

## Der Murradweg

gilt unter Kennern als der schönste Flussradweg im Alpenraum, der aufgrund seines Verlaufs – leicht bergab und zu vielen kulinarischen Zielen – ein wahrer Genussradweg ist.ie Mur ist der zweit längste Fluss Österreichs und entspringt südöstlich des Murtörls (2260 m) in der so genannten Schmalzgrube auf einer Höhe von 1898 m in der Ankogelgruppe (im Nationalpark Hohe Tauern) im Salzburger Lungau, fließt weiter als Hauptfluss durch die Steiermark und ihre Hauptstadt Graz.

In der Südsteiermark bildet sie die Grenze zu Slowenien. Im weiteren Verlauf fließt sie durch Slowenien, bildet danach die Grenze zwischen Slowenien und Kroatien und schließlich zwischen Kroatien und Ungarn. Als letzter größerer Nebenfluss mündet in Kroatien die Trnava in die Mur. Nach 453 km mündet sie bei Legrad an der kroatischungarischen Grenze in die Drau.



Zusammenfluss von Mur und Drau bei Legrad (Kroatien)

### Stärken und Schwächen?

Inspiriert durch Johannes . Simmels Roman "Es muss nicht immer Kaviar sein" mit den verführerischen Rezepten, haben wir uns diesmal vorgenommen, spezielle regionale Gerichte und kulinarische Empfehlungen in unserem Reisebericht zu veröffentlichen.

Nur, dass wir nicht selbst hinter dem Herd stehen, wie Simmels Romanheld, sondern uns von Könnern der österreichischen, slowenischen und kroatischen Küche verwöhnen lassen.

Trotz aller Strapazen, Widrigkeiten (anfängliche Kälte und anschließender Hitze) ist dieser, in allen Einzelheiten authentische Reiseberichtt, erfüllt von Genuss, Erfahrungen über Land und Leute, sowie humorvolle Erlebnisse. Frei nach unserem Motto: Wir erfahren alles!

Viel Spass beim geistigen Nachfahren der Tour und beim Nachkochen der Rezepte.

#### Anreise

Wir wählen als Anreisetag den Pfingstsonntag, um dem Touriansturm auf der stark befahrenen Tauernautobahn zu entgehen. Und in der Tat, die Anreise der 350 km Strecke bewältigen wir tatsächlich in der reinen Fahrzeit von 3 ½ Stunden. Es ist kühl, wolkenverhangen und wenig los in dem malerischen Ort. Bevor wir unser gebuchtes Quartier <u>Haus Maria</u> in der Nationalparkgemeinde Muhr, dem Ausgangspunkt unseres Murradweges, beziehen, bummeln wir durch St. Michael im Lungau und entdecken ein gemütliches Restaurant. In Prodingers Wirtshaus bekommen wir einen Vorgeschmack über die regionalen Köstlichkeiten der nächsten Tage. Die letzten Kilometer bis zu unserem Quartier im Murtal führen uns auf über 1.100 m und eröffnet uns den Blick auf schneebedeckte Bergriesen des Nationalparks Hohen Tauern.

Die Nationalparkgemeinde Muhr ist die einzige Gemeinde des Lungau, die Anteil am Schutzgebiet des Nationalparks Hohe Tauern hat. Der Name Muhr ist slawischen Ursprungs und bedeutet so viel wie "schwarz, dunkel". Gleichzeitig ist er ein Dokument für die "frühe Landinanspruchnahme" dieses Gebietes. Der Lungau,

der oft wegen seiner tiefen Wintertemperaturen als "Österreichisches Sibirien" bezeichnet wird, unterscheidet sich sehr deutlich, sowohl in Brauchtum wie auch in der Vegetation von den anderen Gebieten des Nationalparks.

Lebendiges Brauchtum wird bei den örtlichen Veranstaltungen in der Gemeinde Muhr, dem "Samson-Umzug" und beim "Prangstangentragen" der jungen Burschen dokumentiert.

Im Quartier werden wir von Heidi und Manfred herzlich begrüßt und gleich eingeladen zum E-Bike-Test und anschließendem Karaokenachmittag. Heidi, eine Chiemgauerin, die es wegen der "Liab" nach Muhr verschlagen hat, sang früher in einer Countryband.



E-Bike: eine für Ulrike unübliche Antriebshilfe



### Start zu unserer "Tour de Mur"

### 1. Tag: Muhr – Murau (70 km)

Wir starten am Pfingstmontag, nach einem ausgiebigen Frühstücksplaus mit unseren Gastgebern,bei kühlen, aber sonnigen 14° C. Unser Auto wissen wir unter sicherer Obhut. "Wenn Wasser kimmt oder a Mure ogeht, fahr' i's weg." (O-Ton Manfred).

Die Betonung "Unsere Tour de Mur" soll das Gegenstück zum anstehenden Großereignis sein, das 10 Tage später stattfinden wird: St. Michael nach Bad Radkersburg in 3 Tagen. Dieses Tempo ist von uns weder geplant, noch gewollt. Wir möchten uns Zeit nehmen für Land, Leute und Genuss. Wir sind quasi die Vorhut, die auskundschaftet, ob die Strecke in einwandfreiem Zustand ist. Scherz.

Im Nachhinein können wir zweifelsohne bestätigen, dass der Murradweg zu Recht als einer der schönsten Flussradwege Österreichs gilt.

Der erste Abschnitt bis Stadl an der Mur ist die ideale "Einradlstrecke". Es geht ständig bergab, mit einigen wenigen Ausnahmen. Überwiegend asphaltierte Radwege präsentieren eine reizvolle Landschaft mit schneebedeckten Bergriesen der Hohen Tauern.

In Stadl an der Mur machen wir eine Mittagsrast im Murtalerhof und ich entdecke eine Spezialität in der Karte: Beuscherl mit Knödel. Das muss es sein. Ein wahrer Gaumengenuss.

Nach dieser Stärkung geht es wellig auf unser erstes Etappenziel (Murau) zu, als Ulrike den Verdacht hegt, dass ihre Scheibenbremse auch dann Wirkung zeigt, wenn sie gar nicht bremst. Doch dazu später mehr.

Unser Quartier im Gasthof Bärenwirt ist gut, geräumig und gemütlich. Bereichert wird es durch eine vorzügliche, regionale Küche. Unsere Abendessen nehmen wir auf der windgeschüzten Terasse ein und lassen die Eindrücke des ersten Tourtages bei Kerzenlicht noch einmal vorbeiziehen: 70 km, 375 Hm, leicht bewölkt / sonnig, 14° bis 21° C.



### Omas Beuschel mit Semmelknödel

#### Zutaten (4 Personen):

1 Lunge vom Kalb, 1 Herz vom Kalb, 2 Bund Suppengemüse, 1 Lorbeerblatt, einige Stile Thymian, Kapern, ½ Be. Sahne, ½ Be. saure Sahne, ¼ l Weißwein oder weißer Traubensaft, abgeriebene Zitronenschale, Essig, Salz, je 1 EL Mehl u. Butter für die Mehlschwitze

### Zubereitung:

Aus den 2 Bund Suppengemüse und reichlich Salzwasser mit einem Schuss Essig und einem Lorbeerblatt eine kräftige Brühe zubereiten. In dieser werden dann Herz u. Lunge etwa 1 Std. gekocht. Achtung: Unbedingt einen großen Topf nehmen, denn die Lunge dehnt sich aus. Entstehenden Schaum abschöpfen.

