



# Sehnsuchtszeit

Das Magazin der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland

## Wärme, die bleibt.

6 THERMEN, KULINARIK, NATUR, BEWEGUNG & VIELES MEHR  
AB SEITE 4

**KRAFT  
TANKEN**  
THERMEN & KRAFTQUELLEN  
Kürbiskernöl – das „Grüne Gold“  
AB SEITE 12

**AUSTRO-POP  
ZEITREISE**  
KULTUR & KULINARIK  
Neue Dauerausstellung  
AB SEITE 16

**UNTERWEGS MIT  
DEM HANDBIKE**  
NATUR & BEWEGUNG  
Thomas Frühwirth aka „Tigger Tom“  
AB SEITE 38



# Inhalt

## THERMEN & KRAFTQUELLEN

Parktherme Bad Radkersburg	SEITE 6
Die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg	SEITE 6
Thermenresort Loipersdorf	SEITE 7
Rogner Bad Blumau	SEITE 7
Heilthermen Resort Bad Waltersdorf	SEITE 8
H2O Hotel-Therme-Resort	SEITE 8
Wohlfühlmomente an kalten Tagen	SEITE 10
Nachhaltigkeit mit Haltung	SEITE 11
Kraft tanken - Kürbiskernöl	SEITE 12

## KULTUR & KULINARIK

Eine Austro-Pop Zeitreise	SEITE 16
Alte Wirtshäuser - Von der Tafelrunde zum Jazzkeller	SEITE 18
Es weihnachtet in den Schlössern	SEITE 20
Tipps für die Adventzeit	SEITE 22
Ganz nach Wunsch: Schere oder Flex	SEITE 24
Klein, historisch - und gejagt	SEITE 26
Kulinarik der Erfinder:innen: Wenn der Herbst ins Brodeln gerät.	SEITE 28
Genuss ab Hof Entdeckungsreisen	SEITE 30
Pilze statt Schweine in alten Ställen	SEITE 32
Der Gin des Lebens	SEITE 33

## BESONDERE UNTERKÜNFTE

Privatzimmer-Vermieter:innen: Als Bohrarbeiter gekommen, als Ehemann geblieben	SEITE 34
--	----------

## SEHNSUCHTSZEIT

Das Magazin der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland  
Ausgabe Herbst & Winter 2025/2026  
www.thermen-vulkanland.at - Zu schön, um nicht da zu sein.



© Thermen- & Vulkanland / Kump Photography

## NATUR & BEWEGUNG

Thomas Frühwirth aka „Tigger Tom“: Das Haben ist langweilig, die Herausforderung ist wichtig!	SEITE 38
Winterwandern im Biosphärenpark	SEITE 40
Golfspaß im Winter	SEITE 41
Hier hat das Rad „Winterdienst“	SEITE 42
In Kölner Hand	SEITE 43

## VERANSTALTUNGEN

Das wird der Steirerball 2026	SEITE 44
Hier ist es früher Frühling	SEITE 46

## NATUR & BEWEGUNG

Spitzentennis in Bad Waltersdorf	SEITE 47
----------------------------------	----------

## RATGEBER

Urlaubs- & Geschenksideen - Tipps aus der Region	SEITE 48
Buchen Sie Ihr besonderes Urlaubserlebnis!	SEITE 49
Neugierig auf mehr? Abo & Gewinnspiel	SEITE 50
10 kulinarische Schätze	SEITE 52

Cover-Foto: Parktherme Bad Radkersburg / Klara Tischler

# Die Schlösserstrasse

Die Burgen, Schlösser und Herrenhäuser des Thermen- & Vulkanlandes erzählen Geschichten von Romantik, Abenteuer und historischen Wendepunkten. Sie sind der Stoff, aus dem wahre Urlaubsträume gemacht sind. Familien, Geschichtsinteressierte, Kunstliebhaber und Naturfreunde finden hier ein Paradies, in dem sie tief in die Vergangenheit eintauchen und dabei faszinierende Erlebnisse genießen können.



**CASTLE ROAD**  
Cesta gradov  
Die Schlösserstrasse

© Bardeau GmbH / H. Taler

# Sanfte Bewegung an kristallklarer Luft genießen

Was halten Sie von einer genüsslichen Wander- oder Radtour an der klaren, frischen Luft, damit Geist und Körper sich erholen können? Klingt gut? Bei uns können Sie durchatmen und die stille Landschaft ausgiebig auf sich wirken lassen, denn im Thermen- & Vulkanland gibt es eine Vielzahl an Winterwegen.

© Thermen- & Vulkanland / ipharmaker.at

## Ein Fest für alle Sinne

**Wenn im Thermen- & Vulkanland die Blätter golden leuchten und die Luft nach Kastanien, Kürbis und jungem Wein duftet, beginnt eine Jahreszeit voller Genuss und Erlebnisse.**

Der Herbst zeigt sich hier von seiner sinnlichen Seite: Regionale Schmankerln wie Kürbisgerichte, Sturm und süße Köstlichkeiten laden zu genussvollen Stunden in urigen Buschenschenken und auch feinen Haubenlokalen. Gleichzeitig hüllen die Thermen die Besucher:innen in wohlige Wärme – ob beim sanften Treiben im Thermalwasser oder beim prickelnden Saunaaufguss mit Düften von Apfel, Zimt und Zirbe, die im Winter besonders beliebt sind.

Wenn die Tage kürzer werden, erstrahlen die historischen Burgen und Schlösser im weihnachtlichen Lichterglanz. Besonders Schloss Burgau und Schloss

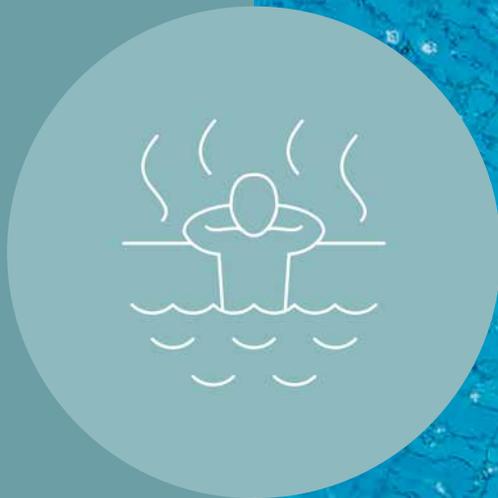
Kornberg werden dann zu festlichen Schauplätzen: Weihnachtsausstellungen mit handgemachten Geschenken, stimmungsvoller Dekoration und dem Duft von Lebkuchen und Punsch machen den Advent hier zu einem besonderen Erlebnis. Wer die klare Winterluft liebt, entdeckt beim Winterwandern die stille Schönheit der Vulkanlandschaft – knirschende Blätter unter den Schuhen, ein weiter Blick über Hügel und Weingärten. Auch das Winterradeln erfreut sich wachsender Beliebtheit: gut ausgebaute Wege führen durch eine Landschaft, die selbst in der kalten Jahreszeit sanft und mild bleibt.

Herbst und Winter im Thermen- & Vulkanland sind damit mehr als nur eine Jahreszeit – sie sind ein Fest für alle Sinne. Wärme, Kulinarik, Natur und Tradition verbinden sich zu einer einzigartigen Mischung, die Körper und Seele gleichermaßen verwöhnt.



© Thermen- & Vulkanland / Harald Eisenberger

# THERMEN & KRAFTQUELLEN



## SEHNSUCHT NACH TIEFER ENTSPANNUNG

Im Thermen- & Vulkanland Steiermark wird Entspannung zu einem ganzheitlichen Erlebnis. Die Region bietet eine Vielzahl an Thermen – H<sub>2</sub>O Kindertherme, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf, Rogner Bad Blumau, Thermenresort Loipersdorf, Die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg & Parktherme Bad Radkersburg –, die mit ihrem mineralstoffreichen Thermalwasser und vielfältigen Wellness-Angeboten Körper und Geist in Einklang bringen. Ob in den Thermalbädern, bei entspannenden Saunagängen oder in spezialisierten Resorts – im Thermen- & Vulkanland im Südosten der Steiermark findet jeder seine persönliche Kraftquelle für tiefe Entspannung.

## VON WIEN DIREKT INS THERMEN- & VULKANLAND

In Kooperation mit der Österreichischen Postbus AG bringt der Thermenlandbus Gäste schnell und umweltfreundlich von Wien direkt zu den sechs Thermen der Region. Montag bis Freitag fährt er zwei Mal täglich vom Wiener Hauptbahnhof, am Wochenende einmal – zusätzlich auch nach Bad Gleichenberg und Bad Radkersburg. Ideal für Tagesgäste und Urlauber!



## PARKTHERME BAD RADKERSBURG

# Eintauchen & aufleben.

Einfach abtauchen und die Sehnsucht nach Wärme, Licht & Geborgenheit stillen: In der kalten Jahreszeit finden Sie wohltuende Entspannung in den Wasserwelten der Parktherme Bad Radkersburg!

Wenn die Temperaturen merklich sinken, tut Thermalwasser in seiner reinsten Form besonders gut und hilft, die Akkus vor der kalten Jahreszeit nochmal richtig aufzuladen. Das hochmineralisierte Wasser der Bad Radkersburger Thermalquelle strömt mit ca. 8.000 mg Mineralstoffgehalt pro Liter an die Oberfläche – die gesundheitsfördernde und stressreduzierende Wirkung lässt sich in unseren 34 bis 36 °C warmen Thermalwasserbecken mit sprudelnden Attraktionen besonders genussvoll auskosten. In den Abendstunden schaffen die sanft wechselnde Lichtstimmungen der Parklichter ein außergewöhnliches Thermenlebnis für alle Sinne.

An besonders trüben Tagen lassen duftend-pflegende Auszeiten im weitläufigen Saunadorf mit seinen acht verschiedenen Saunen und Erlebnisaufgüssen entspannt durchatmen. Genau richtig, um Haut, Körper & Abwehrkräfte in der kalten Jahreszeit genussvoll Gutes zu tun und neue Energie zu tanken.



© Parktherme Bad Radkersburg / Eisenberger



© Parktherme Bad Radkersburg / Eisenberger

**Unser Tipp:** Die Bad Radkersburger Saunazeremonie – frische Kiefernspäne aus dem Thermen- & Vulkanland sorgen im Duett mit einer ganz speziellen Wedeltechnik für ein Saunaerlebnis, wie es nur in Bad Radkersburg zu finden ist.



**Parktherme Bad Radkersburg** | Alfred Merlini-Allee 7, A-8490 Bad Radkersburg

**Kontakt** Telefon +43 3476 26770 | E-Mail info@parktherme.at | www.parktherme.at

**Öffnungszeiten** Mo.–Do. 9–21:30 Uhr | Fr. & Sa. 9–23 Uhr | So. 9–20 Uhr

## DIE THERME DER RUHE BAD GLEICHENBERG

# Verwöhnung für alle Sinne

### „Saunazeit – Aufgussrituale für alle Sinne“

Erleben Sie in der Therme der Ruhe Bad Gleichenberg ganz besondere Wohlfühl-Rituale: Unser Angebot „Saunazeit – Aufgussrituale für alle Sinne“ verführt zu einer tiefen Entspannung, die Körper, Geist und Seele berühren.

Jeden ersten Freitag im Monat laden wir Sie ein, stündlich in die Welt von duftenden Ölen und pflegenden Cremes einzutauchen – von Kaffee-Ursalzpeeling über Klangschalen-aufguss, Birken-aufguss, saisonale Räucheressenzen bis hin zu Fächer-, Musik- und Kräuteraufgüssen – liebevoll komponiert für Ihre persönlichen Spannungsmomente. Umrahmt wird das Aufgussprogramm von prickelnden Genüssen an unserer mobilen Cocktailbar, die das Erlebnis harmonisch abrundet.

### Genießen Sie die Vielfalt der Therme der Ruhe und der Saunawelt

In der einzigartigen Umgebung des Curparks Bad Gleichenberg schwimmen Sie in den Thermalwasserbecken und entspannen in reservierbaren Kuschelliegen im Innen- und Außenbereich. Auch die Außensauna Platane öffnet den Blick in den Curpark, der zu jeder Jahreszeit die Natur ganz nahe bringt.



© Die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg



© Die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg



BAD  
GLEICHENBERG  
DIE THERME DER RUHE

### Die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg

Das Kurhaus Bad Gleichenberg GmbH | Untere Brunnenstraße 36, A-8344 Bad Gleichenberg

**Kontakt** Telefon +43 3159 2294-4050 | E-Mail therme@therme-der-ruhe.at | www.therme-der-ruhe.at

**Öffnungszeiten** Täglich 9–21 Uhr | Do. 9–22 Uhr | Saunawelt täglich ab 10 Uhr bis 15 Minuten vor Badeschluss

## THERMENRESORT LOIPERSDORF

# Große Wohlfühlmomente

### Von Familienzeit bis Adults-only-Entspannung

Wenn's draußen fröstelt, wird es in der Therme Loipersdorf wunderbar gemütlich: Im Thermenbad lädt das wohlige warme Thermalwasser zum Eintauchen ein – an der Poolbar gibt's dazu den passenden Cocktail. Noch heißer wird es im großzügigen Saunadorf mit sechs kraftspendenden Saunen. Tiefenentspannung schenken die Schwebeliegen der AlphaSphereCocoon und ein Aufenthalt in der Salzgrotte – wohltuend für Körper und Immunsystem.

Das Erlebnisbad sorgt für wetterunabhängigen Badespaß für Groß und Klein: Action auf fünf spektakulären Rutschen, Spiel und Spaß im Indoor-Wasserspiel-park oder Planschen am Baby Beach. VR-Theater, digitale Schnitzeljagd und ein buntes Animationsprogramm (an Wochenenden und in allen österreichischen Ferien) machen den Tag perfekt.



Ruhesuchende genießen ihre Auszeit im Schaffelbad – dem 15.000 m<sup>2</sup> großen Adults-only-Bereich inmitten der Natur. 14 Saunen, 14 Becken und kostenlose, geführte Spezialaufgüsse schaffen Raum für Erholung. Noch mehr Komfort bieten reservierte Kuschelliegen und der Private Spa mit eigenem Thermalpool.

**Tip:** Am besten gleich vorab eines der exklusiven Day-Spa-Pakete mit kulinarischen Extras und liebevollen Details sichern!



**Thermenresort Loipersdorf** | Thermenstraße 152, A-8282 Bad Loipersdorf  
**Kontakt** Telefon +43 3382 82040 | E-Mail [info@therme.at](mailto:info@therme.at) | [www.therme.at](http://www.therme.at)  
**Öffnungszeiten** Täglich 8:30–21 Uhr | ab 7 Uhr für Nächtigungsgäste  
 Jeden 1. und 3. Fr. im Monat bis 24 Uhr, an allen anderen Fr. bis 23 Uhr



## ROGNER BAD BLUMAU

# Spürbar anders & überraschend vielfältig

Rogner Bad Blumau ist Urlaub für alle Sinne. Wohltuende Meeresluft atmen in der Meeresklimakabine. Vollkommene Entspannung in der Salzgrotte. Im Soledampfbad Körper, Geist und Seele reinigen. In der Gartensauna schwitzen. Und danach die Sinne im Tauchbecken wecken. Einzigartig und spürbar anders.

Selbst hergestellte Vollsonnenölauszüge mit Rosen und Ringelblumen vom haus-eigenen Feld reifen mit der Kraft der Sonne und des Ortes. Seifen aus ROGNER'S Seifenwerkstatt und die exklusive Kosmetiklinie mit einzigartigem Vulkania® Heilwasser. Die Möglichkeiten sind vielseitig. Von klassischen und individuellen Massagen bis hin zu Spezialanwendungen.

**NEU:** Tiefenrein und intensiv feuchtigkeitsspendend. Hydracial® Anwendungen für einzigartiges Glow.



**Rogner Bad Blumau** | Bad Blumau 100, A-8283 Bad Blumau  
**Kontakt** Telefon +43 3383 5100-9449 | E-Mail [urlaubsschneiderei@rogner.com](mailto:urlaubsschneiderei@rogner.com) | [www.blumau.com](http://www.blumau.com)  
**Öffnungszeiten** Hotelgäste täglich 7–23 Uhr, Tagesgäste täglich 9–23 Uhr, Abendkarte ab 17 Uhr

## HEILTHERMEN RESORT BAD WALTERSDORF

# Mehr als eine Pause. Wellness-Auszeit, die bleibt.

Ankommen. Durchatmen und spüren, wie der Alltagsstress leiser wird. Umgeben von der stillen Magie der kalten Jahreszeit genießen Sie im neuen Adults Only Hotel des Heilthermen Resorts Bad Waltersdorf in den neuen Zimmern und Suiten sowie in der exklusiven Hoteltherme Ihre Wellness-Auszeit, die bleibt.

Im gesamten Resort umschmeichelt Sie das sanfte Thermalwasser mit 36 °C und die entspannende Wärme der Saunen. In den gemütlichen Rückzugsorten schweift der Blick über naturbelassene Wiesen, die vom Winterfrost glitzern. Hier entsteht Raum für innere Ruhe, getragen von Geborgenheit.

Einzigartige Spa-Anwendungen mit warmen Specksteinen und duftendem Kürbisöl schenken Momente tiefer Entspannung, die noch lange nachwirken. Auch die Kulinarik spiegelt die Jahreszeit wider: feine Kürbisgerichte, regionale Spezialitäten und Aromen, die Wärme schenken und Herz und Gaumen gleichermaßen erfreuen.

Mitten im Thermen- & Vulkanland Steiermark wartet mehr als nur Erholung. Hier beginnt Ihre Auszeit, die bleibt – für Momente, die wichtiger sind als Termine, und Erinnerungen, die Ihnen auch im Alltag ein Lächeln schenken.



