

Servus

# MURTTAL

SEHEN, STAUNEN  
UND ERLEBEN

*Die schönsten Berge,  
Seen & Ausflugsziele  
in der Region.*



## GRÜNES JUWEL

**Tonangebend:** Wenn auf der Alm die Blasmusik erklingt  
**Geschmackvoll:** Warum die Steirerkassupe auf den Tisch muss  
**Ehrwürdig:** Was die Abtei Seckau so sehenswert macht





## VORWORT

# MEHR ALS EINE ROMANZE

Wir kennen das alle. Wir lesen ein Buch, erfreuen uns schon auf den ersten Seiten an der Geschichte oder an der Sprachmelodie, und doch entfaltet sich die wahre Wirkung des Werks erst mit Fortdauer der Lektüre. Im Theater oder im Kino verhält es sich mit der Inszenierung des Spannungsaufbaus und der Effekte, die uns zunehmend in den Bann ziehen, idealerweise ähnlich. Und auch bei der Begegnung mit Menschen erschließt sich das Bewegende einer Ausstrahlung oder die Qualität eines Charakters mitunter erst auf den zweiten oder gar dritten Blick.

Bei der Betrachtung unseres schönen Landes dürfen wir dieses Phänomen genauso erkennen. Wir sehen Österreich, erfreuen uns an seinen vielen Reizen und sind durchaus beglückt. Dann schärfen wir unsere Wahrnehmung, entdecken die besonderen Eigenheiten der einzelnen Bundesländer, um festzustellen, dass es wohl mehr als Interesse ist. Und wenn wir dann mit dem schönen Gefühl eines hüpfenden Herzens dabei sind, nähere Bekanntschaft zu machen, offenbart sich das unwiderstehliche Juwel einer Region. So schnell geht das mit der Murtal-Romanze.

Höchste Zeit also, dass Servus die schönsten Seiten des Murtals präsentiert. Mit seinen Traditionen und Bräuchen, handwerklichen Besonderheiten und kulinarischen Spezialitäten. Mit seinen imposanten Bergen von Bösenstein bis Zirbitzkogel, den idyllischen Seen oder weiten Ebenen. Mit seinen sehenswerten Bauwerken wie der Abtei Seckau, der Almkapelle Maria Schnee oder dem Judenburg-Sternenturm. Mit seinen vielen Möglichkeiten, die Natur sportlich zu erleben – ob als Wanderer, Radfahrer oder Bogenschütze. Und natürlich mit seinen Menschen, die als Weisenbläser oder Zirbenzauberer, als Fasslbinder oder Murfischer ihre Geheimnisse mit uns teilen. Es lohnt sich also, der Anmut des Murtals mit aller Leichtigkeit Aufmerksamkeit zu schenken.

Und wer weiß, vielleicht werden Sie, liebe Leserinnen und Leser, im Angesicht von so viel Charme und Verlockung sogar zart erröten. Und dabei bemerken, dass der Gedanke reift: Ein Kennenlernen wäre wunderbar.

*Michael Hufnagl & die Redaktion*



44



84



14



32

# INHALT

## *Spezialausgabe Murtal*

### 8 **Sinfonien in Moll und Mur**

Das Grün der Wälder, das Rosa der Blüten, das Blau des Himmels: Naturkompositionen zum Staunen

### 14 **Der Zauber der Zirbe**

Ein Baum voller Lebenskraft. Und Menschen, die zeigen, wie viel Wohlbefinden in ihm steckt

### 22 **Ein Stück vom Paradies**

Kristallklare Bergseen, imposante Gipfel, wunderbarer Natur. Und Menschen, die das Glück haben, in diesem Idyll zu leben

### 30 **Sehen und Staunen**

Burgen, Ruinen und Türme – die schönsten Ausflugsziele im Murtal

### 32 **Strudel, Speck & Steirerkas**

Die Steirer essen nicht nur gerne, sie kochen auch gut. Sechs Orte des Genusses – von der urigen Hütte bis zum edlen Haubenlokal

### 42 **Gutes aus der Region**

Kulinarische Besonderheiten, die im Murtal einen Namen haben

### 44 **Ort der Stille mit Destille**

Die Benediktinerabtei Seckau – ein kulturhistorischer Blickfang. Was die Basilika ausmacht und was hinter den Klostermauern passiert

### 52 **Seelentrost und Weitsicht**

Die prächtigen Wallfahrtskirchen Maria Schnee auf der Hoch- und der Gleinalm ziehen Pilger und Wanderer an

### 56 **Kunst und Kultur**

Museen, Schaubergwerke und Theater – wo sich Besuche lohnen



8



74



52



68

### 60 **No amoi obeblas'n**

Horn, Posaune, Tuba und der besondere Klang auf der Alm. Das traditionelle Gaaler Weisenblasen gibt's nur einmal im Jahr

### 66 **Wussten Sie, dass ...?**

Ungewöhnliche Zahlen und Fakten zur Geschichte des Murtals

### 68 **Im Daubenschlag**

Drei Generationen arbeiten in der Fassbinderei Eiletz in Knittelfeld – und verraten die Geheimnisse dieser alten Handwerkskunst

### 74 **Ein Herz für Steine**

Silvia Haaser-Söllradl aus Weißkirchen und ihre große Leidenschaft: das Schleifen von Natursteinen

### 78 **Schönes aus der Region**

Handwerkliche Besonderheiten, die im Murtal einen Namen haben

### 80 **Bewegte Zeiten**

Wandern, Radfahren und Tennisspielen, Bogenschießen und Reiten – Sport in der Natur

### 84 **Jäger und Heger**

Der passionierte Murfischer Christian Lang lebt am Fluss und für den Fluss

### 90 **Lust auf Genussradeln**

Ein besonderes Leitsystem zu Radwegen für jeden Anspruch. Wir präsentieren vier schöne Touren – ein wahres Tritt-Fest

### 98 **Mundart, Impressum**

Von Tschurl und Tscherrfl, Koutzn und Pleampl – was und wie's im Murtal so gesagt wird

# JUWEL MURTAL

## Umi, eini, owi, auffi – und immer wieder außi

Wenn Murtaler reisen. Jede Region dieses Landes hat ihre Eigenheiten. Auch sprachlich. In diesem Sinn kann es vergnüglich sein, als Außenstehender in einer Murtaler Runde zu sitzen und den Diskussionen über die Bezeichnung zu Ortswechseln zu lauschen.

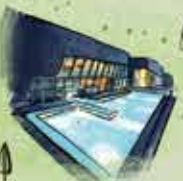
Denn klarerweise reist man im Volksmund niemals von A nach B, ohne dies mit einem Richtungswort zu unterstreichen. Die Judenburger fahren beispielsweise nicht einfach nur nach Fohnsdorf. Nein, sie fahren ins nördliche Fohnsdorf *umi*. Allerdings geht's für sie auch nach Weißkirchen *umi*, obwohl das im Osten liegt. Während sie nach Obdach (Süden) *eini* und nach Knittelfeld (Nordosten) *owi* fahren.

Wie übrigens auch nach Graz, Italien und Slowenien. Wobei ein *owi* auch ein *owa* sein kann – je nach Perspektive oder Gusto. Für Hohentauern (Norden) und Zirbitz (Süden) wird gleichermaßen *auffi* verwendet – sind ja auch Berge. Und eine Reise in die Bundeshauptstadt wird als das Verlassen des steirischen Hoheitsgebiets benannt – nach Wien fahren die Murtaler immer *außi*.

**Das Murtal** ist nach Liezen und Bruck-Mürzzuschlag der drittgrößte steirische Bezirk (1.675,81 Quadratkilometer). In 20 Gemeinden leben hier 71.400 Einwohner.

**Tourismusverband Murtal,**  
8724 Spielberg, Red Bull Ring Straße 1,  
Tel.: 03577/266 00,  
Mail: info@murtal.at  
**murtal.at**








MURTALER IMPRESSIONEN

# SINFONIEN IN MOLL UND MUR

Der Farbton macht die Musik. Ob das Grün der Wälder, das Rosa der Blüten oder das Blau des Himmels – die Kompositionen der Natur schenken uns im Murtaler Sommer Eindrücke zum Staunen.

FOTOS: Raphael Gabauer





**Herzangelegenheit.** Die Mur mit ihren prächtigen Auen ist die Hauptschlagader der Region, sie fließt auch durch die Städte Judenburg, Zeltweg, Spielberg, Knittelfeld.



**Erhaben.** Der Wipfelwanderweg bei St. Margarethen führt als 20 Meter hohe Lärchenholzkonstruktion über die Baumkronen – mit Türmen und Plattformen.



**Über den Bäumen ...** muss die Freiheit wohl grenzenlos sein. Der höchstgelegene Gipfelwanderweg Europas liegt inmitten der Rachauer Almenlandschaft und führt als Rundweg über 2,7 Kilometer. Er wurde 2009 erschaffen und schenkt den Besuchern beeindruckende Weitblicke auf die Berge, Wiesen und Wälder.



Zusatzfoto: Getty Images



**Erika, der Lenz ist da.** Jedes Jahr wieder ein Fest fürs Auge. Wer im Frühjahr durch den lichtgefluteten Wald spaziert, dem liegt die Erikablüte wie ein Teppich zu Füßen - ein wahres Naturereignis. Das rosafarbene Heidekraut lässt Wanderer fast so frohlocken wie die vielen Bienen und Schmetterlinge. Deshalb gibt es auch eigene geführte Blütenwanderungen, bei denen man die schönsten Plätze entdecken kann.



SCHMECKT GUT, TUT GUT

# DER ZAUBER DER ZIRBE

Ein Baum voller Lebenskraft. Im Murtal begegnet man ihm allerorts. Besuch bei Menschen, die zeigen, wie viel Wohlbefinden in ihm steckt – ob als süßes Busserl, aromatisches Duftöl oder edler Schnaps.

TEXT: Wolfgang Maria Gran FOTOS: Gregor Kuntscher/ASA12

Viele Überlegungen muss Gregor Regner nicht anstellen, wenn es ums Wohlbefinden geht. Für den Konditormeister aus Seckau gibt es nur ein Kriterium: Schmeckt's den Kunden oder nicht? Was die Zirbe betrifft, ist die Antwort einfach: Und wie! Seine Zirbenbusserl auf Lebkuchenbasis sind der Renner in der Vitrine. „Es ist unser gefragtestes Produkt“, freut sich der Konditoren-Weltmeister von 2009, und Vater Michael ergänzt: „Die Zirbe hat

eine Symbolik für die ganze Region, und wenn du nicht dort andockst, wo du lebst, machst du etwas gravierend falsch.“ Michael Regner war es auch, der die Zirbenbusserl Mitte der 1990er-Jahre erfand: „Ich habe das vom Grundgedanken der Pariser Creme abgeleitet und mit einem Schuss Regionalität versehen. Gebraucht habe ich dafür genau einen Versuch, und es hat gepasst.“

Seine drei Kinder Gregor, Johanna und Andrea, alle drei Konditormeister

und im eigenen Betrieb tätig, haben diese Idee weiterentwickelt, und heute ist die Zirbe bei den Regners als Stangerl, Schnitte, Kugel und in Kombination mit Preiselbeeren und Kürbis präsent – und mittlerweile weit über die Grenzen bis nach Hongkong begehrt.

Johanna, die fürs Logistische und Organisatorische im Familienbetrieb zuständig ist, erklärt den Erfolg so: „Die Zirbe passt einfach ins Murtal. Natürlich könnte man stattdessen

**Versuchung.** Kernöl, Kürbiskrokant, Schokolade, Honig und natürlich Zirbe werden in der Konditorei in Seckau zu köstlichen Busserln verarbeitet.





**Produktion im Dreiklang.** Die Geschwister Andrea, Johanna und Gregor sind mit ihrer Lebkuchen-Bäckerei längst auch über Österreichs Grenzen hinaus bekannt.

auch Rum oder Weinbrand verwenden – aber was hätte das dann mit uns als regionalem Handwerksbetrieb zu tun?“

So schuf sich die renommierte Lebkuchen-Manufaktur, deren Geschichte schon im Jahr 1660 als Hofbäckerei für das Chorherrenstift und die heutige Abtei Seckau begann, mit dem verdickten Zirbenschnaps in Bäckerei und Konfiserie ein Alleinstellungsmerkmal mit großer Affinität zum Murtal. Michael sagt: „Mir war der Bezug zu unserer Umgebung immer wichtig. Deshalb kommt praktisch alles, was wir hier verarbeiten – Eier, Mehl, Butter, Milch bis hin zum Honig –, aus dem nächsten Umkreis.“

Eine Philosophie, die sich bewährt hat, denn neben vielen anderen Kunden

auch außerhalb des Landes bestellen heute auch Klosterläden aus ganz Österreich beim ehemaligen Hofbäcker der Mönche. Dass dabei die Zauberkraft der Zirbenzapfen ein wenig geholfen hat, darf getrost so stehen bleiben.

#### **NATÜRLICHE KRÄFTE**

Noch vor der Hofbäckerei, vor rund 500 Jahren, wurde die Landschafts-Apotheke in Judenburg gegründet. Damals gab es noch keine Studien, Testreihen oder Kennzeichnungspflichten. Da reichte noch ein „hilft gegen“ oder „tut gut bei“, und die Medizin kam nicht aus Laboren, sondern meist aus dem Heilgarten der Natur. Dieser natürlichen Kräfte besinnt man sich zunehmend

wieder, und Valerie Odelga, die Chefin dieser Traditionsapotheke im Murtal, kann dem durchaus etwas abgewinnen – sehr gern dann, wenn es um die Zirbe geht.

„Die Zirbe ist bei uns in der Region so stark vertreten, aber arzneilich noch schlecht beschrieben“, klagt sie. Lediglich eine Diplomarbeit einer Studentin aus Graz gibt es zu diesem Thema, und die legt nahe, dass die Zirbe ähnlich wirken könnte wie ihre schon viel gründlicher erforschte Verwandte, die Latschenkiefer – nämlich befreiend bei Atemwegsbeschwerden, hilfreich bei Entzündungskrankheiten und durchblutungsfördernd. Dass Betten aus dem Holz dieses für die Region typischen ➤





**Mischungen fürs Wohlbefinden.** Valerie Odelga bei der Arbeit. Die Alchimistin von der Landschafts-Apotheke in Judenburg schwört auf die Wirksamkeit der Zirbe in Form von ätherischen Ölen, Cremes und Salben.





**Der Destillator.** Gerhard Frewein hat sich mit Haut und Haar der Zirbe verschrieben und präsentiert Nadeln und Holzschnitzel, aus denen er sein Öl gewinnt.

Baumes beruhigend wirken und erhöhten Herzschlag reduzieren, machte bereits vor Jahren Schlagzeilen. Die Wirkung der ätherischen Öle kann man zwar aus guten Gründen annehmen, die niet- und nagelfeste wissenschaftliche Bestätigung fehlt bisher noch – wohl deshalb, weil die Zirbe als regionales Gewächs in alpinen Lagen nur eine begrenzte Verbreitung hat. Dass sie guttut, steht für Valerie jedenfalls fest, und deshalb wird sie bei ihr auch in Duftölen, Cremes und Salben sowie in einer speziellen Kosmetikserie verarbeitet.

Gerhard Frewein wiederum betrieb in Weißkirchen nahe Zeltweg früher eine Gärtnerei samt Baumschule. Aber seit eineinhalb Jahrzehnten dominiert

in seinem Leben nur noch ein Baum. Mehr als 100 verschiedene Zirbenprodukte, vom Gelee bis zur Seifenschale, vom Schnaps bis zum Kopfpolster, kann man in seinem Geschäft inzwischen erwerben – und etwa 70 Prozent dieser Produktpalette stellt Gerhard selbst her.

#### **EIN BAUM MIT CHARAKTER**

Besonders stolz ist er auf seine kupferne Destillieranlage, die mitten im Geschäft aufgebaut und seit acht Jahren in Betrieb ist. „Damit konnte ich eine Lücke schließen und endlich auch Zirbenöl selbst herstellen. Das war das Grundprodukt, das mir noch gefehlt hatte“, sagt er. Um alles richtig zu machen, fuhr der frühere Gärtner bis nach Südtirol,

um genau zu studieren, wie man aus gehäckseltem Holz und Zirbennadeln das wertvolle Öl gewinnt.

Heute bedient er seinen kupfernen Stolz mit der Selbstverständlichkeit und Souveränität des Könners. Als hätte er nie im Leben etwas anderes getan: „Ich habe schon auch einen Destillierkurs gemacht. Aber am meisten gelernt habe ich sicher durchs Zuschauen und selbst Ausprobieren.“

Gerhard ist ein schlauer Mann, der die Zeichen der Zeit gut lesen kann. Deshalb war für ihn spätestens nach Erscheinen der Grazer Schlafstudie über die Wirksamkeit von Zirbenbetten klar, dass die Zeit der Baumschule vorbei war. Und dass nur die Zirbe seine ➤

**Kupferkessel.** Wo früher Gärtnerei und Baumschule waren, steht jetzt die kupferne Öldestille, mit der Gerhard Frewein das Zirbenöl für sein Geschäft in Weißkirchen herstellt.





**Farbenspiel.** Zirbenschnaps, Zirbenöl und Zirbensirup bieten im Regal ein herrliches Potpourri von Rot- und Orangetönen, für das die Zirbenzapfen verantwortlich sind.

ganz persönliche Maturaprüfung bestanden hatte: „Vorher hatte kein Hahn nach diesem Baum gekräht, und plötzlich war sein Name in aller Munde.“

Gerhard ist Geschäftsmann, aber auch ein Naturmensch. Und deshalb gibt es noch etwas, was ihn an der Zirbe fasziniert: „Sie ist vom Wuchs her ein echter Charakterbaum, da findest du keine zwei, die gleich ausschauen. Und das Beruhigende der Zirbe passt halt auch so wunderbar zu unserer sanften Landschaft.“

**Landschafts-Apotheke Judenburg,**

Hauptplatz 5, 8750 Judenburg,  
Tel.: 03572/82 36 50,  
landschafts-apotheke.business.site

**Seckauer Lebkuchen Regner,**

Seckau 39, 8732 Seckau, Tel.:  
03514/52 07, lebkuchen-regner.at

**Pflanzenhof + Zirbenshop Frewein,**

Eligiusweg 3, 8741 Weißkirchen,  
Tel.: 0650/412 66 12, zirbenshop.at

## Wissenswertes zur Zirbe

**Die Zirbe** gehört zur Familie der Kiefern, wächst ab einer Seehöhe von 1.500 Metern und kann bis zu dreißig Meter hoch und über achthundert Jahre alt werden. Breiter populär wurde sie durch eine kleine Studie, die die beruhigende Wirkung vom Schlafen in Zirbenbetten untersuchte.

**Demnach soll das ätherische Öl** der Zirbe günstig auf den Vagus-Nerv einwirken, die Anzahl der Herzschläge verringern und auf Regeneration und Selbstheilungskräfte positiv Einfluss nehmen (wiewohl all das wissenschaftlich nicht gefestigt ist). Schnaps,

Saft und Gelees werden mit Zirbenzapfen angesetzt, die für die markante rote Farbe verantwortlich sind.

Diese Zapfen brauchen zwei Jahre zum Wachsen, größere Ernten gibt's alle vier bis fünf Jahre.

**Für die Verbreitung** der Zirbe sorgt der Tannenhäher, der Samen in der Erde vergräbt, aber nicht jedes Futterdepot wiederfindet.



*Chutney*

AND MORE ...

*Tischlein deck dich im Murtal!*  
Sie möchten einfach gut essen? Wir verstehen Sie! Denn wir verstehen was vom Kochen!

*Restaurant im Hubertushof:*  
Kulinarische Genüsse aus biologischen, regionalen Zutaten in angenehmen, gemütlichen Ambiente.

*Catering:*

Jahrelange Erfahrung kombiniert mit perfektem Service machen Ihre Veranstaltung (5 - 5000 Personen) in ganz Österreich zu einem Highlight für jeden Gourmet.

*Chutney and more:*

Chutneys und Gewürzmischungen - in Handarbeit und ohne Konservierungs- und Farbstoffe aus natürlichen, steirischen Zutaten, nachhaltig und ressourcenschonend im Haus gefertigt. Ab sofort Versand österreichweit und nach Deutschland.

Hotel - Restaurant - Café - Catering HUBERTUSHOF  
8740 Zeltweg, Bahnhofstraße 81, Tel.: 03577 / 22315 - 0,  
[www.hotelhubertushof.at](http://www.hotelhubertushof.at), [office@hotelhubertushof.at](mailto:office@hotelhubertushof.at)

H  
U  
B  
E  
R  
T  
U  
S  
H  
O  
F  
  
Z  
E  
L  
T  
W  
E  
G

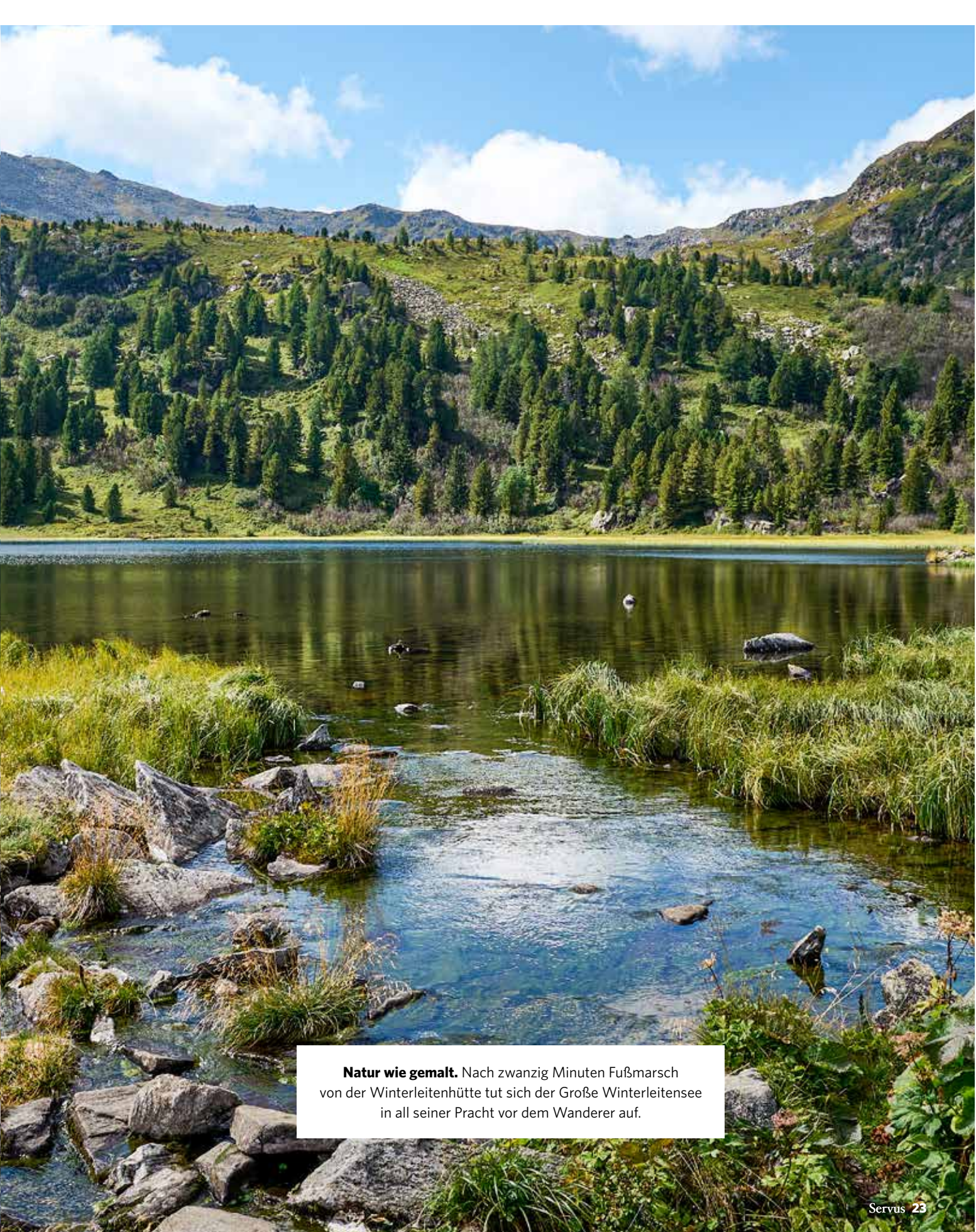


AUSFLUG IN DIE NATUR

# EIN STÜCK VOM PARADIES

Wenn sich in kristallklaren Bergseen imposante Gipfel spiegeln, zeigt sich das Murtal von seiner schönsten Seite. Wir sind Menschen begegnet, die das Glück haben, in diesem Idyll zu leben.

