Zukunft profitieren sie vom gegenseitigen Austausch beim jährlichen Netzwerktreffen sowie vielen Vortrags- und Veranstaltungsangeboten. Nach vier Jahren findet in allen 12 Betrieben eine Evaluierung durch das Klimabündnis Steiermark statt. Die bestehenden und zukünftigen Maßnahmen jedes einzelnen Betriebes sind auf der Homepage des Klimabündnis unter <https://steiermark.klimabuendnis.at/netzwerk/> zu finden.

Das Klimabündnis ist in 27 Ländern Europas aktiv. Die gemeinsamen Ziele sind eine Verringerung der Treibhausgas-Emissionen und der Erhalt des Amazonas-Regenwaldes. Kern der Arbeit ist Bewusstseinsbildung, Vernetzung und Weiterbildung sowie die Durchführung von Projekten und Kampagnen in den Bereichen Klimaschutz, Klimagerechtigkeit und Klimawandelanpassung.

Bio Weingut Thünauer | Die Amtmann | diebrauerei Leutschach GmbH | Genussladen | Käserei Fischer, Martin's das schmeckt. | Obsthof Zuegg | Pilch Kürbiskernöl & Kren | WUNSUM Bio Lavendelmanufaktur | Weinbau Kollerhof | Weingut und Rebschule Familie Assigal | Weingut Peter Skoff

Text: DI Anja Stenglein



unsere mitgliedsbetriebe

wir legen den grundstein
www.naturparkspezialitaeten.at



lavendelmanufaktur **WUNSUM**

BIO: Teespezialitäten, Likörraritäten, Marmeladen, Säfte, Lavendelessig, Gewürzmischungen, Lavendel-salze, Seifen, Hydrolate, ätherische Öle, ausgezeichnete Edelbrände, Lavendelpolster etc.

Im wunderschönen Kitzeck hat der Lavendel Einzug gehalten. Und diesen kann man hautnah am Bio-Lavendel- und Kräuterhof Wunsum bestaunen, verkosten und mit nach Hause nehmen. Bei einer Führung die hauseigene Lavendel-Destillerie entdecken und erleben. Die köstlichen Spezialitäten rund um Bio-Lavendel, Kräuter und Obst versetzen in Staunen. Von Teespezialitäten, Likörraritäten, Marmeladen, Gewürzmischungen und vielem mehr finden Besucher alles zum Mitnehmen im entzückenden Hofladen.



bioweingut otto knaus



Bio-Weine, Säfte, traditionell kalte Speisen und hausgemachte Mehlspeisen. Die Brettljause in drei verschiedenen Varianten: traditionell, vegetarisch oder vegan

Im Sulztal an der Weinstraße findet man den ersten und einzigen zertifizierten BIO-Buschenschank der Steiermark. Zudem haben sich Otto und Dani, neben der traditionellen Buschenschankjause, auch ganz dem veganen Hochgenuss verschrieben. Und so gibt es die köstliche Brettljause gleich in drei unterschiedlichen Varianten: traditionell, vegetarisch oder vegan. Dazu werden im Geschmack einzigartige und vegane Bio-Weine und köstlich frische Säfte serviert.

apfelstrudel *vom bioweingut otto knaus*



Zutaten: 200g glattes Mehl, 1 Eßl. Öl, 125 ml lauwarmes Wasser

Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem weichen glatten Teig verarbeiten.

Danach mit Öl bestreichen und in einer warmen Schüssel zudecken und 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf ein bemehltes Tuch ausrollen mit Öl bestreichen und dann ausziehen. 8 Äpfel schälen, grob schaben mit Zucker und Rosinen mischen, auf den ausgezogenen Teig gleichmäßig verteilen, dann zusammenrollen und die Enden zusammendrücken. Bei 200 Grad ca. 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.

martin-s das schmeckt



Freilandeier (Grünleger – grünes Ei & Maran – schokobraunes Ei), Cremeliköre, Kürbiskernöl, Käferbohnen, Sonnenblumenöl, Knabberkerne

Hoch oben am Flamberg in St. Nikolai im Sausal genießen tagtäglich rund 350 Hühner das Leben in freier Natur. Das Wohlbefinden des geliebten Federviehs hat bei Martin Größbauer oberste Priorität. Das Produkt: köstlich schmeckende Freilandeier vom bekannten Haushuhn, grüne Eier der Rasse Grünleger sowie schokobraune Eier vom Maran-Huhn. Zudem wird am 20 Hektar großen Areal Ackerbau für Mais, Getreide, Kürbis und Sonnenblumen betrieben.

