LANDWIRTSCHAFT
PICHLSCHLOSS
MANUFAKTUR

Gelebte Vielfalt

WILLKOMMEN

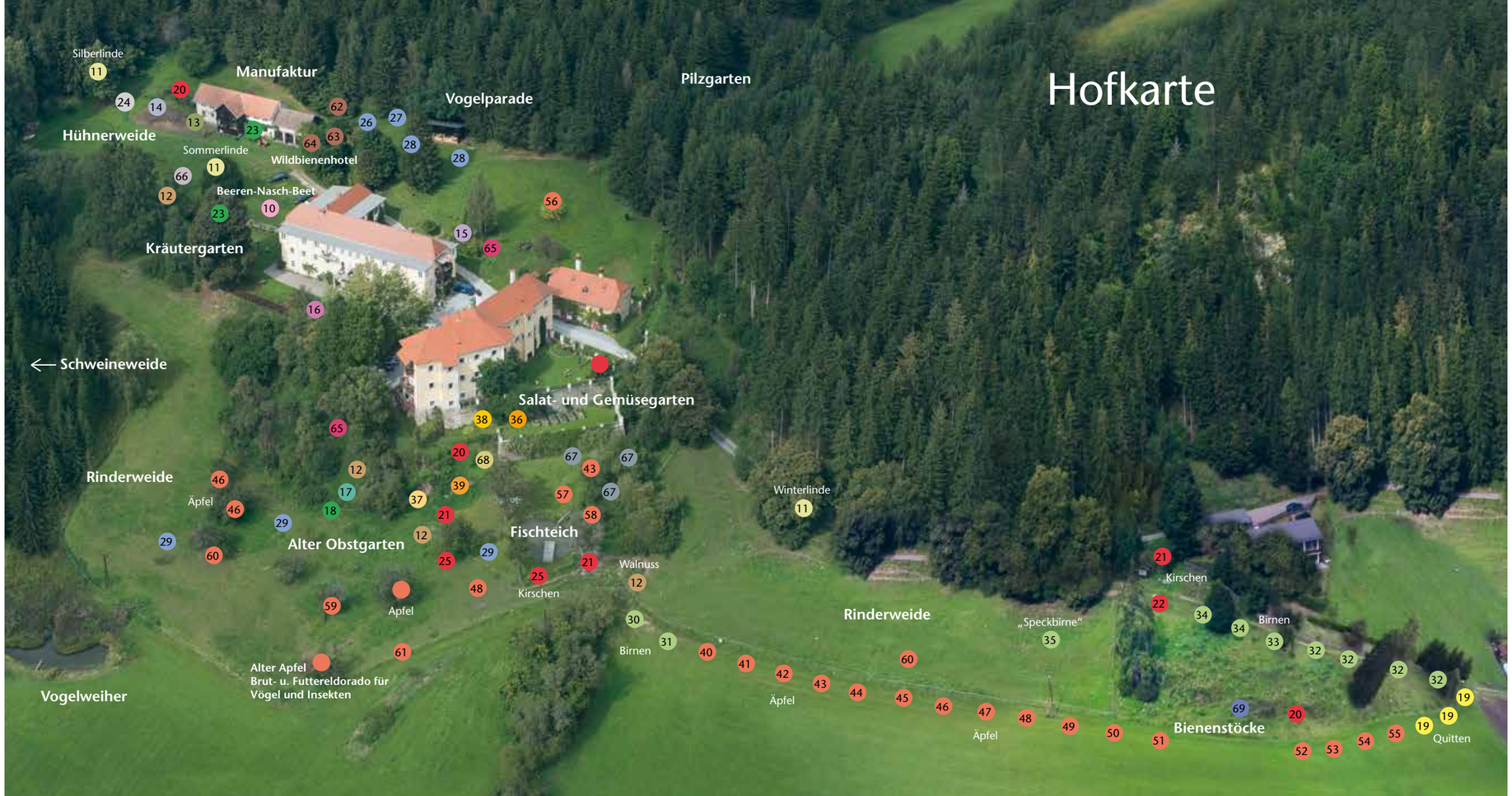
Die Landwirtschaft rund um's Pichlschloss ist zurück! Seit einigen Jahren bewirtschaften wir wieder die Weiden und Wälder wie in früheren Zeiten. Ganz im Tempo der Natur entstehen dabei nachhaltige und vielfältige LEBENSmittel, die anschließend im Pichlschloss verarbeitet, zubereitet und serviert, sowie zu Ihnen nach Hause geliefert werden. Das Schloss wird schon in dritter Generation als Hotel geführt und ist wohl das einzige Schlosshotel in Österreich, das eine eigene Slow-Food-Landwirtschaft und einen Wald bewirtschaftet. Diese zwei Bereiche werden spürbar und erlebbar in den Hotelbetrieb integriert – mit größtem Respekt vor der Natur!
Auf den folgenden Seiten können Sie sich ein Bild davon machen, wie das in unserem Betrieb konkret aussieht.

Katrin und Matthias Heindl

INHALT

Hofkarte 4
Biodiversität 7
Rinder 8
Rinderverarbeitung 12
Käse 16
Schweine 18
Hühner 22
Wasser 27
Fische 28
Streuobst 32
Salat und Kräuter 38
Pilzgarten 42
Pichlschlosswald 44
Plentern 46
Flechten 48
Waldbaden 50
Vögel 52
Biotope, Insekten und Schmetterling 54
Bienen und Honig 58
Verkosten und genießen 62
Hotel Pichlschloss 64
Drei Generationen 70

Hofkarte



10 Beeren-Nasch-Beet
11 Silber-, Sommer-, Winterlinde
12 Walnuss
13 Feige
14 Johannis- und Stachelbeere
15 Lavendl
6 Vogelbeere
17 Minzen & Melissen für Sirup
18 Weinrebe „Sauvignier gris“
19 Quitte „Birnenquitte“
20 Kornelkirsche (Dirndl)
21 Kirsche „Große Germersdorfer“
22 Kirsche „Hedelfinger Riesenkirsche“
23 Weinrebe „Rote- und Gelbe Isabella“
24 Steinbirne
25 Kirsche „Hauskirsche“
26 Zwetschke „Ersinger Frühzwetschke“
27 Zwetschke „Cacask's Schöne“
28 Zwetschke „Bosnische Zwetschke“
29 Zwetschke „Hauszwetschke“
30 Birne „Gute Louise“
31 Birne „Diel's Butterbirne“
32 Birne „Hirschbirne“
33 Birne „Bosc's Flaschenbirne“
34 Birne „Nagowitz Birne“
35 Birne „Speckbirne“
36 Marille „Tsunami“
37 Pfirsich „Revita“
38 Mirabelle – Kriecherl
39 Mispel

