

VULGO PASLER

Am äußersten Rücken der Grazer Platte, dort wo sich die Wege zwischen Mariatrost und Andritz verlieren und der Weizbach die Landschaft begrenzt, liegt der vulgo Pasler. Ein Hof, dessen Geschichte tief in den Hang eingeschrieben ist – urkundlich erwähnt bereits im 17. Jahrhundert, als Teil jener alten Kulturlandschaft, die den Eggenbergern Naturalien lieferte.

DIE ERDE HIER OBEN ERZÄHLT NOCH HEUTE DAVON.

Der Boden ist schieferhaltig, steinig, trocken – durchzogen von mineralischen Schichten. An den südseitigen Hängen sammelt sich die Wärme des Tages, kühle Luft steigt aus den Waldstücken und dem Weizbach auf. Kein üppiger Boden, sondern ein konzentrierter.

Einer, der Pflanzen zwingt, tief zu wurzeln und ihr Wesen zu verdichten.



**GERADE DESHALB GEDEIHT HIER LAVENDEL
VON AUSSERGEWÖHNLICHER INTENSITÄT.**

Seit fünf Jahren kultivieren wir rund 6.000 Pflanzen der seltenen *Lavandula angustifolia* „La Maillette“ – eigens für diesen Hang gezogen, angepasst an Schiefer, Sonne, Wind und Trockenheit.

Vier Wochen lang wird gemeinsam geerntet, gebündelt und direkt am Hof destilliert. In dieser Zeit legt sich der Duft des Lavendels wie ein feiner Schleier über den gesamten Hügel.