**Heilthermen Resort Bad Waltersdorf** | Thermenstraße 111, A-8271 Bad Waltersdorf  
**Kontakt** Telefon +43 3333 5000 | E-Mail office@heiltherme.at | www.heiltherme.at/pause  
**Öffnungszeiten** Mo.–Do. & Sa. 8:30–22 Uhr | Fr. 8:30–23 Uhr | So. 8:30–21 Uhr

## H2O HOTEL-THERME-RESORT

# Noch mehr Platz für wasserreiche Winterurlaube

Wer sagt denn, dass der Wasserspaß im Winter aufhören muss? In der H2O Kindertherme in Bad Waltersdorf geht er einfach ungestört weiter – auch wenn's draußen stürmt und schneit. Und das ist gut so! Denn gerade jetzt freuen sich Erwachsene über wärmende Saunagänge und Massagen, die die Anstrengungen des Sommers verschwinden lassen. Über wohltuende Beauty-Anwendungen und entspannte Tage in einer Therme, mit anschließendem familienfreundlichem Hotel. Und die Kids? Die lieben HopiHo und Co. das ganze Jahr über. Denn in der Kindertherme rund um das aufgeweckte Enten-Küken finden sie von verschiedensten Pools über abenteuerliche Rutschen bis hin zu spaßigen Kursen alles, was Kinderherzen tanzen lässt. Beste Voraussetzungen also, um die ganze Familie einzupacken und in die Steiermark zu fahren.



### Neue Zimmer für noch mehr (grünen) Komfort

Seit geraumer Zeit gibt's in der H2O Kindertherme samt Familienhotel viel Neues zu entdecken: Ganze 132 Zimmer wurden großteils komplett überarbeitet oder refreshed und verzaubert durch ein einladendes, natürliches Ambiente, viel Platz und Komfort. Die neuen Rückzugsorte passen auch zum neuen Nachhaltigkeitskonzept der Therme: „HopiHos grüne Welt“ setzt den Fokus auf besonders umweltfreundliche Thermenaufenthalte. Da fließen Themen wie die Anreise per Thermenlandbus, Bio-Wärme, Ökostrom, regionale Lieferanten und mehr hinein. Und verbinden die maximale Entspannung mit einem rundum reinen Gewissen.



**H2O Hotel-Therme-Resort** | GF Christian Rotter | Sebersdorf 300, A-8271 Bad Waltersdorf  
**Kontakt** Telefon +43 3333 22144 | E-Mail reservierung@hoteltherme.at | www.hoteltherme.at  
**Öffnungszeiten** So.–Do. 9–21:30 Uhr | Fr. & Sa. 9–22 Uhr

# Das Grüne Herz genießt

Steiermark



# Wohlfühlmomente an kalten Tagen

Die sechs Thermen im Thermen- & Vulkanland sind im Winter ideale Orte, um sich verwöhnen zu lassen und Kraft zu tanken. Sie bieten aber noch viel anderes, das gut tut und auch schmeckt.

Besonders beliebt sind in der kalten Jahreszeit prickelnde und erholsame Saunamomente. Alle sechs Thermen – H2O Hotel-Therme-Resort, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf, Rogner Bad Blumau, Thermenresort Loipersdorf, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg und die Parktherme Bad Radkersburg – haben spezielle Aufgüsse im Programm. Wie Peelings mit Kaffee und Ursalz in Bad Gleichenberg oder über 90 verschiedene Aufgüsse in einer der 20 Saunen in Bad Loipersdorf. Eingesessene Saunafans, Hitzköpfe und alle, die es gerne warm mögen, sind aber auch im Rogner Bad Blumau oder im Heilthermen Resort Bad Waltersdorf in bewährten (Sauna-)Händen.

## SILVESTERANGEBOTE

Silvester einmal im Bademantel verbringen? Im Thermen- & Vulkanland ist alles und noch mehr möglich. Im Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und in der Therme der Ruhe ist die letzte Nacht des Jahres im Bademantel längst zum Hit geworden. In der Parktherme Bad Radkersburg kann man den Jahreswechsel zudem mit einem neuen Sekt feiern, der „Magmara“ ist eine perlende Hommage an die vulkanischen Wurzeln der Region. Nicht prickelnd, dafür umso einzigartiger: der ThermalGIN aus der Destillerie Puchas, den es im Thermenresort Loipersdorf gibt. Hier trifft echtes Loipersdorfer Thermalwasser auf edlen Gin.

Selbstverständlich setzen alle Thermen auch auf die neuesten Behandlungen wie Longevity- und Detox-Trends. „Bewusstes Nichtstun als Luxus“ (also JOMO) wird im Heilthermen Resort Bad Waltersdorf schon erfolgreich eingesetzt und auch der Schlafurlaub wird gerne gebucht. Im Thermenresort Loipersdorf wird „Entschleunigung“ gerne von Gästen zwischen 25 und 35 in Anspruch genommen. Im Rogner Bad Blumau werden ganzheitliche Konzepte für Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden angeboten. Dabei wird kein Bereich isoliert betrachtet, sondern vielmehr der Fokus darauf gelegt, den Menschen in den Mittelpunkt zu stellen und den Organismus als Ganzes zu sehen.



# Nachhaltigkeit mit Haltung



Das Thermenhotel Vier Jahreszeiten setzt seit über 25 Jahren auf Regionalität & Verantwortung!  
Nachgefragt bei Dir. Hannes Wagner.

Fotos © Thermenhotel Vier Jahreszeiten



Bereits 1999 erhielt das Thermenhotel Vier Jahreszeiten das Österreichische Umweltzeichen – initiiert vom damaligen Direktor Dr. Horst Wagner. In einer Zeit, in der Umweltschutz im Tourismus kaum Thema war, setzte das Haus ein klares Signal und wurde damit zum Vorreiter. Manche belächelten die Bemühungen, vieles wurde kaum wahrgenommen. Heute gilt das Engagement als selbstverständlich – und als klarer Wettbewerbsvorteil.

Besonders die Stammgäste, großteils aus Österreich, wissen die konsequente Umsetzung zu schätzen. Sie erleben, dass regionale Produkte, Energieeffizienz und ein bewusster Umgang mit Ressourcen im Vier Jahreszeiten keine Schlagworte sind, sondern gelebte Realität. Die offene, unaufdringliche Kommunikation kommt gut an – ehrlich und direkt, ohne erhobenen Zeigefinger.

Doch der Weg war nicht immer einfach. Als 2011 die erste Rezertifizierung anstand, war die Beschaffung regionaler Lebensmittel in den nötigen Mengen noch eine große Hürde. Auch die Akzeptanz unter den Mitarbeiter:innen musste wachsen – ein Prozess, der bis heute Aufklärungsarbeit erfordert. Hinzu kommt der bürokratische Aufwand, der gerade für ein Haus dieser Größe spürbar ist. Und: Qualität und Regionalität haben ihren Preis. In Zeiten steigender Kosten ist es nicht immer leicht, diesen Anspruch konsequent aufrechtzuerhalten.

Trotzdem geht das Hotel unbeirrt weiter. Nachhaltigkeit wird hier ganzheitlich gedacht – von der Grünen-Haube-Küche über kurze Lieferwege und ressourcenschonenden Betrieb bis zur fairen Personalführung. Zuletzt wurde die Photovoltaik-Anlage erweitert, die in den Sommermonaten einen Großteil der Energie liefert.

Das Österreichische Umweltzeichen ist dabei weit mehr als ein Logo. Es ist ein sichtbares Bekenntnis, das Gästen Orientierung und Vertrauen gibt. Viele Gäste achten heute bewusst auf nachhaltige Betriebe. Für das Team selbst wirkt die Zertifizierung wie ein Leitfaden: Sie bringt Struktur, hilft beim laufenden Optimieren und macht deutlich, dass Nachhaltigkeit kein Marketing-Schmäh ist, sondern gelebte Haltung.

Auch die angestrebte Zertifizierung der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland 2026 mit dem Umweltzeichen wird seine Wirkung zeigen. Wenn Betriebe gemeinsam auftreten, stärkt das das Vertrauen und das Image einer ganzen Destination. So wird das Thermen- & Vulkanland als verantwortungsbewusste Urlaubsregion wahrgenommen – authentisch, erdig und ehrlich, getragen von Produzenten und Dienstleistern, die ihre Arbeit mit Überzeugung tun.

# Kraft tanken Kürbiskernöl

In einer Serie stellen wir Ihnen die vielen einzigartigen Kraftplätze im Thermen- & Vulkanland vor. In dieser Ausgabe richten wir den Blick auf ein besonderes Produkt, das selbst aus diesen fruchtbaren Kraftplätzen stammt: das Kürbiskernöl.

Das „Grüne Gold“ der Steiermark – das Steirische Kürbiskernöl ist neben der Käferbohne einer der Genussbotschafter der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland und schaffte den Einzug auf die Speisekarten der internationalen Top-Gastronomie.

Der Weg vom Kürbis in die Flasche ist ein langer und arbeitsintensiver. Für einen Liter Kernöl braucht man rund 11.300 Kürbiskerne, die in 30 bis 40 Kürbissen heranwachsen, wobei ein „Plutzer“ zwischen 8 und 10 Kilogramm hat.

Ob es Kürbispflanzen auf der Erde seit 7.000 Jahren oder bereits noch länger auf der Erde gibt, ist nicht eindeutig erwiesen. Ganz sicher ist allerdings, dass die Geschichte des Steirischen Kürbiskernöls 1735 beginnt. Damals wurde es noch aus dickschaligen Samen hergestellt, ehe durch Selektion der Mutationen die heute verwendete nacktschalige Varietät gezüchtet wurde, deren Anbau sich zwischen 1870 und 1880 in der Steiermark verbreitete.

Noch bis in die 1970er-Jahre war Kernöl auch innerhalb Österreichs nur in der Ost- und Südsteiermark bekannt. Erst in den 1980er-Jahren begann die Verbreitung in den großen und kleinen Küchen in vielen Ländern. Als Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. trägt es eine anerkannte Herkunftsbezeichnung mit Regionenschutz.

Kürbisse lieben sandig-lehmige Böden bei einem besonderen Klima aus Wärme und Feuchtigkeit, welches sie speziell in der Südoststeiermark haben. Wenn im Herbst die Farbe der Kürbisfrüchte von Grün nach Gelborange gewechselt hat, beginnt die



© Thermen- & Vulkanland / Robert Maybach



© Thermen- & Vulkanland / Robert Maybach

große Ernte. Das Bild von Frauen, die auf einem Schemel auf dem Feld sitzen und die Kürbisse händisch putzen, wurde in den letzten Jahren immer mehr von modernen Erntemaschinen abgelöst. Nach der Ernte werden die Kürbiskerne gewaschen und getrocknet. Anschließend werden die Kerne in der Ölmühle gemahlen und mit Wasser und Salz vermengt. Der nächste Schritt ist die Röstung: In großen, offenen Röstpfannen entfalten die Kürbiskerne ihr volles Aroma. Danach wird das Öl im traditionellen Stempelpressverfahren gewonnen. Das frisch gepresste Öl lässt man noch einige Tage stehen, damit sich die Schwabstoffe absetzen. Kühl und dunkel gelagert hält sich das Öl mindestens 9 Monate lang.

Das Aroma des Steirischen Kürbiskernöls ist einzigartig, es wird als intensiv nussig, grün, krautig, röstig und mild würzig beschrieben. Geschmacklich ist Kürbiskernöl nussartig, süßlich, hocharomatisch und mit intensivem Eigengeschmack. Den Kürbiskernen wird aber auch eine positive Wirkung auf den Organismus nachgesagt. Aufgrund des enthaltenen Selen und Vitamin E hat sein Öl eine antioxidative Wirkung und kann den Organismus vor freien Radikalen schützen. Der hohe Anteil an Linolsäure und Phytosterinen soll eine cholesterinsenkende Wirkung haben, dazu kommen entzündungshemmende Eigenschaften. Der hohe Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren wirkt gefäßerweiternd, kann so den Blutdruck senken und auf diese Weise helfen, Herz-Kreislauf-Schwächen und Blasenleiden vorzubeugen.

Tatsache ist, dass Steirisches Kürbiskernöl oft auch in kleinen Mengen in ferne Länder verschickt wird – weil ein echter Steirer auch in den USA oder auf den Philippinen nicht auf das Grüne Gold aus der Heimat verzichten kann.



© Thermen- &amp; Vulkanland / Robert Sommerauer



#### REZEPT-TIPP:

# Steirischer Kürbiskernöl-Gugelhupf

#### ZUTATEN:

5 Dotter  
90 g Speiseöl  
30 g Steirisches Kürbiskernöl  
1 Pkg. Vanillezucker  
150 g Staubzucker

5 Eiklar  
120 g Kristallzucker

300 g Mehl  
60 g geriebene Mandeln oder Walnüsse  
60 g geriebene Kürbiskerne  
120 g Milch



#### ZUBEREITUNG:

1. Dotter, Speiseöl, Steirisches Kürbiskernöl, Vanillezucker und Staubzucker in einer Schüssel cremig-schaumig rühren.
2. Das Eiklar mit dem Kristallzucker zu festem Schnee schlagen.
3. Nun Nüsse und Mehl vorsichtig unter die Dottermasse heben, anschließend die Milch einrühren. Zum Schluss den Eischnee behutsam unterziehen, bis eine luftige Masse entsteht.
4. Eine Gugelhupfform sorgfältig einfetten und mit Bröseln bestreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C etwa 45 Minuten goldbraun backen.
5. Nach dem Auskühlen entweder mit Staubzucker bestreuen oder nach Belieben mit warmer Marillenmarmelade bestreichen und mit Schokoglasur überziehen sowie mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Familie Gartner vom Kürbishof aus dem Thermen- & Vulkanland im Südosten der Steiermark!

# KULTUR & KULINARIK



## SEHNSUCHT NACH PARADIESISCHEM GENUSS

Das Thermen- & Vulkanland im Südosten der Steiermark ist ein Ort, an dem Kulinarik und Kultur im Einklang ein sinnliches Erlebnis schaffen. Eingebettet in eine sanft hügelige Landschaft laden charmante Städte, traditionelle Handwerksbetriebe und ausgezeichnete Genussadressen zum Entdecken ein.

Regionale Köstlichkeiten wie die steirische Brettljause, feine Weine aus den sonnenverwöhnten Rieden und liebevoll hergestellte Spezialitäten erwarten Sie in Buschenschänken, Gasthäusern und Vinotheken. Kulturelle Highlights wie die imposante Riegersburg oder stimmungsvolle Veranstaltungen machen die Region auch kulturell erlebbar.

Hier trifft Ursprünglichkeit auf Vielfalt. Genießen Sie echte Handwerkskunst, gelebte Gastfreundschaft und unvergessliche Geschmackserlebnisse – dort, wo Genuss zu Hause ist.



# Eine Austro-Pop Zeitreise

In Fürstenfeld wurde eine musikalische Dauerausstellung eröffnet, die sich ganz speziell mit dem Austro-Pop beschäftigt. „Sehnsuchtszeit“ besuchte mit STS-Direktor Günter Timischl die Austro-Pop Zeitreise in den wunderschönen Räumlichkeiten der ehemaligen Tabakfabrik.



Die Idee zu dieser Ausstellung hatte Architekt Dipl. Ing. Friedrich Ohnewein während der Corona-Zeit. Damals erwachte sein Interesse für diverse technische Geräte, die alle mit der Musik zu tun hatten. Heute reicht seine Sammlung vom Grammophon über alte Radios, Juke-Boxen bis hin zu historischen Eumig-Geräten – Eumig hatte einst eine Produktionsstätte in Fürstenfeld. Als er eines Tages wieder durch die alte Tabakfabrik ging, die er gekauft und wunderschön restauriert hat und wo heute ein Ärztezentrum beheimatet ist, kam ihm die Idee, hier etwas mit Musik zu machen.

*Günther Timischl, Sie waren einer der ersten, die von diesen Plänen erfahren haben. Wie fiel Ihre Reaktion aus?*

**TIMISCHL:** Mein erster Gedanke? Ich will eigentlich nur bei mir daheimsitzen, meine Ruhe haben und der Katze zuschauen. Nein, Spaß beiseite, ich fand die Idee grandios und nicht nur für STS ist diese Ausstellung eine Ehre.

*Herr Ohnewein, wen haben Sie noch kontaktiert?*

**OHNEW EIN:** Nach Günter Timischl habe ich mit Ewald Pflieger von Opus telefoniert und auch er war von der Idee begeistert. Dazu kam, dass ja die halbe Szene in den 70er- und 80er-Jahren aus Fürstenfeld kam. In meiner Jugendzeit gab es hier sieben Bands, den Beginn hat Hill Wagner gemacht, wo auch Boris Bukowski in den 60er-Jahren mitgespielt hat. Hill Wagner war übrigens die erste Band, die mit E-Gitarren aufgetreten ist.

**TIMISCHL:** Damals schauten junge Musiker zu den einige Jahre älteren auf und versuchten ihr eigenes Ding. Ich spielte bei Atlantis Tanzmusik und zum Burgauer Strandfest kamen tausende Menschen mit Sonderzügen, weil dort ein Vico Torriani, Udo Jürgens und viele andere Stars aufgetreten sind. Als dann die Beatles und die Rolling Stones die internationale Szene prägten, hat sich besonders viel getan.

*Welche Bands und Musiker haben einen Bezug zu Fürstenfeld?*

**OHNEW EIN:** Thomas Spitzer hat wortwörtlich „Die großen Fürstenfelder“ gesagt, aber der Austro-Pop hat viele Spuren in Fürstenfeld. Bei der EAV hat Boris Bukowski mitgewirkt, bei Opus Günter Timischl.

**TIMISCHL:** Ja, Opus war das ganze Jahr über unterwegs, STS hat damals vor allem zu Weihnachten gespielt. Und in Fürstenfeld war musikalisch wirklich was los, Magic 69 hatte zum Beispiel den Proberaum bei der Pfeilburg gleich vis à vis von Opus und es gab eine richtige Szene mit tollen Musikern, die Karriere gemacht haben. Wie Carl Peyer oder Franz Zettl, der viele Instrumente nicht nur in der Band von STS gespielt hat. Oder Andi und Ewald Beit und viele andere.

*Herr Ohnewein, was erwartet die Besucher:innen bei der Austro-Pop Zeitreise in Fürstenfeld?*

**OHNEW EIN:** Wir haben viele Stunden lang Interviews mit den verschiedenen Musikern gemacht. Darin schildern sie alle ihren Werdegang, der mit ihrer Musik und vielen noch nie veröffentlichten Fotos dokumentiert wird. Als zweiter Teil wird die Entwicklung der technischen Geräte gezeigt. Wir laden aber auch junge Künstler ein, hier ihr Können zu zeigen und haben noch einiges vor. Schon jetzt kann nach der Zeitreise die Karaoke-Lounge für einen lustigen Abschluss genutzt werden. In der Schloßbastei können wir zudem stilvolle Feiern oder Seminare abhalten. Und ich könnte mir im Garten das eine oder andere stimmungsvolle Open Air vorstellen.

