

Äpfel mit Birnen vergleichen! Das Ergebnis: sehr gut

Die Hirschbirne ist nicht alleine. Es gibt viel mehr Früchtchen.

Es ist schon lustig: Roh ist die Pöllauer Hirschbirne nicht ganz so g'schmackig – aber zu Edelbrand, Most, Essig, Senf, Saft, Kletzen, Strudel verarbeitet: welch ein Genuss! Im Naturpark Pöllauer Tal wächst allerdings nicht nur die Hirschbirne. Vielmehr sind in der sanften oststeirischen Hügellandschaft zahlreiche Streuobstwiesen zu finden, deren Früchte zu einzigartigen Spezialitäten höchster Qualität weiterverarbeitet werden. Streuobstwiesen bieten

außerdem etlichen Pflanzen und Tieren Lebensraum. Produkte, die aus Streuobst erzeugt wurden, zu kaufen und zu genießen, ist somit ein aktiver Beitrag für den Schutz von Wiedehopf, Wildbiene und Co. In den Streuobstgärten des Naturparks Pöllauer Tal finden sich unglaubliche 92 Apfel- und 32 Birnensorten. Da is(s)t für jede*n etwas dabei!

Eva Schlegl, Journalistin & Autorin

💡 Einkaufstipps

- Bauernladen Pöllau – regionale Produkte, www.naturparkbauernladen.at
- Goldblatt – pflanzliche Bio-Spezialitäten, Pöllau, www.goldblatt.at
- Ölmühle Fandler – Bio-Naturöle, Pöllau, www.fandler.at
- Kröpfls Lindenhof – Käferbohnen, Pöllau, www.kroepfls-lindenhof.at
- Bauernhof Schweighofer – Lamm und Weidegans, Pöllau, www.wiesnamlp.jimdofree.com
- Naturmühle Mauerhofer – Pöllau, www.mauerhofer-muehle.at
- Hofladen Muhr – Säfte, Marmeladen, Pöllauberg, www.hofladen-muhr.at
- Essigmanufaktur Oswald/Schaffer – Koglhof bei Birkfeld, www.essigmanufaktur.at
- Biohof Thanei – Käse, Pöllau, www.biokaeserei-thanei.at
- Apfelschmiede Dreier – Äpfel, Birnen, Quitte, Pöllau, www.apfelschmiede.at



© Retter Bio-Natur-Resort

Unser Lieblingsrezept!

PÖLLAUER TAL

Bio-Dinkel-Apfelschlangerl

ZUTATEN (für 8 Portionen – alle Zutaten idealerweise „bio“)

Teig: 150 g Dinkelmehl
150 g glattes Weizenmehl (oder wieder Dinkelmehl)
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei, Salz

Fülle: 1 kg Äpfel (idealerweise aus dem Streuobstgarten)
1 Vanillezucker nach Belieben,
Zucker nach Belieben
Zitronensaft, Rum

RETTET
Bio-Natur-Resort ****
8225 Pöllauberg 88
www.retter.at

Äpfel schälen und raspeln, mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Rum marinieren. Für den Mürbteig Mehl mit Butter verbrühen, Zucker, Salz und Eier zufügen, zu einem glatten Teig vermengen und ca. ½ Stunde gekühlt rasten lassen.

¼ des Teiges auf einem Backblech ausrollen, marinierte Äpfel darauf verteilen. Übrigen Teig in Streifen schneiden, gitterförmig über die Äpfel legen und mit Ei bestreichen. Bei 200 °C ca. 30 – 45 Minuten backen.

Dieser Blechkuchen ist das Lieblingsdessert der Gäst*innen im RETTER Bio-Natur-Resort am Pöllauberg. Perfekt dazu passt im Retter BioGut erzeugtes Bio-Eis wie Hirschbirne oder Kriecherl.