



Wieder daheim

Neunzehn Jahre ist er in der Welt herumgezogen als Koch. Küchenluft ist ihm vertraut – vom 800-Betten-Hotel bis zum Drei-Hauben-Restaurant.

Am Arlberg hat er dann seine Frau Elke kennengelernt. Eine Vorarlbergerin aus Hohenems – sie ist auch vom Fach.

Seit einem Jahr sind die beiden mit ihrer Tochter Julia jetzt Wirtsleute in einem Steyrtaler Traditions-Gasthaus – beim Huber in Molln. Die Mutter vom Christian hat vor vierzig Jahren hier als Köchin gearbeitet. Und das Elternhaus steht in Sichtweite vorm Küchenfenster.

Mit dem Kochen und mit dem eigenen Wirtshaus ist ein Kindertraum in Erfüllung gegangen, sagt Christian. Und die Wirtshaus-Tradition soll nicht abreißen beim „Huber“. Drum gibts nach wie vor die hundert Jahre alte Gaststube und im Gastgarten das Softeis für die Kinder oder eine Kardinalschnitte.

Zu den bewährten Klassikern lassen sich die Wirtsleute immer ein bissl was Neues einfallen: Gekocht wird nach der

Saison, mit viel frischem Fisch, mit Lamm und Geflügel – das meiste aus der Region. Die Weinkarte ist gewachsen. Und das Puppenstüberl ist dazu gekommen – das Restaurant im Wirtshaus. Den Namen hats von den Porzellanpuppen, die Elke selbst fertigt.

Neu ist auch, dass man beim Huber ganz komfortabel übernachten kann.

Das empfiehlt Christian Klausner zum Frühlingsanfang

Bachsaiiblingsfilet mit Bärlauchkräpfen

- 4 Saiiblings, filetiert
- Teig für die Kräpfen:
- 30 dag Mehl
- 20 dag Topfen
- 10 dag Butter, 1 Ei
- 1 Teelöffel Salz

Alles zu einem glatten Teig verkneten. Kalt eine Stunde rasten lassen.

Fülle für die Kräpfen:

- 20 dag gekochte, geriebene Kartoffel
- 20 dag Topfen
- 2 Dotter
- 30 dag Bärlauchblätter, kurz blanchiert
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer, Muskatnuss

Teig etwa drei Millimeter dick ausrollen, die Fülle zu drei Zentimeter großen

Kugeln formen, in den Teig einschlagen. Eckig oder rund ausstechen.

Die Teigtascherl in leicht gesalzenem Wasser zehn Minuten köcheln lassen und in Butter schwenken. Die Saiiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite braten. Saiiblingsfilets und Bärlauchkräpfen anrichten und mit Bärlauchbutter übergießen.

Landgasthof Klausner
Telefon 0 75 84/399 33, Fax 399 33-20
office@landgasthof-klausner.at
www.landgasthof-klausner.at
Montag Ruhetag



Fernsehtipp

1. Mai 2001, 18 Uhr, ORF 2
60-minütige Sendung über die Nationalpark Kalkalpen Region, Nationalpark Angebote, Naturprodukte und kulinarische Spezialitäten; durch die Sendung führen Dr. Helmut Pechlaner und Sissy Max-Theurer.

Text und Foto: Franz Xaver Wimmer



Partner in der Region

Die Kulturlandschaft rund um den Nationalpark Kalkalpen hat einen hohen ökologischen Wert. Kleinode, wie zum Beispiel Streuobstwiesen, Hecken und Magerwiesen, sollen erhalten werden. Bauern, denen es ein Anliegen ist, naturnahe Landwirtschaft zu betreiben, können Nationalpark Partner werden. Für die Bauern ist das Gütesiegel ein verlässlicher Werbeträger und für die Konsumenten eine Qualitätsgarantie. Die Richtlinien werden durch den international anerkannten Kontrollverband BIOS aus Wartberg kontrolliert.

Unsere Nationalpark Bauern:

Familie Johann und Anna Einzenberger, Biobetrieb, Rabenreithstraße 3, 4463 Großraming, Tel./Fax: 0 72 54/83 82, **Produkte:** Schnaps- und Likörspezialitäten, Urlaub am Bauernhof.

Familie Leopold und Monika Oberforster, Biobetrieb, 4462 Reichraming 11, Tel./Fax: 0 72 55/82 06, **Produkte:** Lammfleisch (Würste, Fleisch), verschiedene Schafkäsearten (frisch oder eingelegt).