Nach dem Kochen die Lunge etwas pressen. Nach Erkalten in feine Würfel/Streifen schneiden. Alle Röhren od. Ähnliches entfernen. Ebenso wird das Herz behandelt. Danach die Soße zubereiten: Mehl in der erhitzten Butter hell anrösten, Brühe (vom Kochen) mit dem Schneebesen einrühren, aufkochen lassen, dazu einen guten Schuss Riesling geben (Alternative: weißer Traubensaft), süße u. saure Sahne, Thymian, Zitronenschale und ein paar klein gehackte Kapern. Mit Salz u. Essig abschmecken. Die Sauce muss ganz zart gebunden und leicht pikant sein – auf keinen Fall sauer.

Das Beuschel dazu geben, kurz aufkochen lassen, nochmal abschmecken und servieren.

## 2. Tag: Murau - Judenburg (60 km)



### Ohne Bremskraftverstärker

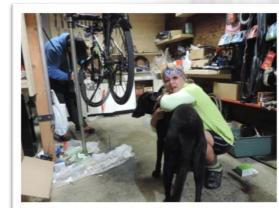
Am nächsten Morgen stellte sich nach einem stärkenden Frühstück die Frage vom Vortag: was ist mit Ulrikes hinterer Scheibenbremse.

Ungewollte Bremskraft? Wir haben uns im Quartier nach einer Werkstatt erkundigt. Und tatsächlich war das Problem bei Firma Intersport Murau schnell behoben – "vorerst". Währendessen waren wir nicht untätig. Wir gingen im Sporthaus shoppen – und das schon am zweiten Tag. "Vorerst" war nach ca. 5 km wieder ein Thema. Diesmal gab die vordere Scheibenbremse eigenartige Geräusch von sich, die sich von Kilometer zu Kilometer verstärkten. GPS sei Dank, lokalisierten wir eine Fahrradwerkstatt, mit der das Raddörfl Teufenbach auch auf seinen Hinweistafeln warb. Und wieder hatten wir das Glück, einen wahren

Fachmann anzutreffen. Thomas Krampl, der Besitzer vom <u>Fahrradservice Murau</u>, legte sich ins Zeug und zauberte mit viel Fingerspitzengefühl und minimalsten Umdrehungseinstellungen wieder eine lautlose

Scheibenbremse. Die Wartezeit wurde durch seinen verspielten Labrador-Dobermann-Mischling versüßt. Ein Hund zum sofortigen Mitnehmen und Knuddeln. Leider hatten uns beide Boxenstopps ca. 1 ½ Stunden gekostet.

Glücklich und zufrieden radeln wir weiter. Es wird zunehmend welliger und so manche Steigung wird angesichts des Gepäcks zur "Schiebestrecke". Am späten Nachmittag ziehen wieder Wolken auf. Doch wir erreichen noch rechtzeitig das Etappenziel Judenburg. Judenburg: bei Burg werden wir immer hellhörig. Burgen wurden immer auf Anhöhen erbaut. Und so verhält es sich auch diesmal. Eine lange Auffahrt, oder besser gesagt ein langer Aufschub



Teufenbach

Zeutschach

"Dein Herrchen macht mein Rad wieder fit …"

und wir erreichen den Marktplatz. Auf dem Weg dorthin werben zahlreiche Schilder um die Gunst der Quartiersuchenden. Wir steuern zielstrebig das JUFA-Hotel an, treffen dort auf ein Ehepaar, dem wir bereits nach Murau begegneten und werden sie noch weitere viermal treffen.



Sternenturm Hauptplatz in Judenburg



JUFA-Hotel in Judenburg

Und dieses Ehepaar machte uns eine Pension schmackhaft, die wir auch auf einigen Werbetafeln außerhalb Judenburgs bereits ausmachten. "Hübsch kitschig!" (O-Ton Ulrike). Wir gingen trotzdem hin, zogen ein und hatten das erste kleine Problem: keine Heizung. Zweites Problem: Kein heißes Duschwasser. Drittes Problem: Waschbecken lief nicht ab. Da waren Problem 4 und 5 noch geringfügig harmlos: kein Frühstücksraum und kein WLAN. Also Klamotten wieder einpacken, Packtaschen aufs Rad und ab zum JUFA-Hotel. Wie heißt es so schön: Der erste Gedanke ist der beste Gedanke. Dieses Hotel hat so gar nichts mit der früheren Ideologie des Unternehmens von Jugend- und Familienhotels mehr zu tun. Wohnen in 400 Jahre alten Mauern des ehemaligen Jesuitenklosters war angesagt: Ein reizendes Ambiente mit neuen, wunderschönen Zimmern, in dem die alte Substanz (alte Balkenkonstruktion) gekonnt verarbeitet wurde. Der Empfang ist überaus herzlich. Und die Empfehlungsadresse "Restaurant Flair entpuppt sich als wahrer Volltreffer. Speisekarte mit regionaler Küche, herzhaft und deftig, große Portionen und ein aufgeschlossener, redseliger Wirt. Mensch haben wir uns dort wohlgefühlt, trotz Boxenstopps und Schiebestrecken, 60 km, 550 Hm.



Granitzer



Auf dem Nachhauseweg bummeln wir durch Judenburgs Gassen und an Schaufenster mit skurrilen Nippes, aber auch an traditionellen Geschäften, wie etwa ein Musikgeschäft, das Steirisch Ziehharmonikas aus den edelsten Hölzern ausstellt (Preise zwischen 4.500 und 7.900 Euro).

Unsere Schritte werden schneller, die Tropfen auch. Rechtzeitig vor dem Regen erreichen wir das Hotel. Hoffentlich wird's morgen nicht so schlimm, wie es der Wetterbericht vorhersagt: Schneefallgrenze unter 1.000 m sinkend. Schau mer mal!



Granitzen

## Lungauer Kasknödel-Suppe

#### Zutaten:

4 Semmeln, 2 Eier, 1/4 | Milch, Zwiebel, 200g Käse (50g Gorgonzola, 150g Bierkäse)

Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch

2 gekochte Erdäpfel, Butterschmalz

### Zubereitung:

Semmeln, Eier und Milch vermischen.

Zwiebeln fein schneiden und anrösten,

Käse in kleine Würfel schneiden,

die 2 gekochten Erdäpfel reiben.

Alle Zutaten gut vermengen, zu Laiberl formen

und in Butterschmalz ausbacken (wie Fleischpflanzerl).

Am besten in heißer, würziger Rindsuppe mit gerösteten

Zwiebeln (oder Zwiebelsuppe) anrichten.

Mit Schnittlauch garnieren

## Tag 3: Judenburg – Bruck a.d. Mur (80 km)

Nach dem Frühstück treffen wir vor dem Hotel Motorradfahrer. Man tauscht Erlebnisse aus: Wo kommt ihr her – wo geht die Reise hin? Gegenseitiges Fotoshooting, dann starten wir auf unseren Bikes, ohne Motorunterstützung! Wir drehen eine Runde durch Judenburg und machen uns auf, nach anfänglichem Rückenwind,



Futuristisch: Café Styria in Leoben

Richtung Zeltweg. Und plötzlich weht ein anderer Wind – aus Osten. Und mein Bordthermometer zeigt "stolze" 12° C. Da ist Mittag in St.



Leoben hat ein Herz für Radler

Lorenzen eine heiße Suppe angesagt. Und siehe da, es geht gleich viel besser, zumal die Temperatur auf schwindelerregende 18° C steigt.