*Herr Timischl, Sie waren von Beginn an in dieses Projekt involviert. Was erwarten Sie sich von dieser Ausstellung?*

**TIMISCHL:** Es war eine Freude, die Entwicklung und das Wachstum der Ausstellung zu beobachten. Ich freue mich auf die Eröffnung und bin überzeugt, dass die Zeitreise sehr gut angenommen werden wird.

*Bei dieser Eröffnung wird ja auch Ihre STS-Gitarre auf der Bühne stehen.*

**TIMISCHL:** Ja, die wartet dort bis zum Comeback im Jahr 2034, wenn unser Hit „Fürstenfeld“ 50 Jahre alt wird.

Interview: Christian Thomaser

*„Fürstenfeld“ wird nicht nur auf dem Münchner Oktoberfest nach wie vor auf- und abgespielt. Wie erklären Sie sich den Erfolg dieses Liedes?*

**TIMISCHL:** Fürstenfeld ist ein Evergreen, der sich in viele Herzen gespielt hat. Kinder sind mit diesem Lied aufgewachsen und als wir 2012 unsere Karriere beendet haben, waren die BesucherInnen bei den Konzerten gefühlt zwischen 3 und 90 Jahre alt und haben nicht nur bei Fürstenfeld lautstark mitgesungen.

*Herr Ohnewein, wann ist die Ausstellung geöffnet?*

**OHNEW EIN:** Ab sofort und jetzt einmal von 10 bis 12 und von 14 bis 17 Uhr. Wir bitten um Anmeldung auf unserer Website. Für Gruppen mit einer Personenanzahl von 10 Personen und mehr können auch telefonisch Termine vereinbart werden.

*Nervös?*

**OHNEW EIN:** Nein, wir haben unsere Hausaufgaben erfüllt und ich freue mich ganz besonders über die positiven Rückmeldungen aller Musiker.

**TIMISCHL (lacht):** Ich bin vor allem neugierig, ob unsere Gesellschaft liberaler geworden ist – damals hatten es wir Freigeister mit unseren langen Haaren nicht leicht. Aber es ist schön, wieder mit Musik beschäftigt zu sein – und hier auf die Karriere vieler Musiker und Freunde zurückblicken zu können.

[www.austropop-zeitreise.at](http://www.austropop-zeitreise.at)



# GEWINNSPIEL

## GEWINNFRAGE

In welchem Jahr war „Fürstenfeld“ von STS erstmals zu hören?

## ZU GEWINNEN GIBT ES

Gratis-Eintritt zur Austropop-Zeitreise in Fürstenfeld für eine Firma bzw. Gruppe mit max. 10 Personen

## TEILNAHME

Schicken Sie Ihre Antwort bitte an: [gewinnspiel@thermen-vulkanland.at](mailto:gewinnspiel@thermen-vulkanland.at)  
Verständigung erfolgt per E-Mail. Viel Glück!

# Von der Tafelrunde zum Jazzkeller

Sehnsuchtszeit begab sich auf die Spur der ältesten Gasthäuser im Thermen- & Vulkanland. Der Stadtkeller in Fehring besteht bereits seit 1690 – doch auch viele andere Wirtshäuser, wenn auch jünger, haben spannende Geschichten zu erzählen. Mit diesem Beitrag fällt der Startschuss zu einer Serie, in der wir in den kommenden Ausgaben weitere historische Wirtshäuser und ihre Geschichten vorstellen.

## STADTKELLER FEHRING

In der Bahnhofstraße in Fehring steht das älteste Gasthaus im Thermen- & Vulkanland. Im Stadtkeller wurden bereits anno 1690 eine Gaststätte, wo man gut speisen und trinken konnte. Niemand weiß, welchen Namen die Straße damals hatte – fix ist nur, dass sie nicht Bahnhofstraße hieß, weil Fehring erst viel später an das Bahnnetz angeschlossen wurde. Dafür soll der Stadtkeller ein Grund dafür sein, dass die Riegersburg nie erobert wurde. Angeblich gaben sich die Belagerer den Tafelfreuden hin und fehlten so bei der Erstürmung der Burg.

Die Chronik weiß zu berichten, dass es während des Ersten Weltkrieges, bis zum Jahre 1918, im Hause eine Militärschmiede mit dazugehörigen Norikerhengsten gegeben hat. Noch vor dem Kriege bekam der Gasthof den Namen „Zum weißen Hahn“. Ein Hahn mit weißen Federn soll als Wecker für die Gäste in den drei Fremdenzimmern gedient haben. Eine kleine Landwirtschaft versorgte die Gäste mit Lebensmitteln.

Zwischen 1934 und 1949 war das „Tonkino Fehring“ der Familie Baranyay im großen Saal des Gasthofes beheimatet, mit dem Bau eines neuen Kinosaals stand dieser wieder für Bälle und andere Veranstaltungen frei. Durch die starken Schwingungen bei den modernen Tänzen wie Rumba und Boogie Woogie herrschte akute Einsturzgefahr und es musste die Fußbodenkonstruktion abgestützt werden. Diese ist heute noch allen Beanspruchungen gewachsen. Im Jahre 1963 hat man den ehemaligen Weinkeller zu einem Lokal speziell für die Jugend umgebaut. Aus der „Musicbox“ erklangen die Lieder der „Beatles“ und es wurde dazu auch gerne getanzt. Mit der Stadterhebung von Fehring wurde dieses Lokal zum „Stadtkeller“ erhoben. Seitdem der Gasthof 1975 von den Wirtsleuten Agnes und Franz Gradwohl übernommen wurde, hieß er bei den Fehringern „Hotel Vormals“. Ab dem Jahre 2003 ist Sohn Robert mit seiner Gattin Silke der Wirt. Er hat den Stadtkeller zu einem „Jazzkeller“ mit internationalem Ruf umfunktioniert.



## GASTHAUS FRIEDRICH

In Geiselsdorf (Gemeinde Buch bei Hartberg) kauften sich 1913 Anton Hörzer und seine Frau Maria ein Haus, in dem bereits ein kleines Gasthaus und eine Schuhmacherwerkstätte betrieben wurden. Wenige Jahre später baute der neue Hausherr ein Stockwerk drauf und konnte „Sommerfrischlern“ drei Gästezimmer anbieten. Zum Namen „Friedrich“ kam das Gasthaus, als sich Tochter Wilhelmine mit Alois Friedrich verheiratet hat. Aus der Schuhmacherwerkstätte wurde ein zusätzlicher Gastraum, im Jahr 1971 wurde das Gasthaus zum ersten Mal renoviert und bekam eine Schankanlage. 1981 übernahmen Herbert und Helga Friedrich den Betrieb und errichteten das Landwirtschaftsgebäude neu.

1987 wurde das Gastlokal zum zweiten Mal renoviert und der gemütliche Kachelofen, der eine Verbindung von der Stube zum Gastraum bildet, gesetzt. Das Wirtshaus etablierte sich langsam als Speiselokal mit bodenständiger Kost und „nebenbei“ begann Familie Friedrich mit den ersten Planungen für das Winzerhaus in Obertiefenbach. Im Jahre 1992 wurde eine unkultivierte Hanglage mit der Anlage des Weingartens wieder fruchtbar gemacht. Das Winzerhaus gilt seit 2005 als Ort für Wohn- und Weinkultur und bietet mit seinen Appartements Platz für den anspruchsvollen Gast.

2012 übernahmen Andreas und Katharina Friedrich das Wirtshaus und sorgten mit dem Troadkast'n für das nächste Highlight. Dafür wurde ein altes Gebäude revitalisiert, das ursprünglich die Funktion eines Getreidespeichers hatte. Nachdem der Slogan „Honigmond im Troadkast'n“ ausgeklügelt war, wurden dahingehend alle Details im Ferienhaus angepasst – bis hin zu frischen Rosen am Bett. Das letzte große Projekt war die Revitalisierung des Wirtshauses: Die Fassade wurde rückgebaut, wie sie auf alten Bildern aus dem Jahr 1928 erkennbar ist. Die Toiletten hingegen wurden modern, doch auch in der Eigentümlichkeit des Wirtshauses erstellt. Einen großen Beweis für die gelungene Revitalisierung gab es im letzten Jahr: Das Gasthaus wurde als Steirisches Wahrzeichen ausgezeichnet.

# Schoko *naschen* und Natur genießen

Die Zotter-Schoko-Erlebniswelt ist der Treffpunkt für alle Schokoladenhungrigen, wo Julia und Josef Zotter Schokolade in über 500 Geschmacksrichtungen erfinden und sogar Käse, Avocado und Schweinehirn in manchen verrückten Sorten landen.

Natürlich gibt es auch zahlreiche Nougat- und Karamellvariationen, Frucht-experimente und ganz wunderbare Ursprungsschokoladen mit sehr hohem Kakaoanteil. Ein Paradies für Naschkatzen. Ganz nebenbei erfährt man noch allerhand Wissenswertes über die Herkunft von Kakao und die Wichtigkeit von Bio, Fair und der Bean-to-Bar-Produktion. Kreativität und Innovation sind hier erlebbar – und im Essbaren Tiergarten gibt es neben zahlreichen Outdoor-Aktivitäten wie Motorikpark, Abenteuerspielplatz und Kunst Park auch ein Öko Speck Takel, wo gezeigt wird, wie Fleisch aus eigener Bio-Landwirtschaft veredelt wird und Delikatessen entstehen. Ein Rundum-Erlebnis für die ganze Familie!

Für den kleinen Hunger bieten der Hof-Grill und die Feinkost eine große Auswahl an Delikatessen wie Würstel und Burger bis hin zu Mehlspeisen – natürlich auch aus eigener Produktion und Bio-Landwirtschaft.

**Ganz neu im Sortiment,  
das MUSS man probiert haben!**



## HIBISKUS + MINZE

Einfach erfrischend & zart schmelzend: eine erfrischende Minzschicht mit weißer Schokolade. Kombiniert mit einer roten Hibiskusschicht, für die wir Hibiskuspulver in Milch aufkochen und mit Mandelnougat und weißer Schokolade verschmelzen. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

## HIMBEER KIRSCH MIT KÜRBIS-CRUNCH

Traditionell & innovativ: Eine dunkelrote Fruchtschicht aus Himbeeren, Kirschen und Marzipan – klassisch gut wie ein Dessert von Oma. Als Zotter-Komponente kommt noch eine leuchtend grüne Kürbiskernnougatschicht mit knusprigem Waffel-Crunch dazu. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

## HIRN MIT EI

Eine Schoko, die die Welt ganz dringend braucht. Eine Hirnschicht aus karamellisiertem Schweinehirn und selbst gemachtem Eierlikör mit Birnenbrand. Dazu eine Brainfood-Schicht aus Haselnussnougat mit klein gehackten Cashew-, Haselnuss- und Mandelstückchen. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Ein Wirtshausklassiker und gerade heute mit besonderer Wichtigkeit!

Und viele weitere neue Sorten in den Produktgruppen handgeschöpft, Labooko, Genüsse, Süße Früchtchen und Choc'n'Roller werden alle Naschkatzen begeistern! Am besten gleich einen Besuch planen, Tickets reservieren und mit Familie und Freunden unendlich Schokolade genießen!

Zotter-Schokolade • [www.zotter.at](http://www.zotter.at)

**Tipp: unbedingt vorab reservieren!**



# Es weihnachtet in den Schlössern

Auf Schloss Kornberg und im Wasserschloss Burgau finden die größten Adventausstellungen im Thermen- & Vulkanland statt. „Der Zauber vergangener Weihnachten“ heißt das Motto heuer in Burgau. Grün dominiert auf Schloss Kornberg.

Für Familie Fraller ist das ganze Jahr über Weihnachten und Ostern. Sie organisiert die wunderschönen Ausstellungen auf **Schloss Burgau**, die Jahr für Jahr tausende BesucherInnen anlocken. Heuer erklingen leise Weihnachtsmelodien bereits ab 2. November, da wird auch bereits der Duft von Zimt und Tannengrün in der Luft liegen. Mit dem Motto „Der Zauber vergangener Weihnachten“ sollen Erinnerungen an festliche Kindheitstage wach werden. Raphael Fraller: „Wir laden unsere Besucher:innen ein, in eine stimmungsvolle Welt einzutauchen, die das Herz berührt und die Sinne verzaubert. Einzigartiges Kunsthandwerk, liebevoll gestaltet mit Blick für das Detail, und traditionelle Handwerkskunst sollen die Erinnerungen an frühere Zeiten wachrufen.“

Insgesamt präsentieren 150 AusstellerInnen auf 1.300 m<sup>2</sup> ihre Werke, samstags und sonntags gibt es jeweils Live-Musik im Schlosshof, dazu viel Kulinarik wie mit der OFYR Grillerei vom Biohof Laschalt. In der Punsch- & Lebkuchenhütte warten steirische Delikatessen, im urigen Schlosstüberl Wein- & Kaffeespezialitäten.

Sehenswert sind die einzelnen Räumlichkeiten wie der Grafen- oder Erkersaal und vor allem der Prunksaal, wo ein Hauch von Glanz und Glamour zu Weihnachten nicht fehlen darf. Metalltöne in Gold, Silber, Bronze und Kupfer sorgen für weihnachtliche Festtagsstimmung. Ein Highlight ist aber auch das rustikale Schlossgewölbe – es bietet die perfekte urige Kulisse für den romantischen Landhausstil. Bunte Keramik verschiedener Werkstätten, Glasdesign, Gefilztes, Floristik, handgearbeiteter Modeschmuck oder originelle Holzarbeiten – unendlich viel gibt es hier zu entdecken. Für Ihre Außengestaltung von Haus und Garten werden im Schlosshof einzigartige Objekte aus Edelmetall, Schmiedeeisen, Holz und Keramik präsentiert.



Alle Jahre wieder beginnen die Weihnachten für Helmut Prassl rund um Ostern. Er gestaltet die Weihnachtsausstellung auf **Schloss Kornberg**, die auch heuer wieder einiges zu bieten hat.

Helmut Prassl ist für seine Kreativität bekannt. In diesem Mann sprudeln viele Ideen und Jahr für Jahr überlegt er sich, wie er die Ausstellungen zu Ostern und Weihnachten auf Schloss Kornberg noch attraktiver machen kann. Ohne zu viel zu verraten, die Hauptfarbe in diesem Jahr wird Grün sein.

Besonders großer Wert wird auf Schloss Kornberg auf die Verbindung der Ausstellung zur Kulinarik gelegt. Nicht weniger als 50 Kulinariker:innen aus der Region bieten ihre Produkte zum Verkauf an und man kann den Besuch der Weihnachtsausstellung ideal mit einem Essen beim Schlosswirt und seiner Haubenküche kombinieren. Zusätzlich gibt es jeden Samstag und Sonntag Verkostungen oder Kunsthandwerker vor Ort, von denen 150 ihre Werke bei der Ausstellung präsentieren.



© Sibylle Pfister

### WEITERE HÖHEPUNKTE

Poesie & Musik • 20.11. • Ab 18:30 Uhr • Vulkanland Dichtergilde, Christa Fartek und Robert F. • Schlosswirtstüberl auf Schloss Kornberg • Eintritt € 12,-

Ritteressen im Rittersaal • 14.11. & 12.12. • Beginn 18:30 Uhr • Ritteressen im Rittersaal mit mittelalterlichem Unterhaltungsprogramm. Tauchen Sie ein in eine abenteuerliche Reise in die Vergangenheit. • Preis pro Person € 36,50

Schlossführungen finden von Mittwoch bis Sonntag statt, an diesen Tagen hat auch das Restaurant jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

## MEHR ALS EINE PAUSE.

Wellness-Auszeit, die bleibt.

Ankommen. Durchatmen. Und plötzlich ist alles weit weg. Umgeben von der Natur genießen Sie im neuen Adults Only Hotel des Heilthermen Resorts Wärme, Ruhe und Rückzug - für Momente, die wichtiger sind als Termine. Mehr als nur Erholung. Eine Auszeit, die bleibt.

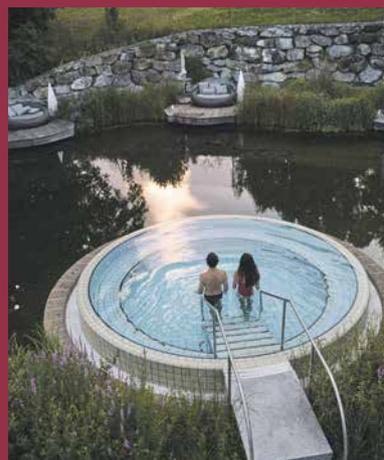
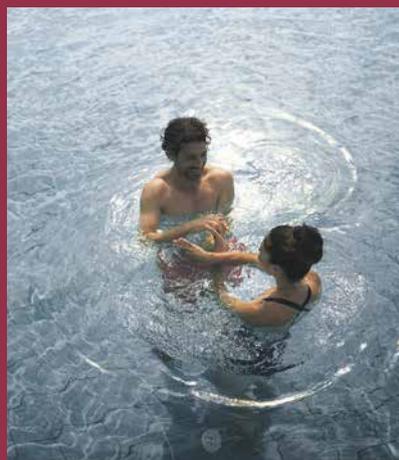


BAD WALTERSDORF

HEILTHERMEN  
RESORT



[heiltherme.at/pause](https://heiltherme.at/pause)



# Tipps für die Adventszeit

Freuen Sie sich schon auf die Vorweihnachtszeit? Bei einem Aufenthalt im Thermen- & Vulkanland stimmen Sie sich besinnlich auf die Feiertage ein.



## EISLAUFEN IN BAD RADKERSBURG

Als einzige Stadt im Thermen- & Vulkanland bietet Bad Radkersburg in der Adventzeit und darüber hinaus einen Kunsteislaufplatz an. Dieser wird auch heuer wieder auf dem Hauptplatz direkt neben dem Weihnachtsmarkt errichtet und ist von 29. November 2025 bis 1. Februar 2026 geöffnet.

