



# BEWUSST TIROL

genussvoll speisen.

## Auf der Stabele Alm in Längenfeld wird Heimat geliebt und gelebt

Auf 1900 Metern Seehöhe und mit herrlichem Panoramablick auf die Bergwelt der Öztaler und Stubai Alpen gemütlich einkehren und typische Tiroler Schmankerln genießen.

Mittlerweile 50 Jahre lang wird die Stabele Alm als Familienbetrieb geführt. 2002 haben Marisa und Beny Gstrein die urige Hütte übernommen und heißen seither die Gäste herzlich willkommen.

Die beiden sind Wirtsleute mit Leib und Seele und stecken viel Herzblut in ihre Almwirtschaft, allem voran in das kulinarische Angebot. Die Auszeichnungen „Bewusst Tirol“ und „Öztaler Genussplatz“ bezeugen dies.

Serviert werden täglich wechselnde Gerichte mit Rindfleisch aus der eigenen Landwirtschaft vom Gulasch bis zum Tafelspitzburger und – auf der Standardkarte – regionale Spezialitäten wie Graukassuppe, Öztaler Bauernsalat, Kirchtagkrapfen und Nuis Schmalz, aber auch etwas andere Hüttenkost.

Hausgemachte Sirupe löschen den Durst und andere authentische Spezialitäten auf der Karte lassen Almgäste bald zu Stammgästen werden. „Wir lieben, was wir tun“, erklären die Gstreins und laden ein, bei Schönwetter auf der Terrasse Platz zu nehmen und die einmalige Aussicht auf die umliegenden Dreitausender zu genießen oder es sich in der Stube gemütlich zu machen.

Von Mitte Mai bis Anfang Oktober ist die Stabele Alm geöffnet und bei Wanderern und E-Bikern ein beliebtes Ausflugsziel. Für alle, die bequem mit dem Auto hinauffahren wollen, wird dienstags ein Alm-Taxi organisiert.

WEITERE „BEWUSST TIROL“ BETRIEBE UND MEHR INFOS AUF [qualität.tirol](http://qualität.tirol)



Die Stabele Alm bei Längenfeld zählt mit ihrer wunderschönen Lage inmitten der unberührten Naturlandschaft und ihrem kulinarischen Angebot an köstlichen Tiroler – darunter viele typische Öztaler – Speisen zu einer der beliebtesten Almhütten im Öztal.

Fotos: Stabele Alm, Jochen Müller

### STABELE ALM

Untertal Längenfeld 9  
6444 Längenfeld  
Tel. +43/5254-2948  
E-Mail: [info@gstreinhof.com](mailto:info@gstreinhof.com)

Lage: oberhalb von Längenfeld auf 1900 Metern Seehöhe.

**Kulinarik:** Tiroler und regionale Schmankerl auf der Terrasse und in der Stube genießen; Almfrühstück (Voranmeldung) am Mittwoch und Samstag im Juli und August; Öffnungszeiten: Mai bis Ende September, täglich von 10 bis 18 Uhr.

**Erreichbarkeit:** zu Fuß: Köfels – Wurzburgalm – Stabele Alm, Dauer: ca. 3,5 h; Winklen – Wurzburgalm – Stabele Alm, Dauer: ca. 3 h; Lehn – Stabele Alm, Dauer: ca. 2 h; Längenfeld – Hauersee – Stabele Alm, Dauer: ca. 4,5 h;

mit dem Mountainbike: Fahrweg über Winklen (800 Höhenmeter, neun Kilometer), E-Bike-Lademöglichkeit vor Ort; Hütten-taxi: in der Hauptsaison jeden Dienstag gegen Voranmeldung im Informationsbüro Längenfeld möglich.



Genau das Richtige für heiße Sommertage: Bauernsalat auf Öztaler Art, wie er auf der Stabele Alm zubereitet wird. Foto: Stabele Alm

## Öztaler Bauernsalat

### Zutaten:

„Qualität Tirol“ Frühe (Erdäpfel)  
„Qualität Tirol“ Speck vom Hofschwein  
Kopf- oder Eissalat  
Essig, Öl, Zwiebel, Senf, Salz und Pfeffer, verschiedene Kräuter  
„Qualität Tirol“ Goggei (hartgekocht)  
Schnittlauch

### Zubereitung:

Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und blättrig schneiden.  
Feinwürfeligen Speck mit den Erdäpfeln anrösten und mit Essig & Öl ablöschen.  
**Dressing:** Öl, Essig, Senf, Zwiebel, Kräuter, Salz und Pfeffer am besten kurz aufmischen.  
Danach noch warm über den frischen Kopfsalat geben und kurz durchmischen.

