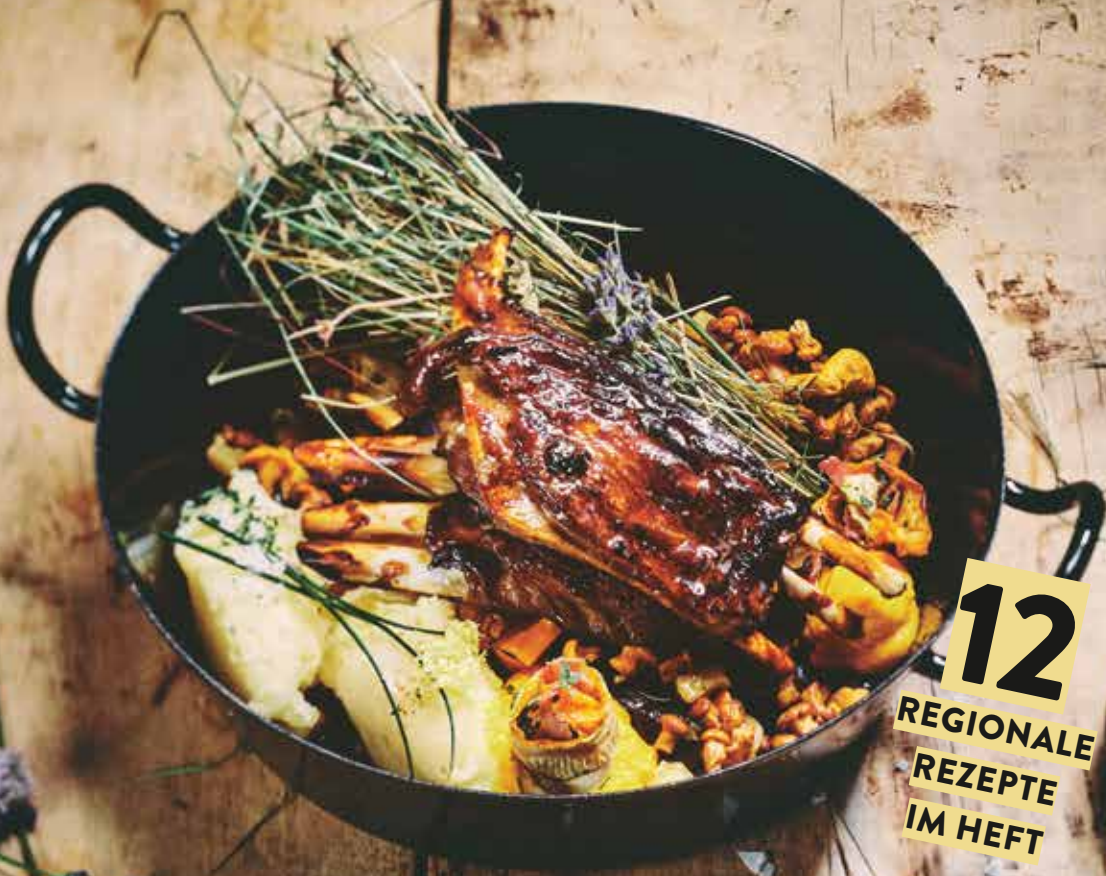


Salzburg

schmeckt

Das Magazin für Salzburger Lebensmittel
und echtes Genuss-Handwerk



12
REGIONALE
REZEPTE
IM HEFT

EINFACH GUT

Wo so viele Genuss-Handwerker zu Hause sind,
schmeckt Heimat einfach besonders gut.

Nummer 1 in der naturnahen
Produktion von Lebensmitteln
Seite 6



Echte Kostbarkeiten:
Wissen, wo's herkommt
Seite 28

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

GEMEINSAM FÜR TIERGESUNDHEIT



Das Wohl unserer Kühe ist uns und unseren Bauern ein ganz besonderes Anliegen. Regelmäßige Gesundheits-Checks, bestes Futter und frisches Wasser sind Teil unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative.

milch.com/tiergesundheitsinitiative





So schmeckt's halt nur daheim!

Wissen Sie eigentlich, welches Glück wir in Salzburg haben? Selten gibt es in Europa eine Region, die aus einer derartigen Fülle regionaler, frischer und hochwertiger Lebensmittel schöpfen kann. Und das machen unsere rund 10.000 landwirtschaftlichen Betriebe sowie ein vielseitiges Netzwerk von Genuss-Handwerkern – von Käsereien, Metzgereien, Mühlen und Bäckereien – für uns möglich. Die meisten dieser Betriebe sind kleinstrukturierte Familienunternehmen, die seit Generationen mit ihrem Land und den Traditionen verbunden sind. Dabei werden in Salzburg rund 52 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen biologisch bewirtschaftet. Das macht uns zur Nummer 1 in der naturnahen Landwirtschaft in Europa. Mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat können Konsumentinnen und Konsumenten sicher sein! Denn wo Salzburg draufsteht, ist auch Salzburg drin. Kommen Sie jetzt mit auf eine Entdeckungsreise und erleben Sie spannende Geschichten von Höfen und Almen, von Wirtshausküchen und Handwerksbetrieben. Mit vielen traditionellen Rezepten zum Nachkochen und Sammeln und jeder Menge Infos und Tipps rund ums Thema Genuss aus der Region. Denn daheim schmeckt's einfach am besten!

Herzlichst
Ihr Sepp Schwaiger



IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER: Salzburger Agrar Marketing (SAM) **VERLAGSORT:** Winklhoferstraße 10, 5411 Oberalm **FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:** Günther Kronberger, SAM **REDAKTION, ARTDIREKTION, GRAFIK UND PRODUKTION:** blümkemotzko., Gesellschaft für Werbung und Kommunikation mbH, Pannzaunweg 1a, 5071 Wals, bluemkemotzko.at **MITARBEITENDE DIESER AUSGABE: SAM-TEAM:** Ulrike Hammerl, Susanne Linecker-Grausberg, Theresa Steiner **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke, stellv. Sarah Kraushaar **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner, Mario Orthmann **REDAKTEURE:** Günter Baumgartner, Anke Eder, Christine Fröschl, Margret Hörnl, Rudolf Stadler, Hannes Urban, Peter Zeitlhofer **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber **FOTOGRAFIE:** Günther Baumgartner, Andrea Bichler, Carletto Photography – www.carletto-photography.at, Gebrüder Obauer, Gemeinde Mariapfarr, Manuel Horn, Susanne Linecker-Grausberg, Marisa Möhslacher, Chris Rogl, Salzburger Agrar marketing, Birgit Scheibl, Tourismusverband Bischofshofen, Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers, Wildbild **DRUCK:** Walstead Leykam Druck GmbH und Co KG **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.

NEUTRALITÄT: Redaktionelle Texte wurden vorwiegend geschlechtsneutral oder geschlechterinklusive verfasst. Nur in Ausnahmefällen wurde auf die Hinzufügung der jeweiligen weiblichen Formulierungen bei geschlechterspezifischen Hinweisen im Sinne der Lesbarkeit verzichtet.



SO A TOPFN 70

Zu Besuch bei Heidi
Kremser auf der Zauneralm

06

**NUMMER 1
IN DER
NATURNAHEN
PRODUKTION VON
LEBENSMITTELN**

Salzburgs Landwirtschaft in Zahlen

09

**WO DIE WILDEN
BLUMEN BLÜHEN**

Ein Pilotprojekt für
Biodiversität

10

**GENUSSQUALITÄT
GARANTIERT**

Das SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat

13

**GUTES AUS
SALZBURG**

Herkunftskriterien im
Überblick

14

**NEUES AUS DER
SPEZIALITÄTEN-
KÜCHE**

Regionale Schmankerl
zum Probieren!

16

ECHT SALZBURG

Freude schenken
mit dem Salzburger
Genuss-Kisterl

18

**LEBENSMITTEL
SIND KOSTBAR**

Gute Ideen für unsere
Restlküche

20

**ES IST
MARKTTAG!**

Die Salzburger
Wochenmärkte auf
einen Blick

22

**GENUSS-
WOCHENENDE**

in der Urlaubsregion
Saalfelden-Leogang

28

**WISSEN, WO'S
HERKOMMT**

Saisonales von
den Salzburger
Direktvermarktern

34

**AUF UND DER
GOASS NACH**

Im Ziegenparadies von
Johanna Wallinger



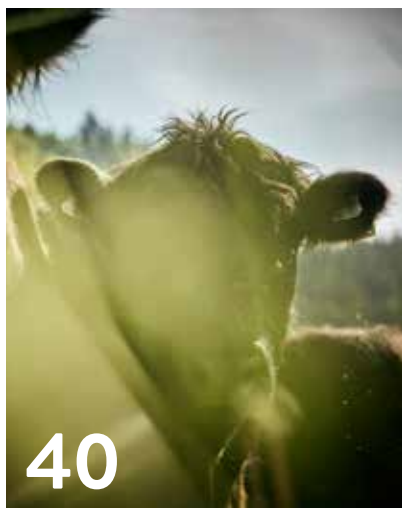
34



64



48



40



**DIE GANZE WELT
DES SALZBURGER
GENUSS-HAND-
WERKS AUF**

www.salzburg-schmeckt.at

40

**DEM TEUFL
SEIN UR-VIECH**
Familie Teufl und ihre
Galloway-Rinder

48

**DAS GROSSE
„EIN MAHL EINS“**
Zu Besuch in der
Hochmühle Frauenlob
in Plainfeld

53

**DIE WURST,
DIE ROCKT!**
Fürstauers würzige
Metzger-Kreationen

60

**FRISCH AN DER
QUELLE**
Der Bertahof in Hof-
gastein holt Saisonales
auf die Karte

62

**DAS GUTE LIEGT
SO NAH**
Den Geschmack
der Region gibt's
beim Steinerwirt in
Großmain

64

**WIE DIE ARONIA-
BEERE NACH
SALZBURG KAM**
Die Bio-Pioniere
Agnes und Rupert
Schitter gehen
nicht nur mit der
feuerroten Beere
neue Wege

70

SO A TOPFN
Herzlich willkommen
in der Kaskuchl von
Heidi Kremser auf der
Zauneralm!

REZEPTE

72 Jetzt wird's bunt
Drei Gänge für den
fleischlosen Genuss

76 Kurz und gut
Ein Menü, wenn's mal
schnell gehen muss

80 Immer ein Fest
Drei traditionelle
Gerichte für Festtage

**84 Erntefrisch auf
den Tisch**
Saisonal von der Vor-
speise bis zum Dessert

90

**GENUSS
GEWINNEN**
Die Genussvielfalt von
„Salzburg schmeckt“
entdecken und tolle
Gewinne sichern!

92

**GARANTIERT
REGIONAL**
Alle Produzenten,
die mit dem
SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat
ausgezeichnet
wurden

**NUMMER
1
IN DER NATURNAHEN
PRODUKTION VON
LEBENSMITTELN**



Nicht umsonst gilt das Bundesland Salzburg als Bio-Region Europas. 45 Prozent der heimischen Betriebe sind Bio-Betriebe.

Mehr als 84 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe in Salzburg wirtschaften in einer umweltgerechten Produktionsweise. Damit ist Salzburgs Position im europäischen Vergleich herausragend und das bringt uns besonders wertvolle Lebensmittel auf den Tisch.



Die ganz besondere Verbundenheit der Salzburger Landwirte zu Hof und Vieh zeigt, dass unsere Lebensgrundlagen in guten Händen sind.

Salzburg ist in Europa die einzige Region, in welcher der Flächenanteil der biologischen Wirtschaftsweise die Hälfte übersteigt. Denn seit Generationen hat sie sich in Salzburg bewährt und an Bedeutung gewonnen: die naturnahe landwirtschaftliche Nutzung. Die aktuelle Situation der Salzburger Landwirtschaft lässt sich in der kürzlich erschienenen Auflage des „Grünen Berichts des Landes Salzburg“ nachlesen, herausgegeben vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus: www.gruenerbericht.at. Als bedeutendstes Standbein in Salzburg ist hier die Milchwirtschaft angeführt. Rund 18 Kühe haben die familiengeführten Betriebe im Schnitt. Ein im Österreich-Vergleich

überproportional großer Teil sind dabei Bio- – mit konkret 45 Prozent – und Heuwirtschaftsbetriebe. Mit einer großen Verbundenheit zu ihren Höfen und in traditioneller Wirtschaftsweise prägen diese kleinen Familienbetriebe unsere charakteristische Kulturlandschaft. Sie liefern uns mit großer Umsicht und Erfahrung sehr wertvolle Lebensmittel. Etwa die Heumilch aus dem Salzburger Flachgau und Tennengau, die unter komplettem Siloverzicht produziert wird. Was bedeutet, dass unsere Lebensgrundlagen in guten Händen sind.

