

Regional Einkaufen

BEWUSST UND SAISONAL

im Naturpark Pöllauer Tal

TIPPS & TRICKS



Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende
Naturpark Pöllauer Tal





Griß di

Übersicht der Produzentinnen und Produzenten

In vielen Haushalten gehört das selbst gebackene Brot zum guten Ton. Im Naturpark Pöllauer Tal gilt es Saft von vielfältigen Streuobstsorten, Eier von Nachbars glücklichen Hühnern und vieles mehr zu genießen.

Unsere Produzentinnen, Produzenten und Betriebe legen auf die Qualität ihrer Produkte großen Wert. Entdecken Sie mit dieser Broschüre die Vielfalt rund um Regionales und Saisonales. Einfach wissen wo's herkommt.

Inhalte

Klimafreundliches
Einkaufen

Lebensraum Streuobstwiesen

Extensive Beweidung

Regionale Obstsorten

Naturpark-Spezialitäten

Lebensmittel richtig lagern

Rezepte
100% aus der Region

Auswärts genießen

Ein gemeinsames Projekt von: Klima- und Energie-Modellregion
Naturpark Pöllauer Tal, Verein Naturpark Pöllauer Tal,
Tourismusverband Naturpark Pöllauer Tal und Genussregion
Pöllauer Hirschbirne.



Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende
Naturpark Pöllauer Tal



Klimafreundlich

Klimafreundliches Einkaufen

Regional & saisonal einkaufen.
Was bedeutet das für uns und fürs Klima?



Weniger ist mehr, das gilt bei Konsum und Verpackung

**REGIONAL,
SAISONAL,
BIOLOGISCH -
die 3 Zauberworte.**

Klimaschutz ist in aller Munde. Dass dieser auch in unseren **Einkaufssackerln** und auf unseren Tellern Platz haben muss, ist für viele bereits klar. Wer Lebensmittel aus der Region bevorzugt, hilft dabei Umweltbelastungen durch den Transport so gering wie möglich zu halten. Wer auf die Saison achtet, tut nicht nur den heimischen **ProduzentInnen** etwas Gutes, sondern auch dem eigenen Körper und dem Klima.



(Klima-)bewusst Einkaufen

Unser Essen wirkt stark auf das Klima. Etwa 20 Prozent der Treibhausgase werden durch unser Essen verursacht.

Tipps für den bewussten Einkauf:

- Nur einkaufen, was gebraucht wird
- Bewusst und weniger tierische Lebensmittel konsumieren
- So wenig verpacktes wie möglich kaufen
- Auf Bio-Qualität achten
- Regional und saisonal einkaufen, je näher am Wohnort, desto kürzer die Transportwege
- Ab-Hof-Verkaufsstellen in dieser Broschüre finden

Streuobstwiesen

Lebensraum

Unser g'schmackiger Beitrag



Der Ameisenspezialist Wendehals findet seine Nahrung auf pestizidfreien Streuobstwiesen.

Streuobstbäume sind in vielen Teilen Österreichs, wie auch im Naturpark Pöllauer Tal, ein prägender Bestandteil der Kulturlandschaft.

Mehr als die Summe von Einzelbäumen.

Auf Streuobstwiesen ist die Vielfalt an Obstsorten, die Mischung von Obstarten, Baumformen und Altersstufen charakteristisch.

Dabei werden die großkronigen Obstbäume extensiv gepflegt (das heißt ohne Einsatz von Kunstdünger oder chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln).

Wertvolle Leistungen der Landwirtschaft durch bewussten Konsum stärken.

Streuobstbäume haben große ökologische Bedeutung als Lebensraum für Pflanzen und Tiere, die Prägung der Landschaft und damit auch für Erholung, Tourismus und regionale Identität. Wie bei allen Elementen der Kulturlandschaft braucht es Menschen, die diese besonderen Strukturen durch Erhalt alter Baumbestände, Pflege und Nachpflanzen junger Bäume sichern. Danke für diese besondere Leistung, die unseren Lebensraum sichert und uns gesunde Naturprodukte liefert.

Soft und Most trinken, die aus Streuobst gewonnen werden, ist ein aktiver Beitrag für den Schutz von Wiedehopf, Wildbiene und Co.



Wiedehopf

Obstsorten

Regionale Obstsorten

Hotspot der Biodiversität
Lebensraum für 5.000 Tier- und Pflanzenarten



124 Apfel- und Birnensorten gibt es im Naturpark Pöllauer Tal.

Bei regionalen Obstsorten geht es um die wertvolle Vielfalt. Allein in den Streuobstgärten des Naturparks Pöllauer Tal finden sich 92 Apfelsorten und 32 Birnensorten. Insgesamt gibt es in

Österreich ca. 3.000 Obstsorten. Regionale Sorten haben es im Handel aber oft schwer. Finden Sie die Sortenvielfalt direkt bei den ProduzentInnen im Naturpark Pöllauer Tal (ab Seite 13).