weingut assigal

Herkunftsweine, Sturm,
Essig, Weinstöcke,
Führungen und
Verkostungen

Bereits seit 5 Generationen wird der Familienbetrieb am idyllischen Sernauberg geführt. Elisabeth Assigal, die Hausherrin, hegt und pflegt den 2 ha großen Weingarten mit viel Liebe und Hingabe. Fruchtig frische und trockene Weine entstehen dabei Jahr für Jahr. Zudem wachsen in der Rebschule die jungen Pflänzchen zu kräftigen Sprösslingen heran. Die Weinreben werden in sorgfältiger Handarbeit veredelt, um dann ihren Platz in den Weingärten zu finden.



feindestillerie stelzl *vlg. milhalm*

Tresterbrände,
Weinbrände,
Fruchtbrände,
Liköre

Bereits in sechster Generation, genau genommen seit 1842, werden am Anwesen von Familie Stelzl vulgo Milhalm in St. Johann im Saggautal regionale, sonnengereifte Früchte zu hochprozentigen Spirituosen verarbeitet. Franz Stelzl widmet sich, mit Liebe, Hingabe und einem ganz besonderen Gespür für die Edelbrennerei, seinen qualitativ hochwertigen Produkten. Das einzigartige Aroma und zahlreiche internationale Prämierungen sowie nationale Auszeichnungen bestätigen die Qualität seiner geschmackvollen Edelbrände.



weingut kieslinger

Weine, Sekt,
Säfte, Edelbrände,
Fruchtaufstriche, Öle,
Weinverkostungen mit Kellerführung

Hoch oben am Kogelberg, nahe Leibnitz, ragt erhaben das Herrenhaus Haselbrunn empor. Das imposante und geschichtsträchtige Anwesen, das von Weingärten umringt ist, ist seit 1933 im Familienbesitz und wird von Familie Kieslinger als Buschenschank und Weingut geführt. Bei traumhafter Kulisse und unvergleichlichem Weitblick auf das umliegende Weinland werden Gäste und Besucher mit steirischen Schmankerln und den ausgezeichneten, haus-eigenen Weinen verwöhnt.

kollerhof am eichberg



Weine, Säfte, Buschenschank, Gästezimmer, Weinverkostungen, Weinmuseum, Weinerlebnisfass, Weinkultergarten, Weinwanderweg (am Betrieb), Naturwein

Birgit und Harald Liele leben und lieben die Südsteiermark. Diese Leidenschaft spiegelt sich am Familienweingut Kollerhof am Eichberg in allen Facetten wider. In bester Lage lässt Harald Liele einzigartige Weine entstehen, die durch aromatischen und unvergleichlichen Geschmack überzeugen. Im Buschenschank werden regionale Spezialitäten, hausgemachte Köstlichkeiten und Schmankerln aufgetischt, die man am besten auf der Sonnenterrasse mit rundum Blick genießt.

lamm sulzerl vom kollerhof



Zutaten für 4 Portionen: 30dag gekochtes Fleisch vom Jung lamm (Schulter, Hals, Schlögel) m 15 dag Mischgemüse (Karotten, Sellerie, Erbsen, Petersilienwurzel), 1 Knoblauchzehe, Je 1 kleines Zweiglein Thymian und Majoran, 6 Blatt Gelatine, 1/4l klare Lamm oder Schweinsknochen Suppe, 300ml Welschriesling, 500g Bratkartoffeln

- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Die Suppe in einem Topf erhitzen und das gekochte, würfelig geschnittene Fleisch dazu geben
- Das feingewürfelte, weich gekochte Mischgemüse dazu geben und mit den abgezupften Kräutern und der fein gehackten Knoblauchzehe verfeinern
- Die eingeweichten Gelatine Blätter gut ausdrücken und in der erwärmten Suppe unter ständigem Rühren vollständig auflösen
- Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Fleisch und Gemüsewürfel darin gleichmäßig verteilen, mit der Flüssigkeit aufgießen und mit Folie abdecken. Im Kühlschrank kaltstellen
- Sulz vorsichtig aus der Form stürzen und die Klarsichtfolie abziehen
- Sulz vorsichtig in etwa fingerdicke Scheiben schneiden und mit marinierten frischen Blattsalaten der Saison anrichten

silverberg juniors

BIO:

Apfelchips, Apfelmus, Apfelsaft,
Apfel-Kiwi Löffelobst, Kiwichips,
Müsli, Weingelee, Essig

Learning by doing und dabei Köstliches entstehen lassen. Engagierte Schüler der Fachschule Silberberg haben sich zusammengetan, um heimische Bio-Produkte zu verarbeiten und erfolgreich auf den Markt zu bringen. Die Schülerfirma mit dem Namen Silverberg Juniors produziert und vertreibt erfolgreich regionale Leckereien rund um Apfel, Weintraube und weiteren köstlichen Obstsorten aus den heimischen Gärten und eigenen Familienbetrieben.



bioweingut thünauer *bio seit 1993*

Weißweine, Rotweine,
Edelbrände, Schaumweine,
Liköre, Essig,
Sensorikseminare

Als einer der ältesten Bioweinbaubetriebe hat sich Familie Thünauer ganz einer nachhaltigen Bewirtschaftung ihrer Weingärten verschrieben. Zum Großteil werden PIWI-Rebsorten kultiviert, die sich bestens für eine organisch biologische Wirtschaftsweise eignen. Zurück zu den Wurzeln, Dinge noch selbst anpacken und auf das Wissen der Generationen vor uns vertrauen, sind die Grundsätze, nach denen am Bioweingut gearbeitet wird. Ein Garant für hervorragende Weine und Bio-Produkte.

stelzl ulrike – rosenträume



Bio-Rosenprodukte,
Kürbiskernöl, versch. Spezialitäten
aus Kräutern und Produkte
unseres Hofes

Ein Blütenmeer aus Rosen. Ein Duft, der einfach unvergesslich betörend wirkt. Knapp 1.000 Rosenstöcke der Sorte Damaszenerrose werden am Hof von Ulrike Stelzl und ihrer Familie sorgfältig aufgezogen und zeigen sich von Mitte Mai bis Mitte Juni in ihrer ganzen Pracht. Die Knospen und Blütenblätter des edlen Gewächses werden in liebevoller Handarbeit zu kulinarischen Köstlichkeiten verarbeitet und stehen im Laden, neben Produkten des steirischen Ölkürbisses, zum Verkauf bereit.

rosengelee



Zutaten: 12 g getrocknete Damaszenerrosen (stark duftend), Saft einer Bio Zitrone alternativ 12g Zitronensäure, 1Liter Wasser, 1kg Zucker , 24g Pektin

Die Blüten mit dem Wasser kalt ansetzen. Zitrone dazugeben und 24 Stunden ziehen lassen.

Nach 24 Stunden den Ansatz einmal aufkochen und wieder abkühlen lassen. Danach abfiltern aufkochen und 3/4 des Zuckers auflösen.

Das Pektin mit dem restlichen Zucker vermengen und in die kochende Masse einrühren. Ca. 3 bis 4 Minuten wallend kochen lassen und dann noch heiß in sterile Gläser abfüllen. Sofort verschließen.

robert pilch

Frischer Kren,
geraspelter Kren,
Kernöl, Krenaufstriche,
Kürbiskernaufstriche,

Die ertragreichen Böden der Südsteiermark lassen alles wachsen und gedeihen. So auch am Hof von Robert Pilch. Auf seinem landwirtschaftlichen Betrieb hat er sich, nebst dem Anbau von Kürbis, ganz dem Anbau und der Verarbeitung von Kren verschrieben. Die köstliche Wurzel der Krempfanz, im Ganzen oder gerieben, kann man bei Robert Pilch ab Hof erwerben. Und eine Flasche südsteirisches Kürbiskernöl gleich dazu packen in die Einkaufstasche.



käserei fischer

Ab-Hof-Verkauf von Milch, Joghurt, Aufstrichen, Weichkäse, Schnittkäse, und saisonelle Variationen. Führungen mit anschließender Verkostung

Glückliche Kühe produzieren die beste Milch. Und genau darauf achtet Josef Fischer in seinem Heumilchbetrieb in Kitzeck ganz besonders: dass es seinen Kühen an nichts fehlt. Die Qualitätsmilch sowie die daraus hergestellten Produkte, vom Joghurt bis hin zum Frisch- und Schnittkäse, überzeugen auf genussvolle Art und Weise. Die Köstlichkeiten kann man vor Ort im Zuge einer Führung auch verkosten und in den Einkaufskorb packen.