40 Apfel „Weißer Klarapfel“
41 Apfel „Stark Earliest“
42 Apfel „Kornapfel“
43 Apfel „Roter Gravensteiner“
44 Apfel „James Grieve“
45 Apfel „Wintergoldparmäne“
46 Apfel „Cox Orange“
47 Apfel „Roter Berlepsch“
48 Apfel „Jonathan“
49 Apfel „Kanada Renette“
50 Apfel „Rheinischer Krummstiel“
51 Apfel „Lederapfel“
52 Apfel „Ilzer Rosenapfel“
53 Apfel „Roter Boskoop“
54 Apfel „Rheinischer Bohnapfel“
55 Apfel „Steirischer Maschanzker“
56 Apfel „Schafnase“
57 Apfel „Gelber Bellefleur“
58 Apfel „Von Croncels“
59 Apfel „Roter Jungfernapfel“
60 Winterapfel „Oberdiecks Renette“
61 Apfel „Kronprinz Rudolf“
62 Edelkastanie (Maroni) „Wildling“
63 Edelkastanie (Maroni) „Marietta“
64 Edelkastanie (Maroni) „Marlene“
65 Elsbeere
66 Aroniabeere „Nero“
67 Holunder „Haschberg“
68 Sanddorn
69 Schlehdorn

Viel-Falt, Viel-Haltung, Viel-Leidenschaft

Unser Verständnis von Landwirtschaft spiegelt sich nicht alleine in Bio-Labels, -Siegeln und -Zertifikaten wider. Wir denken umfassender und sehen den Lebensraum um's Pichlschloss als wertvolle Gesamtheit, die es durch verschiedenste Maßnahmen zu schützen und erhalten gilt: Nutz- und Wildtieren stimmige Lebensbedingungen zu bieten, Weiden und Wälder so zu bewirtschaften, dass nicht der Ertrag im Vordergrund steht sondern Vielfalt, Biodiversität und Nachhaltigkeit, sehen wir als unsere Aufagbe. Nur mit dieser Form der Bewirtschaftung lassen sich diese besonderen Reservate erhalten. Wir denken in Kreisläufen, verzichten auf künstliche Düngemittel und produzieren nur so viel, wie es die Natur gibt. Unsere Tiere genießen dabei eine „Viel-Haltung": Sie wachsen viel langsamer als gemästete Artgenossen, sie leben viel länger und sie genießen viel Auslauf. Eine Tierhaltung, die weit über die artgerechte hinausgeht und sich z. B. im besonderen Geschmack des Fleisches niederschlägt.

„Meet Food" – Die neue Nähe zum Produkt LEBENSmittel erleben.

Mit Ihrem Urlaub im Pichlschloss können auch Sie diesen Lebensraum mit all seiner Vielfalt und Biodiversität für sich entdecken. Sie können dabei zusehen, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie entstehen. Probieren Sie unsere zahlreichen selbst gemachten Produkte und überzeugen Sie sich vom Geschmack unserer frisch zubereiteten Gerichte.

Ein Geschmack, der Ihnen in Erinnerung bleiben wird.

Mehr Platz, mehr Zeit, mehr Freiheit

Unsere Tiere genießen am Pichlschloss ein Leben im Freien. Sie haben dabei nicht nur viel Platz, sondern auch viel Zeit zur Verfügung. Ruhig und stressfrei können die Tiere ihrem natürlichen Sozialverhalten nachgehen. Auf den saftigen Weiden und weiteläufigen Almen fühlen sich unsere Bio-Rinder wohl. Sie finden hier eine perfekte Umwelt, leben im Herdenverbund und sind so widerstandsfähiger und gesünder.

HALTUNG

Das erste Jahr leben die Kälber nahe der Mutterherde. Im zweiten Jahr kommen die Tiere im Frühjahr auf die Alm. Ein Jahr später grasen sie wieder auf den Weiden im Tal. Im Winter leben die Tiere am Hof von Biobauer Florian Plank, mit dem wir eng zusammenarbeiten.

Die Tiere fressen auf den Weiden was, wann und wie viel sie wollen! Dieser behutsame, respektvolle Umgang sowie die Langsamkeit und Ruhe, mit der wir unsere Tiere begleiten, sind verantwortlich für die Qualität des Fleisches. Oder wie es einer unserer Kunden auf den Punkt bringt: *„Das Fleisch war ganz wunderbar, geschmacklich kein Vergleich zu üblichem Biofleisch aus dem Handel.“*

UNSERE RASSEN

Beim **Braunvieh** handelt es sich um eine alte Rasse aus dem 15. Jahrhundert. Das für die Steiermark typische Tier ist ein Zweinutzungsrind für Milch und Fleisch. Charakteristisch: ein gut abgedecktes und marmoriertes Fleisch.

In Frankreich hat das **Charolais** seinen Ursprung. Gutmütig und robust eignet es sich optimal zur Einkreuzung mit unserem Braunvieh.

Das **Mariahofer Blondvieh** stammt aus unserer Region. Die alte Rasse ist beinahe ausgestorben, nun wird sie da und dort wieder gezüchtet und wird bald auch auf unseren Weiden stehen. Genetisch ist das Rind eng mit dem Kärntner Blondvieh verwandt.

Braunvieh

Charolais Rind

Schottisches Hochlandrind

Die hohe Kunst der Veredelung

SCHLACHTUNG

Wenn ein Rind „geschlagen“ wird, achten wir gewissenhaft darauf, dass dies **angst- und stressfrei** geschieht. Die Tiere werden einzeln zum EU-zertifizierten Schlachtraum auf einen nahe gelegenen Bauernhof geführt. Den Anhänger zum Transport kennen die Tiere von der Fahrt auf die Alm. Die Tierkörperhälften werden im Ganzen bei zwei bis vier Grad für ca. zwei bis drei Wochen optimal gereift. Weil unsere Rinder **„gut abgedeckt“** sind, also eine schützende Fettschicht besitzen, bleiben während der Reifung Feuchtigkeit, Geschmack- und Inhaltsstoffe im Fleisch erhalten.

DRY-AGE-VERFAHREN

Zusätzlich zur Reifung im Ganzen werden ausgewählte Fleischteile bei hoher Luftfeuchtigkeit und geringen Temperaturen für **mehrere Wochen nachgereift** – das nennt man trockenreifen oder dry-agen. Dabei verliert das Fleisch ca. die Hälfte an Feuchtigkeit und Gewicht. Durch diese „Konzentration“ und die eintretenden Prozesse erlangt es eine sehr geschmacksintensive Note. Die trockene Reifung ist allerdings komplex und bedarf Erfahrung und Feingefühl. Denn man „spielt“ mit Zeit, Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Das Ergebnis ist einzigartig: Vollmundig und erdig.