TEXT: Wolfgang Maria Gran FOTOS: Raphael Gabauer



**Natur wie gemalt.** Nach zwanzig Minuten Fußmarsch von der Winterleitenhütte tut sich der Große Winterleitensee in all seiner Pracht vor dem Wanderer auf.



**Hüttenwirte.** Elfi und Andreas Wieser betreiben in der Nähe von Judenburg die Winterleitenhütte und kredenzen dort Köstlichkeiten wie Forelle auf Ofengemüse.

**W**enn sie ein paar Schritte vor die Haustür gehen, tief einatmen und ihre Blicke schweifen lassen, dann wissen Elfi und Andreas Wieser, dass sie es gut haben. Ruhig und spiegelglatt liegt der kleine Winterleitensee vor ihnen, und im Hintergrund ragen die Gipfel von Kreiskogel und Ochsenkopf in den Himmel. „Zur Ruhe, zu Bergen und Seen hat es mich immer schon hingezogen“, sagt Andreas, der mit seiner Ehefrau seit 2014 die Winterleitenhütte bewirtschaftet. Alles das haben sie hier auf knapp 1.800 Meter Höhe nahe Judenburg gefunden.

Und auch wenn die Ruhe für Wirtsleute nur eine relative Sache ist, macht die Natur hier heroben vieles wett. Zumal sie sich auch wunderbar in die Arbeit einbauen lässt. Denn wenn man bei den Wiesers in der Suppe oder auf einem herzhaften Butterbrot

zum Beispiel Schnittlauch vorfindet, dann ist das ein selbst gepflückter Almschnittlauch aus der Umgebung.

„Der hat eine ganz andere Struktur und schmeckt auch viel intensiver“, erklärt Andreas. Intensiver lebt auch seine Frau Elfi ihre große Leidenschaft, seit das Paar sein kleines Paradies inmitten von Bergen und Seen gefunden hat.

#### **TOUR ZUM ZIRBITZKOGEL**


Ihre Spezialität sind selbst gemachte Säfte, und da ist die Palette ganz schön ansehnlich. Auf der Winterleitenhütte kann man seinen Durst unter anderem mit Löwenzahn-, Brennnessel-, Rosen- oder Fliedersaft löschen. Hobby-Imker Andreas möchte sich demnächst Gesellschaft dazuholen und plant, einen Bienenstock in der Nähe der Hütte anzusiedeln: „Vielleicht bringen wir ja ein bisschen Almhonig zustande.“

Außerdem genießt er die Arbeit mit den Bienen auch noch aus einem anderen Grund: „Wenn es wirklich einmal hektisch zugeht hier heroben, ist das ideal zum Runterkommen.“

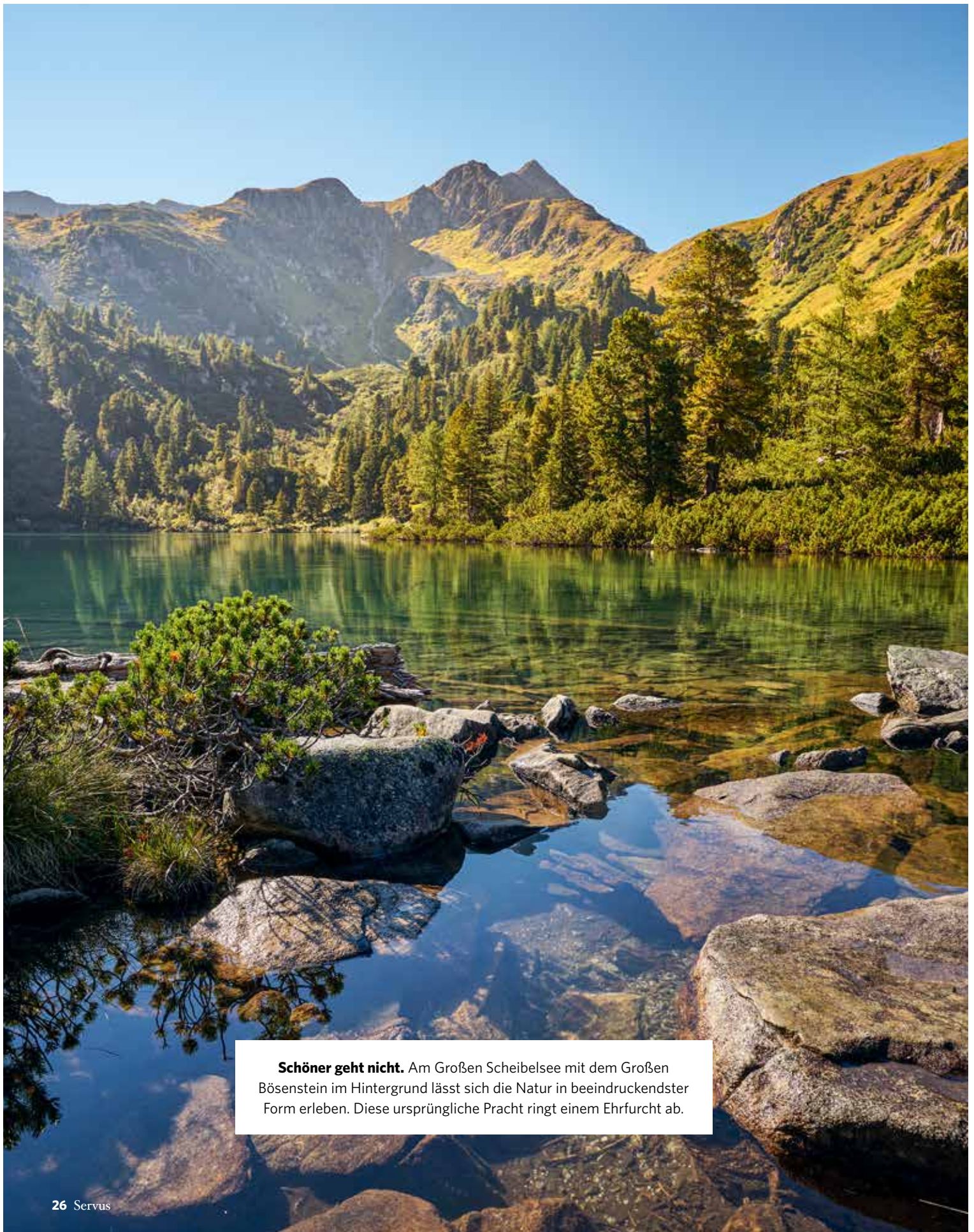
Für viele ist die Winterleitenhütte, die im Besitz der Naturfreunde ist, aber der Ausgangspunkt zum Raufkommen. Zum Beispiel auf den Zirbitzkogel, mit 2.396 Metern der höchste Berg der Seetaler Alpen. Es ist eine gleichermaßen schöne wie anspruchsvolle Tour, die an zwei Karseen, dem Kleinen und Großen Winterleitensee, vorbei über gewundene Pfade bis zum Gipfel dieser mächtigen Erhebung hinaufführt.

Und an imposanten Bergen herrscht im Murtal von den Seetaler und Seckauer Alpen bis hinauf in die Tauernregion wahrlich kein Mangel. Einer davon ist der Bösenstein, höchster Berg der Rotenmanner Tauern. ➤





**See vor der Haustür.** Der Winterleitensee gleich neben dem Naturfreundehaus auf 1.800 Metern bietet sich auch für Spaziergänge nach einer Jause bei der Familie Wieser an.



**Schöner geht nicht.** Am Großen Scheibelsee mit dem Großen Bösenstein im Hintergrund lässt sich die Natur in beeindruckendster Form erleben. Diese ursprüngliche Pracht ringt einem Ehrfurcht ab.



**Wanderparadies.** Der Weg zu den Scheibelseen und zur Edelrautehütte führt über Wiesen, Almen und unberührte Natur. Im Hintergrund locken Kleiner und Großer Bösenstein.

Für diesen knapp 2.500 Meter hohen mächtigen Felsen gibt es einen ausgewiesenen Spezialisten: Franz Tackner, inzwischen 87 Jahre alt, hat den Großen Bösenstein an die 450-mal bestiegen – und redet darüber heute noch so, als wäre das nicht viel mehr als ein lockerer Spaziergang: „Ich bin da schon als Kind nach Schulschluss schnell einmal raufgegangen, weil es mir einfach getaugt hat.“ Zum letzten Mal war er übrigens mit 77 auf dem Gipfel.

Tackner hat sich allerdings nicht auf den Bösenstein beschränkt, sondern war auch auf allen Zweitausendern in der erweiterten Umgebung seiner Heimat Hohentauern: „Ich war ja auch immer beim Skiklub, und da ist es eigentlich fast logisch, dass es einen auf die Berge hinaufzieht.“

Das hat er auch seiner Tochter Gundula vererbt, die zwar Geologie fertig

studiert hat, aber seit 1996 hauptberuflich als Bergführerin arbeitet. Das tut sie auf der ganzen Welt, von Nepal bis Peru, vom Mont Blanc an der Grenze zwischen Frankreich und Italien bis zum Kilimandscharo in Tansania. Wo immer sie auch ist – ihren Heimatberg hat sie in gewisser Weise stets dabei.

### **BÖSENSTEIN ALS MASSEINHEIT**

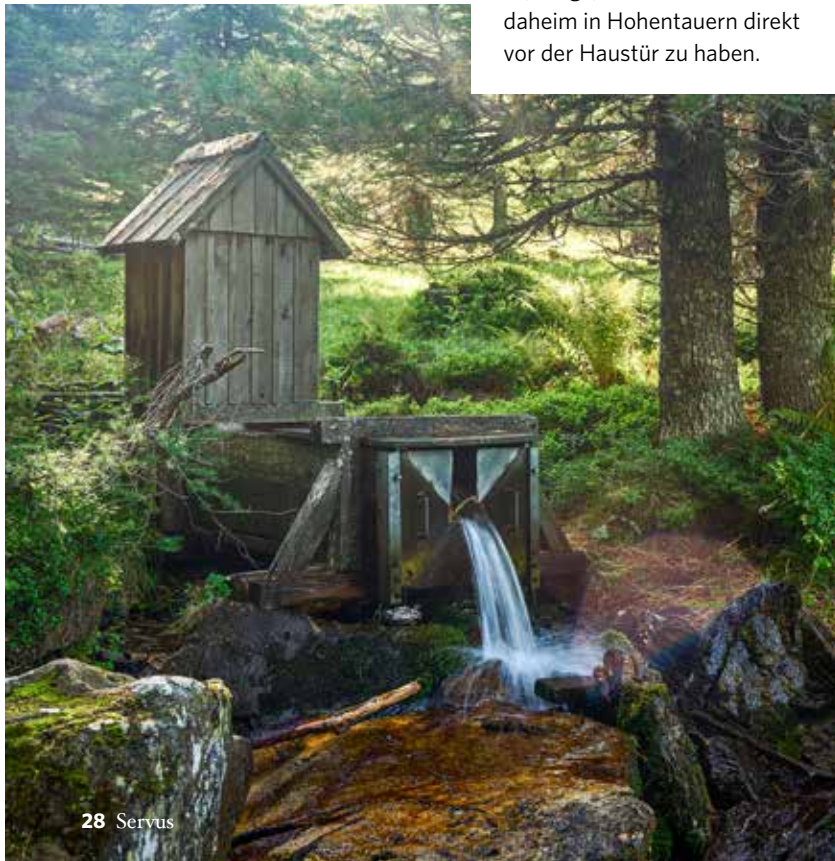
„Es ist schon lustig“, erzählt sie, „wenn ich irgendwo auf der Welt einen Berg besteige und mir überlege, wie weit es noch zum Gipfel ist, denke ich: Wie oft ist das noch auf den Bösenstein?“ Der Hausberg als Maßeinheit ist in der Tat witzig, und es zeigt, dass auch Gundula wie ihr Vater eine ganz spezielle Beziehung zu diesem Gesteinsmassiv hat: „Ich war wirklich auf vielen Gipfeln dieser Welt, aber mein Lieblingsberg ist der Bösenstein.“ Warum das so ist, weiß

Gundula auch: „Er kann optisch schon was, aber das ist nicht der Punkt. Hier ist einfach das Umfeld so schön, wenn du an diesen herrlichen Scheibelseen vorbeigehst, wenn du einen blühenden Almrausch siehst oder plötzlich ein Steinbock vor dir steht. Es hat natürlich was, wenn du in Nepal bist und die ganzen Aichtausender siehst. Aber auch wenn unsere Berge niedriger sind, sind sie doch um nichts weniger schön.“

Es ist das Gesamtpaket von dichten grünen Wäldern, saftigen Almwiesen, klaren Bergseen und attraktiven Gipfeln, das Gundula so für ihre Heimat begeistert, wo sie doch so viele Schönheiten dieser Welt gesehen hat: „Da wird einem schon bewusst, was für ein großes Glück wir haben, all das in Wahrheit direkt vor der Haustür vorzufinden.“ Einfach aus dem Haus und schnell mal rauf auf den Bösenstein gehen zu können, das ➤



**Leben im Idyll.** Karl Tackner und seine Tochter Gundula genießen es, Berge, Seen und Wälder daheim in Hohentauern direkt vor der Haustür zu haben.



---

## „An manchen Tagen bin ich sogar dreimal auf den Bösenstein hinaufgegangen.“

Karl Tackner, Rekord-Berggeher

---

behagt der passionierten Berggeherin schon sehr: „Wobei eines auch klar ist: So oft wie der Papa werde ich unseren Hausberg nicht schaffen – dieser Rekord wird ihm mit ziemlicher Sicherheit für immer bleiben.“

### **ERLEBNIS GEHT ÜBER HÖHE**

An die 70-mal war Gundula bisher auf dem Bösenstein, und es werden gewiss noch einige Male dazukommen. Aber unzählige Wiederholungen interessieren sie so wenig wie die Jagd nach Höhenmetern. Den Aconcagua in Argentinien mit seinen 6.961 Metern kann sie für sich als höchsten Gipfel problemlos stehen lassen. Daran ändern auch ehrfurchtsvolle Blicke auf Everest und andere Achttausender ganz sicher nichts. „Mir geht es nicht um die Höhen, mich reizen außergewöhnliche Erlebnisse, wie zum Beispiel einmal mit Skiern auf den Ätna zu gehen“, sagt sie.

Ihr Vater schmunzelt und ist sichtlich glücklich, dass seine Tochter die Liebe zu den Bergen geerbt hat: „Es freut mich schon sehr, dass sie die Berge auch so gern hat. Angst habe ich nie um sie, wenn sie wieder aufbricht. Ich weiß ja, dass sie es kann.“ Und wenn sie dann wieder unterwegs ist, sitzt Franz bei einem Espresso im Café Passhöhe und schmunzelt in seine Tasse. Weil ihm dann einfällt, dass seine Tochter auf irgendeinem Berg den Weg zum Gipfel in Bösensteins ausrechnet.

# DIE THALHEIMER EIN DREIFACHES HOCH

STEIERMARKS  
ÄLTESTE  
HEILWASSER-  
QUELLE



## ...KEIN WUNDER BEI DEM WASSER.

Seit jeher umgibt ein Hauch von Mystik und Einzigartigkeit das Thalheimer Heilwasser. Bereits Kelten, Römer und Ritter wussten die positiven Eigenschaften des Heilwassers zu schätzen und für sich zu nutzen. Diese Wertschätzung erfuhr ihren Höhepunkt im 16. Jahrhundert durch die Errichtung des Schloss Sauerbrunn über den sieben geheimnisvollen Quellaustritten. Die einzigartige Mineralstoffkombination aus natürlich gelöstem Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium wirkt sich neben vielen weiteren Stoffen, wie dem stimmungsaufhellenden Lithium, auf einzigartige Weise auf die Produkte aus Thalheim aus.

**THALHEIM**  
HEILWASSER



# SEHEN UND STAUNEN

*von*  
**ISABEL FRAHNDL**

## **DEN STERNEN GANZ NAHE**

**Nirgendwo ist man den Sternen so nah** wie im höchstgelegenen Planetarium der Welt. Und das liegt im Stadtturm Judenburg. Mit hochmoderner Technologie wie dem Projektor ZKP 4 kann der Sternenhimmel in das Gewölbe des Raumes projiziert werden – und zwar so, wie er jetzt aussieht, vor tausenden Jahren ausgesehen hat oder künftig aussehen wird.

## EIN VERSUNKENER ORT

**In einem früheren Leben** war die Burg Fanesdorf Schauplatz von Kriegen und Zerstörung. Sie wurde besetzt und verteidigt, niedergerissen und wieder aufgebaut. Heute ist es ein stiller Ort, der fast schon wieder in der Natur versunken scheint. Noch immer aber strahlen die Mauerreste eine Faszination aus, die viele Besucherinnen und Besucher nach Fohnsdorf lockt.



## TURM MIT AUSSICHT

**Ein 42 Meter hohes Gerüst** wartet am höchsten Punkt des Tremmelbergs. Ganz oben angekommen, kann es schon sein, dass es im Bauch zu kribbeln beginnt: Vom Turm im Gebirge aus bietet sich ein einzigartiger Ausblick über das gesamte Judenburg Becken und die Seetaler Alpen.

## SEE MIT SEELE

**Der markante Kontrast** zwischen dem spiegelglatten Wasser und den Zweitausendern, die es umgeben, macht das Panorama am Ingeringsee so besonders. Auf 1.200 Meter Seehöhe gelegen, ist er Startpunkt zahlreicher beliebter Wanderungen. Auch das Schwimmen im See ist ausdrücklich erlaubt – aber Achtung: Das ist nichts für Warmduscher!



## ERHABEN UND STOLZ

**Knappe 800 Jahre** sind die massiven Frontmauern alt, die zusammen mit der günstigen Lage auf einer Anhöhe über dem heutigen Unzmarkt-Frauenburg Angriffe auf die Frauenburg einst erschwerten – einer der Gründe, warum sie noch so gut erhalten ist. Sie war Heimat großer Persönlichkeiten ihrer Zeit, zum Beispiel von Minnesänger Ulrich von Liechtenstein und Raubritter Reinprecht.



MAHLZEIT IM MURTAL

# STRUDEL, SPECK UND STEIRERKAS

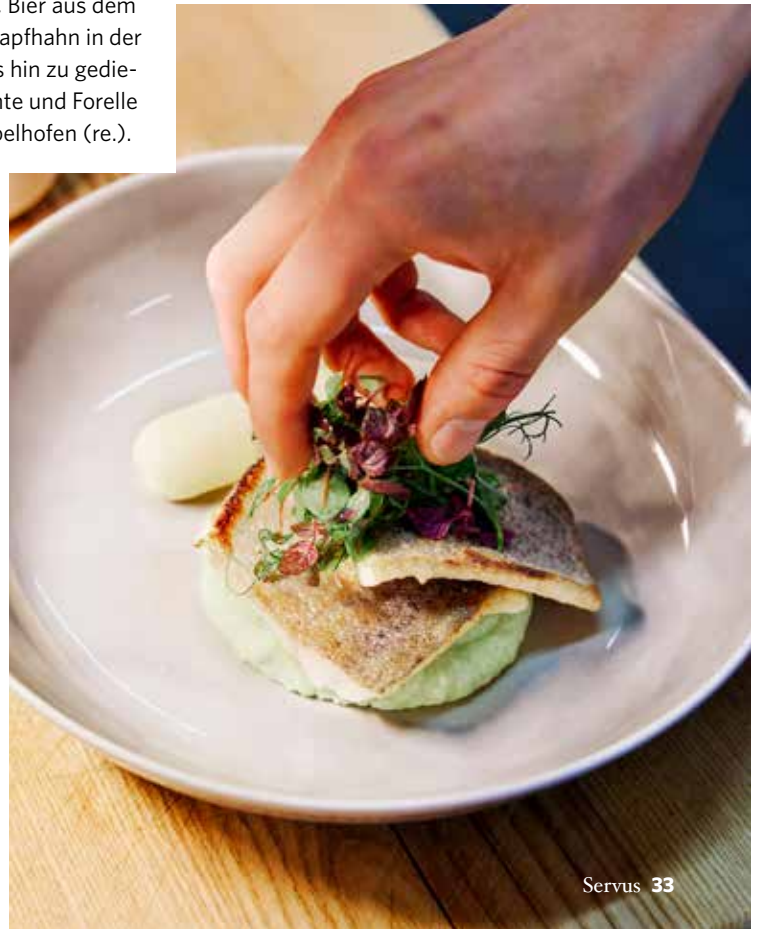
Die Steirer essen nicht nur gern, sie kochen auch mit Leidenschaft.  
Wir präsentieren sechs außergewöhnliche Orte zum genussvollen  
Schlemmen – von der urigen Hütte bis zum edlen Haubenlokal.

