

Genussvoll Kulturlandschaft schützen

Spezialitäten des Mürzer Oberlandes tun nicht nur dem Gaumen gut.

Die Wälder, Almen und wildromantischen Flusstäler des Naturparks Mürzer Oberland lassen nicht nur das Herz von uns Menschen höherschlagen. Auch die vielen Bienen fühlen sich hier „sauwohl“. Und das kann man schmecken! Der Waldhonig ist sensationell, bernsteinfarben, cremig und zart-süß. Alles echt und alles Natur, keine Chemie oder so. Im Mürzer Oberland gibt es auch frische Fische aus der Mürz, Styria Beef, Bio-Eier, selbst gebackenes Brot und noch einiges mehr. Alle

Produkte werden im Naturpark aus regionalen Rohstoffen erzeugt und sind von höchster Qualität. Mit dem Genuss und dem Kauf der Spezialitäten werden die heimischen Produzent*innen gestärkt. Zugleich unterstützt man die Pflege der Kulturlandschaft und bekommt die besten Produkte auf den Teller. Kurz gesagt: eine sehr erfreuliche Win-win-Situation.

Eva Schlegl, Journalistin & Autorin

Einkaufstipps

- Greißlerei beim Münster – Marmeladen, Chutneys, Neuberg an der Mürz, www.traudeholzer.com
- Greißlerei Zur Mitzi Tant' – Gemischtwaren, Neuberg an der Mürz, www.appelhof.at
- Eagles Mountain Distillery – Neuberg an der Mürz, www.alperitif.com
- Röststation – Kaffee, Neuberg an der Mürz, www.roeststation.at
- Bio Almkäserei Lurgbauer – Milch, Käse, Neuberg an der Mürz, www.lurgikas.at
- Biobauernhof Michlbauer – Styria Beef, Neuberg an der Mürz, www.michlbauer-holzer.at
- Tom & Harry Brewing – Bier, Kapfenberg, www.tomandharry.beer
- Imkereien Schabelreiter, Schöggl, Scheifinger – alle Neuberg a. d. Mürz
- Naturparkbüro – regionale Produkte, Neuberg an der Mürz, T +43/3857/8321
- kreativ unverpackt – plastikfreier Laden, Mürzzuschlag www.unverpacktaustria.at



© Traude Holzer

MÜRZER
OBERLAND

Unser
Lieblings-
rezept!

Eierlikörgugelhupf

ZUTATEN

250 g Staubzucker
¼ l Rapsöl
¼ l Eierlikör
250 g Mehl Universal
4 – 5 Eier
Etwas Feinkristall-
zucker und 2 EL Öl für
die Gugelhupfform
Messerspitze Natur-
salz; Zimt, Vanillemark
und Tonkabohne,
Liebe und Zeit

Die Gugelhupfform mit Öl einfetten und mit dem Feinkristallzucker ausstauben. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Staubzucker und Eidotter schaumig rühren, nach und nach Öl und Eierlikör zugeben, inzwischen den Eischnee aufschlagen. In die schaumige Zucker-Dotter-Mischung vorsichtig Mehl und Eischnee unterheben. Die fertige Masse in die Gugelhupfform geben und ca. 45 – 50 Minuten backen.

Tipp: In die Masse kann man auch eine geraspelte Birne, einen Apfel oder eine Karotte (fein geraspelt) geben, das macht den Gugelhupf schön saftig. Wenn es ein Marmorgugelhupf sein soll, einfach die Masse teilen und in die eine Hälfte 3 EL Kakao unterrühren!

Gutes Gelingen! Herzlich Traude Holzer

Traude Holzer,
Greißlerei beim
Münster, Neuberg
an der Mürz
www.traudeholzer.com