

AUSFLUG
Karin Wasner – 100

Das blühende Leben

Blütenmeer.
Die Birn- und Apfelblüte im Naturpark Pöllauer Tal ist jedes Jahr ein Erlebnis



STEEARMK TOURISMUS / WWW.GRIOT.AT

KARIN WASNER, HEILKUNST SCHREIBERIN



Wenn im Naturpark Pöllauer Tal bald Birne und Apfel die Landschaft in leuchtendem Weiß erstrahlen lassen, blüht mit den Bäumen auch der Mensch auf

„Aus der ganzen Welt kommen die Leute ins Pöllauer Tal, um hier Kraft zu tanken und kreativ zu werken.“ Michaela Zingerle kann es kaum erwarten. Kommen Juni veranstaltet sie bereits zum dreizehnten Mal „Styrian Summer Art“. In dreißig Workshops und Kursen zu den unterschiedlichsten künstlerischen Bereichen können Interessierte ihr kreatives Potenzial erforschen. „Es ist so schön zu beobachten, wie hier im Naturpark die Teilnehmer von der Landschaft inspiriert werden.“ Ihre Wangen leuchten vor Begeisterung. Sie führt durch die lichtdurchfluteten Gänge und Räumlichkeiten des Schlosses Pöllau, das eigentlich gar kein Schloss ist. In dem ehemaligen Augustiner Chorherrenstift neben dem historischen Markt im Zentrum von Pöllau finden einige der Workshops statt. Dicke Mauern, zwischen denen seit Jahrhunderten gelehrt und gelernt wird. „Diese Umgebung, die Natur, die Ruhe, das weckt etwas in dir.“ Das Publikum ist international, Norweger, Ungarn und Italiener wurden in der Oststeiermark schon kreativ. Ein Ehepaar ist seit zwölf Jahren dabei, der älteste Teilnehmer ist



► **Frühling im Schloss.** Der Schlosspark war einst Erholungsraum der Augustiner Chorherren

um die neunzig und die Jüngsten gehen noch nicht zur Schule. Unter den Kursen sind Klassiker wie Aquarellmalen, aber auch Drehbuch, Trickfilm oder Kettensägenschnitzen stehen auf dem Programm. Mittlerweile berühmt sind die Kunstwanderungen mit Eseln. Verstreut in der Landschaft aus sanften Hügeln mit alten Streuobstwiesen sitzen dann Menschen mit Staffeleien und Farbtuben und werden eins mit der Umgebung, indem sie sie auf die Leinwand bannen. Dazwischen grasen geduldig die Esel.

Der Naturpark Pöllauer Tal besteht seit 1983. Sein Ziel ist es, die Landschaft in ihrer Vielfalt als Kulturlandschaft zu bewahren. Charakteristisch sind im grünen Tal mit dem milden, pannonischen Klima die knorrigen Bäume der Hirschbirne, die im Frühling die Landschaft in ein Blütenmeer verwandeln. Sie zu erhalten ist auch Ziel der 2006 ins Leben gerufenen GenussRegion Pöllauer Hirschbirne. Ein besonders engagierter Kämpfer für die alte Birnensorte war und ist Werner Retter. Mit seinem Obsthof Retter hat er als einer der Ersten erkannt, welches Potenzial in der kleinen, grünen Birne schlummert. „Während damals viele

◀ **Ein Herz für die Kunst.**
Michaela Zingerle holt mit „Styrian Summer Art“ Kreative nach Pöllau

Bauern ihre Bäume abgeholzt haben, haben wir neue gepflanzt.“ Mit nicht ganz achtzehn Jahren musste er von einem Tag auf den anderen die Landwirtschaft seines Vaters übernehmen. „Für mich war sofort klar, so wie bisher kann und will ich nicht weitermachen.“ Auf die Wurzeln seiner Heimat, den Streuobstanbau, wollte er sich besinnen und ein regionales Produkt in den Vordergrund stellen. Er verwandelte den kleinen, familiären Schweinezuchtbetrieb in kurzer Zeit in einen naturnahen organisch-biologischen Hof – zu einer Zeit, als Bio noch milde belächelt wurde. „Naturtrüber Fruchtsaft, so was gab es Anfang der 90er nicht. Die Leute haben den Kopf geschüttelt und gemeint, so was will doch keiner trinken.“ Heute kann er über die anfänglichen Hürden lachen. Seine Säfte, Edelbrände und Essige exportiert er inzwischen in die ganze Welt, darunter auch exquisite Säfte aus Wildfrüchten, die wie Süßwein als Desserts in der Haubenküche ihren Platz gefunden haben. Für seine Leidenschaft, die Frucht, ging Werner Retter sogar auf die Uni und studierte Wildkräuter- und Arzneimittelverarbeitung. Seine Superfruit-Säfte aus Granatapfel oder Aronia vertreibt er auch in Apotheken. „Es ist faszinierend, was in Früchten steckt. Diese Säfte sind nicht nur zum Trinken gedacht, die haben eine Funktion.“

Werner Retter hat noch viele Ideen



AUSFLUG

Karin Wasner – TEXT

und Projekte für seine Region im Kopf. „Vor fünfzehn Jahren haben wir Quitten gepflanzt und seit Kurzem laufen Versuche mit der Walnuss. Beide gedeihen hier hervorragend.“

„Schützen durch Nützen“ ist der Leitspruch des Naturparks. Der Mensch darf und soll Nutzen aus der Natur ziehen. Und dabei so nachhaltig mit ihr umgehen, dass Vielfalt und ökologisches Gleichgewicht bewahrt werden. Das bedeutet auch, regionale Hersteller zu fördern und die Landwirtinnen wieder zu Schutzherren und Erhaltern der Landschaft zu machen.

