

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!



Dear guests!

Please read the information and guidelines  
to our lodge carefully,  
so that you have a smooth and enjoyable visit,  
thank you very much!

### **Waste:**

In the room under the sink there are trash cans for residual waste, plastic and metal. You will find the waste separation area in the rear storage room. Please sort according to paper / glass / metal / plastic / residual waste and put the waste in the containers provided. Please dispose of the organic waste / leftover food at the compost above the lodge.

### **Cleaning:**

We try to keep the lodge as clean as possible. However, since it is already 200 years old and was built and renovated from natural materials such as wood, stone and clay, a sterile environment is not possible and we do not want it either.

Fresh bed linen, towels and table linen are always available for your stay. Should you stay longer or should an accident happen, you will find a change of linen in the box in front of the bedroom.

For your rough cleaning of the self-catering lodge, you are welcome to use a vacuum cleaner, broom and shovel and, if necessary, more cleaning utensils in the storage room.

### **Grilling and Relaxing:**

Griller, lighter and charcoal as well as a side table are available in the storage room. Pay special attention to the fire in wind or drought and never leave it unattended!

Please allow the ashes to cool down well after use before they can be disposed of in the metal bucket.

On nice days, relax in the sun loungers and in the hanging chair. If the weather is bad, please put everything back in the storage room, thank you.

**WLAN:** XINON 2G -> Password/Code: 81028102

### **Key safe:**

We have already sent you the current code for the key safe in advance by email. The keys for the front door, the storage room and the room windows are on the key ring. When you leave the hut for excursions or hikes, please always keep the keys in the key safe. Please do not take it with you to prevent possible loss, thank you.

### **First aid:**

A first aid kit is available in the lower left of the sideboard in the kitchen.

The health hotline is 1450 (dial +43 316 1450). In an emergency call the ambulance 144, the fire brigade 122 or the Euro-helpline 112. The telephone numbers of the local general practitioners are +43 3127 88888 Dr. Sabine Heintz or +43 3127 8201 Dr. Michael Hiden. The nearest pharmacy is in Frohnleiten.

### **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.

## HOW TO HEAT PROPERLY:

Please only use the wood we have provided and the lighting aid for the wood top stove.

### Preparation:

Open the combustion chamber door and use the poker to push the cold remains of ashes into the holes so that they can fall into the ash drawer below.

Open the ash room door underneath and make sure that there is still enough space in the drawer for the ash. If not, pull out the drawer and empty the ashes into the metal bucket in the storage room. Then insert the drawer again.

### Heating up:

Open the combustion chamber door and put two or three wood shavings piled up in the combustion chamber together with crumpled newspaper, a log and a lighter. Start with a few logs.

Now make sure that the air supply = ash chamber door is completely open so that enough combustion air can get into the combustion chamber. In addition, pull the air slide to the chimney (top right next to the sink) all the way out.

With the help of lighters / wood chips you can ignite the logs and close the combustion chamber door.

The air supply underneath should remain open until it really licks. Only then may the combustion air be throttled by closing the ash chamber door up to approx. 5 cm (the distance slide engages) and pushing the air slide back in a little.

With this chimney air regulator you can easily adjust the combustion output:

All the way out = lots of air = quick combustion.

Inside up to the stop = little air = slow combustion or only more embers.

### Heating/Reheating:

As soon as the firewood is burning well, add more logs. Depending on the heat requirement, approx. 2-3 logs every 30-60 minutes. It is better to add a little wood more often and let it burn completely in order to achieve an economical cooking temperature. As long as you are heating, the ash room door always remains open a little.

If you have the feeling that your wood is not burning well and needs more draft, open the lower ash chamber door again and possibly pull the chimney air slide further out.

### Oven:

Because of the large storage mass, heating up the oven needs a little patience at first. The strong embers in the combustion chamber that develop after a while, however, keep the temperature. Only add as much wood as you need during baking to maintain the temperature.

### Ending the heating process:

Only when all the logs have been burned to embers do you close the air slide and ash chamber door - done.

### **Watch out:**

NEVER burn any material other than wood or paper - do not burn rubbish!

Please do not place any plastic or flammable material on the stovetop or in the oven and also keep tea towels or other substances away from the stove!

Please do not leave candles burning unattended and keep enough distance to other objects, thank you!

A fire blanket hangs on the left of the sideboard in the room and the fire extinguisher is on the cellar stairs.

## 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.

### Hiking trails near the lodge:

At the Schöneggstraße-Trötschweg intersection, Gustmobil stop 1440, around 200 meters south-southeast from the hut, you can directly join the hiking trail towards Hochtrötsch-Niedertrötsch or GH Häuserl im Wald: <https://www.outdooractive.com/de/route/wanderung/graz-und-Umgebung/hochtroetsch-und-friedenskreuz/27824936/>

On the Semriach tourism page you will find many ideas for your excursions in the area: <https://tourismus.semriach.at/>



### Shopping and Farm products in the vicinity:

So you can stock up on top products from local farmers, we have compiled a short list:

Organic milk, eggs, apple juice, cider -> are available from us on request!

