

Wald, Wiese und Wasser bringen Wild, Wegerich und Waller

In der Neumarkter Passlandschaft kommen alle auf ihre Kost.

Es ist alles von höchster Qualität, was die Wirt*innen im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen aus Wald, Wiese und Wasser für ihre Küchen heranschaffen. Kräuter für die leichte Frühlingssuppe, Fisch für die luftige Vorspeise, Wild fürs herzhafte Beuscherl, Ziegenkäse und Honig für den süßen Abschluss. Ein Fest für alle Sinne! In der Wald- und Seenregion der Neumarkter Passlandschaft kommen alle auf ihre Kost(en)! Da-

nach darf´s (für die Erwachsenen) auch einmal ein hochprozentiges „Zirberl“ sein. Die Spezialitäten der Region gibt es in den Gaststätten und in den Hof- und Heimatläden, wo die Regale bis obenhin mit regionalen und saisonalen Spezialitäten gefüllt sind. Die Köstlichkeiten kann man Daheimgebliebenen als Geschenk mitbringen – oder doch selber essen.

Eva Schlegl, Journalistin & Autorin

Einkaufstipps

- Barbara's Genuss & Bio-Laden – regionale Produkte, St. Lambrecht, T +43/664/5062120
- Hoamat-Laden – regionale Produkte, Neumarkt, T +43/3584/2292
- Biobauernmarkt Neumarkt – Brot, Dauerwaren, Wurst, Ziegen- und Kuhmilchkäse, Fleisch, Most, Schnaps, Honig, Tinkturen, T +43/650/94 33 155
- Maxi's Naturparkläden – Bio-Produkte, Schmankerl, St. Blasen T +43/3585/2500
- Grundnerhof – Bio-Pilze, Neumarkt, www.diepilzmanufaktur.at
- Bio-Hof Wölfl – Schnäpse, Neumarkt, T +43/650/9433155
- Landsitz Pichlschloss – Slow Food-Manufaktur, Neumarkt-Mariahof, T +43/3584/2426 www.pichlschloss.at
- Fam. Wernig – Zirbitzlam & Schaf-Produkte, Hitzmannsdorf, T +43/664/2647101
- Hermine Thanner – Milchprodukte, Liköre, Mariahof T +43/680/3209923
- Landladen St. Lambrecht – Geschenkartikel, www.landladen-stlambrecht.at
- Kloster- und Naturparkläden – Stift St. Lambrecht, T +43/3585/2305 29



© Pixabay | Rita E.

Unser Lieblingsrezept!

FRÜHLINGSPESTO

ZUTATEN

(für 4 Portionen)
20 Stk. Bärlauchblätter, frisch
2 Handvoll wilde Kräuter z. B. Giersch, Knoblauchrauke, Brennessel
1 Handvoll Petersilie, frisch
1 Bund Schnittlauch, frisch
1 Handvoll Sonnenblumenkerne
1/2 Bio-Zitrone
250 ml natives Olivenöl
1 EL Senf
sowie Pfeffer & Salz
(am besten aus der Mühle)

Alle Kräuter waschen und trockentupfen. Kräuter mit dem Saft der halben Zitrone dem Abrieb der Zitronenschale und den restlichen Zutaten fein pürieren. Abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wir verwenden ausschließlich Bio-Zutaten!

(Vorsicht: Bärlauch nicht mit Maiglöckchen und Herbstzeitlose verwechseln!)

Pöllauerhof
Sankt Marein 48
8820 Neumarkt in der Steiermark
www.poellauerhof.at