

Der Schröckingerhof

Obstige Köstlichkeiten aus dem Hausruck

200 Jahre gibt es den Schröckinger-Hof in Wolfsegg: hübsch klein strukturiert, dafür umso vielfältiger und – seit der Übernahme durch Ulrike und Ewald Stögermayr Mitglied bei Bio Austria. Es ist ein richtig typischer Hausruckhof.



Zwei ganz besondere Schwerpunkte liegen den beiden Stögermayrs am Herzen: Mit Duroc, Schwäbisch-Hällischem Schwein, Edelschwein und Pietrain halten sie Zuchtsauen von teils alten und vom Aussterben bedrohten Rassen. Aber auch Kühe, Pferde, Hühner, Katzen und ein Hund leben zufrieden am Hof.

Daneben gehören z. B. Tafeläpfel der Sorten Topaz, Opal, Rubinola und seit dem Frühjahr 2012 auch Grimsen Crisp zu den wirtschaftlichen Standbeinen des Betriebs. Die Produktpalette wurde jetzt um eine Sorte

Birnen erweitert und für die Ab-Hof-Kunden soll es im nächsten Jahr unter anderem Tafeltrauben und Kiwis geben. Außerdem vermarktet der Schröckinger-Hof regional Steinobst wie Pfirsich, Weinbergpfirsiche und Marillen.

Über den Verein „Bio Obst“ bieten die Stögermayrs den Bio-Pausenapfel für Kindergärten und Schulen und den Firmenapfel für Unternehmen an. Bei uns im BioBauernladen werden wir ab Mitte bzw. Ende Oktober mehrere der Apfelsorten vom Schröckingerhof anbieten – den „Arlet“ gibt es schon jetzt: fein-säuerlich und seeehr saftig. Noch saftiger ist nur mehr der ganz sortenreine Topaz-Apfelsaft. Wohl bekomm's!



Französische Apfeltarte mit Mandelkrokant

100g Mehl eventuell Vollmehl, 50 g Sauerrahm, 70 g Butter, 3 große Äpfel (Boskop, Topaz), 1 EL Zitronensaft, 2 EL Quitten- oder Apfelgelee, 2 EL Zucker, 50g Mandelstifte, Butter für die Form

Mehl mit Sauerrahm und Butterstückchen kneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In sehr dünne Spalten schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig sehr dünn zu einer runden Platte ausrollen und in die gefettete Springform (24 cm) legen. Die Äpfel dachziegelartig auflegen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen und die Äpfel sofort mit Gelee bepinseln. In einem Pfännchen restliche Butter erhitzen. Zucker zugeben und unter Rühren goldgelb karamellisieren lassen. Mandelstifte einrühren und den Krokant auf der Apfeltarte verteilen. Die Tarte möglichst lauwarm servieren.



Wir vom BioBauernladen Kremstal freuen uns über Ihr Interesse an den hier vorgestellten Erzeugern und Produkten. Besuchen Sie uns montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr sowie samstags von 8 bis 12:30 Uhr im Geschäft. Im Internet finden Sie uns unter www.biobauernladen-kremstal.at Wir freuen uns auf Sie!