Öffnungszeiten: Mo.–Fr., 14–18 Uhr, Sa., So. & Feiertag, 10–12 Uhr und 14–18 Uhr  
Eintrittspreise: Kinder bis 6 Jahre € 1,-, Schüler/Jugendliche bis 18 Jahre € 3,-, Erwachsene € 5,-

## GOSSENDORFER KRIPPENWEG

Gossendorf, ein Stadtteil von Feldbach, wird im Advent zum Krippendorf. Vom ersten Adventssonntag bis zum 7. Jänner sind auf einem fünf Kilometer langen Rundweg über 50 einzigartige Krippen zu sehen, zu denen Sterne den Weg weisen. Die Krippen wurden von Privatpersonen und Familien individuell gestaltet und oftmals aus reinen Naturmaterialien (wie z.B. Wurzeln, Hölzer, Moos, Zweige, Heu, Kastanien uvm.) hergestellt.

Im Ort übertreffen sich die emsigen Krippenbauer gegenseitig und locken nicht nur Fernseh- und Radioteams an, sondern Jahr für Jahr auch Tausende wanderlustige Besucher, die den fünf Kilometer langen Wanderweg rund um den Höchkogel erkunden. Als Ausgangspunkt für die Krippenwanderung eignen sich der Dorfplatz Gossendorf oder der Gasthof Kulmberghof, besonders romantisch ist die Runde am Abend mit mitgebrachten Fackeln.

## WEIHNACHTSMARKT FÜRSTENFELD

Der größte Weihnachtsmarkt im Thermen- & Vulkanland findet in Fürstenfeld statt. Mit seinen rund 50 Ständen mit authentisch-regionaler Handwerkskunst bietet der Markt an einem der schönsten Hauptplätze der Steiermark unzählige kulinarische Highlights und ein vielfältiges Rahmenprogramm für Jung und Alt. Zugleich wird Fürstenfeld im Advent zur „Weihnachtsstadt“, die Beleuchtung der Straßen in der Thermenhauptstadt begeistert schon seit Jahren die Besucher:innen.

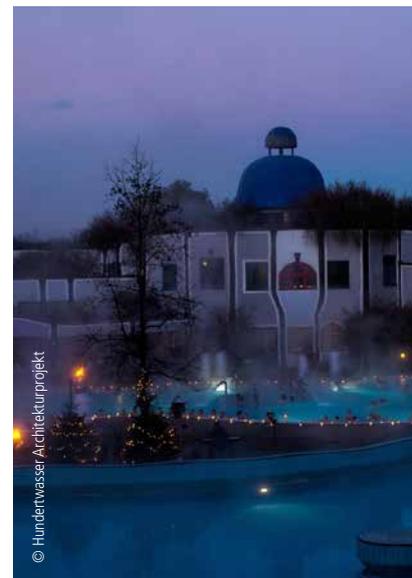
Der **Adventmarkt der Pöllauer Künstler** findet am 29. und 30. November im Gemeinschaftsraum Pöllau 129 in Markt Hartmannsdorf statt – hier finden Sie das richtige Geschenk für Weihnachten!

**Franzobel** liest im GerberHaus in Fehring aus seinem Roman die abenteuerliche Geschichte „**Hundert Wörter für Schnee**“. 1. Dezember, 19:30 Uhr

Nochmals Fehring, wo am 6. Dezember mit Beginn um 19:30 Uhr in der Sporthalle das bereits **50. Wunschkonzert der Stadtkapelle Fehring** stattfinden wird – freuen Sie sich auf eine musikalische Rundreise voller emotionaler Momente!



© Stadtgemeinde Feldbach / Bergmaier



© Hundertwasser Architekturprojekt

Vom 5. bis 8. Dezember lädt Bad Waltersdorf zur **GenussReise beim Adventzeit-Christkindlmarkt** in den Kurpark. An diesen vier Tagen gibt es kulinarische Leckereien und Attraktionen, Deftiges und frische Süßspeisen, weihnachtliche Dekoration, musikalische Unterhaltung, Handwerkskunst & viele Highlights im Lichterglanz des Kurparks.

Dreimal bereichert „**Treffpunkt Advent**“ das gastronomische Angebot der Feldbacher Gastwirte. In der Vorweihnachtszeit laden die Feldbacher Gastwirte jeweils am Mittwoch (3., 10. und 17.12.) zum gemütlichen und geselligen Beisammensein mit kulinarischen Köstlichkeiten ein, die auf Weihnachten einstimmen.

**A b'sinnlicher Advent** heißt es am 20. Dezember im Weinschloss Thaler. Mit Gedichten und Geschichten rund um Weihnachten, musikalischer Umrahmung sowie weihnachtlichen Leckereien aus der Weinschlossküche wird auf das Hochfest der Familie eingestimmt.

Der „**Rauhachtslauf und Besuch vom Christkind**“ am Maluhof in Bad Waltersdorf am 21. Dezember 2025 ist eine bezaubernde Winterveranstaltung, die tief in der Tradition verwurzelt ist. Die Atmosphäre ist von festlicher Magie und mystischem Brauchtum durchzogen.

Jeden Tag im Dezember gibt es mit Start um 16 Uhr im Kurpark die Möglichkeit, einen **Spaziergang mit den Hirten von Bad Gleichenberg** zu machen. Diese gehen täglich ihre Laternenrunde, um die Kerzen der wunderschönen Holzlaternen zu entzünden. Freitags und samstags findet nach dem Hirtenrundgang (bis Weihnachten) ein Ausklang bei den Gastronomiebetrieben statt.

Ganz romantisch wird es an allen Advent-Sonntagen im Rogner Bad Blumau, wenn ab 17 Uhr zum **Kerzenschein-Schwimmen** geladen wird. Hunderte Kerzen und völlige Stille machen diese Stunden im warmen Thermalwasser zu einer ganz besonderen Zeit.

Und wer Weihnachten gar nicht mehr erwarten kann, ist in Feldbach richtig. Die **Weihnachtswelt** in der malerischen **Altstadtgasse** ist das ganze Jahr über geöffnet, hier begegnet man fein geschnitzten Krippenfiguren aus Südtirol und Bethlehem, detailverliebten Nussknackern, Räuchermännchen und Weihnachtspyramiden aus dem Erzgebirge und vielem mehr – alles handgearbeitet und mit viel Sorgfalt ausgewählt.



© Thermen- & Vulkanland / Georg Moik



# GANZ NACH WUNSCH: Schere oder Flex

Text: Christian Thomaser

Eine Handvoll Berufe hat Josef „Seppi“ Eder aus Burgau gelernt, innerlich war er aber immer ein Künstler. Als solcher hat sich der Burgauer ganz speziell im Sport einen Namen gemacht, seine Trophäen und Werke stehen aber nicht nur bei Siegern, sondern auch in vielen Gärten und Häusern.

Viele Menschen, die durch den beschaulichen Ort Burgau fahren, trauen ihren Augen nicht: Da schneidet doch glatt ein Friseur den Kunden vor dem Geschäft die Haare. „Diese Idee kam mir während der Pandemie und die Kunden fanden es auch angenehm“, lacht Eder. Sein persönliches Dauerlachen hat der Tausendsassa 1990 begonnen, als er mit 22 Jahren den Beginn seiner „persönlichen Freiheit“ beschlossen hat. Da hatte er schon ein Jahr in der Landwirtschaftsschule hinter sich, die er auf Wunsch seines Vaters begonnen hat. Nach diesem Jahr begann er eine Tischlerlehre, die er erfolgreich abgeschlossen hat – wie alle weiteren Lehren und Weiterbildungen im Transportgewerbe, als Frisör und Nageldesigner.

Jetzt steht er den ganzen Tag lang im Frisörsalon seiner Frau Bettina und nach dem letzten Schnitt wird die Schere gegen das Schweißgerät oder die Flex getauscht. In seiner alten Schmiede lebt Meister Eder – ohne Pumuckl, aber dafür mit viel Eisen um sich herum – richtig auf. An seinen Einstieg in die Kunstszene erinnert sich Seppi Eder noch ganz genau: „Ich fuhr in den Steinbruch nach St. Margarethen und habe mir dort einen fünf Tonnen schweren Steinbrocken geholt. Dabei wurde mir geraten, klein anzufangen, aber das ging gar nicht...“ Er schlug auf den Stein ein und begann zu malen. Es gab nichts, was er nicht versucht hat; mit den verschiedensten Materialien wie Polyester, Eisen, Holz oder

Textilien. Er fertigte anfangs Friseur-Deko an, die sofort Abnehmer fand. Und die Schmiede wurde immer mehr zu seinem Energiepol, hier konnte und kann er seinen Fantasien freien Lauf lassen.

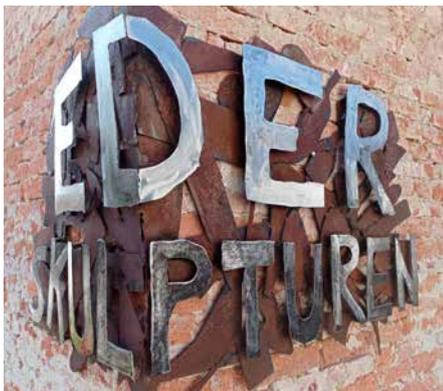
**DURCHBRUCH MIT FUSSBALL**

So richtig bekannt wurde Seppi Eder mit Fußball-Skulpturen, die er bei der EM 2008 präsentiert hat. Seine Rechnung damals war eine einfache: Wenn 220 Journalisten kommen und nur jeder Zehnte ein Bild von meinen Werken macht, dann kennt man mich. Es kamen 220 Journalisten, jeder machte zehn Bilder und es wurde international über den Burgauer berichtet. Sogar in Jordanien, wo er es auf die Titelseite geschafft hat. Es ging steil nach oben, er machte Siegetrophäen für das Fußballturnier von Franz Beckenbauer, mit dem er sich genauso gut verstanden hat wie mit dem deutschen Kult-Goalie Sepp Maier. Da rannte der Schmah nicht nur auf dem Golfplatz. Eders Werke stehen bei Weltmeister:innen im Rodeln zu Hause in der Trophäensammlung wie auch beim steirischen Weingut des Jahres. Oder die Trophäe für den Torschützenkönig der Bundesliga, die alljährlich bei der Bruno-Gala übergeben wird. „Die ist fertig und wird in den nächsten Tagen abgeholt“, zeigt Eder auf eine Krone aus einem Ball mit jubelnden Spielern drauf. Sehr viele Stunden arbeitet er aber ebenso für Charity-Projekte: „Rund 20 davon mache ich im Jahr. Aber nur noch solche, die eins zu eins an die Bedürftigen weitergegeben werden.“

Besonders begeistert ist er vom Verein GOFUS. Dort golfen seit 2006 die einstigen Cordoba-Legenden Kurt Jara, Pepi Hickersberger oder Friedl Koncilia und andere Fußballer gemeinsam mit Skistars wie Anton „Jimmy“ Steiner, Lea Sölkner oder Helmut Höflechner für den guten Zweck und möchten Kindern und Jugendlichen, die es im Leben nicht so leicht haben, zumindest den Weg auf den Sportplatz ebnen.

**BEGEISTERTER STEIRER**

Seppi Eder ist nicht nur ein anerkannter Künstler, sondern auch ein leidenschaftlicher Steirer. „Ohne einige kleine Flaschen Kernöl und Wein fahre ich nirgendwo hin, das sind die perfekten Gastgeschenke“, verrät der begeisterte E-Bike-Radler. Die bevorzugten Strecken? Eder lacht: „Von Weingut zu Weingut, ich habe die besten Weine in ganz Burgau.“ Diese Stehtische gibt es ebenso für Golfer oder Fußballfans, im Bayern-Look oder jeder anderen Klubfarbe, je nach Auftrag. Dazu kommen Skulpturen von Musikern, Radfahrern, die noch dazu als Infostand für den Tourismus dienen, und viele andere Ideen mehr. Besonders gefragt sind momentan Herzen und Weintrauben als Deko für das traute Heim, weniger wurden die Aufträge für weihnachtliche Rudis mit roter Nase. Dafür hat der Schreiber dieser Zeilen jetzt einen echten Eder zu Hause – während des Interviews fertigte er ein eisernes Herz mit dem Namen Elisa, welches jetzt den Garten ziert.



**PS:** Ein Highlight in Seppi Eders Schmiede ist ein großer Tresor. Mit den Worten „Der einzige staubfreie Platz hier“ öffnet er das schwere Ding mit einem Schmunzeln – und holt zwei Weingläser heraus. Der Inhalt? Ja, Seppi Eder hat die besten Weine zu Hause!

# Klein, historisch – und gejagt



17 Kleine Historische Städte gibt es in Österreich und sie warten darauf, entdeckt zu werden. Wie Bad Radkersburg und Fürstenfeld in der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland, die zuletzt mit dem Klimaticket für einen vollen Sammelpass gesorgt haben.

Die Kleinen Historischen Städte sind eine erlesene Auswahl von 17 Städten in Österreich. Strenge Aufnahmekriterien garantieren Besucher:innen ein attraktives „Stadterlebnis“. Neben einem historischen Stadtbild und denkmalgeschützten Sehenswürdigkeiten in besonderer Naturlandschaft zählen auch regelmäßige Führungen, hochwertige Veranstaltungen, erlebbare Attraktionen und ein Wochenmarkt zu den Anforderungen.

## BAD RADKERSBURG

Bad Radkersburg und Fürstenfeld haben als Festungsstädte eine große historische Vergangenheit. Die Altstadt von Bad Radkersburg wurde mit der Europagoldmedaille für Denkmalpflege ausgezeichnet. Renaissance-Stadtmauer, romantische Gassen, kleine Läden und Cafés verströmen südliches Flair. Bad Radkersburg ist mehr als „nur“ eine Stadt – die Vielfalt im Süden der Steiermark direkt an der Grenze zu Slowenien ist einzigartig. Radfreunde schätzen die Stadt als Ziel des Murradwegs sowie für Touren durch die Murauen im UNESCO Biosphärenpark oder die Weinberge. Weinwandern am Traminerweg oder TAU-Weg der Riede, Golf in Klöch und Ausflüge ins benachbarte Slowenien runden das Angebot ab. Kultur, Kulinarik und Panoramablicke sind hier Programm. Ein Bummel durch das historische Städtchen lädt in Schanigärten zum Glas Gewürztraminer. Käferbohne, Kren, Kürbis und Traube werden in Wirtshäusern und Buschenschänken serviert, begleitet von Weinen regionaler Winzer. Abkühlung verspricht das 50-m-Sportbecken der Parktherme, das mineralstoffreiche Thermalwasser entspannt und schenkt neue Energie.

## FÜRSTENFELD

Die Thermenhauptstadt Fürstenfeld ist eine Stadt der Vielfalt – für Entdeckungen und Begegnungen. Historisches Flair, romantische Plätze und Freizeiteinrichtungen prägen das Stadtbild. Der Festungsweg mit Animationsfilmen, geheimnisvollen Bunkern und der Gruft in der Augustinerkirche führt in die Vergangenheit, im Museum Pfeilburg erfährt man Spannendes über Kruzitürken und Tabak. Historische Gebäude, gepflegte Plätze und ein breites Angebot locken Gäste, besonders im Sommer bei den „Langen Donnerstagen“. Kulinarische Feste rund um Wein und Kürbis oder Musikerlebnisse unter freiem Himmel runden das Jahresprogramm ab.

## SAMMELPASS

Jüngst herrschte Jubel in der Gästeinformation Fürstenfeld: Margit und Günter Hauser sowie Gerti Riedler füllten ihren Sammelpass und erhielten den exklusiven Reise-Trolley der Kleinen Historischen Städte. „Wir haben im März begonnen, die ersten Städte mit dem Klimaticket zu besuchen. Jede ist sehenswert und etwas Besonderes. Irgendwann packte uns der Jagdtrieb, und wir wollten noch heuer alle 17 besuchen“, erzählt Margit Hauser. Die letzte Station war die Steiermark – von Graz aus ging es nach Judenburg, Hartberg, Bad Radkersburg und Fürstenfeld. „Hier haben wir den letzten Stempel bekommen und viel Spaß gehabt. Wir können allen nur raten, die Kleinen Historischen Städte zu entdecken. Mit dem Klimaticket durch Österreich zu reisen ist eine tolle Sache!“, ergänzt Günter Hauser.

# Unendlich Ruhe, Wärme und Geborgenheit

Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt

Heißer Dampf steigt aus dem Vulkania® Urmeer. Der Raureif beginnt durch die späten Sonnenstrahlen zu glitzern. Genießen Sie unendlich Ruhe, Wärme und Geborgenheit in märchenhaften Wasserwelten.

Mit dem Rogner Bad Blumau wurde ein Traum Wirklichkeit. Ein Weltunikat, geschaffen von Visionär und Eigentümer KR Robert Rogner und Künstler Friedensreich Hundertwasser. Weitläufig und vielfältig. Ohne Ecken und Kanten, ohne gerade Linien. Im Zentrum des 420.000 m<sup>2</sup> großen Areal stehen die heilenden Quellen mit Badetemperaturen von der „Nordsee bis zur Südsee“, von 21 °C bis 37 °C. Wasserwelten zum Eintauchen und Träumen. Das besondere Highlight ist das Vulkania® Urmeer. Natürlich solehaltig und einmalig. Die bunte Innenthermallandschaft und die abwechslungsreiche Saunalandschaft locken ganzjährig mit ihren Reizen. Nachhaltig und mit allen Sinnen genießen. Regionale Gaumenfreuden. Mehrfach ausgezeichneter Spa Bereich. Hier entsteht ein neues Urlaubsgefühl voller Lebensfreude. Da will ich hin.

**TIPP:** Lebensfreude schenken. Gutscheine für Hotel & Spa.  
[shop.blumau.com](http://shop.blumau.com)

Kugelrot ab € 156,-  
p.P./Nacht inkl. Halbpension



Rogner Bad Blumau  
© Hundertwasser Architekturprojekt



**Rogner Bad Blumau** • 8283 Bad Blumau 100  
+43 3383 5100-9449 • [urlaubsschneiderei@rogner.com](mailto:urlaubsschneiderei@rogner.com) • [blumau.com](http://blumau.com)

KULINARIK DER ERFINDER:INNEN:

# Wenn der Herbst ins Brodeln gerät

**Der Herbst gilt vielerorts als gemütliche Jahreszeit: Die Tage werden kürzer, die Abende länger, das Tempo etwas sanfter. Doch gleichzeitig ist er die bunteste und ertragreichste Zeit des Jahres, wenn die Ernte eingefahren, Trauben gelesen und in den Küchen die Fülle der Saison eifrig verarbeitet wird.**

Und im Thermen- & Vulkanland erst recht. Hier liegt eine Energie im Boden, geboren aus der vitalen Geologie der Region, die längst auch in die Mentalität der Menschen übergegangen ist und in einem wahren Brodeln spürbar wird. Seit über zwanzig Jahren wird unermüdlich getüftelt, ausprobiert und weiterentwickelt. Mit Erfindergeist und Innovationsdrang sind kulinarische Spitzenbetriebe entstanden, die auch im Herbst zeigen, wie viel Bewegung in ihnen steckt. Fünf weibliche Culinary Superstars erzählen, wie Schokolade bei der Zotter Schokoladenmanufaktur zum herbstlichen Experimentierfeld wird, beim Weinschloss Thaller Erntedank in einem Sieben-Gänge-Dinner neue Strahlkraft bekommt, Wein im Restaurant Geschwister Rauch die Aromen des Herbstes zum Leuchten bringt, Konservierung in der Vulcano Schinkenmanufaktur zur Kunstform ausreift und im Saziani Restaurant & Hotel der Herbst als Zeit der Ruhe und des Entdeckens neu erfahrbar wird.



