

Kurzbeschreibung und Informationen

Steinschaler Garten:Reich

Die Steinschaler Gärten sind eine gediegene Sammlung uralter Nutzpflanzensorten, erprobter Wildpflanzen und spannender Neuankömmlinge, die erst das Probejahr absolvieren.

Der über Jahrzehnte aufgebaute Pflanzenbestand ist nicht nur kulinarisch sehr interessant, sondern auch eine geschichtenreiche Pflanzengalerie zum Anschauen, zum Besuchen und schließlich auch zum Verkosten.

Die 48.000 m² der Steinschaler Gärten sind Teil einer ausgedehnten Ausflugs- und Exkursionslandschaft im Dirndltal, im Herzen Niederösterreichs. Hier können Eigenarten der regionalen Kulturlandschaftsausstattung besucht und unter fachkundiger Führung entdeckt werden.

TIPP:

Ausflugsziele und Freizeitangebote in der Umgebung:



Stift Lilienfeld, Nixhöhle, Dirndlexkursionen, Steinschaler Dörfel, Landesmuseum, Mariazellerbahn, Modell der Mariazellerbahn, Stockschießen, Sommerodelbahn, Frei- und Naturbäder, Kletterzentrum Weinburg, ...

Eine **entschleunigte, gemütliche Anreise mit der einzigartigen Mariazellerbahn** ist einfach möglich.

(Ausgangspunkt St. Pölten) Die Station Steinschal liegt nur 190 m von der Hotelrezeption entfernt.

Anreise:



Entfernungen (mit dem PKW):
ca. 50 Minuten von Wien (Schönbrunn) und
ca. 80 Minuten von Linz

Steinschaler Garten:Reich

Steinschaler Gärten



Naturhotel Steinschaler Hof



Fotos: www.weinfranz.at, Steinschaler Naturhotels

Naturhotel Steinschalerhof
Informationen, Kontakt, Führungen und Buchung
Familie Weiss

T +43 (0) 2722 2281
weiss@steinschaler.at
www.steinschaler.at

www.hunde-hotels.at
www.steinschalerwiki.at

Naturhotel Steinschaler Hof

Der ideale Ort für Feiern, Seminare,
Urlaub, Gartenführungen, ... !

Steinschaler Garten:Reich



Der Schildampfer – eine Gemüsepflanze aus den Hochalpen

Warum sind eigentlich traditionelle Gärten artenreicher als ihre Umgebungsnatur? Wohl deshalb, weil in Gärten andere Gesetze gelten als im Freiland. Ein wesentliches Kriterium der Natur ist das Gesetz des Stärkeren.

Die einzelnen Pflanzenarten verdrängen sich in der Natur solange gegenseitig, bis nur die Arten übrigbleiben, die an der jeweiligen Stelle besonders konkurrenzstark sind. Im Garten ist die Gärtnerin das Maß aller Dinge. Wenn sie die konkurrenzschwachen Arten vor dem Terror der Kraftlackln beschützt, haben im Garten plötzlich mehr Arten Platz.

In den Steinschaler Gärten hat die Gärtnerin einen Namen: Frieda.

Ein typischer Kraftlackl wäre der dominante Giersch* und eine dieser schutzbedürftigen Pflanzen wäre der Schildampfer. Wenn also die Frieda dem Schildampfer den Rücken freihält und den Giersch an die Hotelküche liefert, hat der Schildampfer mehr Platz, mehr Licht, mehr Nährstoffe und mehr Wasser und wird zu einer prächtigen Erntepflanze und folgt dann bald dem Giersch in die Hotelküche nach.

!INFO: *Der Giersch



Allein hätte der Schildampfer den Kampf gegen die Konkurrenten verloren. Kommt er doch ursprünglich aus einer unwirtlichen alpinen Landschaft, in der Giersch, Quecke und Brennessel keine Chance haben. Darum hat der Schildampfer dort leichtes Spiel, denn in den Schotterrungen und Geröllfeldern werden seine Mitbewerber erschlagen und verschüttet, er aber unterkriecht den Schutt und kommt immer wieder an die Oberfläche.