Im Gegensatz zur Obstplantage bieten Streuobstwiesen einen Lebensraum für eine enorme biologische Vielfalt.

In Mitteleuropa zählen Streuobstwiesen zu den absoluten Hotspots mit über 5.000 Tier- und Pflanzenarten.

Wie wird die Streuobstwiese zur Insekten-Oase?

- **Alte Bäume und Totholz stehen lassen**
- **Einheimische Sträucher und Stauden in direkter Umgebung**
- **Blühstreifen stehen lassen**
- **Steinhaufen oder Steinmauern anlegen**

Zukunft

Extensive Beweidung

Die etwas anderen Rasenmäher,
wertvoll für Lebensräume



Die etwas anderen Rasenmäher

Sie werden klimabewusst mit Gräsern und Wasser betrieben und sind auch bei Wind und kaltem Wetter unterwegs. Ja, richtig: Diese Rasenmäher sind natürlich Schafe.

Sie helfen – Biss für Biss – Wiesen in ein Paradies für Insekten zu verwandeln. **Und wie geht das?** Das ist ganz einfach erklärt, denn sie grasen langsam und kleinflächig. So können Heuschrecke,

Zikade und Co. rechtzeitig zur Seite springen und sich in sicheres Gebiet begeben. Außerdem bleiben auf so einer Schafweide immer wieder lange Grasbüschel stehen, die dann Heuschrecken



Große Goldschrecke

Beweidung schafft Lebensräume für viele Tiere wie Schmetterlinge, Heuschrecken und Vögel, weil Weidetiere Biss für Biss kleine Flächen schonend abgrasen.

weiterhin Schutz geben und auch von ihnen angeknabbert werden. Somit finden mehrere Arten Platz und Nahrung.

Alte Rassen, wie das Krainer Steinschaf, sind robust und angepasst an unser regionales Klima. Sie können das ganze Jahr über im Freien bleiben.

Alte Rassen

Werden bei der Beweidung alte Schafrassen gewählt kann die Biodiversität, in Form ihrer genetischen Vielfalt erhalten werden.



Krainer Steinschafe,
eine alte Haustierrasse

Österreichisch

Naturpark-Spezialitäten



Naturparke - Landschaften voller Leben

Das Pöllauer Tal zählt zu einem der 47 österreichischen Naturparken, davon liegen 7 Naturparke in der Steiermark.

Österreichische Naturpark-Spezialitäten tragen durch die Art, wie sie erzeugt werden, zum Schutz der Landschaft in den Naturparken bei.

Zusätzlich haben sie hohe Qualität und schmecken hervorragend.



Um eine Produzentin oder ein Produzent von Österreichischen Naturpark-Spezialitäten sein zu können, müssen bestimmte Kriterien erfüllt werden.

Folgende Kriterien werden von Naturpark-Spezialitäten-Betrieben erfüllt:

- **Lage im Naturpark**
- **Beitrag zum Schutz der Landschaft und Natur**
- **Qualität**
- **Identifikation mit den Ideen des Naturparks**

Unter diesem Link finden Sie alle Naturpark-Spezialitätenbetriebe:
www.naturparke.at/spezialitaeten/ueberblick

Direkt Produzentinnen und Produzenten

Im Naturpark Pöllauer Tal gibt es weit mehr zu genießen als die bekannte Pöllauer Hirschbirne g.U.. Um den Köstlichkeiten der Region auf die Spur zu kommen, empfiehlt sich ein Ausflug zu den regionalen Produzentinnen und Produzenten, wo direkt eingekauft werden kann. Wie wird Öl gepresst? Welche Prozesse laufen bei der Herstellung von Edelbränden ab? Wie entstehen die Aromen im Wein? Wie wird eigentlich Honig gewonnen?

Der Besuch lohnt sich, um neben wertvollen Informationen gute Lebensmittel zu bekommen, um diese zuhause oder gleich als Jause zu genießen. Damit werden die heimischen Produzentinnen und Produzenten und unsere regionale Wertschöpfungskette unterstützt.

Immer wichtig für unsere kreative Direktvermarktung:
Regionalität und Saisonalität.

Im Folgenden finden Sie eine Übersicht der Produzentinnen und Produzenten (inklusive Buschenschänke) im Naturpark Pöllauer Tal.