Mit einem hartgekochten Ei belegen, mit Schnittlauch garnieren und am besten sofort lauwarm genießen.

Das Stabele-Alm-Küchenteam wünscht guten Appetit!

## Jetzt hat die Almmilch Saison

Die „Qualität Tirol“ Almmilch ist eine echte Besonderheit, die es nur vier Monate im Jahr gibt.

Die Kühe, von denen die wertvolle Milch stammt, verbringen ihre Sommerfrische auf den Almen rund um Mayrhofen. Dort genießen sie würzige Gräser und Kräuter, welche für den feinen Geschmack der Almmilch verantwortlich sind. Die Kühlung der Milch auf der Alm erfolgt meist traditi-



Die Almsommer-Produkte der Erlebnissenerei Zillertal überzeugen mit Geschmack. Foto: AMTirol

onell: Die Milchkannen werden in tiefe Brunnen gestellt – das fließende, kalte Wasser

kühlt die Milch auf natürliche Weise und emissionsfrei. In der Erlebnissenerei Zillertal wird die Milch in die praktische, klimaneutrale Ein-Liter-Verpackung abgefüllt und zu hochwertigen Produkten weiterveredelt. So entstehen köstliche Buttermilch, schmackhafter Graukäse und cremiges Naturjoghurt.

Die „Qualität Tirol“ Almmilch und die Almprodukte sind bei SPAR, EUROSPAR, INTERSPAR, MPREIS und Billa und Billa Plus erhältlich.

### „Qualität Tirol“

## So schmeckt der Tiroler Almsommer

Unsere hochwertigen Almmilchprodukte sowie die klassische Almmilch sind jetzt wieder verfügbar. Sie sind eine echte Besonderheit, die es nur vier Monate im Jahr gibt. Während dieser Zeit verbringen die Kühe ihre Sommerfrische auf den malerischen Almen rund um Mayrhofen, wo sie die würzigen Gräser und Kräuter genießen, die den feinen Geschmack unserer Almmilch prägen.“



Christian Kröll, Geschäftsführer der Erlebnissenerei Zillertal.

## Gaumenfreuden gewinnen

Zweimal pro Monat verlost die AMTirol fünf Gutscheine im Wert von je 150 Euro – einzulösen in dem in der Tiroler Tageszeitung präsen-

tierten „Bewusst Tirol“ Betrieb. Dieses Mal gibt es Konsumationsgutscheine für die Stabele Alm in Längenfeld zu gewinnen!

Einfach Gewinnfrage beantworten, Kupon ausfüllen und an die unten stehende Adresse schicken. Online-Teilnahme auf [qualität.tirol](http://qualität.tirol)

### GEWINNKUPON

In welchen Monaten ist die Stabele Alm geöffnet?

Antwort: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Straße, PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

E-Mail oder Telefon: \_\_\_\_\_

**Teilnahmebedingungen:** Nur ausreichend frankierte Einsendungen nehmen an der Verlosung teil. Schriftverkehr und Rechtsweg sind ausgeschlossen. Eine Barabgabe ist nicht möglich. Die Gewinner werden in der Tiroler Tageszeitung auf der nächsten „Bewusst Tirol“ Seite und auf [qualität.tirol](http://qualität.tirol) veröffentlicht und schriftlich verständigt. Die Teilnehmer erklären sich für den Gewinnfall bereit, mit Namen und Wohnort veröffentlicht zu werden. Die Mitarbeiter von Kooperationspartnern sowie die Mitarbeiter von teilnehmenden „Bewusst Tirol“ Betrieben sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Teilnehmer ist nur berechtigt, einmal und im eigenen Namen an diesem Gewinnspiel teilzunehmen. Nur vollständig ausgefüllte Gewinnspielformulare können berücksichtigt werden.

Einsenden an:  
Agrarmarketing Tirol GmbH,  
Maria-Theresien-Straße 57/3,  
6020 Innsbruck, oder  
Gewinnspielformular online ausfüllen auf [qualität.tirol](http://qualität.tirol)  
Einsendeschluss: 4. Juli 2024

### GEWONNEN HABEN

Die Antwort vom 11. Juni 2024: „Es reicht, was da ist.“  
Gewonnen haben: Edith Weger, Rinn; Anneliese Leichter, Hall i. T.; Rosi Widmoser, Ebbs; Manfred Lechner, Karrösten; Andreas Neuhäuser, Brandenburg.

Eine Zusammenarbeit der Tiroler Tageszeitung mit der Agrarmarketing Tirol GmbH