Der Giersch hat in der Steinschaler Küche einen sehr hohen Stellenwert. Er ist schmackhaft, gesund und sehr universell verwendbar. Er kommt fast überall vor und hat daher auch viele regionale Namen, wie Geißfuß oder Kranhaxn. Deswegen haben wir im Dorfhof Natur ein Zimmer nach ihm benannt. Die jungen Blätter schmecken hervorragend im Wildkräutersalat und in Suppen, Aufstrichen, Füllungen oder Aufläufen.

Reifere Blätter (aber nicht "überstandige") werden als Wildgemüse in der Steinschaler Küche sehr geschätzt. Sie erinnern etwas an Spinat und Petersilie. Die Blätter findet man das ganze Jahr, am besten schmecken aber die jungen, glänzenden Blätter. Giersch wächst vor allem auf frischen Böden mit vielen Nährstoffen und enthält u.a. Vitamin C, Kalium, Karotin und etwas Eisen. Schon im Mittelalter wurde er gegen Rheuma, Gicht und Arthritis verwendet. Seine krampflösende Wirkung wird sehr geschätzt. Deswegen wird Giersch schon seit langem als Wildgemüse, aber auch als Heilpflanze verwendet. Dem Giersch wird auch eine blutreinigende Wirkung bescheinigt.

Das Steinschaler Garten:Reich

Im Herzen des Dirndltales (Mostviertel) liegt das familiär geführte Naturhotel Steinschalerhof. Erleben Sie hier Dirndltaler Gemütlichkeit mit regionaler Kulinarik.

Neben dem Hotel stehen Ihnen acht idyllische Gartenhäuser und das malerisch gelegene Gästehaus Königswiese zur Verfügung. Die Einrichtung ist mit Vollholz und viel Liebe zum Detail gestaltet.

Unsere Gärten sind Orte mit sehr hoher Biodiversität. Diese weitläufigen Steinschaler Gärten laden zum Spazieren und Erholen ein. Der komplette Verzicht auf chemische Spritzmittel und mineralische Düngung bringt gute Erträge.

Unser Garten ist also im besten Sinn ein Bio-Garten.

Unsere Gärten beherbergen cirka tausend Pflanzenarten. Darunter auch inzwischen selten gewordene wie Alant, Schildampfer, alte Apfel- und Birnensorten.

Damit sind wir auch eine Arche für diese Pflanzen.

Die damit verbundene hohe Qualität der Lebensmittel bedeutet auch gesundes und schmackhaftes Essen. Dieses können Sie im Steinschaler Restaurant oder schattigen Gastgarten genießen. Unsere Küche kocht frisch mit Wildkräutern und Gemüse und bietet daher viel Kreatives an vegetarischen und veganen Speisen.

Die Steinschaler Wildkräuterküche, ausgezeichnet mit der „Grünen Haube“ bietet regionales und g'schmackiges Essen.

Genießen Sie die frischen Speisen mit Zutaten aus den eigenen Bio-Gärten und der Region. Sehr viele unserer Speisen werden mit Bio-Wildkräutern zubereitet bzw. verfeinert.



Steinschaler Garten:Reich

So es eine Zweiteilung in einerseits naturnahe und andererseits menschengemacht-künstliche Landschaft gibt, dann stehen Gärten genau dazwischen. Sie haben Bestandteile aus beiden Welten: ihre Bausteine sind ausgewählte Naturelemente, vorwiegend Pflanzen, ihre



Anordnung und Auswahl ist künstlich, oft auch künstlerisch. Ein funktionierender Garten ist somit eine beständige Gratwanderung zwischen Verwilderung und Übersteuerung und braucht daher auch ständige Betreuung, um "in Form" zu bleiben.

Die Gärten der Steinschaler Naturhotels kommen aus der Tradition der regionalen bäuerlichen Nutzgärten. Die Produkte, die in diesen Gärten erzeugt werden, werden gebraucht, bereichern die Hotelküche, laden zum Naschen ein, dienen als Zimmer- und Tischschmuck und ernähren selbst als Mulch oder Kompost noch Gartenlebewesen.

Wegen dieser Aufgabenvielfalt müssen die Gärten reich an verschiedenen Pflanzenarten sein und Reichtum ist auch ein Grundprinzip der Steinschaler Gärten.