Aber: es bleibt trocken! Bis Leoben fahren wir eine ½ Stunde im Sprühregen. Da kommt uns das <u>Café Styria</u> in Leoben, unweit des Schwammerlturms, sehr gelegen. Ein futuristisch anmutender Bau mit viel Glas und mit Blick auf die Mur. Und einem guten Kaffee und einem noch besseren Stück Torte. Wir kommen mit einem Seniorenpaar am Nachbartisch ins Gespräch, erfahren so manches über die Region und hören, dass beide eifrige Pedalritter sind. Der Regen hat aprupt aufgehört – ebenso unsere Unterhaltung.





Zeltweg: Kunst aus Schrott



Schwammerlturm in Leoben



St. Michael (Obersteiermark): Gefährliches Terrain



Kornmesserhaus in Bruck an der Mur



Froh

Wir fahren durch eine reizvolle Landschaft, wellig aber interessant, die Mur an unserer Seite. Das Rauschen und Gurgeln hat sich mittlerweile gelegt, da der Fluss zu einer stattliche Größe angewachsen ist. Entlang an Hängen und Waldränder. Wir beschließen, heute bis Bruck an der Mur zu fahren. Es passt vom Wetter her und von der konditionellen Seite. 5 km vor dem reizenden Städtchen telefonieren wir mit dem geplanten Quartier und bekommen die Zusage.



Einöd, 3 km außerhalb von Bruck gelegen, stellt sich als Sackgasse für den Autoverkehr dar. Es ist herrlich ruhig, die Bahnstrecke fällt da nicht weiter ins Gewicht. Im <u>Gasthaus Ebner</u> werden vom Wirt persönlich begrüßt. Nach dem obligatorischen "Ankommer" beziehen wir unser Zimmer im Gästehaus. Schönes Zimmer, geräumiges Bad, Fahrradkeller.

Nach der "rituellen Waschung" machen wir uns auf zum Abendessen. Eine große Auswahl an Speisen macht uns die Entscheidung nicht leicht. Doch nach der einen oder anderen Empfehlung des Wirts, gelingt uns die

Entscheidung recht rasch. Und wir sind begeistert. Nach dem Essen lassen wir wieder den Tag Revue passieren und stellen übereinstimmend fest: ein schöner Tag, an dem dem uns unsere "Wetterengel" gut beschirmt haben. 80 Tageskilometer haben wir bei geringfügigen 400 Hm locker in den Beinen.



Froh

## Kärntner Nudeln – Das Original aus Mittelkärnten

#### Zutaten (4 Portionen):

500g Mehl, 5 Eier, 1 TL Öl, Salz, 1 Bund gehackte Minze, 1 TL gehackter Thymian (frisch od. getrocknet), 1 TL gehackter Majoran (frisch od. getrocknet), 500g mehlige, gekochte Kartoffeln, 500g grober Quark (Bröseltopfen), 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Mehl zum Ausrollen

### Zubereitung:

Für den Teig 500g Mehl, 5 ganze Eier und 1 TL Öl zu einem glatten Teig verkneten, abgedeckt mindestens eine Stunde, besser noch über Nacht, ruhen lassen.

Für die Füllung Kartoffeln durch die Presse drücken oder grob reiben, mit Topfen, gehackten Kräutern und Salz gut vermengen, Zwiebeln fein würfeln und gemeinsam mit gehacktem Knoblauch in Öl glasig andünsten, zur Kartoffelmasse geben und gut unterrühren.

Aus der fertigen Masse Kugeln in Walnussgröße rollen, den Teig dünn rechteckig ausrollen, in Bahnen mit einer Breite von ca. 15 cm schneiden und die Kugeln mit einem Abstand von ca. 4 cm auf die Bahnen setzen, den Teig über die Kugeln zusammenklappen, dass sich die Teigränder wieder treffen, mit den Händen fest andrücken und ausschneiden, in siedendem Salzwasser kochen, bis die Nudeln an der Oberfläche schwimmen. Mit brauner Butter servieren. Als Füllungen eignet sich auch eine Spinat-, Tomaten- oder Kartoffel-Käse.

## 4. Tag: Bruck a.d. Mur - Feldkirchen (75 km)

Am nächsten Morgen, ein Donnerstag, erfuhren wir beim Frühstück, welches Glück wir hatten. Heute ist nämlich Ruhetag. Endlich wieder ein so genanntes "Sitzfrühstück". Wir müssen nicht an einem Frühstücksbuffet entlangschleichen. Diese Art Buffet bezeichnen wir salopp als "Wanderfrühstück. Also es wird uns gebracht und das reichlich. Obendrein dürfen wir uns noch eine Wegzehrung mitnehmen und Kaffee für die Thermoskanne gibt's auch gratis. Und der Wirt hat wie schon am Abend zuvor nette Worte

und sein lustiges Lachen parat. Hoffentlich vergeht es ihm nicht, denn am Abend nimmt er und einige Servicekräfte am Brucker Stadtlauf teil. Na dann, toi, toi, toi.

Übrigens: Das Seniorenpaar, das uns die ominöse Pension in Judenburg empfohlen hat, war auch zu Gast im Gasthaus Ebner. Man trifft sich immer zweimal, dreimal .... im Leben. Egal.

Eine Empfehlung hat uns der Wirt noch mit auf den Weg gegeben. Wir sollen uns unbedingt den Kaskadenwasserfall an der Bärenschützklamm ansehen und uns ab Frohnleiten bis Graz auf der rechten Flussseite halten. Machen wir und sagen "leise" Servus.



Kalkleite

Gra:

67

GRIES

Seiersberg

Pirka

Bärenschützfall



Südlich der Stadt Frohnleiten, circa 25 Kilometer nördlich der Landeshauptstadt Graz gelegen, thront auf einem Felssporn über der Mur die Burg Rabenstein. Sie zählt wohl zu den erhabensten Burganlagen in der Steiermark. Ihre Anfänge gehen zurück bis in das 12 Jahrhundert. Die Ruinenmauern der Altburg, aus denen heute ein Stahl-Glas-Bau

Burg Rabenstein



ragt, sind Zeugen dieser Zeit. Der spektakuläre Zugang auf die Burg erfolgt mittels eines einzigartigen Panoramadrehlifts, dem Atlantis-Shuttle, der beim Überwinden der 52 Höhenmeter vom Murtal auf die

Burg einen grandiosen Ausblick auf die Umgebung gewährt. Die Hochegger-Keusche ist ein modernes Gebäude aus Stahl und Glas, das an die Ursprünge von Rabenstein erinnert und direkt aus

den Ruinen der Altburg herausragt. Das Herzstück von Rabenstein ist mit Sicherheit die Wärmepumpenanlage, die nicht nur wegen ihrer Dimension – sie ist das weltweit größte Luft-Luft-Wärmepumpensystem in einem denkmalgeschützten Gebäude – sondern auch wegen ihrer Wirtschaftlichkeit außergewöhnlich ist.

Innerhalb weniger Stunden können mit dieser Anlage die Räume einzeln, oder auch das gesamte Schloss auf Wohlfühltemperatur gebracht werden.

Wir rollen an der steirischen Landeshauptstadt vorbei und steuern auf Feldkirchen zu. Hier haben wir im Vorfeld ein Quartier für zwei Nächte gebucht, da wir für den nächsten Tag eine Stadterkundung geplant haben.

Als erstes sind wir über unser Hotel fasziniert. Als kleine Aufmerksamkeit erhalten wir einen Geschenkgutschein, den wir zum Abendbuffet einlösen können Und für den nächsten Besuch gibt's einen 15-%igen Nachlass. Na da lohnt sich doch ein Wiedersehen. Unsere Suite mit Dachterrasse, Massagesessel und gläsernem Bad versüßt uns den Aufenthalt für die nächsten zwei Tage. Das "Kiwano" beherbergt zudem ein asiatisches Restaurant mit Grillbuffet. Nach einem Sonnenbad auf der Dachterrasse und einem Bad steuern wir das Buffet an und entscheiden uns für die FLAT "All-You-Can-Eat" und las-

sen es uns gut gehen. Na dann: schöne Träume!



