

DEM WINTER AUF DER SPUR!

Spaziergehen im Wald und im Schnee, ein Wintererlebnis in der Nähe – das lässt sich mit (relativ) kurzer Anreise und einem großen Genussfaktor in der Hochsteiermark leicht finden.

ANDREA THOMAS



Wir lieben den Winter – sobald der Schnee da ist, geht es raus in die herrliche Natur! Aktive Erlebnisse tun dem Körper und der Seele gut!

Fotos: Mariazell/Bürgeralpe/h. Dellinger

Wir beginnen die kleine, erholsame Auszeit am Pogusch, wo das Wirtshaus Steirereck der Familie Reitbauer ein beliebtes Ziel für Liebhaber der guten Küche ist. Das ist nicht neu, allerdings wirkt es anders, wenn man im Winter kommt. Denn der Alpenpass, der die Verbindung zwischen den Gemeinden Turnau und Sankt Lorenzen im Mürztal herstellt, liegt auf 1059 m Seehöhe, und wir erleben die herrliche walddreiche Landschaft verzaubert unter einer dünnen Schneedecke. Es ist wie ein Winterwunderland, als wir den Ausflug mit einer kleinen Wanderung zum Himmelreichbauern beginnen. Der Hof, der seit 1868 von der Familie Weissenbacher betrieben wird, ist heute eine Jausenstation am idyllischen Bründlweg, die auch im Winter geöffnet hat. Das über 400 Jahre alte Haus ist noch immer ohne Strom, die Stube lädt zum gemütlichen Verweilen bei Kerzenschein ein. Ein guter Tipp ist etwa die Kaspressknödelsuppe.

Als wir zurück zum Steirereck kommen, ist das Zimmer bezugsfertig. Wir sind im Stall gleich vis-à-vis untergebracht. Es riecht herrlich nach Heu, kein Wunder, wir sind ja



im Heu-Zimmer. Zur Auswahl stehen außerdem noch die Vogel- oder die Baumhäuser, die Jagdhütte oder die Kabanen im Glashaus. Jede dieser Übernachtungsmöglichkeiten ist sehr individuell. Die einen sehr traditionell, die anderen modern, was kein Widerspruch ist, im Gegenteil, es zeigt die Offenheit der Reitbauers, zum einen die Tradition zu wahren, ohne den Anschluss ins Morgen zu verpassen. Das beweist sich auch in der Speisekarte, die im Wirtshaus anders ist als in der Schankkuchl. Was sie eint, ist der hohe Qualitätsanspruch und die Regionalität. Die

Mit der Seilbahn auf die Bürgeralpe Mariazell, mit der Rodel ins Tal!

Vielfalt der eigenen Landwirtschaft bodenständig im Wirtshaus, zeitgemäß interpretiert in der Schankkuchl. „Let it flow“ heißt das Motto, und wer sich darauf einlässt, wird Freude haben, es ist ein Genießen und Beobachten, denn man is(s)t mitten im Geschehen. Der lange Tisch, an dem die Gäste gemeinsam sitzen und leicht ins Gespräch kommen, grenzt an die offene Küche.

„Die Steiermark ist das kulinarische Herz Österreichs“, ist sich Heinz Reitbauer, der Patron des Steirerecks, sicher. „Ich glaube, die Steiermark ist ein Land, das außerge- →

ANZEIGE

THOMAS STIPSITS WEISS:
**DER FRÜHE
BUCHER HAT
KEINEN
VOGEL!**

**BILLA
REISEN**

Jetzt bis zu
45%
Frühbucher-
Rabatt bis
31.1.2025



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

wöhnliche Produkte hat. Die steirische Küche ist einzigartig, authentisch, regional.“

Dass Regionalität eine Stärke in der Region ist, erleben wir auch, als wir in der Bäckerei (Café Konditorei Frühstückspension) Seidl in Turnau stehen bleiben, um uns noch mit dem großartigen Erzherzog Johann Brot – die Spezialität des Hauses – einzudecken. Es geht weiter nach Afenz, das heute aus zwei Gründen für uns interessant ist, nämlich die exzellenten Hirschwürstel und der Wurzelspeck, die HG (Hans Georg) Aigner nebst vielen anderen Produkten mit großer Leidenschaft selbst herstellt. Es hat in der Nacht geschneit, und da bietet sich die Bürgeralm an, ein Skigebiet, welches ohne Schneekanonen auskommt – es ist ein Paradies voller Naturschneepisten. Zum Einkehren ist das Schönleitenhaus ein guter Tipp; dort bekommt man sogar ein Fedlkoch – eine Besonderheit der steirischen Küche.

