

Regionaler Genuss und Kunsthandwerk aus Laßnitzhöhe



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für das ländliche Raum

 Das Land
Steiermark
→ Regionen



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete



Hinweise zur Nutzung der Broschüre

Die Broschüre listet für Sie eine große Auswahl an landwirtschaftlichen Betrieben und regionalen Selbsterzeuger*innen auf, die ihre Produkte über Hofläden, Bauernmärkte oder den Einzelhandel verkaufen. Auch Anbieter*innen von regionalem Kunsthandwerk bzw. regionale Kreativwerkstätten finden in der Broschüre Platz. Dabei erheben wir keinen Anspruch auf Vollständigkeit: alle Landwirte und Landwirtinnen wurden von der Gemeinde persönlich angeschrieben und gebeten, bei dieser Broschüre mitzuwirken, natürlich haben wir den Wunsch jener respektiert, die auf eine Erwähnung in der Broschüre verzichten möchten. Die Inhalte haben die Erzeuger*innen per Selbstauskunft für die Broschüre zur Verfügung gestellt.

Wir empfehlen Ihnen, beim Einkaufen grundsätzlich nach regionalen Lebensmitteln zu fragen!

Nach alphabetisch geordneten Suchbegriffen werden die selbst erzeugten Produkte, Verkaufsstellen, Öffnungszeiten und Kontaktdaten übersichtlich präsentiert. Die Karte von Laßnitzhöhe zeigt Ihnen, wo die teilnehmenden Betriebe liegen.



Beeren, Obst und Obstprodukte



Edelbrände



Lammfleisch



Eier, Geflügelprodukte



Gemüse und Gemüseprodukte



Getreide und Getreideprodukte



Honig und Bienenprodukte



Kräuter, Tee, Gewürze



Milch, Milchprodukte



Schweinefleischprodukte



Ihre regionale Schatzkarte!

Lange Zeit bedeutete Ernährung für den Menschen nur, dem Körper Nahrung zuzuführen. Mittlerweile ist es unumstritten, dass eine gesunde Ernährung weit mehr als das ist. Indem wir darauf achten, was wir essen, können wir unsere Gesundheit, unseren Alltag und somit unser ganzes Leben positiv beeinflussen. Gleichzeitig haben unsere Essgewohnheiten Auswirkungen auf unser Klima und unsere Umwelt.

Nachhaltige Bewirtschaftung der Böden, kurze Transportwege sowie die Unterstützung der heimischen Landwirte gewinnen zunehmend an Bedeutung. Wir alle können unseren Beitrag dazu leisten, unser Klima zu schonen.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen die Vielfalt an regional produzierten Lebensmitteln, aber auch die Fülle an Kunsthandwerk vorstellen, die Laßnitzhöhe zu bieten hat. Damit halten Sie eine kleine Schatzkarte in Händen, die Ihnen die Wege zu regionalen Spezialitäten in hervorragender Qualität und Kunst in ihrer schönsten Form weist.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken dieser Laßnitzhöher Schätze!

*Ihr Bürgermeister
Bernhard Liebmann*



Impressum:

Offenlegung gem. § 24 des Mediengesetzes. Herausgeber und Verleger: Marktgemeinde Laßnitzhöhe. Verantwortlich für den Inhalt: Bgm. Bernhard Liebmann. Für den Inhalt von Gastartikeln ist der jeweilige Autor verantwortlich. Im Sinne der Offenlegung wird festgestellt, dass die Marktgemeinde Laßnitzhöhe der Alleininhaber dieser Broschüre ist. Ziel des Mediums: Kommunikationsorgan.

