

*Herzlich Willkommen
in Semriach!*



Liebe Gäste!

Bitte lesen Sie die Informationen und Richtlinien
zu unserer Hütte sorgfältig durch,
damit Sie einen reibungslosen und angenehmen
Aufenthalt hier verbringen, vielen Dank!

Müll:

In der Stube unter der Abwasch stehen Mülleimer für Restmüll, Plastik und Metall.
Im hinteren Abstellraum finden Sie den Mülltrennplatz. Bitte sortieren Sie nach
Papier/Glas/Metall/Plastik/Restmüll und geben Sie den Abfall in die dafür vorgesehenen Behälter.
Den Biomüll/Speisereste entsorgen Sie bitte am Kompost oberhalb der Hütte.

Reinigung:

Wir bemühen uns um größtmögliche Sauberkeit der Hütte. Da sie allerdings schon 200 Jahre alt ist und aus
Naturmaterialien wie Holz, Stein und Lehm gebaut und saniert wurde, ist eine sterile Umgebung nicht möglich
und von uns auch nicht gewollt.

Für Ihren Aufenthalt stehen immer frische Bettwäsche, Handtücher und Tischwäsche bereit. Sollten Sie länger
bleiben oder mal ein Missgeschick passieren, finden Sie Wechselwäsche im Kasten vor dem Schlafzimmer.

Für Ihre Grobreinigung der Selbstversorgerhütte können Sie gerne Staubsauger, Besen und Schaufel und
wenn nötig die Reinigungsutensilien im Abstellraum nutzen.

Grillen und Relaxen:

Griller, Anzünder und Holzkohle sowie ein Beistelltisch stehen im Abstellraum bereit. Geben Sie bei Wind oder
Trockenheit besonders Acht auf das Feuer und lassen Sie es nie unbeaufsichtigt! Bitte lassen Sie nach
Gebrauch die Asche gut abkühlen, bevor Sie im Blecheimer entsorgt werden kann.

Entspannen Sie an schönen Tagen in den Liegestühlen und im Hängesessel. Bitte stellen Sie alles bei
Schlechtwetter rechtzeitig wieder in den Abstellraum, danke.

WLAN:

WLAN Netzwerk: XINON 2G -> Passwort: 81028102

Schlüssel:

Den aktuellen Code für den Schlüsseltresor haben wir Ihnen bereits vorab per Mail mitgeteilt. Die Schlüssel für
die Haustüre, den Abstellraum und die Zimmerfenster sind am Schlüsselbund. Wenn Sie die Hütte für Ausflüge
oder Wanderungen verlassen, verwahren Sie die Schlüssel bitte immer im Schlüsseltresor. Bitte nicht
mitnehmen um möglichem Verlust vorzubeugen, danke.

Erste Hilfe:

In der Kredenz links unten liegt ein Verbandskasten für die Erste Hilfe bereit.
Die Gesundheitshotline lautet 1450 (wählen Sie +43 316 1450). Im Ernstfall rufen Sie die Rettung 144 oder die
Feuerwehr 122. Die Telefonnummern der örtlichen praktischen Ärzte sind +43 3127 88888 Dr. Sabine Heintz
oder +43 3127 8201 Dr. Michael Hiden. Die nächste Apotheke ist in Frohnleiten.

SO HEIZEN SIE RICHTIG

Bitte verwenden Sie nur das von uns bereitgestellte Holz und die Anzündhilfe für den Aufsatzherd.

Vorbereitung:

Öffnen Sie die Brennraumbür und schieben Sie mit dem Schürhaken die kalten Aschenreste in die Löcher, damit sie in die darunterliegende Aschenlade fallen kann.

Öffnen Sie die Aschenraumbür darunter und vergewissern Sie sich, dass noch genügend Platz für die anfallende Asche in der Lade ist. Wenn nicht, ziehen Sie die Lade heraus und entleeren die Asche in den Blecheimer im Abstellraum. Danach Lade wieder einsetzen.

Anheizen:

Öffnen Sie die Brennraumbür und legen Sie zwei-drei Holzspäne zusammen mit zerknülltem Zeitungspapier, einem Holzsplit und einem Anzünder aufgetürmt in den Brennraum. Beginnen Sie erst einmal mit ein paar wenigen Holzspliten.

Nun vergewissern Sie sich, dass die Luftzufuhr = Aschenraumbür komplett geöffnet ist, damit genügend Verbrennungsluft in den Feuerraum gelangt. Zusätzlich ziehen Sie den Luftschieber zum Kamin (rechts oben neben der Abwasch) ganz heraus.

Mithilfe von Anzündern/Holzspäne können Sie nun das Scheitholz entzünden und die Brennraumbür schließen.

Die Luftzufuhr darunter sollte so lange weit geöffnet bleiben bis es richtig züngelt. Dann erst darf die Verbrennungsluft gedrosselt werden, indem Sie die Aschenraumbüre bis auf ca. 5 cm schließen (Distanzschuber rastet ein) und den Luftschieber wieder etwas hineinschieben.

Mit diesem Kaminluftregler können Sie gut die Brennleistung einstellen:

Ganz heraus = viel Luft = schnelle Verbrennung.

Drinnen bis zum Anschlag = wenig Luft = langsame Verbrennung bzw. nur mehr Glut.

