

NATUR NACHHALTIG ERFAHREN

DIE WELT UND WIR
MONDBERGE **SPECIAL**
MAGAZIN

ERLEBNIS- UND
GENUSSREGION

STEIRISCHES THERMEN- & VULKANLAND



EINZIGARTIGE NATURERLEBNISSE · KULINARISCHE VISIONÄRE · ENTSPANNUNGSOASEN

DIE WELT UND WIR

MONDBERGE

MAGAZIN

Umwelt-, Natur- und Artenschutz,
Fotografie, Reisen,
Abenteuer, Trends
auf über 100 Seiten ...

Fesselnd. Informativ. Spannend.



MONDBERGE-
Magazin
abonnieren &
Wunschprämie
sichern!



www.mondberge-magazin.de



EDITORIAL



Peter Grett
Redaktion Mondberge

Inhalt

- 2 Die Riegersburg – Das Wahrzeichen der Steiermark
- 6 Steirisches Thermen- & Vulkanland
- 14 Die Vielfalt Steirischer Thermenwelten
- 22 Kulinarische Visionäre und Vor-Macher
- 32 Impressum und Bildnachweise

Liebe Leserinnen und Leser,

das MONDBERGE-Magazin für Umwelt-, Natur- und Artenschutz veröffentlicht unter dem Titel „Natur nachhaltig erfahren“ regelmäßig integrierte SPECIALs über Outdoor-Abenteuer und nachhaltiges, genussvolles Reisen.

Wir portraituren ausgesuchte touristische Regionen, die Besuchern und Besucherinnen besondere Naturerlebnisse bieten und sie zum Genuss handwerklich erzeugter kulinarischer Köstlichkeiten anregen. Und diejenigen, die derart animiert sich für spannende Charaktere, attraktive Gastbetriebe und Freizeiteinrichtungen interessieren, kommen in unserem SPECIAL ebenfalls voll auf ihre Kosten.

Über Urlaubsdestinationen, die eine außergewöhnliche Vielfalt an regionalen Spezialitäten und Natur-Attraktionen aufweisen, berichten wir ausführlicher in eigenen Sonderheften wie diesem.

Wir freuen uns, Ihnen mit der aktuellen Ausgabe über die Erlebnis- und Genussregion Steirisches Thermen- & Vulkanland ein echtes Lesevergnügen über ein großartiges Reiseziel präsentieren zu können.

Lassen Sie sich also anregen zur Lektüre und danach ziemlich sicher auch zu einem baldigen Besuch des Thermen- & Vulkanlands.

Ihr

Peter Grett
Redaktion Mondberge



An aerial photograph of the Riegersburg castle in Austria, taken during the golden hour of sunrise. The castle's stone walls and towers are silhouetted against the bright, hazy sky. The surrounding landscape is a mix of green fields, some with yellow flowers, and dense forests. In the distance, a valley is filled with a thick layer of mist or fog, and a small town is visible on a hillside. The overall atmosphere is serene and majestic.

Die Riegersburg

Das Wahrzeichen
der Steiermark

Von Peter Grett



Die Riegersburg thront weithin sichtbar auf einem Basaltfelsen und wurde kein einziges Mal eingenommen.

Als „die stärkste Festung der Christenheit“ bezeichnete der Feldherr Raimund Graf von Montecuccoli als Sieger der Türken Schlacht bei Mogersdorf die erstmals 1138 urkundlich erwähnte Riegersburg. Eine Behauptung, die allen nachvollziehbar erscheint, die hinaufblicken zum steilen, teils überhängend abfallenden Basaltfelsen, auf dessen Gipfel die mächtige Wehranlage thront.

Mit dem Blick nach oben sollten es die Besucher jedoch nicht bewenden lassen, lockt doch die auf 482 Metern Höhe gelegene Burg mit einer beeindruckenden Fernsicht über das südoststeirische Hügelland. Und nicht nur damit, denn wer zu Fuß oder bequem mit dem Panoramalift die Burganlage mit ihren sieben Toren, elf Basteien, vier Kilometern Wehrmauern und zwei Burggräben „erobert“, begibt sich auf eine faszinierende, zuweilen durchaus schaurig-gruselige Zeitreise.

Im Inneren der Burg lässt sich nämlich einiges entdecken, was an frühere Glanzzeiten mit barocker Lebenslust und Festkultur, aber auch an düstere Epochen erinnert. Neben verschiedenen Prunkräumen und Innenhöfen sind es vor allem die drei Museen, welche sich der Burg, der Hexenverfolgung und historischen Waffen widmen, die einen Besuch lohnen. Besonders intensiv eintauchen in mittelalterliche Welten können BesucherInnen der Museen mit Hilfe von Audioguides oder indem sie sich Führungen anschließen.

Neben drei dauerhaften Ausstellungen können auch diverse Prunksäle besichtigt werden.



Das Hexenmuseum geht auf die Steirische Landesausstellung „Hexen und Zauberer“ im Jahre 1987 zurück, die sich als wahrer Publikumsmagnet erwies und etwa 360.000 Besucher anlockte. Später wurde die Ausstellung auf die Hälfte der Räume reduziert und schließlich im Jahr 2017 neu und zeitgemäß gestaltet.

Die Sammlung im Waffenmuseum zeigt Rüstungen, Säbel und Degen, verschiedene Hieb- und Stichwaffen, Gewehre und Pistolen, die vornehmlich im Kampf und auf der Jagd verwendet wurden, zum Teil auch einfach nur der Zierde und dem Prunk dienen.

Seit mehr als 200 Jahren ist die Familie Liechtenstein mit der Geschichte der Burg verbunden, am 22. Oktober 1822 hatte Fürst Johann I. sie einst ersteigert. Heute organisiert Emanuel Liechtenstein als Burgherr die verschiedenen Ökonomien der adeligen Besitztümer.



Wie in der Burgausstellung anschaulich demonstriert wird, war die Riegersburg auch ein Ort ausschweifenden Feierns.



Eine Gravur in einer Fensterscheibe des Ritterssaales aus dem Jahr 1635 bezeugt die Ausschweifungen längst vergangener Tage. BesucherInnen, die nach ihrem Wissensdurst auch ihren leiblichen stillen möchten, können dies bei einem Besuch der Burgtaverne tun und dabei unter anderem den Burgwein, der in den Rebgärten auf dem Vulkanfels gedeiht, verkosten.

Einzigartige Naturerlebnisse

Steirisches Thermen- & Vulkanland

Von Peter Grett

Steiermark, das grüne Herz Österreichs! Viele mögen bei diesem Slogan zuerst an alpine Landschaften mit hohen Gipfeln, stillen Bergseen, idyllischen Almen und tiefen Schluchten denken. Doch sind die Wald- und Gebirgsregionen längst nicht die einzigen touristischen Attraktionen des mit unterschiedlichen Klimazonen und Landschaftsformen so reich gesegneten zweitgrößten österreichischen Bundeslandes.





Die wunderschöne, wärmeliebende Blauracke kommt im deutschsprachigen Raum nur noch in der Südoststeiermark vor.

Der Name ist Programm

in besonders attraktives Reiseziel ist das Steirische Thermen- & Vulkanland, das seinen Namen aufgrund zahlreicher, aus der anmutigen Hügellandschaft emporragender Vulkankegel und -Fragmente verliehen bekam. Hier, wo die Erde vor 17 Millionen Jahren aufbrach und gewaltige aufgestaute Energie am Südostrand der Alpen entlud, profitiert man noch heute von der wohltuenden Wärmezufuhr aus dem Erdinneren, nämlich dort, wo Feuer und Wasser aufeinandertreffen. So sprudeln bis zu 110 Grad heiße Quellen an gleich fünf Thermenorten aus einer maximalen Tiefe von 3.000 Metern und versorgen Erholung- und Genesung-Suchende mit besonders weichem, heilkräftigem Wasser.

Doch bietet die Region im Südosten Österreichs weit mehr als allein Entspannung, sie schmückt sich zurecht mit dem Beinamen Erlebnis- und Genussregion. Neugierig geworden? Hier erfahren Sie, was es damit auf sich hat.

Besondere Naturerlebnisse in Hügell- und Flusslandschaften

Neben den geologischen und naturräumlichen Gegebenheiten trug auch die traditionelle Landwirtschaft im steirischen Thermen- & Vulkanland mit ihren überwiegend kleineren Mischbetrieben entscheidend zum Mosaik an vielgestaltigen Elementen bei. Wenn auch heute mancherorts Maisäckern das Bild der Agrarflächen prägen, so begeistern sich Besucherinnen der Region wie ehemals an Impressionen von einer einzigartigen, bisweilen an die Toskana erinnernden, Hügellandschaft. Dort, wie auch in den Ebenen, laden Mischwälder, Flussauen, Weiden und Streuobstwiesen zur Naturerkundung ein. Und dazwischen eingestreut finden sich Weinärten und Felder, auf denen die Früchte heranwachsen, die das berühmte Kürbiskernöl, das „grüne Gold der Steiermark“ liefern, nämlich die Ölkürbisse. Die vielfältige Landschaft der Süd- und Oststeiermark bietet vielen, gerade auch seltenen Tieren und Pflanzen, ein Refugium. So konnten bis heute über 10.000 Arten in der Region nachgewiesen werden.

Ein besonderes faunistisches Juwel bildet das letzte Brutvorkommen einer im gesamten deutschsprachigen Raum ansonsten ausgestorbenen Vogelart, der Blauracke. Diese – neben dem Bienenfresser und dem



Das südoststeirische Hügelland liefert zauberhafte Landschaftsimpressionen.





Die Ölkürbisse liefern das berühmte „Grüne Gold“ der Steiermark.