TEXT: **Wolfgang Maria Gran** FOTOS: **Gregor Kuntscher / ASA12**





**Urig und edel.** Alles ist im Murtal möglich, wenn es um kulinarische Freuden geht. Von fruchtigen Bauernkrapfen bei Andrea Schneidl in Katzling (li. o.), Bier aus dem Milchkanne-Zapfhahn in der Speckhütt'n bis hin zu gediegenem Ambiente und Forelle in Schloss Gabelhofen (re.).





**Der Jungstar.** Die Küche in Schloss Gabelhofen hat mit Florian Sabathi einen jungen, hochkreativen Chef. Die verschiedenen Gaststuben sind nach Adelsgeschlechtern benannt.

## Gustieren auf Top-Niveau

Als einstiges Wasserschloss schon im Jahr 1443 erstmals urkundlich erwähnt, diente Schloss Gabelhofen in den Jahrhunderten danach diversen Adelsgeschlechtern als Landsitz. Um zu wissen welchen, muss man nicht in Büchern blättern, sondern nur durch die verschiedenen Gaststuben des prächtigen Anwesens schlendern. Jede von ihnen trägt den Namen eines dieser Geschlechter, die sich einst als Schlossbesitzer abwechselten. Aber sonst ist hier alles sehr im Heute angekommen in diesem geschichtsträchtigen und mit drei Hauben ausgezeichneten Haus, das nicht nur für die Formel 1 die erste Adresse ist, wenn diese auf dem Ring in Spielberg gastiert.

Und wenn man sieht, wie Jungstar und Sous Chef Florian Sabathi am Herd zaubert, ist das ein Heute mit großer Zukunft. Wobei für eines der besonderen Merkmale der Schlossküche noch Florians Vorgänger Klaus Kobald verantwortlich war. Der führte nämlich ein, dass etliche der Gerichte auf der Karte auch als sogenannte Tasting-Portionen erhältlich sind – dass man also mit ein bisschen weniger auf dem Teller ein bisschen mehr von den Köstlichkeiten probieren kann. Das kommt sehr gut an und wird deshalb auch vom Nachfolger beibehalten.

**Schloss Gabelhofen**, Schloßgasse 54, 8753 Fohnsdorf,  
Tel.: 03573/55 55-0, [gabelhofen.at](http://gabelhofen.at)





## Murtaler Bachforelle

*mit Gnocchi-Lauch-Rolle, Erdäpfel-Lauch-Creme und Orangen-Hollandaise*

### Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 2 Stunden

4 Bachforellenfilets  
Salz, Zitronensaft  
Wildkräuter zum Dekorieren

### Für die Gnocchi-Lauch-Rolle:

200 g Erdäpfel, mehlig  
50 g Weizenmehl, griffig  
40 g Parmesan (gerieben)  
1 Eidotter  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Stange Lauch

### Für die Erdäpfel-Lauch-Creme:

150 g Erdäpfel, speckig  
200 g Lauch, 40 g Butter  
Salz, Pfeffer

### Für die Orangen-Hollandaise:

160 g Butter, 2 Dotter  
3 EL Orangensaft  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung Gnocchi-Lauch-Rolle

1. Erdäpfel waschen und mit der Schale auf einem Salzbett bei 160 °C Heißluft für 40 Minuten im Ofen garen. Danach schälen und ausdämpfen lassen.
2. Nach dem Abkühlen durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit den restlichen Zutaten (außer der Lauchstange) verkneten.
3. Den Lauch in ein 10 cm langes Stück schneiden und die einzelnen Schichten lösen. Die Lauchblätter in Salzwasser blanchieren und in etwas Eiswasser abkühlen lassen.
4. Die Lauchblätter mit einem Nudelholz ausrollen, mit der Gnocchimasse füllen, zu einer Rolle formen.



5. Die Gnocchi-Lauch-Rolle fest in Frischhaltefolie einwickeln und an den Enden zubinden. Für etwa 10 Minuten in kochendes Wasser geben.

6. Kurz vor dem Servieren mit etwas brauner Butter bestreichen und mit Meersalz bestreuen.

### Zubereitung Erdäpfel-Lauch-Creme

1. Erdäpfel schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser kochen.
2. Den grünen Teil des Lauchs schneiden und blanchieren. Danach in Eiswasser abkühlen lassen, fest ausdrücken und mit etwas flüssiger Butter mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
3. Die Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken, mit kalter Butter verrühren, salzen und pfeffern.
4. Die Lauchpaste und das Erdäpfelpüree vermengen, vorsichtig erhitzen und abschmecken.

### Zubereitung Orangen-Hollandaise

1. Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen!
2. Dotter mit Zitronensaft, Orangensaft und Salz in eine Schüssel geben und über ein warmes Wasserbad stellen. Mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse cremig und luftig ist.
3. Die Rührschüssel vom Wasserbad nehmen und langsam die flüssige Butter einrühren. Die Masse nicht mehr zu heiß machen, weil sie sonst gerinnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zubereitung Bachforelle

1. Die Bachforellenfilets mit Salz und etwas Zitronensaft würzen und in etwas Öl glasig braten.
2. Die Filets mit der Erdäpfel-Lauch-Creme, der Gnocchi-Lauch-Rolle und der Orangen-Hollandaise anrichten, mit den gewaschenen und trocken geschüttelten Wildkräutern dekorieren.



**Der Flexible.** Hausmannskost und Haubenküche gibt's bei Christian Schuster im Stüblergut.

## Buffet in der Rauchkuchl

Im Stüblergut beim Gaberl kommen nicht nur kulinarische Feinspitze auf ihre Kosten, sondern auch Historiker. Das Anwesen ist über 800 Jahre alt, und man kann sich in die Zirbenstube aus dem Jahr 1605 setzen oder einen Abend in der ältesten, noch aktiven Rauchkuchl des Landes buchen. Küchenchef Christian Schuster, der das Gut mit seiner Lebensgefährtin Sabine leitet, führt die außergewöhnliche Gaststätte, wie er sagt, „dem eigenen Schädel entlang“. Eine Speisekarte gibt es nicht, aber viele Möglichkeiten zu genießen: Man bestellt im Vorfeld ein Menü auf Haubenniveau, oder man lässt sich vom Angebot des Meisters überraschen, oder man bucht ein Rauchkuchl-Bufferet – oder man kommt auf Jausenbrot und Apfelsaft vorbei. Weil das Stüblergut auf über 1.000 Metern liegt, gibt es hier nur das Du. „Das macht einen entspannten Umgang einfacher“, sagt Christian.

**Gasthof Stüblergut**, Gaberlstraße 42, 8592 Salla,  
Tel.: 03147/232, stueblergut.at

## Steirerkassuppe

### mit Schinken-Chips und Kresse

#### Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten

100 g Vulkanland-Schinken  
in dünnen Scheiben  
1 kg Murtaler Steirerkas  
1 Zwiebel oder Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
Olivenöl  
300–400 ml Rindsuppe  
250 g Crème fraîche  
400 ml Schlagobers  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
Limette oder Zitrone

#### Zubereitung

1. Den Vulkanland-Schinken auf einem Backblech mit Backpapier auflegen, in den Ofen schieben und ein zweites Blech knapp darüber platzieren. Bei 180 °C Umluft knusprig werden lassen (dauert ca. 15 Minuten).
2. Steirerkas, Zwiebel und Knoblauch grob würfeln.
3. Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl sautieren, mit Rindsuppe aufgießen. Steirerkas zugeben.
4. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren den Käse schmelzen.
5. Crème fraîche und Schlagobers dazugeben und 15–20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Limette abschmecken.
6. Mit einem Stabmixer kurz aufmixen.
7. Mit Schinken-Chips und Kresse garnieren.





**Die Fröhliche.** Silvia Nothdurfter ist eine von zwei Chefinnen im Barockjuwel Hofwirt in Seckau. Hier schafft man den Spagat zwischen Dorf- und Edelpfandhaus.

## Der internationale Dorfwirt

Wenn hier der Gemeindearbeiter nur einen Tisch entfernt von einem früheren Spitzenpolitiker sitzt, rührt beim Hofwirt in Seckau niemand ein Ohrwaschl. Weil das hier nicht nur ganz normal, sondern in gewisser Weise sogar Betriebsphilosophie ist, wie Silvia Nothdurfter, eine der beiden Chefinnen des Traditionswirtshauses unmittelbar neben der Abtei, erklärt: „Bei uns kann man ein mehrgängiges Menü genauso bestellen wie ein Schnitzel, und auch wenn Gäste aus aller Welt kommen, bleiben wir das ganz normale Dorfwirtshaus für die Menschen aus dem Ort.“

Für Silvia ginge es im Murtal auch gar nicht anders: „Wir haben ja diese Mischung aus dörflichem Landleben und Internationalität wegen des Motorsports in Spielberg. Dass das gut zusammengeht, sieht man sogar am Mikrokosmos unseres Stammtisches.“ Der ist beim Hofwirt nicht nur denen vorbehalten, die schon immer da waren, hier darf sich auch jeder dazusetzen. Und das hat schon zu so manch launigem Abend geführt, auch mit spontaner Livemusik. Zwei Besonderheiten stechen in diesem prächtigen Wirtshaus hervor: Mit der „aufgesetzten Henn“, einem gefüllten Bauernbrathendl, hat ein steirisches Traditionsgericht einen Stammplatz in der Karte, und im Haus wird eigenes Holzofenbrot gebacken.

**Hofwirt Seckau**, Seckau 3, 8732 Seckau,  
Tel.: 03514/542 90, [hotel-hofwirt.at](http://hotel-hofwirt.at)





**Der Urige.** Spaß, Speck und Steirertum regieren bei Sepp Göttfried in der Speckhütt'n. Die Hüttenwände sind mit Utensilien von seinem Bauernhof dekoriert.



## Sepp ohne Leut' geht nicht

Finden muss man die Ortschaft natürlich schon einmal, denn St. Marein-Feistritz ist nicht gerade eine pulsierende Metropole. Aber wenn man Sepp Göttfried und seine Speckhütt'n entdeckt hat, mag man fast nicht mehr gehen. Urige Stuben, umrahmt von dicken Holzträgern – und ein Wirt, der eigentlich Fleischhauer ist, am liebsten Musiker wäre und ein bisschen daherkommt wie der kleine steirische Bruder von Schauspieler Gerhard Polt. Nur dass der Sepp niemanden spielt, sondern wirklich so ist.

Ein lebenslustiger Schlawiner durch und durch, der seine Speisekarte nach dem gestaltet, was ihm selbst schmeckt, und der Gäste weniger deshalb so gern hat, weil die Kasse klingelt, sondern weil er sich dazusetzen kann: „Ohne Leut' geht halt nix bei mir, da käme ich um.“

Aber diese Gefahr droht nicht, weil zum Sepp längst genug Leut' kommen. Nicht nur der guten Sachen auf dem Jausenbrett wegen, sondern weil hier etwas geboten wird, das nicht auf der Karte steht: Gute-Laune-Garantie. Und noch einen Grund gibt es, warum der Sepp so gern in seiner Hütt'n ist. Es ist sein Geburtshaus, in dem er mit Opa und Eltern auch aufgewachsen ist.

**Göttfrieds Speckhütt'n**, Wasserleitherstraße 13, 8733 Wasserleith, Tel.: 03515/46 47, [gottfrieds-speckhutt.n.business.site](http://gottfrieds-speckhutt.n.business.site)

## Der Herr der Strudel

Hannes Haas, der Wirt im Restaurant Passhöhe in Hohentauern, hat eine interessante Erfahrung gemacht: „Es ist leichter, eine Haube zu erkochen, als sie zurückzugeben.“ Der Spitzenkoch wollte nämlich eines Tages einfach nur noch ein gutbürgerliches steirisches Wirtshaus leiten, musste aber eine Weile darum kämpfen, dass man ihn wieder aus der (Be-)Wertung nahm. Aber es gelang, und heute fühlt er sich wohl mit der neuen Positionierung. Außergewöhnlich blieb er trotzdem ein bisschen. Denn einmal im Jahr, stets im Mai, sind in der Passhöhe Strudeltage mit 15 verschiedenen Strudeln – da schlägt der Haubenkoch durch, wenn Hannes Tafelspitz mit Semmelkren oder Polenta-Himbeer in den Strudelteig zaubert. Da herrscht von Donnerstag bis Sonntag dann gern Hochbetrieb in Hohentauern – und am Montag kommt man noch einmal zum Restlessen zusammen.

**Café & Restaurant Passhöhe**, Tauernstraße 21,  
8785 Hohentauern, Tel.: 03618/219, passhoehe.at



**Der Strudelkönig.** Köstlichkeiten wie den Schwammerlstrudel unten kredenzt Hannes Haas im Gasthof Passhöhe.

## Schwammerlstrudel mit Erdäpfeln und Speck

**Zutaten für 2 Längen Strudel**  
Zeitaufwand: 50 Minuten

1 Zwiebel  
Butter oder Olivenöl  
zum Anschwitzen  
5 kg Eierschwammerl  
150 g Speck, geräuchert  
100 g Knödelbrot  
150 g Erdäpfel  
4 Knoblauchzehen  
Rosmarin, Thymian  
Salz, Pfeffer  
Strudelteig (gezogen)  
1 Ei zum Bestreichen  
des Teigs  
1 Ei für die Masse  
100 g Parmesan

### Zubereitung

**1.** Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in heißer Butter oder Olivenöl glasig anschwitzen.

**2.** Die geputzten Eierschwammerl zugeben und einmal aufkochen lassen. Es ist keine Beigabe von Flüssigkeit nötig, da die Schwammerl viel Wasser lassen.

**3.** Zwei Drittel des Wassers entfernen, den Rest im Topf belassen.

**4.** Den Speck in einer Pfanne anbraten, zu den Schwammerln geben, ebenso das Knödelbrot und die gekochten, gepressten Erdäpfel.

**5.** Knoblauch und Kräuter fein hacken und beigegeben.

**6.** Die Fülle mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz abkühlen lassen.



Dann das Ei und den Parmesan unterrühren.

**7.** Den Strudelteig ausziehen und das untere Ende des Teigs ca. 2 cm hoch mit der Masse befüllen. Die seitlichen Enden mit Ei bestreichen und zur Masse hin einschlagen.

**8.** Den restlichen Strudelteig mit Ei bestreichen und wie eine Roulade kompakt einrollen.

**9.** Den Strudel am Ende nochmal mit Ei bestreichen und bei 165 °C im Backrohr etwa 25–30 Minuten backen.

## Vom Stall zur guten Stube

Schuld war ein Käsekurs, zu dem Andrea Schneidl vor 17 Jahren mit den Ortsbäuerinnen nach Tamsweg fuhr. Als sie wieder heim nach Katzling kam, sagte sie zu ihrem Mann, mit dem sie eine Milchwirtschaft führte: „Wir bauen keinen neuen Stall, sondern ein Lokal.“ Drei Monate später stand Haigl's Hofschenke.

Die gastronomische Quereinsteigerin legte los und sich selbst die Latte gleich in luftige Höhen: „Mir war klar, dass ich mich von allem, was es schon gab, abheben musste.“ Sie belegte Kurse bei Kalibern wie Johanna Maier, holte sich Anregungen bei Spitzenköchen – und bietet nun Jausencreations auf höchstem Niveau. Denn wo sonst bekommt man einen Wildteller, den Thymianhonig in einer echten Wabe ziert?

Heute ist die Schenke schon lange kein Geheimtipp mehr und die Milchwirtschaft längst Geschichte, die Andrea nur noch so mit der Gegenwart verbindet: „Meine besten Ideen fürs Lokal hatte ich früher beim Melken.“

**Haigl's Hofschenke**, Katzling 17a, 8762 Pölstal/Oberzeiring,  
Tel.: 03579/72 71, haigl.at



**Die Kreative.** Chefin Andrea Schneidl macht beim Haigl sogar aus Brettljause und Bauernkrapfen kleine Kunstwerke, die ihre Liebe zum Detail widerspiegeln.





# Über Stock und Stein

*Endlose Trails, sanfte Hügel und ein herrliches Panorama: Im Murtal erwartet Mountainbiker das perfekte Bikegelände für jedes Level. Mit viel regionalem Engagement sind allein im letzten Jahr fünfzehn neue Touren hinzugekommen.*



**Biken mit Ausblick: Die Touren im Murtal sind eine Freude für Augen und Wadeln.**

3

## Neue Mountainbike-Touren im Murtal

### 1. Murtalblick-Runde

Für Genießer: von Großlobming hinauf zum Sattelbauer und über Waldwege hinab zum Thalberghof. Hier sitzt man im Schatten uralter Bäume, genießt die Aussicht über Knittelfeld und tankt bei einem Jausenteller neue Energie. Zurück geht's über Apfelberg.

### 2. Hohe Ranach

Für Panoramagucker: vom Parkplatz Brand durch lichten Zirbenwald hinauf zum weiten Gipfelplateau der Hohen Ranach. Von hoch oben schweift der Blick über Judenburg und das Knittelfelder Becken.

### 3. Brandwaldsteig

Für Abfahrer: Vom Knotenpunkt „Wipfelwanderweg“ an der Straße Richtung Steinplan schlängelt sich der naturbelassene, kurvige Pfad hinab zum Brandgrabenbach. Der Weg darf nur bergab befahren werden.

**Tipp:** „Murtaler MTB Cup“ & „Wipfel-Trophy“ für alle, die Rennen lieben.

Weitere Infos unter: [murtal.at](http://murtal.at)

**D**ass Ambition hinter jedem großen Projekt steht, beweist das Murtal einmal mehr mit dem neu entstandenen Bikeparadies. Seit Anfang letzten Jahres wurde ein Areal an Strecken geschaffen, welches die Waden eines jeden Mountainbikers vor Freude zucken lässt: Fünfzehn neue Touren sind bereit, erkundet zu werden, zehn weitere Strecken sollen bis Ende des Jahres folgen. Einmal losgefahren, meint man, das Herzblut, das hier investiert wurde, förmlich zu spüren: Die Ärmel hochgekrempt, haben sich alle Beteiligten – von Vertretern aus Politik und Tourismus bis zu den Eigentümern

der Grundstücke und Wege – an einen Tisch gesetzt, um gemeinsam etwas ganz Großes zu schaffen. Entstanden sind, neben den neuen, legalen Strecken, auch die Verknüpfung mit dem bestehenden Radknotennetz und eine einheitliche Beschilderung. Wenn es beim Radeln über Stock und Stein doch mal zum „Patschn“ kommt, sorgen Reparatursets auf den Park & Ride-Parkplätzen für rasche Hilfe. Finanziert wird das LEADER-Projekt mit Förderungen vom Bund, dem Regionalressort des Landes Steiermark und der EU. Es ist ein Projekt, das einen nicht nur zu neuen Abenteuern inspiriert, sondern auch dazu, an seine Träume zu glauben.

# GUTES FÜR DAHEIM

von  
ISABEL FRAHNDL



## KOSTBARER KÄSE

**Kuhwarme Milch**, statt mit Lab mit Buttermilch versetzt, in der Pfanne zusammenschmolzen – eine Spezialität, die man kosten muss. Der Murtaler Steirerkäse hat sich längst zu einem kulinarischen Wahrzeichen der Region entwickelt und gehört hier zu jeder Brettljause.



### KUNTERBUNTE RARITÄTEN

**Ein Gröstl von den Erdäpfeln** vom Starzingerhof der Familie Grangl ist bunter als manche Salatschüssel. Eine Sorte, die hier angebaut wird, ist grellpink, eine andere leuchtend gelb und eine dritte tiefviolett – alles alte Raritäten. Die Blaue St. Galler etwa ist eine der ältesten Erdäpfelsorten der Welt.

**8741 Weißkirchen, Großfeistritz 2**



### JA ZUM BESONDEREN

**Hausgemacht.** Auf 1.620 Meter Seehöhe liegt am Fuße des Zirbitzkogels die Sabathy-Alm. Wo Menschen wegen der Lage nicht nur mit Vorliebe heiraten, sondern auch kulinarische Besonderheiten locken – von Zirbenspezialitäten über Nudelvariationen bis zum klassischen Kürbiskernöl, alles – eh klar – hausgemacht. Da fällt das „Ja“ leicht!

**8742 Obdach, Granitzen 32, alpengasthof-sabathy.at**



### ALLERFEINSTER APFELWEIN

**Der beste Cider der Welt:** 2020 holten sich David, Peter und Beate, die drei Köpfe hinter dem jungen Gaaler Unternehmen KühbreinMost, diesen ehrenvollen Titel bei einem internationalen Wettbewerb. Ihr Apfelwein aus den Sorten Kronprinz Rudolf, Schafnase, Champagner Renette oder Krummstiel ist aber so und so ausgezeichnet. **8731 Gaal, Graden 31, kuehbreinmost.at**

### GENUSS AB HOF

**Gutes vom Wild** gibt's im Hofladen der Familie Hauser. Wildkrainer etwa, Leberkäse oder besonders sanft geräucherten Hirschroschinken. Frische Eier können täglich über eine eigene Eierhotline bestellt werden. In der angeschlossenen Jausenstation bieten Elke Brugger und Andreas Brandl (vulgo Hauser-Andi) köstliche Brettljausen an. **8734 Lobmingtal, Hausergraben 13, hirsch-hauser.at**



**Plaudern und beten.** Zwanglose Gespräche führen die Mönche gern im Klostergarten. In der Basilika (rechts) und in den Gemeinschaftsräumen wird viel gebetet und geschwiegen.

**BENEDIKTINERABTEI SECKAU**

# ORT DER STILLE MIT DESTILLE

Die prächtige Basilika ist der kulturhistorisch interessante Blickfang der Abtei Seckau. Hinter den Klostermauern wird aber auch unterrichtet, gebrannt und viel übers Mönchsleben verraten.

TEXT: **Wolfgang Maria Gran** FOTOS: **Raphael Gabauer**





**Paradiesisches Gärtlein.** Im Innenhof der Abtei lässt es sich in wunderbarem Ambiente flanieren. Und hinter den Gewölbbeugen geht es zu Ausstellung und Klosterladen.

