

## Im Gelände nur mit Essen aus der Region

Anfang September gastiert wieder ein großes Enduro-Spektakel beim „Moar im Gstein“-Hof in Perchau. Das Besondere: Bei der Veranstaltung gibt es nur regionale Getränke und Speisen.

Von Sarah Ruckhofer

**E**s wird ein großes Fest für Enduro-Freunde: Das erste Mal seit 2018 findet am 3. September ein Enduro-Rennen am Hof „Moar im Gstein“ in Perchau am Sattel (Gemeinde Neumarkt) statt. Organisator der „Family Enduro“-Rennserie ist Peter Bachler vom Enduro-Club Murtal. Nach Stationen in Spielberg und Murau wird das große Finale in Perchau ausgetragen.

Das Gelände mit dem fast senkrechten Steilhang dürfte Vielen noch gut in Erinnerung sein: Die „Enduro Trophy“ lockte von 2013 bis 2018 stets zahlreiche Sportler und Fans auf den Hof der Familie Salchenegger. Die abwechslungsreiche Ex-Meisterschaftsstrecke gilt jedenfalls als Höhepunkt der heurigen Saison. Nicht umsonst, wie Videos auf Youtube beweisen – ein Zusammenschnitt der „Enduro Trophy“ 2016 erreichte dort sagenhafte elf Millionen Klicks.

Direkt nach den unter-

„Bei uns finden so viele Dorffeste statt. Es wäre doch toll, wenn überall nur mehr heimische Produkte am Teller landen.“

Siegfried Salchenegger

Wir wollen etwas Neues probieren.

derselbe

schiedlichen Rennen am 3. September werden in Perchau auch die Meister der Saison 2022 gekürt, ein großes Fest ist geplant. Und dort erwarten die Fans nicht etwa Billig-Kotelett und Tiefkühl-Semmel: „Wir wollen etwas Neues probieren“, erklärt Siegfried Salchenegger, der mit seiner Freundin den elterlichen Hof bewirtschaftet. Als Gastgeber setzt man erstmals gänzlich auf heimische



Landwirt Siegfried Salchenegger will beim Enduro-Spektakel kulinarisches Vorbild für weitere Veranstaltungen sein

KK (2), RUCKHOFER



Die Familie Salchenegger hofft auf viele Nachahmer: „Bei uns finden so viele Dorffeste statt. Es wäre doch toll, wenn überall nur mehr heimische Produkte am Teller landen“, so Siegfried Salchenegger. Los geht es am 3. September um 8.30 Uhr. Zuschauer sind am Renntag bei freiem Eintritt herzlich willkommen, eine Anmeldung ist nicht nötig. Nähere Informationen unter [www.familyenduro.at](http://www.familyenduro.at).



„Das Rindfleisch kommt von unserem eigenen Hof, die Frankfurter von einem befreundeten Schafbauern aus Klagenfurt.“

Siegfried Salchenegger, Landwirt

Produkte: „Das Rindfleisch kommt von unserem eigenen Hof, die Frankfurter von einem befreundeten Schafbauern aus Klagenfurt.“

Alle Lebensmittel werden ausschließlich von Tierwohlbetrieben geliefert, dazu setzt man auf alte Rezepte: So wird es für Vegetarier einen Brennsterz geben. Ebenfalls auf der Speisekarte: Rinderleberkäse mit Käse von der benachbarten Hofkäserei, Burger mit Salat vom „Damischen Gemüse“, ebenfalls aus Perchau. Als Partner konnte die Brauerei Murau gewonnen werden, somit haben auch die Getränke eine kurze „Anreise“.