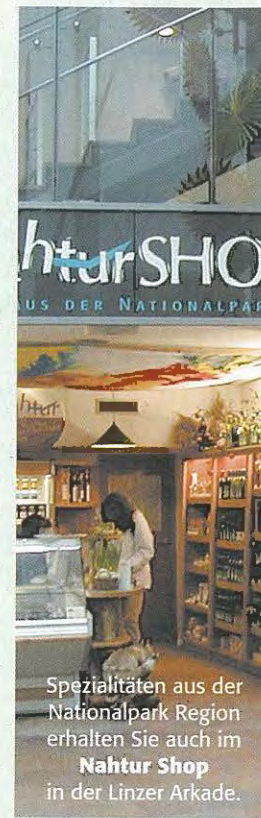
Familie Gerhard und Christine Rußmann, Biobetrieb, Rabach 7, 4591 Molln, Tel./Fax: 0 75 84/23 81, **Produkte:** diverse Honigprodukte (Gebirgswaldhonig, verschiedenste Cremehonige), Met, Kerzen, Schönheitsprodukte.

Mehr Information:

Nationalpark Kalkalpen, Regina Buchriegler, (0 75 84/39 51-143)

Die Anforderungen an Nationalpark Bauern sind hoch:

- Die Höfe müssen in einer Nationalpark Gemeinde liegen oder Mitglied des Vereins Naturland sein.
- Die Bauern wirtschaften biologisch oder verzichten zumindest auf ertragssteigernde Mittel (nach den ÖPUL-Kriterien) und lassen sich durch einen anerkannten Kontroll-Verband prüfen.
- Nationalpark Bauern sind Familienbetriebe und keine Agrar-Fabriken. Vieh wird mit inländischem, am besten hofeigenem Futter versorgt. Nicht erlaubt sind genmanipulierte Futtermittel, Tiermehl und Industrie-Abfälle, zum Beispiel aus Brennereien.
- Die Bauern verpflichten sich auch zur artgerechten Tierhaltung und verzichten zur Gänze auf künstliche Pflanzenschutzmittel.
- Dafür pflegen Nationalpark Bauern ökologisch wertvolle Flächen wie Trockenrasen und Streuobstwiesen, Hecken und Hohlwege.
- Die Bauern pflanzen wieder bodenständige Obstsorten, halten selten gewordene Haustierrassen, gestalten ihren Hof zum Vorzeigebetrieb.



Spezialitäten aus der Nationalpark Region erhalten Sie auch im Nahtur Shop in der Linzer Arkade.

Der Junior ist da!



1 Der Junior ist unser Nationalpark Maskottchen!
Jetzt gibt es Aufkleber, Sticker und Schirmkapperl für die Juniors!

Wieder lieferbar!



2 Polo-Piquéhemd + Schirmkapperl
Das klassische Kurzarm-Hemd + passender sportlicher Schirmkappe.

3 Wandkalender „Nationalparks Austria“



Jetzt auch im Internet! www.kalkalpen.at



Themenwegbroschüren

Auf der Alm:
Almwanderweg am Hengstpaß
Auf den Spuren der Waldbahn:
Radweg im Reichraminger Hintergebirge
Im Tal des Holzes:
Wanderweg im Weißenbachtal
je 30,-

Steyrerschucht – Rinnende Mauer

Naturkundlicher Führer 75,-

Nationalpark Uhren

Uhren im sportlichen Design:
Sekundenzeiger und Tauchringfunktion, wasserdicht bis 3 ATM.
Uhren im stilvollen Design:
Silberfarbenes, edel mattiertes Messinggehäuse.

Statt bisher 490,- jetzt 390,-

Sweat-Shirts

Sweater aus 70% Baumwolle mit rundem elastischem Ausschnitt. grau-meliert, dunkelblau, dunkelgrün
Größen M – XL (groß geschnitten)
369,-

Nationalpark Zeitschrift Aufwind

Abo/4 Ausgaben pro Jahr 150,-

Preisangaben in ATS. Preisänderungen vorbehalten!

1 Nationalpark Junior

Aufkleber-Bogen, Sticker zu je 20,-

Schirmkapperl mit Junior-Motiv

beige/schwarz 139,-

Ab Mai gibt es auch Kinderuhren!

2 Polo-Piquéhemd + Schirmkappe

Wieder lieferbar! Polo-Piquéhemd für Damen und Herren. Klassisches Kurzarm-Piquéhemd aus 100% Baumwolle mit einfärbigem Logo-Stick „Nationalparks Austria“.
dunkelblau, dunkelgrün 298,-

Dazupassend die sportliche Schirmkappe. Schild verstärkt, eingearbeitetes Schweißband. Einheitsgröße, verstellbarer Verschluss, 100% Baumwolle.
dunkelblau, dunkelgrün 139,-

3 Wandkalender „Nationalparks Austria“

Die schönsten Landschaftsmotive aus den österreichischen Nationalparks.
Format 33 x 48 cm 198,-

Sämtliche Shop-Artikel sind auch im Nationalpark Zentrum Molln sowie in den Infostellen Großraming, Reichraming und Windischgarsten erhältlich.