WINTERURLAUB FÜR JEDE BRIEFTASCHE

Hohe Gipfel, atemberaubende Landschaft – die nordöstliche alpine Region der Steiermark weist sechs größere und fünf kleinere Skigebiete auf, was vor allem Familien schätzen. Ob Zauberteppich oder FIS-Abfahrt, auf der Brunnalm-Hohe Veitsch ist alles und für jede Zielgruppe zu finden. Am Niederalpl wiederum fahren Kinder bis 15 Jahre in Begleitung eines Erwachsenen gratis, aber auch auf der Mariazeller Bürgeralpe gibt ein attraktives budgetsparendes Angebot. Wer bis 31. Jänner oder von 1. März bis Saisonende 2025 in einem Premium-Partnerbetrieb (mindestens 2 Nächte) bucht, erhält einen Gratis-Skipass. Das ist kein schlechtes Argument, um nach Mariazell zu fahren. Außerdem ist hier mit dem Hotel Montesty-



Gabi Arzberger (re.) hat den Pantherstrick entworfen.



Immer beliebt – ein Fünfmandler von der Lebzelterei Pirker



Steirische Spezialität Fedlkoch.



Schmeckt gut – Brot und Mehlspeisen aus der Bäckerei Seidl in Turnau.

ria Mariazell Chalets & Suites ein richtiges Hideaway entstanden, das als einziges Hotel in der Steiermark mit einem Michelin-Key ausgezeichnet wurde. Sechs Chalets und zwei Suiten in einem hochwertigen und überaus ansprechenden Design, ein richtiges Kleinod mit höchstens 28 Gästen. Die Ausstattung beinhaltet viel Platz sowie eine eigene Sauna, es ist ein Rückzugsort am Kalvarienberg in bester Lage mit Blick auf die mächtige Basilika. Helga und Peter Lindmoser sind Gastgeber aus Leidenschaft, haben sich hier den Traum vom eigenen Hotel in ihrer Heimat erfüllt. Jedes der Häuser verfügt über zwei Schlafzimmer samt Bädern und einen gemütlichen Wohnbereich, wo in der Früh beim Aufwachen schon der Tisch mit einem reichhaltigen Frühstück wie von Feenhand gedeckt ist. Seit Kurzem betreiben die Lindmosers auch das Brauhaus Mariazell, das auf eine 350-jährige Geschichte als Brau- und Wirtshaus zurückblickt und wo heute eine zeitgemäße Interpretation authentischer österreichischer Wirtshauskultur die Gäste erwartet. Herrlich!

Wer gerne gut isst, der ist in der Hochsteiermark goldrichtig, denn die Fülle an Hauben-Restaurants bereitet die Qual der Wahl – die Auszeit ist zwar kurz, aber jeden Abend ein kulinarisches Gustostückerl. Unbedingt zu empfehlen ist auch der Lurgbauer in St. Sebastian, das zu Mariazell gehört. Wir fahren ein schönes Stück durch den Wald – wir sind schließlich in der walddreichsten Gegend Österreichs – und landen dann beim „Hauben-Bauern“ (Zitat von „Krone“-Kulinarik-Expertin Karin Schnegdar). In der mit drei Hauben gekrönten Küche von Max Leodolder spielen die eigenen Aberdeen-Angus-Ochsen und das Lurgbauer-Weidekalb die Hauptrolle. Die Rindfleisch-

küche ist kreativ neu interpretiert und köstlich. Im alten Bauernhaus, dessen Geschichte bis in das Jahr 1390 zurückreicht, gibt es sogar einige Romantikzimmer zum Übernachten.