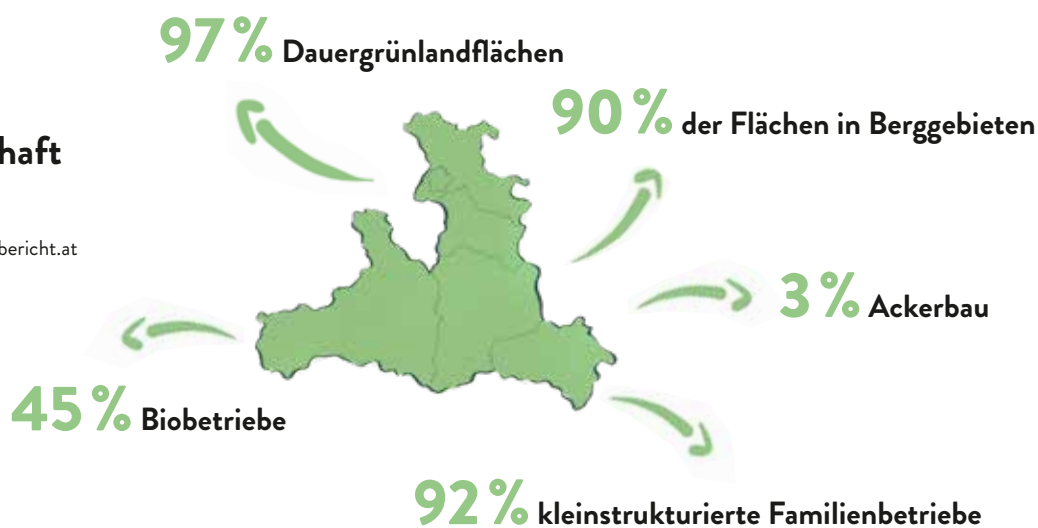
Nachhaltigkeit hat Tradition

„Schon immer arbeiten die Bäuerinnen und Bauern tagtäglich mit großem

Respekt vor der Natur. Denn sie sind unmittelbar verbunden mit dem Land, das sie bewirtschaften. Das ist eine Tradition, von der wir alle profitieren und die über die Generationen vererbt wird“, weiß Günther Kronberger, Geschäftsführer des Salzburger Agrar Marketing. Dass die Salzburger Bauernschaft mit besonders großer Leidenschaft und umfangreichem Wissen wirtschaftet, wird den Menschen jetzt immer mehr bewusst. Frische und wertvolle Lebensmittel direkt aus der Nachbarschaft werden als Kostbarkeiten geschätzt. Ein paar Zahlen zeigen uns, in welcher glücklichen Situation wir uns befinden: 92 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Salzburg werden von kleinen Familienbetrieben bewirtschaftet.

Landwirtschaft in Salzburg

Quelle: www.gruenerbericht.at



Der Großteil der landwirtschaftlichen Flächen in Salzburg ist schwierig zu bewirtschaften. Darum auch der hohe Anteil an Rinderhaltung und Milchwirtschaft.

Und weil es einen Unterschied macht, ob 18 Kühe auf der (Alm)weide oder 150 im Stall stehen, wird hier auch gleichzeitig ein gelebtes Statement in puncto Tierwohl abgegeben. Etwas mehr als die Hälfte der Landwirte dieser bäuerlichen Familienbetriebe sind im Nebenerwerb tätig. Sie führen eine Tradition aus besonderer Verbundenheit zu ihren Höfen und dem Land fort. Ihr Fokus liegt also auf Qualität statt auf Quantität.

Kultur der grünen Wiese

Aus den speziellen klimatischen und geografischen Gegebenheiten Salzburgs sind im Laufe der Zeit starke Traditionen gewachsen. Die Almen, die Wiesen und Weiden im Land – sie sind über Jahrhunderte lange harte Arbeit entstanden. Zu einer Kulturlandschaft, die wir heute als unsere sehr geschätzte Natur sehen: 97 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen im Bundesland Salzburg sind „Dauergrünland“. Davon sind rund 40 Prozent Bergweiden und Almen. Und

nur 3 Prozent entfallen auf den Ackerbau, wovon nochmals mehr als ein Drittel für den Grundfutteranbau wie etwa Klee-gras oder Wechselwiesen genutzt werden. Gerade in dieser besonderen Topografie Salzburgs sind die beiden bedeutendsten Sparten in der Landwirtschaft die Rinderhaltung und die Milchwirtschaft begründet. An die 90 Prozent der gesamten land- und forstwirtschaftlichen Betriebe

sind in schwierig zu bewirtschaftenden Gebieten wie Berggebieten angesiedelt. Beinahe die gesamte Fläche des Acker- und Grünlandes in Salzburg wird unter den strengen Auflagen des ÖPUL-Agrar-Umweltprogramms bewirtschaftet – rund 94 Prozent.

Das Agrar-Umweltprogramm ÖPUL

fördert die nachhaltige, umweltgerechte Bewirtschaftung. Ziel ist der Schutz unserer wertvollen Naturressourcen – Boden, Wasser und Luft – sowie der Schutz von Biodiversität und Kulturlandschaft. Das Programm regelt z. B. die Art und Häufigkeit der Beweidung, die Haltung der Tiere, die Anwendung von Düngemitteln und die Weiterbildung der Landwirte.

Mehr erfahren unter
www.salzburg.gv.at/themen/aw/landwirtschaft/landwirtschaft-allg

Blumen

Wo die wilden
blühen ...

Im Projekt „Lebensraum Wiese“ fördert die Salzburger Bauernschaft mit einfachen Mitteln ganz gezielt die Artenvielfalt.

Zwischen Wiesensalbei, Kerbel und Ackermintze brummt und summt das bunte Leben: Bienen, Hummeln und Schmetterlinge fühlen sich hier wieder ganz zu Hause. In einem Pilotprojekt begannen die Bäuerinnen und Bauern 2018 auf acht Flächen im Flachgau mit gezielter Wildblumenaussaat. Denn in Wiesen, die dreimal und öfter in der Saison geschnitten werden, befinden sich Wildblumen und schließlich auch die Artenvielfalt

auf dem Rückzug. Der Erfolg war bald sichtbar: Teils bis zu 45 Arten erblühten auf den Wiesen, die vorher von einzelnen Arten dominiert wurden. Teilgenommen haben seit Beginn der Initiative über 40 Betriebe. Damit im ganzen Land die wilden Blumen bald wieder blühen, wird das Projekt nun auf ganz Salzburg ausgeweitet. Das ist nicht nur schön, sondern zeugt vor allem auch vom Respekt gegenüber der Natur.

Biodiversität im Überblick

Das „Übereinkommen über die biologische Vielfalt“ ist ein internationales Abkommen zum Schutz der biologischen Vielfalt und deren nachhaltiger Nutzung. Österreich gehörte 1993 zu den ersten Unterzeichnern. Inzwischen sind 168 Staaten sowie die Europäische Union mit dabei. (Stand: März 2019)

Biodiversität umfasst

- die Artenvielfalt,
- die genetische Vielfalt innerhalb einzelner Arten sowie
- die Vielfalt der Ökosysteme.

Dauergrünland ist ein CO₂-Speicher: Der Humusgehalt ist in den unbearbeiteten Dauergrünlandböden besonders hoch. Humus bindet den Stickstoff und stellt diesen in weiterer Folge den Pflanzen zur Verfügung.



Genussqualität garantiert



Der Wunsch der Menschen nach regionalen, frischen Lebensmitteln ist groß, das zeigen aktuelle Umfragen. Eine besondere Vielfalt an wertvollen Lebensmitteln aus der gesamten Region garantiert das SalzburgerLand Herkunftszertifikat.

Vom Fleisch bis zur Milch, vom Mehl bis zum Brot, vom Käse bis zum Saft: Vor knapp einem Jahr ins Leben gerufen, schreibt das SalzburgerLand Herkunftszertifikat bereits eine beeindruckende Erfolgsgeschichte: Mit über 130 teilnehmenden Produzenten und über 800 Produkten steht das Siegel für die ganze Bandbreite an Spezialitäten aus dem Salzburger Land. Dabei zeichnet es ausschließlich Lebensmittel und Produkte aus, die in Salzburg erzeugt und verarbeitet werden und somit für eine sehr gute Qualität stehen. Landesrat Josef Schwaiger, der gemeinsam mit dem Präsidenten der Landwirtschaftskammer Rupert Quehenberger das Zertifikat initiiert und auf den Weg gebracht hat, freut sich über den großen Zuspruch: „Es gibt heute eine ganz andere Einstellung zu Lebensmitteln als noch vor zehn oder 15 Jahren. Da wäre



Hochwertige Lebensmittel aus der Region sind in Salzburg so geschätzt wie nie zuvor, bereits über 800 Produkte tragen das SalzburgerLand Herkunftszertifikat.

man nie auf den Gedanken gekommen, Lebensmittel als besonderes Mitbringsel oder Geschenk zu verpacken. Heute gibt es ein ganz starkes Bewusstsein für die Spezialitäten aus der Region und die besonders hochwertigen Lebensmittel aus Salzburg werden geschätzt.“ Mit dabei sind sowohl

große Produzenten wie auch viele kleine Direktvermarkter. Rupert Quehenberger erklärt: „Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat bietet auch den Produzenten Sicherheit, weil es die regionalen Spezialitäten sichtbar macht. Und es ist eine Motivation, neue Absatzwege zu entwickeln. Es wirkt sich in Produzenten- und Konsumentenrichtung gleichermaßen positiv aus.“

Ein Stück Grundsicherung

Nach der Initiative von Josef Schwaiger und Rupert Quehenberger übernahm der Verein Salzburger Agrar Marketing die

Umsetzung. „Wir garantieren eine lückenlose Kontrolle. Denn das schafft Vertrauen, weshalb das Angebot auch hervorragend angenommen wird, sowohl von Produzenten als auch Konsumenten“, weiß Landesrat Josef Schwaiger, Obmann des Salzburger



Genießen selbst gerne die Salzburger Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre: Die Initiatoren des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats Landesrat Josef Schwaiger und LK-Präsident Rupert Quehenberger (v. r.).



Agrar Marketings, das für die Umsetzung verantwortlich ist. Der gemeinsame Schulterschluss von Politik, Landwirtschaft, Wirtschaft und Tourismus wird auch von vielen weiteren Partnern wie SalzburgMilch oder PinzgauMilch, mit ihren jeweils mehr als 40 zertifizierten Produkten, mitgetragen. Rupert Quehenberger unterstreicht die weitreichende Bedeutung des Salzburger Genuss-Zertifikats: „Für die Bäuerinnen und Bauern ist das Zertifikat ein Stück Grundsicherung, denn es geht darum, dass die Konsumenten die Spezialitäten wieder wertschätzen. Die Sicherheit für die Verbraucherinnen und Verbraucher entsteht aus der Art und

Weise, wie produziert wird. Wir arbeiten in Salzburg mit höchsten Tierschutzstandards und wir stellen unter anderem die sichersten Lebensmittel weltweit her.“

Mit der Natur auf du

Lebensmittel regional und hochwertig einzukaufen steht bei vielen Menschen in Salzburg ganz weit oben auf ihrer Prioritätenliste. 80 Prozent der Befragten im

„Wir arbeiten in Salzburg mit höchsten Tierschutzstandards und wir stellen unter anderem die sichersten Lebensmittel weltweit her.“

Rupert Quehenberger, LK-Präsident

Land finden diesen Aspekt wichtig, über alle Einkommensschichten hinweg. Warum ist das hierzulande ein so großes Anliegen? Die Stärkung der heimischen Landwirtschaft ist der meistgenannte Grund. Auf Rang zwei der Gründe, den Einkaufskorb bevorzugt mit regionalen Lebensmitteln zu füllen, stehen die kurzen Transportwege. Denn damit geht einerseits die größtmögliche Frische der Produkte einher und andererseits geht es hier um das Tierwohl sowie die CO₂-Bilanz. Das Bewusstsein für unsere Umwelt ist also in Salzburg sehr hoch. Aspekte wie Miteinander, Vertrautheit und die Nähe zur Natur sind uns hier noch wichtiger geworden.

Die 5 wichtigsten Gründe, regionale Lebensmittel einzukaufen



Quelle: Marktsegmentierung, regionale Lebensmittel 2017 im Bundesland Salzburg, SAM

Ein Bedürfnis, dem das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat entspricht. Rupert Quehenberger erklärt: „Wenn wir die Herstellung und Verarbeitung in der Region, in der unmittelbaren Nachbarschaft haben, dann gelingt es uns auch, die Transporte auf ein Minimum zu reduzieren.“

„Die Menschen wollen ein besonderes Erlebnis, für das sie sich auch Zeit nehmen.“

LR Josef Schwaiger

Herkunfts-Zertifikat für die Speisekarte

Auch in Restaurants wollen immer mehr Menschen wissen, woher die zubereiteten Zutaten stammen. Deshalb gibt es das Zertifikat inzwischen ebenfalls für Gerichte, die vorwiegend aus SalzburgerLand Produkten zubereitet werden. Sie sind in den Speisekarten an dem runden Siegel erkennbar.