**M**enschen mit einem Faible für Kulturhistorisches und Kirchengeschichtliches müssen sich hier im Paradies wähen. Denn für sie sind die ungefähr 4.500 Quadratmeter, auf denen die Abtei Seckau mit ihrer wunderschönen doppeltürmigen romanischen Basilika steht, ein Erlebnisraum, in dem jede Epoche seit dem 12. Jahrhundert ihre Spuren hinterlassen hat. Romanik, Barock, Gotik – wie ein offenes Buch tun sich in diesem einstigen Bischofssitz am Südfuß der Seckauer Alpen die verschiedenen Baustile vor den staunenden Augen der Betrachter auf.

Ob es ein Altar, eine Kreuzigungsgruppe oder ein Fresko ist: Hier wird auf Schritt und Tritt Kunstgeschichte anschaulich. Alte Schriften erlauben auch eine kirchenhistorische Zeitreise in jene Jahrhunderte, in denen das Erzbistum Salzburg mit steirischen Markgrafen noch um Macht und Einfluss in diesem klösterlichen Kleinod stritt. Und in Zeiten, in denen an die hundert Mönche hier lebten.

Heute sind es gerade noch zwölf, erzählt Abt Johannes Fragner. „Und für diese relativ geringe

Zahl ist die Abtei schon sehr groß“, sagt der gebürtige Grazer, der 2022 sein 25-jähriges Eintrittsjubiläum in das Seckauer Benediktinerkloster feiert. Aber es sind ja nicht nur die Mönche, die hier leben und arbeiten, die Abtei beschäftigt auch dreißig Angestellte, ohne die ein derart großer Betrieb nicht zu verwalten und bewirtschaften wäre.

#### **RUHE UND BETRIEBSAMKEIT**

Die Abtei ist ganz im Sinne des heiligen Benedikt nach dem Motto „Ora et labora et lege“ ein Ort, an dem viel gebetet, gearbeitet und gelesen wird: „Die Stille ist uns wichtig, denn nur in ihr findet man zu sich selbst. Und unser Anspruch ist es, nicht nur ein Museum zu sein, sondern ein geistlicher Kraftort, ein spirituelles Zentrum für Menschen, die zur Ruhe kommen wollen“, erklärt Abt Johannes.

Diesen Teil kann man auch zu zwölf gut erfüllen, und Menschen, denen hektischer Leistungsdruck zu viel wird, die das Gefühl haben, sich eine Weile auf den ruhigen Rhythmus des Klosterlebens heruntertakten zu wollen, sind in Seckau

„Bei uns muss alles  
in einem Rahmen sein,  
in dem man noch  
die Stille atmen kann.“

Johannes Fragner, Abt in Seckau

willkommen. „Aber nicht in dem Sinn, dass man rasch ein paar Klostertage bucht“, stellt der Abt klar. „Da muss schon ein echtes Bedürfnis da sein, ein wenig mit uns zu leben.“

Dann darf man eine Weile ohne große Formalitäten Gast in der Abtei sein. Auch im Sinne des Ordensgründers Benedikt, der einst gesagt hat: „Gäste sollen behandelt werden wie Christus.“ Und solche Gäste machen immer wieder befristet Station im Kloster. Die weitaus meisten aber reisen an, um sich diese imposante Abtei einfach einmal aus der Nähe anzuschauen, ohne deshalb am klösterlichen Leben teilzunehmen. Etwa 20.000 Pilger und Touristen sind es, die im Schnitt pro Jahr kommen, um in die Basilika zu gehen, durch den wunderschönen Innenhof zu schlendern und sich ohne „Kloster auf Zeit“-Erfahrung ein Bild zu machen. Und noch einmal 10.000 Menschen besuchen die Dauerausstellung „Die Welt der Mönche“, die es seit bald 25 Jahren in Seckau gibt. Da herrscht also auch ganz schön viel Betriebsamkeit in der Stille.

#### DAS RICHTIGE MASS GELERNT

Eine, die inmitten dieser Betriebsamkeit die Ruhe bewahrt, ist die gebürtige Kärntnerin Elke El Sayed, die die Ausstellung über die Welt der Mönche von Anfang an mitgestaltet hat und längst dafür alleinverantwortlich ist. „Geplant war das ursprünglich als einmaliges Ereignis“, erzählt sie, „und jetzt machen wir das schon fast ein Vierteljahrhundert.“ Eine Zeit, die auch Elke selbst entscheidend verändert hat: „Ich habe hier im Kloster das richtige Maß für mein Leben gelernt. Früher konnte mir nichts schnell genug gehen, aber ich habe in den Jahren gelernt, geduldig zu sein und auch ein bisschen in mir zu ruhen.“ Eine Fähigkeit, die ►



**Punkt zwölf.** Jeden Tag exakt zur Mittagszeit versammeln sich die Seckauer Mönche in der Basilika zum Gebet. Es ist dies eine von insgesamt fünf täglichen Gebetszeiten.

**Bischofswappen.** In dieser Kirche hat nahezu alles symbolische Bedeutung. Der Gewölbabschlussstein im Mittelschiff der Basilika zeigt das Bischofswappen.

**Die Sammlerin.** Sie ist nicht nur für die Führungen im Kloster zuständig, sondern findet auch immer wieder interessante Exponate für die Ausstellung: Elke El Sayed.



**Schafnase.** Aus diesem so typisch steirischen Apfel entsteht im Kellergewölbe des Seckauer Klosters in der hauseigenen Destillerie ein schmackhafter Brand.

**Brennblase.** Wo hier noch der Deckel drauf ist, wird die Maische der diversen Wald- und Wiesenfrüchte eingefüllt, ehe es dann in der Brennblase zur Sache geht.

**Mundgeblasen.** Qualität ist in der Abtei-Destillerie von Seckau bis ins letzte Detail oberste Maxime. Der fertige Brand lagert deshalb auch in mundgeblasenen Glasballons.



„Es ist wunderbar,  
mit den Aromen  
und Düften ein wenig  
zu experimentieren.“

Stefan Nöstelhaller, Abtei Seckau

ihr auch zugutekommt, wenn es darum geht, wieder neue Exponate für die Ausstellung aufzustöbern. Denn das wird natürlich von Jahr zu Jahr schwieriger. Aber wenn jemandem die Ideen nicht ausgehen, tun das auch die Ausstellungsstücke nicht.

So hat Elke dem vor zwölf Jahren verstorbenen Mönch Bernward Schmid 2020, als er seinen 100. Geburtstag gefeiert hätte, eine eigene Ecke in der Ausstellung gewidmet. Der hat mehr als vierzig Jahre lang in der Abtei eine Goldschmiede geleitet, nachdem er 1951 die Meisterprüfung zum Silber- und Goldschmied absolviert hatte. Mehr als 1.300 kirchliche Gerätschaften, vom Kelch bis zum Bischofsstab, fertigte der Mönch in Seckau im Lauf der Jahrzehnte an und bildete in dieser Zeit gleich auch noch 29 Lehrlinge aus.

Stefan Nöstelhaller, der in der Abtei unter anderem für Öffentlichkeitsarbeit zuständig ist, erklärt: „Das hatte viel mit dem Grundgedanken zu tun, dass sich das Kloster in allen Belangen selbständig versorgen sollte. Da gab es früher einen Bäckerbruder, einen Tischler- oder Gartenbruder – und eben Bruder Bernward mit seiner Goldschmiede.“

Stefan, der eigentlich ausgebildeter Mathematik- und Geografielehrer ist, hat angesichts dessen wohl Glück, Weltlicher und kein Mönch zu sein. Denn sonst würde er wohl als Schnapsbruder in die Seckauer Klostersgeschichte eingehen. In einem Kellergewölbe des Klosters begann er nämlich 1994, Klosterschnäpse zu destillieren. Anfangs nach ein paar Schulungen und Kursen zunächst nach der Methode Versuch und Irrtum, aber schon sehr bald erntete der Klosterbrenner mit seinen





**Meister der Aromen.** Der Tausendsassa von Seckau, Stefan Nöstelthaller, ist von Beruf Lehrer, kümmert sich aber um Öffentlichkeitsarbeit und brennt Schnaps.

Erzeugnissen weit über die dicken Klostermauern hinaus Anerkennung für sein Tun. „Wir hatten Obst in den Klostergärten, Holunder und Vogelbeeren in den Abtei-eigenen Wäldern“, erzählt er. „Und da sah ich die Möglichkeit, einen guten Geschmack mit 100 Prozent Fruchtanteil quasi für die Ewigkeit herzustellen. Das hat ja kein Ablaufdatum.“

#### **SCHAFNASE ALS KNACKPUNKT**

Und weil Stefan keiner ist, der nur ein wenig herumprobiert und es dann sein lässt, sondern seine Eingebungen mit Konsequenz verfolgt, wurden aus Experimenten schnell Exklusivitäten, die auch die Abteiführung überzeugten. Die Reifeprüfung als Brenner legte er mit einer sehr steirischen Frucht ab, deren Kultivierung einst Landesvater Erzherzog Johann vorangetrieben hatte.

Es war ein Apfel namens Schafnase, der es Stefan angetan hatte: „Mein Großvater hatte in seinem Garten einen Baum mit diesen Früchten, und ich sagte mir: Wenn es mir gelingt, diesen Geschmack, den ich von Kindheit an kenne, in die Flasche zu bekommen, dann kann ich mich selbst in diesem Metier ernst nehmen.“

Nachdem in der Palette der Seckauer Klosterbrände längst auch einer mit dem Etikett „Schafnase“ feilgeboten wird, weiß man, dass die Übung gelungen ist. Und damit ist die in so vielerlei Hinsicht interessante Abtei Seckau seit 26 Jahren um eine attraktive Facette reicher. Auch wenn dieses Produkt im Unterschied zu vielem aus früherer Zeit nicht der Selbstversorgung der Mönche dient. Aber die Destillerie im Keller, die als Schaubrennerei geführt wird, entwickelte sich zu einem beliebten Teilziel der Abtei-Besucher. Wie übrigens auch der von Elke El Sayed betreute Klosterladen, in dem neben Büchern und erlesenen Papierwaren auch seltene Devotionalien wie Weihrauch oder besondere Geschenke zu kirchlichen Anlässen angeboten werden.

Fehlt eigentlich nur noch eine Gruppe von Besuchern dieser ganz besonderen Abtei. Diese Gäste unterscheiden sich von den anderen in erster Linie dadurch, dass sie außer an den Wochenenden jeden Tag kommen. Weil sie kommen müssen. Es sind die etwa 300 Schüler des von der Abtei betriebenen Privatgymnasiums, in dem früher auch Lehrerbrüder aktiv waren.



**REGION  
SALZBURG**

- 1 Bulls' Corner
- 2 Hangar-7
- 3 Afro Cafe
- 4 Winterstellgut

**REGION  
SALZKAMMERGUT**

- 5 Landhaus zu Appesbach
- 6 Seewiese Altaussee
- 7 Seehotel Grundlsee
- 8 Gasthaus, Gästehäuser, Greißlerei Krenn

**REGION  
MURTAL**

- 9 Schloss Gabelhofen
- 10 Steirerschloßl
- 11 Bull's Lane
- 12 Landhotel Schönberghof
- 13 Café Wasserturm
- 14 G'Schloßl Murtal
- 15 Hofwirt

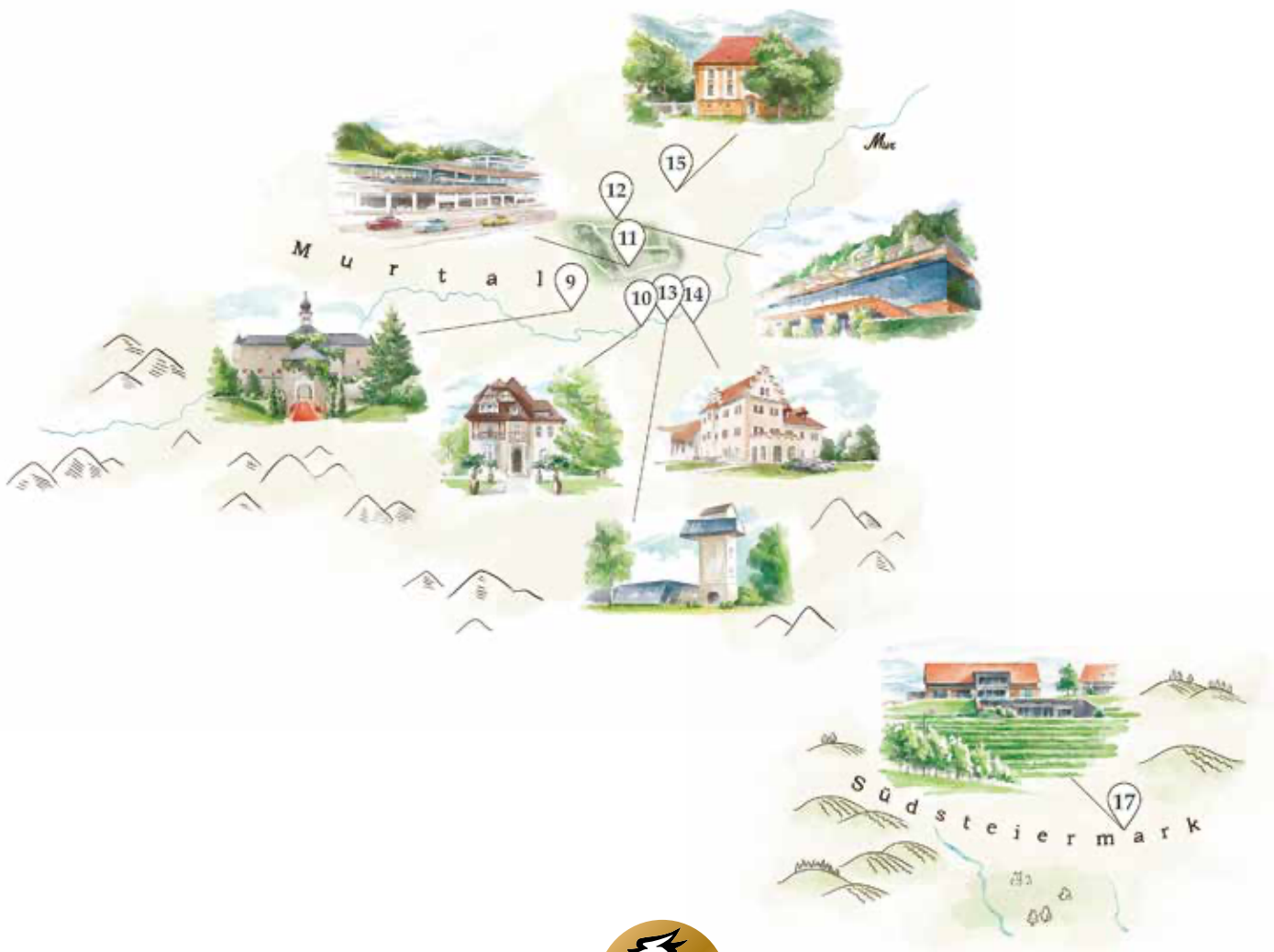
**PRIVATE VILLAS**

- 16 Villa Anna Grundlsee
- 17 Residenz Kittenberg

# Entdecken Sie beflügelnde Orte

Es gibt diese Orte, die einen ganz besonderen Zauber ausstrahlen und auf ihre Art und Weise einzigartig sind. Hier kommt man an und möchte bleiben – und kann das auch: Entdecken und genießen Sie außergewöhnliche Orte die sich durch herzliche Gastfreundschaft, gelebte Tradition, ihre unvergleichliche Lage und das Angebot kulinarischer Köstlichkeiten auszeichnen. Dadurch werden sie dem Anspruch gerecht, „beflügelnde Orte“ zu sein, und dürfen das Qualitätssiegel Tauroa tragen.

**tauroa.at**



BESUCH IN DEN ALMKIRCHEN

# SEELENTROST UND WEITSICHT

Gebaut wurden sie einst für die Almhirten und Senner.  
Heute ziehen die Murtaler Wallfahrtskirchen Maria Schnee  
auf der Hoch- und der Gleinalm Pilger und Wanderer an.

TEXT: Wolfgang Maria Gran FOTOS: Raphael Gabauer

**Himmlischer Ausblick.** Die Kirche Maria Schnee thront in 1.822 Meter Höhe  
hoch über Seckau – vor dem prächtigen Panorama der Seetaler Alpen.



**M**an einigt sich letztlich mit sich selbst auf ein Unentschieden. Denn es ist an einem strahlenden Sonnentag einfach nicht zu entscheiden, ob es nun schöner ist, von der Abtei Seckau aus hinaufzuschauen auf die Hochalm, wo die Wallfahrtskirche Maria Schnee wie ein kleines Juwel, eingefasst von den verschiedenen Grüntönen der Almwiesen, dasteht. Oder ob man doch lieber von oben, aus 1.822 Meter Seehöhe, den Panoramablick ins Murtal, in die Seetaler Alpen und an schönen Tagen bis ins Gesäuse genießt.

An einem Julitag des Jahres 1860 fiel die Entscheidung eindeutig für den Blick von oben aus. Das lag einerseits am 200-Jahr-Jubiläum des schmucken Wallfahrtskirchleins, andererseits stiegen gewiss etliche der damals 15.000 Pilger zur Hochalm auf, weil der damalige Papst Pius IX. denen, die sich auf den mühsamen Weg zur Marienkirche machten, einen Ablass ihrer Sünden versprach. Und auch wenn sich der aktuelle Abt von Seckau, Johannes Frager, über eine stetig zunehmende Zahl von Pilgern freut, wird es so einen Ansturm auf die Wallfahrtskirche kaum noch geben.

Wobei Abt Johannes eines immer wieder auffällt: „In den Sommermonaten pilgern sehr viele Menschen zu diesem Kirchlein hinauf, die sonst gar nicht so einen starken Bezug zur Kirche haben. Das ist schon ein ganz besonderer Ort.“ Und einer mit einer langen Geschichte, denn erbaut wurde die Kirche hoch über Seckau schon 1660 – damals noch gedacht als Seelentrost für die zahlreichen Almhirten und Senner auf der Hochalm.

Mehr als hundert Jahre hieß sie zu dieser Zeit übrigens „Hieronymus Kirchlein auf der Alm“, ehe im 18. Jahrhundert die Marienverehrung begann, ➤



**Weg und Ziel.** Ehe man an der Pforte von Maria Schnee auf der Hochalm steht, führt der Aufstieg durch Wiesen und Wälder auch an Preiselbeeren vorbei.



„Im Sommer kommen sehr viele Pilger, um diese Bergkirche zu besuchen.“

Abt Johannes Fagner, Abtei Seckau

die auch zur Namensänderung führte. Und für diese bediente man sich einer der bekanntesten Legenden im Zentrum der katholischen Kirche in Rom – der von Madonna della Neve, der heiligen Maria vom Schnee.

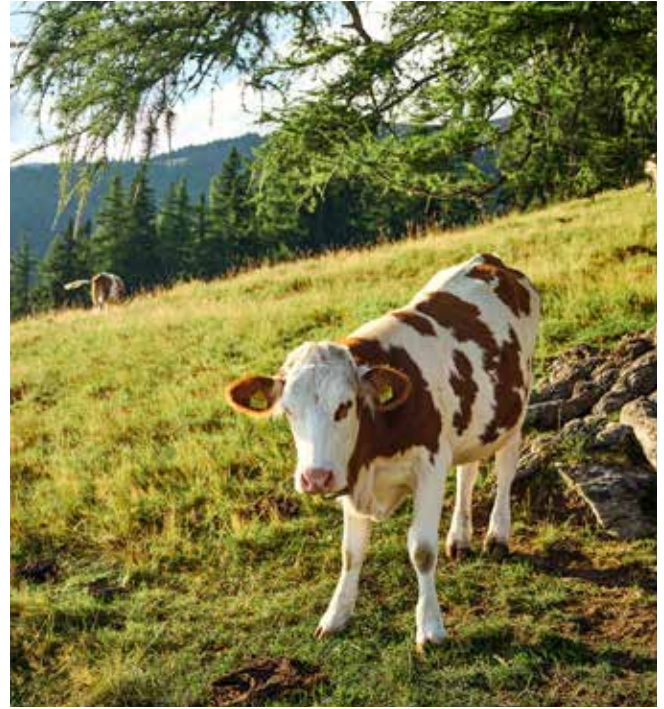
#### **SCHNEEFALL IM AUGUST**

In der Nacht zum 5. August des Jahres 358 soll dieser Legende zufolge die Gottesmutter einem kinderlosen Paar im Traum erschienen sein und die Geburt eines Sohnes versprochen haben, wenn an der Stelle, an der am Morgen Schnee liege, eine Kirche gebaut werde.

Prompt soll es am nächsten Tag an der höchsten Stelle des Esquilin-Hügels in Rom mitten im August geschneit haben. Und so wurde diese Erzählung auch die Gründungslegende der römischen Basilika Santa Maria Maggiore, die nach langer Bauzeit im Jahr 432 fertiggestellt und selbstverständlich am 5. August eingeweiht wurde.

Nach der Umbenennung des Kirchleins, auf dem Höhepunkt der Marienverehrung, rankten sich auch in Seckau etliche Legenden um erhörte Gebete. Aber das ist lange her, und heute ist dieser Ort Wander- und Wallfahrtsziel und eingebunden in kirchliches Brauchtum.

In dessen Mittelpunkt steht aber nach wie vor die im 18. Jahrhundert kunstvoll geschnitzte Hochalmmuttergottes, eine Marienstatue, die jedes Jahr zu Fronleichnam in einer Prozession durch Seckau getragen wird, ehe sie im Frühjahr hin-



**Wetterbaum und liebes Vieh.** Eine der markantesten Stationen auf dem Weg zur Hochalm ist die 400 Jahre alte Wetterlärche, unter der es sich manchmal auch Kühe gemütlich machen.

auf auf die Hochalm gebracht und in der Kirche aufgestellt wird. Im Oktober bezieht sie dann aber bis zum nächsten Frühjahr wieder ihr Winterquartier im auf halber Strecke in 1.080 Meter Höhe gelegenen Kühbergerhof.

Die mit ihrem Standort auf beinahe 2.000 Metern höchstgelegene Wallfahrtskirche der Ostalpen ist aber nicht die einzige im Murtal, die den Namen Maria Schnee trägt. Auf der Gleinalm, an der alten Passstraße über den Almsattel, steht ebenfalls eine Wallfahrtskirche Maria Schnee – auf immerhin auch 1.586 Meter Seehöhe. Sie ist ein bisschen jünger als ihre höhergelegene Schwester in Seckau, wurde 1711 eingeweiht und diente bis ins 19. Jahrhundert vorwiegend dazu, zu Zeiten des Viehauftriebs an Sonn- und Feiertagen Heilige Messen abhalten zu können. Statuen der als Viehpatrone verehrten Heiligen Leonhard und Oswald zeugen

ebenso noch heute von dieser Tradition wie eine Haltermesse für Viehhalter, Senner und Sennerinnen am Bartholomäustag (24. August). Die Hochämter zum Viehauftrieb wurden aber schon vor 160 Jahren durch fünf Heiligengedenktagsmessen abgelöst – darunter natürlich auch Maria Schnee.