Eisvogel farbenfrohe Art in Mitteleuropa – verdankt ihr Überleben dem Einsatz des eigens zu deren Schutz gegründeten Vereins „Lebende Erde im Vulkanland“. Dieser bewirtschaftet 300 Naturschutzflächen wie Wiesen, Teiche und Streuobstbestände und engagiert sich für die Vernetzung mit Beständen dieses spektakulären, etwa hähergroßen Vogels in Südosteuropa. Der Verein setzt ausschließlich auf geführte Angebote wie etwa Rangertouren, die Habitats werden selbstverständlich nicht öffentlich preisgegeben, um Störungen zu vermeiden. Zu klein und sensibel ist der Blaurackenbestand und zu groß die Gefahr eigenmächtiger Begehung oder Befahrung des Brutgebietes.

Im Herbst können Interessierte an Führungen des Vereins in die pilzreichen Wälder teilnehmen, im Winter zu geologischen Sehenswürdigkeiten und im Frühjahr stehen Durchzieher und Brutvögel sowie orchideenreiche Wiesen auf dem Programm. Bemerkenswert: Das auch als „Blaurackenverein“ bekannte Naturschutz-Bündnis führt in Eigenregie einen ökologischen landwirtschaftlichen Betrieb, mäht jeden Sommer nach einem speziellen Managementplan über 250 Wiesenflächen ein- bis zweimal und erntet im Herbst 1.600 hoch-

stämmige Obstbäume ab. Dazwischen finden immer wieder interessante Öffentlichkeitsveranstaltungen statt, wie Schnittkurse, Korbflechten, Sensenmähkurse, Ausflüge in benachbarte Naturschutzgebiete, die Nacht der Fledermäuse, das Blaurackenfest, Obstsortentage oder Pilzkurse.

In den vom Blaurackenverein betreuten Biotopen konnten über 10.000 Arten nachgewiesen werden, darunter auch die seltene Zwergohreule.



Gemeinde Unterlamm – „Mensch und Natur im Einklang“

Im Jahr 2019 gründete sich in der südoststeirischen 1200-Seelen-Gemeinde Unterlamm die Arbeitsgruppe „Mensch & Natur im Einklang“ mit dem Ziel, die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft des Ortes mit ihrem riesigen Artenreichtum durch nachhaltiges und ganzheitliches Handeln zu erhalten. Es blieb indes nicht lange bei der Absichtsbekundung. Dank des großartigen Engagements von Bürgerschaft und Gemeinde gelang es mit Unterstützung durch den Naturschutzbund Steiermark und mit finanziellen Mitteln eines EU-LEADER-Programms, in kurzer Zeit ein Dutzend „ERLebensräume“ zu planen und umzusetzen.

Ein Projekt, das nicht nur die Biodiversität fördern, sondern zugleich ein ästhetisches Zeichen in der Kommune setzen sollte, widmete sich der Erstellung eines „5-Sterne-Insektenhotels, das schließlich im Sommer 2021 realisiert werden konnte. Diese „Luxusherberge“ befindet sich inmitten einer Bienenblumenwiese und eines Schmetterlingsgartens. Sie bietet zahlreichen Arten von Schmetterlingen, Wildbienen, Käfern, Heuschrecken, Fliegen, Mücken, Florfliegen, aber auch Amphibien und Reptilien einen Lebensraum- und

Das Insektenhotel wurde von Artenschützern und örtlichen Künstlern zusammen mit Kindern gestaltet.



Fortpflanzungsmöglichkeiten. Für die ansprechende Gestaltung sorgte die aus dem Ort stammende Künstlerfamilie Marko unter Einbeziehung von Kindergartenkindern und Schülern der Volksschule. Eine Aktion, die anderen Gemeinden zur Nachahmung empfohlen sei, verbindet sie doch die Förderung von bedrohten Arten mit einer handlungsorientierten, kreativen Form der Umweltbildung.

Gezielte Schutzmaßnahmen betreffen auch den Erhalt einer Orchideenwiese, auf der im Rahmen einer Biotopkartierung 24 geschützte Pflanzenarten festgestellt wurden. Zu diesen zählen etwa Gras-Platterbse, Weißmiere, Kleines und Brand-Knabenkraut, Pyrenäen-Schafmilchstern und Mittel-Leinblatt. Ein weiterer ERLebensraum befindet sich auf einem großen zusammenhängenden Streuobstbestand mit alten Apfel-, Kirsch- und Walnussbäumen, der nicht nur gepflegt, sondern von der Arbeitsgruppe auch mit regionaltypischen, alten Sorten revitalisiert wird. Weitere Projekte widmen sich dem Erhalt und der Verbesserung von Lebensräumen u.a. für Amphibien, Käferarten wie dem Rotbeinigen Erdbock und dem selten gewordenen Wiedehopf. Insbesondere dem Engagement von Bürgermeister Robert Hammer ist es zu verdanken, dass eine mächtige, rund 25 Meter hohe Schwarzpappel in den 1990er Jahren vor der Fällung bewahrt wurde. Heute besitzt dieser Riese, mit einem Umfang von fast 10 Metern der größte seiner Art in Österreich, den Status eines geschützten Naturdenkmals. Eine Besonderheit der Unterlammer Schwarzpappel im Ortsteil Oberlamm ist auch ihr Alter, das auf über 300 Jahre taxiert wird, wohingegen ihre



Auch das Brand-Knabenkraut, eine seltene Orchidee, findet im Unterlammer Gemeindegebiet noch ideale Standortbedingungen vor.

Die größte und mit über 300 Jahren älteste Schwarz-Pappel Österreichs steht in Unterlamm.



Artgenossen gewöhnlich nur 100 Jahre erreichen. Inzwischen kümmert sich ein Baumchirurg regelmäßig um die Greisin, von der auch Setzlinge für eine Nachzucht in Ihrer Nähe gezogen wurden, um so das wertvolle Genmaterial zu sichern. Hildegard von Bingen empfahl Teile der Schwarzpappel zur Anwendung bei diversen Krankheiten, in der Volksmedizin sollten sie bei Husten und Fieber helfen.

Generell gehört die ursprüngliche Wildform der Schwarz-Pappel zu den gefährdeten Baumarten. Die Ursache liegt in der Zerstörung ihres natürlichen Lebensraums in der Nähe von Fließgewässern und ihrer genetischen Vermischung mit Kanadischen- und Bastard-Schwarzpappeln, die in Plantagen angebaut werden. In Deutschland wird der Bestand der unverfälschten Exemplare auf nur mehr einige Tausend geschätzt.

Speziell im Frühjahr bietet das Gemeindegebiet von Unterlamm seinen Besuchern beeindruckende Naturerlebnisse. Von einer eigens errichteten Aussichtswarte eröffnet sich Naturfreunden der Blick auf zahlreiche extensiv bewirtschaftete Wiesen, naturnahe Hecken und alte Streuobstbestände. Eine perfekte Anregung, alle zwölf ERLebensräume zu erkunden.

Entlang der Wanderwege finden sich zahlreiche Plätze, an denen man eine Pause einlegen und sich zugleich über die Naturschönheiten informieren kann.



Der UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal – ein wahres Naturjuwel

Im Jahr 2019 wurde die Flusslandschaft Unteres Murtal in die Liste der UNESCO Biosphärenparks aufgenommen. Dieser befindet sich in der Südoststeiermark sowie Teilen der Südweststeiermark und gliedert sich auf insgesamt 13.180 Hektar in eine Kern-, Puffer- und eine Entwicklungszone. Entlang der Flussstrecke von 33 Kilometern bildet das Gebiet das zweitgrößte zusammenhängende Auwaldvorkommen Österreichs.

Durch die natürliche Dynamik der Mur entstehen laufend neue Lebensräume für zahlreiche bedrohte Tier- und Pflanzenarten, darunter 300 verschiedene Spezies von Vögeln, zu denen etwa Seeadler, Uferschwalbe, Eisvogel, Flussuferläufer und Schwarzstorch zählen.

Der UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal ist wie zwölf weitere Schutzgebiete Teil des grenzüberschreitenden, weltweit einzigartigen „5 Länder Biosphärenparks Mur-Drau Donau“, der im Jahr 2021 von der UNESCO anerkannt wurde. Mit seiner Fläche von 930.000 Hektar und auf 700 Flusskilometern ist somit Europas

etappen ausgewiesenen Vorschläge zu Bewegungs- und Atemübungen. Über diese „Natur-Resonanz“-Einheiten soll die Verbindung zur Natur gestärkt werden. Je nach Zeit, Lust und Kondition können Wanderer auch Abkürzungen über drei gekennzeichnete Varianten nehmen. Zwei Varianten sind zudem kinderwagentauglich



Durch die natürliche Flussdynamik der Mur entstehen laufend neue Lebensräume.



Der UNESCO Biosphärenpark bietet zahlreichen seltene Arten wie dem Schwarzstorch einen idealen Lebensraum.

Neben bekannten Fischarten kommen auch der Gold-Steinbeißer mit seinem auffälligen Fleckenmuster und der Schlammbeißer vor, der auch in ausgetrockneten Gewässern wochenlang im Schlamm überlebensfähig ist, da er in der Lage ist, Luft zu schlucken und Sauerstoff über den Darm aufzunehmen.

größtes zusammenhängendes Flusschutzgebiet entstanden. Ein gemütlicher Rundwanderweg über 13 Kilometer in der Nähe von Bad Radkersburg führt Besucher und Besucherinnen des Gebiets durch den einzigartigen Auwald-Lebensraum. Die Besonderheit dieser „K13 Murauen Weg“ genannten Route sind die an 13 Weg-

und somit attraktiv für Familien.

