

SO SCHMECKT FERNITZ-MELLACH

UNSERE ERZEUGER VON A-Z



ÜBERSICHTSKARTE

FERNITZ-MELLACH

Unsere regionalen
Nahversorger
auf einen Blick

Ortsteil Fernitz

Ortsteil Gnaning

Ortsteil Enzelsdorf

Ortsteil Mellach

Ortsteil Dillach

-  Wallfahrtskirche Maria Trost, Fernitz
-  Filialkirche St. Jakob, Enzelsdorf
-  Kapelle Gnaning Dorf
-  Kapelle Mellach
-  Kapelle Weissenegg, Dillach

IMPRESSUM: Offenlegung gem. § 25 des Mediengesetzes.

Herausgeber und Verleger: Gemeinde Fernitz-Mellach.

Verantwortlich für den Inhalt: Bgm. Karl Ziegler.

Für den Inhalt von Gastartikeln ist der jeweilige Autor verantwortlich. Im Sinne der Offenlegung wird festgestellt, dass die Gemeinde Fernitz-Mellach der Alleininhaber dieser Broschüre ist. Ziel des Mediums: Kommunikationsorgan.

REDAKTIONSTEAM:

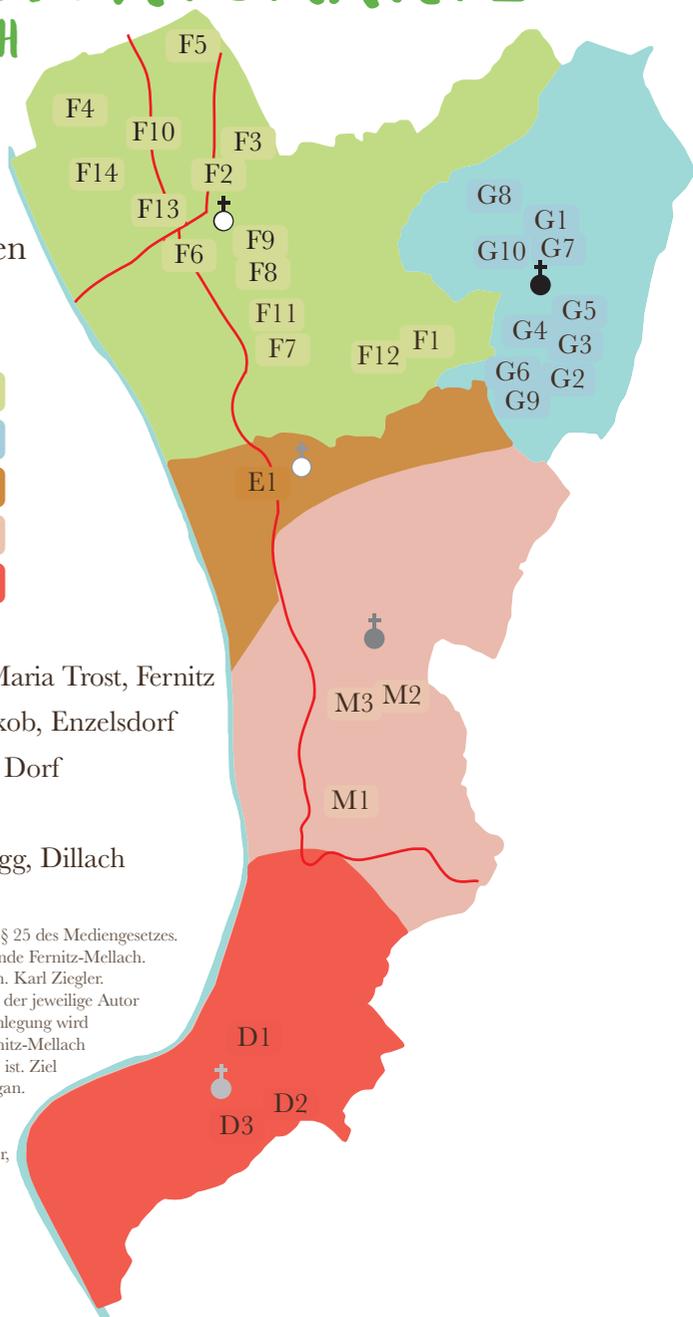
Isabel Strini, Josef Prassl

PHOTO: David & Raphael Ziegler,

Bildagentur fotolia

LAYOUT: www.it-graphics.at

Tanja Venier, 8072 Pflugweg 7A



LEGENDE UND ERKLÄRUNGEN

-  Eier
-  Käse
-  Getreide und Getreideprodukte
-  Gemüse und Gemüseprodukte
-  Kürbis und Kürbisprodukte
-  Obst, Beeren und Obstprodukte
-  Honig und Bienenprodukte
-  Kräuter, Tee, Gewürze, Essig, Öl
-  Edelbrände, Liköre, Most und Wein
-  Schaf- und Lammfleisch
-  Rindfleisch und -produkte
-  Schweinefleisch und -produkte
-  Ziegenfleisch und -produkte
-  Geflügelfleisch und -produkte
-  Bier
-  Brennholz, Bäume
-  Geschenke & Süßes