Eine solche „Schutzherrin“ ist Ulli Retter. Ihr Bio-Seminarhotel Retter ist das nachhaltigste Hotel Österreichs außerhalb Wiens und thront inmitten von zwölf Hektar Biostreuobstwiesen am Pöllauberg. „Wir schließen hier den Kreislauf: Pflanzen, Ernten,



▲ **Kreative Pause.** Im Sommer wird das Refektorium im Schloss Pöllau zum Atelier

Verarbeiten und Genießen.“ Im Obstgarten summen Bienen aus sechs Bienenwiesen, jeden Sommer zieht der Retter-Weidenschäfer Franz Schieder mit 120 Mutterschafen von Weide zu Weide. Tiere werden vom Hotel nur mehr im Ganzen verarbeitet. Deshalb gibt es neben Honig und selbst gemachten Marmeladen auch Schmalz, Leberpastete und Verhackertes von glücklichen Schweinen auf das täglich selbst gebackene Bio-Brot. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen, aber auch mit den Menschen der Region ist für Ulli Retter selbstverständlich. „Von unseren 90 Mitarbeitern sind 89 Steirer.“ Die meisten sind schon über fünfzehn Jahre im Betrieb. 65 Frauen sind bei ihr beschäftigt, davon sind 48 Mütter. Auch bei Architektur und Landschaftsplanung achtet man auf die Umwelt und schafft ein Ambiente, in dem man sich vom ersten Moment an wohlfühlt. Im April wird das „Biogut“ in der ehemaligen Obstbrennerei eröffnet. „Dort wird es einen Bioshop und Workshops zum Fermentieren, Brotbacken, Marmeladeeinkochen und Kräutertrocknen geben.“ Andere von ihrer Leidenschaft zu begeistern, fällt Ulli Retter nicht schwer. „Man muss in Generationen denken. Von der Hirschiere, die ich heute pflanze, wird jemand erst in einem Vierteljahrhundert Früchte ernten. Aber genau darum geht es.“

◀ **Biopionierin.**

Ulli Retter macht vor, wie nachhaltig ein Hotel sein kann



Tipps

Naturpark Pöllauer Tal

Beim „Hirschiere hirschiere“ von März bis Oktober erforschen Interessierte an unterschiedlichen Locations sieben Themenreize. Von Produzenten und Gastronomen erfährt man dort alles über die berühmte Birne. Andere regionale Köstlichkeiten werden im Schloss Pöllau am 21. April beim kulinarischen Genussfrühling präsentiert. Tags darauf kann man die GenussRegion Pöllauer Hirschiere in einer geführten Wanderung durch die Streuobstwiesen entdecken.

www.naturpark-poellauer.at

Bauernspezialitäten Pöllauer Tal

Für ein lauschiges Picknick im Obgarten deckt man sich am besten hier ein. Würziges aus der Selchtkammer, Fruchtlies aus dem Obst- und Gemüsegarten oder Produkte von Kuh, Schaf und Ziege findet man genauso wie Brot und Mehlpeisen.

bauernladen.gutes.at

▼ **Künstlerische Pause.** Bei „Styrian Summer Art“ wird kreativ gearbeitet



RETTER Hotel Bio Restaurant

Das Bio Seminarhotel (B&B) von Familie Retter feiert dieses Jahr seinen 30. Geburtstag und 25 Jahre Grüne Haube für gesunde, vollwertige und regionale Küche. Am 30. April lädt man daher zum 7. Slow-Food-Bio-Fest „Steirisch aufRETTERn“. Dabei präsentieren sich die Lebensmittelproduzenten, begleitet von zünftiger Musik, Kulinarik und besten österreichischen Bio-Weinen. Vom 10.–13. Mai findet ein hochkarätig besetztes Kräuterforum mit Vorträgen, Workshops und geführten Kräuterwanderungen statt. www.retter.at

Naturmühle Mauerhofer

Die traditionelle Mühle im historischen Pöllau arbeitet mit ausgesuchtem Getreide aus der Region und stellt hochwertige Mahlprodukte aus Weizen, Dinkel und Roggen her. m.m.muehle@aon.at

◀ **Frühlingserwachen.** Beim Frühstück im Retter Hotel Bio Restaurant blickt man auf alte Obstwiesen

Gasthof Heschl und Tom's Stadl

Seit 120 Jahren besteht der Landgasthof als Familienbetrieb. Ab Juni findet das beliebte „Steirern“ mit kulinarischen Spezialitäten, Livemusik und Kinderprogramm statt. Im ländlichen Tom's Stadl feiert man ausgelassen mit Cocktails aus der Milchkanne. www.inseltown.at

Styrian Summer Art

In Pöllau gehört die Kunst zum Sommer. Das Angebot an Kursen reicht von Acryl- und Ölmalerei bis Siebdruck oder Street Art. Ein besonderes Highlight ist der Cartoneria-Kurs mit dem mexikanischen Künstler Evolo Moreno. Den Auftakt macht am 12. Mai die Künstlerin Julia Baumfend mit einem Kurspicknick im Schlosspark. www.styriansummerart.at

Obsthof Retter

Werner Retter (Bild) hat sich der Frucht verschrieben. In seiner schon seit fast dreißig Jahren biozertifizierten Manufaktur entstehen traditionelle Spezialitäten wie der berühmte Hirschiere-Edelbrand ebenso wie Fruchtsäfte, Cider, Essige, Öle und innovative Superfruits. Getränke aus Granatapfel, Sanddorn oder Aronia, die auf der ganzen Welt getrunken werden. www.obsthof-retter.com



▲ **Frucht im Fass.** Der „Original Retter Hirschiere“-Edelbrand Tradition“ lagert mindestens fünf Jahre im Akazienfass