Sie sind reich an Farben, Pflanzen, Blüten, Tierarten, Formen und reich an Erntezeiten. Und wie es die Bewirtschaftung ergibt, sind sie auch reich an Zwischenstrukturen, an Zuwanderern sowie an Nützlingen und unsichtbarem Bodenleben.

Steinschaler Garten:Reich

Obwohl die Hauptaufgabe die Bereitstellung von Gemüse, Gewürzpflanzen und Schmuckpflanzen ist, bleibt in den Gärten noch genügend Platz für Besucher, Erholungssuchende und Neugierige.

Die Steinschaler Gärten sind nämlich auch noch reich an Foto-Motiven, fast vergessenen Düften und botanischen Überraschungen.

Und als wäre das noch nicht genug an Reichtum, gibt es nicht nur einen Garten hinterm Haus, sondern Gärten an allen Ecken und Enden, vom großen Gemüsegarten



bis zu den kleinen Rabatten beim Hoteleingang, vom Cornetum, einer Sammlung verschiedener Hartriegel (meist Dirndl)-Arten, bis zum Wassergarten.

Auch diese Vielzahl an Rabatten, Garteln und bepflanzten Zwickeln ist wiederum ein Erbe regionaler Bauerngartenkultur.

Die Steinschaler Naturhotels sind somit auch Garten:Reich!



Steinschaler Garten:Reich

Die Süßdolde – eine Europäerin seit mindestens 1.000 Jahren

Manche Pflanzenarten haben in den Gärten ein größeres Vorkommensgebiet als in ihrer



ursprünglichen Heimat. Ein Musterbeispiel dafür ist die Süßdolde, die manchmal auch Myrrhenkerbel genannt wird. Ihre eigentliche Heimat ist kaum mehr zu rekonstruieren, denn durch die Verwendung in Gärten, durch Tausch, Handel und Wiederverwilderung hat es die Art vom vermuteten Ausgangszentrum im

T!PP: Vielfalt als Gartenprinzip

Biodiversität ist derzeit in aller Munde. Gemeint ist die Arten- und Sortenvielfalt und sie gilt uns in der Zeit des Artenverlustes als hohes Gut. Besonders die Kulturlandschaft ist von der Artenverarmung stark betroffen und so sind die letzten Inseln artenreicher Felder, Wiesen und Gärten nicht nur schön anzusehen, sondern auch das ökologische Rückgrat unseres Lebensraumes. Die Steinschaler Gärten sind ein praktisches Beispiel, wie moderner Schutz der Artenvielfalt aussehen kann. Ganz ohne Zeigefinger oder mahnende Worte wird hier Biodiversität gelebt und das Praktische daran: Sie ist auch sehr spannend anzuschauen.



Das wichtigste Gartenkonzept in den Steinschaler Gärten ist die Nutzungsvielfalt. Die Vielfalt an Sorten, Formen und Erntezeitpunkten ist aber nicht ein aufgesetztes Prinzip, sondern ergibt sich aus der kulinarischen Notwendigkeit der Steinschaler Naturhotels. Die „Vielfalt auf dem Teller“ ist der Motor für die reiche Ausstattung der Gärten. Da die Gemüse, Kräuter und sonstigen Gartendelikatessen für die Hotelgäste produziert werden, kann man zum Schluss kommen: Unsere Hotelbesucher sind Naturschützer!

Kaukasus bis nach Südamerika geschafft. Heute kommt sie in den Gebirgen des Mittelmeeres vor – oder aber im fast mediterranen Vorgebirgsklima der Steinschaler Gärten.

Die Würzpflanze mit dem zarten Anisgeschmack ist eine derjenigen Gartenpflanzen, deren Geschichte in Mitteleuropa mindestens 1.000 Jahre zurückverfolgt werden kann. Sie taucht bereits in den Kräuterbüchern des Mittelalters auf und ist dort Heil- und Würzpflanze. Man findet sie in den Hausväterbüchern der beginnenden Neuzeit und ist ein Eckpfeiler in den Kochbüchern des Barocks. In Bauerngärten hat sie bis heute überlebt und zeugt von einem intensiven Gebrauch.