Radfahrer und E-Biker kommen auf der Etappe sieben des landschaftlich abwechslungsreichen, 453 Kilometer langen Mur-Radwegs, die von Leibnitz nach Bad Radkersburg führt, in den Genuss beeindruckender Impressionen vom Biosphärenpark. Und wer die 168 Stufen des 28 Meter hohen Murturms bei Mureck erklimmt, gelangt von dort oben an faszinierende Perspektiven auf die Murauen und Teile des „Grünen Bandes von Europa“.

Inmitten der Auenlandschaft, unmittelbar an der Grenze zu Slowenien, befindet sich die Murecker Schiffsmühle. Nach dem Prinzip eines Hausbootes gebaut, befindet sich bei diesem Mühlentyp die gesamte Mühlen- und Mahltechnik einschließlich des Antriebs, dem Wellrad, auf einer schwimmenden Plattform.

Jahrhundertlang drehten sich auf der unteren Mur dank der des Wassers die großen Räder der Schiffsmühle. Sie wurde 1997 nach originalem Vorbild wieder errichtet und ist die einzige schwimmende und funktionierende Mühle Mitteleuropas in traditioneller Bauweise.



Idyllische Impressionen entlang des Mur-Radwegs.

Vogelparadies auf Ausgleichsflächen

Die Verkehrsinfrastruktur-Finanzierungs- und -Betreibergesellschaft ASFINAG musste sich im Zuge des Baus der Fürstentfelder Schnellstraße S 7 verpflichten, Ausgleichsflächen zu erwerben. Da diese Naturräume auf 530 Hektar einen hohen Wert für die Biodiversität darstellen, haben sich auf verschiedenen Arealen bereits nach kurzer Zeit 151 Vogelarten angesiedelt. Einer der Experten, die dafür sorgen, dass die Artenvielfalt dieser Vogelparadiese aus zweiter Hand dokumentiert und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wird, ist Josef Geiger. Der leidenschaftliche Fotograf hat auf seinen Bildern bereits viele seltene Arten wie u.a. Bienenfresser, Bruchwasserläufer, Eisvogel, Fischadler, Goldregenpfeifer, Kiebitz, Löffelente, Zwergtaucher festgehalten. Der ornithologische Star ist jedoch der Seeadler, der hier eine neue Heimat gefunden hat. Speziell ein mit 15 Hektar relativ kleines Gebiet übt auf die Vogelwelt eine besondere Anziehungskraft aus. Den Grund dafür erklärt der Vogelkundler Otto Samwald: „Entscheidend für den Erfolg dieser Fläche

sind die Lage, die Größe und die Beschaffenheit. Wir haben hier eine zusammenhängende Wiesenfläche, die auch viel Feuchtwiesenanteil mit Schwimmseln hat und somit der ideale Lebensraum für viele Tiere ist.“ Ein eigenes Öko-Team kümmert sich um die Kontrolle des Gebiets, das zwei Mal im Jahr auf Kosten der ASFINAG gemäht wird. Im Winter werden dort Weiden entfernt, um ein Zuwachsen der Wiese zu verhindern. Neben zahlreichen Vogelarten haben auch Amphibien, darunter die seltene Wechselkröte und viele Libellen-Arten eine neue Heimat gefunden.



Einzigartig: Die schwimmende Murecker Schiffsmühle.

Auch der Reiher findet in den Feuchtwiesen reichlich Nahrung.



*Sechs unterschiedliche
Thermen sorgen
für Wohlbefinden*



Die Vielfalt Steirischer Thermenwelten

Von Peter Grett



Dort, wo Wasser und Feuer aufeinandertreffen, sorgen gleich sechs Thermen in der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland für ein harmonisches Zusammenspiel der Elemente und damit für eine wohltuende und gesundheitsfördernde Genusszeit. Das ca. 100 Grad heiße, heilkräftige und weiche Wasser sprudelt aus einer Tiefe von bis zu 3.000 Metern Tiefe in die Bäder, wo es für entspannende Wärme sorgt und Energie spendet.



Das stressreduzierende Wasser steht im Mittelpunkt aller Thermen und doch hat jede von ihnen eine eigene, individuelle Ausrichtung und ist somit Spezialistin in ihrem Bereich. Der Grund für diese unterschiedlichen Schwerpunkte liegt u.a. in der verschiedenen Mineralisierung der einzelnen Thermalwässer. So kommen Entspannungssuchende Gäste in der Region ebenso auf ihre Kosten wie Aktiv-Urlauber.

Parktherme Bad Radkersburg

Die südlichste Therme im Vulkanland bietet ein abwechslungsreiches Angebot. Kurende und Badegäste schätzen insbesondere das weitläufige Saunadorf, in dem sie sich harmonisierende oder auch

prickelnd-aktivierende Erlebnisaufgüsse verabreichen lassen. Als besonderer Tipp gilt die Sauna-Zeremonie mit frischen, steirischen Kieferspänen, nach der sich – eingecremt mit einer wohltuenden Holunderblütencreme mit Thermalwasser – eine belebende Wirkung entfaltet. Abgerundet wird das Angebot für sportive Besucher durch ein 50-Meter Schwimmbecken und ein abwechslungsreiches, kostenloses Aktiv- und Vitalprogramm im medizinischen Trainingszentrum. Das direkt an die Parktherme angeschlossene Vita med Gesundheitszentrum ist eine kompetente Anlaufstelle für ambulante Therapien, Kuraufenthalte und mehr.



Therme der Ruhe Bad Gleichenberg

Das Thermalwasser in der Therme der Ruhe Bad Gleichenberg ist reich an Magnesium und Kalzium und weist einen hohen Natriumgehalt auf. Mittels Sole-Aufbereitungsanlage werden dem Wasser die Salze entzogen und in unterschiedlichen Konzentrationen verabreicht – insbesondere für Inhalationen zur Bekämpfung von Atemwegserkrankungen und als Starksolebäder gegen Neurodermitis und Psoriasis. Das Heilwasser wird außerdem zur Trinkkur genutzt. Das Thermalwasser wirkt unter anderem bei langdauerndem, akuten oder allergischem Schnupfen, Chronischer Rachenkatarrh- Stimmband und Kehlkopfentzündungen, Cellulite, entzündlicher sowie degenerativer- und Weichteil-Rheumatismus, Sehnenscheidenentzündungen und Nervenschmerzen.



Die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg verzaubert Sie entlang des „Pfad des Lebens“ in eine Welt der Ruhe und Erholung.

Das große 50-m-Sportbecken in der Parktherme ist für viele Sportler eine willkommene Trainingsstätte und für alle Sportbegeisterten das ideale Schwimmbecken.

Thermenresort Loipersdorf

Hochmineralisiertes Thermalwasser aus drei Quellen schießt in Bad Loipersdorf in die Becken. Im Thermen- und Erlebnisbad befindet sich auf rund 35.000 Quadratmetern eine der beeindruckendsten Badelandschaften Österreichs. Ruhe und Erholung garantieren die Thermalwasserbecken mit ihren konstanten 36 Grad Wassertemperatur, Entspannung und Belebung erfahren die Gäste im AlphaSphere Cocoon, einer Salzgrotte. Das „Schaffelbad“ ist als „adults only“-Areal allen ab 16 Jahren vorbehalten. Hier wollen 14 verschiedene Saunen und ebenso viele Thermalwasserbecken entdeckt werden. Im Fun-Park werden Actionliebhabern Adrenalinkicks auf Wasserrutschen mit über 500 Metern Länge verabreicht und Kinder ab drei Jahren kommen im Wasserspielpark voll auf ihre Kosten.



Action und Spaß für die ganze Familie werden im Thermenresort Loipersdorf großgeschrieben. Ruhe und Erholung findet man im Schaffelbad, das nur für Erwachsene (ab 16 Jahren) zugänglich ist.



Bad Waltersdorf: Heiltherme und das H₂O-Hotel-Therme-Resort

Österreichs erstes 2-Thermenresort befindet sich in Bad Waltersdorf: Das Quellenhotel verfügt neben der Heiltherme noch über die Hoteltherme Quellenoase, wo selbst in den Naturbadeteich ein Thermalwasserpool integriert ist. Eine Innovation der Heiltherme Bad Waltersdorf ist etwa

die „Traditionell Steirische Medizin®“ (TSM®). Alte Heilverfahren und Rezepte aus der Region werden in einzigartigen Massagen und Gesundheitsbehandlungen angewandt.

Im H₂O-Hotel-Therme-Resort dreht sich auf über 30.000 m² Wasser- und Erlebnisfläche alles um die kleinen Gäste und ihre Eltern. Etwa auf der megabreiten Doppelreifenrutsche „blauer Blitz“ oder im HopiHo-Wasserspielgarten. Ruhige Stunden abseits des Trubels bietet die Spa-Massage-Welt mit großem Saunabereich für die Erwachsenen.



Entspannung etwa am Naturbadeteich (Bild oben) und viele Angebote für Familien bieten die beiden Thermen – H₂O Kindertherme und Heiltherme – in Bad Waltersdorf.