#### **LIEBEVOLL RESTAURIERT**

Legenden ranken sich um diese Kirche auf der Gleinalm nicht allzu viele, dafür verweist man hier auf ein kleines Bergwunder. Im Jahr 2004 schlug nämlich ein Blitz in die Wallfahrtskirche ein, die dadurch bis auf die Grundmauern abbrannte.

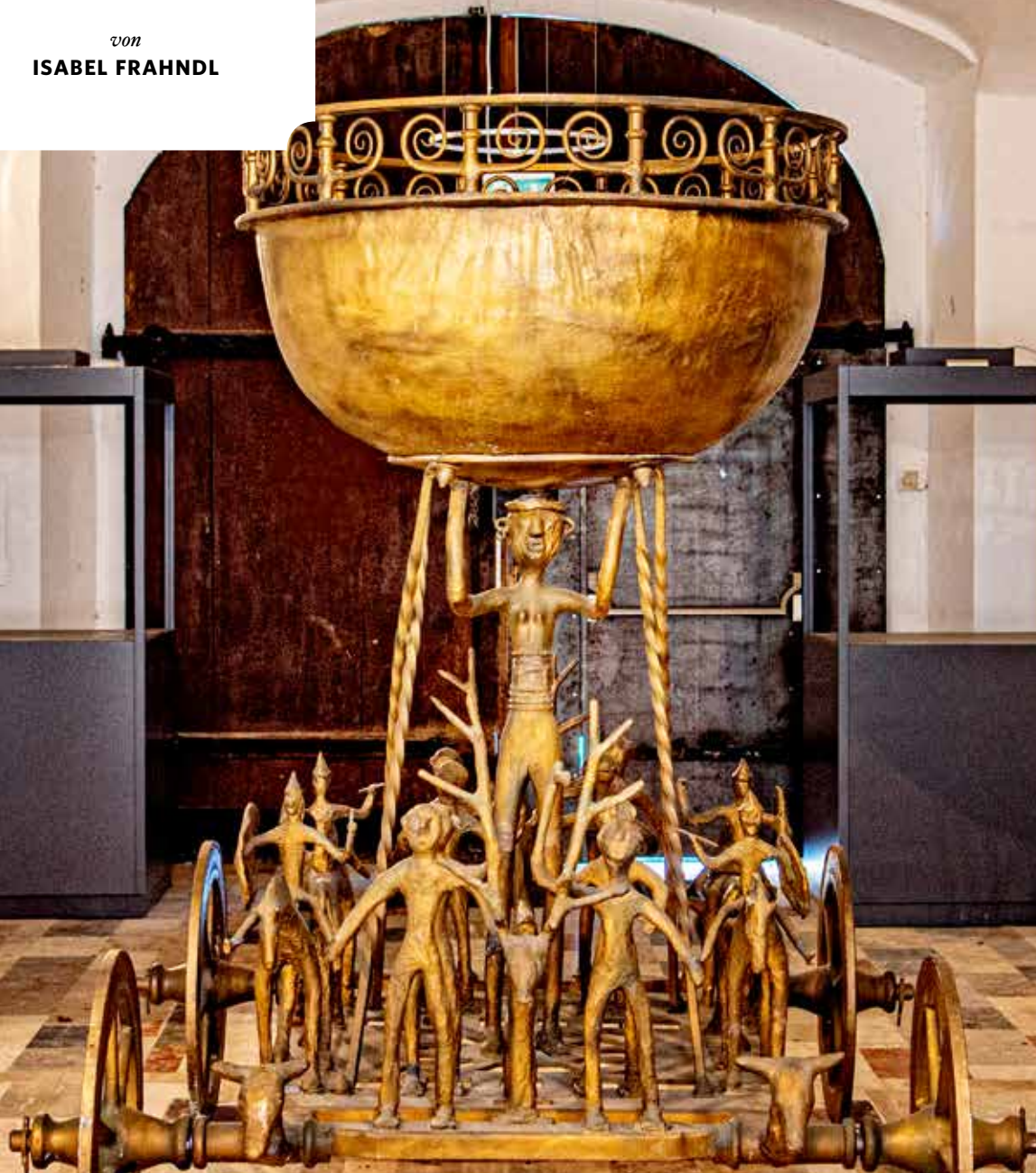
Lediglich der Altar blieb vom Feuer verschont. Was bei genauerer Betrachtung dann aber doch kein so großes Wunder war, denn in der Kirche steht seit dem 18. Jahrhundert ein Hochaltar aus Stein. Wie auch immer: Das schmucke

kleine Kirchlein ist längst wieder aufgebaut, liebevoll restauriert und für Ruhe suchende Wanderer gleichermaßen ein Anziehungspunkt wie für Pilger. Deshalb wird auch außerhalb der fünf Messtage stets mit Weihrauch geräuchert.

Wallfahrtskirchen mit dem Namen Maria Schnee gibt es nicht nur in Österreich in praktisch allen Bundesländern, sondern von Korsika bis Kanada, von Andalusien bis in die Ukraine. Aber die beiden im Murtal haben einen besonderen Charme, der sich einerseits aus Geschichte und Geschichten, andererseits aber auch aus der besonderen Lage speist. Auf der Hochalm in Seckau ist nur eines ein bisschen paradox: Wegen der sonnenbestrahlten Südhänge kann man im Herbst länger und im Frühjahr früher hinaufwandern. Denn eines hält sich um Maria Schnee durch die Sonne nicht so gut – der Schnee.

# KUNST UND KULTUR

von  
ISABEL FRAHNDL



## EIN SPIELZEUG IM MUSEUM

**Einen der wichtigsten archäologischen Funde Europas** nutzten einst unbedacht die Kinder von Ferdinand Pfeffer als Spielzeug. Der Bauer hatte vor rund 170 Jahren einen Hügel auf seinem Feld in Strettweg im heutigen Judenburg geebnet und war auf den 46 Zentimeter hohen Kultwagen gestoßen, eine Grabbeigabe aus der Hallstattzeit um 600 v. Chr. Das Original befindet sich in Graz, ein überdimensionierter Kultwagen im Museum Murtal. [museum-murtal.at](http://museum-murtal.at)





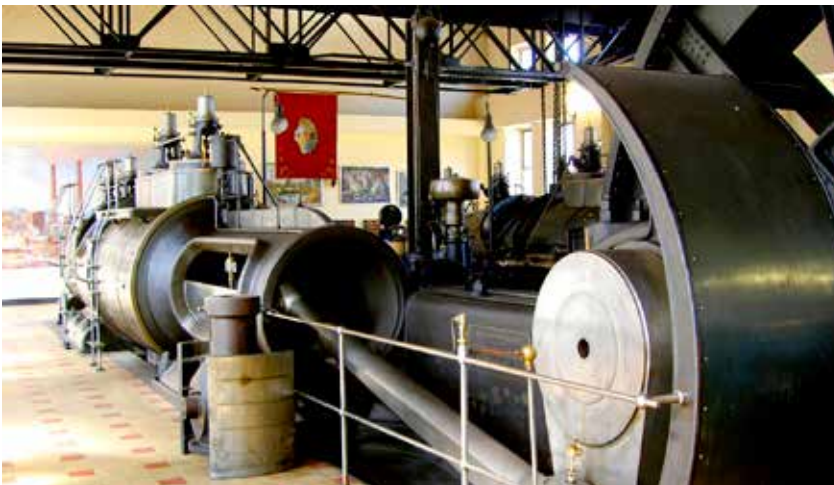
### EINE BÜHNE FÜR ALLE

**Als kleines Haus mit großer Wirkung** könnte man das Theater in der 900-Seelen-Gemeinde Oberzeiring bezeichnen. Denn die Begeisterung der Besucher egal welchen Alters ist stets riesig. Das Ensemble um Theaterleiter Peter Faßhuber inszeniert etwa hundert Vorstellungen pro Jahr – von „Oh, wie schön ist Panama“ bis „Jedermann (stirbt)“. [theo.at](http://theo.at)



### ABENTEUER IM TUNNEL

**Im Silberschaubergwerk Oberzeiring** wartet ein ganz besonderes Abenteuer: Über 600 Stufen geht's in die Tiefe in ein 80 Kilometer langes Tunnelsystem, wo rund 45 Mineralien glitzern, funkeln und leuchten. Für Kinder ab vier Jahren geeignet, Zutritt ins Bergwerk nur mit Führung. [silbergruben.at](http://silbergruben.at)



### STAUNEN IM STOLLEN

**Eine Maschine mit 3.600 PS**, ein 47 Meter hoher Turm, ein Mineralienschaustollen und die älteste Dampfspeicherlok der Welt können im Bergbaumuseum Fohnsdorf besichtigt werden. Hier tauchen Besucher ein in die 300-jährige Geschichte des einst tiefsten Braunkohlebergwerks der Welt. [bergbaumuseum-fohnsdorf.at](http://bergbaumuseum-fohnsdorf.at)

### MAGIE DER MOTOREN

**Wer Oldtimer-Autos liebt**, der komme ins Murtal. In Judenburg ist die ganze Palette der legendären Puch-Gefährte (auch Fahrräder und Motorräder) ausgestellt. Und im nahe gelegenen Gaal eröffnete 1995 das erste VW-Käfer-Museum – vom Cabrio aus den 1940er-Jahren bis zum Oldtimer-Feuerwehrrbus.

[puchmuseum.at](http://puchmuseum.at)  
[kaefermuseum.at](http://kaefermuseum.at)

BESONDERE

# AUSFLUGSZIELE



## THERME FOHNSDORF Einfach abtauchen

Thermenbesuche sind nur was für den Winter? Das gilt ganz bestimmt nicht für die Aqualux Therme Fohnsdorf. Hier können kleine Wasserratten an der frischen Luft im Familienwellenbad plantschen, über Rutschen sausen und auf der Wiese spielen, während die Eltern wieder einmal so richtig ausspannen.

[therme-aqualux.at](http://therme-aqualux.at)



## MILCHERLEBNISWELT KNITTELFELD So schmecken die Berge

Die Obersteirische Molkerei verarbeitet die Milch von 1.400 Bergbauernhöfen aus dem Mur- und Mürztal zu steirischem Bergkäse, Weinkäse und Ursteirer. In der Milcherlebniswelt werden die Besucher von Seminarbäuerinnen in die Kunst der Käseerzeugung eingeführt, mit anschließender Verkostung.

[oml.at/erlebniswelt](http://oml.at/erlebniswelt)



## PLAYWORLD SPIELBERG Eine Welt voll Spiel und Spaß

Der Familien-Freizeitpark Playworld in Spielberg ist nicht nur bei Schlechtwetter ein beliebtes Ausflugsziel.

Zwischen Rutschen, Klettergerüsten und einer Trampolinhalle, in der die größeren Kinder Sprünge üben und Purzelbäume schlagen, können sich alle richtig austoben. In den steirischen Ferien täglich geöffnet.

[playworld-spielberg.at](http://playworld-spielberg.at)



## EISENBAHMUSEUM KNITTELFELD Alle einsteigen, bitte!

Ein Stück Eisenbahngeschichte lässt sich in Knittelfeld erleben: Vom Schienennetz der österreichisch-ungarischen Monarchie und dem Leben der Eisenbahner in früheren Zeiten bis hin zu Exponaten und Fahrzeugen aus der Gegenwart wird im Eisenbahnmuseum der Bogen gespannt. Geöffnet von April bis Oktober.

[murtal.at/eisenbahnmuseum](http://murtal.at/eisenbahnmuseum)



### MILITÄRLUFTFAHRTMUSEUM ZELTWEG

## Besuch im Hangar 8

Luftfahrzeuge aus der Geschichte des österreichischen Militärs sind im historischen Hangar Nr. 8 ausgestellt. Neben Flugzeugen, von der Yakovlev Yak-18 bis zum Draken, können in der Außenstelle des Heeresgeschichtlichen Museums auch ein Simulator und Ausrüstung besichtigt werden. Führungen nach Voranmeldung.

[murtal.at/luftfahrtmuseum](http://murtal.at/luftfahrtmuseum)



### MÄRCHENWALD ST. GEORGEN

## Ein Tag wie im Märchen

Hänsel und Gretel, Froschkönig, Frau Holle und Rotkäppchen – ihnen allen kann man bei einem Spaziergang durch den zauberhaften Märchenwald in St. Georgen einen Besuch abstatten. 130 Figuren sind es, die auf Knopfdruck ihre Geschichte erzählen und zum Spielen einladen. Von Ostern bis Ende Oktober geöffnet.

[maerchenwald.at](http://maerchenwald.at)



### RED BULL RING

## Auf den Spuren von Legenden

Dort, wo schon Jochen Rindt und Niki Lauda ihre spektakulären Runden gedreht haben, können heute auch Besucher Motorsportluft schnuppern: Am Red Bull Ring saust man mit Sportwagen oder im Motorrad über die Rennstrecke oder lässt sich von Motorsport-Legenden in die Geheimnisse des Rennsports einweihen.

[redbullring.com](http://redbullring.com)



### GOLDWASCHANLAGE PUSTERWALD

## Alles Gold, was glänzt

Goldwaschschüssel und Schaufel, eine Anleitung und ein bisschen Glück – mehr braucht es nicht, um schließlich ein funkelndes Plättchen Gold in den Händen zu halten. In den Bergen des Pusterwalds lässt sich das Abenteuer Goldschürfen von Mai bis Oktober mitten in der Natur erleben. Die Ausrüstung wird zur Verfügung gestellt.

[murtal.at/goldwaschen](http://murtal.at/goldwaschen)



BRAUCHTUM IN DER GAAL

# NO AMOI OBEBLAS'N

Horn, Posaune, Tuba und der besondere Klang auf der Alm.  
Das traditionelle Gaaler Weisenblasen ist ein Naturerlebnis, das nur  
einmal im Jahr stattfindet – mit Andacht und viel Gemütlichkeit.

TEXT: Christian Kornherr FOTOS: Raphael Gabauer

**E**s gibt ja die These, dass Kühe mehr Milch geben, wenn sie gehaltvolle Musik zu hören bekommen. Wenn das stimmt, erfreut der vierte August-Sonntag, an dem traditionellerweise das Gaaler Weisenblasen stattfindet, mit Sicherheit die Milchbauern der Umgebung. Und nicht nur die.

Der Tag beginnt mit einer musikalisch untermalten Feldmesse vor der Loretto-Kapelle hoch oben am Rosenkogel. Die Wanderung führt uns bis an die Baumgrenze, wo uns das imposante Panorama der Seckauer Tauern ausgerollt wird. Damit wäre der Tag eigentlich schon gerettet. Aber dann beginnen die Weisenbläser zu spielen. Beim ersten Einsatz schauen die Rindviecher zuerst

einmal neugierig, ehe sie sich langsam nähern und sich schließlich ohne Scheu unter die Kirchgänger mischen. Auch sie scheinen die Darbietungen zu genießen. Ein friedlicher, idyllischer Moment, perfekt untermalt durch die melancholisch klingenden Lieder. Spätestens jetzt wird einem klar, dass man sich auf einer ganz besonderen Veranstaltung befindet.

## GESPÜR FÜREINANDER

Beim Weisenblasen werden Volksweisen von einem Bläser-Quartett vorgetragen, als instrumentale Fassung einer gesungenen Volksweise. Da höchstens zwei Strophen gespielt werden, sind die Stücke kurz, prägnant und oft auch ein wenig wehmütig, wie Volkslieder eben gerne

sind. Die Standardbesetzung besteht aus zwei Flügelhörnern, Tenorhorn oder Posaune, eine Tuba sorgt für die Grundierung der Klangfarbe.

Zum Weisenbläser braucht es eine solide Grundausbildung. Ansatz, Tonbildung, Ansprache, Intonation usw. müssen beherrscht werden – aber das starre Festhalten an der Notation und scharfe Tonansprache gelten als verpönt. Wichtiger ist es, dass die Musiker ein Gespür füreinander entwickeln, wie aus einem Guss wirken, sich sozusagen als Musik gewordene Gemütlichkeit inszenieren.

Das Weisenblasen hat in den letzten Jahren unter Musikern einen deutlichen Aufschwung genommen. In der Murtaler Gaal kennt man es allerdings ➤



**Es schallt von der Höh'.** Unter dem Weisenblasen versteht man rein instrumental vorgetragene Volkslieder. Die Stücke sind kurz, prägnant und oft auch wehmütig.

**Ein guter Tag der Tradition.** Tolles Bergwetter mit einem hinreißenden Panorama in der Gaal. Wanderung, Messe, Musik und Gemütlichkeit machen die Veranstaltung aus.



„Wir können  
über zehn Stunden  
aufspielen,  
ohne uns einmal  
wiederholen  
zu müssen.“

Hubert Reumüller,  
Obmann des Musikvereins Gaal

schon seit mehr als fünfzig Jahren. Die Veranstaltung kann auf eine lückenlose 27-jährige Tradition zurückblicken. „Wir haben uns bisher allen widrigen Umständen angepasst“, sagt Hubert Reumüller stolz. Er ist als Obmann des Musikvereins Gaal Veranstalter des Treffens und spielt eines der beiden Flügelhörner. Und weil er bereits als Jugendlicher angefangen hat, gehört er inzwischen seit fast fünfzig Jahren zum harten Kern der Truppe. In dieser Zeit ist einiges an Erfahrung und Liedgut zusammengekommen. Hubert: „Wir können über zehn Stunden aufspielen, ohne uns wiederholen zu müssen.“

In guten Jahren kommen bis zu fünfzehn Bläsergruppen aus dem ganzen Land zu diesem Musikfest, das viel zu bieten hat: Die andächtige Bergmesse. Die Bergwanderung mit musikalischer Untermalung. Und den abschließenden geselligen Teil darf man sich wie ein Zeltfest ohne Zelt vorstellen: Das Beisammensitzen findet wegen der besseren Akustik in einer engen Klamm unter freiem Himmel statt. Permanenten Wetterschutz gibt es keinen, wenn es zu regnen beginnt, wird eben früher Schluss gemacht.

Alles scheint unter dem hochsympathischen Vorsatz zu stehen, dass der Erhalt des ursprünglichen Charakters der Veranstaltung wesentlich ►



**Familientradition.** Hubert Reumüller organisiert Jahr für Jahr das Treffen im August und musiziert natürlich selbst. Die Töchter Sarah (rechts) und Lena (Mitte), im Bild mit Maria Duschek, bekamen die Instrumente in die Wiege gelegt.





**Ein Stück näher zu Gott.** Die Wallfahrtskapelle Maria Loretto steht auf über 1.800 Meter Höhe und beeindruckt durch ihre schlichte, naturverbundene Ausstattung.

wichtiger ist als eine größere Reichweite. Hubert: „Das haben wir bewusst so gemacht. Oben findet keine Ausschank statt, da geht es um Naturerlebnis und Andacht. Unten gibt's dann die Gaude. Und diejenigen, die nur wegen dem Bier auf den Berg kommen, die wollen wir ohnehin eher nicht haben.“

An den Ständen in der Klamm gibt es hausgemachte Köstlichkeiten, der Nachmittag ist erfüllt von Essen, Trinken und zwanglosem Musizieren, wobei die nahen Hänge dem Ort eine erstaunliche Akustik verleihen. Die Bläsergruppen haben sich über das ganze Gelände verteilt, und so klingt es abwechselnd aus jeder Ecke. Eine kurzweilige Sache, weil kein Auftritt länger als ein, zwei

Minuten dauert. Für die Orchestrierung braucht es hier keinen Konzertmeister, ein kurzer Blickkontakt genügt, und die nächste Bläsergruppe übernimmt.

#### **GEMÜT UND STIMMUNG**

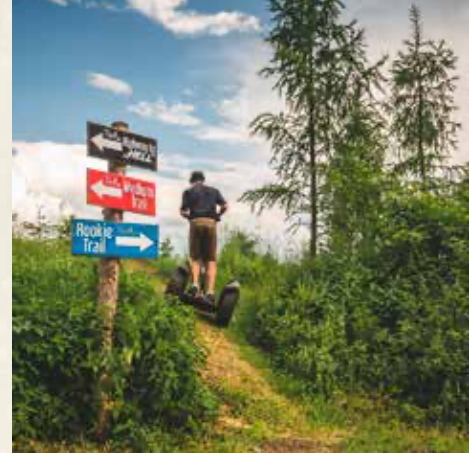
Eine besondere Attraktion stellt ein feschtes Mädchen-Quartett dar – das zu drei Vierteln aus Töchtern des Obmanns besteht. Sarah Reumüller: „Die Blasmusik wird bei uns in der Familie seit Generationen weitergegeben. Der Vater hat es vom Großvater, und mir haben sie, glaub ich, schon ein Instrument in die Wiege gelegt.“

Die jungen Musikerinnen haben höhere Ambitionen. Sie besuchen alle die Musikschule, wollen einmal von

ihrer Leidenschaft leben können – im Gegensatz zu ihren Eltern. „Uns geht es null um Kommerz. Ich kenn jedenfalls keinen Weisenbläser, der damit Geld verdient. Aufs Gemüt und die Stimmung kommt es an. Auf einer Alm zu spielen ist halt ganz was anderes, als in einem Festsaal aufzutreten“, erzählt Hubert, ehe er wieder stolz lächelnd das Panorama betrachtet, tief durchatmet und seinen Kollegen zuruft: „Kummts, lassts uns no amoi ins Tal obeblas'n.“

.....  
**Gaaler Weisenblasen:** Das nächste Zusammenkommen der Musiker samt Almfest veranstaltet der Musikverein Gaal am 28. August 2022 auf dem Sommertörl.





# Wenn net jetzt? Wandern?

- Die schönsten Wanderrouten
- Geführte Radl- & Segwaytouren
- Überdachte Motorradeinstellplätze

**Perschler**  
Hotel & Restaurant ★★★★★



*So da  
schau her!*

Die modernisierte Einrichtung gepaart mit dem Flair des Vergangenen lädt zum Genießen und Verweilen ein. Möbliert mit heimischen Vollholz Möbeln und Elementen von weichem Leder ist für angemessenen Komfort und einen rustikalen Touch gesorgt. Hier nimmt man sich gern Zeit für eine Auszeit.

# WUSSTEN SIE, DASS ...?

Welches Gebirgsblumendorf gewinnt in Serie Preise? Wer wurde mit 96 Jahren Weltmeisterin im Kugelstoßen? Und was sind Venedigermadln, knütteldicke Bäume und Zwillingstandemfördermaschinen?