STEAKS

Steaks stammen von unseren drei bis vier Jahre alten Kalbinnen oder Ochsen. Der herrliche Geschmack kommt von der Marmorierung (das intramuskuläre Fett) kombiniert mit der optimalen Reifung. Alle Steaks werden händisch für Sie auf Ihre persönliche Wunschdicke zugeschnitten.
Die beliebtesten Steak-Arten im Überblick: Das **Porterhouse**-Steak ist der „Rolls-Royce“ mit großem Filet-Teil und Beiried. Das **T-Bone**-Steak mit kleinerem Filet-Teil und dem Beiried. Das **Rib-Eye-Tomahawk**-Steak stammt aus der Hochrippe mit langem Knochen und Roastbeef.

PISTRAMI & PICHOLINO

So heißen unsere **Eigenkreationen**. Pistrami ist nach Art des amerikanischen **Pastrami** gemacht. Es handelt sich dabei um ein gekochtes, „rotes“ Fleisch. **Picholino** ist ein luftgetrocknetes und geräuchertes Fleisch. Wir verwenden es für Rezepte, bei denen die dafür besten Stücke des Rindes zum Einsatz kommen. Bei der Verfeinerung und Festlegung der Geschmacksrichtung verfolgen wir verschiedene Arten: Pistrami und Picholino werden mit speziellen hausgemachten Kräutermischungen zubereitet. In dünne Scheiben geschnitten und als Brotbelag schmecken die beiden ausgezeichnet.

VERPACKUNG

Nachdem die Rinderhälfte im Ganzen optimal gereift ist, wird sie händisch portionsgerecht zerteilt. Die einzelnen Fleischteile werden anschließend im Vakuum-Beutel frischeversiegelt und exakt beschriftet. Verpackt in einer Kartonbox werden die Fleischpakete gleich am nächsten Tag zu Ihnen nach Hause geliefert.
Aus Respekt vor dem Tier werden bei uns alle Teile verarbeitet bzw. verkocht: „From Nose to Tail“ oder „Vom-Maul-zum-Schwoaf“ greifen wir auch zu unbekannteren Stücken des Tieres, die richtig zubereitet, einfach köstlich sind.

Gut gereift im historischen Steinkeller

Wir lieben Camembert, Rotschmier- und Blauschimmelkäse und überlassen nichts dem Zufall: Wir suchen für die einzelnen Sorten die passende Milch von den dafür geeigneten Kühen aus. Den „Grünkäse“ übernehmen wir aus der Käserei und veredeln ihn in unserem Steinkeller bis zur optimalen Reife.

S’STINKERLE

Unsere Eigenkreation und Flagship: Ein Weichkäse, der zu einem sehr aromatischen Löffel- oder Streichkäse mit deutlicher Rotschmiernote ausgebaut ist und im Becher verpackt wird.

FRISCHKÄSE

Mit Kräuterkombinationen oder Ölen bietet Frischkäse unzählige Möglichkeiten der Verfeinerung. Für unsere Hotelgäste lassen wir uns immer neue, spannende Varianten einfallen.

Im Freiland suhlen nach Herzenslust

Haben Sie schon einmal einen Schweinsgalopp gesehen? Auf den Wiesen beim Pichlschloss können Sie das freudige Herumgaloppieren unserer Tiere beobachten. Die Schweine wachsen im Freiland auf, machen viel Bewegung und suhlen nach Herzenslust. Eine zusätzliche natürliche Fütterung sorgt für das optimale Tierwohl.

DUROC

Die erste Schweine-Generation am Pichlschloss. Diese Rasse eignet sich bestens für die ganzjährige Freilandhaltung. Wegen ihrer braunen Hautfarbe bekommen die Tiere keinen Sonnenbrand. Ihr Fleisch ist geschmackvoll, schön durchzogen und der Speck wird fest wie zu Oma's Zeiten.

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHE

In nächster Zeit soll unsere Herde mit dieser alten Hausschwein-Rasse weiter wachsen. In früheren Zeiten waren die Tiere aufgrund ihrer hohen Fleischqualität weit verbreitet, ehe sie 1987 zur gefährdeten Nutztierrasse des Jahres erklärt wurden.

„VIEL-HALTUNG"

Unsere Art der Haltung orientiert sich nicht an Maximierung und einem schnellen Wachstum. Bei uns stehen das Tierwohl und die Qualität des Fleisches im Vordergrund. Während Masttiere mit viel Eiweiß und Kohlenhydraten gefüttert werden, um schnell das Schlachtgewicht zu erreichen, erhalten unsere Tiere eine Fütterung, die sich ganz an die Natur anlehnt: Sie wühlen in der Erde nach kleinen Tieren, die zusammen mit jungem Gras ihre Eiweißquelle darstellen. Dazu erhalten sie „Getreidemüsli" und frisches Wasser.
Wir haben keine Vieh-Haltung, sondern eine „Viel-Haltung": Unsere Schweine wachsen viel langsamer als gemästete und leben viel länger bei viel Auslauf und Bewegung.
Dadurch enthält das Fleisch extra viel intramuskuläres Fett. Das sorgt für den guten Geschmack und lässt das Schnitzel beim Kochen nicht gleich schrumpfen.

Bunter Mix im Hühnerstall

Im Pichlschloss ist uns Artenvielfalt wichtig – auch bei unseren Hühnern. Sie sind nicht nur schön anzusehen; sie beschenken uns auch mit bunten, vielfältigen Eiern. Eine Rarität sind die Gauloise Blanche. Es gilt unter Feinschmeckern als besondere Delikatesse.

Gauloise Blanche

Gauloise Blanche

Sperber

Sulmtaler

ALTE UND SELTENE RASSEN

Rassenvielfalt erhöht die Gesundheit und Widerstandsfähigkeit unserer bunten Hühnerschar. Wir setzen dabei auch auf alte und seltene Rassen sowie auf das Prinzip der Zweinutzung. Unsere Altsteirer, Sulmtaler, Grünleger, Sussex und Weiße Sperber versorgen uns mit bunten und köstlichen Eiern; unsere Gauloise Blanche (auch Bressehühner genannt) liefern qualitätsvolles Fleisch für Feinspitze.

„HUHN DER KÖNIGE“

Das Gauloise Blanche ist eine Naturhuhnrasse aus der französischen Region Bresse (daher auch: Bressehuhn). Dort gibt es seit dem 16. Jahrhundert eine nach speziellen Qualitätsrichtlinien geprägte Zuchttradition, die auch uns Vorbild ist. Der Schriftsteller Jean Anthelme Brillat-Savarin beschrieb das Bressehuhn als „Königin der Hühner – Huhn der Könige“. Unseren Gästen, die sich bei uns wie Könige fühlen sollen, kommt dieses Huhn mit seinem zarten Fleisch voll entgegen.