• alphabetisch geordnet nach (Familien-)Namen

• Symbolübersicht:

🕒: Öffnungszeiten

☎: telefonische Voranmeldung erbeten

Bauernladen Pöllau

Hauptplatz 2
8225 Pöllau

🕒: Mo-Do: 9-12.30 Uhr,
Mo, Mi, Fr: 15-18 Uhr,
Fr, Sa: 8-12.30 Uhr
T: +43 3335/4550
www.naturparkbauernladen.at

umfassende
Produktpalette
bäuerlicher
Produzentinnen
und Produzenten



Foto: Bernhard Bergmann

Ernte der Pöllauer Hirschbirne

Hirschbirnensaft
Hirschbirnencider
Fruchtsäfte
Weine
Edelbrände
Liköre
Frizzante
Marmeladen
Buschenschank-
jause*

Weinhof Allmer

Oberneuberg 154
8225 Pöllau

☎: Mi-So: 15-19 Uhr und ☎
T: +43 3335/3454
www.weinhof-allmer.at
*siehe Buschenschank-Kalender



Birnhirsch

Winzendorf 45
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/4639373
www.birnhirsch.at



Likör aus der
Pöllauer
Hirschbirne

Backwaren
Brot
Gebäck
Semmeln
Semmelbrösel
Knödelbrot

Bäckerei Almbauer

Ortenhofenstraße 89
8225 Pöllau

☎: Mo-Fr: 6-18 Uhr, Sa: 6-12 Uhr
T: +43 3335/2372



Fleischerei Buchberger

Mittelgasse 39
8225 Pöllau

☎: Mo, Di, Mi, Fr: 7-12.30, 15-18 Uhr,
Do, Sa: 7-12 Uhr
T: +43 3335/2317
www.buchberger.co.at



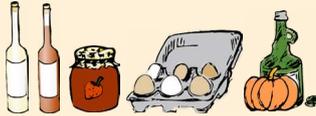
Hirschbirnen-
Leberkäse,
Hirschbirnen-
Schinken
Hirschbirnen-
Pastete
Oststeirische
Ruckwurst und
Fleisch- und Wurst-
spezialitäten

Edelbrände
Liköre
Marmeladen
Eier
Kürbiskernöl

Bauernhof Buchegger

Zeil-Pöllau 88
8225 Pöllauberg

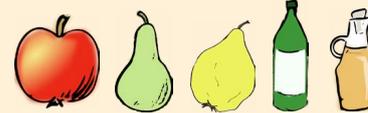
☎: Mo-Sa: 8-16 Uhr
T: +43 664/73549856



Apfelschmiede Dreier

Wieden 171
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 676/3600571
www.apfelschmiede.at



Äpfel
Birnen
Quitten
Fruchtsäfte
Essig

Honig
Propolis
Imkereiprodukte

Bienenzucht Cividino

Freifeldweg 250
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/2339
T: +43 664/1205980



Bienenzuchtverein Naturpark Pöllauer Tal

Obmann Herbert Cividino: Auskunft
übere weitere regionale Imkereien

Konditorei Ebner

Lamberggasse 31
8225 Pöllau

☎: siehe Webseite
T: +43 3335/2350
www.konditorei-ebner.at



Torten
Pralinen
Lebkuchen
Eis

Weitere Imkerei-
Infos auf Seite 50.

Edelbrände
Kürbiskernöl

Bauernhof Ebner

Zeil-Pöllau 77a
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/4614282
T: +43 660/6309377



Buschenschank Freiberger

Zeil-Pöllau 31
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/2515102
www.buschenschank-freiberger.com
*siehe Buschenschank-Kalender



Fruchtsäfte
Weine
Hirschbirenschnaps
Edelbrände
Liköre
Hochlandrindfleisch
Buschenschank-
jause*

Bio-Naturöle
Mehle
Knabberkerne

Ölmühle Fandler

Prätis 1
8225 Pöllau

☎: Mo-Fr: 8-18 Uhr, Sa: 9-16 Uhr
T: +43 3335/2263
www.fandler.at



Goldblatt

Ortenhofenstraße 88/9
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 677/64026555
www.goldblatt.at



Aufstriche
Pasteten
und mehr
biologisch &
vegan

Bio-Lamm
(Frischfleisch)

Bauernhof Grasser

Prätis 58
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/5465265
www.facebook.com/biolamm.grasser



Bauernhof Grabner

Rabenwald 77
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/9133344



Eier
Kübiskernöl

Hirschbirnenessig
Hirschbirnenbrand
Edelbrände
Liköre
Eier
Kübiskernöl

Bauernhof Grasser

Zeil-Pöllau 78
8225 Pöllauberg

☎: Mo-Sa: 8-16 Uhr
T: +43 3335/3478
T: +43 664/8908414
www.schnaps-grasser.at



Buschenschank Haubenwaller

Unterneuberg 55
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 680/5031483
www.buschenschank-haubenwaller.com
*siehe Buschenschank-Kalender