Kalkleite

Gra:

67

GRIES

### Bauernschmaus

Zutaten (3 Portionen):

750g Erdäpfel, 150g durchwachsener Speck

3 Eier, 3 EL Milch, 150g Schinken gewürfelt

2 Tomaten gewürfelt, fein gehackte Petersilie, Salz

### Zubereitung:

Die Erdäpfel waschen und 30 Minuten kochen. Dann mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln, in einer Pfanne anbraten, die Kartoffelscheiben dazu geben, salzen und hellbraun rösten. Die Eier mit der Milch und etwas Salz verquirlen. Die Schinkenwürfel hinzugeben. Die Tomaten in die Eiermilch geben und über die Erdäpfel gießen. Wenn die Eiermasse gestockt ist, ist der Bauernschmaus gar.

Mit Petersilie bestreut servieren.

# 5. Tag: Graz – Ruhetag mit Sightseeing





















### Steirische Backhendl-Schenkel

#### Zutaten:

- 4 Hühnerschenkel,
- 2 Eier, Semmelbrösel, Mehl, geviertelte Zitronen
- 1 Bund krause Petersilie, Salz, Pfeffer, 4 EL Butterschmalz

### Zubereitung:

Zuerst die Hühnerschenkel enthäuten. Das geht recht einfach, indem man die Haut einmal entlang des Schenkels einschneidet, danach lässt sie sich einfach abziehen. Tipp: Wer sich das Abfieseln des fertigen Schenkels ersparen will, kann den Schenkel zusätzlich nach dem Häuten noch auslösen, den Knochen in einem Stück entfernen. Nun wird der Schenkel kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend wie ein Schnitzel als erstes im Mehl, anschließend in den verquirlten Eiern und zuletzt sorgfältig in den Semmelbröseln gewendet. Wenn der Schenkel nicht gleichmäßig mit Brösel überzogen ist, bräunt er in der Pfanne nicht gleichmäßig und die Panade wird rissig und bröckelt ab. Jetzt wird das Butterschmalz in der Pfanne stark erhitzt und anschließend werden die Schenkel darin ausgebacken, bis sie eine schöne Bräune erreicht haben. Die krause Petersilie wird nun ins noch heiße Fett gegeben, allerdings nicht länger als 30 Sekunden, sonst wird sie dunkel und verliert ihren Geschmack. Mit Zitronen dekorieren. Dazu passt Kartoffel-Gurkensalat.

## 6. Tag: Feldkirchen – Mureck (67 km)

Der Bummeltag hat gut getan. Nach einem reichhaltigen Frühstück schwingen wir uns an diesem sonnigen Tag (18° - 26°) in den Sattel und rollen los. Spät genug, wie Ulrike meint. Ich nehme mir für die kommende Radsaison einiges vor: Täglicher Start um 8:30 Uhr. Jetzt werden einige sagen, auch das ist relativ spät. Aber ich als Lang-Frühstücker kann mich eben nur sehr schwer von den kulinarischen Frühstücksköstlichkeiten trennen. Immerhin habe ich nebenher ein Lunchpaket gerichtet. "Super Herwig!" (0-Ton Ulrike).



Die nächsten 25 km führen auf ebener Strecke entlang reizender Flussauen. Wir lauschen den Vögeln und erreichen einen Aussichtspunkt an einem kleinen Stausee. Hier entnehmen wir einer Blechtafel wahnwitzige Zahlen, wie lange Weggeworfenes braucht bis es sich zersetzt. Da steht an erster Stelle die Glasflasche (4.000 Jahre). Beim Anblick weggeworfener Flaschen denke ich mir, wieviel ich am Abend an Flaschenpfand zusammenbringen würde. Geht nicht – ist eine logistische Sache. Aludose (500 J.) und Plastikflasche (300 J.) übersteigen immer noch meine zeitliche Vorstellung. Bei Tetrapack (50 J.) denke ich mir folgendes aus: Wenn ich in den ersten Schuljahren eine Milchtüte achtlos

weggeworfen hätte, wäre sie vermutlich jetzt zersetzt, habe ich aber nicht. Da erscheinen die

Zersetzungszeiten von Kaugummi und Zigaretten (5 Jahre) beinahe schon als lachhaft. Wären da nicht die vielen kaugummikauenden Raucher. À propos: Wir als Fahrradsportler sind auch Raucher, doch für unser Laster führen wir einen Reiseascher mit und unseren Restmüll von unterwegs bekommt der nächste Abfalleimer oder spätestens der Pensionswirt am Abend. Unser idyllischer Aussichtspunkt ist ziemlich aufgeräumt. Das Schild hat seinen Zweck erfüllt. Philosophiestunde beendet !!!.





Die Bewölkung nimmt zu und es sieht nach Regen aus. Es sind noch ca. 15 km bis Misseldorf/Röcksee, als wir



in Oberschwarz Claudias Radlergasthof ansteuern. Und hier haben wir wieder eine nettes Gespräch geführt. Nämlich mit dem <u>Schober Karl</u>. Wir setzen uns in den lauschigen Gastgarten, befördern die kühle Erfrischung von außen nach innen, als wir an der Hauswand etwas "Strohiges" entdecken. Bei genauerer Betrachtung erkennen wir einen Kajakfahrer in seinem Boot – und alles aus Stroh gefertigt. Dieses hat der Schober Karl von seinen Spezln zum 50. Geburtstag bekommen. Toll g'macht. Und dann erzählt er, was es damit auf sich hat.

da Schober Karl

Jedes Jahr organisiert er für die ganz Harten ein "Rafting-Abenteuer" von Oberschwarza nach Legrad in zwei Tagen. Übernachtungsstation ist Mursko Sredisce. Und dort empfiehlt er uns ein Gasthaus (Pension Ilonka). Doch dazu später mehr.

Wir könnten noch ewig den abenteuerlichen Erzählungen zuhören, doch wir müssen weiter, zumal sich die Wolken leider nicht verflüchtigen. Es geht durch duftende



Murecker Schiffsmühle

Aulandschaft an der Mur entlang und wir erreichen Murecker Schiffsmühle. Die Mühle ist jetzt ein Museum und im Gasthaus nebenan gibt's steyrische Schmankerl.

Die Wolkenstimmung lässt uns nur kurz verweilen. Bis zum angedachten Ziel im Hotel Röcksee sind es noch knapp 5 km. Und wir schaffen es doch tatsächlich trockenen Fußes. Beim obligatorischen "Ankommer" auf der Seeterrasse werden wir mit ein paar Regentropfen begrüßt – Glück gehabt.

Wir haben ein Zimmer mit Balkon und Blick auf den See, Fahradgarage für unsere Tretesel und ein ein deftiges steyrisches Menü und eine tolle Stimmung. Morgen erreichen wir Bad Radkersburg. Gute Nacht.





## Spargelstrudel überbacken

### mit Pfannkuchen und Zitronensoße

Zutaten: (5 Portionen)

200g Mehl, 5 Eier, 400 ml Milch, Salz und Fett zum Ausbacken

Für die Füllung:

5 Scheiben Wacholderschinken, 1 Bund weißer Spargel,

Soßenpulver (Zitronenbuttersoße), Käse zum Überbacken

### Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen Pfannkuchenteig herstellen und die Pfannkuchen (am besten in Kokos-fett) ausbacken.

Den Spargel al dente (oder nach Geschmack) kochen.