-  Ab Hof
-  Bauernmarkt Fernitz/Mellach

HINWEISE ZUR NUTZUNG DER BROSCHÜRE

Diese Broschüre listet für Sie eine große Auswahl an landwirtschaftlichen Betrieben und regionalen Selbsterzeugern auf, die ihre Produkte über Hofläden, Bauernmärkte oder den Einzelhandel verkaufen. Dabei können wir natürlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben und empfehlen Ihnen daher, beim Einkaufen grundsätzlich nach regionalen Lebensmitteln zu fragen und auf die genaue Herkunftsbezeichnung zu achten. Die Daten haben die ErzeugerInnen per Selbstauskunft für die Broschüre zur Verfügung gestellt.

ABC Alphabetisch nach Nachnamen geordnet, werden die selbst erzeugten Produkte, Verkaufsstellen, Öffnungszeiten und Kontaktdaten übersichtlich präsentiert. Die Übersichtskarte von Fernitz–Mellach zeigt Ihnen, wo die teilnehmenden Betriebe liegen.

SIEGELKUNDE



geschützte geografische Angabe

Kennzeichnung für heimische Herkunft



Austria Bio Garantie

Kennzeichnung für biologische Landwirtschaft



Gutes vom Bauernhof

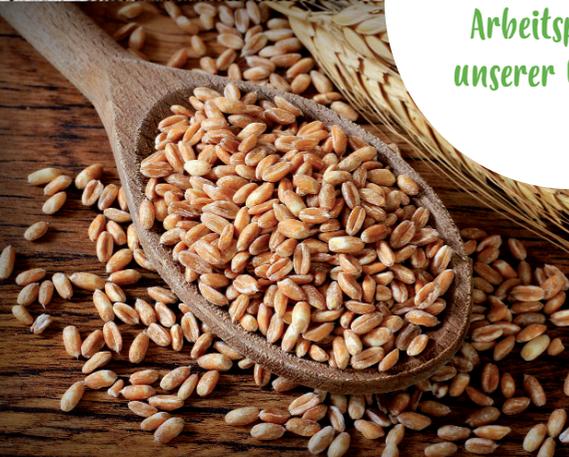
Kennzeichnung für die Profis unter den Direktvermarktern

A rural landscape at sunset. The sky is filled with dramatic, golden light breaking through dark clouds. In the middle ground, a white church with a tall, dark spire stands prominently. The foreground is dominated by a field of large, green, heart-shaped leaves, likely from a vegetable crop like pumpkins or squash, growing in dark soil. The overall mood is peaceful and evokes a sense of local agriculture and community.

*Regionales Einkaufen
erhält die Infrastruktur
im ländlichen Raum.*



Regionales Einkaufen
schafft und sichert
Arbeitsplätze in
unserer Gemeinde.



HANS & INGRID BERGHOLD vlg. Glanzpolzer

📍 **F1** Vorstadt 44, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0664 42 44 882

E-Mail: hi.berghold@aon.at

Web: www.trockenfruechte-berghold.at



ANGEBOT Biozertifiziertes Dörrobst aus Streuobstbau – Alte Sorten

Apfelringe/ Birnenspalten getrocknet, Zwetschken entsteint und getrocknet, Schokozwetschke, Apfelschoki, „Das Steirische Rucksack“ (Dörrobstmix)

SONSTIGES Vermarktung im Lagerhaus unter „Gutes vom Bauern“, LMP Fernitz – Mellach, Stadtbauernladen Graz, s'Fachl Graz, Öhlmühle Hartlieb Heimschuh, Dennis Biomarkt Graz, Frischehof Robier Leibnitz, purStyria Ramsau, Hofladen Heidemann Weinitzen, Die 3 Bauern Citypark Graz, Unimarkt Lieboch