Weltunikat Rogner Bad Blumau

Mit der Vokabel „schicksalhaft“ empfiehlt es sich mit Bedacht umzugehen, eine glückliche Fügung war es jedoch mit Sicherheit, als sich der Bauunternehmer Robert Rogner und der bekannte österreichische Künstler Friedensreich Hundertwasser im Januar 1992 anlässlich eines Festes im Wiener Schloss Schönbrunn begegneten. So bildete ihr Tischgespräch den Ausgangspunkt für einen kreativen Prozess, an dessen Ende die Realisierung einer ehrgeizigen Vision stand: die einzigartige Wellnessoase Rogner Bad Blumau im oststeirischen Thermen- & Vulkanland. Dem außerordentlichen Pioniergeist Rogners und der Idee Hundertwassers

eines „neuen Humanismus“, in dem sich Natur und Architektur zu einer organischen Symbiose verbinden, ist es zu verdanken, dass an einem Ort, an dem ursprünglich nach einer Ölquelle gesucht worden war – jedoch vergebens – sich seit nunmehr 26 Jahren ein Unikat für Rekreation und Genuss befindet. Denn statt des erhofften Rohöls trat aus einer Tiefe von über 2.800 Metern „lediglich“ heißes Wasser zutage, das, wie sich später herausstellte, noch dazu heilsame Wirkungen entfaltet. Und so projektierte Robert Rogner Badeanlagen, die von einem Feriendorf flankiert werden sollten. Alle Planungen waren bereits bis ins Detail vorangetrieben, als der Baumeister sich dem Faszinosum der Hundertwasserschen Vision hingab.

Heute finden erholungssuchende Gäste auf 420.000 Quadratmetern alles das, was einen modernen Wellnesstempel ausmacht. Was sie indes nicht vorfinden sind gerade Linien, rechte Winkel und Kanten, dafür aber organische Formen, fröhliche Farben und einen Ort, an dem Landschaft und Baukunst miteinander verbunden sind, und die Natur des Hügelwiesenlandes unmittelbar erlebbar wird. Das Zentrum des weitläufigen Areals bildet die ringförmige Innen- und großzügige Außentherme mit einer Wasserfläche von über 3.000 Quadratmetern. Verschiedene Wohn-, Bade- und Restaurantbereiche verzweigen sich von der Mitte aus hin in die offene Landschaft.

Innovative Energiegewinnung

Das einzigartige Geothermie-Konzept der Therme gilt als Vorzeigeprojekt, da es die natürlichen Ressourcen und Möglichkeiten auf optimale Weise nutzt. Das aus einer Bohrung gewonnene 104°C heiße Wasser der Vulkania® Heilquelle wird zunächst zur Stromerzeugung genutzt, danach fließt es zur Energiezentrale, wo sich die Wärmetauscher des Rogner Bad Blumau befinden, um anschließend an einer Bohrung wieder in die Erde geleitet zu werden. Die zwölf Tonnen an natürlichem Kohlendioxid, die pro Tag anfallen, verwendet man in der Badewasseraufbereitung zur pH-Wert-Regulierung. Der Rest geht in Form von Kohlensäure an verschiedene Industriebranchen.

Zur Stromgewinnung wird aus heißem Vulkania® Wasser Dampf erzeugt, welcher über den Weg einer Turbine einen Stromgenerator betreibt. Auf diese Weise gelingt es, eine Gesamtmenge von über 685.000 kWh Strom pro Jahr zu produzieren. Damit nicht genug, künftig soll durch

eine Freiflächen-Photovoltaikanlage die völlige energetische Autarkie der Destination zusätzlich gewährleistet werden.

Zudem wird das Ladeangebot für elektrische Gästefahrzeuge sukzessive erweitert. Nach der Stromerzeugung hat das Vulkania® Wasser noch 85°C, wodurch es auch im Winter gelingt, die gesamte Anlage zu beheizen. In der kalten Jahreszeit bedeutet dies eine Energieeinsparung von bis zu 6.800 Liter Heizöl pro Tag, was einer Ersparnis von 4.500 Tonnen an Treibhausgasen entspricht.

Davon, dass die Betreiber des Rogner Bad Blumau stets nach Optimierungsmöglichkeiten ihres ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzeptes Ausschau halten, zeugt das Pilotprojekt „Aquaponics“, welches in 2024 starten wird. Mithilfe von Thermalwasser wollen die Betreiber dann eine Fischzucht mit dem Anbau von Kräutern und Gemüse kombinieren.

Organische Formen und fröhliche Farben prägen die Gestaltung des Rogner Bad Blumau auch im Inneren.



Soziale Verantwortung und Nachhaltigkeitsanspruch in allen Bereichen

Dem Leitgedanken des Visionärs Hundertwasser vom menschlichen Maß folgend, verstehen die Verantwortlichen des Betriebs unter nachhaltigem Wirtschaften neben einem respektvollen Umgang mit der Natur auch die Wertschätzung der MitarbeiterInnen und eine von Fairness

geprägte Beziehung zu Partnern. Zu diesen zählen insbesondere – meist kleinstrukturierte – landwirtschaftliche Betriebe aus der Umgebung, die einen erheblichen Anteil der Lebensmittel, vorzugsweise in Bio-Qualität, liefern. Artgerechte Tierhaltung sowie der Verzicht auf Chemie und Gentechnik sind bei allen agrarischen Partnern selbstverständlich. Daneben bewirtschaftet das Rogner Bad Blumau auch ein eigenes Areal nach Richtlinien des Ökolandbaus. Auf dem gesamten 42 ha großen, biologisch zertifizierten Gelände befinden sich zudem zahlreiche Gärten, in denen u.a. Kürbisse, Ringelblumen sowie Kräuter und Blüten heranwachsen, die in der Küche und im Spa verwertet werden. Streuobstwiesen liefern nicht nur ungespritztes Obst, son-

dern bilden auch wertvolle Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Das Bestreben, den Anteil an Bio-Produkten stetig zu erhöhen, führte etwa dazu, dass Milch nun von einem nahegelegenen Ökohof geliefert wird und die Gäste seit kurzem in den Genuss von Bio-Kaffee kommen. Das Sortiment an konventionellen Limonaden wurde ebenso gegen biozertifizierte Produkte ausgetauscht. Die Küche ist nicht nur regional, sondern auch saisonal ausgerichtet.

Auch im Spa-Bereich fühlen sich die MitarbeiterInnen dem Nachhaltigkeitsgedanken verpflichtet und so kommen dort ausschließlich exklusive Naturkosmetika und handgeschöpfte Seifen zur Anwendung. Viele der kleinen und auch größeren





Auch von den Außenbecken aus genießen Badegäste Impressionen der einzigartigen Architektur der Anlage.




Eco-Maßnahmen der Rognerschen Rekreationsoase entziehen sich jedoch der Wahrnehmung der Gäste. Ganz im Gegensatz zur spektakulärsten Umsetzung des Credo Hundertwassers, nämlich der Bepflanzung sämtlicher Dächer mit Bäumen und Sträuchern, die ursprünglich vor dem Bau auf dem Areal gewachsen waren.

Das Rogner Bad Blumau wird nicht nur immer wieder zur beliebtesten Therme Österreichs gewählt, sondern darf sich seit Beginn an als Träger des Österreichischen Umweltzeichens für Tourismusbetriebe bezeichnen. Angesichts der vielfältigen Nachhaltigkeitsinitiativen und -Maßnahmen des Hauses eine nur folgerichtige Auszeichnung.

Die E-Fahrzeuge der Gäste und MitarbeiterInnen werden mit hauseigen produziertem Öko-Strom „betankt“.





Kulinarische Visionäre und Vor-Macher

Von Peter Grett

Die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland zeichnet nicht nur eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft aus, die vielen Tier- und Pflanzenarten ideale Lebensräume bietet – sie schafft offenbar auch ein „Biotop“ für menschliche Charaktere mit Pioniergeist, Visionen und dem Mut, neue Wege zu gehen. Über einige dieser kreativen Vorreiter und ihre Unternehmen berichten wir exemplarisch im folgenden Kapitel.



Johann Reisinger, der Arche-Noah-Koch ...

... ist einer der höchst dekorierten Hauben-Köche Österreichs. In Feldbach geboren machte er über viele Jahre Karriere in der internationalen Spitzengastronomie, bevor er sich ab Mitte der 1990er Jahre konsequent einer strikt natürlichen und authentischen Bio-Küche zuwandte. So verwendet er entsprechend seiner Vision vom „maximalen Minimum“ ausschließlich Lebensmittel, bei denen nichts hinzugefügt, erzwungen oder korrigiert wird.

Wie manche seiner Kolleginnen und Kollegen aus der kulinarischen Top-Liga zelebriert Reisinger seine Kreationen inzwischen auf privaten und öffentlichen Veranstaltungen und kulinarischen Kongressen, schreibt Bücher und hält Vorträge. Aber er ist weitaus mehr als „nur“ Koch und Geschmacksbotschafter. Er ist ein neugierig Forschender, interdisziplinärer Netzwerker und ganzheitlich denkender Pädagoge, der stets den Dreiklang Natur-Genuss-Ernährung auslotet und vermittelt. In Abwandlung der Pestalozzischen Maxime spricht er Herz,

Kopf, Hand und Geschmackssinn von Kindern und Erwachsenen in seinen Kursen, Workshops und Seminaren an.

Das Thema Biodiversität in Gärten und der Landwirtschaft liegt Johann Reisinger wie nur wenigen Köchen am Herzen. Stets ist er auf der Suche nach fast vergessenen Obst- und Gemüsesorten, die ihm, den stetig Forschenden, neue Geschmackswelten eröffnen.

Es geht ihm aber auch generell darum, der Verarmung der einstigen genetischen Vielfalt entgegenzuwirken. So ist er Mitbegründer der Schönbrunner Seminare zur Erhaltung traditioneller Gemüsesorten, Mitglied der führenden Netzwerke zum Thema natürlicher Genuss, z.B. bei Arche Noah und Slow Food und seit 2011 ist der Spitzenkoch Mitglied der Arche-Kommission zur Erhaltung und Vermehrung aussterbender Produkte.