5 Pfannkuchen dünn mit Soße bestreichen, je 1 Scheibe Schinken und 4-5 Stangen Spargel darauflegen. Die Pfannkuchen einrollen und mit der Nahtseite nach unten in eine mit Soße bestrichene Auflaufform legen. Die restliche Soße auf den Strudel verteilen. Mit Käse bestreuen.

Bei 175°C ca. 20-30 Minuten backen, bis sich eine schöne goldbraune Käsekruste bildet.

## 7. Tag: Mureck - Mursko Središće (80 km)

Aufstehen – Regen – 15°. Nicht gerade die Erheiterung zu morgenlicher Stunde. Doch das wird sich ändern. Nach einem guten Frühstück in einem "Frühstückssaal" – hier schaffe ich mehr Meter zum Buffet als den ganzen restlichen Tag. Und: Wir sitzen um 9:00 im Sattel – ohne Regenmontur (!). Nach Bad Radkersburg sind es ebene 25 km. Wir radeln durch Orte und Weiler, wo man meint, hier gibt's kein Leben. Kleine Häuschen, verlassene, verfallene Gehöfte – aber eine schöne Landschaft und wie gesagt eben.



Das Altstadthaus in Bad Radkersburg

In Bad Radkersburg informieren wir uns, wo der Shuttlebus am Abreisetag abfährt, radeln durch das malerische Städtchen und entdecken eine kulinarische Oase mit Innenhof und Garten. Im <u>Altstadthaus</u> werden wir sowohl stilvoll begrüßt, wie auch zuvorkommen bewirtet. Hier spürt man das Flair Österreichs. Wir nehmen einen kleinen Snack (quasi das 2. Frühstück).

Weiter geht's. Es ist immer noch bewölkt aber trocken. Nach 5 km befahren wir slowenischen Boden. Keine Schranke, kein Zöllner – ach ja, wir sind ja in

der EU. Und durch Slowenien sind es dann auch gerade mal 40 km bis zur kroatischen Grenze. Und da gabe es eine nette Begebenheit mit dem Zöllner. Doch dazu später mehr.

Slowenien ist einer der EU-Staaten mit der größten Biodiversität: Jede fünfzigste weltweit bekannte Festlandtier- und -pflanzenart kommt in Slowenien vor. Das Land unternimmt nach eigener Darstellung große

Anstrengungen zur Erhaltung dieser Fauna- und Floravielfalt. Und diese Floravielfalt begeistert uns auf unserer kurzen Durchfahrt.

Als nächsten markanten Punkt erreichen wir die Schiffsmühle Izakovci. Sie wurde 1999 erbaut und schwimmt auf zwei Booten. Diese historische Tradition der Schiffsmühlen an der Mur wird hier wiederbelebt. In unmittelbarer Nähe befindet sich auch eine Murfähre, welche Prekmurje und Prlekija verbindet. Durch das Dorf Izakovci führt ein gekennzeichneter Weg durch die idyllische Aulandschaft auf die



Schiffsmühle auf der Liebesinsel Slowenien



"Liebesinsel", auf der die Mühle vertäut ist. Weiter durch die Flussauen, immer in Begleitung mit dem rauschen und Gurgeln der breiter werdenden Mur erreichen wir den slowenisch-kroatischen Grenzposten und hier spielte sich folgendes ab:

### Zoll-Kapriole

Sachverhalt: Wir erreichen den Grenzübergang Slowenien – Kroatien und warten auf den Zollbeamten.

ICH: "Passport?"

Zöllner: "Ne - 10,00 Euro

ICH: "Für was?"

Zöllner: "Schranke hoch"

ICH: "Gehe unten durch"

Zöllner: "Unten durch 1.000,00 Euro"

ICH: "Was heißt Guten Tag"

Zöllner: "Doberdan"

ICH: "Was heißt Auf Wiedersehen"

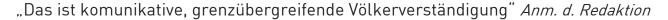
Zöllner: "Nasvidenje"

Währendessen hebt sich die Schranke

ICH: "Nasvidenje – Servus"

Zöllner: "?!?...." und lächelt





Wir sind also in Kroatien – kein EU(RO)-Land. Doch dazu später mehr ...

Nach diesem netten Grenzübertritt liegen noch ca. 15 km bis zum angestrebten Etappenziel in Mursko Sredisce vor uns. Leider verläuft unser Track in einiger Entfernung zur Mur, die jetzt mit einem Anhängsel versehen zur "Mura" geworden ist. Das Wetter hat sich am Nachmittag prächtig entwickelt und die Temperatur klettert in der Sonne bis 36°. Herz, was willst du mehr. In Mursko Sredisce steuern wir die

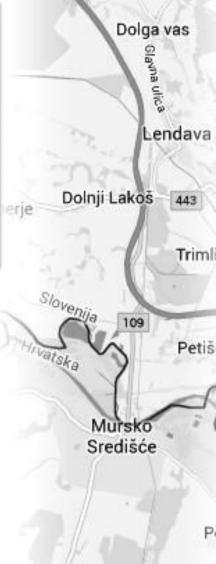


Restaurant Pension Ilonka an, die wir zuhause schon in die Planung einbezogen haben. Und siehe da, es ist genau die Empfehlung vom Schober Karl, der dort jedes Jahr Station mit seinen Kanutouristen macht. Das Wirtsehepaar Čanadi spricht deutsch, da beide einige Jahre in Deutschland gearbeitet haben. Der Mann kommt gerade mit fetter Beute vom Angeln heim. Die Frau nimmt sich sofort für eine Unterhaltung Zeit, zeigt uns stolz ihren großen Obst- und Gemüsegarten. Der eigene Weinberg bei Štrigova liefert Qualitätsweine für das Restaurant und den Weiterverkauf ab Weinkeller.

Wir essen heute nicht nach Karte, sondern genießen die Menüempfehlung von Frau Čanadi. Die Gemüsesuppe,

eigentlich für die Familie gedacht, ist schon ein Gedicht. "Nachschlag gefällig? Bitterscheen!" Das Hauptgericht ist Schnitzel "Medimurski" mit hausgemachten Bandnudeln und der Salat ist natürlich Eigengewächs. Den Nachtisch konnten wir trotz Nachfrage nicht eindeutig zuordnen. Gebäck-Creme-Törtchen oder so. Süß und lecker. Das Essen nehmen wir im Gastgarten ein und das interessante Gespräch mit der Wirtin findet noch lange kein Ende. Was wir über Land und Leute erfahren steht in keinem Reiseführer. Aber genau das macht die Art zu Reisen aus, wie wir es lieben. Das Zimmer ist zweckmäßig, Dusche, WC, Balkon und unsere Fahrräder stehen unter Verschluss. Na dann … Gute Nacht.





nec Selo

Vratišin

## Cordon bleu von der Pute

### mit Schinken und Kräuterfrischkäse

#### Zutaten (4 Portionen):

- 4 Putenschnitzel à 200g, 4 Scheiben gekochter Schinken,
- 1 Pckg. Frischkäse mit Kräutern, Salz und Pfeffer aus der Mühle,

doppelgriffiges Mehl (Wiener Grießler), 2 Eier, Semmelbrösel, Butterschmalz

### Zubereitung:

Die Putenschnitzel guer halbieren, damit man 8 dünne Schnitzel erhält.

Die Schinkenscheiben ebenfalls halbieren und die Schnitzelhälften damit belegen.

Den Frischkäse auf den Schinken streichen, die Schnitzel zusammenklappen und

mit Holzspießchen verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl,

dann in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbrösel wenden und in reichlich

Butterschmalz von jeder Seite 6-8 Minuten knusprig goldbraun braten.

