

So viele Almen, so viele Spezialitäten

Rindfleisch, Nudeln, Honig, Essig, Aronia, Käse, Fisch, Kräuter ...

125 zusammenhängende Almen sind eine Ansage! Da ist es nicht verwunderlich, dass im Naturpark Almenland viel Vieh die frische Höhenluft schnuppern und die nährstoffreichen Almwiesen abgrasen kann. Bis zu 3.000 Almo oxen stärken sich im Sommer an der Vielfalt der saftigen Gräser und würzigen Kräuter und erhalten gleichzeitig das Landschaftsbild. Auf die Konsument*innen umgerechnet heißt das: Wer ALMO®-Rindfleisch isst, hält pro

Portion 50 m² Almwiesen frei. Das Fleisch ist laut Umfragen das beliebteste Rindfleisch Österreichs. Außerdem im (und aus dem) Naturpark Almenland zu haben: Edelbrände, Liköre, Honig, Kräuter, Stollenkäse, Essigspezialitäten, Freilandeier, Nudeln, Aronia-Produkte, Käse, Butter, Schokolade, Brot, Getreide, Fisch. Ganz schön lang, diese Liste. Gut so!

Eva Schlegl, Journalistin & Autorin

💡 Einkaufstipps

- Reisingers Bauerneck – regionale Produkte, Passail, www.reisinger.st
- Moarhofhechtl's Hofladen – Nudeln, Passail, www.moarhofhechtl.at
- Genussladen Graf – Edelbrände, Liköre, St. Kathrein am Offenegg, www.alm schnaps.at
- Schroeder's Kräuter-Genussladen – Passail, www.almenland-kraeuterwerkstatt.at
- Marktcafé Häusler – Almenland-fische, Passail, www.karl-wirt.co.at
- Almenland Honig-Schoko-Laden – Passail, www.imker.at
- Biohof Hohegger – Kräuter, Tees, Gewürze, Gasen, www.biohof-hohegger.at
- Wild Schokoladenhimmel – St. Kathrein am Offenegg, www.der-wilde-eder.at
- Kräuterladen Sichart – Kräuter, Bio-Kosmetik, St. Kathrein am Offenegg, www.sulamith.at
- Genussladen im Grubenhaus – Stollenkäse, Passail, www.stollenkaese.at
- Breitenauer Bauernladen, St. Erhard 19, 8614 Breitenau am Hochlantsch, T +43/677/64435335



© Stephanie Haurer

Unser Lieblingsrezept!

Rindergulasch vom ALMO

ZUTATEN (5 Portionen)

75 ml Tafelöl
 1 kg Zwiebeln (fein geschnitten)
 4 Knoblauchzehen
 1 EL Salz
 1 kg Rinderwade (in 50- bis 70-g-Stücke schneiden)
 25 g Tomatenmark
 15 g Paprikapulver
 75 ml Rotwein
 1 Prise Pfeffer
 ½ EL Majoran
 Ca. 750 ml Wasser oder Fond

Das Fleisch (am besten vom ALMO!) putzen, in Stücke schneiden und mit Majoran, Salz/Pfeffer würzen. Fleisch im Topf mit der Hälfte des Öls anrösten, bis es gut gebräunt ist. Dann aus dem Topf nehmen. Restliches Öl zugeben, klein geschnittene Zwiebeln schön braun anbraten. Tomatenmark, Paprikapulver, Knoblauch, kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen. Wasser/Fond und Fleisch dazugeben, bei schwacher Hitze kochen, bis das Fleisch weich ist (ca. 3 h). Fleisch herausnehmen, Sauce mixen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Gutshof/Restaurant
 Der Schrenk
 Markt 20, 8162 Passail
www.der-schrenk.at

TIPP: Wenn man das Gulasch am Vortag kocht und am nächsten Tag aufwärmt, schmeckt es am besten.