PLATZ ZUM LEBEN

Wir bieten unseren Hühnern einen großzügigen Lebensraum, der über gesetzliche Vorschriften hinausgeht: Sie haben bei uns viel Platz zum Laufen, Kraxeln, Scharren und Picken. Im geräumigen Hühnerhaus leben unsere Legehühner; die Gauloise Blanche sind auf dem Biobauernhof von Andrea und Florian Plank angesiedelt. Dort leben sie in Elterntierherden und werden auf bäuerliche Weise vermehrt. Ein paar der edlen Gauloise Blanche können unsere Gäste im Hühnerstall vom Pichlschloss bewundern.

Sulmtaler Hahn

HAHN UND HENNE

Bei uns leben Hahn und Henne gemeinsam. Der Hahn kümmert sich um seine Hennen und sorgt für ein ausgeglichenes Miteinander. Er bringt Ruhe in die Herde, bewacht und beschützt sie und ist so für das Sozialverhalten von großer Bedeutung. Bei den Gauloise Blanche ist er für die Fortpflanzung zuständig und wir dürfen uns – da er das so gut erledigt – regelmäßig über Nachwuchs freuen.

FRANZÖSISCHE DELIKATESSE

Roter Kamm, weißes Federnkleid und blaue Beine – das Gauloise Blanche erinnert an die Trikolore und wird manchmal auch Les Bleus genannt. Es passt bestens zu unserer „Vielhaltung“ und genießt ein Leben mit viel Platz im Freiland. Als Küken bekommt es Schutz im Stall. Danach geht es hinaus auf die weite Wiesemit viel Auslauf. Schnecken, Würmer, Larven sowie Gräser und Kräuter stehen auf dem Menüplan. Ergänzend dazu erhält es – so wie in der Bresse – selbst angebautes Getreide, Mais und Bio-Milch. So kann das Huhn gut gedeihen und überzeugt durch sein geschmacksintensives und saftiges Fleisch.

DAS TÄGLICHE EI

Die Rassen-Vielfalt unserer Hühnerschar spiegelt sich auch im Aussehen der Eier wider. Die weißen, braunen oder grünen Eier sind schön anzusehen und schmecken vorzüglich. Ob weich oder hart gekocht, ob Eierspeise oder Spiegelei – die Frische und der Geschmack überzeugen. Probieren Sie bei Ihrem nächsten Pichlschloss-Aufenthalt eines unserer täglich frischen Eier und schmecken Sie den Unterschied.

Weiße Henne

Braunhuhn

Grünleger

Sulmtaler Henne

Belebend, erfrischend und wohlschmeckend

Wir dürfen uns sehr glücklich schätzen, dass wir am Pichlschloss über so viel und so sauberes Wasser verfügen. Dieses wichtigste Grundnahrungsmittel – für Mensch und Tier – kommt bei uns gleich in verschiedenen Formen vor: Da ist zum einen der Schlossbach, der mit seinem angenehmen Rauschen unseren Fischteich speist. Oder unsere eigene Trinkwasser-Quelle, die uns tagtäglich die Wasserversorgung im Schlosshotel garantiert. Und Wasser gibt es auch auf unseren Feuchtwiesen, Sümpfen und Vogelweihern, die wertvollen Lebensraum darstellen und zur hohen Biodiversität im Pichlschloss beitragen.

TEICHWIRTSCHAFT

Wir gestalteten den Teich so, dass die Fische viel Platz und immer frisches Wasser aus unserem Bach zur Verfügung haben. Der Bach fließt über mehrere, kleine Wasserfälle, bis er sich in den Teich ergießt und diesen maximal mit Sauerstoff anreichert. Die Fische haben viel Bewegungsfreiheit, da wir den Teich weit unter der möglichen Besatzrate bestücken. Auf dem Schotterbett des Teiches bauen sich die organischen Substanzen gut ab und dienen den Fischen als Beifutter. Eine weitere Frischfutterquelle stellen Insekten und anderes Kleingetier dar, welche im Teich ebenfalls ihren wertvollen Lebensraum finden.

FISCHE

Seeforellen und **Regenbogenforellen** lieben klares Wasser und fühlen sich im Pichlschloss-Teich am wohlsten.
Der **Karpfen** frisst Überschüssiges, damit der Teich nicht veralgt.
Der **Stör** hält den Boden sauber.

Wichtiges Kulturgut und wertvoller Lebensraum

Malerisch liegt sie da: unsere Streuobstwiese – „Obstreich" und „Saftladen" zugleich. Sie ist aber auch ein wichtiges Kulturgut. Sie bietet tausenden Tier- und Pflanzenarten einen wertvollen Lebensraum.
Mit einem Pflanzabstand von acht Metern und einer Kronenhöhe von drei bis vier Metern sind auf unserer Streuobstwiese die Bäume stark genug, um ohne Stützhilfe Wind und Wetter standzuhalten. Dieser Abstand ermöglicht auch eine gute Luftzirkulation, die wiederum Pilzerkrankungen natürlich vorbeugt. Die großen Kronen bieten Schatten für die Weidetiere. Diese zertreten Wühlmaushügel, fressen das Fallobst und sorgen so für eine saubere Wiese.
Mehr als 80 Prozent der Streuobstflächen in Europa sind in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen. Mit unserem „kleinen Streuobstwiesen-Paradies" helfen wir mit, dieses wertvolle Habitat über die nächsten Generationen hinweg zu schützen.

Wintergoldparmäne

Gravensteiner

PRALLES OBSTREICH

Unser „gemischter Satz“ besteht aus verschiedenen Obstarten und -sorten. Über ein Dutzend Obstarten sind über unser Anwesen verteilt. Innerhalb der jeweiligen obsttragenden Art gibt es unterschiedliche Sorten, die sich in Aussehen, Gehalt und Eigenschaften unterscheiden. So gibt es bei uns 15 alte Apfelsorten und sechs Birnen-Raritäten, Zwetschken, Kirschen, Nüsse und, und, und ...
Manche Sorten werden am besten frisch vom Baum gegessen, weil sie nur wenige Tage haltbar sind wie zum Beispiel der Stark Earliest. Andere wiederum brauchen die Monate der Lagerung für ihre Geschmacksentfaltung wie Wintergoldparmäne oder Maschanska.
Aus den Wirtschaftsobst-Sorten machen wir gerne Mehlspeisen wie einen saftigen Apfelstrudel oder wir pressen die Früchte und gewinnen sortenreine Säfte, Most oder Essig.
Die Tafelobst-Sorten wandern in die Obstkörbe des Hotels, wo sie für unsere Gäste Blickfang und Vitaminspender zugleich sind.

Kanadarenette

Um die richtige Auswahl an Obstarten und -sorten zu treffen, sahen wir uns alte Landkarten an. Daraus zogen wir das Wissen, welche Sorten früher angebaut wurden und ergänzten dieses, unter Mithilfe eines Pomologen, mit klimatischen und geologischen Überlegungen. Das Ergebnis sind Sorten, die ideal zum Standort passen.