Dazu passt ein großer gemischter Salat.

## 8. Tag: Mursko Središće – Donji Vidovec (67 km)

Gutes kontinentales Frühstück, beim dem nur der Kaffee gewöhnungbedürftig ist. Eine Wahrsagerin hätte aus dem Kaffeesatz die beste Grundlage für eine interessante Deutung. Selbstverständlich dürfen wir uns wieder eine Wegzehrung mitnehmen. Und losgeht's bei 20°.

Am Ortsausgang entscheiden wir uns für die Trail-Variante, weil diese fast flussnah verläuft. Zwar idyllisch, jedoch für Packtaschenradler nicht empfehlenswert – unwegsame Streckenführung mit reichlich Schotterstrecken. Also, bei nächster Gelegenheit wieder zur Landstraße. Auf Nebenstraßen ohne großes Verkehrsaufkommen radeln wir ohne Steigungen durch entlegene Gebiete, durch Ortschaften mit starken Gegensätzen in der Bausubstanz, erleben





Unterschiedliche Baustile und Bausubstanzen prägen zahlreiche Orte

Neugierde wegen unserer Fahräder und kommen mit Sinti und Roma ins Gespräch. Nun gut Gespräch ist etwas übertrieben. Wir haben mehr gedeutet als geredet. In einem kleinen Supermarkt decken wir uns mit Getränken und können mit Euro zahlen. Man erinnere sich: EU-Land,jedoch kein €-land. So gibt es als Wechselgeld eben "Kuna".Nach dem Ort Podturen verlassen wir die Mura für die nächsten 30 km, da der

Fluss sich durch Schilf und Grasland mäandert und die direkte Nähe zum Fluss eben der erwähnte Trailweg ist, der nur für Mountainbike bzw. Fahrräder ohne Packtaschen zu empfehlen ist. Nach den erwähnten 30 km erreichen wir Donjia Vidovec an der Drava (Drau). Hier haben wir die Übernachtung im Hotel Golf geplant. Kein Schreibfehler, es ist kein Golfhotel(!). Unsere Packtaschen bringen wir aufs Zimmer und fahren "erleichtert" die nächsten 12 km bis zur Mündung entlang der Drau, um dann zu erleben, wie die Drau in die Mur fließt, oder anders herum. Das Thermometer ist auch heute wieder weit jenseits der 30°. Also wieder ein kühles Getränk















Dafür werden wir an der Mündung mit einer eindrucksvollen Sandstrand verwöhnt und gönnen uns eine Kneippkur entlang des Flussufers, sammeln Steine und schießen Fotos ohne Ende.

Auf dem Rückweg zu unserem Quartier entdecken wir im Ort Legrad eine Pension mit Cafe/Restaurant. Die erste Frage nach der Bezahlung stellt uns zufrieden und wir ordern Kaffee, Kaltgetränke und obendrein gibt's Knabberzeug gratis dazu. Hier weiß man den Euro und die Gastfreundschaft zu schätzen. Nebenan sitzt ein



Murake

Veliki Pazi

Radlerpaar in unserem Alter und wir kommen ins Gespräch. Sie wohnen in der Pension und möchten heute noch einen Abstecher zur Mündung unternehmen. Im weiteren Verlauf unseres Gespräch erfahren wir, dass sie aus Graz kommen und wir entdecken Gemeinsamkeiten – waren wir doch vor ein paar Tagen selbst noch in Graz.



Wir brechen auf und radeln der Abendsonne entgegen zu unserem Quartier. Es gibt auf der Gartenterasse den obligaten "Ankommer". Dann unter die Dusche und schließlich: ABENDESSEN auf der Veranda mit kroatischer Folkloremusik aus dem Lautsprecher und Blick auf den weitläufigen parkähnlichen Garten. Ein lauer Sommerabend, als wir in der Dämmerung einen Roda-Roda über den Rasen stolzieren sehen. Wie, ihr wißt nicht, was ein Roda-Roda ist? Wir bis dato auch nicht. Ein Storch. Die Hausherrin erklärt uns in gebrochenem Englisch, das er beinahe

jeden Abend komme. Er hebt mit weichen Flügelschlägen ab und entschebt vor unseren Augen in ca. 50 Metern majestätisch in die Dämmerung. Ein schöner Ausklang eines ereignisreichen Tags.



Noch ein paar Details zum Hotel: es ist modern eingerichtet mit einer großzügigen Lobby, geräumiges Restaurant mit Steinboden und einer Hausbrauerei (Schwarzbier). Die Zimmer weisen eine komfortable Größe auf, Klimaanlage erleichtert das Bewohnen, großes geräumiges Bad mit Duschvorhang. Und dieser Duschvorhang hat bekanntlich die Eigenschaft sich in Richtung Wasserstrahl zu bewegen.



Und da der Wasserstrahl logischerweise auf mich gerichtet ist, bin ich ein ums andere Mal im Duschvorhang eingehüllt. Lästiges Übel. Ach ja, die Fahrräder sind unter Verschluss und die Betten bequem. Den Seinen gibt's der Herr im Schlaf – oder so!



entmárton

dahely

Molnári

Kotoriba

onja ibrava

Legrad

Imbriovec

Delekove

Die kroatische Küche zeichnet sich aufgrund verschiedener historischer und geografischer Wurzeln durch eine große Vielfalt aus. Dazu gehören Schnitzel "Medimurski" Menü: Gebratenes Naturschnitzel mit hausgemachten dünnen Bandnudeln und Soße Gemischter Salat aus dem eigenen Garten Medimurski Gibanica (Filoteig, gefüllt mit Frischkäse, Nüssen, geriebenen Äpfel

#### Zelezna Gora

## 9. Tag: Donji Vidovec – Sveti Martin (66 km)



Erdbeerstand an der Drau

Sonniger Morgen. Kontinentales Frühstück. Lunch-Paket gerichtet. Start zur vorletzten Tagesetappe bei 22°. Wir fahren entlang der Drava (Drau), als uns ein zweites Frühstück anlacht. Wie aus dem Nichts sitzt am Wegesrand ein Erdbeerverkäüfer. Ein Stuhl, ein Tisch, ein Sonnenschirm und fertig ist der Verkaufsstand. Für 1 Euro 20 Cent kaufen wir ihm eine große Schale Erdbeeren ab. Und der Clou: dieser einfache Händler nimmt Euro.

Es sind Erdbeeren mit einem vorzüglichen Geschmack. Er interessiert sich

dann für unsere Navis und gibt Routentipps, die wir aber nicht so ganz verstehen. Macht ja nichts. Wir wissen wo es lang geht. Nämlich entlang der Drau bis nach Varaždin, bekannt aus der Operette "Gräfin Marica". Die Stadt ist geprägt durch reges Treiben mit zahlreichen Touristen. Wir beschließen, eine Pause einzulegen, mit kalten Getränken und Snack. Wir finden ein Bistro mit schattigem Freisitz. Die Frage nach einem Snack wird verneint und auf eine gegenüberliegende Konditorei verwiesen. Man könne den Snack

im Bistro verzehren. Die Frage nach kühlen Getränken wird bejaht. Die Frage ob wir mit Euro bezahlen können wird verneint. Also, auf zur nächsten Bank, Euro in Kuno wechseln und gut ist's. Zurück zum Bistro – alle Plätze besetzt. Genervt schieben wir Richtung Stadtplatz ab und entdecken ein Relikt vergangener Zeiten. Im Café Mariza scheint die Zeit etwas langsamer vergangen zu sein. Beschirmte Tische im Freien sind spärlich belegt, aber dafür gibt's gutes Eis und leckeren Kaffee. A propos "beschirmt".