Nachheizen:

Sobald das Anheizholz gut brennt, legen Sie weitere Holzspliten nach. Je nach Wärmebedarf ca. 2-3 Spliten alle 30-60 Minuten. Lieber häufig kleinere Brennstoffmengen nachlegen und diese vollständig verbrennen lassen um eine sparsame Kochtemperatur zu erreichen. Solange Sie heizen, bleibt die Aschenraumbüre immer einen kleinen Spalt geöffnet.

Sollten Sie das Gefühl haben, Ihr Holz brennt nicht gut und braucht mehr Zugluft, öffnen Sie die untere Aschenraumbür wieder mehr und ziehen Sie eventuell den Kaminluftschieber weiter heraus.

Backrohr:

Wegen der großen Speichermasse braucht die Aufheizung des Backrohrs anfangs etwas Geduld. Die nach einiger Zeit entstandene starke Grundglut im Brennraum hält aber die Temperatur. Während des Backvorganges mit Gefühl Brennstoff nachlegen um die Temperatur zu halten.

Beenden des Heizvorgangs:

Erst wenn alle Holzspliten zur Glut verbrannt sind, schließen Sie Luftschieber und Aschenraumbür – fertig.

Achtung:

NIEMALS anderes Material als Holz oder Papier verheizen – keinen Müll verbrennen!!!

Stellen Sie bitte kein Plastik oder brennbares Material auf die Herdplatte oder ins Backrohr und halten Sie auch Geschirrtücher oder andere Stoffe vom Herd fern!

Lassen Sie bitte auch keine Kerzen unbeaufsichtigt brennen und achten Sie auf genügend Abstand zu anderen Gegenständen, danke!

Eine Löschdecke hängt links der Kredenz in der Stube und der Feuerlöscher steht auf der Kellerstiege.

Wanderungen von hier aus:

An der Kreuzung Schöneggstraße-Trötschweg, Gustmobil Haltepunkt 1440, rund 200 Meter südsüdost von der Hütte entfernt, können Sie direkt in den Wanderweg Richtung Hochtrötsch-Niedertrötsch oder GH Häuserl im Wald einsteigen:

<https://www.outdooractive.com/de/route/wanderung/graz-und-umgebung/hochtroetsch-und-friedenskreuz/27824936/>



Auf der Semriacher Tourismuseite finden Sie viele Ideen für Ihre Ausflüge in der Umgebung:
<https://tourismus.semriach.at/>

Einkaufsmöglichkeiten und Bäuerliche Produkte ab Hof in der Nähe:

Damit Sie sich mit Top-Produkten von umliegenden Bauern eindecken können, haben wir Ihnen hier eine kleine Übersicht zusammengestellt:

Biomilch, Eier, Apfelsaft, Most -> erhalten Sie auf Anfrage gerne von uns!

Fisch (Forellen, Saibling) -> Bauernhof Fam. Neuhold vlg. Wiemann, Schöneggstraße 50 = ca. 1 km südlich der Hütte, Anruf vorab erbeten unter 0664 5115219

Käsesorten, Topfen, Aufstriche, Brot, Selchfleischwaren -> Biohof Fam. Fuchs vlg. Winkler, Schöneggstraße 40 = ca. 1,2 km südlich der Hütte, Anruf vorab erbeten unter 0664 2208109

Unseren örtlichen Bioläden des Vereins „Heute für Morgen“ finden Sie am Marktplatz in Semriach. Hier erhalten sie verschiedenste Lebensmittel und nachhaltige Waren zu den Öffnungszeiten: Mi-Sa 7:30-12:00 Uhr und Fr 7:30-18:00 Uhr, Tel: 0664 5646125

Für den größeren Einkauf fahren Sie am besten zum Sparmarkt in Semriach oder Frohnleiten; beide ca. 12 Minuten Autofahrt entfernt.

Mobilität/Taxi:

Wir haben in Semriach ein Sammeltaxi – das GUSTmobil. Alle relevanten Informationen dazu finden Sie im aufgelegten Infofolder und auf der Website <https://istmobil.at/istmobil-regionen/gustmobil/> und unter +43 1 23 500 44 99

Die nächste Haltestelle für Sie ist der Haltepunkt Nr. 1440 an der 200m entfernten Kreuzung Schöneggstraße-Trötschweg (1440 Trötsch-Schöneggstraße HP 4) oder der Haltepunkt Nr. 1441 (Trötsch-Schöneggstraße HP 5). Die Hauptverkehrsknoten, von denen aus Sie Graz mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichen, sind der Hauptplatz Semriach (HP 1405), der Bahnhof Frohnleiten/Mauritzen (HP 1269), der Bahnhof Kleinstübing (HP 1104) und Stattegg Fuß der Leber (HP 1619).

Sie können auch die Taxiunternehmen Fa. Haupt aus Semriach (+43 3127 8212) oder Fa. Eibisberger aus Frohnleiten (+43 3126 2071) buchen.

Die Marktgemeinde Semriach bietet auch ein Elektrofahrzeug für Carsharing an: +43 3127 80980
<https://gemeinde.semriach.at/buergerservice/e-auto-mieten/>

Außerdem können Sie beim Schöcklblick E-Bikes ausleihen: +43 3127 80935 od. +43 664 133 69 16

Fehlen Ihnen Informationen? Bitte rufen Sie uns an oder schauen Sie auf unsere Website ☺ Danke