## DIE SCHOKOLADENSEITE DES HERBSTES:

### GENUSS OHNE GRENZEN

Bei Zotter bedeutet Herbst nicht Rückzug, sondern Aufbruch. Und zwar in die unzähligen Geschmackswelten, die die Jahreszeit eröffnet. **Julia Zotter** denkt die Saison jenseits von Kastanie und Karamell: von der „Himbeer-Kirsch mit Kürbiscrunch“ bis hin zu Aromen, die kaum jemand für möglich halten würde.

*„Ich liebe diese Aha-Momente, wenn jemand eine neue Lieblingsschokolade entdeckt, die er oder sie sich vorher nie hätten vorstellen können. Es zeigt beim Essen, dass wir uns gerne in Gewohnheiten verlieren – aber gerade dann ist so ein neuer Geschmack etwas richtig Besonderes.“*

Deutlich wird das bei der wohl „schrägsten“ Kreation der Saison: „Hirn in der Birn“, einer Ganache aus karamellisiertem Schweinshirn, Eierlikör und Birnenbrand, gepopt mit Nüssen und Nougat als augenzwinkerndes „Brainfood“. „Es wird Zeit, mit ein bisschen mehr Hirn dagegen zu steuern“, sagt sie. So entstehen in ihrer Schokoladenmanufaktur Tafeln, die Grenzen sprengen – und zeigen, wie inspirierend die Aromen des Herbstes sind, wenn man die gewohnten Pfade verlässt.

### ERNTEDANK IN SIEBEN AKTEN

Im Weinschloss Thaller tummelt sich der Herbst nicht nur in den goldenen Weingärten, sondern zieht vom Schlosshof, über die Laubgänge bis auf die Teller. **Bettina Thaller**, die älteste der Geschwister und offizielle „Event Lady“ des Hauses, denkt Erntedank jenseits von bloßer Tradition.

*„Erntedank kulinarisch neu zu inszenieren, bedeutet nicht, alles neu zu erfinden, sondern Bestehendes mit neuen Augen zu sehen: mutige Aromen, sinnliche Präsentation, bewusster Genuss, abgerundet mit Wein, Kunst und Musik. Wenn Kulinarik zur Erzählung wird, wird Erntedank zum Erlebnis.“*

Das zeigt sich beim Gourmetfestival „Steirischer Herbst“ und beim besonderen Erntedank-Dinner, das an zwei Abenden über die Bühne geht. In sieben Gängen verbinden sich die Farben und Aromen des Herbstes mit Sturm und jungem Wein, den Früchten und Düften der Felder und Wälder. „Im Herbst ist das Thermen- & Vulkanland ein wahres Füllhorn regionaler Schätze – eine Landschaft, die kulinarisch tief verwurzelt ist und gleichzeitig viel Spielraum für kreative Überraschungen bietet.“ So wird Erntedank vom traditionellen Dankesfest zum kulinarischen Höhepunkt.

### TROPFEN UM TROPFEN EIN STÜCKCHEN HERBST

Als Sommelière im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Geschwister Rauch übersetzt **Sonja Rauch** die Vielfalt des Herbstes ins Glas: zwischen Regionalität und Internationalität, zwischen Bodenständigkeit und Ferne. Mittags, erzählt sie, liege der Schwerpunkt „sehr regional und steirisch, angepasst an die Wirtshausküche.“ Abends hingegen, angelehnt an die Sterneküche ihres Bruders, müsse „vor allem der erste Wein im Menü ein klares Bekenntnis zur Steiermark sein. Danach darf und soll man erkennen, dass es internationale Kompetenz gibt.“ Auch abseits des Weins verleiht sie der Fülle der Jahreszeit und der Region Ausdruck: „Bei den alkoholfreien Alternativen gibt es ausschließlich regionale Säfte und Getränke.“ Für Sonja Rauch besteht die Kunst darin, Küche und Jahreszeit geschmacklich im Glas zusammenfinden zu lassen – „es ist immer ein Spiel mit den Aromen.“

Welcher Wein für sie den Herbst am besten einfängt?

*„Wenn ich es kulinarisch sehe, wäre es für mich klar ein Morillon Ortswein – sicher auch zur herbstlichen Küche passend.“*

## TÜFTELN, EINFANGEN, BEWAHREN: GESCHMACK, DER BLEIBT

Mit **Laura Habel**, die das Familienunternehmen nun an der Seite ihres Vaters in eine neue Generation führt, wird das Thema Konservierung neu gedacht. Für sie ist es ein „gelebtes Handwerk“, das bis heute auf denselben Grundlagen beruht: Salz, Luft und Zeit.

Sie erklärt:

*„Genau wie früher, als man im Herbst vorsorgte, um den Winter über gute Lebensmittel zu haben. Wir veredeln das Fleisch unserer Schweine durch natürliche Reifung und geben jedem Schinken so viel Zeit, wie er braucht, um sein volles Aroma zu entfalten.“*

Diese Verbindung von Herbst und Vorratshaltung macht deutlich: Es geht nicht nur ums Bewahren, sondern auch um Weiterentwicklung. „Als Teil der nächsten Generation ist es mir wichtig, unsere Wurzeln und Werte sichtbar zu machen und gleichzeitig moderne Impulse zu setzen – sei es mit kreativen Snack-Ideen, limitierten Editionen oder Genuss-Paketen.“ So verschmilzt bei Vulcano Tradition mit Innovation und Konservierung wird zur vielleicht schönsten Art, den Herbst über die Jahreszeit hinaus schmeckbar zu machen.



## HERBST VOLLER LEBEN

Für **Ruth Mandl**, Gastgeberin im Saziani Restaurant & Hotel, ist der Herbst im Thermen- & Vulkanland ein doppeltes Erlebnis: Rückzug und Entdeckungszeit zugleich. „Christoph und ich erleben jetzt unseren dritten Herbst gemeinsam in der Region und wir sind immer wieder aufs Neue begeistert, wie sehr Straden und die Umgebung ein Ruhepol in Verbindung mit Wein und Genuss sind.“ Gleichzeitig sei es „eine Zeit, die bis weit in den Dezember hinein zum Entdecken einlädt.“ Ob Bio-Gansl, Stradener Maroni oder Veranstaltungen nach der Weinlese, für sie offenbart der Herbst eine ganze Bandbreite an Genüssen, die es auszukosten gilt. Im Saziani, das mit einem Michelin-Stern prämiert wurde, übersetzt Ruth Mandl diesen Entdeckergeist in ihre Rolle als Gastgeberin. Planung und Intuition greifen ineinander, jedes Detail ist von Qualität und Herzlichkeit getragen. Oft sind es gerade die kleinen Überraschungen: ein besonderer Wein, ein saisonales Produkt, die Stimmung eines Abends, die für unerwartete Momente sorgen.

*„Uns ist es wichtig, einen Ort zu schaffen, an dem jeder Gast sich willkommen und wohlfühlt – das geht nicht ohne ein gutes Bauchgefühl.“*

So wird der Herbst im Saziani zur Jahreszeit, in der man zur Ruhe kommt – und in der man immer wieder Neues entdeckt und probiert.

Text: Agentur Tochter

# Genuss ab Hof ENTDECKUNGSREISEN

Von Ziegenkäse bis Rosenblüte, von Kürbisnudeln bis Edelbrände – abseits ausgetretener Pfade führt die Genuss ab Hof Entdeckungsreise zu einigen der besten Direktvermarkter:innen im Thermen- & Vulkanland.

Wer die Steiermark mit allen Sinnen erleben möchte, begibt sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu „Genuss ab Hof“-Betrieben. Hier öffnet sich die Tür zu einer Welt voller authentischer Geschichten und regionaler Köstlichkeiten. Die Tour führt abseits ausgetretener Pfade zu den besten Direktvermarkter:innen der Region, zu Höfen und Manufakturen, wo die Menschen hinter den Produkten persönlich ihre Türen öffnen.

Ob in der Ölmühle, wo der Duft frisch gepresster Kürbiskerne in der Luft liegt, in einer Käserei, wo in liebevoller Handarbeit charaktervolle Käse entstehen, oder in der Essigmanufaktur mit hunderten Holzfässern – jeder Stopp erzählt seine eigene Geschichte. Besucher:innen erfahren aus erster Hand, wie aus regionalen Rohstoffen preisgekrönte Spezialitäten werden, und dürfen diese natürlich auch verkosten. Manchmal wird gemeinsam gekocht, wie bei der Zubereitung frischer Kürbisnudeln, die anschließend in geselliger Runde genossen werden. Und zum Abschluss wartet eine typische steirische Jause, bei der regionale Spezialitäten und ein gutes Glas Wein den Tag abrunden.

## HIGHLIGHTS – EIN TAG IM THERMEN- & VULKANLAND

5 genussvolle Verkostungsstationen • Ziegenhotel & Verkostung feiner Ziegenkäsespezialitäten • Brodlsulz – das Thermen- & Vulkanland hautnah erleben • Panoramablick & Kostschluck in der gesamtsteirischen Vinothek • Gemeinsames Kochen und Genießen frischer Kürbisnudeln • Duftende Rosen & gemeinsames Waffelbacken • Likör- und Edelbrandverkostung • Typisch steirische Buschenschankjause zum Ausklang



HIER DIREKT  
REISE BUCHEN:



[www.genuss-abhof.at](http://www.genuss-abhof.at)

Genuss ab Hof ist die größte unabhängige Organisation von mehr als 800 Produzent:innen für die Vermarktung bäuerlicher und kleingewerblicher Regionalprodukte. Seit 1988 verbindet die Organisation regionale Betriebe mit Genuss-Liebhaber:innen und sichert kleine Produzent:innen wirtschaftliche Unabhängigkeit und nachhaltigen Bestand. Mit über 50 erfolgreichen „GenussLäden“ bewahrt Genuss ab Hof die kulinarische Vielfalt, mit den neuen kulinarischen Entdeckungsreisen werden Genussmomente direkt bei den Erzeuger:innen erlebbar gemacht!

**Besuchen Sie die GenussLäden in der Steiermark, in Niederösterreich und dem Burgenland oder buchen Sie eine kulinarische Rundreise!**

### Genuss ab Hof

Am Fuße des Schlossberges 2, 8010 Graz  
E-Mail: [office@genuss-abhof.at](mailto:office@genuss-abhof.at)  
Telefon: +43 316 813 743  
[www.genuss-abhof.at](http://www.genuss-abhof.at)



# Urlaub mit Trumpf

Ab der 1. Nacht erhältst du deine persönliche GenussCard, mit der du über 280 Ausflugsziele **KOSTENLOS** genießen kannst.

Mit der GenussCard gestaltest du deinen Urlaub nach dem Motto

„Alles kann, nix muss“.



# genusscard.at



# Pilze statt Schweine in alten Ställen

Das Thermen- & Vulkanland gilt als Genusshochburg Österreichs und es müssen nicht immer nur das Kürbiskernöl oder die Käferbohnen sein, die den Gaumen verwöhnen. Michaela Friedl setzt auf Pilze, die sie in den alten Stallungen züchtet.



Michaela Friedl weiß, wovon sie spricht. Als ausgebildete Diätologin verließ sie einst die heimische Landwirtschaft und arbeitete in Graz und Wien. Nach Jahren in der Großküche mit Fokus auf Speisepläne und Qualitätssicherung ergab sich plötzlich eine neue Chance, die sie nicht mehr losgelassen hat: Pilze statt Schweine, alte Ställe statt neue Hallen, Direktvermarktung statt Großabnahme – und Entwicklung dort, wo alles wächst: direkt am Bauernhof.

Den Bauernhof gab es, auf diesem ist sie auch aufgewachsen. Die Zucht von Pilzen war Neuland, auf dem elterlichen Hof wurde davor traditionelle Landwirtschaft betrieben und auf die Schweinehaltung gesetzt. Schweine gibt es schon lange nicht mehr in den Stallungen, dafür wachsen dort jetzt Pilze. Unter dem originellen Firmennamen „Gut behütet“. Michaela Friedl: „Pilze mit Herkunft, wir ziehen jede Sorte selbst – mit Erfahrung, Neugier und viel Geduld. So entstehen bei uns frische Speisepilze, die nicht nur gut aussehen, sondern auch richtig was können. Direkt vom Züchter. Direkt zu dir“, erzählt die dynamische junge Frau mit Begeisterung von ihrem Beruf. Ihre frischen, von Hand gezüchteten Speisepilze sind das Herzstück des Sortiments, das durch feine Produkte wie Pilzsatz oder Marinaden ergänzt wird. Ganz besonders stolz ist sie auf ihr eigenes Buch „Faszination Pilzzucht“, das jeder Seminarteilnehmer bekommt, der Einblicke in die Pilzzucht erleben will. Nach drei intensiven Pilz-Stunden geht's mit viel Wissen und einem eigenen Substratsack nach Hause, wo einem Anbau nichts mehr im Wege steht.

Seit 2020 züchtet Michaela Friedl Pilze und sie gibt „Sehnsuchtszeit“ einen Einblick in drei ihrer Sorten, die teils lustige, aber auch exotische Namen haben. Der Steinpilz ist leider nicht darunter, beim wohl bekanntesten Speisepilz haben auch die größten Experten noch keine Möglichkeit gefunden, diesen anzubauen.



## SHIITAKE

Der Shiitake enthält alle wichtigen Aminosäuren, viele Ballaststoffe, Vitamine und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. In der chinesischen Kultur wird er schon sehr lange in der Küche und als Heilpilz verwendet. Er soll bei gezielter Verwendung verschiedene Krankheitssymptome (Schwindel, Kopfschmerz, Entzündungen) lindern können, und es wird ihm eine immunsystemstärkende Wirkung nachgesagt.

Die Pilze finden gebraten, gedünstet und gekocht Einsatz – perfekt eignet er sich als Zutat im Wok. Je kleiner die Pilze geschnitten bzw. verarbeitet werden, und je besser sie durcherhitzt werden, desto leichter verträglich sind sie.

## IGELSTACHELBART

Löwenmähne oder Affenkopf sind weitere Namen dieses Pilzes, der über seinen „Stacheln“ die Sporen verbreitet. Der Igelstachelbart hat wenig „Pilzgeschmack“ und eher eine leichte zitronige Note. Die Konsistenz erinnert leicht an Garnelen oder weiches Hühnerfleisch. Er eignet sich perfekt als Ersatz für Geflügelfleisch (Nuggets oder Geflügelsalat) oder in Fischpfannen. Getrocknet und zermahlen kann er zum Würzen verwendet werden. In östlichen Ländern wird er auch in Salzlake eingelegt, um ihn haltbar zu machen.

## PIOPPINO

Seine samtige Haube trägt ihm zuweilen den Namen Samthäubchen ein. Er zählt in Europa zu den ältesten Kulturpilzen und wurde schon von den Römern und Griechen kultiviert. Er bevorzugt warme Standorte und wächst in büscheliger Form. Bei Wildfunden ist auf die Gefahr der Verwechslung mit giftigen Doppelgängern hinzuweisen. Der Schüppling enthält wie viele andere Pilze komplexe Kohlenhydrate, die immunsystembeeinflussende Wirkung haben. In der Küche freut man sich aufgrund seines wunderschönen Waldpilzaromas über ihn, das nach dem Braten durch nussige, leicht süßliche Aromen ergänzt wird. Der Pilz ist vielseitig einsetzbar – gebraten, gedünstet, gegrillt und gekocht – er ist auch eingelegt als Antipasti ein Genuss.

# Der Gin des Lebens

Eine in Südamerika geborene Idee bekam im Thermen- & Vulkanland ihre Heimat, weil es hier schon eine große Genussinfrastruktur gab. Lisa Bauer setzt mit ihren gebrannten Produkten ein Ausrufezeichen in einer von Männern dominierten Branche.

„Eingetaucht“ in die Materie der hochprozentigen Erzeugnisse ist die 33-jährige Lisa Bauer schon sehr früh, da sie als „Buschenschank-Tochter“ aufgewachsen ist. Sie absolvierte die Wein- und Obstbau-Fachschule in Silberberg und anschließend die HBLA in Klosterneuburg. „Danach habe ich geschaut und gesucht, was zu mir passt. In Südamerika fand ich den Sinn des Lebens: Gin! In vielen Kursen im In- und Ausland sammelte ich viel Wissen an und machte mich 2016 selbstständig“, erzählt die Fehringerin.