Warum sie in den letzten 50 Jahren beinahe aus der Gartenkultur verschwunden wäre, verwundert, denn sie ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Ihre ätherischen Öle sind nicht nur geruchlich interessant, sondern haben auch eine wohltuende Wirkung auf die Verdauung und geschmacklich passen die Laubblätter hervorragend zu Süßspeisen und zu Fruchtsäften.

In den Steinschaler Gärten ist die Süßdolde kein Einzelstück. Sie teilt sich den Standort mit den Rhabarberflächen, ist ein Pionier auf neuen Beeten und dringt sogar in die Rabatte vor den Häusern ein.

Das orientalische Zackenschötchen – Zuwanderer mit Kressegeschmack

Nicht alle Pflanzen werden geliebt. Wer nicht schön, nützlich, oder essbar ist, oder zumindest betörend riecht, muss sich das Attribut „Wildpflanze“ gefallen lassen.

Aber selbst für hauptberufliche Botaniker gibt es Pflanzenarten, die nicht gern gesehen werden. Dazu gehören Pflanzen, die aus anderen Ländern stammen und sich in der heimischen Vegetation breit machen. Wenn diese Arten konkurrenzstark sind, können sie die ursprünglich bodenständigen Pflanzen massiv verdrängen und große, artenarme Massenbestände bilden. Sie werden dann Neophyten (Neupflanzen), oder gar Aliens genannt.

Nicht immer ist die Ablehnung solcher Arten gerechtfertigt, denn oft fehlt es nur an der richtigen Idee einer Nutzung und Verwertung.

Einer dieser Neophyten mit schlechtem Ruf ist das Orientalische Zackenschötchen. Mit etwas Kenntnis, Kochgeschick und gärtnerischem Wissen wird aus der aggressiven Invasionspflanze ein handzahmes Gartengeschöpf, das mit seinem angenehmen Kressegeschmack begeistern kann.

Es ist ein Wildgemüse mit langer Erntesaison. Im zeitigen Frühjahr beginnen die Blattrosetten zu sprießen, die sogleich geerntet und gegessen werden können. Dann folgen die delikaten Blütentriebe. Die knackigen Stängel können roh oder blanchiert gegessen werden und obendrauf sitzt ein doldenähnlicher Blütenstand, der wie ein kleines Brokkoli-Röschen aussieht – und auch so schmeckt.



Steinschaler Garten:Reich



Für viele Gartenpflanzen ist Fremdsein ein Teil ihrer Kulturgeschichte. Unsere Gärten wären erschreckend arm, würde man nur das kultivieren, was zuvor schon da war. Es gäbe keine Erdäpfel, keine Paradeiser, keinen Kohl und kein Kraut. Selbst der Salat ist ein Immigrant, genau wie der Spinat und die Bohne.

TIPP:

Der Steinschaler Einführungskurs in das „Kochen mit Wildkräutern“ kombiniert mit einem erholsamen Wochenende. Das perfekte Angebot für Entdecker im Frühling, Sommer oder Herbst.

Steinschaler Garten:Reich

Steinschaler Naturhotels leben Nachhaltigkeit

Auf etwa 48.000 m² Fläche rund um die Naturhotels Steinschalerhof (Rabenstein) und Steinschaler Dörfel (Frankenfels) befinden sich biologisch bewirtschaftete, naturnahe Gärten mit Blumenrabatten, romantischen Teichanlagen und Produktionsgärten für den Eigenbe-

Betriebliche Nachhaltigkeit

In den Steinschaler Gärten werden Wild- und Küchenkräuter, Gemüse, Obst und Dekorationsblumen für die Eigenversorgung der Naturhotels Steinschalerhof und Steinschaler Dörfel produziert. Bei den Blumen, wie auch bei den Wild- und Küchenkräutern beträgt der Grad der Selbstversorgung seit Jahren 100 %. Das bedeutet, dass in den Steinschaler Gärten mittlerweile rund 600 Schnittlauchstöcke zu



finden sind. Was nicht frisch für das tägliche Essen verwendet wird, kocht man in fantasievollen Kreationen für die hoteleigene Vorratskammer ein. So stammen auch die Marmeladen bei den Steinschaler Frühstücksbuffets zu 100 % aus eigener Produktion.

