

Grau ist alle Theorie und der Käs' der Alm

Beste Almwiesenmilch ergibt beste Milchprodukte.

Ruhige Almen, prächtige Gipfel und kristallklares Wasser prägen die Söltkäler. Hier gibt es keine Seilbahnen. Wer den Naturpark erwandert, tut das auf Schusters Rappen. Für die kräftigende Jause ist gesorgt, denn auf den Almen stellen Senner*innen den traditionellen „Steirerkas“ her. Das ist ein Graukäse, der für seine Entwicklung bestimmte Keime benötigt. Und natürlich noch ein bisschen mehr, aber das wird nicht verraten, denn jede Alm hat ihr „Ge-

heimrezept“. Die Milch für Käse und Butter kommt von Kühen, die gemeinsam mit Schafen und Ziegen den Sommer auf der Alm verbringen und mit den blühenden Wiesen einen reich gedeckten „Tisch“ vorfinden. Übrigens: Roggerne Krapfen in Schmalz herausgebacken sind auch ein Gedicht! Die Almwirt*innen im Naturpark Söltkäler wissen, wie es geht!

Eva Schlegl, Journalistin & Autorin

💡 Einkaufstipps

- Himmlisch urlauben – Gewürze, Oxydel (Essig-Honig-Mischung), Söltkäl, www.himmlisch-urlauben.at
- Bio-Bröcklhof – Kleingebäck, Rindfleisch, Kleinsölk, www.bröcklhof.com
- Bio-Betrieb Fuchs – Schnäpse, Lammfleisch, Stein an der Enns, T +43/664/75091167
- Zapfenwerk (Biobetrieb) – Latschenlikör, Floing, T +43/664/8550880
- Jesuitengarten Schloss Großsölk – Tee, Säfte, Sölk T +43/677/64412492
- Fleischerei Tasch – Fleischspezialitäten, auch vom Hochlandrind, Großsölk, T +43/3685/22265
- Im Naturpark gibt es weitere lokale Spezialitäten. Einige können auch im Schloss Großsölk oder im Naturparkbüro in Sölk erworben werden. T +43/677/64412492



Unser Lieblingsrezept!

Steirerkasnocklerl

ZUTATEN

(für 4 Portionen)
60 dag Mehl
ca. 1/2 l Wasser oder Milch
2 – 3 Eier
Salz

etwas Öl
1–2 Handvoll Ennstaler Steirerkäse
Schnittlauch

Aus den Zutaten einen Nockerl Teig zubereiten. Auf ein Holzbrett geben und mit einem Messer ins kochende Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen, danach abseihen und kalt abschwemmen.

Anschließend in heißem Öl durchschwenken und mit dem Ennstaler Steirerkas vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen und einen Krautsalat dazu servieren.

Gasthof-Pension
„Stieber“ ***
Kleinsölk 78
8961 Sölk
www.gasthof-stieber.at

Gutes Gelingen wünscht herzlichst
Andrea Leitgab vom Gasthof Stieber