## BRENNEREI IN ÖDGRABEN

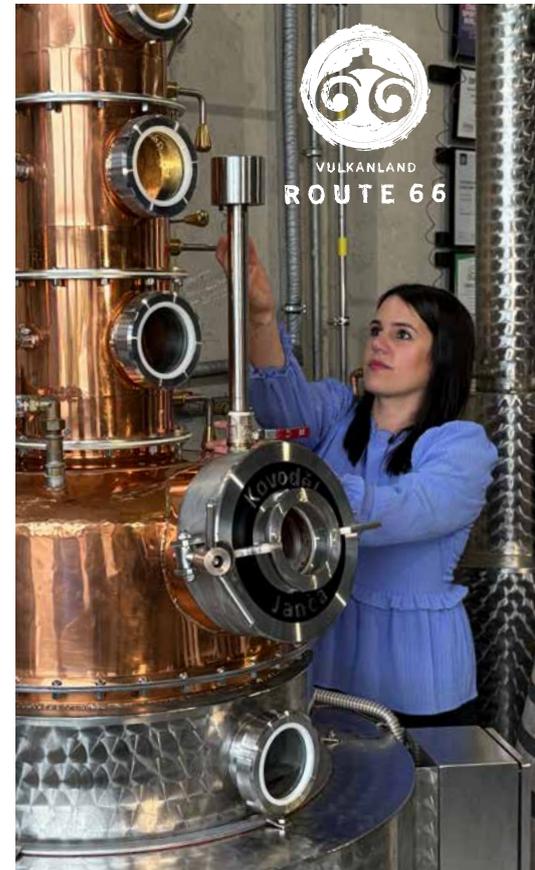
Gemeinsam mit ihrem Partner Georg Baumhagl „brennt“ die junge Mutter jetzt zu Hause in Ödgraben im eigenen Betrieb De Vin Spirits ihre Story. Mit Erfolg, wie der begehrte Award „Gin of the Year“ beweist, mit dem sie in Berlin ausgezeichnet wurde. Für Lisa und Georg bedeutet „Craft Spirits“ aber mehr als Erfolg. Sie legen größten Wert darauf, dass die Rohstoffe zu 100 Prozent aus der Region kommen, Gewürze und Kräuter kaufen sie nach saisonaler Verfügbarkeit und die echte Handwerkskunst spielt dabei eine große Rolle. „Die Regionalität ist die große Stärke im Thermen- & Vulkanland und dazu bekennen wir uns mit ganzer Überzeugung“, betont Lisa.

Lisa Bauer hat sich auf handgemachte flüssige Unikate spezialisiert: Gin, Wermut und Magenbitter. Besonderen Wert legt sie auf ausgefallene Rezepte. „Dass diese geschmacklich überzeugen, zeigen die vielen internationalen und nationalen Auszeichnungen. „Hinter jedem von meinen Produkten steckt eine Geschichte, die die Geister nicht nur besonders, sondern auch bei jedem Brennvorgang ein wenig anders machen. Kontinuität sucht man bei mir vergebens“, lacht Lisa. Und nimmt eine Flasche „Sloe Gin“, der eigentlich ein Schlehenlikör ist und mit Gin angesetzt wird.

## EIERLIKÖR

DeVin steht für erstklassige, sauber produzierte Destillate und zugleich für immer neue Trinkerlebnisse. Ein Renner ist Lisas Eierlikör mit Freilandeiern von der Landesfachschule Hatzendorf – und natürlich bestem DeVin Gin. Oder „Pistacho“, ein Sahnelikör mit Pistazie & Bananenbrand. Eines haben alle Produkte gemeinsam: Südamerikanisch klingende Namen erinnern an die Lehrjahre in Südamerika. Und Lisa & Georg gendern in ihrer Brennerei auch: Der Gin Señora schmeckt feminin und impressiv mit Lavendel und Pomeranzenschale, während der Señor mit Koriander und Zitrusfrüchten als modern & maskulin beschrieben wird.

Saludos, Lisa!



## WEITERE GIN-MANUFAKTUREN IM THERMEN- & VULKANLAND:

- Fuxbau Destillerie • [www.fuxbau-destillerie.at](http://www.fuxbau-destillerie.at)
- Fruchtmanufaktur Lind • [www.fruchtmanufaktur.at](http://www.fruchtmanufaktur.at)
- Weingut Glatz • [www.glatz-wein.at](http://www.glatz-wein.at)
- Weinhof Pichler • [www.weinhof-pichler.com](http://www.weinhof-pichler.com)
- Lava Bräu • [www.lavabraeu.at](http://www.lavabraeu.at)
- True Gin – David Trummer • [shop.bauernstadl.at](http://shop.bauernstadl.at)
- Obstbau Christandl • [shop.obstchristandl.at](http://shop.obstchristandl.at)
- SoGin • [www.sogin.at](http://www.sogin.at)
- Beerenkräfte • [www.beerenkraefte.at](http://www.beerenkraefte.at)
- Nibelungengold Brauerei und Destillerie • [www.nibelungengold.at](http://www.nibelungengold.at)
- Destillerie Andreas Kleinschuster • [www.snoop.net](http://www.snoop.net)
- Thomas Brandl Spirits • [thomas.brandl.co.at](http://thomas.brandl.co.at)
- diemuehle • [diemuehle.st](http://diemuehle.st)
- Weinhof Rauch • [www.weinhof-rauch.at](http://www.weinhof-rauch.at)
- Gin, Edelbrände & Liköre – Franz Simon • [www.thermen-vulkanland.at](http://www.thermen-vulkanland.at)
- David Gölles • [davidgoelles.at](http://davidgoelles.at)

PRIVATZIMMER-VERMIETER:INNEN

# Als Bohrarbeiter gekommen, als Ehemann geblieben

Mit einem Plus bei den Nächtigungen von 4,6 % war die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland im Zeitraum Mai bis Juli 2025 die Nummer eins in der Steiermark. Einen großen Beitrag zu diesem tollen Ergebnis haben auch die privaten Vermieter:innen von Ferienhäusern und Ferienwohnungen geleistet.

Mit dem Bau der Thermen haben viele Menschen im Südosten der Steiermark die Chancen gesehen, die sich mit dem Tourismus auftun. Viele haben ihre Häuser umgebaut oder Gebäude neu errichtet, um Zimmer vermieten zu können. Gerade bei dieser Unterkunftsart gibt es besonders viele Stammgäste, die seit Jahrzehnten immer wieder kommen. Oder Geschichten, die man nicht erfinden kann.

Eine der schönsten Geschichten reicht noch vor den Bau des Thermenresorts Loipersdorf zurück. Als dort nach Erdöl gebohrt wurde, war das die Aufgabe einer italienischen Firma. Einer dieser Bauarbeiter war Antonio Papapietro und dieser hatte nicht nur Blicke für die schöne Landschaft, eine junge Unterlammerin hatte es ihm ganz besonders angetan.

Er wohnte bei der Familie Gollowitsch im damaligen Loipersdorf – noch ohne Bad davor – und freundete sich mit dem Fräulein Anni an. Das Ergebnis der Bohrung ist bekannt, statt Erdöl sprudelte heißes Wasser aus der Tiefe. Was anfangs als große Enttäuschung gesehen wurde, entpuppte sich für eine ganze Region als großer Segen. Ein Happy End gab es auch für den Italiener Toni und seine Anni. Sie heirateten und bauten das **Gästehaus Papapietro**. Leider ist Toni 2018 verstorben, Anna ist aber nach wie vor mit vollem Einsatz für ihre Gäste da.



## WIR SIND DIE SCHLÖGL'S!

Einen Blick werfen wir auch nach St. Stefan im Rosental, wo Anja und Roman Schlögl die Frühstückspension 5Rooms in dritter Generation führen. Angefangen hat alles mit dem Bau eines Einfamilienhauses im Jahr 1965, bereits 1966 wurde das Obergeschoß zur Vermietung an Urlaubsgäste ausgebaut. 1972 wurde auf 9 Gästezimmer aufgestockt, 1986 übernahm mit Erwin und Herta die zweite Generation. Sie reduzierten die Zimmeranzahl auf fünf, erhöhten aber dadurch den Komfort.

2013 erreichten sie die höchste Bewertung der Privatzimmervermieter mit 4 Kristallen. Seit 2020 sind Anja und Roman die Gastgeber und benannten das Haus auf 5Rooms um. Großen Wert legen sie auf das Frühstück, in der Region schmeckt ein gutes Glas Wein an heißen Sommertagen besonders gut, für einen gemütlichen Tagesausklang am Balkon steht ein Getränkeköhlschrank mit zahlreichen Säften, Wein und Bier zur Verfügung.



## WER IST DER LIPP'N SEPP?

„Der Lipp'n Sepp ist mein Mann Josef“, lacht Marlene Neubauer. Hier in St. Anna am Aigen haben viele Häuser Vulgo-Namen, so war der Hausname auch hier „Lipp“. Ein Historiker erklärte der Familie, dass „Lipp“ wahrscheinlich auf einen Philipp zurückgeht, der hier einmal gewohnt haben dürfte. Aber es gibt auch noch eine zweite Deutung und diese bringt „Lipp“ mit einem Pferdliebhaber in Zusammenhang.

Wo das Gästehaus Lipp'n Sepp heute steht, wurde Anfang des 18. Jahrhunderts ein Erdkeller erbaut. Dieser Keller war vollständig unter der Erde und er war weit und breit sehr angesehen. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde ein Kellerstöckl erbaut, wie es zu dieser Zeit in der Südoststeiermark üblich war. Der Traum vom Gästehaus wurde zwei Kinder (Theresa und Stefanie) später wahr, 2020 erfolgte die Eröffnung. Fünf modernste und klimatisierte Zimmer stehen zur Verfügung, dazu kommt ein Frühstücksraum, wo vor allem regionale Produkte und Säfte aus eigener Erzeugung angeboten werden. Dieser Raum kann abends für einen gemütlichen Tagesausklang benutzt werden, hochwertige Weine von lokalen Weinbauern warten darauf, genossen zu werden.

**WOHNEN BEIM WEIN**

Alles unter einem Dach hat man bei der Familie Leitgeb in Trautmannsdorf (Bad Gleichenberg) – hier kann man am Katzianerberg quasi direkt vom Buschenschank ins Bett fallen. Weingut, Buschenschank und Gästehaus sind hier untergebracht und ermöglichen den perfekten (Wein-)Urlaub.

Fünf gemütliche Zimmer, die mit einer gemeinschaftlich genutzten Sonnenterrasse mit Liegestühlen und bequemen Sitzgarnituren ausgestattet sind, ermöglichen einen entspannenden Genussaufenthalt mitten im Thermen- & Vulkanland. Für die kleinen Gäste steht ein eigener Spielplatz zur Verfügung. Weitere Highlights sind eine Liegewiese direkt im Weingarten oder Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder und E-Bikes.



**Privat, herzlich, regional!**  
Ihr erholsamer Aufenthalt im Thermen- & Vulkanland: Privatzimmer entdecken – einfach QR-Code scannen und direkt buchen!



**eintauchen & aufleben.**

Wenn die Tage merklich kürzer und die Abende kälter werden, tut ein Besuch der **Parktherme Wasserwelten** besonders gut – sanft getragen vom 34 - 36 °C warmen Thermalwasser erleben Körper & Geist eine wohltuende Auszeit.

**TIPP: Relax Tag Duo** inkl. Thermeneintritt, Saunadorf, Mittagsmenü, Vitalgetränk sowie Kaffee & Kuchen um **nur € 132,-** für zwei Personen!

**Parktherme Bad Radkersburg**  
Alfred Merlini-Allee 7 | 8490 Bad Radkersburg



RELAX TAG



[www.parktherme.at](http://www.parktherme.at)

# NATUR & BEWEGUNG



## SEHNSUCHT NACH ENDLOSEM NATURERLEBNIS

Einfach losgehen. Den Alltag hinter sich lassen, frische Luft atmen und die Landschaft auf sich wirken lassen – genau das stillt die Sehnsucht nach echtem Naturerleben. Zwischen sanften Hügeln, weiten Wegen und stillen Rückzugsorten wartet eine Region, in der Bewegung Freude macht und Natur zur Kraftquelle wird.

Ob zu Fuß auf einem der vielen Wanderwege, mit dem Rad durch malerische Landschaften, beim Laufen durch idyllische Orte – oder ganz entspannt am Golfplatz, wo weite Fairways, alte Baumbestände und Panoramaausblicke das Spiel begleiten: Wer sich draußen bewegt, spürt die besondere Qualität dieser Umgebung.

Blühende Wiesen, ruhige Wälder, regionale Genussstationen am Weg und bestens gepflegte Golfanlagen schaffen Raum für Erholung und Erlebnis. Jede Bewegung wird zur Begegnung – mit sich selbst, mit der Natur und mit dem, was wirklich guttut.



# Das Haben ist langweilig, die Herausforderung ist wichtig!



© DKP

5-facher Weltmeister, 5-facher Paralympics-Silbermedaillengewinner, viele weitere Medaillen, Rekordhalter beim Ironman auf Hawaii – Thomas Frühwirth beweist eindrucksvoll, was auch nach einem schicksalhaften Unfall und einem Leben im Rollstuhl möglich ist. „Tigger Tom“ zeigt jedem Tag, dass er ihn liebt.

„Es“ passierte 2004 im Alter von 23 Jahren. Ein harmloser Motorradunfall, wenn da auf einer Autobahn in Polen nicht dieser Steher einer Leitschiene gewesen wäre. „Der Aufprall passierte mit maximal 5 km/h, aber ich wusste eine Sekunde später um die Folgen“, erzählt Thomas Frühwirth. Am meisten geholfen haben ihm damals seine sportlichen Erfahrungen – und er startete neu durch. Und wie! Vor unserem Telefonat war er auf einer Trainingsrunde durch das Thermen- & Vulkanland unterwegs: Edelsbach – Riegersburg – Fehring – St. Anna – Klöch – Tieschen – Frutten – Straden – Gnas und heim nach Edelsbach, rund 115 Kilometer in 4,5 Stunden. Erst vor einigen Tagen verteidigte er seinen Weltmeistertitel im Paracycling-Einzelzeitfahren in Belgien, holte im Straßenrennen die Bronzemedaille und gesamt bereits die zwölfte WM-Medaille.

Text: Christian Thomaser

Jetzt gilt die Vorbereitung schon der nächsten Großveranstaltung, der ITU Paratriathlon WM in Wollongong, Australien. Dort geht's nur über die Kurzdistanz: 750 m Schwimmen, 20 km Radfahren und 5 km Laufen. „Nur“ deshalb, weil Tigger Tom auf der Langstrecke für unfassbare Rekorde sorgt, so auch beim Ironman auf Hawaii den Streckenrekord hält. Mit der unfassbaren Zeit von 8 Stunden und 15 Minuten für 3,8 km Schwimmen, 180 km mit dem Handbike und 42,2 km im Rennrollstuhl. Unvorstellbar, dass er dabei die Schwimmstrecke nur mit den Armen und zusammengebundenen Beinen absolvieren muss.

Nach Hawaii wird er aber nicht so schnell wiederkommen. Nicht deshalb, weil es für diesen grandiosen Sieg nur ein Handtuch und die gleiche Medaille wie für jeden anderen Finisher gab, kein Preisgeld, keinen Blumenkranz oder Sonstiges. „Es ist schlichtweg zu teuer – und solange es „MEIN“ Streckenrekord ist, sehe ich keinen Grund für eine Rückkehr. Es gibt noch viele andere schöne Rennen“, so der Edelsbacher.

### IDEALE TRAININGSUMGEBUNG

Stolz ist Thomas Frühwirth auf seine Heimat. Er wohnt in Edelsbach bei Feldbach und findet von der Haustür weg perfekte Trainingsbedingungen vor. „Die Natur bei uns ist einzigartig, auf jeden Hügel führen quasi fünf Straßen und ich kann mir aussuchen, welche Strecke ich nehme. Dazu kommt die hügelige Landschaft, die nicht nur mit dem Handbike sehr herausfordernd ist. Und zum Glück haben wir auch nicht so viel Verkehr wie anderswo“, freut sich Tigger Tom.

### WARUM TIGGER TOM?

„Wenn man sich Winnie Puuh bzw. Tiggers großes Abenteuer anschaut, dann weiß man es: Er ist immer gut drauf, möchte immer etwas unternehmen, hat Freude an der Bewegung, interessiert sich für alles und vergisst dabei nicht, auf seine Freunde und Mitmenschen zu schauen. Jedes Mal, wenn ich ihn sehe, muss ich lachen. Dieser Name ist eine Mischung aus Spaß und Seriosität, mit einem ernstesten Hintergrund – das ist genau wie ich bin!“



Das Schwimmtraining findet größtenteils in Feldbach statt, wo es das einzige Hallenbad in der Region gibt. Im Sommer trifft man Frühwirth auch im Seebad Riegersburg oder in Fürstenfeld an. Er liebt seine Heimat – und den Sport und besondere Herausforderungen. Das spiegelt sich auch in einem Motto wider, einen Satz von Bergsteiger Reinhold Messner: „Das Haben ist langweilig, die Herausforderung ist wichtig!“ Deshalb stehen auf seiner Website auch nicht die Erfolge an erster Stelle, sondern die Ziele, die er sich setzt. Ob das ein doppelter Ironman ist oder die nächsten Paralympics, ist egal. Thomas holt stets alles aus sich raus und beweist Tag für Tag, dass Steirerblut kein Himbeersaft ist.

Worüber er sich in seiner 21. Trainingssaison besonders freut, ist die steigende Anerkennung seiner Sportarten und die längeren Übertragungszeiten im TV. „Da hat sich besonders seit den Paralympics in Tokio 2020, die aufgrund von Corona erst 2021 stattgefunden haben, sehr viel getan“, so Frühwirth. Stichwort Paralympics: In Paris gewann er im Vorjahr, nach drei Silbermedaillen (1x Rio, 2 x Tokio) weitere zwei und wer Tigger Tom kennt weiß, dass Los Angeles 2028 ein weiteres großes Ziel sein wird. Auch dort wird er sich kurz vor dem Start mental wie bei all seinen bisherigen 530 Rennen pushen:

**Wie spät ist es? – Es ist jetzt!**

**Wo bin ich? – Ich bin hier!**

**Wer bin ich? – Ich bin dieser Moment!**



# Winterwandern im Biosphärenpark

UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal

Der UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal lädt ein, die Natur sanft, ruhig und wandernd zu entdecken. Die Muraueu, Feuchtgebiete, Waldabschnitte und die abgeernteten landwirtschaftlichen Flächen bieten besonders im Winter eine stille stimmungsvolle und oft auch mystische Atmosphäre.

Der astronomische Winter beginnt mit der Sonnenwende am 21. Dezember. Die Sonne hat ihren tiefsten Stand über dem Horizont, tief im Süden. Es gilt die Winterzeit und die Tage werden langsam länger. Für die Lebewesen in der Au ist der Winter eine harte Zeit. Wer nun meint, dass es in dieser Zeit hier nichts Interessantes zu entdecken gibt, der irrt sich. Nur verläuft alles heimlicher und vieles ist weniger leicht zu beobachten. Man muss nur mit offenen Augen am Wegrand gehen. Unter dem Motto: „Nur nicht zu Hause sitzen. Raus in die Natur, da gibt es viel zu schauen“.