Dem voraus geht ein strenges Zertifizierungsverfahren, dessen Kriterien in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Salzburg und weiteren Partnern erarbeitet wurde. „Das Vertrauen in die heimische Landwirtschaft und die Menschen, die diese Lebensmittel erzeugen, ist ungleich höher als bei anderen Produkten. Dieser Vertrauensbonus ist für Gastronomiebetriebe, die sich von der breiten Masse abheben wollen, eine echte Chance“, erklärt der LK-Präsident. „Die Menschen wollen ein besonderes Erlebnis, für das sie sich auch Zeit nehmen“, ergänzt LR Schwaiger. Die Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist für beide Seiten eine sehr vorteilhafte Symbiose.

Gelernt ist gelernt – in guter Tradition

Bevor das knusprige Schnitzel auf dem Teller landet oder das herzhaftes Stück Käse zur Jause schmeckt, gehört noch so einiges dazu: echtes Genuss-Handwerk nämlich, das zu



Bei den Ideen, ihre Produkte anzubieten, werden die Direktvermarkter zunehmend kreativ. Der Hofladen ist ein beliebtes Einkaufsziel.

den guten Traditionen, die in Salzburg seit Generationen gewachsen sind, zählt. Das große Netzwerk von Mühlen, Bäckereien und Metzgereien macht es möglich, dass die in Salzburg angebauten landwirtschaftlichen Produkte als besondere Spezialitäten auf unseren Tellern landen. Und so steht das Zertifikat auch für all jene, die dafür sorgen, dass wir diese Kostbarkeiten tagtäglich zur Verfügung haben. Denn Genuss kommt von Können.

Gutes aus Salzburg

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat macht Spezialitäten sichtbar – und das garantiert.

Für die Umsetzung des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats zeichnet der Verein Salzburger Agrar Marketing (SAM) verantwortlich. Geschäftsführer Günther Kronberger erklärt das System: „Wir wollen die hochwertigen Produkte der Salzburger Landwirtschaft als besondere Spezialitäten sichtbar machen. Mit dem Zertifikat kontrollieren wir lückenlos die Salzburger Herkunft und Herstellung der Produkte. So können wir die regionale Wertschöpfung fördern und die kleinstbäuerlichen Familienbetriebe unterstützen.“ Möglichst unkompliziert und trotzdem garantiert sicher für die Verbraucher soll es sein: „Das System funktioniert ohne zusätzlichen Aufwand für die Produzenten. In Kooperation mit bereits bestehenden Kontrollsystemen wie das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) oder BIO Austria garantieren wir, dass die Lebensmittel von der Salzburger Bauernschaft erzeugt und die Produkte vom regionalen Genuss-Handwerk wie Mühlen, Bäckereien oder Metzgereien direkt in unserer unmittelbaren Umgebung verarbeitet wurden.“



Das SAM steht dabei als Servicepartner mit seinem umfassenden Wissen den teilnehmenden Betrieben auf ihrem Weg zur zertifizierten Herkunft zur Seite. Auch bei der Erschließung neuer Vertriebswege und der Entwicklung neuer Produkte. „Unsere Landwirtschaft und die Genuss-Handwerker können zurecht stolz auf ihre Produkte sein“, ist Kronberger überzeugt. Und davon profitieren schließlich alle, von den Konsumenten über die Landwirtschaft bis zur Gastronomie – der gesamte Salzburger Lebensraum!



Die Herkunfts-Kriterien im Überblick

Milch und Käse

Gemolken und verarbeitet in Salzburg. Nur in sehr geringen Anteilen darf die Milch in Ausnahmefällen aus angrenzenden Bundesländern kommen.

Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Wild, Geflügel

Von der Geburt bis zum fertigen Produkt bei Metzger, Bauer und im Handel zu 100 Prozent aus Salzburg

Wurst und Speck

Zu 100 Prozent aus Salzburg, ausgenommen sind Gewürze und Kräuter

Eier

Ausschließlich in Salzburg gelegt: ob als Ei oder verarbeitet

Gemüse, Obst und Beeren

Zu 100 Prozent auf Salzburger Boden gewachsen und verarbeitet

Honig und Imkerprodukte

Ausschließlich aus Bienenstöcken im Salzburger Land und hier verarbeitet

Neues aus der Spezialitätenküche

SALZBURG SCHMECKT! SALZBURG SCHMECKT IMMER WIEDER NEU UND IMMER WIEDER ERSTAUNLICH ANDERS. DAFÜR SORGEN DIE VIELEN BAUERN UND PRODUZENTEN, DIE MIT GUTEM RECHT ALS GENUSS-HANDWERKER BEZEICHNET WERDEN DÜRFEN. DENN GENAU DAS SIND SIE. DURCH DEREN WISSEN UND ERFAHRUNG, DURCH DEREN NEUGIER UND DAS BESTREBEN, SICH WEITERZUENTWICKELN, ENTSTEHEN IMMER WIEDER SPANNENDE, NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE.



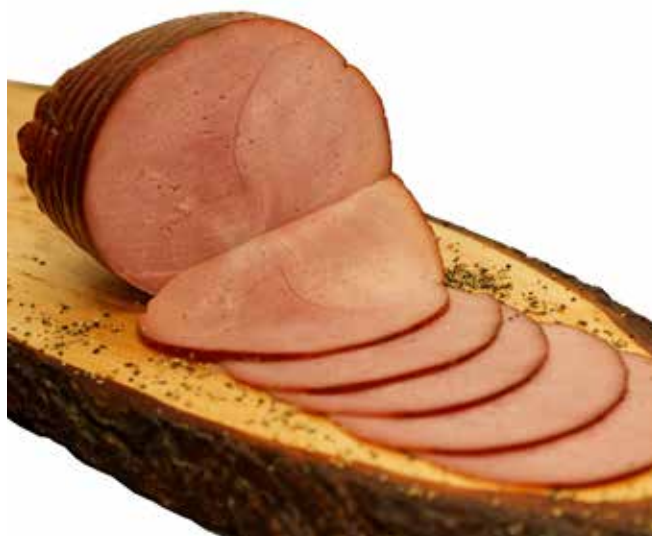
Alles in *Butter*

Das ist herkunftszertifizierte Handarbeit. Bei der **Biobutter der Käsereigenossenschaft Elixhausen** schmeckt man die Liebe zum Handwerk bei jedem Bissen. Wie bei allen Elixhausener Milchprodukten stammt die Milch aus der Region. Die Biobutter wird aus allerbestem unpasteurisiertem Heumilch-Sauerrahm hergestellt.

www.kaeserei-elixhausen.at

SCHMANKERL

Wenn es ums Fleisch und die Wurst geht, dann ist die beste Qualität gerade gut genug. Davon ist man in der **Metzgerei Urban** in St. Johann überzeugt. Daher bekommt man dort auch ganz besondere Schmankerl wie den feinen, saftigen **Kalbsschinken**. Dieser eignet sich im Übrigen hervorragend für ein klassisches Vitello tonnato.
www.urbiss.at





Wurst TRIFFT MÜSLI

Was jetzt? Müsli oder Wurst? Josef Mayer vom Bio-bauernhof **Schreckgut** in Bischofshofen hat einfach beides kombiniert. Klingt ungewöhnlich und schmeckt einzigartig. In die **Müsliwurst** kommen nur Magerfleisch von Lamm und Schwein, dazu eine Nussmischung, Preiselbeeren und Honig. Ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

www.echt-schaf.at



PERSÖNLICHEN
#SALZBURGSCHMECKT-
MOMENT AUF FACE-
BOOK ODER INSTAG-
RAM TEILEN: JETZT
REINKLICKEN UND
MEHR ERFAHREN!



Foto: arml - stock.adobe.com

Da kommt's her

Immer up to date in Sachen Genuss und ganz nah dran am Geschehen? Ganz einfach online vorbeischaun: Unter www.salzburgschmeckt.at gibt's jede Menge Inspirationen, innovative Produkte, interessante Geschichten von heimischen Lebensmittelproduzenten, Rezepte zum Nachkochen und vieles mehr zu entdecken. Alle aktuellen Infos und Wissenswertes zum SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat – mit allen zertifizierten Produkten und teilnehmenden Betrieben – finden sich auf www.garantiert-regional.at



f FB / SALZBURGSCHMECKT

@ INSTAGRAM / SALZBURGSCHMECKT

Ziemlich *cool*

Himbeere, Erdbeere, Vanille, Schokolade – gerade im Sommer ist so ein **Eis** einfach herrlich erfrischend. Auch **Nina Drexler** vom Lahngut in Wald ist unter die Eismacher gegangen. Was an ihrem Eis allerdings außergewöhnlich ist, ist die Ziegenmilch als Basis. Dem Geschmack tut das keinen Abbruch, im Gegenteil. Ein weiteres Plus: Bei Lactoseintoleranz ist Ziegenmilch oft eine gute Alternative. **T +43 (0)664.1421125**



Echt Salzburg



JEMANDEN MIT EINEM GESCHENK EINE FREUDE ZU MACHEN IST AUCH FÜR DEN, DER ES SCHENKT, EIN VERGNÜGEN. MIT DEM SALZBURGER GENUSS-KISTERL GIBT ES JETZT EIN PAKET FÜR JEDEN GESCHMACK. GEFÜLLT MIT 100 PROZENT SALZBURG.

Ins SalzburgerLand Genuss-Kisterl kommen nur echte SalzburgerLand Produkte, und das natürlich nach Wahl. Und das vielfältige Sortiment der zu 100 Prozent zertifizierten SalzburgerLand Produkte ist groß. Gefüllt werden die SalzburgerLand Genuss-Kisterl je nach gewünschtem Warenwert (ca. ab einem Wert von 15 Euro) direkt vor Ort beim Händler.

Möglich ist dies aus dem gesamten SalzburgerLand Produktsortiment wie Käse, Milchprodukte, Wurst und Fleischspezialitäten, Eier, Honig, Obst, Gemüse und vielem mehr. Alle Infos und einen Überblick über das gesamte Sortiment sowie die zertifizierten Händler gibt's unter www.garantiert-regional.at/salzbürger-land-genuss-kisterl.





Purer Genuss

Mattigtaler Bio-Käsespezialitäten im SPAR-Kühlregal

DENN DAS GUTE LIEGT SO NAH – FREI NACH DIESEM MOTTO IST SPAR SEIT 17 JAHREN VERTRIEBSPARTNER DER FAMILIENGEFÜHRTEN HOFKÄSEREI MATTIGTALER IN SEEKIRCHEN.

Rund 60 Milchkühe grasen zufrieden wiederkäuend auf den Wiesen rund um die Mattigtaler Hofkäserei im namensgebenden Mattigtal bei Seekirchen. Schön haben sie es hier inmitten der Obstbäume, friedlich und ruhig. Das ist sicher auch ein Grund, warum die Milch dieser Kühe so besonders gut schmeckt. Frisch gemolken wird sie direkt am Hof zu schmackhaftem Frisch- und Weichkäse weiterverarbeitet. Und das seit 1994. Damals erfüllte sich der heutige Seniorchef Josef Mangelbeger seinen lang gehegten Traum einer eigenen Käserei. Heute, 25 Jahre später, wurde aus der kleinen Hofkäserei ein regionaler Leitbetrieb für die Frisch- und Weichkäseproduktion.

Bio-Vielfalt am Käseteller „Die Vielfalt an Spezialitäten kann sich sehen lassen. Über zwölf Produkte sind mittlerweile bei SPAR zu finden. Und nicht selten hat der Handelspartner auch den Ausschlag gegeben, die Produktpalette zu erweitern. Auf der Suche nach optimalen Vertriebswegen kreuzten sich schon vor 17 Jahren die Wege der Mattigtaler

Hofkäserei und SPAR. Diesem Grundsatz ist man aber immer treu geblieben: Je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger das Produkt. Zahlreiche Prämierungen sind ein Zeugnis für die gute Arbeit, die im Familienbetrieb geleistet wird – nachhaltig, biologisch und ohne Einsatz von Zusatzstoffen bei der Fütterung. Den Kühen schmecken das frische Gras und das duftende Heu, und die Konsumenten können sich beim Griff ins Kühlregal bei SPAR täglich vom exquisiten Geschmack der Bio-Käsespezialitäten aus dem Mattigtal überzeugen.

Bunte Käse-Vielfalt

Käse-Liebhaber finden bei SPAR eine große Auswahl von den Käseportionen im Mattigtal: Die Palette bei den Weichkäsespezialitäten reicht vom mild-sahnigen Camembert bis zum würzigen Blauschimmelkäse. Purer Genuss ist der Bio-Weinkäse mit seinem fruchtigen Aroma. Im Glas gibt es verschiedene Frischkäse und Aufstriche. Sehr beliebt ist auch das Bio-Butterschmalz für die gesunde Küche.