Die richtige Lagerung von Dörrobst. Dörrobst, welches fachgerecht getrocknet wurde, ist bei sachgemäßer Lagerung jahrelang haltbar. Das Dörrogut soll kühl, dunkel und trocken aufbewahrt werden, wobei eine Lagerung im Kühlschrank nicht notwendig ist. Optimal ist demnach eine Lagerung in einer Speisekammer oder in einem Keller. Dörrobst muss unbedingt in luftdicht verschließbaren Behältnissen aufbewahrt werden, um den Zutritt von Luftfeuchtigkeit oder das Eindringen der Dörrobstmotte zu verhindern. Als Aufbewahrungsbehälter eignen sich gut verschließbare Gläser, wie Einweckgläser (Rexgläser) mit Gummidichtung oder Gläser mit Schraubverschlüssen, sowie verschließbare Plastikbehälter.

BIOBETRIEB FAMILIE ECKER-ECKHOFEN vlg. Bergseppel

📍 **M1** Am Kastanienhof 1, 8072 Ortsteil Mellach

Telefon: 0664 51 25 959

E-Mail: info@kastanienbaumschule.at

Web: www.kastanienbaumschule.at



ANGEBOT Bio-Kastanien und Bio-Äpfel im Herbst

Bio-Edelkastanienbäume im Frühling, Sommer und Herbst

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung. Gutscheine.

HARALD ERLER vlg. Fischerhansl

📍 **D1** Lindenweg 8, 8072 Ortsteil Dillach
Telefon: 0664 53 08 901



ANGEBOT Brennholz

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.



BIOBETRIEB FAMILIE FRITZ vlg. Schusterhansl

📍 **G1** Waldweg 12, 8072 Ortsteil Gnaning
Telefon: 0664 73 90 99 77
E-Mail: fritz.gnaning@aon.at



ANGEBOT Bio-Weidegänse für Martini und Weihnachten, Bio-Freilandhendl, Bio-Kürbiskernöl g.g.A., Bio-Obst.

SONSTIGES Verkauf ab Hof und LMP Fernitz-Mellach.



FAMILIE FRANZ UND INGRID FUCHS

📍 **G2** Bachweg 4, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 0664 /97 95 821



ANGEBOT Rindfleisch aus erster Hand – pfannenfertig, vorbereitete Stücke nach Wunsch, Frischfleisch vom Schwein, Geselchtes vom Rind und Schwein (auch warm), Mehlspeisen

SONSTIGES Bei Ab Hof Verkauf von Fleischwaren bitte um telefonische Voranmeldung. Vermarktung Bauernmarkt Eisteichsiedlung St. Peter.

FAMILIE WOLFGANG GÖSSL vlg. Hofbauer

📍 **G3** Kapellenweg 2, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 0664 53 41 969

E-Mail: wolfgang.g624@gmail.com



ANGEBOT Brennholz. Ab Frühjahr 2019 – Ziegenkäse

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.

FAMILIE GRABNER

📍 **G4** Dorfstraße 3, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 0664 14 96 063



ANGEBOT Verschiedene Schnäpse und Liköre

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.



GERTRAUD & GEORG GRUBER, JOHANN BAUER vlg. Madl

📍 **G5** Dorfstraße 27, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 03135 51 313 / 0664 73 93 27 61

0664 73 93 27 20

E-Mail: gruber.buch1@aon.at



ANGEBOT Kürbiskernöl g.g.A., Eier, Apfelsaft, Pressobst, Lammfleisch auf Anfrage, Brennholz

SONSTIGES Ab Hof Verkauf und Zustellung nach telefonischer Vereinbarung.



BAUMSCHULE HUBMANN

📍 **M2** Höhenstraße 84, 8072 Ortsteil Mellach

Telefon: 03135 82 2 27 / 0664 90 39 297

E-Mail: obstbaumschule.hubmann@aon.at

Web: www.baumschule-hubmann.at



ANGEBOT Edelbrände & Liköre, Marmeladen, im Advent Lebkuchen und Kletzenbrot, Obstbäume (alte und neue Obstsorten), Beerenobst, Ziersträucher

SONSTIGES Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 8-12 Uhr, 13-18 Uhr, Sa.: 8-15 Uhr, im Advent: Sonn- und Feiertag geöffnet. Christbäume, Veredelungs- und Schnitt-Tage, Gutscheine, Pflanzengeschenke und kulinarische Geschenke.

TIPP!

