



*Die Südsteiermark ist der Inbegriff von höchster Weinkultur und Kulinarik.*

## LANDSCHAFTEN ZUM ANBEISSEN

In den steirischen Naturparks profitiert auch der Gaumen vom Naturschutz. Hirschbirne, Steirerkas und Almochse erzählen zudem einiges über die Landschaft, aus der sie kommen.

*Von Uwe Grinzinger*

Das Emmental mag den Käse haben, Brüssel die Schokolade, Parma den Schinken, die Champagne den Schaumwein. Aber das Pöllauer Tal hat die Hirschbirne.



*Klapotetz im Weinland*

### NATURPARK SÜDSTEIERMARK

Tagesanbruch im Spätherbst, irgendwo im Naturpark Südsteiermark. Mit Glück kann man hier Smaragdeidechsen entdecken, oder Gottesanbeterinnen. Heute Morgen ist es diesen „Südländern“ aber noch zu kalt. Langsam schälen sich Weinberge aus dem Nebel und leuchten in unglaublichen Farben. Wer braucht da noch den Indian Summer in Nordamerika? Lange Jahre sind wir rastlos nach Antalya, Phuket oder Kathmandu gejettet – und haben dabei das Gute vor der eigenen Haustür übersehen. Ein Achterl Sauvignon Blanc zum Beispiel. Das schmeckt in einem kleinen, heimeligen Buschenschank des Naturparks Südsteiermark mindestens genauso gut wie in riesigen südafrikanischen Weingütern.

## NATURPARK PÖLLAUER TAL

Wälder, Wiesen, Äcker, Obstbaumreihen – wer über die sanften Hügel des Naturparks Pöllauer Tal in der Oststeiermark schlendert, merkt: Auch die Hirschbirne, deren Name sich übrigens von „Hiascht“ (im lokalen Dialekt: „Herbst“) ableitet, steht ganz typisch für die Landschaft, aus der sie kommt. Und für die Philosophie der Naturparke insgesamt, deren Devise „Schützen durch Nützen“ heißt. Hier im Pöllauer Tal sollen die Bauern daher weiterhin ihre Obstbäume und Wiesen naturverträglich bewirtschaften. Davon profitieren seltene Pflanzen und Tiere, deren Lebensräume, in diesem Fall Streuobstwiesen, erhalten werden. Aber auch Wanderer freuen sich über die harmonische Kulturlandschaft. Und ganz besonders, sobald sie der Appetit überkommt: Denn die Hirschbirne, eigentlich ein ziemlich unscheinbares „Bunkerl“, macht dennoch eine ausgesprochen gute Figur – beim Geschmack. Die Pöllauer Gastronomen wissen das und zaubern Köstlichkeiten aus ihr: Hirschbirnensaft, -most und -sekt, Edelbrände, Essig, Gelee, Kletzenbrot, Hirschbirnenstrudel, Hirschbirnenschinken oder -braten, ja sogar Hirschbirnenschokolade. Und die Landwirte erwirtschaften aus der Vermarktung ihrer Naturparkspezialitäten einen Zusatzgewinn.

Die Hirschbirnenbäume sind in den letzten Jahrzehnten dennoch fast verschwunden. Denn ihre Früchte zieren sich: Erst nach einem guten Jahrzehnt liefert diese alte steirische Obstsorte erstmalig Früchte, die höchsten Erträge nach 20 Jahren. Das ist für die Massenproduktion schlicht unrentabel, auch wenn die Bäume dann bis zu 200 Jahre alt werden können, denn in den Supermärkten machen sich die Norm-Früchte breit. 48 Naturparke gibt es österreichweit. Die sieben steirischen stehen jeweils stellvertretend für das Typische und Besondere einer ganz bestimmten Landschaft.

*Die Hirschbirne macht eine ausgesprochen gute Figur – beim Geschmack.*



### Steirische Naturparke in Zahlen

- 68 Naturparkgemeinden auf 2.142 km<sup>2</sup> (12% der Steiermark)
- rd. 84.000 Einwohner (rd. 7% der Steirer)
- rd. 1 Mio. Nächtigungen (gut 9% der Steiermark), 1,3 Mio. Tagesgäste
- rd. 80 Natur- und Landschaftsführer
- rd. 90 Naturpark-Spezialitäten-Produzenten
- rd. 100 Naturpark-Partner-Betriebe

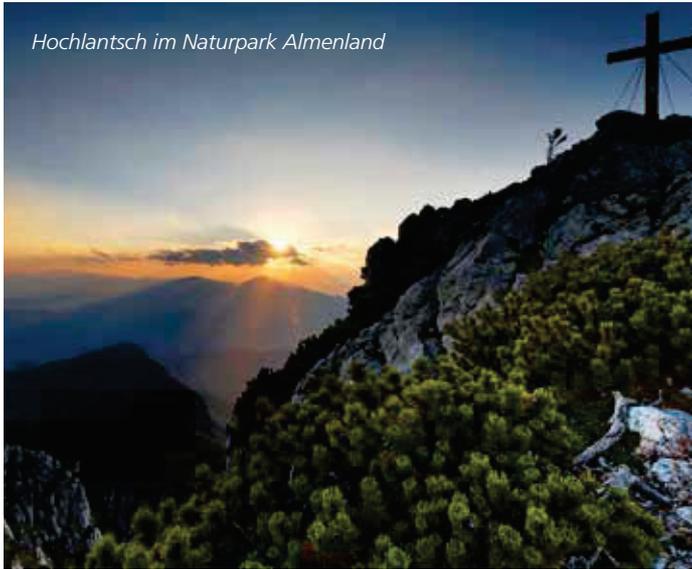


## NATURPARK SÖLKTÄLER

Im Inneren der Putzentalalm, im Naturpark Sölkktäler in der Urlaubsregion Schladming-Dachstein, scheint die Zeit stehen geblieben zu sein: Im düsteren Licht rührt die Wirtin an der rußgeschwärtzten Feuerstelle in einem großen Kupferkessel.