Die Zusammenarbeit mit der Hofkäserei Mattigtaler ist eine echte Erfolgsstory und war im Bundesland Salzburg Startschuss für den Aufbau eines regionalen Spezialitätensortiments. „Indem wir die regionalen Kreisläufe fördern, sind wir ein verlässlicher Partner der regionalen Landwirtschaft“, betont SPAR-Geschäftsführer Dr. Christof Rissbacher.



**Seit 25 Jahren
gelebte Regionalität.**
Mattigtaler Käsespezialitäten
sind in regionalen
SPAR-Filialen erhältlich.

Lebensmittel sind kostbar

... UND DARUM VIEL ZU WERTVOLL, UM AUF DEM KOMPOST
ODER IM MISTKÜBEL ZU ENDEN. MIT EIN PAAR IDEEN UND
GANZ WENIG AUFWAND LÄSST SICH DAS VERMEIDEN.
GANZ EINFACH: NACHMACHEN!

KNUSPER, KNUSPER



Kartoffelschalen? Viel zu schade für den Biomüll. Aus den gewaschenen Schalen von Biokartoffeln lassen sich im Handumdrehen leckere Kartoffelchips herstellen. Dazu einfach die Schalen mit reichlich gutem Öl vermengen und bei 200 °C für 15 bis 20 Minuten in den Backofen schieben.

Je nach Lust und Laune mit Salz oder Kräutern würzen und schon haben wir den perfekten Knabberspaß für den nächsten Filmabend.

ES GRÜNT.. so grün



Was tun, wenn die Zwiebel im Zwiebeltopf übersehen wurde und sich ein grüner Zwiebeltrieb seinen Weg nach außen gebahnt hat? Man füllt einen Topf mit frischer Erde, pflanzt die Zwiebel an und schon bald kann das nachwachsende Zwiebelgrün regelmäßig geerntet werden. Klein geschnitten erinnert es im Geschmack an frischen Schnittlauch.

Brotzeit



Hartes Brot ist vielseitig verwertbar. Wenn einmal eine größere Menge Weißbrot oder Baguette übrig bleibt, dann gibt es eben einen Brotkuchen. Dazu einfach (700 g) Brotreste zerteilen und 30 Minuten in einer Tasse Milch einweichen. Vier Eier, 2 EL Honig, ½ Päckchen Backpulver und eine Prise Salz dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss noch etwas Obst daruntermischen und in einer Springform im vorgeheizten Rohr bei 180 °C für ca. 50 Minuten backen. Guten Appetit!

Ei, Ei, Ei

Wer kennt das nicht? Immer wieder gibt es Rezepte, für die man statt ganzer Eier nur die Dotter braucht, und das Eiklar bleibt über. Wegwerfen muss man das nicht, denn Eiklar kann so, wie es ist, in einer gut verschlossenen Dose eingefroren werden. Bei Bedarf auftauen und wie gewohnt weiter verarbeiten – zum Beispiel zu einem schmackhaften Eiweißbrot.



ZUTATEN EIWEISSBROT

100 g gemahlene Mandeln
2 EL Dinkelvollkornmehl
1 TL Salz
100 g Leinsamen (geschrotet)
2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Kürbiskerne
1 Pck. Backpulver
250 g Topfen
6 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß und den Topfen hinzufügen und alles gut miteinander verkneten. Den Teig in eine Kuchen- oder Brotbackform füllen und eventuell mit Sonnenblumenkernen belegen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) in etwa 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, herausnehmen und genießen!

4 Tipps,

um weniger Lebensmittel
wegzuwerfen

1 Die Lebensmittel vor der Zubereitung abwiegen. So rechnet man bei Nudeln als Hauptspeise pro Person mit etwa 200 bis 250 Gramm, bei Fleisch mit gut 150 Gramm.

2 Weniger kochen! Das klingt einfach, hilft aber, Essensreste zu vermeiden. Falls es doch zu wenig sein sollte, servieren wir eine Suppe als Vorspeise, einen Salat als Zuspense oder ein schnelles Dessert.

3 Darauf achten, dass der Kühlschrank richtig eingeräumt ist. Durch die verschiedenen Temperaturzonen hat jedes Lebensmittel seinen idealen Platz. So gehören Obst und Gemüse in die abgedeckte Gemüselade, Fleisch in das unterste Fach, da es dort am kühlest ist. Eier hingegen mögen es etwas weniger kalt und sind oben in der Kühlschranktür aufgehoben.

4 Bleiben doch Reste übrig, lässt sich daraus etwa ein schmackhafter Restlauflauf zubereiten. Dazu eignet sich verschiedenes Gemüse, aber auch Reis und Nudeln. Klein geschnittenen Schinken dazu, mit einer Milch-Ei-Mischung übergießen und ab in den Ofen. Echt guat!



Es ist Markttag!

Knackige Äpfel, frische Salate, knuspriges Bauernbrot – die Vielfalt regionaler Produkte auf unserem Lieblingsbauernmarkt ist groß. Übrigens auch die Zahl der Märkte in Salzburg.



Rot leuchten die knackigen Radieschen mit den saftigen Tomaten um die Wette. Sattgrüne Salate, Spinat und Mangold strotzen nur so vor Frische. Dunkelviolett reihen sich die Roten Rüben an die Melanzani und für einen kräftigen Farbtupfer sorgen die ersten frisch geernteten Kürbisse. Vom Nachbarstand duftet es verführerisch nach frischem Bauernbrot und riecht es da nicht auch nach würzigem Speck und herzhaftem Käse?

Es ist Markttag in Bischofshofen. Und wie in fast allen Gemeinden im Salzburger Land finden sich auch hier einmal wöchentlich regionale Bauern und Produzenten mit ihren vielfältigen Angeboten im Ortszentrum ein. Für die Bischofshofener ist ihr Maximilians-Bauernmarkt jeden Freitagvormittag in der Fußgängerzone ein Fixpunkt im Wochenplan. Gezielt werden die Lieblingsstandler angesteuert, schließlich weiß die Stammkundschaft die Qualität zu schätzen und lässt sich gern beraten. Egal ob mit oder ohne Einkaufszettel, die bunte Vielfalt auf den Wochenmärkten liefert immer jede Menge Inspirationen für eine kreative, frische Küche.



Ein Fixpunkt im Kalender der Bischofshofener: Der Maximilians-Bauernmarkt findet jeden Freitagvormittag im Ortszentrum statt.

Unsere liebsten Wochenmärkte

Flachgau

- 1 Bauernhofmarkt Buchbichl
- 2 Bauernmarkt Lagerhaus Elsbethen bei Salzburg*
- 3 Bauernmarkt Lagerhaus Eugendorf*
- 4 Bauernmarkt Lagerhaus Grödig bei Salzburg
- 5 Bauernmarkt Lagerhaus Steindorf
- 6 Bauernmarkt Seekirchen*
- 7 Bauernmarkt Strobl*
- 8 Biobauernmarkt Aglassing**
- 9 Biobauernmarkt Henndorf
- 10 Biomarkt Bergheim
- 11 Flachgauer Schranne (Neumarkt am Wallersee)
- 12 Grünmarkt Straßwalchen*
- 13 Nussdorfer Schrona**
- 14 Oberndorfer Wochenmarkt*
- 15 Wochenmarkt St. Gilgen*
- 16 Wochenmarkt Thalgau
- 17 Wochenmarkt Hof*

Lungau

- 18 Bauernmarkt in St. Michael
- 19 Wochenmarkt Tamsweg*

Pinzgau

- 20 Dorfmarkt Piesendorf**
- 21 Kapruner Markttag**
- 22 Krimmler Dorfmarkt**
- 23 Mittersiller Wochenmarkt**
- 24 Rauriser Schmankerlmärkte**
- 25 Stadtmarkt Zell am See*
- 26 Tourismusverband Wald in Königsleiten**
- 27 Wochenmarkt Saalfelden*

Pongau

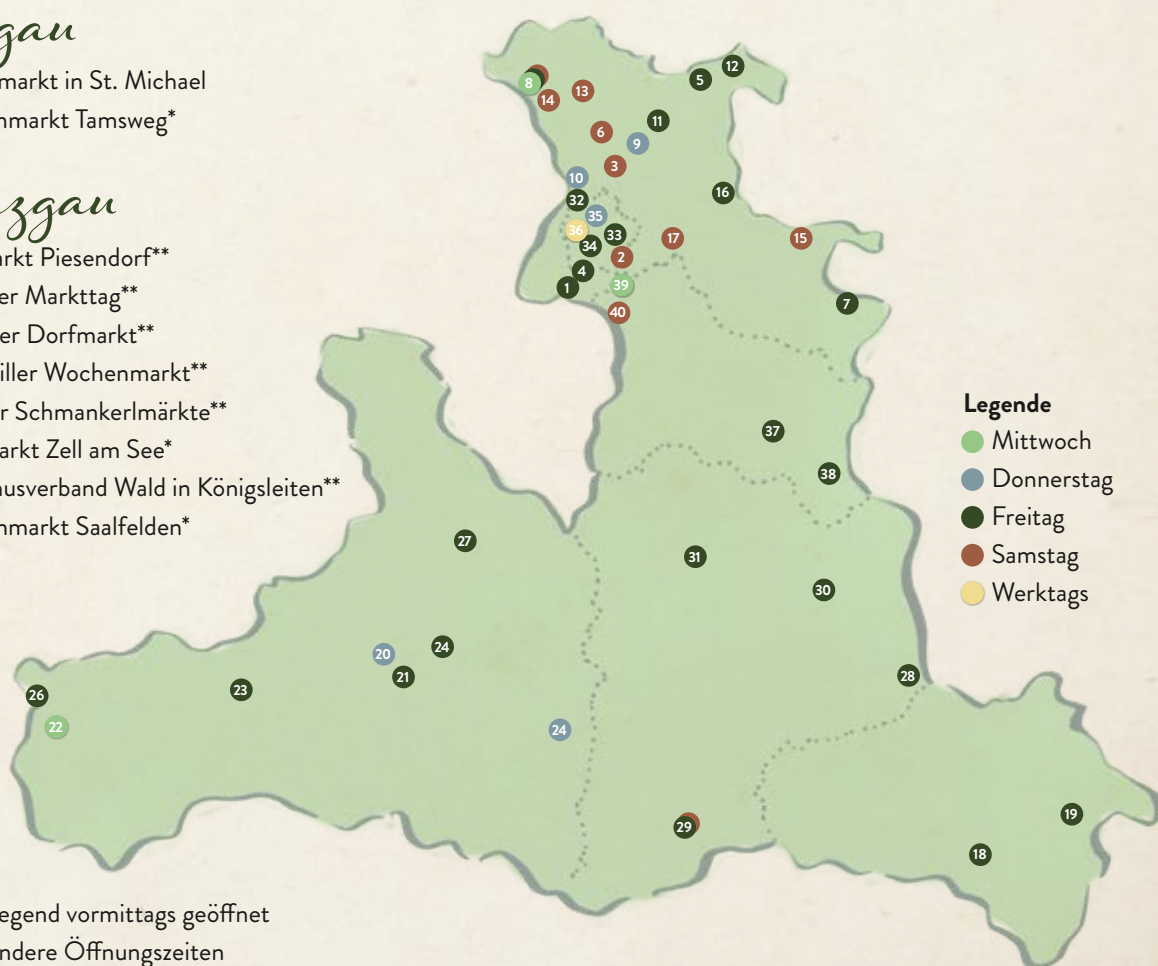
- 28 Bauernmarkt Altenmarkt
- 29 Bauernmarkt Lagerhaus Gastein*
- 30 Markt in Radstadt*
- 31 Maximilians-Bauernmarkt Bischofshofen*

Stadt Salzburg

- 32 Biobauernmarkt im EUROPARK
- 33 Biomarkt am Borromäuspoint
- 34 Biomarkt am Kajetanerplatz*
- 35 Grünmarkt Salzburg
- 36 Salzburger Schranne

Tennengau

- 37 Bauernmarkt Abtenau
- 38 Bauernmarkt Lagerhaus Annaberg-Lungötz
- 39 Bauernmarkt Winklhof
- 40 Wochenmarkt Hallein*



* Vorwiegend vormittags geöffnet

** Besondere Öffnungszeiten

Weitere Infos gibt es unter www.salzburgerlandwirtschaft.at/marktplatz/marktkalender

Genuss- wochenende

in der Urlaubsregion Saalfelden-Leogang



Der schönste Erlebnissommer beginnt im Salzburger Land fast direkt vor der Haustüre.