Fruchtsäfte
Weine
Edelbrände
Gin
Buschenschank-
jause*

Edelbrände
Liköre
Essig
Kürbiskernöl

Bauernhof Heiling

Unterneuberg 6
8225 Pöllauberg

☎: Mo-So: 7-9 und 16-19 Uhr und ☎
T: +43 664/2038207



Bauernhof Käfer

Hinteregg 60
8225 Pöllau

☎: Mo, Mi, Do: 8-12 und 13-17 Uhr
Di und Fr: 7-10 Uhr, Sa: 8-12 Uhr und ☎
T: +43 3335/2088 und +43 664/5853381
www.naturbauer.at



Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Edelbrände
Fleisch
Fisch
Brot
Mehlspeisen
Obst
Kürbiskernöl

Fleisch-,
Selch- und
Wurstwaren

Bauernhof Hipfl

Winkl-Boden 1
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/5834941
T: +43 664/4320132



Foto: Helmut Schweighofer

Der Name der Pöllauer Hirschbirne kommt vom Wort Herbst ("Hiascht"), da sie erst ab Mitte Oktober geerntet wird.



Saisonale Heidelbeeren schmecken von Juli bis September am besten

Bauernhof Kernbichler

Prätis 92
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/4338397
www.kernbichler-kernig.at



Edelbrände
Liköre
Holunderblütensirup
Heidelbeeren

Hirschbimnschnaps
Schnäpse
Edelbrände
Liköre
Gin
Rum di Francesco
Weine
Buschenschank-
jause*

Buschenschank Kainer

Schönau 75
8225 Pöllau

☎: Mo-Fr: 8-18 Uhr, Sa: 8-12 Uhr
T: +43 3335/2091
www.brennerei-kainer.at
*siehe Buschenschank-Kalender



Buschenschank Kogler

Schönau 57
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/2090
www.buschenschank-kogler.at
*siehe Buschenschank-Kalender



Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Weine
Edelbrände
Liköre
Frizzante
Kürbiskernöl
Buschschank-
jause*

Fruchtsäfte
Weine
Buschenschank-
jause*

Buschenschank Krobath

Schönau 50
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/3969
www.weinbau-krobath.net
*siehe Buschenschank-Kalender



Kröpfls Lindenhof

Schönau 5
8225 Pöllau

🕒: 24 Stunden (Selbstbedienung)
T: +43 664/3146103
www.kroepfls-lindenhof.at



Kürbiskernöl
Hirschbirnenessig
Gewürzsalz
Kübiskernpesto
Eier
Nudeln
Popcornmais
Käferbohnen

Edelbrände
Liköre

Bauernhof Kröpfl

Unterneuberg 66
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 676/5066500
T: +43 664/5451505



Ab Hof Standl Lang

Winzendorf 86
8225 Pöllau

🕒: Mo-So: 7.30-20 Uhr
(Selbstbedienung)
T: +43 664/1941656



Fruchtsäfte
Kürbiskernöl
Eier
Honig
Kürbiskerne

Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Edelbrände
Liköre
Hirschbirnencider
Marmeladen
Hirschbirnengelee
Hirschbirnenschokolade

Bauernhof Laschet

Hinteregg 9
8225 Pöllau

☎: Mo-Sa: 8-16 Uhr
T: +43 3335/2069
T: +43 664/88538021



Naturmühle Mauerhofer

Mühlgasse 98
8225 Pöllau

☎: Mo-Sa: 8-12 Uhr
Mo, Mi, Fr: 15-18 Uhr
T: +43 3335/24970



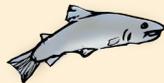
Getreide und
Getreide-
produkte:
Mehle
Flocken
Müsli
Getreidereis
Polenta
Heidenmehl
und mehr

Regenbogen-,
Lachs-,
Bachforellen
Saiblinge
Räucherforellen

Forellenzucht Mauerhofer

Obersaifen 23
8225 Pöllau

☎: Mo-Sa: 8-12 Uhr
T: +43 3335/2637
T: +43 664/5829591



Die typisch goldene Farbe bedeutet die Fruchtreife und baldige Ernte des Getreides.

Kürbiskernöl
Knabberkerne
Kastanien
Hühnerfleisch

Bauernhof Mayerhofer

Oberneuberg 83
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/3583
T: +43 650/8803638



Hofladen Muhr

Zeil-Pöllau 14
8225 Pöllauberg

☎: Mo-Fr: 8-18 Uhr, Sa: 8-15 Uhr
T: +43 3335/3514
T: +43 664/5988927
www.hofladen-muhr.at



Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Edelbrände, Liköre
Marmeladen
Äpfel, Birnen
Pflirsiche, Marillen
Erdbeeren
Zwetschken
Chutney
Eier

Fruchtsäfte
Weine
Buschenschank-
jause*

Buschenschank Muhr

Schönau 30
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/4243
www.buschenschank-muhr.at
*siehe Buschenschank-Kalender