Bei der Gartenbewirtschaftung wird nach Permakultur-Prinzipien vorgegangen. Das bedeutet, dass versucht wird, die Natur selbst bestmöglich arbeiten zu lassen. Durch das Wissen über Naturprinzipien und Pflanzeigenschaften kann am externen Energie- und Ressourceneinsatz ganz gezielt gespart werden.

darf in der Hotelküche. Kurze Wege, eigene Saatgutvermehrung und Eigenversorgung mit gesunden, hochwertigen Lebensmitteln sind die Leitmotive der Familie Weiß und des Gartenteams.

Ökologische Nachhaltigkeit

Produkte aus den Steinschaler Gärten sind zu 100 % BIO. Das bedeutet, dass weder Kunstdünger noch Unkrautvertilgungsmittel eingesetzt werden. Bei der Pflanzenvermehrung Wert auf Eigenproduktion und Autonomie gelegt.

Mit viel Liebe zum Detail werden auch sehr alte Kulturpflanzenarten gezogen und erhalten. Die Steinschaler Gärten leisten damit einen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt in heimischen Gärten.

Soziale Nachhaltigkeit (Arbeitsplätze)

In den Steinschaler Gärten sind Gärtnerinnen aus der Region beschäftigt. Was diese der Küche liefern, wird zum einen Teil frisch verkocht und direkt auf den Tisch gebracht, zum anderen Teil für die Vorratskammer eingekocht. So entstehen gesunde, inhaltsstoffreiche regionale Gerichte und eine Vielfalt an regionalen Pestos, Marmeladen, Säften und Smoothies. Trotz der vorhandenen Artenfülle ist auch noch Raum für Experimente, bei denen die Gäste Einblicke gewinnen können.



TIPP:

Gerne geben wir unseren Gästen im Rahmen von Gartenführungen Einblick in die Artenvielfalt und Produktionsweisen der Steinschaler Gärten. Buchbar auch für Betriebs- oder Schulausflüge, Firmenevents, Feiern, ...

Wildkräuter in Garten und Küche

Einzigartig in Österreich - Steinschaler Naturgärten mit Wildkräutern

Steinschaler Wildkräuter-Küche "Geschmack trifft Gesundheit"

Die Naturgarten-Tradition des Wildkräuterhotels Steinschalerhof in der Pielachtaler Kulturlandschaft: 48.000 m² Gärten mit natürlichem Bio-Anbau und Permakultur. Genießen Sie dies im Gasthof.

Wildkräuter sind eine logische Konsequenz des Naturgartens.

Wildkräuter und Wildgemüse in der Hotelküche - einzigartiger Geschmack kombiniert mit hohem Vitamin- und Mineraliengehalt aus natürlichem Anbau ohne jegliche Chemie. Wildkräuter sind sehr wichtiger Bestandteil unserer Steinschaler Natur-Küche.

„Wildkräuter haben viele wertvolle „Sekundäre Inhaltsstoffe“: Wildkräuter haben viele wertvolle und gesunde „Sekundäre Inhaltsstoffe“. Daher sind Wildkräuter hervorragende Ergänzungen zur gesunden Nahrung. Sie stabilisieren durch ihre wertvollen Inhaltsstoffe die Gesundheit. Für einzelne Bereiche, wie Hypertonie, gibt es unterstützende Kräuter z. B.: Bärlauch, Berglauch und andere. War früher in der Klostermedizin die Wirkung auf Erfahrung basierend, so ist heute diese von der Wissenschaft bewiesen. Mit konkretem Wissen dazu, unterstützt uns Univ. Prof. Dr. Fritz Pittner. Wildkräuter sind hochwertige, Gesundheit unterstützende Nahrungsmittel.“

Steinschaler Naturgarten-Konzept:

- Selbstversorgung bei Wildkräutern und Wildgemüse sowie vielen Gartenprodukten
- Steinschaler-Rezepte, nutzen die besonderen Geschmacksnuancen der Wildkräuter
- Saisonale Ernte und Nutzung der vielen Gartenprodukte
- Wildkräuter Kochkurse mit Rezepten, von der "Wildkräutersuppe" bis zum Dessert
- Verwendung regionaler Produkte (wir arbeiten „regiologisch“)
- Regional (mit Fleisch) und vegan genießen im gemütlichen rustikalen Ambiente
- Wildkräuterkulinarik: gesunde Steinschaler Wildkräuterküche durch hohen Vitamingehalt und die vielfältigen Inhaltsstoffen der Wildkräuter

Gästekurse rund um die Wildkräuter:

- Wildkräuterkunde und deren Inhaltsstoffe
- Wildkräuterernte und -Vermehrung
- Wildkräuterkochkurse mit regionalem Fleisch, Fisch und veganen Rezepten
- Naturgartenführungen und Themenführungen wie „Faulles Gärtner“, Wildkräuterkunde u.a.