Hier können wir über sanfte Almwiesen wandern, den harzigen Duft des Waldes inhalieren und spüren, wie bei einer rasanten Downhill-Fahrt mit dem Rad das pure Adrenalin durch die Adern strömt. Oder wir frönen einfach nur im hoteleigenen Wellness-Resort dem puren Nichtstun. Eine Urlaubsregion, die all diesen Ansprüchen gerecht wird, ist Saalfelden-Leogang. Ein Hotel, das mit seinem herzlichen Service und seinem einzigartigen Ambiente jeden Urlaub zu etwas Besonderem werden lässt, ist das Good Life Resort Riederalm in Leogang. Denn eines ist in diesem Fünf-Sterne-Plus-Hotel jedenfalls sicher – sobald wir von der Gastgeberfamilie Herbst und ihren charmanten Mitarbeitern herzlich empfangen werden, rückt jeglicher Alltagsstress in weite Ferne. Während die Kinder mit den Go-Karts herumflitzen und sich geschickt durch den Motorikpark hanteln, flanieren die Erwachsenen durch den idyllischen Kräutergarten oder lassen das grandiose Panorama der Leoganger Steinberge auf sich wirken. „Da will ich rauf!“ wird sich dabei wohl so mancher denken. Zum Glück beginnen gleich vor der Hoteltür über 400 km Wanderwege und Kletterstei-

ge. Von der Familienwanderung über die Genusstour bis zur Gipfelbesteigung ist hier alles möglich.

Wasserfestspiele in den Bergen

Hoch her geht es in den „Pinzgauer Wasserfestspielen“. So nennt sich der hoteleigene Wasser- und Wellnessbereich. Ob im Bergsee oder im beheizten Outdoor-Pool, im Wasser-Planschbecken oder auf der Wasserrutsche – hier dürfen auch die Erwachsenen wieder zu Kindern werden. Aber auch für einen romantischen Entspannungs-Kurzurlaub ist die Riederalm das ideale Refugium. Adults only heißt es im großzügigen Mountain-Spa-Bereich, der sich zu Recht deluxe nennen darf. Leogangs erster Thermalpool, die Panoramasauna, das Tauchbecken „Gletschereis“ oder der Zirben-Relax-Cube versprechen Ruhe und Entschleunigung pur.

Hotelküche auf Haubenniveau

Doch abgesehen von der grandiosen Kulisse und dem unschlagbaren Hotelangebot – ein Kurztripps zur Riederalm ist schon alleine der exquisiten Kulinarik wegen eine Reise wert. Denn Junior- und Küchenchef Andreas Herbst ist ein Meister seines Faches. Hochwertige regionale Produkte komponiert und kredenzt er auf Haubenniveau. Tagtäglich beweisen er und sein Küchenteam, dass beste Küche nur mit besten Zutaten gelingt. Diese holt sich der Chef oft



Das Fünf-Sterne-Plus-Hotel ist das ideale Refugium für einen romantischen Kurzurlaub in den Bergen.



Junior- und Küchenchef Andreas Herbst und sein Team beweisen, dass beste Küche nur mit besten Zutaten gelingt.



Ob im Bergsee oder im beheizten Outdoor-Pool, der hoteleigene Wasser- und Wellnessbereich ist genau der richtige Ort, um die Seele baumeln zu lassen.

höchstpersönlich bei den Bauern in Leogang und Umgebung. Dort gibt es dann etwa Jungrind vom Hartlbauer, Duroc-Weideschweine vom Schattbachbauer, frischen Schwarzleo-Saibling aus der Fischzucht von Hermann Hasenauer, Milch von MeiMuich oder Käse vom Sinnlehenbauer. Ehrlich und heimatverbunden entstehen daraus dann neue Kreationen auf Basis alter Rezepte, die dem Gast immer wieder überraschende Geschmackserlebnisse bieten. An diese Küche könnten wir uns glatt gewöhnen. Darum hier noch ein Tipp, bevor es nach dem (Kurz)urlaub im Salzburger Land wieder nach Hause geht:

E-Bike-Genusstour

In den Sattel schwingen und los geht es durch die malerische Landschaft, umgeben von der Pinzgauer Bergwelt. Im gemütlichem Tempo radeln wir von kleinen Dorfläden bis zu Produzenten, die sich bei der Arbeit von uns über die Schulter schauen lassen. Wer einmal sieht, wie viel Aufwand und Herzblut in der Produktion der Lebensmittel steckt, wird deren Wert noch mehr schätzen. Am besten gleich bei jeder der derzeit zwölf Genussadressen ein Packerl zum Mitnehmen schnüren lassen. Zurück zu Hause schwelgen wir dann noch einmal in (kulinarischen) Urlaubserinnerungen. E-Bikes können übrigens bei Sport Mitterer direkt an der Talstation der Asitzbahn in Leogang ausgebaut werden.



Küchenchef Andreas Herbst achtet bei der Auswahl seiner Zutaten in hohem Maß auf Regionalität – so findet man beim Frühstücksbuffet allerhand herkunftszertifizierte Leckerbissen und auch so manche Gerichte in der Speisekarte sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat versehen.

Die Riederalp – Familie Herbst

Rain 100

5771 Leogang

T +43 (0)6583.7342

www.riederalp.com

Stiegl HELL

FÜR HÖLLISCH
GUTE MOMENTE.



4,5%
vol. Alk.

HÖLLISCH BIERIG
BRAUKUNST AUF HÖCHSTER STUFE.

NEU



**BUTTER UND KÄSESPEZIALITÄTEN AUS
DER HEUMILCHKÄSEREI ELIXHAUSEN**

»Wir sind die älteste Käsereigenossenschaft in Salzburg.
Die Milch für unsere Produkte erzeugen wir seit jeher im Einklang
mit der Natur. Qualität mit Tradition, die man schmeckt!«

BILLA

VOLLER LEBEN.

Lila. Reise

Augen zu, tief einatmen und genießen: Das ist der herrliche Duft von blühendem Lavendel.



Berahlte Anzeige

Lavendelführung am Furtlegg-Gut

Dauer:

1 Stunde

Termine:

Fr., 10.30 Uhr (bis 25.09.)

€ 15 pro Person inkl. Verkostung

Anmeldung:

bis 17 Uhr am Vortag bei Altenmarkt-Zauchensee Tourismus, T +43 (0)6452.5511

Tipp:

Anreise ideal mit dem E-Bike

Willkommen in der Provence – pardon – willkommen auf dem Furtlegg-Gut im salzburgerischen Pongau auf knapp 1.000 Metern, wo ein Lavendelfeld aus über tausend Stöcken prächtig gedeiht! Hier treffen wir Lavendelbauer und Landwirt in der 8. Generation, Michael Warter. Klar, dass alle

Gäste, die Michael zu den Lavendelführungen empfängt, staunen, wenn sie sehen, wie der Lavendel in dunkel-lila Farbgebung hier aus der Braunerde sprießt. Von Michael erfahren sie alles über den Lavendelanbau und die Verarbeitung. Außerdem gibt es Kostproben wie ein Butterbrot mit Lavendelsalz oder Lavendelsirup.

Foto: Andrea Bichler



Genuss.Berge-Tour

Dauer der Tour:

3 bis 4 Stunden

Termine:

Di. + Do., 10.30 bis 17 Uhr (bis 24.09.)

€ 38 pro Person inkl. Speisen

Anmeldung:

bis 17 Uhr am Vortag bei
Altenmarkt-Zauchensee Tourismus
T +43 (0)6452.5511

Foto: Altenmarkt-Zauchensee Tourismus

**ALTENMARKT
ZAUCHENSEE**

Genuss. Berge

Es ist ein Sommertag wie aus dem Bilderbuch. Ein Tag wie geschaffen für eine individuelle Tour mit dem E-Bike zu Altenmarkts drei Hausbergen.

Das Besondere an dieser individuellen Genuss.Berge-Tour ist mit Sicherheit die Einkehr in ein Wirtshaus, auf eine Almhütte und in einen Berggasthof. Denn hier servieren die Wirte den Radlern regionale Köstlichkeiten von

der Vorspeise übers Hauptgericht bis zum Dessert. E-Biker sind Genießer! So ist auch diese Tour ideal für alle Freunde der regionalen Kulinarik und Naturliebhaber, die in ihrer Freizeit aktiv genießen möchten.

WAHRER HOCHGENUSS



GIN, GIN!

Aus Altbrot wird Hochprozentiges: Die Bäckerei Unterberger hat sich auf ganz neue Pfade begeben und gemeinsam mit der Privatbrauerei Scheyerer in Saalbach einen Gin aus Altbrot kreiert. Eine Portion Wacholderbeeren ergibt die würzig-mediterrane Note. Erhältlich auch im österreichweiten Versand.



VOM FASS

Handverlesenes Obst – Äpfel, Birnen und Zwetschken – aus den einzigartigen Salzburger Streuobstgärten, zum perfekten Zeitpunkt geerntet und im Eichenfass gereift, machen den **AMADEO Salzburg Edelbrand** zu einem exquisiten Geschmackserlebnis.



LIEBLINGSSORTIMENT

Ob Nudeln, Obstsäfte, Honig, Mehl, Kartoffeln und noch vieles mehr – die „Feines aus der Region“-Regale in den **Salzburger Lagerhäusern** sind gut bestückt. In jedem Lagerhaus ist das Sortiment ein bisschen anders, aber auf jeden Fall regional.



Die Fischspezialisten

TRAUNSEE

Fisch & Pasta +43 (0)676.3804499
Seegasthof Hois'n Wirt +43 (0)7612.77333
Landhotel Grünberg +43 (0)7612.77700
Fischrestaurant Moser +43 (0)7612.87560
Wirtshaus Poststube 1327, +43 (0)7617.2307

TRAUN & HALLSTÄTTERSEE

Zur Nocken Toni +43 (0)6132.23327
Rest. Weinhaus Attwenger +43 (0)6132.29703
Bräugasthof Hallstatt +43 (0)6134.20673
Gasthof Höllwirt +43 (0)6131.394

WOLFGANGSEE

Im Weissen Rössl +43 (0)6138.23060
Hotel Peter & Paul der Wirt +43 (0)6138.2304
Hotel-Gasthof Falkenstein +43 (0)6138.2258
Seegasthof Gamsjaga +43 (0)6227.3222
Hotel Gasthof zur Post +43 (0)6227.2157
Landgasthof Batzenhäusl +43 (0)6227.2356

FUSCHLSEE

Seehotel Schlick +43 (0)6226.8237
Hotel Restaurant Stefanihof +43 (0)6226.8371

ATTERSEE

Hotel Haberl +43 (0)7666.8114
1er Beisl im Lex'nhof +43 (0)7666.80000
Kaisergasthof +43 (0)7664.2202
Gasthof Gebhart +43 (0)7662.8329

ALTAUSSEER SEE & GRUNDLSEE

Villa Salis, Restaurant Berndl +43 (0)3622.71227
Fischerhütte am Toplitzsee +43 (0)3622.8296

Infos unter www.fischrestaurants.at



Das Salzammergut ist ein Hotspot für Feinschmecker und Genießer. Hier vereinen sich Gaumenfreuden und Augenschmaus in ihrer schönsten Form. Was gibt es Schöneres, als auf einer sonnigen Seeterrasse mit traumhaftem Ausblick zu sitzen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen? Zu einem unvergleichlichen Erlebnis wird das in einem der 23 Salzammergut-Fischrestaurants.

Bereits seit 25 Jahren verwöhnen die Fischspezialisten ihre Gäste mit köstlichen Fischgerichten. Nur fangfrische Fische aus den glasklaren Seen landen in den Pfannen der fischbegeisterten Küchenchefs. Die traumhafte Umgebung mit blau glitzernden Seen und majestäti-

schen Bergen runden ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis ab. Ein unwiderstehlicher Genuss, den man übrigens auch verschenken kann. Gutscheine gibt's telefonisch unter +43 (0)664.5579518 oder online www.fischrestaurants.at



Das Rezept stammt vom Wirtshaus Poststube 1327 in Traunkirchen, Mitgliedsbetrieb der Salzammergut Fischrestaurants

Gebratenes Saiblingsfilet

AUF SPARGEL-VELOUTÉ MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 frische Saiblingsfilets ohne Gräten
200 g weißer Spargel
0,25 l Obers
etwas Weißwein
Salz, Pfeffer
Zitronensaft zum Würzen
frische Frühlingskräuter wie Kerbel, Schnittlauch oder Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, leicht melieren und in geschäumter Butter kurz braten. Den geschnittenen Spargel in Salzwasser mit Weißwein bissfest kochen. Dann Obers, Spargelfond und etwas Weißwein einreduzieren lassen, salzen und mit Muskat abschmecken. Danach den Spargel dazugeben, eventuell leicht binden. Das Saiblingsfilet auf dem Spargel anrichten und mit Frühlingskräutern dekorieren.