Holunder

Edelkastanie

Sanddorn

NASCHOBST

An Steinobst können wir mit Kirschen, Zwetschken und Kriecherln aufwarten. Außerdem bereichern Walnussbäume unseren Garten. Damit unsere Gäste während ihres Spaziergangs leichter von den Bäumen naschen können, werden wir die Kronen – auch in Zukunft – niedrig halten.

BEEREN

Ribisel, Stachelbeeren, Himbeeren und Brombeeren laden zum Verkosten ein. Aber auch für Marmeladen und Desserts eignen sich diese Obstsorten ideal. Sanddorn, Schlehdorn und Vogelbeere sind unsere besonderen Vitamin-C-Lieferanten und werden für Kräutersirupe und Marmeladen verwendet.

UNSERE VERSUCHE

Aus der versuchsweise eingepflanzten Maroni ist ein ansehnlicher Baum herangewachsen. Auch den Isabella-Reben gefällt es bei uns; vornehmlich ranken sie auf Terrassen, an Böschungen und Mauern. Die Kornelkirsche (Dirndln) blüht früh und ist für Bienen erste Anlaufstelle im Frühjahr für Pollen und Nektar.

Quitte

Mirabelle

Vogelbeere

Die gesunden Grünen aus dem Küchengarten

Knackfrischer Salat und herrlich duftende Kräuter wachsen bei uns im Küchengarten. Aber auch unsere Wiese bietet so manch' köstliches Wildkraut, das Speis' und Trank' würzt und veredelt.

SALAT

Unsere sechs großen Hochbeete sind wahre Vitaminspender: Hier gedeihen knackige Salate wie Grazer Krauthäuptel, Rucola, Schnittsalat oder Lollo Rosso. Aber auch unterschiedlichste Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Thymian oder Basilikum finden beste Wachstumsbedingungen. Sie werden frisch geerntet und umgehend in der Küche verarbeitet.

KRÄUTER

Mit würzigen und vielfältigen Wildkräutern warten unsere Wiesen auf: Brennnessel, Quendel, Thymian, Minze, Giersch oder Melisse werden ebenso zu gesunden Speisen und Getränken verarbeitet. Eigene Wildkräuterführungen am Pichlschloss zeigen die Vielfalt der „gesunden Wilden“ – eine faszinierende Welt der Pflanzen, die für Biodiversität steht.

Gesundes aus dem Pilzgarten

Gleich in der Nähe unseres „Waldinsel-Fühlparcours“ sprießt es kräftig: Dort haben wir unseren Pilzgarten angelegt. Seitlinge & Co lieben den feuchten, kühlen Standort und gedeihen gut.

AUGENWEIDE

Büschelförmig wachsen sie aus Baumstümpfen; ihre muschel- oder halbkreisförmigen Hüte sind schon von weitem gut erkennbar. Neben verschiedenen Seitlingssorten (Sommer-

Austernseitling, taubenblauer und gelber Austernseitling) kultivieren wir Igelstachelbart und Shiitake. Ihre Form und ihre Inhaltsstoffe sind stark vom Substrat, dem Klima und den Lichtverhältnissen abhängig.

GAUMENFREUDE

Im Wald geerntet landen die Pilze ganz frisch in der Pichlschloss-Küche, wo sie im Schwammerlgulasch, in Saucen, Aufläufen oder Salaten ihr Aroma zum Ausdruck bringen. Durch

das pilzeigene Umami, das ist neben süß, salzig, bitter und sauer die fünfte Geschmacksrichtung, wird den Gerichten besondere Herzhaftigkeit verliehen. Die Pilze sind ein wertvoller Lieferant von Ballast- und Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium oder Magnesium.

Verträumt, bezaubernd und geheimnisvoll

Der Pichlschloss-Wald wird schon in dritter Generation von unserer Familie gehegt und gepflegt. Schonend und nachhaltig in „Plenterkultur“ bewirtschaftet, dient er den Gästen des Schlosshotels als Erholungswald.
Er beherbergt aber auch zahlreiche Kraftplätze: „Starke Orte“, die auf Körper und Geist positiv wirken.

MIT PLENTERN ZUM MÄRCHENWALD

Unter „Plentern“ versteht man die ursprüngliche Form der Waldbewirtschaftung: Im Gegensatz zum Kahlschlagbetrieb stellt der Plenterwald einen sich stetig verjüngenden Dauerwald dar in dem Bäume jeden Alters wachsen – vom Keimling bis zum 100-Jährigen. Beim Plentern werden nur einzelne, schlecht geformte Bäume geschlägert – eine schwierige Holzernte, die wir jedoch im Interesse der Nachhaltigkeit gerne in Kauf nehmen. Durch das Plentern erhält der Wald einen urwaldähnlichen Charakter ähnlich einem Märchenwald – verträumt, bezaubernd und geheimnisvoll. Auf den Waldwegen können sich die Hotelgäste von der fesselnden Kraft dieses Ortes überzeugen. Doch trotz des vermeintlich urwaldähnlichen Charakters ist der Plenterwald ein bewirtschafteter Forst, bei dem auch die Folgen der Klimaveränderung abzulesen sind: Durch Selbstanflug entwickelt er sich allmählich von einem Nadel- zu einem Mischwald.

EINE SAUBERE SACHE

Überall dort, wo saubere Luft ist, wachsen Flechten an Baumrinden. Flechten sind gute Bio-Indikatoren. Von ihrer Struktur sind sie eine Alge, die mit einem oder zwei Pilzen

zusammenlebt. Luftschadstoffe bringen das sensible Gleichgewicht dieser Symbiose durcheinander. Wir dürfen uns also freuen, dass unsere Bäume von unterschiedlichen Flechten bewachsen werden, wobei auch Bart- und Strauchflechten – zwei besonders gute Anzeiger von hoher Luftqualität – vorkommen.

GESUNDES WALDBADEN

Unser Wald wurde schon immer als Erholungsort genutzt. Seit kurzem gibt es auch die Möglichkeit des Waldbadens – das Eintauchen in die Atmosphäre des Waldes mit allen Sinnen. Seine positive Wirkung auf den Körper ist wissenschaftlich erwiesen: Der Blutdruck sinkt, die Lungenkapazität steigt und das Immunsystem wird gestärkt.
Mit unseren neuen **Waldinseln** bieten wir unseren Hotelgästen einen Platz zum Verweilen und Genießen. Auf besonderen Kraftplätzen finden Sie sechs Inseln mit unterschiedlichen Bedeutungen: Es entstanden Orte wie z. B. das „Plauscherl“, das zum Dialog einladen soll; das Element Wasser fängt der oder die Waldbadende beim „Nest“ ein und im „Schattenspiel“ lässt sich der Tanz der Wolken verfolgen.

