



© Theresa Bentz

## Nachhaltige Landwirtschaft schafft ...

... intakten Lebensraum für alle

Mittelpunkt des in den Zentralalpen gelegenen Naturparks ist die sanfte Neumarkter Passlandschaft mit mehreren Naturseen und Mooren. In höheren Lagen überwiegt die Forstwirtschaft, um Neumarkt, Mühlen und St. Lambrecht sind es Weideflächen und Getreidefelder. Durch den Waldreichtum ergibt sich ein vielfältiger Wildbestand. Mit Frischfleisch, Schinken und Würsten von Hirsch, Hirschkalb, Reh, Wildschwein und Gams hat sich hier Coloman Strohmeier einen Namen gemacht. Auf der Sonnenseite des Zirbitzkogel weiden in Sommer Schafe und Lämmer vom Bio-Schafbauernhof vlg. Rodler. Ab Hof werden frisches Lammfleisch (auch zerteilt und

küchenfertig), Lammrohschinken, Schafwurst, Hauswürstel und Lammleberpastete angeboten. Kleinstrukturierte Bauernhöfe, auf denen die ganze Familie zusammenhilft, stellen neben köstlicher Bauernbutter und zartwürzigem Murtaler Steirerkäs, feinen Käse aus Kuh-, Schaf und Ziegenmilch her. Wer einen Hof besucht, wenn die Bäuerin gerade das Butterfass rührt, kommt mit etwas Glück in den Genuss von echter Buttermilch! Rund um das Pichlschloss von Katrin und Matthias Heindl werden circa 30 Hektar Wald- und Weideflächen landwirtschaftlich genutzt – ganz im Sinne der Slow Food-Philosophie!

Braunvieh und Mariahofer Blondvieh fressen auf der Weide was und wann sie wollen, Duroc und Schwäbisch Hällische Schweine suhlen sich genüsslich in ihrer Koppel. Auf der Wiese vor dem Hühnerstall scharren und picken alte Hühnerrassen. Sie legen weiße, braune und grüne Frühstückseier für die Hotelgäste. Im Fischteich tummeln sich

Forellen und Karpfen, ein Stör hält den Boden sauber. Junior Jakob Heindl hat sich dem ältesten Verfahren der Fleischreifung verschrieben. Wenn sein „Dry Aged Beef“ am Grill dahingart, duftet es im ganzen Schlossgarten – „sous-vide“ zubereitet und aufgetischt, jauchzen die Geschmacksnerven! Slow-Food-Styria-Gründer Manfred Fliesser

### Slow Food Styria empfiehlt:



#### Gastronomie

**Knappenwirt**  
Hoferdorf 113  
8812 Mariahof  
T +43/3584/2542  
www.knappenwirt.at

**Bio-Bauernhof & Mostschank Wölfl vlg. Zeischgl**  
Mitterberg 68  
8820 Neumarkt  
T +43/3584/2504 oder  
T +43/650/9433155  
Mostschank von 21. Juni bis 26. Oktober – Freitag und Samstag ab 14 Uhr.  
Verkauf hofeigener Bio-Lebensmittel: Samstag am Neumarkter Bio-Bauernmarkt sowie ab Hof nach Vereinbarung

**Bio-Bauernhof & Mostschank Thanner**  
Oberdorf 57, 8812 Mariahof  
T +43/3584/3862 oder  
T +43/680/3209923  
Zu Bretteljausen schmecken Most, Apfelsaft und Buttermilch, auch zu Broten mit hausgemachten Aufstrichen. Süßes Angebot: div. Strudel, Rahmkoch

#### Ab Hof & Manufaktur

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

**Biohof Lassacher**  
Perchau 48, 8820 Neumarkt  
T +43/3584/2983  
Bauernbutter, Bergkäse aus biologischer Frühjahrs- und Sommer-Rohmilch

**Steirische Wildspezialitäten Coloman Strohmeier**  
Bahnhofstraße 59  
8820 Neumarkt  
T +43/3584/3330  
www.wild-strohmeier.at

**Landsitz Pichlschloss**  
Familie Heindl  
Stadlob 125, 8812 Mariahof  
T +43/3584/2426  
www.pichlschloss.at  
Rindfleisch in 3- & 5-kg-Paketen (Vorbestellung)

**Bio-Imkerei Helfenschneider**  
Baierdorf 51, 8812 Mariahof  
T +43/3584/3538  
Bienenprodukte

#### Biohof Prätal

Fam. Timmerer-Maier  
St. Veit in der Gegend 20  
8820 Neumarkt  
T +43/3586/2128  
Frischfleisch, Selch-, Würstwaren, Roggenbrot und Suppeneinlagen

**Bio-Schafbauernhof vlg. Rodler**, Familie Wernig  
Hitzmannsdorf 28  
8822 Mühlen  
T +43/3586/2204  
www.camping-am-badesee.at/schafbauernhof

#### Lebensmittelhandel

**Maxi's Naturparkladen**  
Hinterbach 7a  
8813 St. Blasen  
T +43/3385/2500  
www.hobelleitner.at

**Hoamat-Laden**  
Hauptplatz 10  
8820 Neumarkt  
T +43/664/5892258

**Bio-Bauernmarkt Neumarkt**  
am Hauptplatz  
Samstag von 9 bis 12 Uhr.