Wissen, wo's herkommt

Wer kennt jemanden, der um 5 Uhr morgens aufsteht,
damit die frische Milch in unserem Frühstückskaffee landet?
Einfach mal den nächsten Einkauf direkt ab Hof erledigen
und einen der 600 Direktvermarkter im
Salzburger Land kennenlernen.

Nicht UNTERBUTTERN lassen

Lacaune-Milchschafe liefern am Hof von **Birgit und Thomas Laner** in Pfarrwerfen die Basis für köstliche Schafmilch-Produkte. Eine herkunftszertifizierte Rarität: die **Schafmilchbutter**, die in der kleinen Hofkäserei von Hand gerührt wird. Ihr frisches und cremiges Aroma ist unverwechselbar. www.biohof-lehengut.at



Tolle Knolle

Wer der Meinung ist, Kartoffel schmeckt wie Kartoffel,
der hat sich noch nicht durch den Kartoffelkeller vom
Anthoferhof in St. Michael im Lungau gekostet. Über
30 verschiedene Eachtlingsorten, vom Andengold bis
zur Vitelotte, gedeihen hier Seite an Seite am Feld.

T +43 (0)664.2010640



ROGGSTAR

Der Genuss, wenn **Elisabeth Löcker** einen ihrer **Brotlaibe** aufschneidet, beginnt schon beim einzigartigen Duft. Dass uns dieses Brot schon beim ersten Bissen ganz besonders gut schmeckt, liegt am Tauernroggen, der am **Biohof Sauschneider** in St. Margarethen angebaut und hier auch gleich zu Mehl verarbeitet wird.

www.biourlaub.at



Unwiderstehlich Wild

Thomas und Michael Aigner sind leidenschaftliche Jäger und regelmäßig im eigenen Revier im Lungau unterwegs. **Gams, Reh und Hirsch** werden dann direkt am Hof etwa zu saftig würzigem **Schinken** verarbeitet. Unwiderstehlich köstlich und mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. www.aignerhof.at

Sprießt voll **BIO**

Shiitake-Pilze müssen nicht weitgereist sein, damit sie auf unserem Teller landen. Jetzt gibt es die ursprünglich japanischen Edelpilze auch aus Salzburg. Denn am **Heißnbauernhof in Obertrum** gedeihen diese wahren Leckerbissen einfach prächtig – und das herkunftszertifiziert und voll biologisch.

www.flachgauer-biopilze.at



Guter FANG



Valles Korn

Spaghetti, Fleckerl, Hörnchen, Spiralen, Suppenudeln: Die herkunftszertifizierten **Bio-Vollkorn-Dinkeludeln vom Stöcklbauer in St. Georgen** gibt es in vielen Varianten. Den einzigartigen Geschmack durch das feine Vermahlen der Dinkelursorte „Oberkulmer Rotkorn“ haben sie aber alle.

www.biodinkeludeln.com



In Stefan Maggs **Fischzucht Kehlbach** in Saalfelden wachsen herkunftszertifizierte **Flusskrebse** heran. Im Herbst gefangen und frisch gekocht sind sie eine wahre Delikatesse. Ihr Fleisch ist nicht nur äußerst zart und fein nussig im Geschmack, es nimmt auch bei der Zubereitung seine typisch leuchtend rote Farbe an.

www.fischzucht.eu

Brettljause

Das Geheimnis des würzig, feinen **Karreespecks** aus der Pongauer **Dorfmetzgerei Max Mann** ist die erstklassige Fleischqualität. Das Fritztaler Freilandschwein stammt aus der eigenen Landwirtschaft. Ein Garant für beste Fleischkonsistenz und eben diesen hervorragenden Geschmack. Selbstverständlich herkunftszertifiziert!

www.dorfmetzgerei-mann.at



Winter- Gemüse

Gemüsezeit ist die Sommerzeit. Doch wie schaut es im Winter aus? Da greifen wir am besten zu den **eingelegten Gemüsevariationen vom Gabelmacher in Lieferung**. Denn dort versteht es **Maria Putzhammer** bestens, ihre Karotten, Zucchini, Chili, Tomaten und noch vieles mehr haltbar zu machen. www.hofladen-putzhammer.com

Ausgezeichneter FRISCHKÄSE



Im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet: der in Öl eingelegte **Bio-Frischkäse vom Mitteruralsberg in Goldegg**. 2019 gewann Heidi Lercher für diese Kreation die Goldene Auszeichnung des Salzburger Genuss-Handwerks. Erhältlich ist die Salzburger-Land herkunftszertifizierte Spezialität im Pongauer Bauernladen. **T +43 (0)6415.8293**



Tennengauer Berglamm

Der **Schinken** vom Tennengauer Berglamm eignet sich vorzüglich, um klassisches Carpaccio zuzubereiten. Denn hauchdünn aufgeschnitten zergeht das zarte Fleisch am Gaumen. Wer diese herkunftszertifizierte Köstlichkeit vorbestellen möchte,

kann das etwa bei

Anni Reischl.

T +43 (0)664.8244395



Zirben- Kostbarkeiten



Brigitte Ellmauer vom Obermoosenhof in Rauris bereitet aus Zirbenzapfen einen erfrischenden **Sirup** zu – unverkennbar durch seine intensive Farbe und den leicht harzigen Geschmack. Einzigartig sind auch die mit **Zirbenkräutersalz** und **Zirbenschnaps eingelegten Frischkäsekugeln**. Alle Produkte tragen das Salzburger-Land Herkunfts-Zertifikat.

T +43 (0)676.6705370



Rosige (Mahl)zeiten

Auf der **BiJo Farm in Fusch** dreht sich alles um die Königin der Blumen – die Rose. In Birgit Schattbachers Manufaktur entstehen die herrlichsten Kostbarkeiten – vom **Rosentee**, **Rosensirup**, **Rosenessig** und **Rosengebäck** bis hin zum **Rosensalz** und noch mehr. Alle Produkte gibt's direkt auf der Farm und tragen das Salzburger-Land Herkunfts-Zertifikat.

www.bijo.farm





Was für ein Käse

Weißer Schale, hellgelber Kern – so sieht die **Bioschneerose** vom **Sinnlehenhof in Leogang** aus. Der herkunftszertifizierte Camembert aus Bioheumilch ist besonders gut, wenn wir ihn uns gleich direkt auf der Sinnlehenalm schmecken lassen.
www.sinnlehen.at



Feine PUTE

Am Hof **Bioarche Rocherbauer in Abtenau** grasen über 200 herkunftszertifizierte **Puten** fast wie Kühe auf der Weide. Auf ihrem Speiseplan stehen bevorzugt Borretsch, Brennessel und Wiesenkerbel. Biobauer Josef Quehenberger füttert ihnen noch eine hochwertige Getreidemischung zu. Das schmecken wir bei jedem Bissen.
www.biohof-rocherbauer.at



Märchenhaft



Feinste Schmankerl und Naturkosmetika aus erlesenen Pinzgauer Kräutern zaubert „Kräuterhexe“ Susanne Mitterer: Ein wunderbares Geschmackserlebnis ist etwa der herkunftszertifizierte „Hexenpfeffer“ aus eingelegten, grünen Hollerbeeren. Besonders gut zu Kartoffelgerichten, Fisch und Salaten!
www.naturzauberwerke.at



AUF UND DER GOASS NACH





Hoch über dem Lammertal, wo sich Fuchs und Ziege Gute Nacht sagen, liegt der Fischhof. Auf 900 Metern Seehöhe haben Johanna und Christian Wallinger, bekannt für ihre köstlichen Käsekreationen, ihren Platz im Leben gefunden und ein Sonnenplatzerl für Ziegen geschaffen.

Mit ihrem Hof in Annaberg hat Johanna Wallinger nicht nur alles auf eine Karte gesetzt, sondern auch im Leben und in der Liebe immer Mut bewiesen. Ein Gespräch mit der Bäuerin.

Johanna, am Fischhof findet man weder Fluss noch Teich, dafür aber jede Menge Ziegen. Wie kommt das?

Darauf sprechen uns viele Leute an (lacht). Wir haben vor 24 Jahren auf unserer Hochzeit zwei Ziegenkitzerl geschenkt bekommen, uns in sie verliebt und zu züchten begonnen. Durch die exponierte Lage haben wir immer gesagt, wir leben dort, wo die Welt aus ist und das Paradies beginnt. Über die Jahre ist so das Ziegenparadies entstanden. Hinweise, warum der Hof Fischhof heißt, haben wir bisher noch keine gefunden.



Mit ihrem abgelegenen Hof haben sich die Wallingers einen Lebenstraum erfüllt und leben mit ihren Ziegen ganz im Einklang mit der Natur.

Was ist denn so paradiesisch bei euch?

Jeder, der zu uns heraufkommt, staunt erst einmal. Durch die Hanglage auf 900 Metern haben wir den ganzen Tag über Sonne und himmlische Ruhe. Wir sind vor 26 Jahren auf den Hof gekommen und haben alles auf eine Karte gesetzt. Wenn ich heute zurückdenke, war das schon ein bisschen verrückt. Alles war baufällig, nichts hat funktioniert. Aber wir haben unseren Traum gehabt und wir wollten unbedingt hier leben und diesen Grund bewirtschaften. Darauf sind wir stolz. Auch, oder noch besser gesagt, weil unser Weg mit wirklich sehr viel Arbeit verbunden war.

Man kennt euch vor allem für Produkte aus Ziegenmilch und im Speziellen für deinen vielfach preisgekrönten Ziegenkäse. Hast du schon immer einen Bezug zum Käsen gehabt oder wie ging es bei dir damit los?

Seit wir am Hof leben, habe ich versucht, alles was hier wächst und was wir zur Verfügung haben, zu verwenden und verwerten. Also wollte ich auch Käse aus Ziegenmilch machen. Ich habe viel herumprobiert, einen Kurs besucht und nach und nach wurden die Produkte immer besser und beliebter. Im Kurs lernt man vielleicht die Grundbegriffe, aber das Gespür bekommt man durchs Machen und Probieren. So ist im Vergleich zur Kuhmilch die Ziegenmilch viel feiner und von Natur aus

homogenisiert. Sie ist aber auch schwieriger zu verarbeiten, weshalb Zeit und Geduld beim Käsen die wichtigsten Zutaten sind. Und natürlich die Liebe zur Arbeit und zu den Produkten. Ohne die geht gar nichts.

Was macht ihr aus der Ziegenmilch?

Unsere Produktpalette ist mittlerweile vielfältig und abhängig von den Saisonen. Ein Teil der Ziegen gibt täglich Milch, die Basis vieler unserer Produkte. Daraus machen wir etwa eingelegten Bio-ziegenkäse, verschiedene Aufstriche, Schnittkäse und unseren Bestseller: die bunten Ziegenkäsebällchen. In einem Glas sind verschiedene Sorten drinnen, die alle mit viel Geduld und Liebe entwickelt wurden. Das Fleisch verarbeiten wir zu Ziegensaftschinken, verschiedenen Würsten und eingekochtem Milchkitz, das ohne Konservierungsstoffe haltbar gemacht wird und als Bolognese, Ragout und Chili con Carne erhältlich ist. Wir sehen es hier als Pflicht unseren Tieren gegenüber an, direkt am Hof zu schlachten. Nachdem mein Mann auch leidenschaftlicher Imker ist, gibt es bei uns super Biohonig zu kaufen. Einen klassischen Hofladen haben wir nicht, man kann sich unsere Produkte aber aus einem Kühlschrank auf Vertrauensbasis bei uns holen. Außerdem gibt es ein paar Geschäfte und Märkte, in denen wir ebenfalls vertreten sind (siehe am Ende des Interviews).



Den vielfach preisgekrönten Ziegenkäse gibt's auch im Selbstbedienungskühlschrank direkt am Hof.



Ganz ohne Konservierungsstoffe wird das eingekochte Milchkitz haltbar gemacht und ist als Bolognese, Ragout oder auch als Chilli con Carne erhältlich.

Was macht denn für dich gute Lebensmittel aus?

Ich bin schon sehr regional bezogen. Mir ist es viel wert, wenn die Produzenten aus der Nähe kommen und ich sie vielleicht sogar kenne. Das Salzburger Land ist ja diesbezüglich ein Wahnsinn. Den Bauern hier kann man vertrauen. Und ich bin überzeugt, dass man schmeckt, wenn etwas mit Liebe gemacht ist. Ich selbst würde niemals etwas verkaufen, was ich selber nicht mag. Ich glaube, dass das generell der Trend ist und die Leute immer mehr darauf schauen, woher ihr Essen kommt und wer dahintersteckt.

Ein Spruch bei euch am Hof ist mir aufgefallen.

Da steht: „Mein Land: von den Vätern geerbt, von den Kindern geliehen“.

