



## Gasthaus & Obsthof Kulmer

### Ein steirischer Obstbaupionier...

...war Urgroßvater Franz Kulmer. Er unternahm schon vor dem Ersten Weltkrieg Exkursionen in Sachen Obstbau in die Schweiz. Damals wurde auch der Eiskeller zur Getränkeabkühlung und Obstlagerung gebaut. Weiters beschäftigte er sich mit dem Obstbauwanderlehrer Kolomann Größbauer bereits um 1912 mit der Hagelabwehr, zB. mit der Wirksamkeit des Böllerschießens bei Unwettern. Produziert und vermarktet wurden die Sorten Maschankker, Ilzer Rosenapfel und Krumstiel. 1/3 wurde direkt vermarktet und 2/3 zu Most verarbeitet. Sohn Franz übernahm 1952 und stellte schrittweise auf Tafelobst um. Karl, geb. 1928, führte ab 1970 den Betrieb weiter, es entstanden die ersten Pfirsichplantagen am Külml. Ab 1979 wurde auf Spindelbusch umgestellt und 1992 Hagelnetze errichtet.



Seit 1995 bewirtschaften Karl und Aurelia den Hof und setzen auf eine breite Obstpalette (Marillen, Pfirsiche, Zwetschken, Äpfel) und auf eine bereits vielfach prämierte Saftproduktion.



### Ein echtes Wohlfühl-Wirtshaus...

...ist unser Hof seit mehr als 160 Jahren. Wir verbinden echt steirische, bodenständige Küche mit neuen Kochideen, die vermehrt vom innovativen Jungkoch und Sohn Peter eingebracht werden. Da unser einladender Hof direkt am malerischen Radweg entlang des Feistritzflusses liegt, besuchen uns auch häufig Radler, um sich für die Weiterfahrt bei erfrischendem Saft und g'schmackigen Gaumenfreuden zu stärken. Das „Hummelnest“, ein Museum der ganz besonderen Art, befindet sich ebenfalls direkt bei uns am Hof und der riesige Spielplatz, ganz ohne Autoverkehr ringsum, ist ein wahres Paradies für die Kinder, diese fühlen sich ebenso wohl bei uns wie die unzähligen Vögel in unserem Schwalbenparadies.



Einfach vorbeikommen, Neues entdecken und dabei wunderbar gut essen. Ja, dann ist man beim Stix...

### Mehrfach prämiert...

...ist unsere reiche Auswahl an beliebten Fruchtsäften. Der klassische, klare Apfelsaft genauso wie der naturtrübe oder die Mischsäfte Apfel-Johannisbeer oder Apfel-Karotte. Mit unserem Pfirsich- und Marillennektar wurden ebenfalls bereits zahlreiche Preise bei Verkostungen errungen – darauf sind wir natürlich sehr stolz.

Auch unser „schwarzes Gold“, das Kürbiskernöl, ist eine gesunde Kostbarkeit, nach Nüssen duftend und einzigartig im Geschmack.



Gepresst aus den Kernen des Ölkürbis, ist es reich an biologisch wertvollen Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Zudem gibt es zum besonderen Geschmack noch eine Reihe an „Nebenwirkungen“, die angeblich weit über eine cholesterinsenkende Wirkung hinausgehen...

#### **Qualität zum Anschauen, Anfassen und Genießen!**

Unsere Philosophie ist es, soviel wie möglich selbst zu produzieren, denn nur so können wir allerhöchste Qualität und Geschmack vereinen. So gedeihen in unserem großen Bauerngarten verschiedenste Sorten Gemüse und Salate, die wir täglich frisch ernten und sofort verarbeiten!

Besuchen Sie uns und erleben Sie den Unterschied!

#### **Kontakt:**

Gasthaus & Obsthof Kulmer vlg. Stixpeter

Unterfeistritz 17 | 8183 Floing

Tel.: 03177/2259

stixpeter@aon.at | [www.stixpeter.at](http://www.stixpeter.at)