Waldhof Muhr

Zeil-Pöllau 46
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/3600
www.waldhof-muhr.at



Biologische
Rotwild-
Produkte

Essige
Edelbrände
Salinierte Kräuter
Blütenzucker

Essigmanufaktur Oswald / Schaffer

Rossegg 27
8191 Koglhof bei Birkfeld

🕒: Mo-So: 9-16 Uhr
T: +43 680/1262001
www.essigmanufaktur.at



Postl's Hirschbirnhof

Winzendorf 2
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/2110
T: +43 664/5351979
www.hirschbirnhof.com



Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Edelbrände
Marmeladen
Kürbiskernöl

Erdäpfel
Bio-Aroniasaft
Apfelsaft
Eier

Bauernhof Polzhofer

Prätis 18
8225 Pöllau

🕒: Mo-Fr: 8-12 Uhr und 14-18 Uhr
T: +43 3335/3118
T: +43 664/8906729



Bauernhof Pötl

Schönau 45
8225 Pöllau

🕒: Sa: 9-12 Uhr und ☎
T: +43 3335/2045
T: +43 664/2045688
www.naturparkbauernhof.at



Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Edelbrände
Liköre
Obstschaumwein
Hirschbirnencider
Fleischwaren
Aufstriche



Hummeln sind nicht nur bei schönem Wetter unterwegs, schon bei wenigen Graden über 0 °C fliegen sie aus.

Bauernhof Raith-Schweighofer

Unterneuberg 5
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎

T: +43 664/5224950



Bio-Walnüsse

Eier
Brot
Mehlspeisen
Fruchtsäfte
Most

Pöttler, Eiermann Bauernspezialitäten

Oberneuberg 132
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎

T: +43 664/1524669

www.eiermann-bauernspezialitaeten.at



BioGut Retter

Oberneuberg 88
8225 Pöllauberg

☎: Mo-Do: 8-12 Uhr, Fr-Sa: 10-18 Uhr,
So: 9-13 Uhr

T: +43 3335/2690

www.retter.at/biogut-bioladen



Hirschbirnensaft
Apfelsaft
Destillate
Edelbrände
Brot
Speiseeis
Kräuter
Marmeladen

Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Edelbrände
Liköre
Hirschbirnencider
Elixiere
Öle
Essig
Fruchtpasten
und mehr

Obsthof Retter

Winzendorf 142
8225 Pöllau

☎: Mo-Fr: 8-16 Uhr, Sa: 8-12 Uhr
T: +43 3335/4131
www.obsthof-retter.com



Bauernhof Rosenbaum

Zeil-Pöllau 66
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/9549557



Edelbrände
Apfelessig
Kürbiskernöl

Fleisch-,
Selch- und
Wurstwaren

Fleischerei Ritter

Hauptplatz 6
8225 Pöllau

☎: Mo-Sa: 7-12.15 Uhr,
Mo-Mi, Fr: 15-18 Uhr
T: +43 3335/2303
birgittergasthausfleischer.jimdofree.com



Buschenschank Safner

Schönau 40
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/2040
*siehe Buschenschank-Kalender



Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Weine
Edelbrände
Kürbiskernöl
Buschenschank-
jause*

Eier
Brot

Familie Schirnhofer

Unterneuberg 14
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/3614



Bauernhof Schlagbauer

Grazer Straße 165
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/7352633



Edelbrände
Liköre

Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Äpfel
Birnen
Pflirsiche
Edelbrände
Liköre
Essig
Kürbiskernöl

Obsthof Schirnhofer

Rabenwald 62
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/73031825
T: +43 664/3501550
www.obsthof-schirnhofer.at



Bauernhof Schlagbauer

Köppelreith 28
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/5002641



Rindfleisch
Edelbrände
Apfelsaft

Rohmilch
von der Kuh

Schlagis Frischmilch

Umfahrung Pöllau, P&R Parkplatz
8225 Pöllau

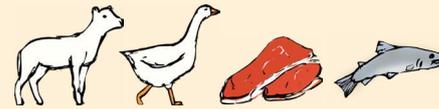
🕒: 24 Stunden (Automat)
T: +43 664/5023254
www.facebook.com/schlagisfrischmilch



Bauernhof Schweighofer

Hinteregg 109
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/5143381
www.wiesnlampl.jimdofree.com



Lamm
Weidegans
(Frischfleisch
und Spezialitäten)
Forellen

Edelbrände
Liköre
Fruchtsäfte
Eier
Sonnenblumenöl
Leinöl
Erdäpfel
Gemüse

Bauernhof Schuster, Felberhof

Oberneuberg 90
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎ und
ab 2022: 8-20 Uhr Selbstbedienung
T: +43 664/4526726



Bauernhof Schweighofer

Oberneuberg 19
8225 Pöllauberg

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/1678404



Lamm
(Frischfleisch
und Würste)

Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Weine
Edelbrände
Liköre
Frizzante
Most
Buschenschank-
jause*

Buschenschank Schweighofer

Ziagl's Laube, Rabenwald 63
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/2162 und +43 664/2747655
www.ziaglslaube.at
*siehe Buschenschank-Kalender



Buschenschank Spindler

Winzendorf 37
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/2449 und 43 664/8389734
www.buschenschank-spindler.at
*siehe Buschenschank-Kalender



Weine
Frizzante
Kürbiskernöl
Fleischwaren
Buschenschank-
jause*

Kuhmilch
Naturjoghurt
Fruchtjoghurts
Landtopfen
Käseballchen in Öl
Camembert
Molkegetränk

Milchhof Spindlbauer, Faist

Rabenwald 21
8225 Pöllau

☎: Mo-Fr: 9-12 Uhr und ☎
T: +43 650/2805220
www.spindlbauer.at



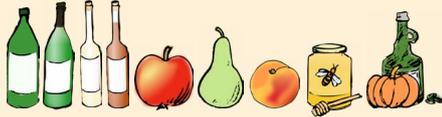
Um 1 Liter Kürbiskernöl herzustellen werden rund 30 Ölkürbisse benötigt.

Fruchtsäfte
Most
Edelbrände
Liköre
Honig
Kürbiskernöl
Pfirsiche
Marillen
Äpfel
Birnen

Obsthof Stelzer

Hinteregg 106
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 3335/2410
T: +43 664/5902591
www.facebook.com/ObsthofStelzer



92 Apfelsorten und 32 Birnensorten gibt es im Naturpark Pöllauer Tal

Teigwaren
mit und ohne Ei
Mehle:
Buchweizen
Dinkel
Hafer
Roggen
Eier

Naturhof Terler

Zeil-Pöllau 41
8225 Pöllauberg

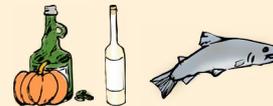
☎: Mo-Sa: 17.30-19.30 Uhr und ☎
T: +43 664/3449014
T: +43 664/5468601
www.naturhof-terler.at



Ab-Hof-Verkauf Terler

Winzendorf 36
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 699/10793607
T: +43 664/1236252
www.angeln-winzendorf.at



Kürbiskernöl
Edelbrände
Fische (selbst angeln)

Fruchtsäfte
Edelbrände
Dörrbirnen

Obsthof Thaller

Hinteregg 39
8224 Kaindorf

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 660/7947983
www.facebook.com/obsthofthaller



Bäckerei Uitz

Ortenhofenstraße 62
8225 Pöllau

☎: Mo-Sa: 6-12 Uhr, Mo-Mi, Fr: 16-18 Uhr,
geänderte Sommeröffnungszeiten
T: +43 3335/2296 und +43 664/8906729
www.baecerei-uitz.stadtausstellung.at



Backwaren
Brot
Gebäck
Semmeln
Semmelbrösel
Knödelbrot
Plundergebäck
Pöllauer Mugl

Hirschbirnensaft
Fruchtsäfte
Ziegen- und
Kuhmilchprodukte
Edelbrände
Äpfel
Beerenobst
Rind- und
Ziegenfleisch und
-produkte

Bauernhof Thanei

Schönau 12
8225 Pöllau

☎: telefonische Voranmeldung ☎
T: +43 664/2817214
www.biokaeserei-thanei.at



Bauernhof Wiesenhofer

Rabenwald 79
8225 Pöllau

☎: Eier: Mo-So: 6-20 Uhr, Edelbrände: ☎
T: + 43 676/9132835



Eier
Edelbrände

Biodiversität

Bienen und ihr Beitrag

Bestäubung - eine Leistung mit unglaublichem Wert für unser Ökosystem



Knapp 700 Bienenarten sorgen in Österreich für die Bestäubung von Nahrungsmittelpflanzen

Wussten Sie, dass es in Österreich knapp 700 Bienenarten gibt?

Dazu zählt nicht nur die bekannte Honigbiene, sondern etwa 690 verschiedene Wildbienen-Arten, wie die Sand-, Mauer- und Holzbienen oder verschiedenste Hummelarten. Die fleißigen Nützlinge

liefern nicht nur Honig für unser Frühstücksbrot, sondern spielen auch in unserem Ökosystem eine wichtige Rolle. Ein großer Teil der Nahrungsmittelpflanzen ist von der Bestäubung durch Bienen abhängig.

Im Naturpark Pöllauer Tal gibt es eine Vielfalt an Imkereiprodukten.



Bienezuchtverein Naturpark Pöllauer Tal
Bei Obmann Herbert Cividino (+43 664/1205980) gibt es Auskunft über regionale Imkereien und umfassendes Imkerwissen.