Ja, den hab ich irgendwann mal gefunden und ich finde, dass der gut zu uns passt. Wir glauben daran, dass wir uns mitten in einem Kreislauf befinden und nur Verwalter des Grundes und Bodens sind, auf dem wir leben. Unsere Aufgabe ist es, diese so gut wie möglich zu bewirtschaften und zu schauen, dass die nächste Generation auch wieder die Möglichkeit hat, von und mit dem Land zu Leben. Die Produkte vom Fischhof sind mit mehreren Kasernmandln der Inter-Agrar-Messe sowie diversen Gold-, Silber- und Bronzemedailien ausgezeichnet. Neben dem Selbstbedienungskühlschrank am Hof kann man sie im „Echt Guat“

in St. Martin, in den Lagerhäusern Annaberg und Abtenau, in der MundOrt Metzgerei, beim ADEG in Annaberg, im Genusskorb in Gosau, dem Naturgartl Altenmarkt und im Kaslad'n der Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet bekommen.



ZIEGENKÄSE

Für die Produktion ihrer vielfach ausgezeichneten Käsekreationen verwendet Johanna Wallinger ausschließlich die herkunftszertifizierte Milch ihrer Salzburger Ziegen (in Bio- und Heumilchqualität).

Fischhof – Das Ziegenparadies

Familie Wallinger

Salfelden 13

5524 Annaberg

T +43 (0)664.75067644

Die Digitalen City Lights gibt es jetzt auch in Salzburg.

Ein neues Zeitalter im Out of Home!

Die hochauflösenden, digitalen Screens in der Altstadt machen Ihre Kampagne zum digitalen Gesamterlebnis, dynamisch in HD-Auflösung. Ob einzelner Spot oder exklusiv gebucht, mit den Digitalen City Lights haben Sie die Möglichkeit Ihre Message modern, schnell, innovativ, punktgenau und als eigenständige Story zu präsentieren – ein Meilenstein in der Geschichte von Out of Home Media Salzburg.





Frisch gemahlen aus Tradition

SEIT ÜBER 500 JAHREN WIRD IN DER GOLLINGER LERCHENMÜHLE KORN ZU MEHL GEMAHLEN. AUCH HEUTE STEHT HIER DAS TRADITIONELLE HANDWERK NOCH IM VORDERGRUND, SEITE AN SEITE MIT MODERNER TECHNIK.



Wir schreiben das Jahr 1495. In der kleinen Mühle am Torrener Bach in Golling dreht sich unermüdlich das Mühlrad. Unter dem wachsenden Auge des Müllers wird Mehl für niemand Geringeren als den damaligen Fürsterzbischof Leonhard von Keutschach gemahlen. Abgesehen davon, dass man zu dieser Zeit das Mehl nicht einfach im nächsten Supermarkt kaufen konnte, wusste man damals schon die Qualität guten Mehls zu schätzen. Daran hat sich bis heute nichts geändert – im Gegenteil. Brotbacken liegt nach wie vor im Trend und wer sich und seine Familie mit frischem Brot und Gebäck versorgt, will dafür die besten Zutaten verwenden.

Biologisch, regional, vielfältig

Heute, mehr als 500 Jahre nach der ersten urkundlichen Erwähnung, ist die Lerchenmühle fest in der Hand von



Gerhard Wieser, dessen Urgroßvater die Mühle 1898 übernahm. Seither wurde natürlich immer wieder in die technische Ausstattung investiert, sodass die Lerchenmühle zwar nach wie vor eine recht kleine Mühle ist, durch die zwei getrennt laufenden Mahlwerke aber sehr flexibel arbeiten kann. Gut für die zahlreichen Kunden, denn dadurch kann ein derartig vielfältiges Sortiment angeboten werden. So stehen im Mühlenladen verschiedenste Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle neben Mais, Maisprodukten, Cerealien und weiteren 250 regionalen Produkten.



Seit mehr als 30 Jahren wird in der Lerchenmühle ausschließlich Getreide aus Österreich verarbeitet. Darunter Sorten wie der Lungauer Tauernroggen oder der Laufener Landweizen. In Salzburg angebaut und verarbeitet, sind diese beiden Produkte auch mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Lerchenmühle Wieser

Torren 43
5440 Golling
T +43 (0)6244.4249
lerchenmuehle.at

DEM TEUFL SEIN UR-VIECH

Biobauer, Grillfreak und
Perfektionist: Das ist Andreas
Teufl. Der bekennende
Galloway-Fan setzt alles auf
die Karte „Qualität“.



Wer Andreas Teufl kennenlernt und mit ihm über Hof, Familie, Galloways und Hobbys spricht, erkennt schnell: Hier steht man einem leidenschaftlichen Menschen gegenüber. Für ihn steht nicht Quantität, sondern Qualität im Vordergrund. Was er in die Hand nimmt, will er nachhaltig und erfolgreich erledigen. Genau darum war es ihm wichtig, in Sachen Landwirtschaft seinen eigenen Weg zu gehen. Und genau darum passen auch die Teufls und ihre Galloways so gut zusammen. Andreas' Frau Silvia ist dabei auf dem Hof die perfekte Partnerin.

Beste Fleischqualität

Die Galloways gehören zu den ältesten Rinderrassen weltweit und stammen ursprünglich aus Großbritannien, genauer gesagt aus der Region Galloway im Südwesten Schottlands. Das besondere an den robusten Rindern ist das doppel-schichtige Fell mit langem Deckhaar und sehr dichtem, aber feinem Unterhaar. Darum macht ihnen Kälte nur wenig aus und sie können das ganze Jahr über auf der Weide gehalten werden. Ihr Fleisch gilt als besonders zart, feinfasrig und gleichmäßig marmoriert.

Galloways wachsen sehr langsam, darum sind sie für die Rindfleischindustrie nicht wirklich interessant. Und genau darum ist Andreas Teufl ein Fan der robusten Rinder. „Sie sind eher klein und werden mit etwa 450 bis 600 Kilo nur halb so schwer wie ‚normale‘ Zuchtrinder“, erklärt der Flachgauer Biobauer. „Darum ist das Fleisch auch von sehr guter Qualität.“ Zeit ist also hier ein extrem wichtiger Faktor für die Fleischqualität. Die Teufls lassen den



Den Sommer über werden die Jungtiere auf der Alm gehalten. Das zeigt sich auch im Geschmack.

Rindern auf der Alm und auf der Weide genügend Zeit, um beste Fleischqualität zu bekommen. „Wir lassen sie etwa drei Jahre bei uns am Hof, bevor es zum Schlachten weitergeht zum Wuppinger in Eugendorf“, betont Teufl. Am Biohof der Familie geht es also nicht um „je mehr desto besser“, sondern um langsames Wachstum, zartes Fleisch und herrliche Marmorierung. „Unsere Galloways werden ausschließlich mit Gras und Heu unserer Kräuterwiesen gefüttert, die Jungtiere kommen im Sommer auf die Alm. Dort haben die Rinder alles, was sie brauchen. Darum ist unser Gallowayfleisch schon wegen der ökologischen Haltungsform garantiert frei von Medikamenten und Hormonen“, ist Andreas Teufl stolz.

**„Das Wichtigste ist:
Wir helfen alle zusammen. Denn es funktioniert nur
dann, wenn wir alle an einem Strang ziehen.“**

Andreas Teufl, Biobauer

Carpe Diem

Der Arbeitstag von Andreas Teufl beginnt in der Regel in aller Früh, denn es gibt viel zu tun. Doch auch wenn er mal unterwegs ist, haben die Galloways daheim und auf der Alm nicht sturmfrei. Denn hier arbeitet die ganze Familie bei der Bewirtschaftung der beiden Bauernhöfe zusammen. Mit großer Begeisterung helfen auch die beiden Kinder manchmal mit.

Für den Fleischgenuss daheim

Das Fleisch gibt es nur im Ab-Hof-Verkauf in Faistenau und das je nach Wunsch einzeln verpackt oder in Mischpaketen. „Jeder kann sich auf unserer Website für unsere Fleischpakete eintragen“, erklärt Andreas Teufl. Und weil er auch ein begnadeter Fleischesser und Griller ist, stehen bei ihm „Special Cuts“ hoch im Kurs. „Ich brauche kein Filet vom Grill – bei mir kommen die schön durchzogenen Stücke auf den Grillrost“, so der Flachgauer. Ob Beef Ribs, Flanksteak, Hanging Tender, Onglet, Tri-Tip und natürlich auch T-Bone, Porterhouse oder Rumpsteak: Für Grill-Fans sind die feinen Stückeln von Teufls ein Gedicht!



Die Galloways von Andreas werden alle in Salzburg geboren, aufgezogen und geschlachtet – deshalb sind seine Produkte auch mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Biofarm Teufl

Schönaustraße 49
5324 Faistenau
T +43 (0)660.5096000
biofarmteufl.at



Das Fleisch der Galloway-Rinder ist von ausgezeichneter Qualität. Andreas Teufl mag am liebsten die durchgezogenen Stückeln vom Grill.





Partner der ersten Stunde

Regionalität, Vielfalt und Qualität bestimmen das Sortiment des österreichischen Lebensmittelgroßhändlers AGM. Deshalb hat das Unternehmen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat als einer der Ersten mitgetragen und gefördert.

Vom Käse bis zum Fleisch, vom Gasteiner Mineralwasser über SalzburgMilch oder PinzgauMilch bis zum Tauernlamm: Im Sortiment des Lebensmittelgroßhändlers AGM finden sich schon rund 120 Artikel, die das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat tragen. Bei den Kunden aus der Salzburger Gastronomie kommen die Lebensmittel aus der Region gut an. Schließlich schätzen sowohl einheimische Gäste als auch Touristen regionale

Mit AGM kommen die Lebensmittel immer frisch und in bester Qualität dort an, wo sie gebraucht werden.



Rudolf Schwarzenbacher, GF der AGM Zell am See, weiß, dass regionale Lebensmittel bei Verbrauchern stark im Trend liegen.

Qualität und Vielfalt auf der Speisekarte. Für AGM war es deshalb ein logischer Schritt, das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat zu unterstützen.

Verbindet Produzenten und Gastronomie

„Wir wissen um die Bedeutung von heimischen Produkten in der Gastronomie“, begründet Rudolf Schwarzenbacher, Geschäftsführer von AGM Zell am See – Maishofen: „Der Gast will Authentisches



*Ob Käse oder Fleisch:
Bereits rund 120 Produkte
im AGM-Sortiment tragen
das SalzburgerLand Her-
kunfts-Zertifikat.*



auf dem Teller. Dazu braucht es alle: Bauern, Lebensmittelherzeuger, Großhändler und die Gastronomen.“ Die Rolle von AGM sieht er als Bindeglied, als Koordinator und Logistikpartner. Die Produzenten

**„Der Gast will Authentisches auf dem Teller.
Dazu braucht es alle: Bauern, Lebensmittelherzeuger,
Großhändler und die Gastronomen“**

Rudolf Schwarzenbacher, GF AGM Zell am See

können sich dabei ganz auf die Herstellung bester Lebensmittel konzentrieren, die Gastronomie auf

das Kochen. Dazwischen sorgt AGM dafür, dass die Lebensmittel frisch und in bester Qualität dort ankommen, wo sie benötigt werden.

Für Schwarzenbacher eröffnet das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat eine echte Marktchance. Denn die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln ist gerade in Salzburg groß, wie Studien zeigen. Das Zertifikat mache außerdem den Stellenwert der Landwirtschaft für Naturschutz und Artenvielfalt sichtbar. Für Schwarzenbacher ist deshalb klar: Das Sortiment an Lebensmitteln mit dem SalzburgerLandlogo bei AGM wird weiter wachsen.

AN GESAGT



BROTZEIT

Das Bio-Backmalz der Gollinger Lerchenmühle ist ein Muss für jeden Hobbybäcker. Es wird unter kontrollierten Bedingungen zum Keimen gebracht. Durch Zugabe von Malz zum Teig kann dieser besser reifen und das Brot bleibt länger frisch und einfach köstlich!



KÄSE UND MEHR

Beste Salzburger Bioheumilch wird in der **Dorfkäserei Pötzelberger** zu bestem Biokäse verarbeitet. Im hofeigenen Kaslad'n der Familie finden regionale Feinschmecker neben den über 20 Käsesorten ausgewählte regionale Spezialitäten. Den köstlichen Bioheumilchkäse kann man auch im Onlineshop erwerben.



SalzburgMilch

FRÖHLICHES FRÜHSTÜCK

Aufgetischt werden würzige Kräuter im Sommer und sonnengetrocknetes Heu im Winter. Dass die Kühe dieses Menü lieben, kommt auch den Menschen zugute. Denn die Heumilch, wie etwa die **Premium Frühstück-Heumilch von Salzburg Milch**, ist einfach köstlich.