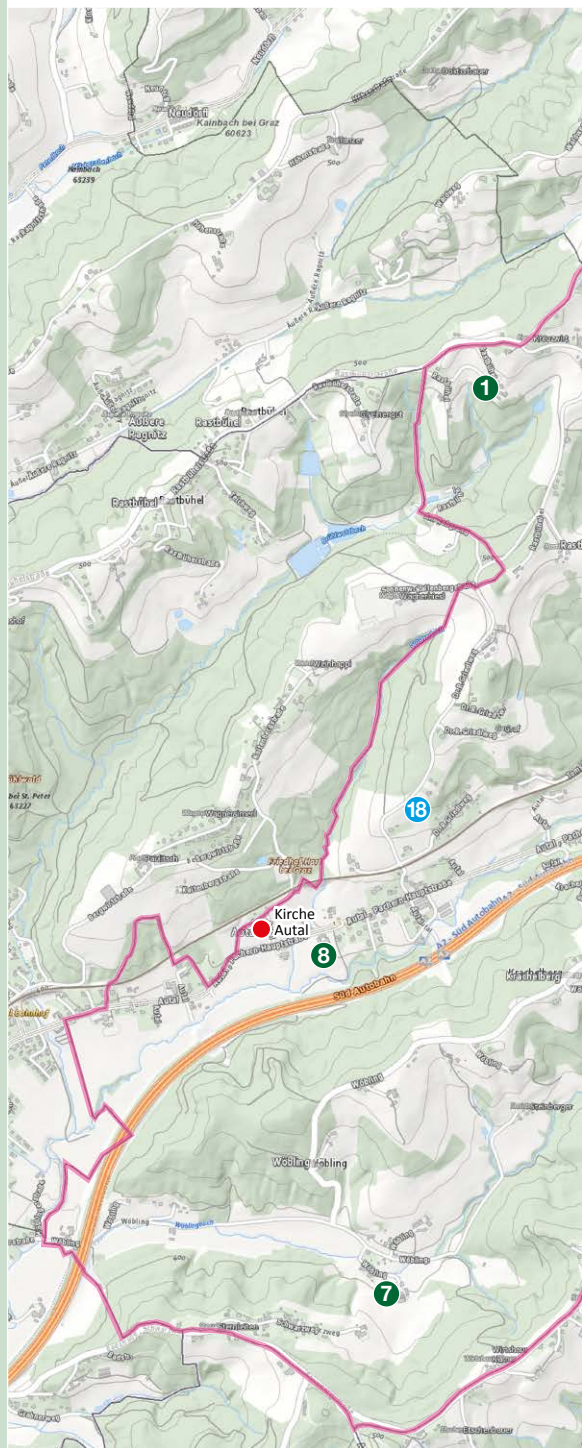
Redaktionsteam: Bgm. Bernhard Liebmann, Neuhold Gertraud, Turza Maria

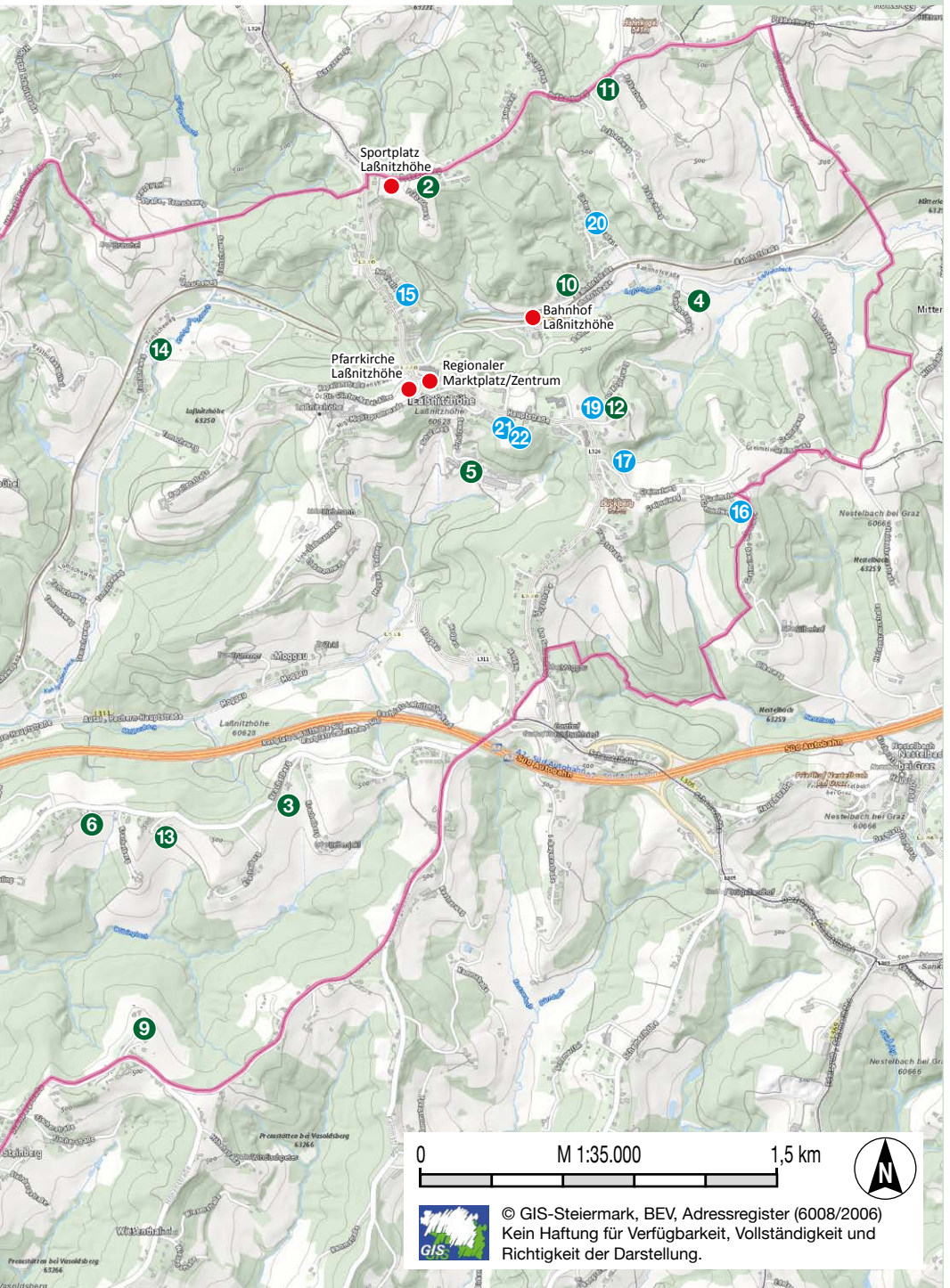
Fotorechte: Marktgemeinde Laßnitzhöhe; „Netzwerk Kulinarik - Reitzer's Gemüsehof - Harald Eisenberger“; Beerenhof Brettner; privat, Pixapay