ALLE VÖGEL SIND SCHON DA

Was gibt es Schöneres als bei einem Vogelkonzert aufzuwachen? Im Pichlschloss ist das selbstverständlich. Die vielen alten Bäume bieten den Vögeln Rückzug und Schutz und die unterschiedlichen Insekten sorgen für ausreichende Nahrung. Jeden Winter gibt es von Katrins Eltern einen besonderen Service: In der „Vogelvilla“ werden die Vögel täglich mit Futter verwöhnt. Die vielen Nistkästen rund um's Pichlschloss werden jedes Jahr geputzt, um neuen Vogelfamilien einen sauberen Nestplatz zu sichern. – Kein Wunder, dass sie sich so wohl bei uns fühlen.

ZAHLREICHE ARTEN

Gartenrotschwanz, Gimpel, Haubenmeise, Mäusebussard, Stieglitz, Wintergoldhähnchen, Birkenzeisig, Braunkehlchen, Goldammer, Klappergrasmücke, Schwanzmeise, Sommergoldhähnchen, Tannenmeise, Waldkauz, Zaunkönig, Eisvogel u.a.m.

Gartenrotschwanz

Mäusebussard

Haubenmeise

Gimpel

Tannenmeise

Stieglitz

Jedem Tierchen sein ideales Zuhause

Auf dichtem Raum gibt es bei uns verschiedene Biotope und Habitate:
Von trockenen über feuchte, bis hin zu nassen Plätzen, findet jedes Tierchen sein ideales Zuhause. Ob an der Schlosswand, im Vogelweiher oder im Moor. Auch Randflächen von Wald und Feldern lassen wir ungemäht, damit Wild und Kleintiere sie als Rückzugsbereiche nutzen können. Zusätzlich bilden die unterschiedlichen Baum- und Straucharten sowie das Totholz ideale Nist- und Futterplätze für Vögel.
Dass unsere Weiden und Flächen ausschließlich mit Stallmist und Jauche gedüngt werden, ist wohl ein weiterer Grund für unsere Vögel, Insekten und Schmetterlinge, um jedes Jahr vermehrt wieder zu kommen.

BUNTES FLATTERN

Umwelt- und Naturschützer beklagen das Verschwinden von Schmetterlingen, Insekten und Vögeln. Davor sind wir bisher glücklicherweise verschont. Warum das so ist? Wir versuchen am Pichlschloss, in unserem Wald und auf den Weiden Biodiversität zu leben, die Natur zu schützen und unsere Landwirtschaft so nachhaltig wie möglich zu gestalten.
Unsere Lage – mitten im Naturpark – tut ihr Übriges dazu.

ZAHLREICHE ARTEN AM PICHLSCHLOSS

Admiral, Aurorafalter, Baldrian-Scheckenfalter, Baum-Weißling, Braunauge, C-Falter, Schornsteinfeger, Distelfalter, Gamma-Eule, Großer Eisvogel, Großer Kohl-Weißling, Großes Ochsenauge, Grünader-Weißling, Himmelblauer Bläuling, Kaisermantel, Kleiner Eisvogel, Kleiner Feuerfalter, Kleiner Fuchs, Landkärtchen, Rostfarbiger Dickkopffalter, Rotklee-Bläuling, Schachbrett, Schwalbenschwanz, Tagpfauenauge, Taubenschwänzchen, Waldbrettspiel, Weidenbohrer, Weißklee-Gelbling, Zitronenfalter u.a.m.

Ein Land, in dem der Honig fließt

Es summt bei uns gewaltig im Wald und rund um's Pichlschloss. Das kommt daher, weil seit einiger Zeit mehrere Bienenstöcke auf unserer Streuobstwiese stehen. Um diese Bienenvölker kümmern sich die Imker Maria und Bernhard Maier mit viel Liebe und Sorgfalt. Die fleißigen Bienen bereichern unsere Blumenwiesen, Felder und Obstbäume und: Sie bereichern uns.

DIE BIENEN

Bei uns sammelt die „Carnica“, eine auf unsere Witterung angepasste heimische Rasse. Man erkennt sie an ihren grauen Ringen und ihrer grauen, auch sandfärbigen Behaarung. Wir haben extra Pflanzen und Sträucher gesetzt, wie die besonders früh blühenden Kornelkirschen, um den Bienen ein abwechslungsreiches, stetes Trachtangebot* zu bieten. Dort holen sie sich im Frühling den ersten Nektar und die ersten Pollen – eine wichtige Eiweißquelle für die Jungbienen. Ab 12 Grad Celsius kann man die Tiere beim Ausflug beobachten. Ihre Sammelfreude ist von April bis August besonders groß, von November bis Februar herrscht überwiegend Winterruhe.

* Die Tracht ist das gesamte Angebot an Nektar, Pollen und Honigtau, den die Honigbienen in den heimischen Bienenstock eintragen.

DER STOCK

Im Sommer leben bis zu 60.000 Bienen in einem Stock. Im Winter sind es rund 7.000 bis 12.000. Für den Nachwuchs sorgt die Bienenkönigin. Sie paart sich nur einmal beim Hochzeitsflug mit mehreren Drohnen und speichert den Samen. Im Frühsommer kann sie bis zu 2000 Eier an einem Tag legen. Bienen sind „blütenstetig“, das heißt, die Sammelbienen eines Stocks fliegen zur gleichen Pflanzenart. So kommt es zu einer intensiven Bestäubung der Obstbäume.

Bei der Bienenhaltung orientieren wir uns nach den Biorichtlinien. Dabei muss u. a. ein Bienenstock aus Holz sein, das Bienenfutter aus Bio-Zucker bestehen und den Bienen im Stock auch ein Teil in Wildbau ermöglicht werden.

DER HONIG

Den **Blütenhonig** gewinnen die Bienen vom Nektar der Frühblüher wie z. B. Löwenzahn oder anderen Sträuchern, Obst- und Laubbäumen.

Waldhonig hingegen sammeln die Bienen von verschiedenen honigsaugenden Läusen auf den Nadelbäumen.
Ob ein Honig als Waldhonig bezeichnet werden darf, entscheidet die Höhe des Mineralstoffgehaltes, der durch Messen der elektrischen Leitfähigkeit festgestellt wird.

Aus unserem Mischwald gewinnen die Bienen außergewöhnlich viel wertvolles **Propolis**. Dieses Naturheilmittel verwenden die Bienen als Baumaterial und zur natürlichen Keimabwehr im Bienenstock.