Dass sich völlig unterschiedliche Geschmackserlebnisse etwa von einer Gemüseart durch diverse Zubereitungsformen und die Verwendung unterschiedlicher Sorten dieser Art einstellen, ist an sich nicht überraschend. Dem Einfluss der Standortfaktoren, die im Weinbau als Terroir bezeichnet werden, wurde indes bislang im Gemüsebau wenig Bedeutung beigemessen. Welche essentielle Rolle jedoch das Klima, Geländeformationen, geologische Gegebenheiten und die Bodenbeschaffenheit bei der geschmacklichen Ausprägung ein und derselben Sorte spielen, konnte Johann Reisinger in mehreren experimentellen Projekten eindrucksvoll belegen.

Beispiel: Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Kochcampus“ servierte der Haubenkoch kulinarischen Fachjournalisten, Küchenchefs und Produzenten ein einziges Gemüse, nämlich die Karottensorte Milan. Dies jedoch in einem ungewöhnlichen Potpourri von Zubereitungsarten und zwar in Form von Tee vom Karottengrün, heißem Saft, Sud von eingekochten, vorher leicht gerösteten Schälspänen und als Stampf von der gedämpften Karotte. Den Abschluss des Tastings bildeten trockene Press-Rückstände. Das Besondere an dieser Verkostung war, dass die dabei servierte Möhren alle an einem

„Ich füge immer nur zusammen, was für den Genuss zusammengehört. Und was dann auf dem Tisch steht, ist natürlich eine radikale Küche – nämlich eine radikal natürliche Küche.“

Johann Reisinger, Spitzenkoch





Karotte ist nicht gleich Karotte. Johann Reisinger engagiert sich für die Sortenvielfalt beim Gemüse.

bestimmten Tag im Frühjahr gepflanzt worden waren und zwar von sechs Gärtnern an verschiedenen Standorten in Nieder- und Oberösterreich, Wien und der Südsteiermark. Die jeweiligen Böden wiesen unterschiedlichste Charakteristika auf und reichten von nährstoffreicher, lockerer Erde bis zu Schotter oder Löss. Die Erzeuger dokumentierten die Wetterverhältnisse und das Wachstum des Gemüses. Zwei Tage vor dem Kochcampus-Event wurden die Karotten schließlich geerntet.

Die Teilnehmer des Tastings berichteten von derart differierenden Geschmacksbildern der Proben innerhalb eines Ganges, dass der Eindruck entstand, es würde sich um verschiedene Zutaten oder Sorten handeln. „Es wird deutlich, wie sehr gerade das Terroir das Gemüse prägt“ so Johann Reisinger, der es nicht dabei belässt, den bedeutenden Einfluss der Standortbedingungen durch sensorische Test zu belegen. Parallel dazu ergründet er in Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen und Laboren die Auswirkungen von Standortfaktoren auf die geschmackliche Varianz, um wissenschaftliche Bestätigung seiner Befunde aus den Verkostungen zu liefern.



Edlen Brand & Feinen Essig“. Dabei handelt es sich keineswegs nur um eine Produktions- und Lagerstätte, sondern zugleich um ein Besucherzentrum mit einem umfassenden Informations- und Bildungsangebot.

Bereits in den 1980er Jahren legte der jetzige Patron Alois Gölles den Grundstein für die spätere Erfolgsgeschichte des Unternehmens,

die eng mit seiner Kreation des Balsam Apfelessigs verknüpft ist. Dieser stellte seinerzeit eine Weltneuheit dar.

Als einer der Pioniere der österreichischen Feinkostszene war Gölles auch einer der ersten, der seinen Betrieb für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht hatte. Seine „Gläserne Manufaktur“ gibt es bereits seit 30 Jahren, im Jahr 2015 erfolgte schließlich eine umfassende Neugestaltung und Erweiterung.

Im Erlebniszentrum von Gölles erfahren große und kleine Besucher Wissenswertes über die verschiedenen Obstsorten der Region



Alois Gölles und seine „Gläserne Manufaktur“

Wer das südoststeirische Thermen- & Vulkanland auf zumeist schmalen und kurvigen Wegen erkundet, begegnet zahlreichen, in die toskanisch anmutende Hügellandschaft eingebetteten, Obstgärten und Streuobstwiesen. Kein Wunder, sind die Besucher der Region doch im größten Obstgarten Österreichs mit mediterranem Klima unterwegs.

Nahe der sagenumwobenen Riegersburg befindet sich ein Genuss-Ort, an dem eine große Vielfalt an Früchten aus der Region zu flüssigen Köstlichkeiten verarbeitet wird: die „Gölles-Manufaktur für



Der Innovator Alois Gölles ist nicht allein Produzent feiner Produkte, sondern ebenso Wissensvermittler und kulinarischer Lehrmeister.





Auch über spielerische Methoden erfahren die BesucherInnen Wissenswertes über heimische Obstsorten und Ihre Verarbeitung.

und Ihre Verarbeitung. Und dies nicht über lange Erklär-Texte, sondern vor allem über spielerische Elemente und anschauliche Bilder. Wer sich einer Tour anschließen möchte, wird in den Obstgarten, den Fasskeller, den Maischeplatz und die Schnapsbrennerei geführt, kann im „Sinnestunnel“ diverse Essige und im Bistro Edelbrände verkosten. Zu Beginn jeder Erlebnistour steht der Besuch des Kinos, in dem ein Film mit Basisinformationen gezeigt wird.

Das Sortiment an Essigen ist breit gefächert. Neben den Klassikern wie Äpfel, Birnen und Trauben vergären bei Gölles auch Früchte wie Himbeeren, Quitten und sogar Tomaten.



Neben kulinarischen beschert das Hotel von Gölles auch optische Genüsse beim Blick über die Hügellandschaft hin zur Riegersburg.

Auch das Angebot an Bränden umfasst zahlreiche Sorten wie Pfirsich, Himbeere, Quitte, Kirsche, Zwetschke, Marille (Aprikose), aber auch Vogelbeere. Fast selbstverständlich angesichts des Regionalitäts-Anspruchs: Die alten Sorten Steirischer Maschanzkerapfel und die Saubirne werden bei Gölles ebenfalls in Ehren gehalten. Geschichtsträchtige Extravaganz findet man beim eigenen Label „David Gölles“. Nur wenige Autominuten von der Hauptmanufaktur entfernt lagern im „house of whiskey, gin & rum“, das der Junior in einem stilvoll renovierten alten Wirtshaus zusammen mit Katharina Fleck betreibt, derzeit mehr als 700 Raritäten und können in der

Whiskey Lounge verkostet werden.

Das Angebot der Familie Gölles umfasst mit dem „Genusshotel Riegersburg“ noch eine dritte Destination. Terrassenförmig schmiegt es sich auf vier Etagen harmonisch in einen traditionsreichen Weinberg und eröffnet weite Blicke in das Thermen- & Vulkanland mit dem Fixpunkt der nahen Riegersburg. Selbstverständlich veredeln zahlreiche flüssige Ingredienzien aus eigener Gölles-Produktion die feinen Speisen von Küchenchef Rainer Kaufmann. Er setzt auch sonst auf kurze Lieferwege. So bezieht er seine Grundprodukte und Zutaten fast ausschließlich von heimischen Landwirten. Angesichts der Vielfalt und Güte der lokalen Erzeugnisse hat das Credo der Regionalität wie auch der höchstmöglichen Saisonalität keinerlei Einschränkungen im reichhaltigen kulinarischen Angebot des Genusshotels zur Folge. Im Gegenteil, für viele BesucherInnen sind es gerade die besonderen, unverfälschten, wie auch verfeinerten Spezialitäten der Region, die sie immer wieder aufs Neue in die Südoststeiermark locken.



In Österreichs größtem Essiggeller ruhen die Spezialitäten teilweise bis zu 20 Jahre in Eichenfässern.

Der „Cheese Artist“ beherrscht die hohe Handwerkskunst zur Herstellung besonderer Käsesorten.

Bernhard Gruber, der Käsekünstler

Vom Koch zum Almsenner und schließlich zum diplomierten Käse-Sommelier, so lässt sich die berufliche Vita von Bernhard Gruber in Kürze zusammenfassen. Schon früh tauchte der heutige „Cheese-Artist“ in die Welt des Käses ein. Nach seiner Lehre kochte sich der gebürtige Salzburger zunächst durch die halbe kulinarische Welt. Sogar am Königshof von Bhutan schwang er den Kochlöffel. Als Ausgleich zur Arbeit in der Spitzengastronomie zog es ihn auf eine Alm in die Schweiz, wo er als Senner mit dem Käserhandwerk in Berührung kam und schließlich eine Ausbildung zum Käse-Sommelier hinter sich brachte. Beste Voraussetzungen also, um sich selbstständig zu machen und zusammen mit seiner Frau Martina im Herzen des Thermen- & Vulkanlandes eine Hochburg für den Käse, die Fromagerie zu Riegersburg zu errichten. Und weil diese Österreichs erste Käseerfungs- und Käsekunstwerkstatt ist, gab er sich den passenden Namen dazu: „Cheese-Artist“.



Bernhard, der Künstler, ist ständig in Bewegung und stets dabei, neue Kreationen zu ersinnen und sein Handwerk zu perfektionieren: „Ein Käse wird nie er selbst sein. Er ist immer in Wandlung, lebt und verändert sich und hält so manche Überraschung bereit. Er ist heikel zu pflegen, kraftvoll und doch zart und ist mir in seiner Art wohl sehr ähnlich.“ Die wahre Kunst eines harmonischen Käses ist die Veredelung des Rohlings. Der „Cheese Artist“ erschafft dabei mit unterschiedlichsten regionalen Zutaten ganz neue individuelle Kreationen. Abhängig von der Jahreszeit und auch dem biologischen Rhythmus seiner Lieferanten, den Kühen, Schafen und Ziegen. Diese kommen selbst in den Genuss von hochwertigem „Delikatess-Futter“ auf Bio-Höfen in der nahen Umgebung, denn die Haltung und Ernährung der Tiere ist eine der wesentlichen Voraussetzung für die Erzeugung von hochwertigem Käse auf Top-Niveau. Und so lautet dann auch die Devise von Bernhard Gruber, der seinen Vertragsbauern angemessene Preise für deren Spitzenprodukte zahlt: kontrolliert, regional, aus Liebe zum Tier und zum Menschen!