Layout: Pierer Werbeagentur

Übersichtskarte Labnitzhöhe

- 1 Beerenhof Brettner
- 2 Filipancic Andreas
- 3 Eisenberger Christian
- 4 Familie Rückert
- 5 Geflügelzucht Schulz
- 6 Nöst Josef und Edith
- 7 Reitzer's Gemüsehof
- 8 Familie Lebler-Degen
- 9 Familie Jörgler-Knapp, Biohof
- 10 Baierl Hans
- 11 Winterleitner Peter
- 12 Macher Ingrid, Dipl.Kräuterfachfrau
- 13 Familie Ortlechner
- 14 Neuhold Gertraud, Heuriger Schögler
- 15 Fuchs Monika
- 16 Tóth Astrid
- 17 Schilling Ulrike Astrid, Mag.
- 18 Degen Barbara
- 19 Macher Ingrid
- 20 Bayer Doris
- 21 Schmid Renate
- 22 Schmid Bernhard





0 M 1:35.000 1,5 km



© GIS-Steiermark, BEV, Adressregister (6008/2006)
Kein Haftung für Verfügbarkeit, Vollständigkeit und
Richtigkeit der Darstellung.



- **Beeren zum Selberpflücken**
- **Säfte** (Preiselbeer, Heidelbeer, Himbeer, Taybeer, Johannisbeer, Brombeer, Ribisel, Holunderblüten) mit und ohne Zuckerzusatz
- **diverse Marmeladen**



- **Kirschen, Weichseln**
- **Ribisel**
- **Kriecherl**
- **Streuobst**

Beerenhof Brettner vulgo Haderer

1

Rastbühel 17, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0316/49 25 72; 0664/511 47 45
e-mail: brettner@beerenhof.at
www.beerenhof.at

erhältlich:

- Ab-Hof-Verkauf, während der Saison
- Beeren zum Selberpflücken



Filipancic Andreas früher Meichenitsch vulgo Harbschuster

2

Präbachweg 11, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/18 51 966
e-mail: office@genekult.com
www.genekult.com

erhältlich:

- Ab-Hof-Verkauf



Schon gewusst?

Holunderblüten ernten

Die beste Erntezeit der Blüten des schwarzen Holunders ist von Ende Mai bis Anfang Juli.



- Der optimale Zeitpunkt ist – während einer Periode mit trockenem, sonnigem Wetter, am Vormittag, wenn der Morgentau verdampft ist.
- Nicht von Sträuchern am Straßenrand ernten.
- Nur ganze Dolden mit vollständig geöffneten Blüten ernten; am besten abschneiden. Als Sammelgefäß einen Korb verwenden, damit die Blüten locker und luftig liegen.
- auf keinen Fall in einem Plastiksackerl sammeln; dort würden die Holunderblüten schnell verderben.

Rezept:

Holunderblütensirup (kalt angesetzt)

Zutaten:

- 24 frische große Holunderblütendolden
(vormittags frisch gepflückt und ganz aufgeblüht)
- 3 l Wasser
- 3 kg Zucker
- 7 dag Zitronensäure

Vor der Verwendung **die Dolden ausklopfen bzw. schütteln, um sie von Schmutz oder kleinen Insekten zu befreien**

In einem großen Gefäß Wasser mit Zucker und Zitronensäure gut vermengen. Anschließend die sauberen Dolden dazugeben und gut verrühren.

24 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen (nicht in die Sonne stellen) – immer wieder umrühren, sodass sich der Zucker vollkommen auflöst. Dann den Sirup abfiltern und in sterilisierte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl und trocken lagern.



