



Erwin Schriegl, Werksleiter Berglandmilch, Voitsberg, Rupert Tax, 1. Steirische Käseakademie, und LAbg. Erwin Dirnberger, Obmann der Steirischen Milchstraße, von links

Fotos: Steirische Milchstraße

Wissensvermittlung in der Käseakademie

- Ab sofort sind die Tore der 1. Steirischen Käseakademie für interessierte Besucher und Käsegourmets geöffnet. Käsebauer Rupert Tax lädt in seine Hofmolkerei ein und bietet für Groß und Klein einen Blick hinter die Kulissen der Käseproduktion.
- Im Schauraum der Käseakademie kann man live dabei sein – vom ersten Erwärmen der Milch bis zum Abfüllen in die Käseformen. Ein Besuch am Betrieb ist für Einzelpersonen und größere Gruppen möglich.
- www.molkereitax.at



Johannes ist bereits ein kleiner Käsegourmet ...



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Region macht Käse

Seit Anfang August können die Projektmitglieder der Steirischen Milchstraße wieder mit Neuigkeiten aufwarten und diese auch mit Stolz präsentieren.

Neben den Käse-Klassikern wie Moosbacher, Dachsteiner & Co sind ab sofort auch Käsesorten wie Räuchermandl, Weiße und Rote Ziege im „Käseck“ zu finden. Die Produktpalette der Berglandmilch im Käseck

wurde mit den Produkten der Milchstraßenbauern erweitert.

„Es freut uns, dass die Berglandmilch als Mitgliedsbetrieb der Milchstraße auch im Bereich der Vermarktung mit den bäuerlichen Betrieben kooperiert“, ist Erwin Dirnberger, Obmann der Steirischen Milchstraße, begeistert. „Die Vorteile der Zusammenarbeit zwischen der Berglandmilch und der Steirischen Milchstraße liegen auf der

Hand. Wir schaffen eine zentrale Einkaufsmöglichkeit für Konsumenten!“

Käse-Liebhaber und solche, die es noch werden wollen, können über den „Tellerrand“ hinausschauen und die Vielfalt des regionalen Käseangebotes kennen lernen. Das Käseck der Berglandmilch ist von Montag bis Freitag von 6 bis 15 Uhr und am Samstag von 6 bis 12 Uhr geöffnet.

Infobox

- Die Steirische Milchstraße ist ein Zusammenschluss von Käsebauern, Gastwirten, Buschenschanken, Schulen und der Berglandmilch Voitsberg, die es sich zum Ziel gesetzt haben, Käsekultur zu fördern sowie gleichzeitig qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen und diese auch zu vermarkten.
- Käseverkostungen und Führungen in der 1. Steirischen Käseakademie können gebucht werden unter der Telefonnummer 06 64/60 25 96-55 21, Wissenswertes ist nachzulesen auf: www.milchstrasse.at

Quelle der Ruhe

Eintauchen und die Seele baumeln lassen ist in der Heiltherme Bad Waltersdorf oberstes Gebot! In der 25.000 Quadratmeter großen Wellnesslandschaft mit sieben Thermalbecken sowie einem Saunadorf mit zwölf Kabinen fällt das Entspannen wunderbar leicht und so kann etwa ein Wellness-Wochenende zum erholsamen Kurzurlaub werden.

Neue Energie tanken die Gäste beim Gesundheitsprogramm und im Wellnesspark. Eine Besonderheit des Styrian Spa Massage- & Beautycenters ist die „Traditionell Steirische Medizin“ TSM®.

Aber nicht nur Wellness, Massage und ein Besuch im Beautycenter verschönern einen Besuch in der Heiltherme Bad Waltersdorf, die Krönung des etwas anderen Badeausflugs ist zweifelndfrei ein kulinarischer Genussstag: Dieser umfasst einen Tageseintritt in die Heiltherme Bad Waltersdorf sowie ein Mittagmenü mit drei Gängen im Thermenrestaurant um 28 Euro pro Person. Gültig ist dieses Angebot bis 19. Dezember 2010

Weitere Informationen: Heiltherme Bad Waltersdorf, Quellenhotel & Spa****, Tel. 03333/500-1, office@heiltherme.at, www.heiltherme.at



Ruhe und Erholung sind in der Heiltherme Bad Waltersdorf kein leeres Versprechen ...

Foto: Heiltherme Bad Waltersdorf