Von den im Wald und am Ufer der Mur lebenden Tieren sieht man im Winter deren Fährten und Fraßspuren. Das Aussehen der Spuren erzählt so manche Geschichte, die sich in der Nacht abspielt.



© Thermen- & Vulkanland / Harald Eisenberger

## WASSERWEG BAD RADKERSBURG

Auch im Winter lädt der Wasserweg in Bad Radkersburg zu einer besonderen Wanderung ein. Entlang der Strecke gibt es zwei Mur-Aufweitungen, die dem Schutz des Grundwassers und der ökologischen Aufwertung dienen. Es ist ein ruhiger Rückzugsort für Tiere und Naturfreunde.

Ein Highlight ist der „Murplatz“ bei der ehemaligen Grenzbrücke zu Slowenien – ideal, um winterliche Sonnenuntergänge zu genießen. Der Wasserweg führt an den berühmten Thermal- und Mineralquellen vorbei: von der Thermalquelle über die Stadtquelle („Long Life“) bis zur Josefsquelle in Sichelndorf und der Johannesquelle in Laafeld. Unterwegs lassen sich typische Landschaftsformen erloschener Vulkane entdecken - auch im Winter ein faszinierender Anblick.



© Thermen- & Vulkanland / weinmaler.at

## K13 MURAUEN.WEG

Eine Winterwanderung am K13 führt durch das zweitgrößte, geschlossene Auwaldgebiet Österreichs. Besonders in der kalten Jahreszeit bietet die Natur atemberaubende Einblicke und Ausblicke. Die raureifige Landschaft, klare Winterluft und ruhige Wege laden ein, inmitten der stillen Muraueu neue Kraft zu schöpfen. Entlang des K13 Weges gibt es idyllische Rastplätze und spezielle Natur-Resonanz-Übungen, die die Verbindung zur Natur auch im Winter bewusst zu stärken. Die gesamte Weglänge beträgt 13 Kilometer, wobei man je nach Wetter, Zeit und persönlichem Befinden über drei gekennzeichnete Varianten abkürzen kann.

**TIPPS:** Der Folder mit Natur-Resonanz-Übungen ist beim Ausgangspunkt sowie im Gasthof Wagner in Halbrain erhältlich und dient als Grundlage für die winterlichen Achtsamkeitsübungen. Und das Sepp-Hofer-Platzl ist sehr ansprechend für Kinder und je nach Saison angepasst.

## AUERLEBNISWEG

Der AuErlebnisweg ist nicht nur ein wunderschöner Spazierweg entlang der Mur, er informiert an 11 Stationen auch über die Entstehung der Mur-Au. Mit ihrer einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt sowie deren ökologischen Funktionen und regt die Au zum bewussten Naturerlebnis auch im Winter an.

Ein Highlight des Weges ist die Schiffsmühle in Mureck. Die Mühle wurde 1997 nach originalem Vorbild errichtet und ist die einzige schwimmende und funktionierende Mühle Mitteleuropas in traditioneller Bauweise.



© Thermen- & Vulkanland / Eisenberger

# Golfspaß im Winter

Im Thermen- & Vulkanland hat Golf das ganze Jahr Saison. Auf der 27-Loch-Anlage des Thermengolfclubs Loipersdorf-Fürstenfeld wird selbst im Winter gespielt – und wer drinnen trainieren möchte, findet in Bad Gleichenberg modernste Indoor-Technik, um bestens vorbereitet in die Freiluftsaison zu starten.

Der pannonische Klimaeinfluss sorgt dafür, dass die Plätze im Südosten der Steiermark schon lange bespielbar sind, während andernorts noch Schnee liegt. Da es hier eher selten schneit, bleibt der Golfplatz Loipersdorf-Fürstenfeld fast durchgehend geöffnet. „Nur wenn Schnee liegt, machen wir eine Pause“, verrät Clubmanagerin Gundi Kospach-Roch.

„Besonders im Winter ist die Kombination von einer Golfrunde, einem Thermenbesuch und den kulinarischen Genüssen in der Region einzigartig“, ergänzt Head-Pro Lee Kopanski.

## INDOOR-TRAINING AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Bad Gleichenberg bietet mit einer Indoor-Anlage ideale Bedingungen, um die Technik im Detail zu verbessern. Vier Hochgeschwindigkeitskameras zeichnen mit 2.000 Bildern pro Sekunde auf, Sensoren messen alle Schlag- und Schwungparameter und eine HD-Videofunktion zeigt jede Bewegung präzise. So entsteht ein realistisches Spielgefühl – fast wie auf den schönsten Plätzen weltweit. Zudem lässt sich Golf hier wunderbar mit Gesundheitsprogrammen verbinden. Mehr Infos: [www.igolf.at](http://www.igolf.at)



© Thermengolf Loipersdorf Fürstenfeld

**JEDEN  
FR & SA  
12:00 - 22:00  
UHR**

DURCHGEHEND WARMER KÜCHE

KREATIVURLAUB JÄNNER - APRIL 2026

JETZT FOLGEN



*Immer TOP informiert*

Folgen Sie uns und bleiben Sie auf dem Laufenden, um keine Veranstaltungen, Sonderöffnungen, Specials u. v. m. zu verpassen.

## Das Altstadthaus BAD RADKERSBURG

Genießen Sie typisch Gradeser Küche!

RUHIGE, entspannte Atmosphäre • FRISCHE GERICHTE à la minute  
HAUSGEMACHTE Pastavariationen • frische FISCHE von der Adria  
SAISONALE Produkte • Gebäck aus dem eigenen BROTTBACKOFEN  
Fische aus unserem RÄUCHEROFEN • Muscheln, Scampi u. v. m.



## WEIHNACHTSFEIER

festlich, gemütlich  
& zauberhaft

*Ihre Wünsche sind uns wichtig*

- personalisierte Menüs & Buffets
- passend gestaltete Menükarten
- Themendekorationen u. v. m.

ARKADE: 30 PERSONEN

RESTAURANT: 30 PERSONEN

Geschlossene Gesellschaften möglich  
Ab 30 Personen Indoor

Sonderöffnungen  
Ab 40 Personen sind Feiern auch außerhalb der regulären Öffnungstage möglich.

AB  
€ 59,-

## Highlights

IM HERBST



### Oktober

„TÖRGGELN“ SPECIAL  
gelebte südtiroler & italienische Kulinarik

### November

LESUNG

mit der österreichischen  
Schauspielerin Marion  
Mitterhammer

Geschenkeflohmarkt

### Dezember

HUMMER, AUSTERN &  
WEINVERKOSTUNG

Feine Meeresdelikatessen  
treffen auf edle Weine

ADVENTBRUNCH

abgestimmt auf die  
besinnliche Zeit des Jahres

UM TISCHRESERVIERUNG  
WIRD GEBETEN

Ci vediamo in Altstadthaus!

Hauptplatz 19, 8490 Bad Radkersburg • Tel. 03476/20271 • E-Mail: [info@das-altstadthaus.at](mailto:info@das-altstadthaus.at) • [www.das-altstadthaus.at](http://www.das-altstadthaus.at)



# Hier hat das Rad „Winterdienst“

Das Thermen- & Vulkanland im Südosten der Steiermark ist längst als Genuss- und Radregion bekannt. Malerische Weinhügel, stille Wälder, burgengekrönte Hügelkuppen und weite Auen entlang der Flüsse bieten zu jeder Jahreszeit einzigartige Eindrücke.

Was viele nicht wissen: Auch im Winter kann man hier wunderbar radeln. Dank des pannonischen Klimaeinflusses fallen Schnee und extreme Kälte selten, und so verwandelt sich die Region in eine ideale Bühne für entschleunigtes Winterradeln. Radeln im Winter erfordert etwas mehr Vorbereitung als eine sommerliche Ausfahrt. Entscheidend ist vor allem die Sicherheit.

## WORAUF MAN ACHTEN SOLLTE:

- Fahrweise: Vorausschauend und defensiv radeln, bremsen mit Gefühl und auf glatten Stellen Geschwindigkeit reduzieren.
- Untergrund: Auch wenn es selten schneit, können Frost, nasse Blätter oder schattige Stellen rutschig sein. Hier gilt: lieber langsamer fahren und den Blick stets auf den Untergrund richten.
- Beleuchtung: Die Tage sind kürzer, daher ist eine gute Lichtausstattung Pflicht. Helle Front- und Rücklichter sowie reflektierende Elemente an Kleidung oder Rad erhöhen die Sichtbarkeit enorm.
- Pausen einplanen: Im Winter kühlt man schneller aus, deshalb lieber kürzere Etappen planen und öfter eine wärmende Einkehr genießen.

## DIE RICHTIGE AUSTRÜSTUNG – damit Winterradeln

zum Vergnügen wird, spielt die Ausrüstung eine Schlüsselrolle:

- Bekleidung im Zwiebellook: Funktionsunterwäsche, isolierende Mittelschicht und winddichte Jacke halten warm, ohne dass man überhitzt.
- Handschuhe und Überschuhe: Hände und Füße sind besonders kälteempfindlich – wasser- und winddichte Materialien sind ideal.
- Helmunterziehmütze oder Stirnband: Sie schützen Kopf und Ohren vor Kälte.
- Bereifung: Profilstärkere Winterreifen oder sogar Spikereifen sorgen für sicheren Halt, wenn es doch einmal glatt wird.
- Pflege des Rades: Salz und Feuchtigkeit setzen dem Material zu. Ein gründliches Reinigen und Schmieren nach jeder Ausfahrt verlängert die Lebensdauer.



## WAS MAN BEIM WINTERRADELN ERLEBEN KANN

Wer sich auf eine winterliche Radtour im Thermen- & Vulkanland einlässt, wird mit Eindrücken belohnt, die im Sommer verborgen bleiben. Die Landschaft wirkt stiller, klarer, oft geheimnisvoll. Die Luft ist frisch und klar, die Sicht oft weiter als in den heißen Monaten. An manchen Tagen liegt feiner Raureif über den Wiesen, die Weinreben glitzern im Morgenlicht und die Burgen wie Riegersburg oder Kapfenstein thronen in einer winterlich-ruhigen Kulisse.

Besonders reizvoll sind Fahrten entlang der Flüsse Raab, Feistritz oder Lafnitz. Hier begegnet man Reiher, Schwänen oder sogar Kormoranen – Vögel, die im Winter Ruhe suchen und am Wasser verweilen. Wer sich in die sanften Hügel wagt, erlebt die stillen Dörfer und die besondere Stimmung, wenn aus den Kaminen der Bauernhäuser Rauch aufsteigt und der Duft von Holzfeuern in der Luft liegt.

Und natürlich gehört zum Winterradeln im Thermen- & Vulkanland auch das Einkehren: In einer Buschenschank oder einem Gasthaus wärmt man sich bei einer kräftigen Suppe und bei regionalen Schmankerln auf. Wer den ultimativen Genuss sucht, verbindet seine Tour mit einem Besuch in einer der sechs Thermen. Nichts passt besser zum Winterradeln als das Eintauchen ins warme Thermalwasser, Saunaaufgüsse mit Kräuterdüften oder einfaches Entspannen im Ruheraum mit Blick in die winterliche Landschaft.



# In Kölner Hand

Der 1. FC Köln hielt zum zweiten Mal in Folge sein Trainingslager in Bad Waltersdorf ab. Dass dem „Effzeh“ das Thermen- & Vulkanland guttut, sieht man an den Erfolgen des deutschen Traditionsklubs.

Einmal im Jahr ist Bad Waltersdorf fest in Kölner Hand, wenn hunderte Fans ihre Geißböcke zum Trainingslager ins Thermen- & Vulkanland begleiten. Mit Florian Kainz bringt der Verein sogar einen eigenen „Fremdenführer“ mit. Der gebürtige Grazer spielt seit Jänner 2019 beim 1. FC Köln und hatte beim diesjährigen Trainingslager natürlich ein Heimspiel. „Meine Mannschaftskameraden sind von der Steiermark begeistert und auch das Kernöl hat ihnen geschmeckt“, lacht Flo. Natürlich durfte ein Buschenschank-Besuch nicht fehlen – „einmal wird man ja auch beim Essen ein bisschen sündigen dürfen“, meint der 28-fache österreichische Teamspieler.

Geschadet hat's auf keinen Fall: Im Vorjahr stieg der Klub nach dem Trainingslager in Bad Waltersdorf wieder in die Deutsche Bundesliga auf, heuer legte der Verein nach den Tagen im Thermen- & Vulkanland einen hervorragenden Saisonstart hin. „Die Steiermark und ganz speziell die Region um Bad Waltersdorf hat viele neue Fans gewonnen. Es ist echt ein Wahnsinn, wie viele Anhänger uns ins Trainingslager begleitet und diese Chance genutzt haben, um diese Gegend kennenzulernen“, freut sich Florian Kainz.

Vom Spa Resort Styria, wo die Spieler untergebracht waren, zeigten sich alle begeistert. Wie auch vom trainingsfreien Tag, den die Mannschaft zum Teil im Freibad Fürstenfeld, dem größten Beckenfreibad Europas, verbracht hat. Nach einem Beachvolleyball-Turnier stürzten sich viele mutige Kicker vom 10-m-Turm. Ein weiteres Highlight in jedem Trainingslager ist der Empfang der Mannschaft mit Fanabend – da spielt es auch keine Rolle, dass steirisches Bier das Kölsch ersetzt. Nicht mit dabei in Bad Waltersdorf war das Vereinmaskottchen, Geißbock Hennes IX. Florian Kainz: „Dabei hätte es ihm hier sicher auch sehr gut gefallen!“



## € 50,00 GUTSCHEIN\*



Über 30.000 m<sup>2</sup> Wasser- & Erlebnisfläche und ein Feuerwerk an Wasserattraktionen erwarten Sie im Innen- und Außenbereich. Ob zum Plantschen, Herumtoben oder Entspannen - die H<sub>2</sub>O Kindertherme begeistert mit einem breitgefächerten Erlebnisangebot.



H<sub>2</sub>O HOTEL-THERME-RESORT \*\*\*SUPERIOR

H<sub>2</sub>O-Hoteltherme GmbH  
GF Christian Rotter  
Sebersdorf 300  
8271 Bad Waltersdorf  
T 03333 22144

E [reservierung@hoteltherme.at](mailto:reservierung@hoteltherme.at)  
[www.hoteltherme.at](http://www.hoteltherme.at)

\*Gutschein gültig ab 3 Nächten bei einer Buchung bis 26.06.2026. Ausgenommen österreichische Schulferien sowie Fenstertage und Feiertage. Gutschein ist im Original beim Check-In abzugeben. Pro Buchung kann jeweils nur ein Gutschein bei einer Hotelbuchung eingelöst werden. Dieser Bonus ist nur bei Direktbuchungen gültig und es ist keine Barablöse möglich. Der Gutschein ist nicht zum Verkauf bestimmt. Code: Magazin Sehnsuchtszeit Herbst-Winter 2025



© Steirerball / Schedl

# Das wird der Steirerball 2026

Wenn sich am 9. Jänner 2026 die Türen der Wiener Hofburg öffnen, verwandelt sich das festlich-elegante Haus wieder zur Bühne für steirische Lebensfreude. Gastregion des Steirerballs 2026 ist die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland – eine Region, die für Genuss, Entspannung und Vielfalt steht. Damit bringt der Ball in der Hofburg nicht nur Musik, Tanz und Tradition nach Wien, sondern auch ein Stück Südoststeiermark.



© Steirerball / Schedl



© Steirerball / Schedl

## DER STEIRERBALL 2026

Der Kartenverkauf für den Steirerball hat auf [www.steirerball.com](http://www.steirerball.com) bereits begonnen. Schnell sein lohnt sich: Frühbucher sichern sich ihr Ticket bis 10. Oktober 2025 um € 98,-. Danach kostet der Eintritt € 119,- pro Person. Studierende bis zum vollendeten 27. Lebensjahr und auch Lehrlinge bezahlen für eine Ballkarte € 49,-. „Die Eintrittspreise sind damit gleich wie im Vorjahr“, sagt Andreas Zakostelsky vom Verein der Steirer in Wien. Darüber hinaus sind die Ballkarten bei der Tourismusregion sowie dem Heimatwerk und ausgewählten Trachtengeschäften erhältlich.

## BALL-INFOS IM ÜBERBLICK

Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz  
Einlass: 20 Uhr • Beginn: 21 Uhr • Ende: 4 Uhr

## THERMEN- & VULKANLAND STELLT SICH VOR

Die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland übernimmt 2026 eine besondere Rolle: Sie ist Gastgeberin des traditionsreichen Steirerballs in der Wiener Hofburg. Damit wird nicht nur eine der vielfältigsten Regionen der Steiermark ins Rampenlicht gerückt, sondern auch ein Lebensgefühl vermittelt, das weit über die Landesgrenzen hinausstrahlt.

### Andreas Zakostelsky:

*„Es freut mich als Obmann des Vereins der Steirer in Wien und Veranstalter des Steirerball ganz besonders, weil das Thermen- & Vulkanland die Vielfalt der Region vor Ort deutlich sichtbar machen wird – und zwar von der Balleröffnung bis weit nach Mitternacht.“*

Die Region im Südosten der Steiermark gilt als wahres Juwel für alle, die Erholung und Genuss miteinander verbinden möchten. Sanfte Hügellandschaften, charakteristische Weingärten und eine beeindruckende Thermenvielfalt prägen das Bild. Hinzu kommen regionale Köstlichkeiten – vom aromatischen Kürbiskernöl über pikanten Bärlauch bis hin zu edlen Weinen und spritzigem Frizzante. All diese Schätze werden auch beim Steirerball ihren Platz finden.

**Sonja Skalnik**, Vorsitzende des Tourismusverbands Thermen- & Vulkanland, zählt schon die Tage bis zum Steirerball:

*„Der Ball ist eine wunderbare Gelegenheit, unsere Region in Wien zu präsentieren. Wir waren schon dreimal die beliebteste steirische Erlebnisregion bei den Wienerinnen und Wienern. Daran wollen wir jetzt anknüpfen. Wir stehen für Wasser und Feuer. Die beiden Gegensätze haben im Vulkanland ein harmonisches Zusammenspiel gefunden. Wir haben in unserer Region sechs Thermen und bieten viele kulinarische Höhepunkte – auch beim Steirerball.“*



# GEWINNSPIEL

ZU GEWINNEN GIBT ES

3x2 Karten für den  
Steirerball 2026 in Wien



### TEILNAHME

Melden Sie sich bei unserem Magazin-Abo unter diesem QR-Code an und nehmen Sie automatisch am Gewinnspiel teil. Viel Glück!