- Schnäpse
- Liköre
- Essig
- Apfelsaft



- **Edelbrände aus Streuobst**
z.B.: Zwetschke, Hirschbirne, Weingartenpfirsich
- **Edelbrände aus Wildfrüchten** Dirndl,
z.B.: Maulbeer, Vogelbeer
- **Geiste**
z.B.: Walnuss, Laßnitzhöher Luft (klarer Kräuter)
- **Liköre und Bitter**
z.B.: Heckenklescher, Dirndl, Hollunder, Laßnitzhöher Kräuterbitter
- **Marmeladen und Fruchtaufstriche**
- **Lammfleisch aus eigener Produktion**

Eisenberger Christian vulgo Kremser Schneider

3

Krachelberg 38, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 03133/2231
e-mail: info@gasthof-eisenberger.at

erhältlich:

- Allerleierei Laßnitzhöhe
- Gasthof „Zur Bahn“



Familie Rückert Landhaus Waldfrieden

4

Bahnhofstraße 48, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 03133/2341
e-mail: info@landhaus-waldfrieden.at
www.landhaus-waldfrieden.at

erhältlich:

- Ab-Hof-Verkauf nur nach Vereinbarung
- Allerleierei Laßnitzhöhe



Geflügelzucht Schulz

5

Schulzweg 16, 8301 Laßnitzhöhe

Tel. 03133/26 33

e-mail: office@gefuegel-schulz.at

www.gefuegel-schulz.at

erhältlich:

• Ab-Hof-Verkauf

Mo. bis Fr. von 8.30-12:00; 13:00-16:00

Junghennenverkauf Mo, Mi und Fr



- Eier
- Kernöl
- Küken, Junghennen
- Futtermittel und Zubehör
- Kompost aus eigener Produktion

Nöst Josef und Edith

6

Krachelberg 57, 8301 Laßnitzhöhe

Tel. 0664/84 38 039

e-mail: noest.edith@gmail.com

erhältlich:

- Bauernstandl bei der „Shell-Tankstelle Rath“
ganzjährig: Freitag von 15:00 - 18:00 Uhr
und Samstag von 09:00 - 12:00 Uhr; von
April bis Oktober zusätzlich: Dienstag von
15:00 - 18:00 Uhr



- **Gemüse**
Suppengemüse, Radieschen,
Vogerlsalat, Spinat, Mangold, Kraut,
Erdäpfel, Tomaten, Paprika, Brokkoli,
Karfiol
- **frische Eier** von unseren glücklichen
Freilandhühnern
- **Kernöl**
- **Käferbohnen** - auch frisch gekocht

Rezept:

Kartoffel-Gemüsestrudel

Zutaten:

- 1 Pkg. Blätterteig
- 40 dag mehlig Kartoffel
- 10 dag Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 10 dag Erbsen
- 1 EL Butter
- 1 Dotter
- 1 Knoblauchzehe



Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss, Mehl für die Arbeitsfläche, verquirltes Ei zum Bestreichen

Kartoffeln in der Schale weichkochen. Inzwischen Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Erbsen in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Schnittlauch fein schneiden.

Kartoffeln schälen, noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, Dotter, Karottenwürfel, Erbsen, Zwiebel und Schnittlauch vermischen und würzen.

Backrohr auf 200 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen.

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und im unteren Drittel entlang die Fülle auftragen. Teig über die Fülle einrollen und auf das Backblech legen. Mit Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Strudel ca. ½ Stunde auf mittlerer Schiene goldgelb backen.



Reitzer's Gemüsehof

7

Wöbling 33, 8075 Laßnitzhöhe

Tel. 0664/57 23 569

e-mail: paradeis@reitzers-gemuesehof.at

www.reitzers-gemuesehof.at

erhältlich:

- Gemüse-Online-Shop, Hauszustellungen (jede Woche Do. ab 17:00 Uhr - Bestellungen werden bis 12 Uhr am Vortag des Zustelltermins entgegengenommen. Selbstabholung ab Hof (jede Woche Do. von 15-17 Uhr - Bestellungen bis 12 Uhr am Vortag), auf Bauernmärkten (Kainbach, Knittelfeld), in einigen Geschäften in Laßnitzhöhe und Vasoldsberg



Foto: © Netzwerk Kulinarik/ Reitzer's Gemüsehof / Harald Eisenberger



- **Diverse Salate**
(Krauthäuptl, Schnittsalat, Rucola, Radicchio, Vogerl usw.)
- **Suppengemüse**
(Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Peterwurz, Pastinaken usw.)
- **Kohl Gemüse**
(Kohlrabi, Kraut, Karfiol, Brokkoli, div. Rübensorten usw.)
- **Saisongemüse**
(Zucchini, Paprika, Gurken Paradeiser, Kurkuma, Ingwer usw.)
- **Kartoffel**
(verschiedene Sorten)
- **Kräuter**
(Petersilie, Schnittlauch, verschiedene Sprossensorten, Liebstöckl usw.)
- **verarbeitete Produkte**
(Kartoffel-, Karotten-, Rote-Rüben-Salat; Suppenwürze, verschiedene Pestos und Suppen)



Schon gewusst?

Gemüsefond

Gemüsefond zählt zu den einfachsten Gerichten!