Butter, zumal handwerklich hergestellt aus Milch von Kühen, die auf kräuterreichen Wiesen grasen, ist an sich schon eine Delikatesse. Wer sich eine geschmackvolle Abwechslung aufs Brot gönnen möchte, findet beim „Cheese Artist“ zertifizierte Bio-Rohmilch-Butter mit allerlei Aromen wie etwa in der Variante mit Paprika, Chilli, Ingwer, Himalyasalz und Anis oder einer mit Kurkuma-Vanille und Gojibeeren. Auch Spezialitäten mit Curry oder Mutterkümmel und Aronia finden sich im exotischen Buttersortiment.



Der „Cheese-Artist“ kreiert auch Bio-Butter in teils exotischen Geschmacks-kompositionen.

Allzu kühne Kreationen, aber auch frühere, erfolgreiche Produktionen, werden auf dem „Ideenfriedhof“ von Josef Zotter symbolisch beigesetzt.

Der „Andersmacher“ Josef Zotter und seine Bio-Schokoladen

Weit über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannt ist ein weiterer Anziehungspunkt im Kulinarik-Hotspot Riegersburg. Die Geschichte dieses Besuchermagnets handelt von Schokolade, von ihrer Herstellung und dem glaubwürdigen Nachhaltigkeitsprofil eines Unternehmens. Sie erzählt aber auch davon, wie es gelingen kann, allen Widrigkeiten zum Trotz eine Idee beharrlich zu verfolgen, um sie schließlich erfolgreich am Markt umzusetzen. Es ist die Erfolgs- und Mutmacher-Story von Josef Zotter. Mit handgeschöpfter Schokolade fing es an. Inspiriert von der Papierproduktion erfand Josef Zotter eine Schokolade, die auf einem langen Band in dünnen Schichten übereinander gestrichen wird. Zotter, der sich selbst gerne als „Andersmacher“ bezeichnet, hat den Begriff „handgeschöpft“ geprägt – wer ihn googelt, landet automatisch bei seinen Bio-Schokoladen. Von der Kreativität Zotters und seinem Mut, außergewöhnliche Wege zu gehen, zeugte bereits die erste „schräge“ Kreation, eine Schokolade mit Hanf und Mokka. Es folgten u.a.: Algen-Karamell-Ananas, Bierschokolade, Cola & Popcorn oder Whiskey & Bacon. In der langen Liste mit Auszeichnungen, die Zotter seit 2004 einheimsen konnte, sei nur die Auszeichnung mit dem Kennedy-Award 2013 in London als „Most Creative Chocolate Company“ erwähnt.

Die Schokoladen Erlebniswelt

Zu den außergewöhnlichen Projekten des findigen Bio-Chocolatiers zählt insbesondere das innovative Informations- und Bildungskonzept der „Zotter-Erlebniswelt“, in der die BesucherInnen alles über die Erzeugung der über 500 verschiedenen Produkte im Sortiment erfahren - vom Anbau der Zutaten bis zu ihrer Verarbeitung, die in der gläsernen Produktion live erlebt werden kann. Im Kino werden die TeilnehmerInnen der Tour mitgenommen auf eine filmische „Kakaoreise um die Welt“ mit Stationen in Peru, Nicaragua, Belize, Madagaskar und Indien. Dorthin, wo zumeist kleinbäuerliche Betriebe die Zutaten für die Zotterschen Köstlichkeiten erzeugen. Apropos Lieferanten: Zwar verpflichtete sich die Familie Zotter bereits 2004 zu fairem Handel, führte dann aber 2018 ein eigenes Fairtrade-Label ein, da Ihre Selbstverpflichtung deutlich über die Bedingungen des Fairtrade-Siegels hinausreichten. So zahlt Zotter nach eigenen Angaben dreimal mehr als marktüblich ist, um den Produzenten ein gedeihliches Auskommen zu sichern. Ein Element im ganzheitlichen Ansatz des „Schokoladen-Theaters“ darf natürlich nicht fehlen, nämlich die Naschstationen, an denen ausgetestet werden kann, wie sich die Kakao-

Die Naschstationen erfreuen sich nicht nur bei Kindern großer Beliebtheit – aber besonders bei ihnen.



bohne über verschiedene Produktionsschritte in Schokolade verwandelt. Und natürlich kann man dort auch probieren, welche der unzähligen Kreationen dem eigenen Geschmack am meisten zusagt. Da einem nach dem Genuss von allerlei Süßem, dem man beim besten Willen auf der Tour nicht widerstehen kann, oft das Verlangen nach Herzhaften überkommt, bietet sich der Besuch des „Organic Street Food“ Bereichs im Innenhof vor dem Schokoladen-Theater an. Dort gibt es am „Airstreamer“ Klassisches für den kleinen Hunger wie Würstel, Pommes, Limo und Bier. Natürlich in Bio-Qualität. Daneben wird im neuen Hof-Grill unter dem Motto alles rund um Burger, Cevapcici & Co angeboten. BesucherInnen, die sich für zuhause nicht nur mit Schokoladenerzeugnissen eindecken möchten, können Im Bio-Feinkostladen u.a. Schmankerl wie Schinken und Speck sowie Wurst, Fleischwaren, Schmalz, Fleischaufstriche, sogar Wein und selbstgebackenes Brot aus der eigenen Bio-Landwirtschaft von Zotter kaufen. Ergänzt wird dieses reichhaltige Angebot noch durch Produkte etwa von befreundeten Bio-Winzern und regionalen Zulieferern, die z. B. Sozialsaucen beisteuern.

Eigene Bio-Landwirtschaft

Der Name des „Essbaren Tiergartens“, der sich gleich an die Erlebniswelt anschließt, mag bei manchen Menschen eine gewisse Irritation hervorrufen. Dahinter steht jedoch die Absicht, zu vermitteln, dass, auch wenn Tiere und Pflanzen letztlich als Nahrungsmittel genutzt werden, sie keine Produkte, sondern Lebewesen sind, die mit Achtung und Liebe behandelt werden sollten. Wie dieser Anspruch in der Praxis umgesetzt werden kann, erfahren die BesucherInnen anschaulich im Tiergarten, in dem u. a. auch gefährdete Nutztierarten artgerecht gehalten werden und regionale Obst- und Gemüsesorten gedeihen. „Schaut dem künftigen Essen in die Augen“, lautet folglich Josef Zotters Aufforderung. So wie dieses Credo lautet auch





Die ArbeiterInnen der Lieferanten werden überdurchschnittlich entlohnt.

der Titel des Films, der im „Am-Vieh-Theater“ auf dem Gelände zu sehen ist. Dort befindet sich auch ein Kunst Park mit Teichanlage. Zu sehen sind zahlreiche bunte und kreativ gestaltete Installationen und Skulpturen von renommierten Künstlern.

Umfassender Nachhaltigkeitsansatz

Das stete Bestreben nach sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit bezieht sich bei Zotter längst nicht nur auf die Erzeugung der Bio-Rohstoffe und das Endprodukt Schokolade, sondern auch auf die umweltfreundliche Energieversorgung. Josef Zotter selbst fährt seit langem E-Auto, der „Essbare Tiergarten“ ist energieautark. Der Strom stammt aus einer Photovoltaikanlage, das Trinkwasser aus eigener Quelle. Für elektrische Mitarbeiterfahrzeuge gibt es eine Stromtankstelle und auch bei der Verpackung der Schokoladen wird auf Nachhaltigkeit Wert gelegt. Kakaoschalen landen nicht auf dem Müll, sondern werden verheizt oder als Dünger verwendet. Kurzum, die Zotterfabrik ist ein Vorzeigebetrieb in Sachen Nachhaltigkeit. Ein spektakulärer Beleg für das permanente Ausloten von Optimierungsmöglichkeiten in Sachen Nachhaltigkeit ist der Transport von Kakao per Segelschiff. Über den emissionsfreien Transport mit der „Avontuur“ des Betreibers Timbercoast wurden bereits mehrere Lieferungen von jeweils circa drei Tonnen Fracht für Zotter abgewickelt. Der Maya Cacao wird für die Schokoladensorte Labooko verarbeitet und macht die beiden Tafeln „82 % Belize Sail Shipped Cocoa“ und „72 % Belize Sail Shipped Cocoa“ zu Sorten mit besonders geringen CO₂-Fußabdruck.



Auch selten gewordene regionale Nutztierassen wie die Steirische Scheckenziege erfreuen sich an den artgerechten Haltungsbedingungen und der Zuwendung Josef Zotters.

Bio-Weingut Winkler-Hermaden und Hotel im „Vulkan“-Schloss Kapfenstein

Neben dem bekannten Wahrzeichen Riegersburg steht auch das Schloss Kapfenstein auf einem erloschenen Vulkan. Doch im Gegensatz zum dem schroffen Basaltfelsen der Riegersburg fallen die Hänge des erloschenen Aschevulkans in Kapfenstein sanft ab. Diese Wehrburg aus dem 11. Jahrhundert widerstand, auch wegen ihrer exponierten Lage auf einem erloschenen Vulkankegel, einstmals zahllosen kriegerischen Attacken der Hunnen, Türken und Kuruzzen. Heute führen die jungen Eheleute Katharina und Johannes Winkler-Hermaden das Hotel mit Restaurant in den fast 1.000 Jahre alten Gemäuern. Den Grundstein für diese Stätte feiner regionaler Küche legten bereits im Jahr 1990 Martin und Elisabeth Winkler-Hermaden. Schon in den Anfangsjahren erkochte Martin seine erste Haube und machte durch seine Auszeichnungen, aber auch durch Sonderveranstaltungen wie etwa den Jazzbrunch, das Jagdbuffet, die Adventmenüs oder das „Ganslessen“, Schloss Kapfenstein weithin bekannt.