Natur verkosten und genießen

Hier im Pichlschloss haben wir die einzigartige Möglichkeit, die Lebensmittel der eigenen Landwirtschaft für Sie zu verkochen und zu veredeln. Ganz so wie es früher gemacht wurde, zu Omas Zeiten. Wir sind davon überzeugt, dass dieser nachhaltige Weg der Produktion gut und gesund für uns alle und für die Umwelt ist. Und Sie können sich vom besonderen Geschmack dieser Lebensmittel überzeugen. Ein Geschmack, den Sie nicht mehr vergessen werden. Ein Geschmack, der Sie an den genussreichen Urlaub im Pichlschloss erinnern lässt.

Eine Oase im grünen Herzen

Ob Sommerfrische oder Auszeit – hier tauchen Sie in ein naturnahes Ambiente ein. In unserem Hotel mitten im Naturpark ist es einfach, den Alltag hinter sich zu lassen. Vielfältige Seminare zur Stärkung von Körper und Geist sowie Luftkuren, Waldbaden oder ausgedehnte Wanderungen sorgen für die ersehnte Entspannung.

Genussvoll der Zeit entrücken

MITEINANDER TAFELN, SCHLEMMEN UND SICH WOHL FÜHLEN

Genuss und Gemütlichkeit werden bei uns im Pichlschloss großgeschrieben. Denn was gibt es Schöneres, als sich Zeit für ein gutes Essen zu nehmen, es bewusst zu genießen und den Moment mit Freunden zu teilen?
Slow Food wird bei uns gelebt: Wir treten ein für eine bio-kulturelle Vielfalt. Bei der Zubereitung der Lebensmittel und Gerichte lassen wir uns die nötige Zeit. – Nur so sind Natürlichkeit und Gaumenfreuden im Einklang. Und mit diesem Wissen, woher diese – im wahrsten Sinne des Wortes – „Naturalien“ kommen und wie sie entstehen, steht einem bewussten Genuss nichts im Weg.
„Das ist ein Fleisch, von dem ich weiß, woher es kommt und wie es geschlachtet wurde. Das kann ich mit gutem Gewissen essen“. Zitat eines Kunden

WILLKOMMEN IN UNSEREM KLEINEN REFUGIUM

Das Pichlschloss wird nun schon in dritter Generation von Frauenhand geführt. Mein Großvater und mein Vater waren die Kurzärzte im Ort und meine Großmutter und Mutter widmeten sich dem Schloss. Ich bin von klein auf in den Betrieb hineingewachsen und habe beschlossen mich um diesen Lebensraum zu bemühen. Gute und gesunde Ernährung haben für mich einen besonders hohen Stellenwert. Deswegen freut es mich, dass wir Ihnen stets frisch zubereitete Speisen mit vielen Zutaten aus der Pichlschloss-Landwirtschaft anbieten können. Es schmeckt einfach besser, wenn der Salat oder das Obst aus dem eigenen Garten kommt oder unser wertvolles Fleisch in der Küche liebevoll für Sie zubereitet wird. Dazu ein Glas frisches Quellwasser: das belebt!
Aber das Schwärmen überlasse ich lieber unseren Gästen, daher möchte ich Ihnen folgenden Gästebucheintrag nicht vorenthalten:
„... Das Pichlschloss wird erschaffen und bestimmt durch Geist, Kultur und Liebe – Hingabe an eine Aufgabe. Das macht es unkopierbar. … Der Ort macht einen sehr glücklich. Und dieses Glück kann man mitnehmen.“

Genießen Sie die Tage am Pichlschloss!
Ihre Katrin Heindl

DREI GENERATIONEN

1909 Franz Mandl kauft das Pichlschloss.
1911 Sohn Hermann Mandl, Lungenfacharzt, erbt das Gut von seinem Vater.
1925 heiratet Hermann Mandl Grete Egghart. Sie führen das Pichlschloss wegen der guten Luft und dem milden Reizklima als Lungenheilanstalt.
1927 Sohn Paul wird geboren.
1930 Hermann Mandl und bald darauf der gemeinsame Sohn, sterben an Lungentuberkulose. Grete Mandl erbt den Besitz.
1933 Grete Mandl ehelicht den Arzt Dr. Paumgartner und führt das Pichlschloss als „Erholungs- und Genesungsheim".
1938 bis 1945 ist das Pichlschloss beschlagnahmt und wird als Entbindungsheim geführt. Nach dem Krieg wird die Land- & Forstwirtschaft selbst bewirtschaftet. Am Hof werden Rinder, Schweine, Ziegen und Hühner gehalten, zur Selbstversorgung für die Hotelgäste. Auf den Feldern werden alternierend Kartoffeln, Getreide, Runkeln, Futterkarotten und Kraut angebaut. Magd, Knecht und ein „Verwalter" betreuen die Tiere, Weiden und den Wald.
1969 Ihre Kinder, Gustav Paumgartner und seine Schwester Helga, verehelichte Gerke, übernehmen den Besitz. Prof. Gustav Paumgartner lebt und arbeitet als Arzt und Wissenschaftler. Helga Gerkes Ehemann, Dr Lennart Gerke, ist Arzt in Neumarkt und hat die ärztliche Leitung im Pichlschloss über. Helga führt den gesamten Betrieb. Sie modernisiert die Landwirtschaft, kauft eine Zentrifuge für Magermilch und Rahm und bekommt Auszeichnungen für die hervorragende Milch. Geschlachtet wird auch am Hof. Mitgearbeitet haben weiterhin die Magd und der Knecht. Wenn das trockene Heu zum Einbringen war, war das ganze Pichlschloss-Personal am Feld.
1970 Die Landwirtschaft rechnet sich nicht mehr und wird eingestellt. Das Kerngeschäft ist nun der Hotelbetrieb; die Rinder, dann auch die Schweine werden verkauft, die Felder und Wiesen verpachtet.
1997 Helgas Tochter Katrin übernimmt die Führung des Hotels.
2010 In Katrin und ihrem Mann Matthias reift der Wunsch, die Flächen rund um das Pichlschloss aktiv zu nützen. Auch die Gäste sollen vom „Slow-food" profitieren, einige „Schmankerln" können mit nach Hause genommen werden. Der Wald wird für die Gäste bewusst erlebbar, „Waldinseln" werden geschaffen und „Waldbaden" angeboten.
2012 Matthias, der an einer Landwirtschaftsschule maturiert hat, entwickelt Schritt für Schritt die „Bausteine" dazu.
Der Schlossteich entsteht. Die Gäste freuen sich über das neue „Gourmet-Menü": ofenwarme, butterweiche Räucherforellen.
Weitere „Bausteine" folgen.
2015 Zum Frühstück werden frische Frühstückseier von den Pichlschloss-Hühnern serviert.
2016 Nach langer Zeit wieder: Die ersten Rinder grasen auf den Wiesen rund um das Pichlschloss.
2017 Beginn der Direktvermarktung, zuerst exklusiv an unsere Hotelgäste und Freunde.
2018 Das ehemalige Lager- und Garagengebäude wird renoviert und modernisiert, um einwandfreies Arbeiten zu ermöglichen.
2019 Jakob Heindl, der jüngste Sohn von Katrin und Matthias, serviert das erste „Dry-Aged"-Fleisch vom Pichlschloss.
Erste Osterfeier mit Speck und Schinken von den Duroc-Schweinen. Die Streuobstwiese wird erweitert.
2020 Vielleicht bekommen wir noch Schafe und wieder einen Hund?