- Man nehme ganz einfach sämtliches Gemüse, schneidet es in Stücke und lässt es einige Stunden im Wasser köcheln.
- Dann das Gemüse abschöpfen und den Fond für die weitere Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- Hält einige Tage im Kühlschrank.
- Durch Hinzufügen von speziellen Lebensmittel wie z.B. Kurkuma oder Ingwer kann man den Nährstoffgehalt des Fonds erhöhen!



Ein einfaches Rezept für ein breites Spektrum in der Küche z.B.

- als klare Suppe oder als Trinksuppe (Detox, Basensuppe, Entgiften des Körpers usw.)
- als Basis für Soßen
- zum Aufgießen für Reis, Nudeln usw.

Durch das sanfte Köcheln des Gemüses lösen sich die Nährstoffe und bilden eine nährrende Brühe! So kann man auf ganz einfache Art seinen Körper zusätzlich mit Nährstoffen versorgen und das Immunsystem unterstützen!

Rezept:

Dinkelweckerl

Zutaten:

- 1 kg Dinkelmehl
- 1 Würfel frische Germ
- 25 dag Topfen
- 8 dag Butter
- je 2 KL gemahlener Kümmel und Salz
- je 2 EL Sesam und Leinsamen
- Ca. ½ l Milch



Germteig nicht zu weich zubereiten und aufgehen lassen. Kleingebäck formen, aufgehen lassen und bei ca. 200 °C goldbraun backen. Das Gebäck kann an der Oberfläche mit Sesam bestreut werden.

Familie Lebler-Degen vulgo Klein Fromm

8

Autal 15, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/41 72 308
e-mail: leblerdegen@gmail.com

erhältlich:

- Ab-Hof „Gemüseladen“ (Selbstbedienung täglich von 9-19 Uhr); Bauernmarkt: Kaiser-Josef-Platz (Fr./Sa.); In der Vor-Adventzeit gibt es einen Adventkranzmarkt am Hof



Familie Jörgler-Knapp, Biohof vulgo Muhr

9

Steinbergstraße 50, 8302 Laßnitzhöhe
Tel. 0316/49 27 13
e-mail: julia.knapp@gmx.at

erhältlich:

- zertifizierter Bio-Betrieb
- Ab-Hof-Verkauf; Allerleierei Laßnitzhöhe



- **Gemüse nach Saison**
- **Kürbiskernöl**
- **kaltgepresste Öle**
(Hanföl, Leinöl, Leindotteröl, Rapsöl, Sonnenblumenöl)
- **Vogelfutter**



- **Dinkel**
(Vollkorn und Mehl), Dinkelflocken, Dinkelreis
- **Roggen** (Vollkorn und Mehl)
- **Buchweizen** (Mehl)
- **kleine Mengen Obst nach Saison**
(z.B. Zwetschen)



Schon gewusst?

Naschgarten in Laßnitzhöhe

Der Naturerlebnis-Naschgarten ist ein Garten im Grünen der ganz besonderen Art, da im Fokus die Nachhaltigkeit und die Naturvielfalt stehen und befindet sich direkt am Hauptplatz in Laßnitzhöhe. Der Naschgarten ist frei zugänglich und lockt mit Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Ribiseln, Jostabeeren, Salaten, Paprika, Gurken uvm. Naschkatzen und Naturliebhaber an. Nachhaltige Blumenbereiche, Hochbeete sowie Kräuter- und Gewürzpyramiden und -schnecken (Minze, Thymian, Gartensalbei und Oregano uvm.) runden das Bild des Naturerlebnis-Naschgartens ab. Weiters befinden sich im Areal Bienen- und Insektenhotels, Käferburgen und auch ein kleiner Teich. Gemeinsam mit dem Kindergarten Laßnitzhöhe wurden Himbeeren, Erdbeeren uvm. gepflanzt, um bewusst auch eine nachhaltige Natur aufzuzeigen.

Das Projekt wurde mit dem Verband zur Förderung der Regionalentwicklung im Hügel- und Schöckland, im Rahmen des Slow Region Projektes sowie mit dem Naturschutzbund, der Natur- und Bergwacht, der Marktgemeinde Laßnitzhöhe, dem Tourismusverband Region Laßnitzhöhe (jetzt TV Region Graz) sowie dem Kindergarten Laßnitzhöhe durchgeführt.



Schon gewusst?

Prinzipien der biologischen Landwirtschaft

Möglichst geschlossene Kreisläufe am Bio-Betrieb:

BiobäuerInnen arbeiten in einem der Natur angeglichenen Kreislauf.

Keine synthetischen Pflanzenschutzmittel:

BiobäuerInnen bringen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel (Fungizide, Herbizide, Insektizide) aus, sondern halten Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter durch Förderung des ökologischen Gleichgewichts in Schach.

Kein Kunstdünger:

Bio-Betriebe verwenden beim Anbau von Getreide, Feldfrüchten, Obst und Gemüse keine umweltschädigenden und energieintensiven Kunstdünger.