Natur und Kulinarik spielen in der Gegend eine wichtige Rolle, sind ein großer Anreiz, warum Gäste kommen. Tagsüber Winterwandern, Langlaufen, Skifahren, natürlich auch Skitouren, die im ganzen Land immer beliebter werden. Das beobachtet auch Heinz Reitbauer sen., der uns einen Blick in die neue Gamschütte am verschneiten Seeburg werfen lässt. Das Ferienhaus liegt im versteckten Paradies in den Bergen des Gamsgebirgs Hochschwab und ist ideal für alle, die Ruhe und Erholung suchen. Es ist alles durchdacht bis ins Letzte, Holz & Eisen – als Hom-

mage an den Erzberg – wurden gekonnt kombiniert, viele kleine Details ergeben ein Ganzes, das sehr einladend und gemütlich ist. Von der Sauna hat man einen Blick in die Natur, im Bad gibt es eine Sprossenwand zum Turnen, beim Eingang wärmt eine beheizte Wand kalte Kleidung, in einer Lade ist eine herzhaft Jause vorbereitet – am liebsten würde man hier gleich einziehen!

MARIAZELL: LEBKUCHEN, KRÄUTERBITTER UND PANTHERSTRICK

Auch Mariazell, bis jetzt nur als Pilgerort und „Advent-Hochburg“ in meiner Wahrnehmung, bietet Überraschungen. Die Gondel auf die Bürgeralpe ist mitten im Ort – das ist praktisch und bequem, auch für Nicht-Skifahrer, die lediglich zum Spaziergehen

Die Hochsteiermark ist ein Paradies für Feinschmecker!

rauffahren, an der Erzherzog-Johann-Warte vorbei zur Edelweißhütte (TIPP: Griesauflauf mit Erdbeersöße) gehen und dann den präparierten Winterwanderweg Drei-Seen-Blick erkunden. Johann Kleinhofer, der Geschäftsführer der Bürgeralpe, freut sich zudem, dass die Rodelbahn großen Anklang bei Alt und Jung erfährt.

Im Ort selbst lohnt sich natürlich der Blick in die prächtige Basilika, heuer, im Heiligen Jahr, wird sie das Ziel von vielen Pilgern werden. Außerdem ist der Lebkuchen vom Pirker – ohne zu übertreiben – weltbekannt, ein Produkt, das in zahlreichen Varianten →

ANZEIGE



Relax Hit

Mitten in der Natur, die das Hotel Miraverde**** umgibt, durchatmen, von Kulinarik begeistern lassen, Wohlfühltherapie genießen und im Thermalwasser entspannen.

3 Tage / 2 Nächte im Hotel Miraverde** inkl. Verwöhn-Halbpension**

- täglich Eintritt in die Therme Mediterrana und Relaxium bis 24 Uhr (inkl. An- und Abreisetag)
- € 25,- Wellnessgutschein für den Aufenthalt
- Frühstück bereits am Anreisetag bis 12 Uhr
- süße Köstlichkeiten am Nachmittag inkl. Kaffee und Tee
- Verwöhn-Dinner oder Buffet abends
- hoteleigene Wellnessoase mit Vitalsäften, Teebar & Apfelpfand
- Teilnahme am Vitalprogramm

Pro Person im DZ Classic ab € 281,-

Tipp: Auch für 4 Tage / 3 Nächte buchbar.

EurothermenResort Bad Hall
Hotel Miraverde****, Parkstraße 4
4540 Bad Hall, Tel.: + 43 (0) 7258 799-6600
miraverde@eurothermen.at
www.eurothermen.at





Besondere Rückzugsorte: das Montestyria in Mariazell (links) und die Gamshütte am Seeberg (rechts). Das Ferienhaus ist von Heinz Reitbauer sen. bis ins letzte Detail durchdacht gebaut worden und ist jetzt neu im Steirerck-Portfolio.

(inzwischen auch glutenfrei) und von höchster Qualität hier produziert wird und in Spitzenzeiten 243 Menschen Arbeit gibt, wie wir vom Hausherrn Georg Rippl-Pirker erfahren. Auch ein sehr berühmter Österreicher, der in Kalifornien lebt, bestellt beim Pirker seinen jährlichen Bedarf. Das ist gelebte Tradition, die ständig weiterentwickelt wird... und schmeckt.