Obstbäume richtig pflanzen. Wer im nächsten Jahr Birnen, Äpfel oder Kirschen ernten will, muss im Herbst vorsorgen: wurzelnackte Obstgehölze werden am besten im Oktober und November gepflanzt. Obwohl die Pflanzzeit für Obstbäume prinzipiell von Mitte Oktober bis ins Frühjahr reicht, bevorzugen Experten die Herbstpflanzung: Bei frostfreiem Wetter könnten die jungen Bäume vor dem Winterbeginn noch Wurzeln bilden und Feuchtigkeit speichern, so die Expertenmeinung.

Beim Einpflanzen braucht das Bäumchen ein Loch, das doppelt so groß ist wie sein Wurzelwerk. Die Ränder der Grube werden etwas gelockert. Bei wurzelnackten Obstgehölzen müssen die Triebe vor dem Pflanzen um rund zwei Drittel gekürzt werden. Nachdem die Wurzeln ein Stück zurückgeschnitten wurden, wird der Obstbaum in das Loch gestellt und ein Stützpfehl daneben befestigt. Im Idealfall sollte dieser bis unter die Baumkrone reichen.

Anschließend wird die ausgehobene Erde mit Substrat oder Kompost vermischt und das Loch aufgefüllt. Der Baum sollte nun etwas hin- und herbewegt werden, damit die Erde sich gleichmäßig zwischen den Wurzeln verteilt. Anschließend den Boden vorsichtig festtreten und einen Gießbrand anlegen. Zum Schluss wird das Bäumchen noch kräftig angegossen. Die ausreichende Wasserzugabe ist gerade am Anfang wichtig, weil der Pflanze noch die feinen Haarwurzeln fehlen, mit denen sie später im weiteren Umkreis die Feuchtigkeit aufnimmt.



HONIG-MANUFAKTUR HUNNIUS BIO IMKEREI MEISTERBETRIEB



📍 **F2** Hausmannstättener Straße 23b, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0699 17 13 80 84 / 0699 10 11 50 24

E-Mail: office@honig-manufaktur.at

Web: www.honig-manufaktur.at

ANGEBOT Bio-Honig (Blüte, Creme, Waldblüte, Wald, Tanne, Kastanie, Linde, Wald mit Kastanie), Met aus Bio-Honig (lieblich)

SONSTIGES Selbstgedrehte und gegossene Kerzen auf Märkten. Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.

BIO-SPRINZEN-HOF KNAPP



📍 **G6** Bachweg 16, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 0650 53 17 884 / 0664 84 51 936

ANGEBOT Frischfleisch vom Pustertaler Sprinzen Bio-Weide-Ochsen

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung. Ausschreibung Schlachtermin auf Facebookseite. Mutterkuhhaltung – Futter stammt ausschließlich aus hofeigenen Produkten.

PETER KOGLER - SÜSSE STEIRISCHE VERSUCHUNG



📍 **F3** Maria-Theresia-Straße 4, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0699 14 10 74 10

E-Mail: p.kogler@gmx.at

ANGEBOT Blütenhonig, Blütencremehonig, Waldhonig

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Vereinbarung.

FAMILIE KOHLHAMMER vlg. Aumühle

📍 **F4** Johannes Kepler Straße 42, 8072 Ortsteil Fernitz
Telefon: 03135 53 235 / 0664 13 15 242
E-Mail: christoph.kohlhammer@gmx.at



ANGEBOT Freilandeier, Kürbiskernöl, Murbodner Rindfleisch

SONSTIGES Täglich geöffnet. Rindfleisch auf Vorbestellung. Betreiber eines Tierparks mit Ponyreiten.

FAMILIE ALFRED & BARBARA KRAMMER vlg. Fuchsschuster

📍 **G7** Waldweg 8, 8072 Ortsteil Gnaning
Telefon: 0664 92 12 706 / 0664 88 34 84 55
E-Mail: krammer.karina@gmx.at



ANGEBOT Blütenhonig, Waldhonig, Kürbiskernöl, Ziegenfrischkäse mit Kräutern oder Schnittlauch, Ziegenfrischkäse „Bällchen“ in Öl, Ziegentopfen, Ziegencamembert, Ziegenhartkäse „Prinz“ (3 Monate gereift)

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.

IMKEREI FAMILIE KRAUT UND SCHNELLBACH

📍 **F5** Pflugweg 5c, 8072 Ortsteil Fernitz
Telefon: 0676 93 51 136
E-Mail: krautb@gmx.at



ANGEBOT Honig nach Saison, Propolis, Bienenwachskerzen, Bienenwachs geschmolzen, Bienenschwärme, Königinnen

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Vereinbarung. Vermarktung LMP Fernitz - Mellach. Österreichisches Honig-Gütesiegel, Qualitätszertifikat von der steir. Imkerschule.