TEXT: NIKI NUSSBAUMER ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT



Eines der höchsten und modernsten **Planetarien** der Welt befindet sich mitten am Judenburger Hauptplatz, im 75 Meter hohen und **mehr als 500 Jahre alten Stadtturm**. Mehr als 7.000 Sterne, die Milchstraße und andere Galaxien werden hier auf die Himmelsgewölbe-Leinwand projiziert.



Zum neunten Mal in Serie und zum elften Mal insgesamt wurde **Pusterwald** zum schönsten steirischen Gebirgsblumendorf gewählt. Zusätzlich gewann die kleine Gemeinde beim europäischen **Blumenschmuckwettbewerb** „Entente Florale 2019“ Gold und wurde als schönstes Dorf von Europa ausgezeichnet.

Das **Zirbitzkogel**-Schutzhaus auf 2.376 Meter Höhe wurde 1870 als erste Schutzhütte des Österreichischen Touristenklubs (ÖTK) eröffnet. Damit ist das Haus die älteste und auch die **höchstgelegene Schutzhütte** der Steiermark. Der mit Stahlseilen im Fels verankerte Bau verfügt seit einigen Jahren über Photovoltaik und Solarthermie.



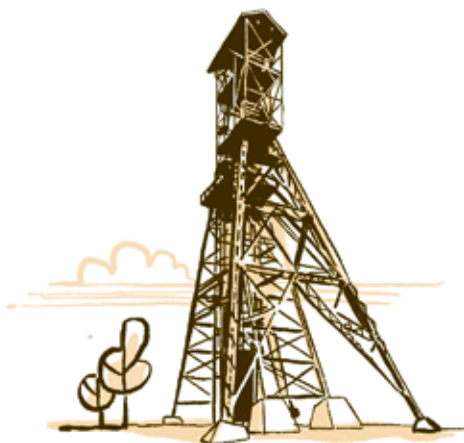
Um den **Silberbergbau in Oberzeiring**, einst der größte der Ostalpen, ranken sich viele Geschichten. Allein die Kriechstollen des weitläufigen Stollennetzes ergeben zusammen eine Länge von 80 Kilometern.

Die **Kriechstollen** waren maximal 1,20 Meter hoch. Darin arbeiteten die Knappen teilweise kniend und liegend.

Das herausgeschlagene Gestein wurde auf dem Rücken von Hunden aus dem Stollen hinaus transportiert.



**Venedigermadln** waren einst zu Gast im Murtal. Im Mittelalter verschlug es viele dunkelhäutige Männer mit schwarzem Haar von Italien in die steirischen Alpen, wo diese im Fels nach **Gold** suchten. Man nannte sie die Venediger.

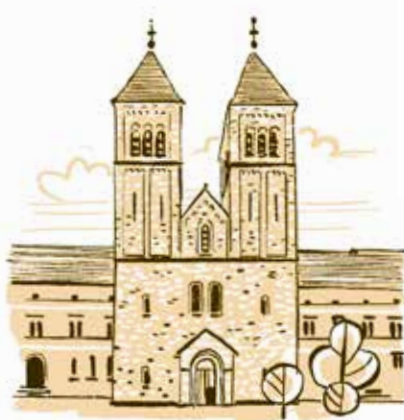


Der **Bergbau Fohnsdorf** war mit Stollen bis zu einer Tiefe von knapp 1.200 Metern der tiefste Braunkohlebergbau der Welt. Bis zur Schließung 1978 wurden hier **50 Millionen Tonnen Glanzkohle** zutage gefördert. Im heutigen Bergbaumuseum können Besucher einen 47 Meter hohen Förderturm, die 3.600 PS starke Zwillingsstandemfördermaschine sowie die älteste Dampfspeicherlok der Welt aus dem Jahr 1889 bestaunen.

**Fohnsdorf** ist mit seinen fast 8.000 Einwohnern **das größte Dorf** Österreichs. Mit lediglich 391 Einwohnern ist Hohentauern die kleinste steirische Gemeinde, gefolgt von Pusterwald mit 436 Einwohnern.

Bei der Senioren-Leichtathletik-Weltmeisterschaft 2016 im australischen Perth war die **96-jährige Elfriede Fuchs** nicht nur die älteste Sportlerin unter den mehr als 4.000 Teilnehmern aus 92 Nationen. Mit einer Weite von 4,07 Metern sicherte sich die Judenburgerin auch den **Weltmeistertitel** in ihrer Altersklasse im Kugelstoßen. Am 26. August 2021 feierte die 1,42 Meter große Athletin ihren 101. Geburtstag.

Die **Gnadenkapelle** der Abtei Seckau birgt das Seckauer Gnadenbild, das älteste Gnadenbild Österreichs. Im Kloster befindet sich auch ein humanistisch-neusprachliches Gymnasium. **Bekannte Absolventen** sind der österreichische Schauspieler Friedrich von Thun und Skilanglauf-Weltmeister Alois Stadlober.



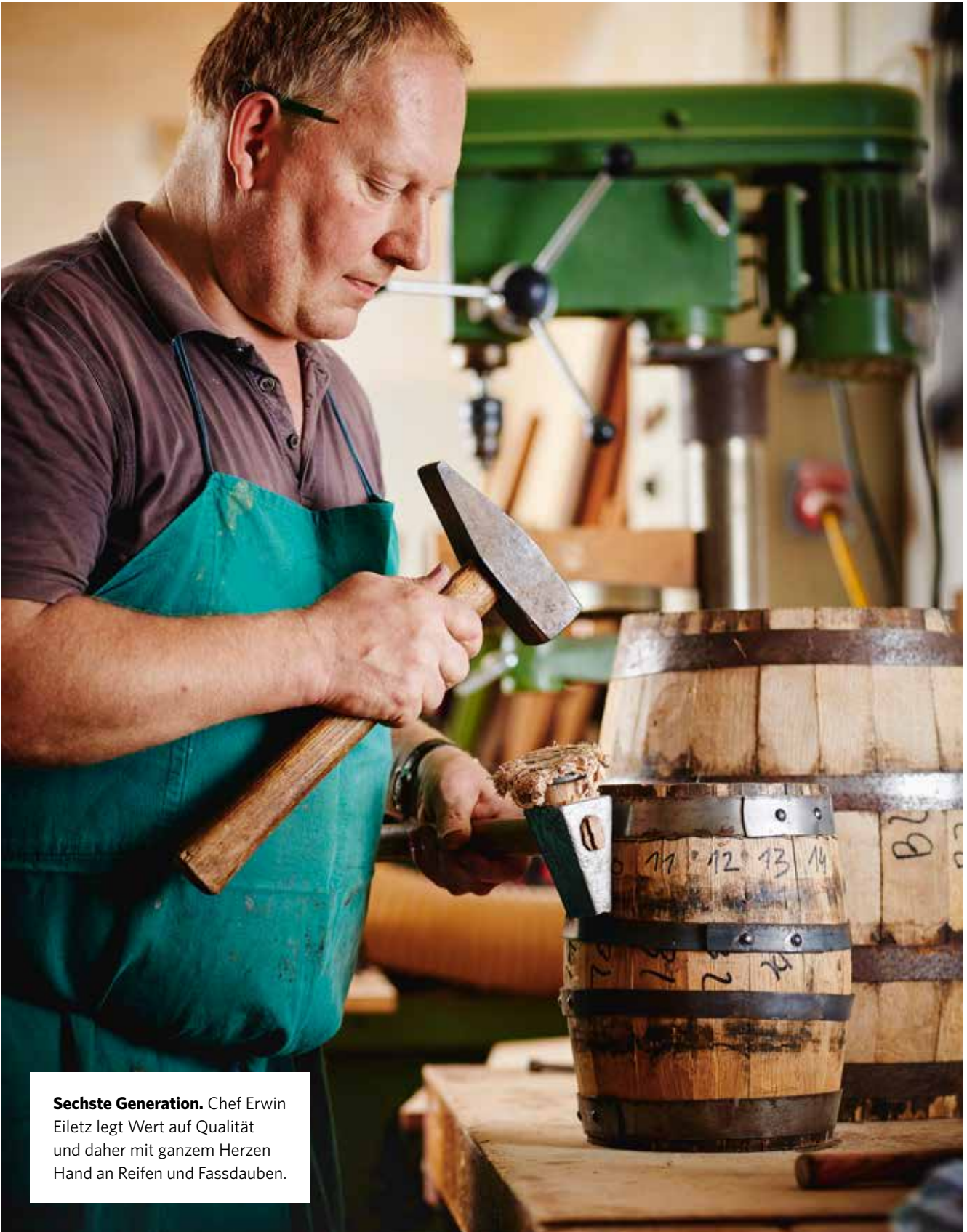
Das **Wappen von Knittelfeld** zeigt drei silberne Knüttel, also Keulen oder Knüppel. Die Gegend war lange von Eichen bewaldet, die man bis zum Abholzen auf **Knüppelstärke** heranwachsen ließ. Daraus ergab sich die Bezeichnung „Knittelfeld“ – der Sage nach haben die Bewohner einen Lindwurm mit den „Knütteln“ erschlagen, bis das Feld blutrot war.



1.400 Festmeter Lärchenholz, 47.000 Stabdübel, 130.000 Holzschrauben und 6,3 Tonnen Eisen stecken im **Wipfelwanderweg in Rachau**. Diese spektakuläre Holzkonstruktion führt auf 2,7 Kilometern Länge über insgesamt **1.300 Stufen** in Baumwipfelhöhe durch den Wald – teilweise 20 bis 30 Meter über dem Waldboden.



Das Wasser der **Therme Fohnsdorf** kommt aus einer Tiefe von 2.000 Metern und hat eine Quelltemperatur von 42,2 Grad Celsius. Bei dem Wasser handelt es sich um einen Natrium-Chlorid-Hydrogencarbonat-Thermal-Mineral-Säuerling und damit um ein anerkanntes **Heilwasser**.



**Sechste Generation.** Chef Erwin Eiletz legt Wert auf Qualität und daher mit ganzem Herzen Hand an Reifen und Fassdauben.

Fotos: Michael Königshofer



HANDWERK IN KNITTELFELD

# LEIDENSCHAFT IM DAUBENSCHLAG

Drei Generationen arbeiten in der Fassbinderei Eiletz. Und alle wissen, warum der richtige Baum die Aroma-Frage beeinflusst, im Fassl ein Feuer entfacht werden muss und dieses alte Handwerk Kunst ist.

TEXT: Wolfgang Maria Gran

**A**ufs Klopfen und Rufen reagiert niemand. Also die Türklinke gedrückt und rein in die Fassbinderei-Werkstatt Eiletz in der Seckauer Straße in Knittelfeld. Es ist definitiv eine Tür, die da hinführt, aber drinnen angekommen, beschleicht einen das Gefühl, man wäre durch ein Wurmloch zurück in die Zeit der Schwarz-Weiß-Filme gesogen worden. Es duftet nach frischem Holz. Schwere Hämmer liegen auf einer alten Werkbank, gleich daneben steht ein Kofferradio, wie man es zuletzt in ferneren Kindertagen gesehen hat.

Der alte Herr, der plötzlich um die Ecke kommt und den Eindringling freundlich begrüßt, passt perfekt in

dieses Stilleben und sagt: „Der Sohn kommt gleich. Heute sind die Heizkessel ausgefallen, und darum muss er sich noch schnell kümmern.“ Hier in diesem Handwerksbetrieb ist alles immer irgendwie Chefsache – kein Wunder, da das Unternehmen praktisch ausschließlich aus Familie besteht.

## RUHESTAND GIBT'S NICHT

Der alte Herr ist Simon Eiletz der Fünfte und Ururenkel von Simon dem Ersten, der die Binderei im Jahr 1819 gründete. „Es ist ein schwerer Beruf, den man nur ausüben kann, wenn man mit dem Herzen dabei ist“, stellt der Seniorchef klar. Mit dem Herzen dabei sind die Eiletz

offenbar seit mehr als 200 Jahren, denn sonst würde Erwin, der aktuelle Chef, den Betrieb nicht bereits in sechster Generation führen und dessen 20-jähriger Sohn Simon in diesem Jahr nicht ebenfalls seine Fassbinderlehre abschließen: „Ein bisserl im Blut liegt's uns schon“, sagt Simon senior und schmunzelt.

Dass der Betrieb heute im Murtal angesiedelt ist, lag an Simon dem Dritten, Urgroßvater des heutigen Chefs Erwin: „Der war damals nach der Lehre noch auf der Walz, und ausgerechnet hier in Knittelfeld ist ihm das Geld ausgegangen.“ Er wollte ursprünglich nur eine Woche bleiben, um genügend für die Heimreise in die Oststeiermark zu ►



**Familien­sache.** Simon Eiletz V. arbeitete einst nach der Meisterprüfung mit seinem Vater und Großvater im Betrieb und hilft seinem Sohn Erwin auch noch mit 87.

verdienen, aber letztlich wurde eine Sache fürs ganze Leben daraus.

So etwas wie das mit der Liebe zum Beruf ist ja schnell gesagt, aber wenn man Simon Eiletz zuhört, weiß man, dass das echt ist. Da redet einer nicht über einen Broterwerb, sondern über eine Herzensangelegenheit. Man sollte da auch nicht zu viel dazwischenfragen – schon gar nicht „Und wie lange haben Sie gearbeitet?“. Mit ruhiger Stimme, aber Fassungslosigkeit in den Augen kommt die Antwort: „Tu ich immer noch. Ich bin zwar nicht mehr so schnell wie früher, aber das ist nicht tragisch.“ Grad dass er nicht den Kopf schüttelt, weil jemand annimmt, ein 87-Jähriger würde so etwas wie einen Ruhestand genießen. Und so arbeiten – wenn der junge Simon neben der Ausbildung Zeit hat – derzeit

drei Generationen Eiletz in der sehr speziellen Binderwerkstatt.

Inzwischen ist auch die Sache mit dem Heizkessel geklärt, und Firmenchef Erwin stößt zu uns, um ein wenig aus dem Arbeitsalltag einer Fassbinderei zu erzählen. Zwischen 400 und 1.000 Fässer pro Jahr produziert der Familienbetrieb – vom Zwei-Liter-Marketenderfässchen bis zum 1.500-Liter-Gebinde.

#### **DIE ARBEIT BEGINNT IM WALD**

„Früher haben wir Fässer mit bis zu 7.000 Liter Fassungsvermögen produziert, aber wenn du das – so wie wir – allein machst, bist du nach zehn Jahren austauschreif“, beschreibt Erwin die körperliche Herausforderung dieses Handwerks, das weit über die Fertigkeit hinaus geht, aus Längshölzern (den so-

genannten Dauben) kunstvoll Fässer zu formen: „Fasslmachen beginnt schon mit dem Aussuchen des richtigen Baums im Wald.“

Eine steirische Eiche gibt später andere Aromen ab als eine aus dem Wienerwald oder eine amerikanische Weißeiche: „Wir stimmen uns da genau mit dem Kunden ab, welche Aromen er für sein Produkt haben will – ob das Schnaps, Whisky oder Wein ist“, sagt Erwin. Und auch bei der Herstellung eines Fasses geht es um Aromen: beim sogenannten Toasten. Dabei wird im Inneren des Fasses ein Feuer mit Resten des Holzes, aus dem das Fass ist, entfacht, das bis zu einer Stunde brennt. Dieses leichte, mittlere oder starke Toasten beeinflusst den Geschmack des Inhalts: „Wie stark getoastet wird, ➤



**Bereit fürs Feuer.** Wenn das Fass in Form gebracht ist, wartet das Toasten. Denn das bestimmt, welche Aromen das Holz abgibt.



**Aufwendig.** In der Binderei Eiletz wird die Liebe zum Handwerksdetail gepflegt. Seniorchef Simon ist aber froh, dass Maschinen so manche Arbeit erleichtern.



.....

„Die Kunden vertrauen unseren Fässern ihre besten Produkte an. Das ist für uns ein Auftrag, auf höchstem Niveau zu arbeiten.“

Erwin Eiletz, Fassbinder

.....

entscheidet der Kunde, denn der weiß, wie sein Produkt am Ende schmecken soll“, erzählt Erwin von dieser Feinarbeit.

Etwas herzustellen, was die besten Erzeugnisse von jemand anderem noch einmal veredeln kann, ist für den Knittelfelder Fassbinder eine der schönsten Seiten seines Berufes, „und zugleich eine große Verantwortung“. Deshalb wird bei Erwin Eiletz nichts eingespart, was zur besonderen Qualität seiner Fässer beiträgt. Früher hat man zur noch besseren Abdichtung der Fässer Schilf eingezogen, was heute viele nicht mehr machen: „Wir schon, obwohl wir es nicht müssten. Es ist schon eine zusätzliche Arbeit, aber eine, die ein Qualitäts-Tüpfelchen ist“, sagt Erwin.

Sein Vater, Simon, der unermüdliche 87-Jährige, nickt und ist sichtlich zufrieden mit dem, was der Junior sagt. Es zeigt diesem fleißigen alten Mann, dass sich nicht nur die Leidenschaft vererbt hat, sondern auch der kompromisslose Qualitätsanspruch an dieses Handwerk.

.....

**Fassbinderei Eiletz**, Meisterbetrieb,  
Seckauer Straße 3a, 8720 Knittelfeld,  
Tel.: 03512/82497, fassbinderei-eiletz.at





# **BUSINESS AM RED BULL RING WO DER ERFOLG ZU HAUSE IST**

BESICHTIGUNGEN, EVENTS, MEETINGS, INCENTIVES, TAGUNGEN, SEMINARE, TEAMBUILDINGS U.V.M.

REDBULLRING.COM





**Effekt.** Erst nach der Politur zeigt ein Stein seine einzigartige Maserung.

## FEINARBEIT IN WEISSKIRCHEN

# EIN HERZ FÜR STEINE

Silvia Haaser-Söllradl hat keine klassische Ausbildung für ihren Beruf. Aber für das Schleifen von Natursteinen gibt es auch keine – nur Leidenschaft ist ein Muss. Damit ist die gelernte Tischlerin bestens qualifiziert.

TEXT: Isabel Frahndl

*Schwere Steinplatten und filigrane Detailarbeit – diese scheinbaren Gegensätze prägen Silvias Arbeitstag. Die 49-Jährige schneidet, bricht, feilt und poliert regionale Natursteine, bis die feine Maserung im Marmor oder die Kristallblüten im Magnesit in klaren Linien vor ihr liegen. Mit dem Ergebnis kann man räuchern, den Sommerspritzer kühlen oder sich einfach am Anblick erfreuen.*

### Wie bist du Steinschleiferin geworden?

Ich habe hier im Verkauf angefangen, aber es hat mich immer schon nach

hinten in die Werkstatt gezogen. Ich bin einfach geboren für das Handwerk. 2020 durfte ich dann in der Manufaktur anfangen und habe mich zum Glück schnell zurechtfinden können; ich habe nämlich wie mein Kollege auch eine Tischlerlehre gemacht, und die Maschinen und Abläufe sind da fast dieselben.

### Was liebst du an deinem Handwerk?

Einfach einen Stein aufheben zu können und etwas daraus zu schaffen, was dem Stück noch die Natur lässt, aber trotzdem durch das Polieren edel wird.

Außerdem mag ich meine Arbeit am liebsten abwechslungsreich, und Stein ist so vielfältig: vom harten, widerstandsfähigen Granit bis hin zu Speckstein, so weich, dass man ihn ohne schwere Maschinen schnitzen kann.

### Welche Steine begeistern dich?

Am schönsten finde ich den Murtaler Pinolith-Magnesit mit dem Kontrast zwischen dunklem Stein und weißen Einschlüssen, die aussehen wie Eisblumen. Manchmal leuchtet mich auch in der Freizeit ein Stein in einem Bach an, ➤



**Spiegelglatt.** Acht Schleifgänge braucht es, bis der Murtaler Pinolith-Magnetit mit Silvia um die Wette strahlen kann.



**Schöner Schliff.** Silvia bringt am Diamantschleifrad den Stein in Form. Später wird poliert, von grob bis fein und zuletzt auf Hochglanz.

**Für die feine Nase.** Duftlampen aus Serpentin, etwa aus dem salzburgischen Zederhaustal, sind bei Besuchern besonders beliebt.



---

## „Aus dem anfallenden Steinstaub machen wir Dünger.“

---

und ich nehme ihn mit in die Werkstatt. Die meisten sammle ich aber – meine Fensterbretter zu Hause sind schon voll mit ein paar hundert Steinen.

### **Was kann aus einem simplen Stein werden?**

Sehr viel. Zum Beispiel die beliebten Weihrauchbrenner. Davon haben wir im letzten Jahr über tausend Stück verkauft, lustigerweise auch außerhalb der Weihnachtszeit. Scheinbar wird in Österreich auch im Hochsommer geräuchert. Weil viele in den letzten Jahren begonnen haben zu backen, machen wir gerade auch viele Brotbacksteine. Aber auch Teller, Kerzenhalter, sogar Brunnen. Wir bestehen außerdem auf Restverwertung: Beim Schleifen und Schneiden bindet fließendes Wasser den Steinstaub, den wir als Dünger weiterverkaufen. Und Bruchstücke verwenden wir zum Beispiel zu Eiswürfeln, die eingefroren werden und ein Getränk kühlen, ohne es zu verwässern. Aber: Aufpassen beim Umrühren, gegen Granit verliert Glas immer!

---

**Edelsteine Krampfl** wurde als Herzensprojekt eines Hobby-Steinesammlers gegründet. Neben Produkten aus eigener Manufaktur lädt die Glitzerwelt der Kristalle zum Staunen ein. Ein ungewöhnlicher Betrieb für das Zirbenland, wo vor allem Holz verarbeitet wird – dabei bergen auch die Murtaler Berge ungeahnte Schätze. 8741 Weißkirchen, Bahnhofstraße 7, edelsteine-krampfl.com

DIE BESTEN

# FERIENTIPPS



## KNITTELFELDER BAUERNMARKT

### Köstliches aus der Region

Immer dienstags und samstags öffnen am Hauptplatz von Knittelfeld regionale Erzeuger ihre bunten Marktstände. Von 8 bis 12 Uhr kann man sich quer durch die Spezialitäten aus dem Murtal kosten und Käse, Fisch, erntefrisches Gemüse, Mehlspeisen, Säfte oder Edelbrände auch gleich mit nach Hause nehmen.