Ein herzliches Dankeschön

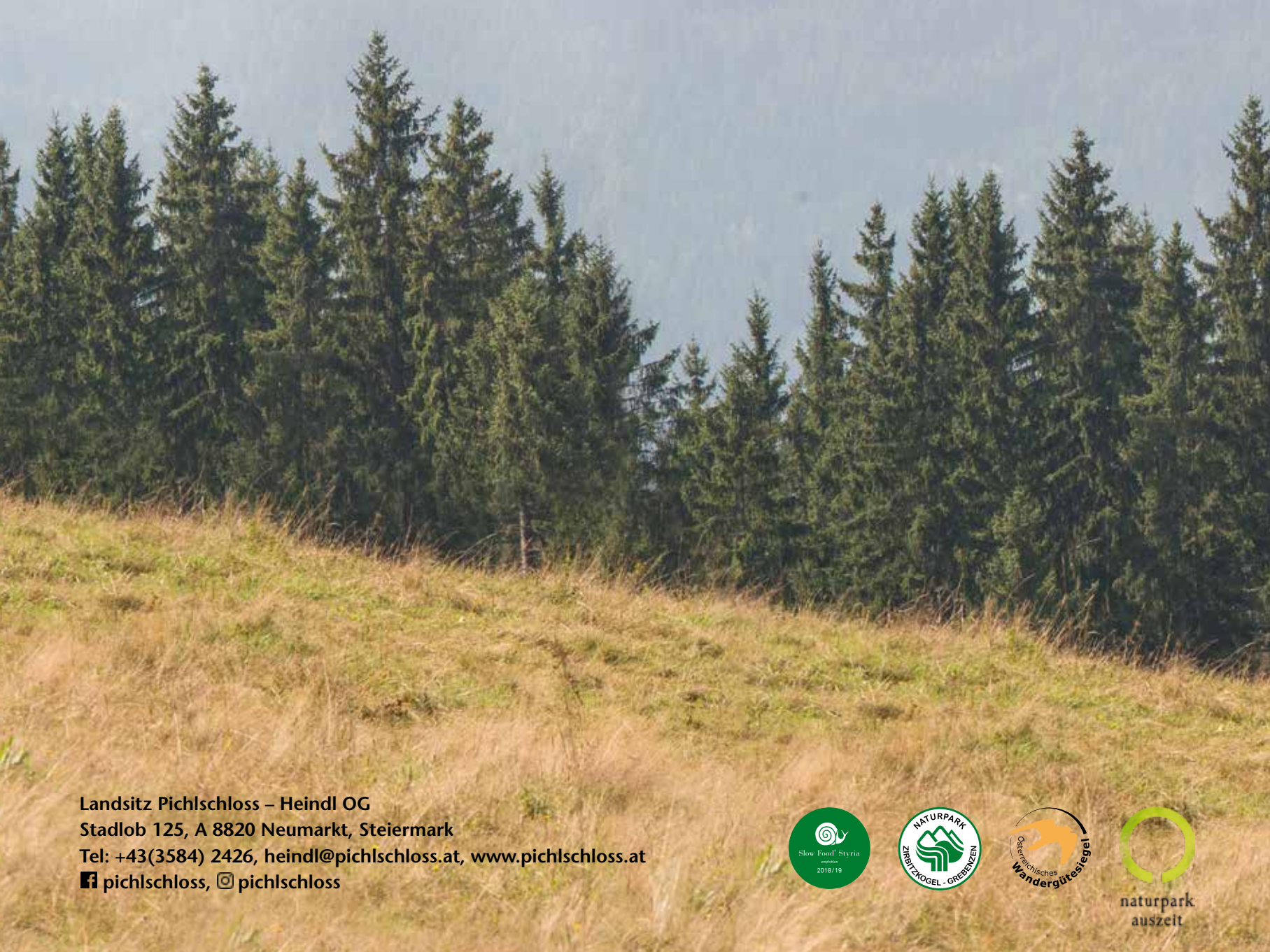
an das Projekt-Team für die intensive und fruchtbare Zusammenarbeit. Ohne ihre Mithilfe und Expertise würde dieses Buch jetzt nicht so schön vor Ihnen liegen. Ganz besonderen Dank richten wir an: Theresa Bentz (Studio Theresa Bentz, theresabentz.com) für Konzeption und Fotos, Elisabeth Hepp (Werbeagentur Winkler-Hermaden, winkler-hermaden.com) für Layout, Barbara Kanzian (Kanzian Communication, kanziancommunication.com) für Textgestaltung, Marlene Csillag für Lektorat
… und unsere langjährigen Freunde, „Begleiter" und „Partner": Bio-Bauernhof Familie Florian Plank (moarhube.at), Bernhard und Maria Maier (Bio-Imkerei's Honigglasl), Peter Hochleitner (Steiermärkischer Europaschutzgebietsbetreuer), Bernhard Stejskal (Naturparke Steiermark) und Alois Wilfling (OIKOS).

Auch unserem Pichlschloss-Team in Hotel und Landwirtschaft sei gedankt. Ohne die Loyalität, das Engagement und den täglichen, eifrigen Einsatz für die Betreuung unserer Gäste und Pflege von Flächen und Gebäuden würde das Pichlschloss nicht so dastehen, wie uns ein Gast ins Gästebuch geschrieben hat: „Irdisches, kleines Paradies, wie's bleiben soll. Balsam für Leib und Seele."

Last but not least danken wir der „älteren Generation", den Eltern und Großeltern, die das Pichlschloss in die heutige Generation geführt haben. Sie haben uns die Flächen und Gebäude anvertraut, damit es eine gute, gesunde und fruchtbare Zukunft vor sich hat.

Die Fotos kommen von: Theresa Bentz, DI Manfred Christian, Tom Lamm, Wilfried Rameder sowie Archiv Pichlschloss.

© 2020 Heindl OG, 2. Auflage,
8820 Neumarkt. Alle Rechte vorbehalten.



Landsitz Pichlschloss – Heindl OG
Stadlob 125, A 8820 Neumarkt, Steiermark
Tel: +43(3584) 2426, heindl@pichlschloss.at, www.pichlschloss.at
pichlschloss, pichlschloss

Slow Food Styria
2018/19

NATURPARK ZIRBITZKOGEL - GREBENZEN

Österreichisches Wandergütesiegel

naturpark auszeit