## EINE NACHT VOLLER LEBENSFREUDE

Seit Jahrzehnten zählt der Steirerball zu den Höhepunkten der Wiener Ballsaison. Als einziger Bundesländerball hat er den Sprung in die Wiener Hofburg 2011 geschafft und dort seinen fixen Platz gefunden. Was ihn so besonders macht, ist die unvergleichliche Mischung aus steirischer Herzlichkeit und Fröhlichkeit mit der Wiener Eleganz.

Am 9. Jänner 2025 ist es wieder so weit – auch Andreas Zakostelsky ist schon jetzt voller Vorfreude:

*„Wenn sich die Türen zur Hofburg öffnen, entfaltet sich eine Nacht voller Lebensfreude: Es wird getanzt, gefeiert und genossen – und das inmitten von herzhaften steirischen Spezialitäten, exquisiten steirischen Weinen und musikalischen Grüßen aus dem Südosten der Steiermark.“*

Diese Lebensfreude zeigt sich nicht nur auf dem Tanzparkett, sondern in jedem Winkel der Hofburg: Im Festsaal finden die feierliche Eröffnung, die Mitternachtseinlage und die Quadrille statt, im Metternichsaaal laden Volkstänze zum Mitmachen ein und im Wintergarten finden die Besucher weitere Highlights des Steirerballs – Bieranstich und Kernöleierspeis. In der Gardehalle verwöhnen die Betreiber einer steirischen Buschenschank die Besucher mit regionalen Schmankerln, während im Forum bei Disco-Sound bis in die Morgenstunden getanzt wird.

## VEREIN DER STEIRER IN WIEN

Dass der Steirerball Jahr für Jahr so erfolgreich stattfindet, ist dem Verein der Steirer in Wien zu verdanken. Dieser wurde 1896 gegründet und blickt auf eine lange Tradition zurück. Der Verein der Steirer in Wien versteht sich seit jeher als Verbindungsglied zwischen der Steiermark und den vielen Steirerinnen und Steirern, die in der Bundeshauptstadt leben. Heute zählt der Verein exakt 1.474 Mitglieder und ist die Drehscheibe für rund 100.000 Steirerinnen und Steirer in Wien.

*„Herzlichkeit, Gemütlichkeit, Offenheit und Direktheit“* – diese Werte prägen die Arbeit des Vereinsvorstands. Der Verein wächst dynamisch und hat ein reges Vereinsleben. Neben dem Steirerball genießen die Mitglieder ein abwechslungsreiches Jahresprogramm: von geselligen Stammtischen über Theater- und Ausstellungsbesuche bis hin zu Stadtspaziergängen, Weinverkostungen und sportlichen Aktivitäten wie Fußballmatches.

# Hier ist es früher Frühling

Im Thermen- & Vulkanland blüht die Natur früher als anderswo in bunten Farben auf und besonders die Wiener:innen freuen sich auf die ersten Ausflugsfahrten in die Steiermark. Schon davor kommen die Steirer:innen aber auf Besuch nach Wien.

Vorteil Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland! Ob Abschlag, Aufschlag oder Ausflug – hier erwacht die Natur dank des Klimas früher aus dem Winterschlaf. Die Tage werden länger, die wärmende Sonne lässt erste Blumen erblühen und färbt Wiesen und Wälder in ein zartes Grün. Radfahrer, Läufer und Wanderer drängen in die Natur, auf den vier Golfplätzen der Region wird eifrig trainiert.

Es ist Zeit, Neues zu entdecken oder Bekanntes wieder zu erleben. In der idyllischen Hügellandschaft des Thermen- & Vulkanlandes öffnen die attraktiven Ausflugsziele, in den Murauen hat der Bärlauch Hochsaison und läutet das neue Jahr kulinarisch ein. In den Buschenschänken laden die warmen Temperaturen zur Jause im Freien, hier lässt man abends auch das Erlebte nochmals Revue passieren oder plant den nächsten Tag. Erholung in einer der sechs Thermen, aktiv mit dem Rad in die Natur oder doch eine kulturell-kulinarische Tour? Das große Angebot lässt keine Wünsche offen. Ob Schlösserstrasse mit (Burg-)Erlebnissen, Weinverkostung, süße Versuchungen inmitten von hunderten Schokoladensorten, schmackhaftem Käse, prämierte Destillate oder dem unwiderstehlichen Geruch bei der Erzeugung des Kernöls erliegen – das Thermen- & Vulkanland ist eine Region für alle Sinne. Und die beliebteste Urlaubsregion der Wiener:innen in der Grünen Mark.

## STEIRER:INNEN IN WIEN

Aber die Wiener:innen müssen auch in der Bundeshauptstadt nicht auf das Thermen- & Vulkanland verzichten. Die Region präsentiert sich von 7. bis 9. November bei **Die Presse SCHAU** in der Marx Halle und ist Partner beim traditionellen **Steierball** in der Hofburg am 9. Jänner (siehe Seite 44 & 45). Im Jänner zeigt sich das Thermen- & Vulkanland dann nochmal groß auf der **Ferienmesse Wien** (15.–18.01.), ehe mit dem **Steiermark-Frühling** von 8. bis 12. April auf dem Wiener Rathausplatz eine der beliebtesten Veranstaltung der Wiener:innen auf dem Programm steht.

## Wir freuen uns auf Sie!



© Thermen- & Vulkanland / pixelmaker.at



© Thermen- & Vulkanland / pixelmaker.at



© Thermen- & Vulkanland / Eisenberger



© Winkler-Hemaden

# Spitzentennis in Bad Waltersdorf

**Großartiges Tennis bei Prachtwetter im Thermen- & Vulkanland: Die Layjet Open in Bad Waltersdorf machten bei der dritten Auflage Werbung in eigener Sache und werden auch in den nächsten Jahren nach Wien und Kitzbühel das drittgrößte Turnier in Österreich sein.**

„Die Gemeinde, das Thermen- & Vulkanland und alle maßgeblichen Institutionen stehen hinter dem Turnier, die meisten Sponsoren sind uns für eine Neuaufgabe im Wort!“ Veranstalter und Turnierdirektor Sascha Freitag blickt nach den Layjet Open 2025 bereits zuversichtlich in die Zukunft – auch deshalb, weil es für das Turnier von allen Seiten viel Lob gab. Wie von Barbara Muhr, der Präsidentin des Steirischen Tennisverbandes: „Die Veranstalter haben alle Lektionen gelernt – dieses dritte Turnier in Bad Waltersdorf war sicherlich das attraktivste und eine bestorganisierte Veranstaltung!“

Einer, dem es in Bad Waltersdorf besonders gut gefällt, ist Jan Choinski. Der Brite war bei allen drei Turnieren am Start und konnte heuer den Titel holen. Einziger sportlicher Wermutstropfen? Im Viertelfinale war kein Österreicher mehr vertreten, mit Filip Misolic und dem verletzten Sebastian Ofner waren leider die zwei besten Tennisspieler des Landes gar nicht am Start. „Grundsätzlich bin ich aber der Meinung, dass Österreicher, die nicht in den Top 50 klassiert sind, bei heimischen Challengers antreten sollten“, so Sascha Freitag.

Was die Layjet Open für Freitag so besonders machen? „Mit unserer Location samt Terrasse mit Blick auf die Weinhänge der Umgebung sind wir einzigartig für ein Challenger. Wir haben eine perfekte Basis gelegt, ich freue mich auf noch viele derartige Turniere in Bad Waltersdorf.“



Foto: Der Steirer Sebastian Sorger legte in Bad Waltersdorf eine Talentprobe ab.  
© Christian Thomaser

Viele weitere Ein- und Ausblicke und alle Veranstaltungen auf einen Blick gibt es in unserem Veranstaltungskalender oder auf unserer Website: [www.thermen-vulkanland.at](http://www.thermen-vulkanland.at)



# Urlaubs- & Geschenksideen

TIPPS AUS DER REGION



## 8 STÄDTE-GUTSCHEIN

1 Gutschein, 8 Städte und hunderte Partnerbetriebe – schenken, was das Herz begehrt! Mit dem 8 Städte-Gutschein in über 500 Partnerbetrieben in Bad Radkersburg, Fehring, Feldbach, Friedberg, Fürstenfeld, Gleisdorf, Hartberg und Weiz einkaufen. 8 Städte mit tollem Ambiente und viel Flair!

**Die Oststeirische Städtekooperation e.V.**

Augustinerplatz 1, 8280 Fürstenfeld • office@8staedte.at  
[www.8staedte.at](http://www.8staedte.at)



## DIE RIEGERSBURG

Ein abwechslungsreiches und fesselndes Programm erwartet Sie! Der historische Burgweg führt empor zur mächtigen Burg, die auch kräfteschonend mit dem Burglift erreicht werden kann. Drei Ausstellungen runden das Bürgerlebnis ab: Burg-, Hexen- und Waffenmuseum. Die Taverne mit großem Gastgarten, tollem Kinderspielplatz und beeindruckender Fernsicht lädt zum Verweilen ein! Ein weiteres Highlight auf dem Burgberg ist die imposante Greifvogelflugschau.

**Burg Riegersburg** • 8333 Riegersburg 1 • Telefon: +43 3153 82 13  
 burg@dieriegersburg.at • [www.dieriegersburg.at](http://www.dieriegersburg.at)



## REFUGIUM AM WALD

Bei Buchung eines Urlaubs von Montag bis Donnerstag über die Website [www.refugium-am-wald.at](http://www.refugium-am-wald.at) (bis 1.4.2026) sparen Sie mit dem **Code GENUSS** in den Anmerkungen **25 %** und erhalten **einen regionalen Genusskorb**.

Ihr Ferienhaus im Thermen- & Vulkanland ♥



**Refugium am Wald** • Familie Renate Christandl • Unterweißenbach 23, 8330 Unterweißenbach  
 Telefon: +43 676 65 008 94 • info@refugium-am-wald.at • [www.refugium-am-wald.at](http://www.refugium-am-wald.at)



## VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR

**Schenke puren Genuss:** Ein Besuch in der Vulcano Schinkenwelt ist eine Reise in die Welt feinsten Schinkens. Faszinierende Einblicke in Handwerk und Produktion, delikate Verkostungen und ein Erlebnis für wahre Genießer, das mit allen Sinnen verwöhnt.

**Vulcano Schinkenmanufaktur** • Auersbach 26, 8330 Feldbach  
 Telefon: +43 3114 2151 • schinkenwelt@vulcano.at  
[www.vulcano.at](http://www.vulcano.at)

# Buchen Sie Ihr besonderes Urlaubserlebnis!

Von der Weinverkostung über die Alpakawanderung bis hin zum Kräuterworkshop. Die Erlebnisse im Thermen- & Vulkanland versprechen einen Urlaub voller Abwechslung. Entdecken Sie eine Region voller unvergesslicher Erlebnisse, die Körper, Geist und Gaumen gleichermaßen verwöhnen – hier findet jeder sein persönliches Highlight.

## GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Planen Sie jetzt Ihren unvergesslichen Aufenthalt im Thermen- & Vulkanland Steiermark. Diese und viele weitere Erlebnisse können Sie ganz einfach online buchen und so Ihren Aufenthalt individuell gestalten:

**Weinverkostungen:** Probieren Sie edle Tropfen direkt beim Winzer und entdecken Sie die Vielfalt der regionalen Weine.

**Geführte Touren:** Erkunden Sie die Region mit erfahrenen Guides und lernen Sie Land und Leute kennen.

**Brauereiführungen:** Tauchen Sie ein in die Welt des Bierbrauens und kosten Sie frisch gebraute Spezialitäten.

**Kulinarische Spaziergänge:** Genießen Sie regionale Köstlichkeiten bei einem Spaziergang durch malerische Orte.

Hier direkt scannen  
und Erlebnis buchen:



# Neugierig auf mehr?

## ERKUNDEN SIE DAS THERMEN- & VULKANLAND ONLINE!

Besuchen Sie uns unter **www.thermen-vulkanland.at** und planen Sie Ihren nächsten Aufenthalt in unserer zauberhaften Erlebnisregion. Sechs Thermen, malerische Landschaften und kulinarische Köstlichkeiten sowie spannende Ausflugsziele erwarten Sie im Südosten der Steiermark. Lassen Sie sich in unserem **Online-Magazin** von den besten Ausflugstipps, Touren-Empfehlungen und Geschichten aus dem Thermen- & Vulkanland inspirieren.

Möchten Sie regelmäßig über besondere Urlaubs-Angebote und saisonale Highlights informiert bleiben? Dann abonnieren Sie doch unseren **Newsletter** oder folgen Sie unseren **Social-Media-Kanälen** und teilen Sie Ihre besonderen Urlaubsmomente unter den folgenden Hashtags mit uns:

*#thermenvulkanland*  
*#zuschönumnichtdazusein*

**Wir freuen uns darauf, mit Ihnen in Kontakt zu bleiben!**

Scannen Sie den QR-Code, um unsere digitalen Angebote zu nutzen und sich mit uns zu vernetzen:



## ABO STORIES FÜR ALLE SINNE KOMMEN KOSTENLOS FREI HAUS

Ihnen gefällt unser Magazin „Sehnsuchtszeit“ und Sie wollen es in gedruckter Form lesen? Kein Problem, wir sagen Danke für Ihr Interesse und schicken Ihnen jede Ausgabe gerne kostenlos ins Haus. Bestellen Sie hier Ihr kostenloses ABO – und wir freuen uns, Sie als Leserin oder Leser und Freundin oder Freund der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland begrüßen zu dürfen!

Hier direkt scannen und abonnieren:



## GEWINNSPIEL

Einfach hier Ihr kostenloses Abo bestellen – und automatisch am Gewinnspiel teilnehmen! Unter allen neuen Abonnent:innen verlosen wir: **10 x € 50,- Thermenland-Gutscheine** – einlösbar in zahlreichen Betrieben der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland! Machen Sie mit, entdecken Sie spannende Geschichten aus der Region – und mit etwas Glück genießen Sie bald einen entspannten Aufenthalt auf unsere Kosten. **Viel Glück!**

10 x  
€ 50,-

### IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Tourismusverband Thermen- & Vulkanland, Vorsitzende: Sonja Skalnik, Geschäftsführer: Christian Contola, Hauptstraße 2a, A-8280 Fürstenfeld; Telefon: +43 3382 55 100, E-Mail: info@thermen-vulkanland.at, www.thermen-vulkanland.at; 9. Ausgabe: Herbst & Winter 2025/2026; Leitung: Harald Wohnhas; Grafische Gestaltung & Layout: Johannes Peter Heinrich-Piebel, BA MA; Redaktion: Christian Thomaser; Lektorat: Niklas Sieger; Auflage: 70.000 Stück; Druck: Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag Ges.m.b.H & Co KG, Richard Strauß Straße 16, A-1230 Wien;

Fotos: TV Thermen- & Vulkanland, Christian Thomaser und diverse Archive der Betriebe (jeweils direkt angeführt), Cover-Foto: Parktherme Bad Radkersburg / Klara Tischler; Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird teilweise auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter. Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben, erfolgen jedoch ohne Gewähr und erheben nicht Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen sowie Satz- & Druckfehler vorbehalten. Stand: September 2025.

# Immer das passende Geschenk!

Mit dem **Thermenlandgutschein** tauchen Sie in märchenhafte Thermen-Wasserwelten ein, genießen zauberhafte Kulinarik oder erleben magische Glücksmomente in der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland.

So herrlich einfach ist das.



Auch als  
Online-Gutschein  
zum Selberdrucken



[thermenlandgutschein.at](https://thermenlandgutschein.at)

# Sehnsucht, öffne dich

Thermenland Süd- &  
Oststeiermark Marketing GmbH  
8280 Fürstenfeld, Hauptstraße 2a

Telefon: +43 3382 55 100  
info@thermenlandgutschein.at  
www.thermenlandgutschein.at





# Thermen- & Vulkanland Steiermark



## 10 kulinarische Schätze,

die man beim Aufenthalt im Thermen- & Vulkanland im Herbst & Winter unbedingt probieren sollte:

Viel Spaß beim Entdecken!



**KREN**  
Der steirische Kren wird im Herbst geerntet, ist bekannt für seine Schärfe, Frische und als würzige Beilage zur Jause.

1

**REIS**  
Im Thermen- & Vulkanland wächst steirischer Reis – selten in Europa, klimabegünstigt, naturrein und von regionalen Bauern gepflegt.



**KÜRBIS**  
Der Ölkürbis liefert grüne Kerne für das berühmte Kürbiskernöl, im Herbst geerntet und vielseitig kulinarisch einsetzbar.

2

**WEIN**  
Die sonnenverwöhnten Lagen bringen elegante Weißweine und kräftige Rotweine hervor, Herbst ist die Zeit der Weinlese.



**HOLUNDER**  
Schwarzer Holunder wird im Spätsommer und Herbst geerntet, veredelt zu Säften, Sirup und verleiht Speisen fruchtige Würze.

3

**KÄFERBOHNE**  
Die steirische Käferbohne glänzt durch ihre Größe, ihr nussiges Aroma und ist Basis traditioneller Herbstgerichte.



**ARONIA**  
Die violett-schwarzen Aroniabeeren sind reich an Antioxidantien, werden im Herbst geerntet und zu Saft oder Pulver verarbeitet.

4

**ESSIG**  
Feiner Frucht- und Weinessig aus der Region reift in Holzfässern und verleiht Gerichten aromatische Tiefe und edle Säure.



**SCHINKEN**  
Der „Vulcano-Schinken“ – ein Genussklassiker – luftgereift, mild geräuchert und international prämiert.

5

**SCHOKOLADE**  
Zotter Schokoladen – kreativ, bio & fair, mit regionalen Zutaten wie Kürbis, Kernöl oder Kren verfeinert.



**MACH DEIN FOTO ZUM ERLEBNIS!**  
Zeig uns deine schönsten Momente aus dem Thermen- & Vulkanland – und werde Teil unserer Community. Teile deine Bilder mit uns unter [#thermenvulkanland](#) & [#zuschönumnichtdazusein](#).



[www.thermen-vulkanland.at](http://www.thermen-vulkanland.at) | [www.steiermark.com](http://www.steiermark.com)