[murtal.at/bauernmarkt-knittelfeld](http://murtal.at/bauernmarkt-knittelfeld)



## MT HOTEL

### Mittendrin statt nur dabei

Ob Wandern am Zirbitzkogel, Wellness in der Aqualux-Therme oder Radfahren auf der Spielberggrunde – das MT Hotel in Zeltweg ist der perfekte Ausgangspunkt für vielerlei Aktivitäten. In den schönen Zimmern fühlt man sich dank der modernen Holzbauweise pudelwohl. Die hauseigene Sauna hilft beim Entspannen nach der Tour.

[mt-hotel.at](http://mt-hotel.at)



## REISEFÜHRER MURTAL

### Ein Buch voller Möglichkeiten

Von der blühenden Krokuswiese im Frühjahr bis zu den höchsten Gipfeln im Winter, vom entspannenden Waldspaziergang bis zum rasanten Motorsport, von duftenden Kräutern bis zum fast vergessenen Handwerk – der Reiseführer „Herkommen. Zeit nehmen. Herzklopfen spüren.“ führt seine Leser auf 150 bunten Seiten durch das Murtal. Dabei werden nicht nur besondere Plätze vorgestellt, sondern auch Murtaler Persönlichkeiten, Rezepte und Bräuche beschrieben. Ein Buch voller spannender Geschichten, die Gäste und Einheimische überraschen und begeistern werden. Der Reiseführer ist kostenlos erhältlich im Online-Shop der Erlebnisregion Murtal.

[murtal.at/shop](http://murtal.at/shop)

**Tipp:** Schon ab einer Übernachtung bietet die Murtal Gäste Card im Sommer wie im Winter zahlreiche Vorteile und Vergünstigungen für die gesamte Region.

# SCHÖNES FÜR DAHEIM

von  
**ISABEL FRAHNDL**

## ZWEI VON EINEM SCHLAG

In ihrer Werkstatt mitten auf dem **Feistritzer Dorfplatz** arbeiten Hans Wechselberger und seine Frau Marianne mit schwerem Metall – jeder auf seine Art. Stellt Hans sperrige Teile wie Pkw-Anhänger her, fertigt Marianne aus den Metallresten feine dekorative Kunstwerke für Heim und Garten. **8715 Feistritz, Himmelreich 3, [metall4you.at](http://metall4you.at)**



### KLEINE WUNDER AUS WOLLE

**Sie wärmt und sie kühlt.** Sie nimmt Schweiß auf und bleibt doch geruchsneutral. Sie ist extrem beständig und dabei natürlich abbaubar. Wolle ist wunderbar vielseitig, genau wie die Lodenstoffe, die in der Tuchfabrik Leichtfried entstehen. Der Familienbetrieb produziert Pölster, Decken und Trachtenstoffe in höchster Qualität. **8740 Zeltweg, Möbersdorf 7, leichtfried-loden.com**

### AUS HOLZ KLOPFEN

Wer Georg Huber in seiner Werkstatt besucht, erkennt bald, dass es nichts gibt, was nicht aus Holz gefertigt werden kann: Ob Ohr- ringe, Handylautsprecher oder Handtaschen – Georg macht's. Aus heimischem Buchen-, Nuss-, Kirschen-, Apfel- und Zirbenholz schnitzt, schneidet, fräst und klopft er überraschende Unikate. **8756 St. Georgen ob Judenburg, mahuda.at**



### FILIGRANE KNOPFKUNST

**Ernst Dietharts Schnitzereien** sieht man oft erst auf den zweiten Blick. Dann kann man aber so schnell nicht mehr wegschauen. Auf kleinen Hirschhornscheiben, auch Rosen genannt, arbeitet er oft wochenlang an feinen plastischen Naturszenen. Früher zierten solche Knöpfe praktisch jede Tracht – heute ist Ernsts Handwerk fast in Vergessenheit geraten. **8785 Hohentauern, Wirtsalm- siedlung 10, hirschhorn.at**



### STEIRERDUFT

**Ob „Zirbnsoafn“, „Zirbnsoiz“ oder „Zirbnbod“** – die Produkte von Seifensiederin Lydia Pletz sind von den Zutaten bis zum Namen durchwegs steirisch. Die duftenden Seifen werden im traditionellen Kaltverfahren hergestellt, bei dem die pflegenden Eigenschaften der ätherischen Öle der Zirbe gut erhalten bleiben. **8742 Obdach, Großprethal 5, zirbnsoafn.at**

SPORT IM MURTAL

# BEWEGTE ZEITEN

Im Sommer offenbart nicht nur die Natur ihre Hochblüte. Auch die Lebensgeister der Sportler sind wach wie nie. Umso schöner, das zu verbinden – Möglichkeiten dazu gibt es hier im Übermaß.

TEXT: MICHAEL HUFNAGL ILLUSTRATIONEN: ANDREAS POSSELT

## Schlagfertigkeit

**Golf und Minigolf.** Anspruchsvolles Design, hervorragend gepflegt, 18 Spielbahnen, die für leidenschaftliche Golfer längst in die Kategorie „Muss man gespielt haben“ fallen. **Der GC Murtal** in Spielberg ist zwar brettleben, aber knapp 6.000 Meter Länge (von den gelben Abschlägen) und viel Wasser machen ihn zu einer Herausforderung.

Und wer die **Mini-Variante** bevorzugt, kann etwa in Hohentauern beim Mountain Adventure Minigolf den Spaßfaktor suchen. Gespielt wird auf Kunstrasen, die Bahnen sind mit Wasser, Brücken oder Tunneln kreativ gestaltet. Auch die Anlage in Knittelfeld oder das Pichlhofener Blacklight Minigolf (mit 5D-Effekten) sind erlebenswert.



## Hoch hinaus

---

**Klettern.** Viel Spaß und ein Hauch Wagemut ist im Alpinpark Steinmühle in Gaal gefragt. Der **Hochseilgarten** in Fels- und Naturlandschaft lässt Anfängern und Fortgeschrittenen mit Karabinern ihre Erinnerungen sichern. Es warten eine Abseilpiste, ein Pamperpol, ein Glockenspiel sowie mehrere Flying Foxes. Auch eine Kletterausbildung wird angeboten.

Darüber hinaus gibt es in Judenburg eine Indoor-**Kletterwand** mit mehr als 860 m<sup>2</sup> Kletterfläche mit allen erdenklichen Routen, Strukturen und Verschneidungen in den Schwierigkeitsgraden 3 bis 10.



## Radel verpflichtet

---

**Mountainbiken.** Auch so lässt sich eine Region entdecken. Ob Hölleralmrunde oder Triebensteinrunde, Fischertour oder Fötschachtour, über den Brandwaldsteig oder auf die Wichtelhütte – die Möglichkeiten für Mountainbiker sind so vielfältig wie das Murtal geschaffen für Abenteurer im Sattel. Auch dank der **unterschiedlichen Schwierigkeitsgrade** beim Höhenmetersammeln.

Die Natur ist jedenfalls eine wahre Motivation für alle Radartisten. In der Murtaler Bergwelt sind nicht nur **sagenhafte Ausblicke** garantiert, sondern auch Staunen über besonders schöne und entlegene Plätze. Wer die Touren und Trials sucht, wird Aha-Erlebnisse finden.



## Ballsaison

.....

**Tennis.** Höchste Zeit für die Murtal Open – wo die Pausen zwischen den Spielen vielleicht ein bisschen länger dauern, weil es abseits des Platzes immer **Natur-Impressionen** gibt, die nach einem Augenaufschlag verlangen.

Tennis ist nie aus der Mode gekommen, und so steht auch das Murtal für Erholung mit Schlag. Und zwar bei jedem Wetter. Im Sportzentrum Zeltweg gibt es im Erlebnispark auch drei Hallenplätze. Und wer etwas Neues versuchen will, dem sei **Padel-Tennis** nahegelegt, eine Mischung aus Tennis und Squash – und einem hohen Suchtfaktor.



## Zeigt her eure Hufe

.....

**Reiten.** „Reiten ist der alltägliche Dialog mit dem Pferd in der Einsamkeit und heißt das gemeinsame Streben nach **Vollkommenheit!**“, sagte einst der portugiesische Reitmeister und Autor Nuno Oliveira.

Ob er je im Murtal war? Dort nämlich hätte er seine Freude gehabt. So haben es auf jeden Fall die Menschen hier.

Ob im Reitclub Zeltweg-Farrach, wo auch internationale Reit- und Springturniere stattfinden, oder im Reiterhof Schmiedt, der auf 850 Metern liegt – mit Blick in die Seckauer Alpen und einer wunderschönen **Almweide** auf 1.100 Metern – und wo auch bei Flutlicht voltigiert wird. Oder im Reitclub Sachendorf, wo über 60 Pferde über die Graskoppeln laufen. Oder, oder, oder ... Wer im Sattel sitzen will, mit dem wird hier die Freude durchgehen.

## Pfeilschnell

.....

**Bogenschießen.** Eine der ältesten olympischen Disziplinen. Dabei ist nicht nur Spannung gefragt, auch **Geist und Seele** werden mit der Konzentration in Einklang gebracht. Wie in Seckau, wo es Parcours mit zahlreichen Distanzen gibt. Wer's probieren will: Trainer und Ausrüstung warten.

Auch in Gaal geben **24 Scheiben** die Pfeilrichtung vor. Und in der Bogensporthalle Murtal in Judenburg werden Interessierte um die sechs Bahnen keinen großen Bogen machen.

## Wenn's brummt

**Motorsport.** Wer regelmäßig hinter dem Lenkrad sitzt, mag sich mitunter denken: Einmal das **Fahrgefühl** eines Rennpiloten haben, das wär's ... Am berühmten Red Bull Ring ist genau das möglich. Ob mit dem Auto oder dem Motorrad – Ring frei!

Im Fohnsdorfer FahrAktivZentrum wiederum kann die richtige **Fahrtechnik** geübt werden. Und vielleicht findet sie dann sogar bei Friesachers Indoor-Kart-Abenteuer Anwendung. Klarerweise gibt es für Reisende auch schöne Strecken durchs Murtal. Was sich dafür empfiehlt: eine Oldtimer-Tour.



## Mit allen Wassern

**Schwimmen.** Was es sicher nicht gibt: Wassermangel. Was es aber sicher gibt: Badespaß. Vor allem die idyllischen **Teiche** – von Möderbrugg über Pöls und Gaal bis Weiermoar – verbinden Naturgefühl und erholsame Abkühlungsgarantie.

Mindestens so erfrischend sind freilich die **Schwimmbäder**. In Fohnsdorf oder Unzmarkt, Knittelfeld oder Kleinlobming ist eine Bestellung naheliegend: Sommer bitte! Und im Erlebnisbad Judenburg ist die 70 Meter lange Wasserrutsche ein Abenteuer-Muss.

## FISCHEN IN DER MUR

# JÄGER UND HEGER

Christian Lang lebt am Fluss und für den Fluss. Ging es dem passionierten Murfischer früher noch um die Beute, liegt ihm heute das Erhalten des Bestands viel mehr am Herzen.

TEXT: Wolfgang Maria Gran FOTOS: Raphael Gabauer

**A**nfangs war es der pure Jagdtrieb. „Ich konnte schon als Kind an keinem Bach vorbeigehen, in dem Fische waren. Da war ich schon drin und wollte sie fangen – auch wenn’s mit der Hand war. Ich ließ sie dann ohnehin wieder frei, aber ich musste sie erwischen.“ Er wurde, sagt Christian Lang, „in die Materie hineingeboren“, denn seine Großeltern waren Donaufischer in Oberösterreich, und schon mit drei Jahren saß der Bub beim Opa in der Holzzille und durfte eine kleine Angel auswerfen. Als es Christian vor zwanzig Jahren beruflich ins Murtal verschlug, hatte er seine Zeit als Wasserjäger und Sportfischer, der es bis ins Nationalteam geschafft hatte, schon hinter sich. Heute sieht er sich mehr als Heger und Pfleger und ist Aufsichtsfischer für eine Strecke von 33 Kilometern entlang der Mur: „Das ist eine Mischung aus Wasserpolizei und Umweltbeauftragtem“, sagt er mit einem Schmunzeln.

Es ist eine wichtige Aufgabe, denn die Mur ist in ihrem Oberlauf noch relativ naturbelassen und von dementsprechend großer Anziehungskraft für

Fischer aus aller Welt. Und sie schlängelt sich hier nicht nur besonders anmutig durch die Landschaft, in ihr tummeln sich neben prächtigen Forellen mit Äschen und Huchen auch eher seltene und entsprechend begehrte Fische. Da braucht es strenge Regeln und dazu auch die angemessene Kontrolle.

### KÖNIGSDISZIPLIN FLIEGENFISCHEN

Aber natürlich fischt Christian auch selbst immer noch leidenschaftlich gern – mindestens einmal pro Woche. Er hat sich dabei vor zwanzig Jahren, als er in die Steiermark kam, aufs Fliegenfischen konzentriert; für viele die Königsdisziplin des Fischens. Christian beschreibt das so: „Es ist die attraktivste Form, einem Fisch nachzustellen, denn es ist fast eine Wissenschaft, bei der du das Wasser lesen können und dich in Insektenkunde vertiefen musst.“ Denn ebenso wie sein Freund und Fischerkumpel Florian Papst, den er – wenig überraschend – mit der Angel in der Hand in der Mur kennengelernt hat, baut auch Christian Lang seine Köder selbst: „Es gibt natürlich auch Fliegenbinder, aber es hat schon einen ganz besonderen ►





**Fischerparadies.** Im Oberlauf der Mur – wie hier in der Nähe von Thalheim oberhalb von Judenburg – ist die Welt für Fische und Fischer noch ein besonders schöner Ort.



**Eine hohe Kunst.** Fliegenfischen will gelernt sein, und Florian Papst ist ein Meister darin. Schon das Auswerfen der Schnur von der Fliegenfischerrolle ist eine spezielle Fertigkeit.

Reiz, Insekten aus Enten- oder Fasanenfedern möglichst originalgetreu selbst nachzubauen.“

„Das gehört einfach dazu“, bestätigt auch Florian. „Jeder von uns hat daheim im Keller seine Binderwerkstatt, in der er inmitten tausender Federn und Haare bastelt. Und es ist mir nicht erst einmal passiert, dass ich vorm Einschlafen im Bett noch stundenlang sinniert habe, welche Köderkombinationen fürs Fischen am nächsten Tag am besten sein könnten.“

Die beiden Fischerfreunde sind, wie es Christian formuliert, derart „in der Materie“, dass sie auch immer wieder gemeinsame Reisen mit der Angel im Gepäck unternehmen. Zuletzt waren sie in Jakobselv, im hohen norwegischen Norden an der russischen Grenze, zum Lachsfischen. „Das sind schon auch besondere Erlebnisse“, sagt Christian, „aber es kommt, egal wo auf der Welt

ich gerade bin und wie schön es dort auch ist, immer der Punkt, an dem ich mich wieder so richtig auf die Mur freue.“ Der Wahlsteirer hat diesen Fluss lieben gelernt, und sein absoluter Favorit im Wasser ist der selten gewordene Huchen, von dem Christian einmal ein 1,31-Meter-Exemplar gefangen hat.

#### **DER DONAULACHS LIEBT DIE MUR**

Dieser auch als Rotfisch oder Donaulachs bekannte Fisch fühlt sich in der Mur pudelwohl und kommt in Österreich nur noch in Drau-Zuflüssen in vergleichbarer Dichte vor: „Das ist für mich der König der Mur“, sagt Christian. Sein Freund Florian relativiert das augenzwinkernd: „Der Huchen wird schon auch ein bisschen mystifiziert, weil er früher der Fisch der sogenannten feinen Gesellschaft war und halt auch ziemlich groß wird. Und jeder auf der ganzen Welt will große Fische fangen, obwohl

die kleinen oft viel besser schmecken.“ Vorbehaltlos einig ist er sich mit Christian hingegen, was den besonderen Reiz der Mur ausmacht: „Es ist ein unglaubliches Privileg für uns, so etwas vor der Haustür zu haben. Wenn sich die Mur von ihrer schönen und klaren Seite zeigt, bietet sie ein unglaubliches und unvergleichliches Naturerlebnis.“

Dann kann es schon vorkommen, dass auch so passionierte Wassermenschen wie Christian und Florian ihre Aufmerksamkeit weg von Angel, Köder und potenzieller Beute richten. Wenn ein prächtiger Eisvogel seine Runden dreht oder plötzlich ein Baumfalke einen Schwalbenschwarm aufscheucht, wird das Geschehen im Wasser mit einem Schlag zweitrangig – zumindest für einen kurzen Moment des Staunens, der das Fachsimpeln dieser beiden leidenschaftlichen Fischer unterbricht. Denn die haben einander trotz

„Beim Fliegenfischen  
musst du das Wasser  
lesen können.“

Christian Lang, Murfischer

**Prächtige Beute.** Diese etwa ein Kilo schwere Regenbogenforelle hatte Glück: Christian Lang setzte das Prachtstück nach dem Fang wieder aus.



**Überlistet.** Fliegen wie diese, in Präzisionsarbeit aus Entenbürzelfedern gebastelt, sehen so täuschend echt aus, dass auch die Huchen anbeißen.

20-jähriger Freundschaft und gemeinsamer Anglerurlaube bei jedem Treffen immer wieder Neuigkeiten zu erzählen. Im Wasser bleiben auch die Gespräche im Fluss, wenn man mit so viel Fachwissen, Liebe zum Detail und vor allem Herz bei der Sache ist. „Manchmal ziehe ich mir in der Mittagspause schnell die Stiefel an“, verrät Florian, „und gehe eine halbe Stunde fischen, während die anderen ins Wurstbrot beißen.“

#### **FISCHER AUF DER „MISSION MUR“**

Bei Christian Lang hat längst der Heger die Oberhand über den Jäger gewonnen. Er sieht es inzwischen als seine Mission an, sich um die Fische in der Mur zu kümmern. Er entnimmt der Mur Mutterfische, die später wieder zurück in den Fluss kommen, und bringt die Eier in Nebenarmen aus. „Die Natur schafft das nicht mehr im nötigen Ausmaß. Da muss man ein bisschen nachhelfen, um den Bestand zu sichern“, erklärt der Aufsichtsfischer.

Wahrscheinlich zieht es ihn auch deshalb von seinen Auslandsausflügen so stark heim ins Murtal. Weil er, der den Fischen früher möglichst erfolgreich nachstellen wollte, inzwischen dafür sorgen möchte, dass ihnen ein intaktes Umfeld erhalten bleibt.

Da scheint der richtige Mann am richtigen Platz seine Arbeit zu tun. Sonst würde man Christian Lang wohl nicht folgenden Satz sagen hören: „Mein neunjähriger Sohn interessiert sich überhaupt nicht fürs Fischen. Aber wenn er es einmal tut, soll er dieselben Bedingungen vorfinden wie ich jetzt.“





# Vom Entspannen und Genießen

*Am Rande von Fohnsdorf tut sich eine Quelle der Erholung auf: Die AQUALUX Therme ist ein Ort zum Wohlfühlen, der sich mit allen Sinnen erleben lässt.*



**Ob im Außenbecken mit Blick auf das Schloss Gabelhof oder beim Saunieren: Hier genießt man eine Auszeit, die sich ein bisschen wie Urlaub anfühlt.**

**E**s plätschert und dampft. Umhüllt von warmem Wasser, ist die kühle Luft ein willkommener Kontrast. Jetzt heißt es zurücklehnen und die Gedanken schweifen lassen. Beim Blick auf das märchenhafte Schloss Gabelhof, das direkt vor dem Außenbecken thront, ist das ein leichtes Spiel.

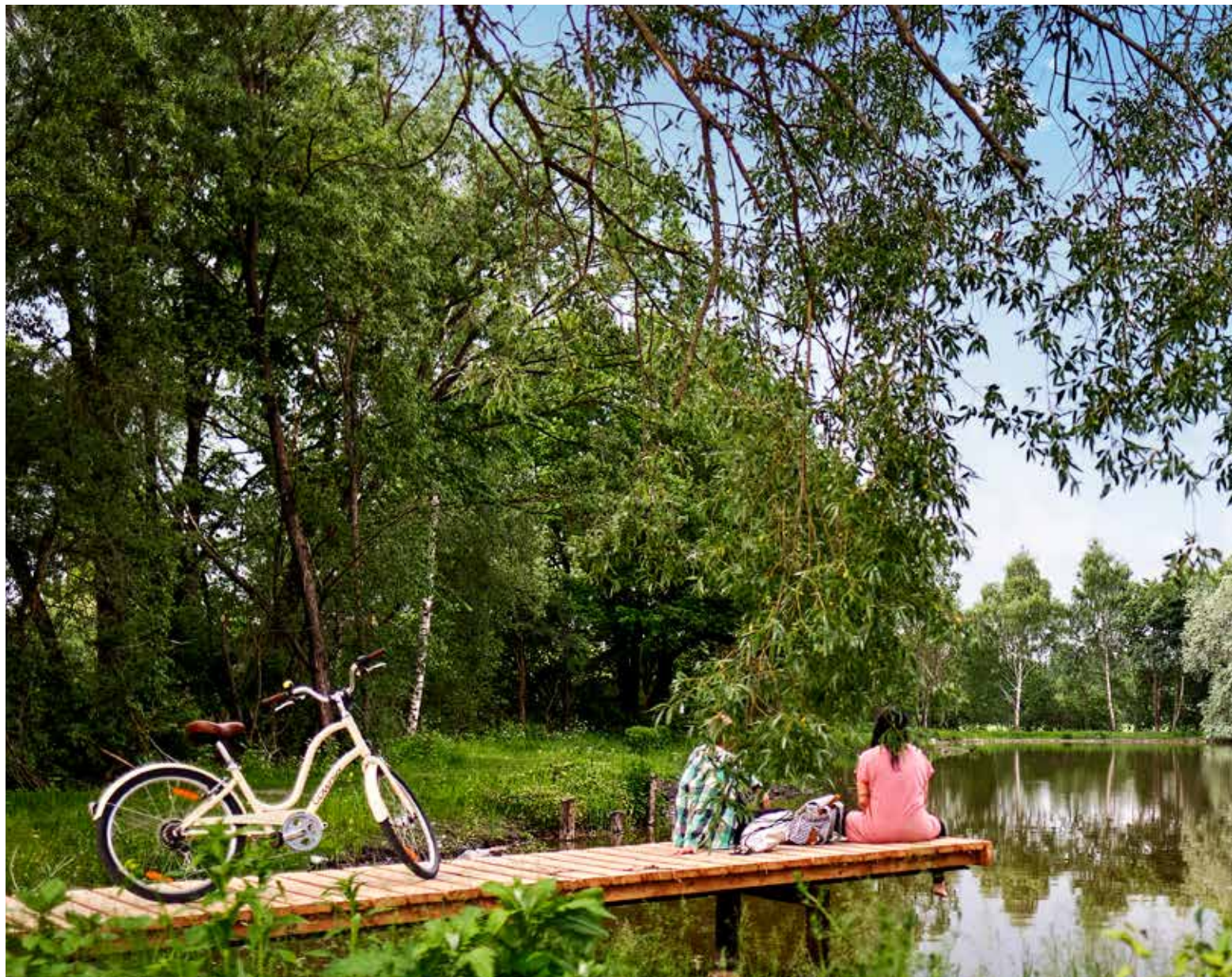
Nicht nur der Außenbereich der AQUALUX Therme in Fohnsdorf ist ein besonderer Genuss. Das 34 Grad warme Heilwasser lädt hier, wie auch in den Innenbecken mit dem Strömungskanal oder dem Massagebecken, zum Abtauchen in eine erholsame Auszeit und zum Wohlfühlen ein. Allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie.