FAMILIE ANDREAS KURZMANN vlg. Köppel

📍 F6 Murbergstr. 4, 8072 OT Fernitz

Telefon: 03135 55 444

E-Mail: a.kurzmann@gmx.at



ANGEBOT Selchspezialitäten vom Schwein, Stangenwurst, Selchwüstel, Knabber-Kurzi, Bratwurst, Schweinebraten, Streichwurst, Verhackert, freitags - Sulz, Frischfleisch alle zwei Wochen auf Vorbestellung, Kürbiskernöl g.g.A., Brennholz

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Vereinbarung. Frischfleisch auf Vorbestellung. Vermarktung Bauernmarkt Fernitz. Geschenkkörbe auf Vorbestellung. Gutscheine.

FAMILIE MANFRED KURZMANN vlg. Weinzerl

📍 F7 Murbergstraße 79, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0664 86 81 137



ANGEBOT Brennholz

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Vereinbarung.



ROSA KURZMANN vlg. Klosterbauer

📍 F8 Murbergstraße 41, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0676 91 03 537 / 0676 73 42 286



ANGEBOT Kürbiskernöl, Buchenholz, Mischholz

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Vereinbarung.

ANITA & STEFAN KURZMANN vlg. Ilgerl

📍 F9 Murbergstr. 39a, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0664 39 45 477

0664 73 47 37 80

E-Mail: stefan_kurzmann@a1.net

stefan.kurzmann@bauernmarkt-fernitz.at



ANGEBOT Brot aus eigenem Getreide – Bauernbrot, Sauerteigbrot, Dinkelvollkornbrot, Germgebäck – Krapfen, Strauben, Wuchtel, Kipferl, Traditionelles: Osterbrot, Allerheiligenstriezel, Potizen, Spezialitäten vom Schwein – Würstel, Schinken, Speck, Aufstriche, Sulz, Pasteten, Frisches Schweinefleisch auf Vorbestellung, Kürbiskernöl g.g.A. Kürbisknabberkerne süß und salzig

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung. Vermarktung Bauernmarkt Fernitz, Bauernmarkt Kalsdorf. Geschenkkörbe und kalte Platten auf Vorbestellung. Bauernhof macht Schule. Seminarbäuerin Anita Kurzmann. Ausgezeichneter Betrieb für besonders tierfreundliche Schweinehaltung.

SEMINARBÄUERINNEN SIND BOTSCHAFTERINNEN FÜR DIE HEIMISCHE LANDWIRTSCHAFT

und geben mit Leidenschaft ihre Erfahrungen im Bereich Kochen und regionale Lebensmittel an Interessierte weiter.

Das vielfältige Angebot erstreckt sich von Informationsveranstaltungen und Workshops bis hin zu kommunalen Projekten.

Seminarbäuerinnen kommen auch gerne in die Schule oder den Kindergarten und zeigen anhand von viel Anschauungsmaterial und Aktivitäten den Weg der Lebensmittel vom Feld aufs Teller.



GERHARD LIEBMANN

 **D2** Auf der Wiesen 1, 8072 Ortsteil Dillach
Telefon: 0664 14 58 789
E-Mail: mail@gerhardliebmann.com



ANGEBOT Blütenhonig, Kastanienhonig, Lindenhonig

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Vereinbarung.

Blühstreifen - wofür? Blühstreifen dienen vor allem in strukturarmen Landschaften als wichtige Nahrungsquelle sowie als Lebens- und Rückzugsraum für Vögel, Insekten, Kleintiere und Niederwild. Mit ihrer häufig bis in den frühen Herbst andauernden Blüte fördern sie darüber hinaus verschiedene Ökosystemdienstleistungen, wie Bestäubung und Regulation von Krankheiten oder Schadorganismen. Blühstreifen können auch als Erosionsschutzstreifen angelegt werden. Sie bereichern als farbenfrohe Streifen und Flächen das ländliche Bild und tragen zur positiven Außenwirkung der Landwirtschaft bei.

