



© OIKOS

## Gepresst, destilliert, gedörrt und als Zutat ...

### ... die Pöllauer Hirschbirne

Im Naturpark Pöllauer Tal überwiegen Grünlandwirtschaft, Wein- und Obstbau. Einen besonderen Stellenwert haben Streuobstwiesen zum Erhalt schmackhafter alter Obstsorten.

Hirschbirnbäume tragen nicht nur zum typischen Landschaftsbild, sondern auch zur regionalen Esskultur bei. Tagein, tagaus demonstrieren das bäuerliche Betriebe, Manufakturen und Gastronomen sowie der Tourismusverband Naturpark Pöllauer Tal, wenn Genussmenschen am 27. April zur Verkostung von Delikatessen rund um das Naturpark-Leitprodukt von Hirschbirnschinken bis Hirschbirnsekt zum „Pöllauer

Genussfrühling“ ins Schloss Pöllau geladen werden.

Familie Retter hat das ehemalige Obsthofgebäude neben dem Hotel zu einem klimaatarken „BioGut“ mit Brotbackstube, Kräutertrocknungsanlage, Marmeladesiederei und Schnapsbrennerei umgestaltet, dort werden Brotbackkurse, Kräuter- und andere Workshops angeboten. Am 30. April 2019 laden Ulli und Hermann Retter bewusste Genießer zum legendären Slow Food Styria-Bio-Fest „Steirisch AufRETTERN“.

Die Retter-Pâtisserie verrät uns ein süßes Rezept:  
Für vier Portionen „Hirschbirn-

Tiramisu“ 12 Stunden zuvor zehn klein gehackte gedörnte Hirschbirnen in Hirschbirnschnaps und Rum einlegen. 3 Eidotter, 120 g Zucker und ein bisschen Vanillezucker schaumig rühren, 250 g Mascarpone, etwas Hirschbirnsaft und eine Prise Zimt beigegeben und danach 500 g Birnenmus unterrühren. In Hirschbirnsaft und etwas Rum getränkte Biskot-

ten in eine Form legen, mit steif geschlagenem Obers bestreichen, mit Mascarpone-Ei-Masse bedecken und mit Zimt würzen. So geht man dreimal Schicht für Schicht vor, zwischen die Lagen „beschwipste“ Dörrobststücke streuen, abschließend obenauflagen mit Schlagobers glatt streichen und über Nacht kalt stellen.

Slow-Food-Styria-Gründer Manfred Flieser

## Slow Food Styria empfiehlt:



### Gastronomie

**Retter Hotel BioRestaurant**  
Pöllauberg 88  
8225 Pöllau  
T +43/3335/2690  
www.retter.at

**Berggasthof König**  
Oberneuberg 5  
8225 Pöllau  
T +43/3335/2311  
www.berggasthof-koenig.at

**Hotel-Restaurant Waldhof Muhr**  
Zeil 46, 8225 Pöllau  
T +43/3335/3600  
www.waldhof-muhr.at

**Hotel Restaurant Grüne Au**  
Winzendorf 45, 8225 Pöllau  
T +43/3332/63277  
www.gruene-au.at

**Restaurant Haider**  
Ortenhofenstraße 73  
8225 Pöllau  
T +43/3335/2353  
www.restaurant-haider.at

### Ab Hof & Manufaktur

**Lebzelterei-Konditorei Ebner**  
Lamberggasse 31, 8225 Pöllau  
T +43/3335/2350  
www.konditorei-ebner.at

**Bäckerei Uitz**  
Ortenhofenstraße 62  
8225 Pöllau  
T +43/3335/2296  
www.baeckerei-uitz.at

**Fleischerei Buchberger**  
Mittelgasse 39, 8225 Pöllau  
T +43/3335/2317  
www.buchberger.co.at

**Ölmühle Fandler**  
Prätis 1, 8225 Pöllau  
T +43/3335/2263  
www.fandler.at

**Bio-Forellenzucht Geier**  
Rabenwald 23, 8225 Pöllau  
T +43/3335/2808 &  
+43/664/5307545

**Bio-Käserei Thanei**  
Schönau 12, 8225 Pöllau  
T +43/664/2817214  
www.biokaeserei-thanei.at

**Obsthof Retter**  
Winzendorf 142, 8225 Pöllau  
T +43/3335/4131  
www.obsthof-retter.at

**Familie Laschet**  
Hinteregg 9, 8225 Pöllau  
T +43/664/9148460

**Biohof Dreier**  
Wieden 171, 8225 Pöllau  
T +43/3335/4683

**Öllerbauer - Fam. Heil**  
Rabenwald 97, 8225 Pöllau  
T +43/664/2211029  
www.oellerbauer.at

**Naturparkbauernhof Fam. Pörtl**  
Schönau 45, 8225 Pöllau  
T +43/3335/2045  
www.poertl.at

**Obsthof Reiterer**  
Oberneuberg 82, 8225 Pöllau  
T +43/664/6443239

**Obsthof Schirnhof**  
Rabenwald 62, 8225 Pöllau  
T +43/3335/3020  
www.obsthof-schirnhof.at

**Buschenschank Ziegls Laube - Fam. Schweighofer**  
Rabenwald 63, 8225 Pöllau  
T +43/664/2747655  
www.zieglslaube.at

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

### Lebensmittelhandel

**Bauernladen Naturpark Pöllauer Tal**  
Hauptplatz 2, 8225 Pöllau  
T +43/3335/4550  
www.bauernladen.gutes.at