Fish (trout, char) -> Fam. Neuhold vlg. Wiemann, Schöneggstraße 50 = approx. 1 km south of the hut, call in advance on 0664 5115219

Cheeses, curd cheese, spreads, bread, smoked meat products -> Biohof Fam. Fuchs vlg. Winkler, Schöneggstraße 40 = approx. 1.2 km south of the hut, every Wednesday and Thursday afternoon, call in advance on 0664 2208109

You will find our local organic shop “Heute für Morgen” on the market square in Semriach. Here you can get a wide variety of food and sustainable goods during the opening times:

Wed-Sat 7:30 -12:00 and Fri 7:30 -18:00, Tel: 0664 5646125

For larger purchases, it is best to go to the Sparmarkt in Semriach or Frohnleiten; both about a 12 minute drive away.

### Mobility / Taxi:

We have a shared taxi in Semriach - the GUSTmobil. All relevant information can be found in the issued infofolder and on the website <https://istmobil.at/istmobil-regionen/gustmobil/> and on +43 1 23 500 44 99

The next stop for you is stop No. 1440 at the Schöneggstraße-Trötschweg intersection (1440 Trötsch-Schöneggstraße HP 4) or stop No. 1441 (Trötsch-Schöneggstraße HP 5).

The main transport hubs from which you can easily reach Graz by public transport are the main square Semriach (HP 1405), the Frohnleiten / Mauritzen train station (HP 1269), the Kleinstübing train station (HP 1104) and Stattegg Fuß der Leber (HP 1619).

You can also book the taxi company “Haupt” from Semriach (+43 3127 8214) oder “Eibisberger” from Frohnleiten (+43 3126 2071).

The municipality of Semriach also offers an electric vehicle for car sharing: +43 3127 80980

<https://gemeinde.semriach.at/buergerservice/e-auto-mieten/>

You can also rent e-bikes from Schöcklblick: +43 3127 80935 or +43 664 133 69 16

### **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, Ab Hof Abholung jeden Mittwoch und Donnerstag Nachmittag, Anruf vorab erbeten unter 0664 2208109

Unseren örtlichen Bioladen 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

## Hier können Sie Ihren Hunger stillen / There you can eat something :

### Gasthäuser, Cafes und Jausenhütten / restaurants and inn in Semriach:

○ **GH Häuserl im Wald**, Fam. Möstl, Schöneggstraße 1, 8102 Semriach, +43 664 4304445,  
Do-Mo geöffnet, nur 2 km entfernt, ausgezeichnete Hausmannskost

○ **Cafe Rauch**, Markt 30, 8102 Semriach, +43 664 1619121,  
Mi-So geöffnet, ganztägig warme Küche sowie Mehlspeisen mitten am Marktplatz von Semriach

○ **GH Jaritz**, Neudorfstraße 1, 8102 Semriach, +43 664 1856610,  
täglich geöffnet, tolle Wochenend-Menüs auch zum Mitnehmen

○ **GH Semriacherhof**, Fam. Loidolt, Am Wiesengrund 1, 8102 Semriach, +43 3127 8341, täglich geöffnet

○ **Der Trattner**, Unterer Windhof 18, 8102 Semriach, +43 3127 80960,  
täglich geöffneter Hotelbetrieb mit Tagesrestaurant

○ **GH Sandwirt**, Fam. Rath, Kesselfallstraße 13, 8102 Semriach, +43 3127 8226,  
Do-So geöffnet, direkt am Fuße der Kesselfallklamm, ausgezeichnete und empfehlenswerte Küche

○ **GH Theißwirt**, Fam. Eibisberger, Schöcklstraße 15, 8102 Semriach, +43 664 4150458,  
Di,Mi,Fr-So geöffnet, ausgezeichnete Hausmannskost, liegt am Fuße der Schöckl-Südwestseite

○ **GH Brandlhof**, Fam. Reithofer, Rechbergstraße 3, 8102 Semriach, +43 664 4432191,  
Sa-So geöffnet, ausgezeichnete Hausmannskost an den Wochenenden

○ **GH Trötschwirt**, Fam. Parz, Holleggstraße 13, 8102 Semriach, +43 664 4591308, auf tel. Anfrage geöffnet

○ **Cafe Tiziano**, Markt 31, 8102 Semriach, +43 664 2147205, Di-So geöffnet, Cafe und Bar im Markt

○ **Konditorei & Pizzeria Pflieger**, Markt 32, 8102 Semriach, +43 3127 8215,  
Mi-Mo geöffnet, selbstgemachte Mehlspeisen und Pizzen am Marktplatz, auch zum Mitnehmen

○ **Bojer Hütte**, Niedertrötsch, 8102 Semriach, +43 664 1532971, an Wochenenden und Feiertagen geöffnet,  
urige Jausenhütte nur eine dreiviertel Stunde Wanderung von hier entfernt, nur via Fußmarsch erreichbar

### Unser Tipp für Sie / we have a tip for you :

Bei fast jedem Gastbetrieb befindet sich ein Start- und Zielpunkt einer der 15 beschilderten Wanderwege von Semriach. Nutzen Sie dieses Angebot und lernen Sie Semriach kennen!

Almost every inn has a starting and ending point for one of the 15 signposted hiking trails from Semriach. Take advantage of this offer and get to know Semriach!



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

*Are you missing information? Please call us or take a look at our website 😊 thank you!*