Wildkräuterhotel Steinschalerhof
„Ihr Partner bei der Resieplanung!“
Warth 20
3203 Rabenstein an der Pielach
Telefon: +43 (0) 02722/2281
www.steinschaler.at, weiss@steinschaler.at



Steinschaler
Gärten



Die Philosophie unserer Naturgärten



Wir arbeiten mit der natürlichen Dynamik biologischer Systeme und deren Fähigkeiten zur Selbstregulierung. Damit helfen uns viele Nützlinge, die Schädlinge, z.B. Raupen, im Zaum zu halten. Intensives Mulchen und pfluglose Bearbeitung bringen uns einen fruchtbaren Humus.

Fakten Steinschaler Gärten:

- Größe: fast 48.000 m² (mit den Obstgärten)
- Ca. 1.000 verschiedene Pflanzenarten
- Bio zertifiziert
- 11 Teiche von 25 m² bis 3.400 m²
- Strikte Naturgarten-Bewirtschaftung
- 60 Zimmer + idyllische Gartenhäuser

Zielsetzung der Gärten:

Eigenversorgung der Naturhotels, gesunde Bio-Eigenprodukte für die Steinschaler Küche, wie Küchenkräuter, Wildkräuter, Salate und Pflücksalate, Dekoblumen der Saison, Bio-Gemüse, eigene Saatgutvermehrung, eigene Pflanzennachzucht - alles aus dem eigenen Garten.

TIPP:

Naturgarten:

In den Steinschaler Gärten werden nicht - frostempfindliche Gemüse auch sehr spät, oft erst bei Schnee geerntet.
Motto: „Es bleibt im Garten frischer als im Keller!“



Unsere Gärten sind Orte sehr hoher Biodiversität. Der komplette Verzicht auf chemische Spritzmittel und mineralische Düngung bringt gute Erträge. Unsere Gärten sind im besten Sinn Bio-Gärten.

Die damit verbundene hohe Qualität der Lebensmittel bedeutet auch gesundes und schmackhaftes Essen. Dieses können Sie im Steinschaler Restaurant oder schattigen Gastgarten genießen. Unsere Küche kocht frisch mit Wildkräutern und Gemüse und bietet daher auch viel Kreatives an vegetarischen und veganen Speisen.

Unsere Gärten beherbergen etwa tausend Pflanzenarten. Darunter auch inzwischen selten gewordene wie Alant, Schildpflanz, alte Apfel- und Birnensorten. Damit sind wir auch eine Arche für diese Pflanzen.



Naturhotel
Steinschaler
Hof



Herzlich willkommen bei den Mostbaronen!

„Diese Häuser hat der Most gebaut, so sagt man im Mostviertel. Und meint damit die prachtvollen Vierkanthöfe aus dem 19. Jahrhundert, als der Most der Region Wohlstand brachte. Die erfolgreichen Mostbauern nannte der Volksmund „Mostbarone“.

Heute sind die Mostbarone eine Gemeinschaft von Spezialisten, die sich für den echten Mostviertler Mostgenuss engagieren. Während in anderen Mostregionen Europas Apfelmoste getrunken werden, produziert man hier vor allem fruchtig-elegante, meist sortenreine Birnenmoste.

Im sanft-hügeligen Land südlich der Donau, in Europas größtem geschlossenen Birnbaumgebiet, gedeihen auf hunderttausenden knorrigen Bäumen gut 300 verschiedene Mostbirnensorten, rund 30 davon werden zu Mosten verarbeitet. Typische Mostbirnen sind zum Beispiel die Grüne und Rote Pichelbirne, die Speckbirne, die Rosenhofbirne oder die Schweizer Wasserbirne. Wie beim Wein ist die Kellertechnik höchst ausgefeilt - Mostviertler Moste enthalten jedoch deutlich weniger Alkohol.