weingut peter skoff domäne kranachberg



Qualitätsweine, Bio-Weine,
Orange-Weine,
PIWI-Sorten, Edelbrände,
Schaumweine

Umringt von steilen Weinhängen liegt am Kranachberg das Weingut von Familie Peter Skoff. Die einzigartige Lage und die sonnenverwöhnten Hügel bieten die ideale Umgebung, um großartige und unverwechselbare Weine entstehen zu lassen. Im Buschenschank werden regionale Köstlichkeiten und steirische Schmankerln aufgetischt und bilden mit dem reichhaltigen Weinangebot die perfekte Symbiose absoluten Genusses. Und wer gekommen ist, um etwas länger zu bleiben, bucht eines der gemütlichen Gästezimmer gleich dazu.

diebrauerei leutschach

Naturbier-Produkte, Bierlokal,
Verkostungen, Brauseminare,
Führungen/Verkostung
im 1. Steirischen Hopfenzentrum

In Leutschach an der Südsteirischen Weinstraße befindet sich die Micro-Craftbierbrauerei von Wolfgang Dietrich. Die Produktion von einzigartigen Naturbieren, ganz ohne Filtration und Pasteurisierung, geht hier von statthaft. Bei Führungen und Verkostungen kann man sich vom ganz besonderen Geschmack dieser Biere überzeugen. Zudem bieten das Hopfenzentrum und die individuellen Brauseminare Einblicke in die Welt des Bieres. Entspannung pur bieten der dazugehörige Biergarten sowie das Bierpub.



die amtmann

Sirupe, Säfte, Marmeladen, Gelees, Gewürzmischungen, Tees, Nudeln, Weine, Räuchermischungen, eingelegte Früchte, Gartenführungen, Kräuterseminare, Hofcafé

Rosenhecken, alte Obstbäume, Smaragdeidechsen und bunte Blumen: Es ist immer ein Erlebnis, den großen Naturgarten zu durchstreifen, viele hunderte Duft- und Heilkräuter und seltenes Wildobst kennenzulernen. Der Genussladen bietet Raritäten aus Rosen, Lavendel, Kräutern und wilden Früchten, die von Franziska Skoff mit viel Sorgfalt und Begeisterung hergestellt werden. Im gemütlichen Hofcafé entspannt man bei hausgemachten Mehlspeisen und edlen Weinen.



grün schnabel



In ein dekoratives Glas (ca. 250ml Inhalt), 2cl Minzsirup und gut 2cl Verjus (je nach Geschmack individuell variieren) geben.

Dann das Glas mit einigen Eiswürfel und kaltem Mineralwasser befüllen. Das ganze üppig mit frischen Minzblättern, Blüten und evtl. Beeren dekorieren. Mit einem Strohhalm servieren.

Der Menthol Geschmack der Minze sowie die feine Säure des Verjus sorgen für ein wunderbar erfrischendes Drinkerlebnis.



obsthof zuegg

Fruchtsäfte, Nektare, Weine, Most,
Apfelschaumwein, Essig, Sirupe,
Marmeladen, Pesto,
Edelbrände, Liköre

In Eckberg in Gamlitz findet Qualitätsobst den Weg in die Flasche und bereitet dabei wahre Gaumenfreuden. Am Obsthof Zuegg haben die unterschiedlichsten Apfel- und Birnensorten, Trauben, Pfirsiche und Marillen ihr Zuhause gefunden. Am Familienbetrieb wird bereits seit über 40 Jahren Obstanbau auf höchstem Niveau betrieben. Die besondere und liebevolle Aufzucht des Qualitätsobstes und die schoenende Verarbeitung spiegeln sich im einzigartigen Geschmack der zahlreichen Produkte wider.

kogelberger wollschweine

Frischfleisch,
veredelte Produkte wie Rohgeselchtes,
Pasteten, Würste,
Salami

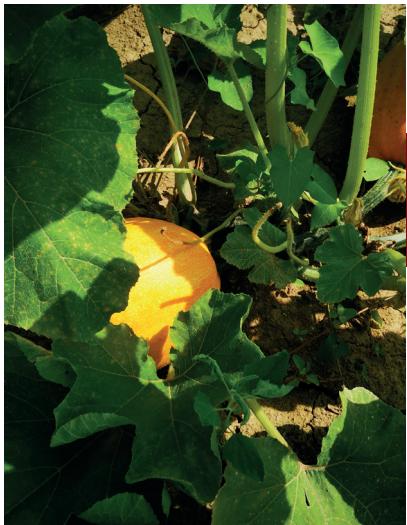
6 Visionäre haben sich zusammen getan und betreiben Schweinezucht auf einem neuen Niveau. Die Schweine der Rassen Mangalitsza, Duroc und Schwäbischhällisch fühlen sich im Freilaufgehege am Kogelberg wahrlich „sauwohl“. Das ganze Jahr über im Freien sein, sich genüsslich zuhören und ausgiebig Bewegung in den weitläufigen Freilaufgehegen, steht bei den Kogelberger Wollschweinen tagtäglich am Programm. Eine Aufzucht ohne Wachstumsbeschleuniger, Nahrungszusätze und Antibiotika. Das Ergebnis – perfekte Fleischqualität und veredelte Qualitätsprodukte.



