



© Manfred Flieser

## Auf der Alm und im Tal

Eine Schlemmertour nach Slow Food-Manier

Der Oberlauf der Mürz liegt eingebettet zwischen der Veitsch- und Tonionalm sowie der Rax und Schneeealpe. Nordwestlich der Schneeealpe liegt das Naßköhr, eine großeils von Wäldern umgebene wunderschöne Moorlandschaft. Oberhalb der Baumgrenze wird Almwirtschaft betrieben.

Wie zum Beispiel am Ameisbühel, wo Familie Bayer auf 1.764 Meter Seehöhe zwischen Mai und Oktober Österreichs östlichst gelegene Bio-Almkäserei betreibt. In ihrer Lurgbauerhütte laden sie Wanderer ganztägig mit Almbutterbroten und Rohmilchkäse oder Speck-Selchfleisch-Brettel-

jausen und warmen Schmankerln wie Kasnocken, Gulasch oder Schweinsodenbrat mit Kraut und Knödel, zubereitet mit Zutaten aus ihrer eigenen Landwirtschaft. Übernachtungsmöglichkeiten werden für etwa 20 Personen geboten. Wer sich zwecks Erwerbs von Frisch-, Weich-, Schnitt-, Halbhart- oder vollreifen Bergkäse den mehr als zweistündigen Aufstieg auf den Ameisbühel ersparen will, kann seinen Käse nach Vereinbarung am Bauernhof der Familie in Altenberg an der Rax Nummer 23 abholen.

Auf ihrem Biobauernhof „Michlbauer“ züchten Brigitte und Man-

fred Holzer Murbodner Rinder. Eine rare, langsam wachsende Rasse, die mit besonders guter Fleischqualität punktet. Das schmackhafte Fleisch wird ab Hof in 5 und 10 kg Mischpaketen angeboten.

Im mit mehr als achtzig Prozent von Wald bedeckten Naturpark Mürzer Oberland hat Holzwirtschaft einen sehr hohen Stellenwert. Logisch, dass hier Jagd und somit auch Wild sowie Beeren, Pilze und andere Waldprodukte eine große Bedeutung haben.

Im Gasthof Holzer tischt Thomas Schäffer beste Wildspezialitäten auf. Carpaccio vom Jungspießler zum Beispiel, Ragout vom Hirschkalb, ein rosa gebratenes Nüschchen oder Erdäpfel-Gamsknödel mit Petersilienstaub auf Spitzkraut und gerösteten Gammeln. Wer den Vorgänger vermisst, wird ein paar Häuser weiter fündig. Hubert Holzer bekocht Feinschmecker nach Ankündigung oder Anfrage in der Greißlerei im ehemaligen Hofrichteramt.

Slow-Food-Styria-Gründer Manfred Flieser

### Slow Food Styria empfiehlt:



#### Gastronomie

##### Gasthof Holzer – Thomas Schäffer

Hauptstraße 9, 8692 Neuberg an der Mürz  
T +43/3857/8332, [www.gasthofholzer.at](http://www.gasthofholzer.at)

##### Hubert kocht in der Greißlerei

Hauptstraße 11, 8692 Neuberg an der Mürz  
T +43/3857/20515 o. T +43/676/9340330  
[kontakt@hubertkocht.com](mailto:kontakt@hubertkocht.com)

##### Lurgbauerhütte, Familie Bayer

Ameisbühel 64 (auf der Schneeealm)  
8691 Neuberg an der Mürz (OT Altenberg)  
T +43/676/6335456, [www.lurgikas.at](http://www.lurgikas.at)

##### Ab Hof & Manufaktur

Bitte bedenken Sie, dass DirektvermarkterInnen nicht immer erreichbar sind – nehmen Sie daher vor jedem Einkauf telefonisch Kontakt auf!

##### Greißlerei beim Münster

Hauptstraße 11, 8692 Neuberg an der Mürz

T +43/664/3850333, [www.traudeholzer.com](http://www.traudeholzer.com)  
Hausgemachte Marmeladen, Säfte & Sirupe, Neuberger Steinpilzöl, Kinderketchup, Teekräuter, angesetzter Lärchlerl- & Zirbenschnaps, Maiwipferl-Saft und viel mehr.

##### Imkerei Karl Scheifinger

Waldweg 9, 8692 Neuberg an der Mürz  
T +43/681/10434046  
Honig, Imkereiprodukte.

**Lurgikas**, Fam. Bayer (s. „Lurgbauerhütte“) Alles in Biorohmilchqualität: Gereifter Berg-, Halbhart-, Schnitt-, Weich- u. Frischkäse (Natur oder mit Kräutern verfeinert), Topfen, Joghurt und ursprüngliche Sauerrahmbutter. Nach rechtzeitiger tel. Vereinbarung Abholung am Bauernhof im Tal (Altenberg an der Rax 23, T +43/676/6335456) möglich.

**Biobauernhof Michlbauer**, Familie Holzer Greith 1, 8692 Neuberg a. d. Mürz  
T +43/3857/8457, [www.michlbauer-holzer.at](http://www.michlbauer-holzer.at)  
Urlaub am Biobauernhof, Frischfleischverkauf nach Vorbestellung.