Hier ein Auszug an Imkereien - eingegliedert in den Bienezuchtverein Naturpark Pöllauer Tal:

● ALLMER Gerhard	Obersaifen 166, 8225
● BAUERNHOFER Fritz	Hinteregg 66, 8225
● CIVIDINO Herbert	Freifeldweg 250, 8225
● GAUGL Sebastian	Ortenhofenstraße 88/6, 8225
● GRASSER Josef	Zeil-Pöllau 164, 8225
● GRUBER Franz	Prätis 158, 8225
● GRUBER Sepp	Am Damm 92, 8225
● HAAS Gerald	Schönau 99, 8225
● JÄKEL Peter	Am Kohlgrund 640, 8225
● KROICH Franz	Obersaifen 147, 8225
● LANG Alois	Oberneuberg 130, 8225
● MAUERBAUER Herbert	Obersaifen 2, 8225
● PRINZ Peter	Südtiroler-Siedlung 516, 8225
● PRINZ Victoria, VIBEE	Wiesengasse 636, 8225
● RETTER Gerhard	Obersaifen 10, 8225
● RIEGER Franz	Prätis 42, 8225
● SCHULLER Franz	Hinteregg 28, 8225
● SCHWEIGHOFER Lisa-Maria	Wiedengürtel 396, 8225
● TOBISCH Erich	Obersaifen 52, 8225

Halbbar

Lebensmittel richtig lagern



Honig kennt kaum ein Ablaufdatum. Ist er kristallisiert, lässt er sich im warmen Wasserbad bei etwa 40 Grad wieder verflüssigen.

Gut gelagert ist halb gewonnen.

Warum schmeißen Sie Jahr für Jahr 400 Euro in den Müll?

Pro Haushalt und Jahr werden Lebensmittel im Wert von rund 400 Euro weggeworfen. Planen Sie Ihre Einkäufe sorgfältig, lagern Sie die Lebensmittel richtig und lassen Sie bei der

Resteverwertung Ihrer Kreativität freien Lauf.

Das spart Geld und schon das Klima.

SCHON GEWUSST?

5 einfache Tipps zu klimafreundlichem Konsum

Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen

Mehrweg-Bienenwachstücher statt Einweg-Alufolie verwenden

Kilometer sparen und Arbeitsweg mit Einkauf verbinden

Eigenes Stoffsackerl zum Einkaufen mitnehmen

**Rezepte mit Zutaten um's Eck probieren
-> einfach umblättern**

Rezepte

100 % aus der Region

Rezeptideen mit Zutaten aus der Region:
Kochen, was es um's Eck gibt,
mit Empfehlung von Frau Mathilde Auerböck



Frische Eierschwammerl gibt's zum Beispiel im Bauernladen Pöllau von Juni bis September.

Schwammerlsterz

6 dag Butter
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
30 dag Schwammerl
(Eierschwammerl,
Herrenpilze)
8 dag Weizengrieß
1/4 l Gemüsebrühe
grüne Petersilie

In Butter fein gehackte Zwiebel und gehackten Knoblauch mit den blättrig geschnittenen Schwammerln anrösten. Weizengrieß und Petersilie dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und dünsten. Dann mit 2 Gabeln zum Sterz zerreißen. Statt Grieß kann auch Polenta verwendet werden.



Wissen wo's herkommt: Kennt man die Hühner und deren Haltung, schmecken die Eier besonders gut.

Oststeirische Mostpalatschinken

1/8 l Milch
1/8 l Most
6 dag Dinkelvollkornmehl
6 dag glattes Mehl
2 Eier
Butter zum Backen
Prise Salz
Marmelade

Milch, Most, Mehl und Salz glatt verrühren, Eier untermischen und den Palatschinkenteig 20 Minuten rasten lassen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter dünne Palatschinken backen bis der Teig aufgebraucht ist. Über Dunst warm halten. Mit Marmelade, zum Beispiel Zwetschke, füllen und einrollen.

Genuss

Auswärts genießen

Kulinarische Verführung und
vielseitige Produktpalette



In der Genussregion Pöllauer Hirschbirne zaubert man aus den regionalen Spezialitäten wahrliche Gaumenfreuden auf den Teller.

Die Vielfalt der Region spiegelt sich auch in der Speisekarte mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der heimischen Naturpark-Küche wider.

Die kreativen Betriebe im Naturpark haben die Pöllauer Hirschbirne als einzigartige kulinarische Zutat für die Küche entdeckt. Sie zaubern damit bunte und schmackhafte Produkte und Speisenkreationen. Genießen Sie die ansässige Gastronomie im Naturpark Pöllauer Tal mit ihrer heimischen Produktvielfalt!