Relikte der bekannten Operette von Emmerich Kálmán sind in Varaždin all gegenwärtig.



Wir brauchen wieder Fahrtwind. Wir verlassen die Stadt und damit auch die Drau und peilen die Weinberge an. Nur – das sich die Silbe "-berge" derart in die Höhe zieht habe ich zumindest zuhause am "Reißbrett" nicht wirklich erkannt. Was wir noch nicht wissen: die nächsten 10 Kilometer fordern uns. Es liegen über 200 Aufstiegsmeter vor uns bis zum gebuchten Quartier (310 m) in den Weinbergen. Zum Vergleich: Varaždin liegt auf etwa 170 m. Es folgen einige Schiebestrecken, dank unserer Packtaschen heben wir somit nicht ab. Nach jeder Biegung offenbart sich dagegen ein neuer, reizvoler Ausblick auf die Gegend, die vom satten Grün endloser Weinberge geprägt ist. Holiday Home Bubeki, unser Quartier, ein schmuckes Landhaus – Hanglage – inmitten von Weinbergen, ist noch reizvoller, als es uns bei der Buchung erschien. Doch oh Schreck: weit und breit kein Restaurant. Das nächste in 3 km Entfernung talwärts. Hätte zur Folge, dass wir nach dem Essen mit vollem Magen wieder eine Kletterpartie unternehmen müssen. Die Vermieter, die etwa 50 km südlich wohnen, sind bereits da und empfangen uns herzlich. Und als ob sie von unserer prekären Situation gewusst haben, servieren sie uns Vermieterin selbst gemachte Palatschinken und Fruchtsaft. Sie versorgen uns noch mit weiteren Zutaten fürs Abendessen und lassen uns in der Idylle zurück. Wir genießen bei Vollmond den Abend auf der Veranda bis spät in die Nacht.







# Velika Polana











Seln

Gora







Gornji haljevec

Lopat

lacinec

## Cevapcici - Hackfleischwürstchen

Zutaten (4 Portionen):

600g Hackfleisch vom Schwein

3 Zehen Knoblauch, 2 TL Paprika (rosenscharf) oder scharfes Chilipulver

½ TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 Tüte Backpulver

### Zubereitung:

Die Knoblauchzehen am besten mit einer kleinen Prise Salz in einem Mörser stampfen, mit dem Hackfleisch vermengen. Dann das Salz, den Pfeffer, den Rosenpaprika oder Chilipulver dazu geben und gut durchkneten. Zum Schluss das Backpulver dazugeben. Dadurch werden die Cevapcici schön locker. Noch etwa 5 Minuten weiterkneten, Fleischkugeln erst etwas größer als Tischtennisbälle und zur Rolle formen. Die Cevapcici vor dem Grillen mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Alternativ können sie auch in einer Pfanne gebraten werden.

## 10. Tag: Sveti Martin – Bad Radkersburg (54 km)

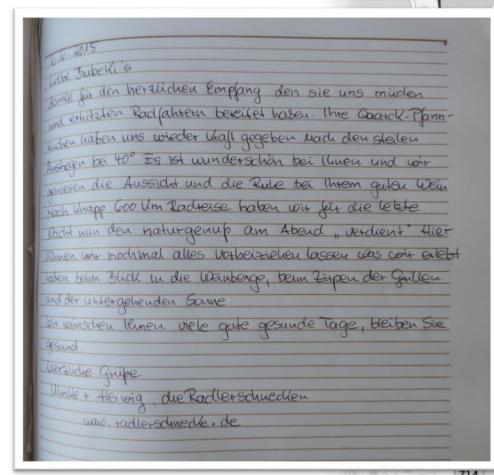
Letzter Radltag. Wir stehen bereits um 7 Uhr auf, weil wir heute um 14 Uhr in Bad Radkersburg sein müssen (organisierter Bustranfer zum Ausgangspunkt unserer Radtour in St. Michael i. Lungau). Frühstück entfällt.

Es ist wieder ein herrlich sonniger Tag. Ulrike hat gestern noch den Eintrag ins Gästebuch verfasst. Wir deponieren, wie vereinbart den Hausschlüssel und fahren zügig, jedoch wegen der Schotterpiste vorsichtig talwärts in das Thermalbad Toplice Sveti Martin. Und jetzt erkennen wir erst, was auf uns zugekommen wäre, wenn wir uns gestern Abend für den Weg ins nächste Gasthaus entschieden hätten. Mit vollen Bauch den Anstieg zurück zu unserem Feriendomizil. War eine gute Entscheidung im Quartier zu bleiben. Nach dem Ort geht es relativ unspektakulär und ohne großen Steigungen wieder an die Mur, die bis Bad Radkersburg wieder unser Begleiter sein wird.

Haben wir auf der Hinfahrt vor drei Tagen noch die linke Flussseite gewählt, entscheiden wir uns heute für die rechte, durchqueren

Auwäldern, Wiesen, Brachland und landwirtschaftliche

Nutzflächen. Gemütliches Pedalieren, da wir erkennen, dass wir pünktlich am Busterminal sein werden. Es ist kurz nach 9 Uhr bei einer Reststrecke von ca. 30 km. Kalkulierte Ankunft mit Pausen etwa um 12:30. Uns verbleibt dann nach Ankunft in Bad Radkersburg noch genug Zeit, den obligatorischen "Ankommer" zu zelebrieren. Jetzt erstmal Brotzeit. In einem slowenischen Konsum erobern wir an der Wursttheke mit Handzeichen unsere Beute. Vor dem Lebensmittelgeschäft beobachten wir unterm Dach ein Schwalbenpaar bei der Fütterung ihrer Jungen. Wir können/müssen selbstständig essen. Klappt doch schon ganz gut.



Zbigovci 714
erci 714

#### **GESCHAFFT!!!**

Nach 9 Radeltagen und 600 km sind wir wohlbehalten und ohne größere Probleme in Bad Radkersburg angekommen. Die Fitness hat gepasst. Wettergott hat sich mächtig ins Zeug gelegt und unsere Radlerengel (gleichzusetzen mit Schutzengel) waren unsere Begleiter. Jetzt heißt es nur noch 4 Stunden Busfahrt absitzen.



Doch vor dem Rücktransport mit <u>Bacher-Reisen</u> setzen wir und ganz entspannt in den Gastgarten des Hotel Triest, direkt am Abfahrtspunkt. Hier genießen wir unseren "Ankommer" und lassen die letzten Tage unserer tollen Radreise noch einmal vorüberziehen. Dabei hören wir zum Teil so manch (un)interessante Unterhaltungen von Kurgästen. Wir haben daher beschlossen keine Kur zu beantragen.

Der Bus kommt und alle sind gefordert bei der Verladung der Fahrräder, um die Räder an den entsprechenden Entladestellen zu platzieren.

Die meisten Reisegäste starten am nächsten Tag zur historischen "Tour de Mur"von Sankt Michael nach Bad Radkersburg in drei Tagen. Ganz im Vertrauen: wir haben die Strecke bewusst vor dieser Tour absolviert, um dem Trubel auf der Strecke zu entgehen. Die Vorfreude der Teilnehmer ist groß und wir tauschen so einige Begebenheiten auf den einzelnen Abschnitten aus.