Nur wenige Schritte entfernt, wir sind ja in einem kleinen Ort, ist die Apotheke und Drogerie zur Gnadenmutter, seit 1718. Seit mehr als 300 Jahren beschäftigt man sich hier mit der heilenden Wirkung der heimischen Alpenkräuter, erzählt Mag. Bernhard Widhofer, der Apotheker bei einer Führung, die Gruppen nach Vereinbarung inklusive Verkostung buchen können. Das älteste Produkt, die Mariazeller Magentropfen, wird seit 1780 im haus-eigenen Labor nach Originalvorschrift hergestellt. Nach einem bewährten Rezept wird auch der Mariazeller Magenikör der Familie Arzberger seit fünf Generationen hergestellt. Das Kaufhaus ist ein wahres Einkaufsparadies, es ist eine Welt voller Vielfalt und Tradition, ob es sich nun um die Produkte aus der Likörmanufaktur oder um den Pantherstrick handelt, den Gabi Arzberger 2012 kreiert hat. Der Panther, das Wappentier der Steiermark, zielt die Kollektion aus 27 verschiedenen Strickteilen, die aus feinstem Merinowolle oder aus 100% Kaschmir in hochwertiger Stricktechnik erzeugt werden – fast ein Muss für kalte Wintertage...

INFOS

ALLGEMEINE AUSKÜNFTE:

Tourismusverband Hochsteiermark
03862/550 20, hochsteiermark.at

EMPFEHLENSWERTE ADRESSEN:

- Wirtshaus Steirerck, 8625 Pogusch, 03863/2000, steirerck.at (nach dem Betriebsurlaub ab 5. Februar wieder geöffnet)
- Montestyria Chalets & Suiten, Kalvarienberg 5, 8630 Mariazell, 03882/93080, montestyria.at
- Brauhaus Mariazell, Wiener Straße 5, 8630 Mariazell, 03882/252 30, brauhaus-mariazell.at
- Lurgbauer, Lurg 1, 8630 St. Sebastian, 03882/3718, lurgbauer.at
- Pirker Lebkuchen, Wiener Straße 9, 8630 Mariazell, 03883/2179-0Lebkuchen-pirker.at
- Apotheke zur Gnadenmutter, Hauptplatz 4, 8630 Mariazell, 03882/2102, zurgnadenmutter.com
- Café Caliano, Hauptplatz 3, 8630 Mariazell, 0664/202 58 82, caliano.eu
- Likörmanufaktur & Kaufhaus Caj. Arzberger, Wiener Straße 2, 8630 Mariazell, 02882/2611, arzberger.co.at
- Bäckerei Konditorei Frühstückspernsion Seidl, 8625 Turnau 8, 03863/2242, baecerei-seidl.at
- Fleischerrei Aigner, Bürgergraben Str. 50, 8623 Aflenz Kurort, 03861/2353, fleischerrei-aigner.at

STEIRISCH WANDERN: Termine für Winterwandungen: steirischwandern.at

- Bründlweg: brundelweg.at
- Jausenstation Himmelreichbauer, Bründlweg, 8625 Pogusch, 0664/480 57 35, himmelreichbauer.at

ANZEIGE

WINTERWOHLGEFÜHL
...VITAHOTEL DER PARKTHERME



BAO RADKERSBURGER SAUNA-ZEREMONIE
Erleben Sie bis März die einzigartige Sauna-Zeremonie in der Finnischen Sauna der Parktherme.

THERME & SAUNA

2 NÄCHTE / 3 TAGE
Frühstückbuffet, Parktherme & Saunadorf, Wellnessasche mit Bademantel & Badetuch für die Zeit Ihres Aufenthaltes

ab € 273,-
P+P im DZ / Kal. Pico
Saison A & B
Gültig bis 21.05.25
Anreisezeit ab 8 Uhr, Abreisezeit bis 11 Uhr

 **Thalbad**
BAD SAUNASSEITE
www.vitah-hotel.at
+43 34 76 / 41 500