Schonende Bodennutzung:

Ausbringung organischer Dünger wie Kompost oder Mist und ausgewogenen Fruchtfolgen fördern Bodengesundheit und -fruchtbarkeit.

Artgerechte Tierhaltung:

Die Tiere werden ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend mit viel Bewegungsfreiheit, wie Weide oder Auslauf und auf Liegeflächen aus Stroh gehalten. Futtermittel müssen ebenfalls biologischer Herkunft sein, Leistungsförderer und Antibiotika sind verboten.

Durchgängiges Bio-Kontrollsystem:

Mindestens einmal im Jahr werden alle Bio-Betriebe auf Einhaltung der gesetzlichen Richtlinien bei Produktion und Verarbeitung ihrer Produkte von einer akkreditierten Kontrollstelle kontrolliert.





- Honig
- Imkereiprodukte
- Bienenwachs
- Hirnholz



- Diverse Honigsorten
- Propolisprodukte
- Bienenwachsprodukte

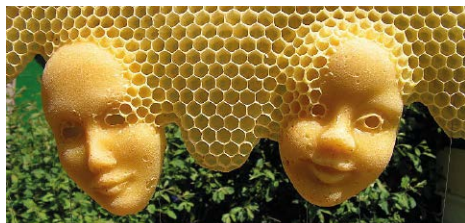
Baierl Hans

10

Bahnhofsraße 17, 8301 Laßnitzhöhe
 Tel. 0664/47 37 026
 e-mail: hans@wiralle.net
www.hügellandhonig.at

erhältlich:

- Ab-Hof-Verkauf
- Allerleierei Laßnitzhöhe



Winterleitner Peter Nektarium

11

Präbachweg 95, 8301 Laßnitzhöhe
 Tel. 0664/546 22 84
 e-mail: winterleitner@nektarium.at
www.nektarium.at

erhältlich:

- Ab-Hof-Verkauf
- Bauernladen Allerleierei
- Ackerbox



Schon gewusst?

Interessantes über die Honigbiene

Wie entsteht Honig?

- Bienen sammeln mit ihrem Rüssel Nektar aus Blütenkelchen. Der Nektar kommt in ihren sogenannten Honigmagen bzw. ihre Honigblase und wird dort zu Honig umgewandelt. Um z.B. Larven damit zu versorgen, erbricht die Biene die süße Flüssigkeit.
- Die Honigbiene liefert nicht nur den leckeren Honig, sie ist auch sonst unerlässlich für den Menschen. Sie sorgen u.a. dafür, dass die Blüten der Obstbäume bestäubt werden.
- Honig enthält nicht nur verschiedene Zuckerarten, sondern auch Enzyme, Antioxidantien, Vitamine, Mineralstoffe, Duftstoffe uvm.



Warum benutzen Imker Rauch?

- Durch den Einsatz des sogenannten Smokers (so heißt das Rauchgerät) oder der Imkerpfeife, wie sie früher von den Imkern verwendet wurde, wird einfach nur ein alter Reflex bei den Bienen ausgelöst. Der Rauch ist in der Regel der Vorbote für Feuer. Der Rauch veranlasst die Bienen, so viel Honigproviant in ihren Honigmagen aufzunehmen wie nur irgendwie möglich.
- Dieser Proviant ist eine Energiequelle und wird als „Startkapital“ benötigt, um nach der Flucht aus dem alten, von Feuer bedrohten Zuhause, an anderer sicherer Stelle, wieder neu anzufangen und Waben zu bauen. Da es aber mangels Feuer nicht so weit kommt, und die meisten Bienen sich jetzt mit Honig vollgesaugt haben, sind sie ziemlich relaxed und warten mit vollem Magen erst mal weiter ab.
- Und genau diesen entspannten Zustand von satten Bienen macht der Imker sich zunutze, um in aller Ruhe die Völker durchzusehen. Ein simpler Trick, der aber immer wieder funktioniert.

Was ist Propolis?

- Propolis ist die Substanz, die Bienen von den Knospen und der Rinde der Laubbäume sammeln und mit Wachs, Pollenanteilen und Speichelsekreten anreichern. Im Bienenstock wird sie als klebriges Baumaterial zum Abdichten bzw. zur Abwehr von Bakterien und Pilzen verwendet.
- Propolis wirkt unter anderem entzündungshemmend, antimikrobiell und ist auch wundheilungsfördernd



- Kernöl
- **Apfelessig** unbehandelt vom Holzfass
- **Schnäpse, Liköre** (Wermutlikör)
- Eier
- Fruchtaufstriche, Pestos
- Weihnachtskekse
- Kräutersalze
- Kräutersirup, Spitzwegerichsirup
- Beerensäfte
- Apfelsaft
- Löwenzahnhonig

12

Macher Ingrid

Dipl. Kräuterfachfrau
Natur- und Kreativstub'n

Johann Koglerweg 4, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/30 12 104
e-mail: i.macher@gmx.at
www.naturundkreativstubn.at

erhältlich:

- in der Natur- u. Kreativstub'n, Johann Koglerweg; Öffnungszeiten nach individueller Vereinbarung von Montag bis Sonntag auch an Sonn- und Feiertagen; auf Kunsthandwerksmärkten, Bauernmärkten und diversen Ausstellungen.



