



© Manfred Fliesser

Wo Gastronomen mit Bauern kooperieren ...

...schmeckt man Heimat.

Hochgebirgs- und Flusslandschaften, Wälder, Weiden und Streuobstwiesen prägen das Landschaftsbild des Naturparks im Unteren Ennstal und im Salzatal. Der Anteil an Biobetrieben ist hier überdurchschnittlich hoch. Obstbauern engagieren sich für die Erhaltung alter Apfel- und Birnensorten. Ihre Leistungen wurden im November 2018 in der Mostkellerei Veitlbauer anlässlich der Präsentation wiederentdeckter Streuobstsorten und des von Bund, Land und Europäische Union unterstützten Projektes „Streuobst im Natur- und Geopark Steirische Eisenwurz“ präsentiert.

Die Apfelsorten Gesäuseapfel, Pal-fauer Pommeralmäpfel, Salzataler Raftingapfel, Steirischer Constan-tin und Wildalpener Hubertusapfel sowie die Birnensorte Eisenwurzenbirne wurden in Kooperation mit der Arche Noah eindeutig als regionale Streuobstsorten be-stimmt und im österreichischen Sortenregister eingetragen.

Bei einem Frühlingkulinarium kochten die „Hoamat“-Wirtsleute Bianca Rohrer und Ulrich Matl-schweiger für Slow Food Styria-Mitglieder auf. Susanne Weissensteiner von der Mostkellerei Veitlbauer vervollständigte das Menü mit Mostraritäten.

Zum marinierten Ziegenkäse (Bio-Hofkäserei Milwisch) mit frischen Wildkräutern harmo-nierte ein Apfel-Johannisbeer-saft. Zur cremigen Ennstaler Steirerkassuppe erwies sich der Streuobstwiesenmost „Brünner-ling“ als perfekter Begleiter, zum gebratenem Buchauer Bach-säibling mit Waldstaudenrisotto und Blattspinat der Topaz-Most und zum Topfenstrudel mit Zie-genmilch-Vanilleeis prickelnder „Apfel Schampus“!

Beim Zubereiten der Ennstaler Steirerkassuppe schwitzt Ulrich eine halbe, grob geschnittene Zwiebel in Butter an, löscht mit einem Viertelliter Weißwein ab und lässt dies reduzieren. Den Fond gießt er mit 0,75 l Rahm auf und mixt nach ca. 15 Minuten den Steirerkas (Menge nach Reife und Geschmack) ein, salzt und verfeinert die würzige Suppe beim Anrichten mit Schnittlauch und gerösteten Schwarzbrotwürfel.

Slow-Food-Styria-Gründer Manfred Fliesser

Slow Food Styria empfiehlt:



Gastronomie

Hoamat
Großreifling 41, 8931 Landl
T +43 / 664 / 4417287
www.facebook.com/
HoamatGesaeuse
Ruhetage: Mi. und Do.

Biohof Jaglbauer
Breitau 2
8933 St. Gallen
T +43 / 3632 / 438
Sortenreine Destillate

Kräuterbergbauer
Lainbach 25, 8931 Landl
T +43 / 664 / 73839445
www.kraeuterbergbauer.at
Alles rund um Bergkräuter.

Ab Hof & Manufaktur

Bitte bedenken Sie, dass Di-
rektvermarkterInnen nicht im-
mer erreichbar sind - nehmen
Sie daher vor jedem Einkauf
telefonisch Kontakt auf!

Fellnerhof
Weißbach/Enns 87
8932 St. Gallen
T +43 / 3632 / 575
Brot, Marmeladen, Honig,
Imkereiprodukte

Rosenwelt am Haflingerhof
Gams 60, 8922 Landl
www.rosenwelt.at
Tee, Gelee, Zucker, Salz,
Pfeffer und Essig, veredelt mit
duftenden Blüten der wilden
Apfelrose und weiteren 50
Edel-Duftrosen, Hagebut-
ten-Apfeltee, Hagebutten-
marmelade und -likör

Biohof Laussabauer
Bichl 7, 8932 St. Gallen
T +43 / 664 / 1109830
www.laussabauer.at
Styria-Beef-Frischfleisch,
Rinderrohschinken,
Wurstspezialitäten

Roislechnerhof
Weißbach/Enns 88
8932 St. Gallen
T +43 / 3632 / 7300
Most, Schnäpse, Honig

Bio-Hofkäserei Ennsleitner
Familie Milwisch
8921 Mooslandl 15
T +43 / 676 / 4555894
www.ennstal-ziegen.com
Landtopfen, Joghurt, Frisch-
käse und Camembert aus
100 % Bio-Ziegenrohmlch.
Kitzfleisch und Eis aus fri-
scher Ziegenmilch (saisonal).
Ziegenrohmlch nach Bestel-
lung. Verkauf ab Hof: Mo. bis
Sa. von 9 bis 17 Uhr

Mostkellerei Veitlbauer
Bichl 3, 8932 St. Gallen
T +43 / 3632 / 600
www.veitlbauer.at
Apfelschamwein,
Most, Säfte und Essig

Imkerei Weissensteiner
Bichl 2, 8932 St. Gallen
T +43 / 664 / 3276376
www.ferienholzhaus.at
Honig, Imkereiprodukte

Rosmarienhof
Erb 12, 8933 St. Gallen
T +43 / 3632 / 580
Kräutertee und Wild-
kräutersalz