Feine regionale Küche im Hotelrestaurant

Im in vierter Generation geführten Schloss widmen sich inzwischen zehn Mitglieder der Familie Winkler-Hermaden ihren beiden Unternehmen, dem Bio-Weingut und den Gastbetrieben. Die Seniorin Eva Winkler-Hermaden gestaltete bis vor kurzen noch liebevoll die Schlossgärten und hat im Herbst 2015 in dem Buch „Kochen mit Oma“ einige ihrer Rezepte und Kochgedanken aufgezeichnet. Gemeinsam mit ihrem verstorbenen Mann Burkhardt Winkler-Hermaden hatte sie nach dem zweiten Weltkrieg die Landwirtschaft und den Buschenschank-Betrieb wieder aufgebaut. Übernachtungsgäste haben die Wahl zwischen 16 Zimmern, die mit alten Möbeln jeweils individuell eingerichtet sind. Jedes hat sein besonderes Flair. Nicht im Schloss, jedoch in unmittelbarer Nähe des Schlosseingangs gelegen, bildet das Pförtnerhaus eine ganz spezielle, intime Lokalität. Es ist mit rustikalen hellen Holzmöbeln, die auf einem Lärchenfußboden stehen, eingerichtet. Stoffe und Farben sind auf die Möbliierung abgestimmt. Trotz des historischen Ambientes müssen Gäste nicht auf den Komfort moderner Bäder und Toiletten verzichten.



Biologisch-organischer Weinbau

Auf 38 ha Weingärten werden bei Winkler-Hermaden derzeit 15 Rebsorten nach biologisch-organischer Wirtschaftsweise kultiviert. Zwar hatte man sich in den letzten Jahren intensiv auch mit den Lehren der biologisch-dynamischen Philosophie und Wirtschaftsweise auseinandergesetzt, war aber letztlich zu dem Schluss gekommen, sich nicht mit allen Themen daraus identifizieren zu können. Daher kommen aus dem biodynamischen Weinbau nur die Ideen und Methoden zur Anwendung, die den ambitionierten Winzern als schlüssig erschienen. Dazu gehört u. a. den Hof in seiner Gesamtheit zu sehen, Nährstoffkreisläufe zu schließen und möglichst autark zu werden. Ziel ist es insbesondere, den ganzjährig begrünten Weinbergsboden mit seiner Vielfalt an Mikroorganismen, Pflanzen und Insekten am Leben erhalten und zu pflegen. Zum Einsatz kommen dabei zum Beispiel auch Mykorrhiza-Pilze, die in Symbiose mit der Rebe leben und helfen, wichtige Nährstoffe für die Reben verfügbar zu machen. Infolge dieser nachhaltigen Wirtschaftsweise hat sich die Weinqualität positiv verändert und die Biodiversität erhöht. Ein besonders schillerndes Indiz für den wertvollen Lebensraum ist die seltene Smaragdeidechse, die zu den farbenprächtigsten Naturjuwelen Europas zählt und von achtsamen Besuchern am Schlossareal bestaunt werden kann.

Innovation durch pilzresistente Sorten

Die wichtigsten Sorten stellen im Moment noch der Blaue Zweigelt, der Sauvignon blanc und der Gewürztraminer dar. Doch der Ehrgeiz der jungen Winzer beschränkt sich längst nicht darauf, damit Top-Qualitäten zu erzeugen, sondern sie halten stets auch Ausschau nach neuen Sorten, die zum „Terroir“, also der Gesamtheit der Standortbedingungen wie Klima, Böden oder Topografie passen. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei den gegen Pilzbefall widerstandsfähigen PiWi-Rebsorten, da diese um 80-100 % weniger Aufwand



Preisgekrönt: Der Muscaris-Wein des Jahrgangs 2021 dieser besonders pilzresistenten Rebsorte.



Die Weinberge von Winkler-Hermaden sind ganzjährig begrünt und bieten zahlreichen Pflanzen- und Tierarten wertvolle Lebensräume.



beim Pflanzenschutz benötigen. Somit können auch Treibhausgas-Emissionen reduziert und schonender mit dem Ökosystem Weingarten umgegangen werden. Auf rund 7 % der Fläche sind die PiWi-Sorten Muscaris, die aus der Kreuzung der Solaris-Traube mit dem Gelben Muskateller hervorging, sowie der Sauvignier gris bei Winkler-Hermaden vertreten. Bei der „à la Carte Grand Cru Verkostung“ konnte man mit dem Muscaris 2021 bereits einen Sortensieg erringen.

Der Muscaris wurde schon 2009 zu Beginn der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung am Kapfensteiner Kogel auf typischen Böden aus vulkanischen Basalttuffen und tertiären Meeressedimenten ausgepflanzt. Zug um Zug gewinnt die Sorte durch schonende Vergärung und Reifung im Stahltank immer mehr an Eleganz.

Umgeben von Rebhängen des eigenen Weinguts thront Schloss Kapfenstein auf dem Kegel eines erloschenen Vulkans.

IMPRESSUM & BILDNACHWEISE

Verlagsanschrift: Contravis GmbH, c/o druckpartner GmbH
Am Luftscht 12, 45307 Essen, Tel.: 02226 - 908584,
www.mondberge-magazin.de, mail@mondberge-magazin.de

Herausgeber: Andreas Klotz, Michael Matschuck und
Dirk Wahlscheidt

Redaktionsanschrift: Von-Wrangell-Str. 2, 53359 Rheinbach

Redaktion: Peter Grett, pg@touremo.de;
Kerstin von Splényi, kvs@mondberge-magazin.de;
Andreas Klotz, ak@mondberge-magazin.de (V.i.S.d.P.)

Produktion: TiPP 4 GmbH, tipp4@mondberge-magazin.de

Grafik: Jörg Conrad, Michael Hildebrand

Karten: Julia Beer, www.kartographos.de

Lektorat: Antje Schönhofen, www.punkt-und-komma.com

Anzeigenverkauf: Monika Friebolin, mf@mondberge-magazin.de,
Tel.: 07244 - 722576 oder 0171 - 9960803

Anett Tobies, touremo@mondberge-magazin.de,
Tel. 089 54028675 oder 0178 6366999

Abo-Verwaltung: Michael Matschuck,
mm@mondberge-magazin.de, Tel.: 02226 - 908584

Druck und Versand: druckpartner GmbH, Am Luftscht 12,
45307 Essen

Vertrieb: IPS Pressevertrieb GmbH, Postfach 12 11,
53334 Meckenheim

Papier: Umschlag: Algro Design® Duo
360 g/m², superior paperboard by Sappi
Inhalt: Magno Volume 135 g/m²

produziert von Sappi Europe, www.sappi.com

Bezugspreis: 18,90 Euro pro Ausgabe, im Direktabonnement
beim Verlag: nur 50,70 Euro (3 Ausgaben á 16,90 Euro).

Alle Beträge inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten

Alle Daten in diesem Magazin wurden von der Redaktion nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Dennoch sind inhaltliche Fehler nicht vollständig auszuschließen. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben kann keine Haftung übernommen werden. Nachdruck nur mit vorheriger Genehmigung der Redaktion. Einsender von Manuskripten, Briefen u. Ä. erklären sich mit redaktioneller Bearbeitung einverstanden. Alle Angaben ohne Gewähr. Keine Haftung für unverlangte Einsendungen. Für namentlich gekennzeichnete Beiträge sind allein die Autoren verantwortlich.

Titelfoto

S. 2/3 Aufmacher Riegersburg
S. 4 Durchblick auf Riegersburg
S. 4/5 Weißer Saal
S. 5 Tafelrunde
S. 6/7 Blauracke
S. 8 Landschaft mit Weinbergen
S. 8/9 Kürbisse
S. 9 Zwergohreule
S. 10 Insektenhotel
S. 10/11 Brand-Knabenkraut
S. 11 unten Bank mit Infotafel
S. 12 oben Flussufer
S. 12 unten Schwarzstorch
S. 13 oben Wanderweg Fluss
S. 13 Mitte Flussmühle
S. 13 unten Purpurreiher
S. 14/15 Aufmacher Thermen

S. 16 oben Paare im Wasser
S. 16 unten Schwimmbecken
S. 16/17 Sauna mit Zelt
S. 17 oben
S. 17 Mitte Naturbadeteich
S. 17 unten Schwimmhalle
S. 18/19 Rogner Außenaufnahme

S. 19 Schwimmhalle Rogner

S. 20/21 Rogner von oben
S. 21 oben Außenbecken
S. 21 unten Auto und Pferde
S. 22/23 Aufmacher links Weinkeller
S. 22/23 Aufmacher rechts B. Gruber
S. 24 Johann Reisinger
S. 25 oben
S. 25 unten
S. 26 oben Gölles Haus
S. 26 unten Alois Gölles
S. 26/27 Essiggeller
S. 27 oben links Familie
S. 27 oben rechts Genusshotel
S. 28 oben Bernhard Gruber
S. 28 Mitte Käse
S. 28 unten Butterpyramiden
S. 29 oben Zotter Friedhof
S. 29 unten Kinder an Nougatpumpe
S. 30 oben Arbeiterinnen
S. 30 unten links J. Zotter mit Ziege
S. 30/31 Schloss Kapfenstein
S. 31 oben Trauben
S. 31 unten Rebstöcke