Familie Ortlechner

13

Krachelberg 51, 8301 Laßnitzhöhe

Tel. 0664/14 44 170

e-mail: ortlechner@aon.at

erhältlich:

- Ab Hof Verkauf
- Bauernladen Vicha, Bauernladen Vonumadum, Bauernladen Krennmüllerhof, Unimarkt Laßnitzhöhe, Fernitz u. Ludersdorf, Allerleierei Laßnitzhöhe, Ackerboxen, Spar Nestelbach



- Rohmilch
- Natur- und Fruchtojoghurt
- Speisetopfen
- Natur- und Fruchtmolke



Rezept:

Topfen-Vollkorngbäck

- 250 g Topfen (20 %)
- 1 Ei
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 gehäufte TL Salz

Den Topfen und Ei verrühren. Backpulver und Salz mit dem Weizenvollkornmehl vermengen, in die Topfenmasse geben und glattrühren. 8 kleine Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Backblech in den Ofen schieben und auf 220 °C Ober-Unterhitze (190 °C Umluft) einschalten – NICHT vorheizen! Nach ca. 20 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Schon gewusst?

Topfen als altes Hausmittel

Dem Topfen wird nachgesagt, dass er auch bei der Behandlung von kleinen Wehwehchen einen ausgezeichneten Ruf genießt. So zum Beispiel soll er abschwellend, schmerzlindernd und entzündungshemmend wirken.

Als „kalter Topfenwickel“ findet er zum Beispiel Anwendung bei Fieber, Tennisarm, Sonnenbrand oder auch bei Insektenstichen*).

Dazu einfach den Topfen fingerdick auf eine Stoffunterlage auftragen und auf die betroffene Körperstelle legen. Mit einem weiteren Stofftuch einen „Wickel“ formen bzw. fixieren. Der Wickel sollte entfernt werden, sobald er sich nicht mehr kalt anfühlt bzw. der Topfen eingetrocknet ist.

**) Erfolge bei der Anwendung sind sehr individuell – Heilaussagen können nicht getätigt werden. Bei anhaltenden Beschwerden empfiehlt es sich einen Arzt aufzusuchen.*



Neuhold Gertraud Heuriger Schögler

14

Tomscheweg 109, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 03133/8884 od. 0664/2833914
e-mail: gertraudneuhold@gmail.com

erhältlich:

- Ab-Hof-Verkauf – nur nach Vorbestellung
- Allerleierei Laßnitzhöhe



- **Selchwaren** (Frikandeau, Kaiserteil, Schopf, Nuss-Schluss, Hamburger, Würstel, Lendbratli)
- **diverse Aufstriche**
- **Brot** (Bauernbrot)



Schon gewusst?

Getreide

Getreide ist seit Jahrtausenden das Hauptnahrungsmittel für Mensch und Tier. In der Jungsteinzeit, vor ca. 11.000 Jahren, pflanzten unsere Vorfahren Einkorn, Emmer, Dinkel und Ur-Roggen an. Die Körner wurden roh oder als Brei verspeist. Dieser Brei aus Wasser und zerstoßenem Getreide wurde eines Tages auf einen heißen Stein gekippt und so entstand das erste „Fladenbrot“.

Die alten Ägypter buken aus dem Ur-Getreide schon „richtiges“ Brot. Darstellungen belegen, dass sie bereits vor 6000 Jahren spezielle Backräume hatten und durch einen vergessenen Klumpen Teig feststellten, dass Teig, der länger steht, zu gären beginnt. Dem „Gären des Teiges“ haben wir im Übrigen unser Wort „Brot“ zu verdanken. Der Begriff „prôt“ bedeutete im Althochdeutschen so viel wie „Gegorenes“.

Die Überlieferung erzählt uns, dass Brot von jeher einen hohen Stellenwert hatte. So wurde Brot auch den Verstorbenen als Grabbeigabe mitgegeben.

Luxusgut: Der Stellenwert des Brotes ist noch immer ein sehr hoher und ein gutes Bauernbrot auf traditionelle Weise zubereitet, hat für viele Menschen heute die Bedeutung eines Luxusgutes. Es sind gerade die Inhaltsstoffe wie Eisen, Kalzium und Magnesium, die Brot zu einem wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung machen. Ballaststoffe regen außerdem die Verdauung an und die Kohlenhydrate - im Brot als Stärke enthalten - liefern dem Körper die notwendige Energie.