BIOSPÄRENHOF LIEBMANN FAMILIE RENATE UND JOSEF LIEBMANN-HOLZMANN

 **D3** Talstraße 130, 8072 Ortsteil Dillach
Telefon: 0664 53 55 981
E-Mail: hofdervielfalt@gmail.com



ANGEBOT Frisches Bio-Lammfleisch vom Weidelamm auf Vorbestellung, Zuchtschafe (Schwarzbraunes Bergschaf/Jura), Bio-Schafwolle als Dünger und Schneckenschutz, Bio-Heu (Pferdeheu und Gartenmulch), Komposterde, Humus

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Voranmeldung. Zustellung nach Vereinbarung. Förderung der Biodiversität durch extensive Schafbeweidung, Umtriebsweide (max. 3x jährlich, max. 14 Tage am gleichen Standort); Erosionsschutz auf Ackerflächen (Humusaufbau, Verbesserung des Wasserhaltevermögens durch Bewirtschaftung als Mähweide/Wechselwiese); Erhalt und Neuanlage von Landschaftselementen/Biosphären (Blühstreifen, Streuobstwiesen, Hecken, Trockensteinmauern, Inseln aus Totholz)

P

REINHARD & RENATE PAINSI

📍 M3 Kapellenstraße 10, 8072 Ortsteil Mellach

Telefon: 0664 50 13 331 / 0664 36 26 173

E-Mail: reinhard.painsi@aon.at



ANGEBOT Aroniasaft (Ursaft – Umstellungsbetrieb auf biologische Bewirtschaftung), Aroniabeeren getrocknet, Aroniabeeren getrocknet und schokoliert, Aroniapulver, Kürbiskernöl, Knabberkerne natur, gesalzen und schokoliert

SONSTIGES Ab Hof Verkauf - um telefonische Terminvereinbarung wird gebeten. Vermarktung Bauernmarkt Mellach, LMP Fernitz – Mellach. Geschenksackerln/Geschenkschachteln auf Vorbestellung

WOLFGANG PERNER *vlg. Unger/ Grubenpeter*

📍 G8 Waldweg 5, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 0664 94 60 161



ANGEBOT Rotwein (Cuvee von Direktträgerweinen – Isabella, Clinton, Elvira, Delvera), Schnäpse – Apfel, Zwetschke, Grappa, Kürbiskernöl, Obst nach Saison – Kirschen, Birnen, Nüsse

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.

FRANZ PÖZL

📍 G9 Bachweg 11, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 0664 92 12 707



ANGEBOT Kürbiskernöl

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Absprache möglich.

CHRISTINE & ARNE PUSCH – DIE GAUMENKITZLER

📍 **F10** Mühlstraße 22, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0664 39 50 737

E-Mail: office@diegaumenkitzler.at

Web: www.diegaumenkitzler.at



ANGEBOT Honig, Marmeladen, Kräuter, Tees

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung. Vermarktung GenussBauernhof Hillebrand Zettling, s´Fachl Graz.

HONIG - ERNÄHRUNG & MEDIZIN

Honig hat einen geringeren Kaloriengehalt als herkömmlicher Zucker, aber eine stärkere Süßkraft. Verwendet man also Honig zum Süßen, reicht eine geringere Menge aus und gleichzeitig werden Kalorien gespart. Die im Honig enthaltenen Zuckerverbindungen scheinen zudem für den Stoffwechsel weniger belastend zu sein als herkömmlicher Haushaltszucker: Sie führen zu weniger starken Schwankungen des Blutzuckerspiegels, wodurch z.B. Heißhungerattacken vermindert werden. In der Volkshelkunde kommt dem Honig seit jeher große Bedeutung zu, er ist als Hausmittel weit verbreitet und beliebt. Honig wird eine entzündungshemmende, antibiotische und antiallergische Wirkung nachgesagt. Zudem soll Honig auch das Immunsystem und das Herz-Kreislauf-System stärken. Aus pharmakologischer Sicht kann Honig zwar nicht als Heilmittel bezeichnet werden, denn Inhaltsstoffe, wie z.B. bestimmte Enzyme oder Vitamine, sind nachweislich nur in Spuren vorhanden. Dennoch ist der Einsatz von Honig im komplementärmedizinischen Bereich beliebt. Die Anwendung von Bienenprodukten wie Honig, Propolis, Bienenwachs oder Bienengift zu Heilzwecken wird als Apitherapie bezeichnet.

**R**

ROMAN ROZINSKI – HOBBY-BRAUEREI „DAS GNANINGER“

 **G10** Gnaninger Straße 69c, 8072 Ortsteil Gnaning

Telefon: 0681 81 88 04 08

E-Mail: roman.rozinski@gmx.at

Web: <https://romanrozinski.wixsite.com/dasgnaninger>



ANGEBOT „DAS GNANINGER“ Craft-Bier: Hopfen, Wasser, Malz, Hefe & sonst nix!!!

SONSTIGES Ab Hof Verkauf Freitag von 14:00 - 18:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung.