Vollkommene Entspannung findet man im Ruhebereich des VitaDome® und in der großzügigen Saunawelt: Vier verschiedene Saunen, unter anderem mit Aussicht auf den markanten Zirbitzkogel, sowie drei Infrarotkabinen bieten tiefgehende Wärme. Empfehlenswert beim Saunieren ist einer der Spezialaufgüsse wie „Pfeffer-Orange“, die einfach guttun.



## Dinieren im Bademantel

Getrüffelte Selleriecremesuppe, rosa gebratenes Schweinsfilet oder luftig-warmes Schokoküchlein: Kreative Speisen aus regionalen und saisonalen Zutaten gibt es im thermeneigenen À-la-carte-Restaurant im VitaDome®. Heimische Spezialitäten finden sich dabei ebenso auf der Speisekarte wie internationale, mediterrane oder exotische Gerichte. Wer sich nicht entscheiden kann, wählt das Verwöhnmenü mit drei Gängen. Diniert wird selbstverständlich im Bademantel.



VIER TOUREN AUF ZWEI RÄDERN

# LUST AUF GENUSSRADELN

Viele Strampelpfade schlängeln sich durchs Murtal. Ob die Sportler ambitioniert Richtung Berggipfel fahren, beschwingt über sanfte Hügel oder gemütlich entlang des Flusses – jeder Ausflug wird zum Tritt-Fest!

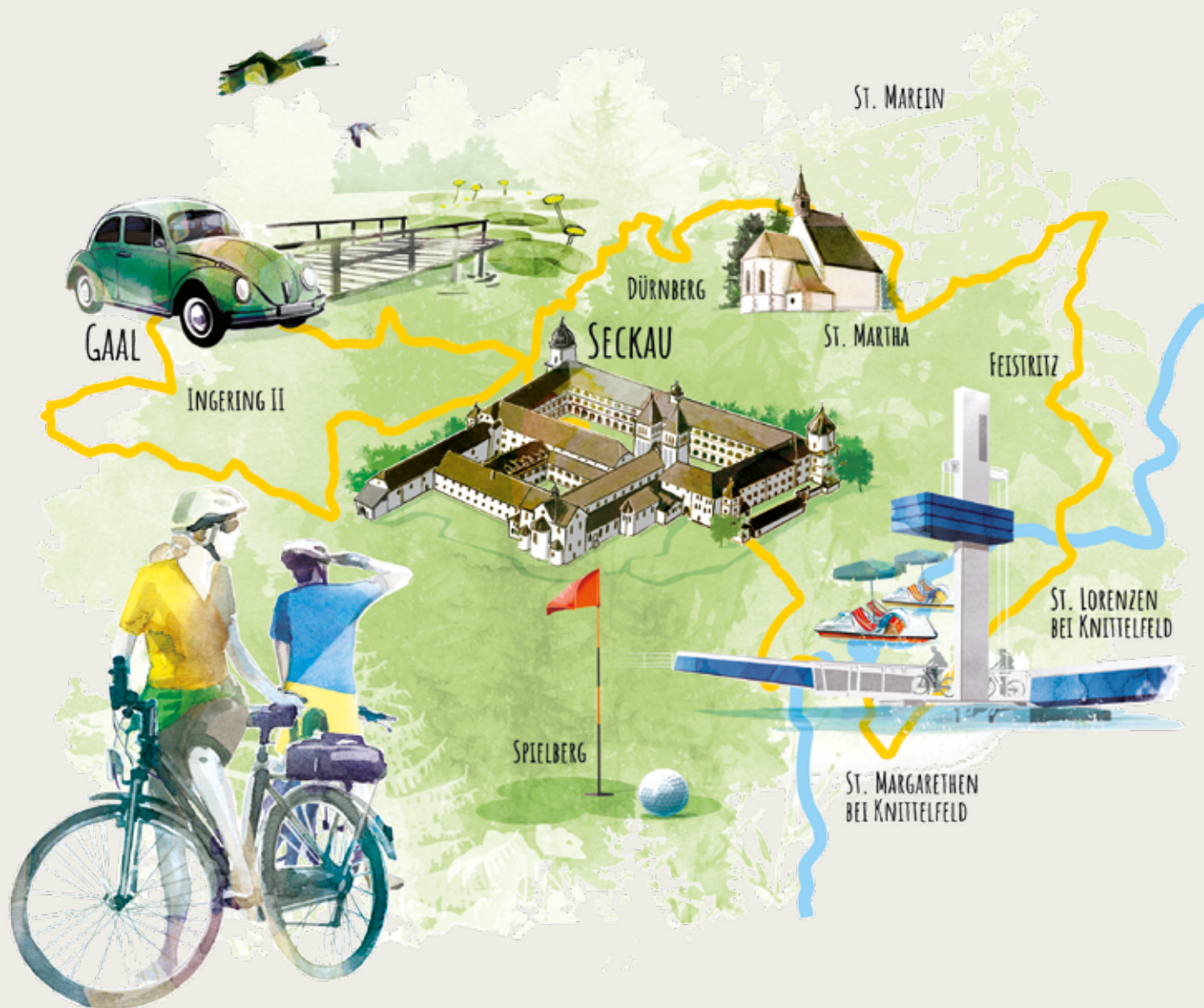
TEXT: **Michael Hufnagl** ILLUSTRATIONEN: **Claudia Meitert**



**Romantische Rast.** Absteigen kann sich wirklich lohnen. Von Knittelfeld und Judenburg ist man in ein paar Fahrradminuten in den anmutigen Mur-Auen, kann sich am Steg entspannen oder einander besondere Worte zuflüstern.

**T**ritt für Tritt das Land erkunden – ein Urlaub ohne Entdeckungsreisen auf dem Fahrrad ist für viele Menschen kaum noch vorstellbar. Aber wohin soll der Ausflug führen? Wie lange dauert er? Welche Anstrengungen warten? Fragen, die sich leidenschaftliche Radler verlässlich stellen. Und die im Murtal auf besondere Weise beantwortet werden. Dort wurde für die Idee der Flexibilität und der Freiheit, sich bei Bedarf nicht an Vorgaben halten zu müssen, ein spezielles Leitsystem entwickelt. Um Orientierung und Spontaneität zu vereinen.

Das Radknotensystem ist in dieser Form einzigartig in Österreich, darauf sind die Murtaler durchaus stolz. Wie ein Spinnennetz wurde die Entscheidungshilfe für leidenschaftliche Radfahrer über die Region gelegt. Mit zahlreichen Knotenpunkten, die für jede Tour augenblicklich eine Anpassung je nach Laune ermöglichen – im Sinne der Unabhängigkeit. Strecke verkürzen? Verlängern? Oder doch ein anderer Weg? Einfach Route zusammenstellen, Punkte notieren und abfahren. So wird die Tour zum fröhlichen Tritt-Fest. Alle größeren Kreuzungen sind durchnummeriert, die Knotenpunkte finden sich auf Plänen und Wegweisern. So können Routen individuell komponiert und rasch verändert werden. Und die Lust auf Genussradeln bekommt eine neue Bedeutung.



### VON SECKAU NACH GAAL

## IM HERZEN DAS PRUNKSTÜCK

**Start bei der Abtei.** Dann geht es auf einer wenig befahrenen Straße entlang der Wälder Richtung Gaal, wo ein idyllischer Teich und der erste besondere Blick auf Seckau warten. Insgesamt dürfen Radler auf der großen Tour über vier völlig unterschiedliche Perspektiven des Murtaler Herzstücks staunen. In der Gaal lohnt ein Abstecher ins legendäre VW-Käfer-

Museum. Bis zur Rückkehr an den Startpunkt hat man 18 Kilometer in den Beinen. Sportliche sollten dann Teil zwei über 34 Kilometer zwischen Wäldern und Äckern in Angriff nehmen: mit der sehenswerten Kirche St. Martha, der Schmiede und der außergewöhnlichen schwimmenden Brücke auf dem Weg. Am Ende wird noch der Anstieg zur Herausforderung.

#### **Zur Tour:**

Gesamtlänge: 55 Kilometer

#### **Streckenführung:**

Seckau–Gaal–Seckau–St. Marein–Feistritz–St. Margarethen–Kobenz–Neuhofen–Seckau

Mehr Informationen unter:

**[murtal.at/radtour-05](http://murtal.at/radtour-05)**



## MURRADWEG

### DIE SAGENHAFTE WEITE

.....

**Start in Unzmarkt.** Dann geht's Richtung Judenburg und Knittelfeld, an den vielen Ausflugszielen (Planetarium, Wallfahrtskirche Maria Buch etc.) vorbei. Mehrfach wird auf dieser Strecke die Mur überquert, die Blicke auf die Auen laden zur Rast und bleiben in Erinnerung. Etwa zur Hälfte der Etappe offenbart sich die sagenhafte Weite des Murtals. Die Berge

sind plötzlich in weiter Ferne, das Radler-Herz geht beim Anblick einer scheinbar endlosen Ebene auf. Gefahren wird entlang der Felder, durch Siedlungen und an Bauernhöfen vorbei, bis sich zum Ende hin vor Kraubath das Tal wieder schließt. Ideal für Familien, zurück kommt man übrigens mit dem Rad, dem Zug oder einem Abholdienst.

#### **Zur Tour:**

Gesamtlänge von St. Michael/Lungau bis Bad Radkersburg: 356 Kilometer, Abschnitt Murtal: 50 Kilometer

#### **Streckenführung:**

Unzmarkt – Judenburg – Knittelfeld – St. Margarethen – Kraubath

Mehr unter: [murtal.at/murradweg](http://murtal.at/murradweg)

## MURTAL-TOUR

# DIE IDEE IST GEMÜTLICHKEIT

**Start in Spielberg.** Beim legendären Red Bull Ring geht's los. Dann bewegt man sich an Fohnsdorf vorbei Tritt für Tritt aus der stets pulsierenden in die ungewohnt stille Welt. Die Straße ist auf dieser erlebenswerten Tour wenig befahren, die Atmosphäre mit Wäldern, Feldern und kleinen Siedlungen ist beschaulich. Leicht möglich, dass an der Lichtung Rehe warten, um das Geschehen zu beobachten. Der Weg Richtung Pöls wirkt, als wäre er von jedem Trubel und Treiben abgeschnitten. Umso mehr empfiehlt sich in Pöls eine Rast, um im Badeteich eine erfrischende Runde zu drehen. Ehe es an Judenburg vorbei weitergeht Richtung Weißkirchen, wo die Wallfahrtskirche Maria Buch (mit ihrem Friedhof) einen zwischenzeitlichen Besuch wert ist. Große Anstrengungen sind auf dieser Tour nicht vorgesehen. Die Idee ist Gemütlichkeit.

### Zur Tour:

Gesamtlänge: 45 Kilometer

### Streckenführung:

Spielberg – Fohnsdorf – Pöls – Judenburg – Weißkirchen – Zeltweg

Mehr Informationen unter:

**murtal.at**





**SENDERTRAIL - MOUNTAINBIKE/DOWNHILL**  
**AUF ZU WILDEN RITTEN**

.....

**Start in Judenburg.** Am Parkplatz beim Stadtwald geht's los. Natürlich ist es nicht jedermanns Traum, nur gemächlich durchs Land zu radeln. Da gibt's auch so manche Sehnsucht nach wilden Ritten über Stock und Stein. Der Sendertrail ist nicht nur eine anspruchsvolle Tour durch den Wald. Hier gibt es neben der Heraus-

forderung für die erfahrenen Mountainbiker auch die Möglichkeit, sich an das Abenteuer heranzutasten. Drei Loops (also Strecken) verschiedener Schwierigkeitsgrade stehen zur Auswahl. Später warten Steilkurven und Hindernisse. Der höchste Punkt liegt auf über 1.000 Metern, dazu hat man auf einer Aussichts-

plattform einen herrlichen Blick auf die Seetaler Alpen mit dem Zirbitzkogel.

**Zur Tour:**  
 Gesamtlänge: 2,9 Kilometer  
 Höhendifferenz: 250 Meter

Mehr Informationen unter:  
**[murtal.at/sendertrail](http://murtal.at/sendertrail)**



**EVENTS - DRIVING & RIDING EXPERIENCE - BUSINESS**

# WO DER MOTORSPORT ZU HAUSE IST

## **BÜHNE FREI FÜR DIE KÖNIGSKLASSE**

Sei live dabei, wenn F1-Weltmeister Max Verstappen versucht, seinen Vorjahressieg zu wiederholen und KTM-Pilot Brad Binder erstmals durch die neu gebaute Schikane am Red Bull Ring heizt. Die flüssige Rechts-links-Kombination, die im Rahmen des Motorrad Grand Prix von Österreich 2022 Premiere feiert, sorgt für zusätzlichen Nervenkitzel und dass es keinen Fan auf dem Sitzplatz hält. Die begehrten Tickets sind auf [redbullring.com](http://redbullring.com) erhältlich.

## **PER DU MIT DEM LIMIT**

Wer nicht nur von der Tribüne aus zusehen will, wie die Motorsport-Stars ihre Kreise ziehen, der hat am Red Bull Ring die Möglichkeit diverse Traumautos und -motorräder selber oder als Co-Pilot an der Seite eines Profis zu fahren. Gas geben auf einem offiziellen KTM Moto2 Werksmotorrad, mit einem Land Rover Defender über Stock und Stein im Offroad-Gelände des Red Bull Ring fahren oder einen Porsche 718 Cayman S über die offizielle Rennstrecke pilotieren? Du entscheidest! Auch Rollstuhlfahrern steht ein Fahrerlebnis im Porsche 718 Cayman S bzw. Porsche Cayman GT4 nichts im Wege. Beide Traumautos können mit Handbedienung gebucht werden. Und das Allerbeste kommt noch: Du kannst die Driving und Riding Experiences in Form eines Gutscheins an deine Familie, Freunde und Kollegen verschenken.

## **HIER IST DER ERFOLG ZU HAUSE**

Der Red Bull Ring zählt zu den modernsten Rennstrecken der Welt sowie zu den außergewöhnlichsten Business-Destinationen Österreichs. Hier hast du nicht nur den Benzingeruch in der Nase, sondern auch den Hauch von Erfolg. Egal ob du einen Seminarraum, ein edles Ambiente für dein Event oder einen Kraftort für ein nachhaltiges Teambuilding suchst: Das vielfältige Angebot am Red Bull Ring und in den Tauroa Hotels rund um den Spielberg stellt sicher, dass dein Business-Event ein unvergesslicher Erfolg wird.

*Der Red Bull Ring ist weit mehr als ein Eldorado für Race Fans. Hier fieberst du mit den Großen des Motorsports mit, pilotierst selber Traumautos und punktest mit einem unvergesslichen Business-Event.*



**MEHR INFORMATIONEN UNTER  
REDBULLRING.COM**



Abb. v. l. n. r.: Der neue Porsche 718 Cayman GT4, Porsche 911 GT2 RS Clubsport, Porsche 718 Cayman S





JETZT TICKETS SICHERN  
[REDBULLRING.COM](https://REDBULLRING.COM)



# MOTORRAD GRAND PRIX VON ÖSTERREICH 2022

 19.–21. AUGUST RED BULL RING

#AUSTRIANGP



# Mundart

## Eine kleine Sprachreise durch das Murtal



**TSCHURL**

Zapfen



**GRANTSCHIAM**

launische Person



**Rotzsetzn**

Taschentuch



**AUNHAZN**

anzünden



**TETSCHN**

Ohrfeige



**Tscherfl**

Schuhe



**Koutzn**

Decke, Überwurf



**PLEAMPL**

Dummkopf

## IMPRESSUM

### Herausgeber

Andreas Kornhofer, Markus Honsig  
**Chefredakteurin**  
Margret Handler

**Chefredaktion Servus Murtal**  
Michael Hufnagl

### Art Direction

Matthias Preindl (Ltg.),  
Tino Liebmann (Stv.), Michael Mickl

### Fotoredaktion

Martin Kreil, Matti Wulfes

### Redaktion und freie Mitarbeiter

Gundi Bittermann, Isabel Frahndl,  
Wolfgang Maria Gran, Christian  
Kornherr, Nikolaus Nussbaumer

### Illustrationen

Andreas Posselt, Claudia Meitert

### Projektmanagement

Eva Pech, Verena Schörkhuber-Zöhrer

### Head of Photo

Isabella Russ

### Executive Creative Director

Markus Kietreiber

### Managing Director

Stefan Ebner

### Sales Management

Britta Pucher

### Co-Publishing

Susanne Degn-Pfleger, Raffael Fritz,  
Katrin Sigl

### Commercial Design

Lisa Jeschko, Araksya Manukjan

### Herstellung

Veronika Felder

### Produktion

Martin Brandhofer, Markus Neubauer,  
Viktoria Riegler

### Lektorat

Hans Fleißner (Ltg.), Monika Hasleder,  
Billy Kirnbauer-Walek

### Lithografie

Clemens Ragotzky (Ltg.),  
Nenad Isailovic, Josef Mühlbacher

### Geschäftsführer

### Red Bull Media House Publishing

Andreas Kornhofer

### Offenlegung

gemäß § 25 Mediengesetz:  
Informationen zum Medieninhaber  
sind ständig und unmittelbar unter  
folgender Webadresse auffindbar:  
[servus.com/impressum](http://servus.com/impressum)

### Druck

Vogel Druck und Medienservice GmbH  
D-97204 Höchberg

### Redaktionsanschrift

Am Grünen Prater 3, A-1020 Wien  
Tel.: +43/1/90 221-0, Fax-DW: 27930

### E-Mail

[redaktion@servus.com](mailto:redaktion@servus.com)

### Medieninhaber, Eigentümer & Verleger

Red Bull Media House GmbH  
Oberst-Lepperdinger-Straße 11-15  
A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i  
Landesgericht Salzburg, ATU63611700

Ein Produkt aus dem

**Red Bull MEDIA  
HOUSE**

In Kooperation mit  
Tourismusverband Murtal  
Projektbetreuung:  
Manuela Machner



# DEIN EXKLUSIVER BLICK HINTER DIE KULISSEN RED BULL RING TOUR

## TAUCHE EIN IN DIE WELT DES MOTORSPORTS

Der Blick hinter die Kulissen einer der modernsten Rennstrecken der Welt, lässt große Augen und staunende Blicke zurück. Die 90-minütige Red Bull Ring Tour bringt dich an Orte, die dir als Fan normalerweise verborgen bleiben wie die Race Control, das Media Center und die VIP-Lounges. Erklimme das Siegerpodest und erfahre, wie sich Max Verstappen und Brad Binder fühlen, wenn sie auf dem obersten Treppchen stehen.

## PREISE

EINZELPERSONEN (DAUER 90 MIN)		GRUPPENPREISE (AB 15 PERSONEN) (DAUER 90 MIN)	
<b>ERWACHSENE</b>	PRO PERSON € 19,-	<b>ERWACHSENE</b>	PRO PERSON € 17,-
<b>PENSIONISTEN</b>	PRO PERSON € 17,-	<b>PENSIONISTEN</b>	PRO PERSON € 15,-
<b>FAMILIENTICKET</b> (BIS 5 PERSONEN, MAX. 2 ERWACHSENE)	€ 54,-	<b>SCHÜLER, STUDENTEN, LEHRLINGE</b> (MIT GÜLTIGEM AUSWEIS)	PRO PERSON € 7,-
<b>SCHÜLER, STUDENTEN, LEHRLINGE</b> (MIT GÜLTIGEM AUSWEIS)	PRO PERSON € 9,-	<b>MENSCHEN MIT BESONDEREN BEDÜRFNISSEN</b> INKL. ROLLSTUHLBEGLEITER (MIT GÜLTIGEM AUSWEIS)	PRO PERSON € 7,-
<b>MENSCHEN MIT BESONDEREN BEDÜRFNISSEN</b> INKL. ROLLSTUHLBEGLEITER (MIT GÜLTIGEM AUSWEIS)	PRO PERSON € 9,-	<b>KINDER</b> FÜR NICHT SCHULPFLICHTIGE KINDER BIS ZUM 6. LEBENSJAHR	<b>KOSTENLOS</b>
<b>KINDER</b> FÜR NICHT SCHULPFLICHTIGE KINDER BIS ZUM 6. LEBENSJAHR	<b>KOSTENLOS</b>	<b>FAHRER UND REISEBEGLEITER</b> DER JEWEIFLIGEN REISEGRUPPE	<b>KOSTENLOS</b>

Alle Teilnehmer der Red Bull Ring Tour bekommen zehn Prozent Rabatt auf ihren Einkauf im Fan Shop.

## TERMINE UND TICKETS

**Täglich Montag bis Sonntag 08:00 - 18:00 Uhr, außer bei Großevents.**

Tickets gibt es nach Voranmeldung unter +43 3577 202 27030 oder [information@redbullring.com](mailto:information@redbullring.com)

Die Besichtigungen werden in den Sprachen Deutsch, Englisch oder Italienisch abgehalten.

Änderungen vorbehalten. (Führungsinhalte und Stationen können saisonal und rund um Veranstaltungen sowie deren Auf- und Abbauphasen variieren).



**JETZT TICKETS SICHERN  
REDBULLRING.COM**

# **DIE MOTORSPORT HIGHLIGHTS AM RED BULL RING DIE SAISON DEINES LEBENS**

**20. – 22. MAI**

**08. – 10. JULI**

**19. – 21. AUGUST**

**23. – 25. SEPTEMBER**

*ADAC GT MASTERS*

*FORMULA 1 GROSSER PREIS VON ÖSTERREICH 2022*

*MOTORRAD GRAND PRIX VON ÖSTERREICH 2022*

*DTM*

REDBULLRING.COM

**Red Bull**  
**AM SPIELBERG**