Kunsthandwerk aus Laßnitzhöhe

Was bedeutet Kunsthandwerk

Kunsthandwerk steht für jedes Handwerk, für dessen Ausübung künstlerische Fähigkeiten maßgebend und erforderlich sind. Die Produkte des Kunsthandwerks sind in eigenständiger handwerklicher Arbeit und nach eigenen Entwürfen gefertigte Unikate.



- **Gestricktes**
(wie Socken, Loops, Babypatscherl, Dreieckstücher)
- **Gehäkeltes**
(wie Loops, Seelenwärmer und gehäkelte Deckerl)

- **Kerzen für jeden Anlass**
Taufkerzen, Hochzeitskerzen,
Weihnachtskerzen, Jubiläumskerzen,
Trauer- & Gedenkkerzen

Handarbeit**Fuchs Monika****15**

Am Quellenhof 9/3/2, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/10 44 68
e-mail: mofu1@gmx.at

**Kerzen****Tóth Astrid****16**

Greimelweg 24, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/14 19 357
e-mail: astrid19@gmx.at
Facebook: Kreativkerzendieverzaubern



Kunst

17

Schilling Ulrike Astrid, Mag.

Greimelweg 3, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/542 77 95
e-mail: uschilling@3hacken.at



- **Malerei**

Ölbilder, Aquarelle, diverse Formate

KunstHandWerk

18

Degen Barbara

Dr.R.Griedlweg 12, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0699/120 46 509
e-mail: b.degen@aon.at

erhältlich:

- Gemüseladen Lebler-Degen in Autal,
- Blumenaus Dollinger Laßnitzhöhe,
- Regionale Kunsthandwerksmärkte
(<https://www.huegelland.at>,
www.kunstakumman.at,
www.aufsteirern.at;))

- **Kunsthandwerk – Keramik und Naturmaterialien für Haus und Garten**



- **Kunsthandwerk speziell im Shabby Chic und Vintage Style**

Christbaumkugeln, Adventkränze und -gestecke, Türkränze, Fotokugeln mit Echtfotos, Ostereier

- **Holzgeschenke** mit Beschriftung
- **Schmuck**, Armbänder aus Edelsteinen
- **Rosenkugeln, individuelle Geschenkkörbe, Bienenwachskerzen**
- **Gestaltung von Hochzeitstafeln bzw. andere Feierlichkeiten**, individuelle Beschriftungen von Etiketten für z.B. Marmeladen, Schnäpse, Liköre, für besondere Anlässe, und vieles mehr ...

- **Lungauer Steine aus der Mur werden bemalt, mit Handlettering versehen oder mit Mandala verziert** – als Geschenk, Glücksbringer, Dekoration, Tischdeko für z.B. Hochzeiten, Taufen, ... Weiters graviere oder zeichne ich auch auf Holz mit einem Brennstab. Gerne kreiere ich Kunstwerke nach euren Wünschen!

Natur- und Kreativstub'n Macher Ingrid

19

Johann Koglerweg 4, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/30 12 104
e-mail: i.macher@gmx.at
www.naturundkreativstubn.at



Steine bemalen Bayer Doris

20

Untere Bahnstraße, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0664/91 44 919
e-mail: dorisbayer@gmx.net



Töpferei Schmid Renate

21

Hauptstraße 55, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0680/11 77 641
e-mail: bernhardschmid1@gmx.net
www.mittelalterkeramik.jimdo.free.com



- **handgetöpferte Gebrauchskeramik**
- **brettchengewebte Borten**
- **Töpferkurse, Workshops und Kurse**
(lt. Ausschreibung und Anfrage)
- **eigene Glasuren** aus heimischen Rohstoffen (Lehm, Asche ...)

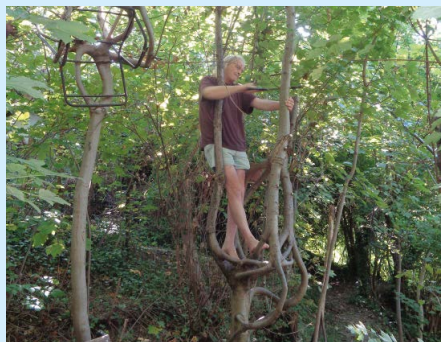
Wildholzwerkstatt - Sesselbaumpark Schmid Bernhard

22

Hauptstraße 55, 8301 Laßnitzhöhe
Tel. 0680/11 77 641
e-mail: bernhardschmid1@gmx.net
www.sesselbaumdesigner.jimdo.free.com



- **Auftragsarbeiten**
- **Führungen Sesselbaumpark**
(nach Vereinbarung)
- **Workshops**
(lt. Ausschreibung und Anfrage)



A close-up photograph of several ripe raspberries hanging from a green vine with serrated leaves. The raspberries are a vibrant red color with some showing the characteristic bumpy texture.

*Regionaler Genuss
und Kunsthandwerk
aus Laßnitzhöhe*