Rogner Bad Blumau@Hundertwasser
Architekturprojekt

Kump

Thermen- & Vulkanland/Ferder

Thermen- & Vulkanland/Ferder

Christian Thomaser

Michael Tiefenbach

Robert Sommerauer

Christian Thomaser

Wolfgang Hartmann

Gemeinde Unterlamm

Christoph Beyer

Gemeinde Unterlamm

Robert Sommerauer

Robert Sommerauer

Mario Romulic

Robert Sommerauer

Biosphärenpark Unteres Murtal

Josef Geiger

Rogner Bad Blumau@Hundertwasser

Architekturprojekt

Harald Eisenberger

Harald Eisenberger

Werner Krug

Thermenresort Loipersdorf

Harald Eisenberger

Harald Eisenberger

Rogner Bad Blumau@Hundertwasser

Architekturprojekt

Rogner Bad Blumau@Hundertwasser

Architekturprojekt

Christian Thomaser

Harald Eisenberger

Foto Luttenberger

Winkler-Hermaden

Fromagerie Riegersburg

Anna Stöcher

Helge Kirchberger

Helge Kirchberger

Manufaktur Gölles

Manufaktur Gölles

Manufaktur Gölles

Manufaktur Gölles

Genusshotel/Derenko

Bernhard Bergmann

Bernhard Bergmann

Bernhard Bergmann

Lutz Dürichen

Zotter_Schokolade/Jaqueline Jud

Zotter Schokolade/Roland Wehhap

Zotter Schokolade/Petra Rautenstrauch

Winkler-Hermaden

Winkler-Hermaden

Winkler-Hermaden



www.bluegreenprint.de

Das MONDBERGE-Magazin wird unter „bluegreenprint-Bedingungen“ gedruckt und nimmt den Umweltschutz sehr ernst. Deshalb werden die hochmodernen Druckmaschinen in der Druckerei mit Ökostrom betrieben.

Das eingesetzte Papier stammt aus vorbildlich betriebener Forstwirtschaft. Die Druckfarben basieren auf Sojaöl, mineralölhaltige Bestandteile werden durch Zutaten auf Basis nachwachsender Rohstoffe ersetzt. Auf Lösungsmittel und Chemikalien wird bei der gesamten Produktion weitestgehend verzichtet oder sie werden so sparsam wie möglich verwendet. Der Umschlag wurde in einem nachhaltigen, einzigartigen und neuen digitalen Druckverfahren veredelt. Der Softtouch-Dispersionslack und der Effekt-Lack verursachen während ihrer Produktion, Nutzung und im Recycling deutlich geringere Umweltauswirkungen und sparen CO₂-Ressourcen. Alle unvermeidbaren CO₂-Emissionen, die im gesamten Druckprozess und beim Versand entstehen, kompensieren wir und unsere Partner und fördern somit weltweit wichtige ökologisch-soziale Projekte.

Das Mondberge-Charity-Projekt



Nicht nur Medienprodukte ...

Immer wieder werden wir gefragt, ob und wie man denn noch mehr unterstützen könne, als „nur“ ein Buch zu kaufen, das MONDBERGE-Magazin zu abonnieren oder sich den Kalender jedes Jahr an die Wand zu hängen ...

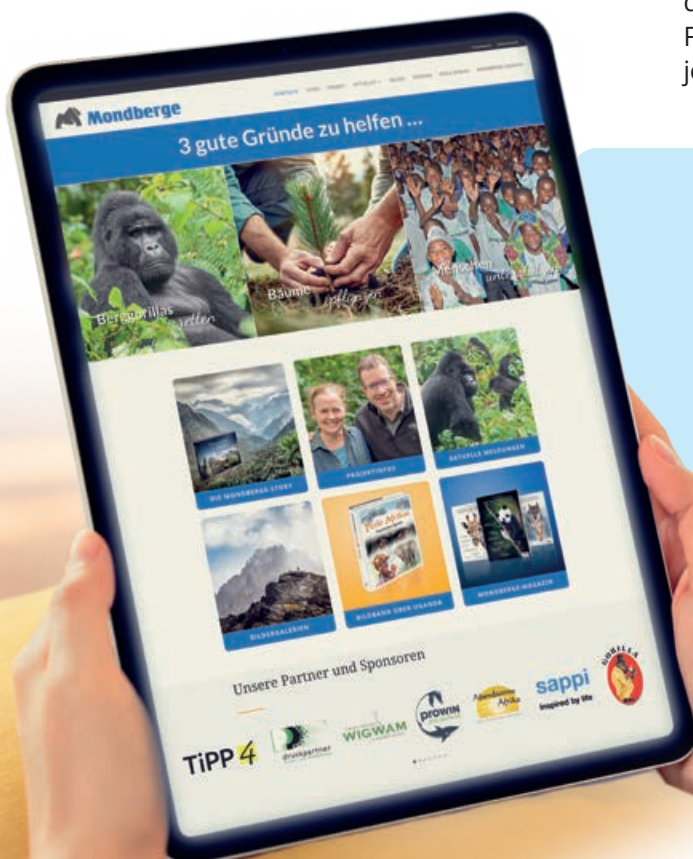
Natürlich „darf“ auch Geld gespendet werden

Seit Projektbeginn arbeiten wir mit dem gemeinnützigen Verein „Berggorilla & Regenwald Direkthilfe e. V.“ zusammen. Seit 40 Jahren engagieren sich dort ehrenamtlich tätige „Gorillafreunde“, die in Zusammenarbeit mit Fachleuten vor Ort alle Projekte sorgfältig auswählen

und immer genau prüfen, dass die Gelder richtig und sinnvoll verwendet werden.

Es gibt also viele verschiedene Möglichkeiten, sich für Gorillas und andere bedrohte Tierarten zu engagieren.

Herzlichen Dank für jede, auch noch so kleine, Hilfe!



Spenden können mit dem **Stichwort „Mondberge“** auch direkt an die Berggorilla & Regenwald Direkthilfe e. V. überwiesen werden:

Stadtparkasse Mülheim/Ruhr

IBAN: DE06 3625 0000 0353 3443 15

BIC: SPMHDE3E

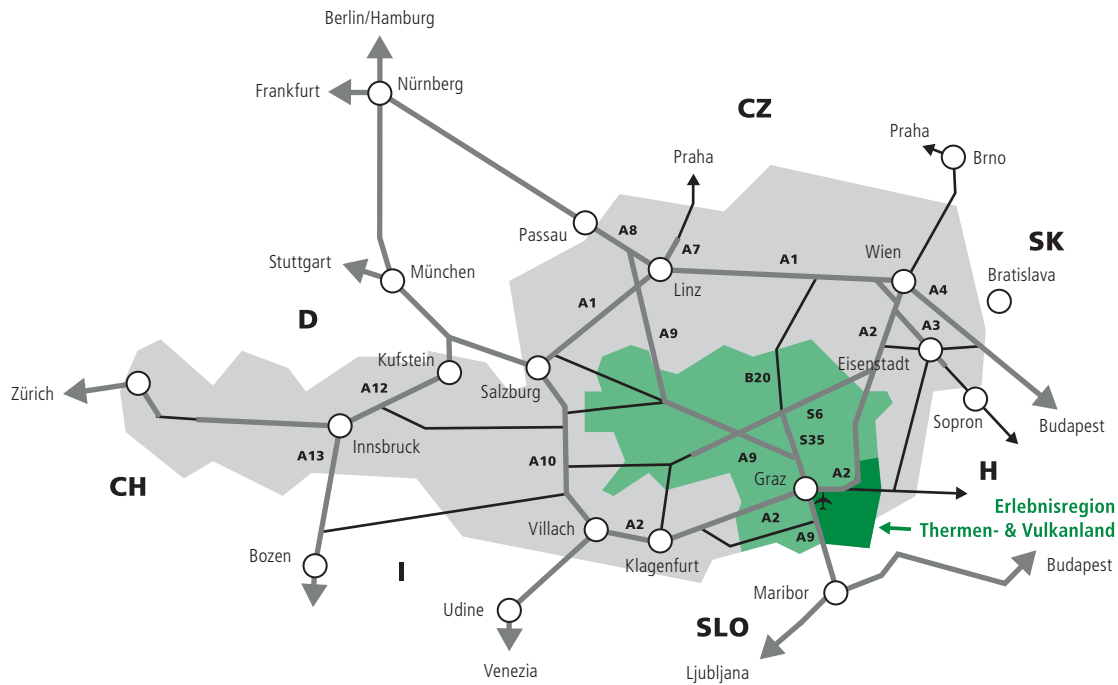


Berggorilla & Regenwald
Direkthilfe e. V.

Weitere Projekt-Informationen
und Online-Spenden-Formular unter:

mondberge.de

Thermen- & Vulkanland Steiermark



Tourismusverband Thermen- & Vulkanland

Hauptstraße 2a | A-8280 Fürstenfeld

Telefon: +43 3382 55 100 | E-Mail: info@thermen-vulkanland.at

www.thermen-vulkanland.at



#thermenvulkanland

#deinsehnsuchtsland

#zuschoenumnichtdazusein

Das Grüne Herz Österreichs

Facettenreich, vielfältig und voller Genuss – zu jeder Jahreszeit präsentiert sich die Steiermark von ihrer schönsten Seite. Denn zwischen Gletscher und Wein lassen sich unterschiedlichste Naturlandschaften, kulturelle Schätze und kulinarische Spezialitäten ganz einfach entdecken.

steiermark.com



© Thermen- & Vulkanland / Michael Königshofer