Die Mostbarone im Dirndltal

Das malerische Pielachtal reicht von St. Pölten, Niederösterreichs Hauptstadt, bis hinauf zum Naturpark Ötscher-Tormäuer in den Mostviertler Alpen. Die Pielach zählt zu den naturnahsten Flüssen Österreichs. Auf alten Streuobstwiesen gedeihen hier die Birnbäume in günstigen Lagen in bis zu 800 m Höhe, Apfelbäume findet man bis zu 1.000 m.

Die Dirndl fühlen sich auch in noch höheren Lagen wohl: Die leuchtend roten Wildfrüchte, auch Kornelkirschen genannt, werden im „Tal der Dirndl“ sehr geschätzt und zu Köstlichkeiten verarbeitet.

Die Dirndltaler Mostbarone, **Familie Moderbacher und Familie Weiss**, haben sich ganz den Mostviertler- und Pielachtaler Genuss-Spezialitäten verschrieben.

Mostbaron Familie Weiss www.steinschaler.at

Wildkräuterhotel Steinschalerhof mit weitläufigen Wildkräutergärten, Warth bei Rabenstein

Der traditionelle Vierkant-Bauernhof wurde zu einem komfortablen 4*-Hotel inmitten einer naturnahen Garten- und Teichlandschaft mit gemütlichem Gasthaus und Gastgarten erweitert.

Naturhotel Steinschaler Dörfel mit herrlichem Talblick, Frankenfels

Auf 730 m Seehöhe liegt das 4*-Hotel Steinschaler Dörfel, völlig ruhig, mit großer Terrasse, Streuobstwiesen und Dirndlsträuchern, umgeben von Wald.

Kontakt & Informationen

Warth 20
3200 Rabenstein
Telefon +43 (0) 2722 2281
weiss@steinschaler.at



Dirndltaler Kreativwerkstatt

Das Dirndltal ist ein überaus kreatives Tal. Viele Vereine und engagierte Private tragen zur kulturellen Vielfalt des Tales bei. Und, die Dirndltaler sind gastfreundlich und lassen ihre Gäste gerne an ihrem Brauchtum teilhaben. So entstehen Erlebnis-Angebote der etwas anderen Art. Sie folgen dem Trend zu einem aktiven, individuell gestalteten Urlaub, in dem Entfaltung, persönliche Weiterentwicklung und Gestaltungslust eine Rolle spielen.

Die »Dirndltaler Kreativwerkstatt« vernetzt Betriebe und Privatpersonen unter dem Dach des regionalen Tourismus.

Dabei werden kreative Aktivitäten aus Kunst, Natur, Kulinarik und Handwerk organisiert und angeboten:

- Natur- und Themenführungen mit den Pielachtaler
- Naturführern
- Singcamps mit Gerald Wirth, dem künstlerischen Leiter der Wiener Sängerknaben



Infos auf: www.dirndltal.com/kreativ

- Stockschießen oder Volkstanzen
- Das eigene Dirndl schneiden
- Almolympiade (auch themenbezogen, z. B. Garten oder Dirndl)

Das Dirndltal und die Region Mostviertel sind auch reich an originellen Ausflugszielen.

In der Region finden Sie:

- Tropfsteinhöhle „Nixhöhle“ in Frankenfels
- Greenhorn Hill, Westerdorf mit tollem Flair in Rabenstein
- Fuchsien Vroni in Loich (von 15. Juli bis 15. August)
- Bahnhof Laubenbachmühle, Betriebszentrum der Mariazellerbahn, längste und modernste Schmalspurbahn Österreichs
- Dirndlsteig: beschilderte Sammlung von Dirndlstrauch-Varietäten
- Geführte Wanderungen zur Dirndlblüte und Dirndlernte
- Stift Lilienfeld, beeindruckender gotischer Kreuzgang
- Haubiversum, die Welt des Backens in Petzenkirchen

Jede Menge gut erreichbarer Ausflugsziele finden Sie im Pielachtaler Genusspass, auf www.pielachtal.info oder www.steinschalerwiki.at. Suchen Sie einfach nach „Ausflüge für Gruppen.“