weingut lindenburg

Ab-Hof-Verkauf von Weinen,
Edelbrände von besonderer Qualität,
Marmeladen, Essige,
Chutneys, Liköre

Genießen Sie den Ausblick des Anwesens über das Tal, in die Murebene bis hin zum oststeirischen Hügelland. Das Weingut besticht durch ein verträumtes Ambiente inmitten der südsteirischen Weinberge auf einem abgelegenen Berghang in 350 m Seehöhe, umgeben von Wein und Obstgärten. Ein Besuch lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Raritätenobstgarten für Besucher frei zugänglich! Einfach durchkosten und das Obst für einen geringen Beitrag selbst ernten und mitnehmen.



langfried – spezialitäten

Kernöl, Essigvariationen, Obstsäfte und Marmeladen, Kompot, Apfelmehl und Trockenfrüchte, Mehlspeisen, Honig in 3 leckeren Sorten

Ein gemeinsames Leben – zwei Menschen, eine verschmelzende Liebe zur Natur und ihren Erzeugnissen. Das alles ist LangFried-Spezialitäten. Gemeinsam betreiben Adolf Langbauer und Silvia Friedrich ihre kleinen Landwirtschaften in 4. Generation wobei die 5. in Form ihres Sohnes bereits tatkräftig mithilft. Das Kernthema ist Ackerbau und Imkerei bzw. Obstbau. Die Bienen sind das alles verbindende Element. Ohne sie keine Befruchtung und köstliche Früchte aller Art – kein Honig und andere Erzeugnisse die damit verfeinert werden.



lorber hof

Imkereiprodukte (verschiedenste Sortenhonige, Cremehonig, Bienenwachsprodukte, Oxymel, Bienenkosmetikprodukte, Porpolis...
Kürbiskernöl und Knabberkerne, Steir. Käferbohnen

Der Lorber Hof ist ein Familienbetrieb bei dem die Generationen ihr Wissen miteinander teilen, um zusammen regionale Produkte der höchsten Qualität herzustellen. Die Mischung aus Erfahrung und fortschrittlichen Techniken, sowie Mut zum Neuen machen den Lorber Hof und seine Produkte einzigartig. Sie leben volle Transparenz den Kunden, Geschäftspartnern und Kollegen gegenüber. All ihr Handeln orientiert sich an ihren Werten: Regional, Nachhaltig & Fair in jeglicher Hinsicht.

tofuhof peter draxler

GODY HOFTOFU mit und ohne
geröstete Kürbiskerne,
deftige HOFTOFU Aufstriche,
Sojamilch

Am Godyhof nähe Gamlitz wird eine würzig feine Tofu-Spezialität in Handarbeit und biologisch hergestellt. Der GODY HOFTOFU ist zart in seiner Konsistenz und durch geröstete Kürbiskerne, Kräuter, Rotwein-Marinade und kaltem Buchenrauch kräftig im Geschmack. Die südsteirische Bio-Sojabohne gedeiht auf hofeigenen Feldern mit Achtsamkeit auf die Gesundheit des Bodens und Biodiversität. Der GODY HOFTOFU wird nachhaltig produziert und unterstützt die „Jana Model Farm“ in Bangladesch.





IMPRESSUM

verein naturpark **SPEZIALITÄTEN**

Südsteiermark

Grottenhof 1, 8430 Leibnitz
suedsteiermark@naturparkspezialitaeten.at

Hier finden Sie unsere zertifizierten Naturpark-Spezialitäten
Online Shop: www.naturparkspezialitaeten.at



Die geschützte Wort-Bild-Marke des Vereins
Naturparkspezialitäten Südsteiermark
ist eine Auszeichnung, die nur
Vereinsmitglieder tragen.

Fotos: Verein Naturparkspezialitäten

Michaela Lorber Photography & Design