Draußen stürzen die Bäche in das sattgrüne Halbrund des Talschlusses. Darüber erheben sich die schroffen, dunklen Gipfel der Schladminger Tauern. Im Unterschied zum Naturpark Almenland liegen die Almen hier in den Sölkktälern in einem „richtigen“ Gebirge. Und auch hier prägen sie Landschaft und Speisezettel: Denn auf den Almen erzeugen Milchvieh und Sennerin den Ennstaler Steirerkas. Er wird nach alter Tradition „g’sotten, presst und aufbaht“: Saure Magermilch wird in Kupferkesseln aufgeköcht, der entstandene Kasbruch in ein Leinentuch geschöpft. Der Käse wird gewürzt, in die typische Kegelstumpfform gepresst und über dem Feuer „aufbaht“. In mehreren Wochen des Reifens entwickelt er dann seinen würzigen Geschmack. Genossen werden die grau-braunen Käseklümpchen am besten im kongenialen Trio mit Sauerkraut und Roggenmehl-Krapfen.

Aus diesen Zutaten entstehen die typischen Sölker Steirerkaskrapfen. Wo es die besten gibt? Nun, da prallen Sölker Weltanschauungen aufeinander: Auf der Zauneralm in der Kleinsölk oder auf der Wachlingerhütte am Gumpeneck? Oder gar auf der Putzentalalm?



Hochlantsch im Naturpark Almenland

## NATURPARK ALMENLAND

Dieser Soundtrack schlägt jeden Entspannungsmusik-Sampler: Im schattigen Almgras liegend, brummeln hektische Insekten an uns vorbei, krächzen Raben über uns hinweg. Irgendwo gurgelt ein Bach, knarzen die Äste einer uralten Lärche. Was für ein Unterschied: Im Büro stresst uns ständiges Läuten, hier aber beruhigt das Gebimmel der Kuhglocken.

Apropos Rinder: Die spielen eine zentrale Rolle im Naturpark Almenland, dem jüngsten steirischen Naturpark: Almochsen weiden jeden Sommer auf dem weitläufigen Almplateau, und doch ragt der Hochlantsch, mit 1.720 m höchster Punkt des Naturparks, nur wenig über die Waldgrenze hinaus. Ohne den Appetit der Ochsen würden die artenreichen Almwiesen langsam mit Büschen und Bäumen zuwachsen, die seltenen Pflanzen und Tiere verschwinden. Außerdem liefern die tierischen Landschaftspfleger das legendäre „ALMO“-Almochsenfleisch. Die lokalen Gastronomen bereiten daraus Spezialitäten zu, so köstlich, dass es wahrlich auf keine Kuhhaut geht!



*Der Steirerkaas  
wird nach alter Tradition  
„g'sotten, presst und aufbaht“.*

## KLISCHEE ODER ZUKUNFT?

Natürlich entspricht die vermeintliche „Heidi-Idylle“ der Sennerin, die drinnen Köstlichkeiten zubereitet, so ziemlich allen Klischeebildern der „Generation Landliebe“. Romantisieren da die Naturparke nicht alte, beschwerliche Zeiten?

Nun, es gelingt den Naturparken ganz gut, sanfte Bewirtschaftungsformen zu bewahren, ohne den Fortschritt zu verweigern. Obwohl das verantwortungsvolle Nutzen der Natur gerade heute nicht leicht ist, solange die Wirtschaft unbeirrt auf Wachstum setzt. Aber die steirischen Naturparke vermitteln eine Idee, wie die oft strapazierte Alternative der Nachhaltigkeit tatsächlich aussehen könnte. Als Gast hat man dort das Gefühl, etwas näher dran zu sein an den Menschen, die dort leben. Näher dran am Naturschutz, der sich als Gestaltungs-, nicht als Verhinderungselement versteht. Und an Landschaften, in denen man vielleicht nicht immer das Spektakuläre findet. Möglicherweise aber sich selbst.

[www.steiermark.com/naturparke](http://www.steiermark.com/naturparke)

### Die steirischen Naturparke – Infos & Kontakt

Zu allen Naturparken

[www.naturparke-steiermark.at](http://www.naturparke-steiermark.at)

[www.steiermark.com/naturparke](http://www.steiermark.com/naturparke)

**Naturpark Almenland**

T +43/3179/23000-28, [www.almenland.at](http://www.almenland.at)

**Naturpark Mürzer Oberland**

T +43/3857/8321, [www.muerzeroberland.at](http://www.muerzeroberland.at)

**Naturpark Pöllauer Tal**

T +43/3335/4210, [www.naturpark-poellauertal.at](http://www.naturpark-poellauertal.at)

**Naturpark Sölk­täler**

T +43/3685/20903, [www.soelktaeler.at](http://www.soelktaeler.at)

**Naturpark Steirische Eisenwurz**

T +43/3632/7714, [www.gesaeuse.at](http://www.gesaeuse.at), [www.eisenwurz.com](http://www.eisenwurz.com)

**Naturpark Südsteiermark**

T +43/3452/71305

[www.suedsteiermark.com](http://www.suedsteiermark.com), [www.naturparkweinland.at](http://www.naturparkweinland.at)

**Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen**

T +43/3584/2005, [www.natura.at](http://www.natura.at), [www.naturpark-grebenzen.at](http://www.naturpark-grebenzen.at)