## Bustransfer: Bad Radkersburg – St. Michael im Lungau

### Abfahrt !!!



1 ½ Stunden hinter einem LKW, der nicht schneller als 60 km/h fährt, ist für unseren Busfahrer eine Bewährungsprobe. Bei Gegenverkehr und kurvenreichen Abschnitten, gibt es so gut wie keine Chance zu überholen. Unser Busfahrer schüttelte nur den Kopf, blieb aber gelassen. Die Folge dieser Bummelei ist, dass unser Busfahrer bei der Ankunft in St. Michael seine Lenkzeit erreicht hat. Wir kommen dadurch in Genuss, mit

einem Kleinbus die letzten Kilometer chauffiert zu werden. Unser freundlicher Fahrer läßt uns beim <u>Mesnerwirt</u> aussteigen –

wir hatten gehörigen Kohldampf – bringt unser Gepäck zum <u>Gästehaus Maria</u>. Wir radeln nach dem Essen <u>ohne</u> Packtaschen - eine "Erleichterung" – zum Quartier und werden von unseren Herbergseltern Heidi und Manfred freudig begrüßt.

Natürlich ist der Abend mit Berichterstattung unserer Erlebnisse gefüllt. Wir sitzen noch lange zusammen und fachsimpeln noch mit Teilnehmern der "Tour de Mur", die vor dem Großereignis in der Pension übernachten.





## 11. Tag: Muhr – Sticklerhütte - Murquelle (24 km)

Die Natur erwacht in einer einzigartigen Bergwelt.

Diesen Teil unserer Tour hätte urprünglich den Anfang darstellen sollen. Doch bei unserer Ankuft vor 10 Tagen war es kalt und regnerisch. Manfred, unser Hauswirt sagte damals, oben liegt noch jede Menge Schnee, heißt: über der Murquelle türmt sich noch 2 – 3 Meter Schnee. Da war klar, dass wir uns keiner Gefahr und keiner unnützen Kälte aussetzen, da die Quelle immerhin in einer Höhe von ca. 1.900 m liegt.



Nun das Wetter hat sich mittlerweile zum guten gewendet – Sonne, leichte Bewölkung. Nur laut Aussage von Einheimischen liegt über der Quelle immer noch Schnee.



Wir beschließen die Tour anzugehen, für die Anfahrt zur Sticklerhütte nehmen wir unsere Fahrräder. Bedeutet: wir können am Ende der Bergtour bequem mit dem Rad in unser Quartier abfahren.

Ausgestattet mit ausreichend Rucksack, Regenschutz, Proviant und Bergstiefeln schrauben wir uns langsam vom Basislager (Haus Maria, 1.300 m) zur Sticklerhütte (ca. 1.750 m) hoch.

Murradweg 2015 - 38 / 41

Ein paar Schiebestrecken aber ein beeindruckendes Panorama. An der

Sticklerhütte angekommen, vernehmen wir reges Renovierungstreiben seitens des Hüttenwirts, der in ca 14 Tagen Saisonbeginn hat. Dass die Hütte noch nicht bewirtschaftet ist wußten wir. Deshalb hat uns unsere Wirtin Heidi (Basislager Haus Maria) mit ausreichend Proviant versorgt.

Raus aus den Radschuhen, rein in die Bergstiefel. Nach ein paar hundert Metern bemerken wir, dass die Schneeschmelze in vollem Gang ist: triefend nasse Berwiesen, überall Rinnsaale von den Berghängen und immer wieder verfärbt sich die junge Mur braun. Ein Indiz, dass an den Hängen immer wieder Ausspülung des Erdreichs und der Wiesen erfolgen. Wir entdecken Wiesenkräuter und auch die Alpenrosen regen sich schon und einen Murmeltierbau. Ulrike hat in einigen Metern Entfernung noch das



Hinterteil dieses pfeifenden Gesellen gesehen. Hier herrscht – wenigstens zu dieser Jahreszeit – Ruhe und Natur pur. Und kaum Touristen. Uns zur Freud, dem Fremdenverkehr zum Leid. So ganz nebenbei behalten wir die Wolken, die sich zunehmend verdichten und verfärben, im Auge, da es so aussieht, als ob ein Wetter aufzieht. Wir genießen noch die letzten Sonnenstrahlen und machen uns

wieder an den Abstieg, überqueren ein Schneefeld und erreichen trocken die Sticklerhütte. Rechtzeitig,

wie sich später herausstellen wird. An der Sticklerhütte machen wir Brotzeit.

Die Abfahrt mit dem Rad ist im ersten Moment ungewohnt, da man aus einem entschleunigtem Tempo auf einmal wieder Geschwindikeit aufnimmt. Hier heißt es: wer bremst gewinnt!





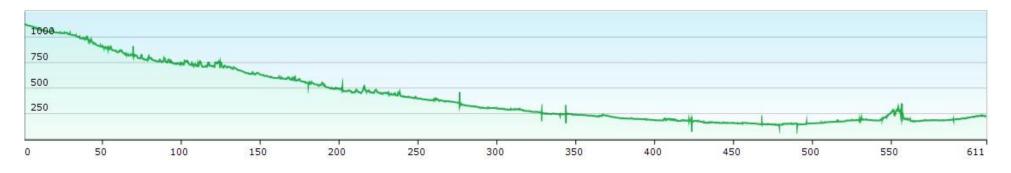






Wir sind wieder unten, alles gut und jetzt geht's wieder zum Mesnerwirt, der es uns angetan hat und erleben ein Kuriosum. Die "Omma" teilt uns mit, dass die Zubereitung des Abendessen noch etwas dauern kann, da der Koch erst das Vieh einfangen muss, das aus der nahen Weide "ausgebüchst" ist. Doch das ging schneller als gedacht. Omma gibt grünes Licht und wir freuen uns auf hausgemachte Leberknödelsuppe und Kaiserschmarrn als Hauptgericht. Na dann: an Guadn

## Höhenprofil "Pflicht" (Murradweg)



MIN. HÖHE: 136 m ANSTIEG: 3.218 m MAX. HÖHE: 1.125 m ABSTIEG: 4.116 m

# Höhenprofil "Kür" (Kombi Fahrrad/Bergtour)

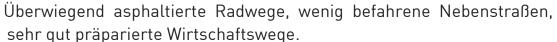


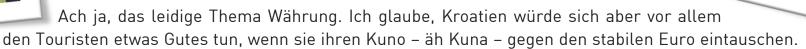
MAX. HÖHE: 1.804 m ABSTIEG: 652 m

## Habe fertig...aber nix Flasche...und nix leer



Der Murradweg trägt zu Recht das Prädikat eine der schönsten Flussradtouren in Österreich zu sein. Eine durchwegs reizvolle Tour, auf der Naturliebhaber, Hobbyfotografen und Ruhesuchende voll auf Ihre Kosten kommen. Sehr gute Beschilderung der Strecke in Österreich und Slowenien. In Kroatien gibt es stellenweise noch geringfügigen Verbesserungsbedarf bei der Beschilderung.





Ohne Wörter Buch

Kuna: 7 = Euro. Da werden Erinnerungen an den Alpendollar wach: 1 D-Mark entsprach 7 Ö-Schi. Die Herzlichkeit der Menschen auf dieser Tour war beeindruckend. Informationen bekamen wir en Masse. Und die Kommunikation passte über alle Maßen – manchmal mit Augenzwinkern und Schulterzucken.

Doch seit Weihnachten sind wir stolze Besitzer eines "OhneWörterBuches" Damit sind wir fürs In- und Ausland bestens gewappnet. Man muss nicht unbedingt Weltenbummler sein. Auch in Österreich, Slowenien oder Kroatien kommt man mit Zeigebildern weiter. (Anm. d. Red.)

Wenn Ihr unseren Track nachfahren wollt, schreibt uns und wir schicken Euch den Track umgehend als GPX-Datei.

Unsere Mail-Adresse lautet: mail@radlerschnecke.de powered by