Auf einer kulinarischen Rundreise durch die Genussregion Pöllauer Hirschbirne erleben Sie Gaumenfreuden aus einer breiten Palette an Buschenschänken und DirektvermarkterInnen mit Spezialitäten aus dem Naturpark Pöllauer Tal sowie ausgewählte Feinschmecker-Menüs von geprüften Kulinarium Steiermark-Betrieben der Region.

Hinweis: Laufend ergänzt wird die Übersicht der Produzentinnen und Produzenten online unter www.naturpark-poellauertal.at/kulinarik. Zudem finden Sie dort Beschreibungen wertvoller Arten und Sorten.

Die Pöllauer Hirschbirne ist heute beim einfachen Buffet bis in der Spitzengastronomie vertreten.

Hirschbirnen-Produktpalette der Produzentinnen und Produzenten:

- **SAFT: geschmackvoll und gesund**
- **GEDÖRRTE HIRSCHBIRNEN: für Suppen, Hirschbirnenpastete, Schoko, Mehlspeisen und mehr**
- **EDELBRAND: edler Tropfen mit unverkennbarem Geschmack**
- **MOST und CIDER: wunderbare Alternativen zum Wein**
- **ESSIG: fruchtig und knackig**
- **LIKÖR: pur oder als Cocktail**
- **SCHAUMWEIN: einfach prickelnd**
- **GELEE: zum Frühstück und zu Käse**

Übersicht

Alles auf einen Blick

Regional einkaufen Die bunte Produktvielfalt im Naturpark

Produkte	auf den Seiten
Äpfel	18, 32, 39, 45, 47
Aufstriche, Pasteten	20, 34
Birnen	18, 32, 39, 45, 47
Buschenschankjause	15, 20, 22, 25-27, 31, 38, 43-44
Brote und Backwaren	15, 24, 35-36, 39, 48
Edelbrände, Schnäpse, Liköre	15-17, 19-27, 29, 32-34, 36-41, 43, 45-48
Eier	17, 21-22, 28, 33, 32, 35, 39, 41, 45, 48
Eis	18, 36
Erdäpfel (Kartoffel)	33, 41
Essige	18, 21, 23, 28, 33, 37-39
Fische	29, 42, 46
Fleisch- und Wurstwaren	16, 23-24, 34, 37, 44
Frizzante, Obstschäumwein	15, 26, 34, 43-44
Fruchtsäfte	15, 18, 20, 22, 24, 26-29, 31-41, 43, 45, 47
Gemüse	41
Getreide/-produkte, Nudeln	28, 30, 45
Gin, Rum	22, 25
Hirschbirnensaft	15, 24, 26, 29, 32, 34, 36-39, 43, 47
Honig	17, 28, 45, 50
Hühnerfleisch	31
Käferbohnen, Kürbiskernpesto	28
Kastanien	31
Knabberkerne	19, 28, 31
Kräuter, Gewürzsalze	28, 33, 36

Kuhmilch, -produkte	41, 43, 47
Kürbiskernöl und weitere Öle	17, 19, 21-24, 26, 28, 31, 34, 37-39, 41, 44-46
Lammfleisch	21, 42
Marmeladen, Gelees	15, 17, 29, 32, 34, 36-37
Mehle	19, 30, 45
Most, Cider	15, 29, 34, 35, 37, 43, 45
Obst	18, 24, 26, 32, 39, 45, 47
Popcornmais	28
Rindfleisch, -produkte	20, 40, 47
Rotwild-Produkte	32
Torten, Lebkuchen, Süßes	18, 24, 29, 35, 48
Walnüsse	36
Weidegansfleisch	42
Weine	15, 20, 22, 25-27, 31, 38, 43, 44
Ziegenfleisch und Ziegenmilchprodukte	47

Die Kontaktdaten des Bauernladens Pöllau - mit seiner umfassenden Produktpalette - finden Sie auf Seite 13.



Hergestellt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens „Schadstoffarme Druckerzeugnisse“ Schmidbauer Druckerei GmbH • UWNr. 874

Impressum: Herausgeber: Verein Naturpark Pöllauer Tal | Fotos: TV Naturpark Pöllauer Tal, Almásy, Bergmann, Fotolia, Schweighofer, Strasser, Pixabay | Konzept & Text: Tourismusverband und Verein Naturpark Pöllauer Tal | Gestaltung: KEM Naturpark Pöllauer Tal, Victoria Schlagbauer, MSc | Illustrationen: Johanna Almásy, MSc | Druck: Schmidbauer GmbH, Oberwart, Alle Angaben wurden mit großer Sorgfalt erhoben, erfolgen aber ohne Gewähr. Auflage 2021



Auf geht's zum
Einkauf in den
Naturpark Pöllauer Tal!

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

powered by  klima+
energie
fonds

Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende



www.naturpark-poellauertal.at
www.klima-naturpark-poellauertal.at