**S**

FAMILIE WERNER SCHERR v/g. Ruhs/ Truxes

 **F11** Murbergstraße 69, 8072 Fernitz

Telefon: 03135 5 79 07 / 0664 86 77 271/ 0664 97 12 013

E-Mail: werner.scherr@aon.at

Web: www.hofladen-scherr.at



ANGEBOT Spezialitäten vom Schwein – Selchfleisch roh und gekocht, Selchwürste zum Kochen und roh essen, Knoblauchstangerln, Hamburger, Lendbrat, Fischerl, Selchripperl, Schweinebraten, Kübelfleisch, Stangenwurst, Pfefferwurst, Blut-, Brein-, Erdäpfelwurst, Bratwurst, Sulz, Aufstriche, Suppeneinlagen, Schweinsohren getrocknet, Kürbiskernöl

SONSTIGES Ab Hof Verkauf - um telefonische Voranmeldung wird gebeten. Geschenksschachterln, Geschenkkörbe, Vermarktung Bauernmarkt Kaiser Josef-Platz Graz, Bauernmarkt Liebenau

VERONIKA SEIDL

📍 **F12** Vorstadt 41, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 03135 51 002

E-Mail: seifri41@gmail.com

Web: www.bauernmarkt-fernitz.at/seidl



ANGEBOT Freilandeier, Fruchtsäfte, Marmeladen, Teigwaren

SONSTIGES Öffnungszeiten ab Hof: Mo, Di und Do: 8-12 Uhr, 13-18 Uhr
bzw. Mi, Fr und Sa: 8-12 Uhr / Geschenkskörbe auf Vorbestellung.
Vermarktung Bauernmarkt Fernitz. Weinverkauf für Fam. Schneeberger.

NASCHGARTEN

Auf Initiative des Ortsverschönerungsvereines Fernitz-Mellach und mit Unterstützung der Gemeinde ist aus der brachliegenden Streuobstwiese beim Sportplatz Fernitz vor einigen Jahren der Naschgarten hervorgegangen.

Zusätzlich zu den bestehenden Obstbäumen wurden insbesondere verschiedene Obst- und Beerensträucher aber auch Wildkräuter gepflanzt. Der Naschgarten ist ein Projekt von Bürgern für Bürger.

Ein Weg quer durch den Naschgarten lädt zum Verweilen ein. Jeder ist im Garten herzlich willkommen und eingeladen sich hier zu erholen, zu rasten und zu naschen, aber auch selbst aktiv zu werden, Hand anzulegen, zu säen, pflanzen oder Unkraut zu zupfen!

Der Naschgarten ist ganzjährig geöffnet und soll zum lebendigen Treffpunkt und zum gemeinsamen Begegnungsort werden.

www.ortsverschoenerungsverein.at
www.facebook.com/naschgartenfernitz



BIOWEINGUT THÜNAUER

📍 **F13** Teichweg 4a, 8072 Ortsteil Fernitz

Weingut: Eichberg 158, 8453 St. Johann im Saggautal

Weingarten: Höhenstraße, Ortsteil Mellach

Telefon: 0664 53 37 083 / 0664 42 47 454

E-Mail: weinbau.thuenauer@gmail.com

Web: www.weinbau-thuenauer.com



ANGEBOT Weißweine (Sauvignon Blanc, Muscaris, Bronner, Sauvignier Gris, Marke Südherz), klassische Weine im Stahltank ausgebaut, Lagenweine – teilweise auch im großen Holzfass ausgebaut, Premiumlinie „Privat“ - aus ausgewählten, mehrfach selektierten Trauben, Rotweine (Cabernet Jura, Regent, Pinot Nova), für mindestens 1,5 Jahre im Barrique, Premiumlinie „Privat“, Schaumweine, Dessertweine, Destillate, Liköre, Essig

SONSTIGES Ab Hof Verkauf in St. Johann im Saggautal und in Fernitz-Mellach nach telefonischer Vereinbarung.

Vermarktung Bauernmarkt Fernitz. Jährlich nationale und internationale Preise bestätigen die Qualität. Geschenkskörbe auf Vorbestellung. Weingarten – Führungen, Sensorikseminare. Wein- und Käseverkostungen. Weinbegleitung für private Veranstaltungen, Weinempfehlungen. Kleine Feiern im Gewölbekeller in St. Johann im Saggautal. Weihnachts- und Firmengeschenke mit eigenem Etikett



WAS IST EIN SENSORIKSEMINAR?

Um die Qualität von Lebensmitteln in ihrer ganzen Vielfalt und ihren unterschiedlichen Nuancen zu erkennen, bedarf es einer entsprechenden Schulung, Sensibilisierung und Weiterentwicklung der Sinne. Ziel eines Sensorikseminars ist es Lebensmittel objektiv zu beurteilen, die kulinarische Kompetenz jedes einzelnen zu steigern, die Geschmacksknospen zu sensibilisieren und letztendlich sämtliche Verkostungstechniken richtig anzuwenden.

KATI HUBMANN- HANDWERK KREATIV

📍 **F14** Mühlstraße 53, 8072 Ortsteil Fernitz

Telefon: 0664 50 77 485

E-Mail: info@hk-hubmann.at

Web: www.hk-hubmann.at

HAND
WERKS
KUNST

ANGEBOT Handwerkskunst aus heimischem Holz

SONSTIGES Ab Hof Verkauf nur nach telefonischer Vereinbarung. Präsentationsstelen für Flaschen. Werbegeschenke und Give-Aways für Firmen mit Lasergravuren. Lasergravuren auf nahezu allen Materialien möglich. Bildgravuren oder Flyer aus heimischem Furnier. Flaschenboxen in verschiedenen Größen.

VEREIN LEBENSMITTELPUNKT FERNITZ-MELLACH

📍 **E1** Murbergstr. 151 (neben Gockl Stub'n),
8072 Ortsteil Enzelsdorf

Vereinsmarkt im Vereinslokal

FREITAGS 17 bis 18 Uhr (mit Ausnahmen)

E-Mail: kontakt@lmp.bio

Web: www.lmp.bio



LMP

VORAUSSETZUNG FÜRS EINKAUFEN Mitgliedschaft im Verein Lebensmittelpunkt Fernitz-Mellach. Via Email erfährt das Mitglied vom wöchentlichen Angebot und welche Produkte vorbestellt werden müssen. Mitglieder können auch jederzeit außerhalb der Marktzeiten ihre Bestellungen im Vereinslokal abholen. Neben ausgewählten Produkten aus entfernteren Gebieten, ist es gelungen, etliche Betriebe aus Fernitz-Mellach zusammen zu bringen, welche ihre Produkte aus überwiegend zertifizierter Bio-Landwirtschaft im Vereinslokal anbieten. Der Verein erfüllt damit seinen Zweck, indem er hilft, kleinbäuerliche Landwirtschaft zu erhalten und nachhaltige Produktionsweisen zu fördern. Sofern vorhanden, werden Betriebe in der näheren Umgebung bevorzugt. Verpackungsmüll und Zwischenhandel fallen weg; langfristige Kooperationen/Beziehungen entstehen. Interessenten sind herzlich eingeladen, unverbindlich zur Marktzeit zu kommen und das Angebot zu testen.

Außerdem besteht die Möglichkeit, sich am Gemeinschaftsgarten in Enzelsdorf zu beteiligen.

BAUERNMARKT FERNITZ

JEDEN FREITAG
von 14 – 17 Uhr am
Parkplatz beim Kirchplatz in Fernitz



Der Bauernmarkt Fernitz bietet dem Konsumenten eine Vielfalt an regional, saisonal, biologisch und mit viel Liebe hergestellten Lebensmitteln von bäuerlichen Betrieben unserer Region.

Unsere Produktpalette erstreckt sich von Obst und Gemüse der Saison, Säften, Marmelade, frischer heimischer Fisch und Fischprodukten, Nudeln und Eier über Kuchen, Suppeneinlagen und über Schweinefleisch, verschiedenste Würste, Geselchtem, Sulz, Aufstrichen bis hin zu Brot in verschiedenen Varianten, Gebäck, Strudel und Krapfen und natürlich echtem steirischem Kernöl.

Sämtliche Aussteller sind in dieser Broschüre angeführt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BAUERNMARKT MELLACH

JEDEN SAMSTAG
von 9.30 bis 11.30 Uhr
beim Mellacher Kreisverkehr



Wir sind ein kleines, eingespieltes Team, welches unsere Bürger von Fernitz–Mellach mit frischen, regionalen und selbsterzeugten Produkten versorgt. Direkt am Platz 1 vor der Press am Kreisverkehr in Mellach herrscht jeden Samstag Vormittag ein angenehmes und freundschaftliches Ambiente.

Bauernspezialitäten Reiter
Weinbau und Brothof Atschko
Herka Obstbau
Predl Gemüsebau
Manu Factor
Maurer Marmeladen, Säfte & Liköre
Kurzmann Honig & Honigprodukte

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Regionales Einkaufen
erhöht das
regionale Bewusstsein
für die
nächste Generation.