FEINES FLEISCH

In der **Metzgerei Schultes** in Zell am See werden ausschließlich hochwertigste Produkte verarbeitet und das mit höchster Sorgfalt. Qualität, die man einfach schmeckt. So wie das exklusive **Prime Beef** oder das **Beiried**, das sich perfekt zum Kurzbraten eignet.





SCHEIBCHENWEISE

Mit der **Alpenfischsalami** ist in der Küche von Haubenkoch **Johann Parzer** ein wahrlich einzigartiges Genusserlebnis entstanden. Die Salami besteht tatsächlich zu nahezu 100 Prozent aus frischem Fisch – ergänzt nur durch Pflanzenfett und Gewürze. Das muss man gekostet haben.



HANDVERLESEN

Über Jahrtausende wurde am Dürrnberg bei Hallein Salz abgebaut. Eva und Helmuth Brudl haben sich des Erbes angenommen und produzieren heute in ihrer kleinen, feinen **Salzmanufaktur Salitri** in Oberalm **handgeschöpftes, herkunftszertifiziertes Siedesalz**, unjodiert und ohne Rieselhilfe.

Miele

DA SCHAU HER

Dank der **Miele Food View App** wird Kochen noch einfacher und vor allem wesentlich entspannter. Egal wo man gerade ist, eine Kamera überträgt Bilder in HD-Qualität auf Smartphone oder Tablet. So hat man das Brot oder den Braten im Ofen immer im Blick und kann sogar bei Bedarf Temperatur oder Zeit per App verändern.



DAS GROSSE „EIN MAHL EINS“

*Seit 1931 wird Getreide in der Hochmühle
Frauenlob zu hochwertigem Mehl vermahlen
– vom Vollkornmehl über glattes bis hin
zum Weizenbrotmehl.*



Seit 1931 wird in der Hochmühle Frauenlob Getreide vermahlen. Über die Walzenmühlen werden in 16 Passagen verschiedene Mahlprodukte hergestellt – zum Beispiel das hochwertige Mehl aus dem Laufener Landweizen.



Durch die Küche zieht ein herrlicher Duft von frisch gebackenem Brot. Die Arbeitsfläche ist leicht mit Weizenmehl bestäubt und im Gärkörbchen ruht schon der nächste Brotlaib. Dieses ursprüngliche Erlebnis, Brot und Gebäck zu Hause selbst zu backen, begeistert immer mehr Menschen. Das weiß auch Johann Frauenlob von der Hochmühle Frauenlob in Plainfeld: „Wir haben

eine große Nachfrage nach unseren verschiedenen Mahlprodukten. Bei uns gibt's vom Vollkornmehl über glattes Mehl bis hin zum beliebten Weizenbrotmehl alle Typen, die vom Hobbybäcker bis zum Profi gern verwendet werden.“ Seit 1931 wird Getreide in der Hochmühle Frauenlob zu hochwertigem Mehl vermahlen. Aktuell sind es rund 1.500 Tonnen Getreide. Helle Mehle werden mithilfe so genannter Walzenstühle



1.500 Tonnen Getreide ausschließlich aus Österreich werden jedes Jahr in der Hochmühle Frauenlob zu Mehl verarbeitet.



hergestellt. 16 Mal wird hier das Korn insgesamt zerkleinert, damit man möglichst viel Mehl aus dem Korn gewinnt und den Rohstoff effizient nutzt. Neben den Walzenstühlen verarbeitet die Familie Frauenlob auch in einer Steinmühle das Getreide zu Vollkornmehl. Dabei werden zwischen zwei Steinen Getreidesorten wie Einkorn, Emmer und Waldstaudenroggen zermahlen. So entstehen besonders feine Vollkornmehle. Bereits in dritter Generation betreibt Johann Frauenlob, gelernter Müllermeister, die Hochmühle. Sein Sohn Johannes wird in die Fußstapfen des Vaters treten und die Mühle in vierter Generation weiterführen. Er hat Lebensmittel-Technologie an der Universität für Bodenkultur in Wien studiert und sich während des Studiums intensiv mit Mehl- und Getreidequalitäten beschäftigt. Das Getreide stammt ausschließlich aus Österreich und wird in den Regionen Oberösterreich und Niederösterreich

angebaut. „Ausgenommen einer: der besondere Laufener Landweizen! Den beziehen wir aus verschiedenen Gemeinden im Salzburger Flachgau“, erklärt der Junior-Chef.

Getreide wie früher

Bereits vor über 20 Jahren wurde der Laufener Landweizen aus wenigen verbliebenen Getreidekörnern neu kultiviert und erhalten. Schon früher wurde er in der Salzburger Region angebaut und ist an das niederschlagsreiche Klima angepasst. Er ist nicht nur wegen seines leicht nussigen Geschmacks und der guten Backeigenschaften sehr beliebt, sondern als Urgetreide auch „unverzüchtet“. In der Hochmühle Frauenlob wird der Laufener Landweizen als Mehl – vom Vollkornmehl bis zum ausgemahlenden hellen Mehl – oder als Getreidekörner im Ganzen verkauft.

Back-Tipps vom Profi

Eine Mehlsorte, die man aktuell in vielen Rezepten findet, ist das Weizenbrotmehl. Was es mit dem so beliebten Weizenbrotmehl auf sich hat, weiß Johannes Frauenlob: „Die Begeisterung für diese spezielle Mehlsorte ist absolut berechtigt. Dabei geht es konkret um die Type W1600. Ein Mehl, das so fein ist wie ein glattes Weizenmehl, sich also sehr gut verarbeiten lässt, aber eher aus den Randschichten des Mehlkörpers besteht und somit im Roggenmischbrot für eine schöne dunkle Farbe sorgt.“ Für eine schöne Färbung des Brotteiges sorgt aber noch ein ganz anderes Produkt der Hochmühle: das Backmalz. Eigentlich ist es das älteste Backmittel, das es gibt, und es sorgt durch seine aktiven Enzyme dafür, dass im Teig Zucker entsteht, der als Nahrung für die Hefebakterien dient. So kann der Teig sich gut entwickeln und aufgehen.

*Bereits in dritter Generation betreibt
der gelernte Müllermeister Johann
Frauenlob die Hochmühle Frauenlob
mit viel Liebe fürs Korn.*



BIO-WEIZENMEHL

Die Weizenmehlprodukte der Frauenlob Hochmühle sind nicht nur „Bio“, sie sind auch allesamt mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Sprich: Der verarbeitete Weizen wurde im Bundesland Salzburg angebaut und verarbeitet.

Hans Frauenlob Hochmühle

Dorf 15

5325 Plainfeld

www.frauenlob.at



URST DIE

Die Wurst, die rockt!

In der Fleischhauerei Fürstauer in Saalfelden werden mit viel Kreativität und gekonntem Handwerk einzigartige Fleisch- und Wurstwaren in bester Qualität produziert.



Bernd Fürstauer hat wirklich alle Hände voll zu tun.

Kein Wunder, steht er als Geschäftsführer der

Fleischhauerei Fürstauer in Saalfelden mit seinen Mitarbeitern täglich hinter der Ladentheke, pflegt langjährige Kunden- und Lieferantenbeziehungen und kreiert ganz nebenbei noch immer wieder neue Produkte, die seinen Ansprüchen gerecht werden müssen. Und die sind hoch.

Kein Weg vorbei

Der Fürstauer, wie er von den Einheimischen genannt wird, ist eine Institution in Saalfelden. Ob für ein schnelles Leberkäsesemmel, den Kauf hochwertiger Grillsteaks oder die Beratung für das beste Bratenstück, am Fürstauer kommt keiner vorbei. Und den findet man am Stadtrand Saalfeldens, wo

sich sein kleines, aber feines Verkaufslokal der Fleischhauerei befindet. Von außen sticht schon der Slogan „Die Wurst,

die rockt“ ins Auge. Das der Spruch passt, wird einem bewusst, wenn man Bernd Fürstauer kennenlernt. Drinnen macht der Blick auf die Theke schon Lust auf den nächsten Grillabend. Appetitlich angerichtet zeigen sich hier Grillvariationen und Steaks von der saftigen Seite, aber auch Wurstwaren aller Art und sogar verschiedene Salatkreationen. Hinten an der Wand hängen Hartwürste, die hier mit eigens entwickelten Gewürzmischungen hergestellt werden. Neben dem Eingang preisen Zettel an der Wand gemischte Rindfleischpakete aus der Region an. Bedient wird immer freundlich, vor allem aber kompetent – und für Unentschlossene auch gerne mal mit einer kleinen Kostprobe.



Bernd Fürstauer und seine Mitarbeiter tüfteln gerne an neuen Produkten. Bei der Produktion der schmackhaften Wurstwaren werden hochwertiges Fleisch aus der Region und Gewürze verarbeitet.

Die richtige Reifung ist gerade bei hochwertigem Fleisch wichtig. Ganze fünf Wochen muss das Rindfleisch abhängen, bis es den perfekten Reifungsgrad erreicht hat.



Von der Pike auf gelernt

Die Firmengeschichte, über die der Chef und seine Frau hier viel zu berichten wissen, reicht inzwischen über drei Generationen. 1955 hat Bernd Fürstauers Großvater die Fleischhauerei gegründet. Und nach seinem Vater hat Bernd 2009 die Geschäfte übernommen. Er hat das Handwerk von der Pike auf gelernt und setzt nach wie vor auf handwerkliche Produktion. So werden die Würste direkt hinter der Ladentheke von gut ausgebildeten, langjährigen Mitarbeitern hergestellt. Das Geheimnis der schmackhaften Wurstwaren? „Zum einen verwenden wir für die Würste das gleiche hochwertige Fleisch, das auch im Verkauf angeboten wird, denn beste Qualität ist uns überall wichtig. Zum anderen haben wir für jede Wurstsorte eine eigene Komposition hochwertiger Grundgewürze kreiert“, erklärt Bernd Fürstauer. Dass er hohe Ansprüche an seine Geschäfte – es gibt auch ein zweites Verkaufslokal

in Leogang – und seine Produkte hat, bestätigt auch seine Frau Andrea: „Bernd ist ein Perfektionist und extrem kundenorientiert.“

Regionalität, Tradition, Innovation

Das Fleisch kommt bei Bernd Fürstauer zu 100 Prozent aus Österreich. Lamm- und Rindfleisch kommt vorwiegend von Klaus Rathgeb in Rauris und das Wild ausschließlich von Jägern aus der Region. Dabei liegt dem Familienbetrieb das Tierwohl besonders am Herzen. Ebenso die Innovation! Denn so traditionell die Geschichte und die Handwerkskunst des Unternehmens auch sind, so kreativ und außergewöhnlich sind die Kompositionen, die der Kundschaft beim Fürstaller geboten werden. Auf das Thema Grillen haben sich Bernd und sein Team besonders spezialisiert und sie denken sich immer wieder besondere Rezepte aus. Filetspieße oder Kotelett, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Käse, bringen so Abwechslung auf unseren





Das Fleisch kommt bei Bernd Fürstauer zu 100 Prozent aus Österreich – Lamm- und Rindfleisch vorwiegend von Klaus Rathgeb in Rauris, Wild von Jägern aus der Region.



Grill. Getoppt wird der Fleischgenuss mit besonderen Marinaden wie der Mango-Chili-Marinade für Geflügel, einer würzigen Barbecue-Marinade fürs Rindersteak oder einer Kräuter-Bärlauch-Marinade für den Schweinebauch. Die exzellente Fleischqualität erreicht der Betrieb abgesehen vom hochwertigen Urprodukt durch die lange und ausgefeilte Reifung, die bei Rindfleisch ganze fünf Wochen dauert. Ein besonderer Stolz sind die Steaks – eine Delikatesse, die auch der Meister selbst schätzt.

Fürstauer-Produkte für alle

Waren die Kunden der Fleischhauerei Fürstauer früher noch ausschließlich Einheimische, kommen inzwischen Fleisch- und Wurstliebhaber auch von weiter her, um die hochwertigen Produkte zu kaufen. Für all jene, die sich den Weg lieber sparen: Seit einiger Zeit gibt es auch einen Online-Shop, über den ein Teil der Produkte bequem im Internet bestellt werden kann.



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

von Bernd Fürstauer sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Denn alle Rinder, Kälber, Lämmer und Wildtiere werden im Salzburger Pinzgau geboren, aufgezogen und geschlachtet.

Metzgerei Fürstauer Saalfelden

Ritzenseestraße 2
5760 Saalfelden

T +43 (0)6582.72419

www.metzgerei-fuerstauer.at

Metzgerei Fürstauer Leogang

Leogang 41

5771 Leogang

T +43 (0)6583.7122

AUF'TISCHT IST

ALLES ROGGER?

Für das Roggenbrot Rustico von der Bäckerei Unterberger werden ausschließlich natürlich Rohstoffe verwendet. Der hauseigene Natursauerteig macht die besonderen Brotaromen und das Brot bleibt lange frisch.



Unterberger
Bäckerei · Cafe · Konditorei



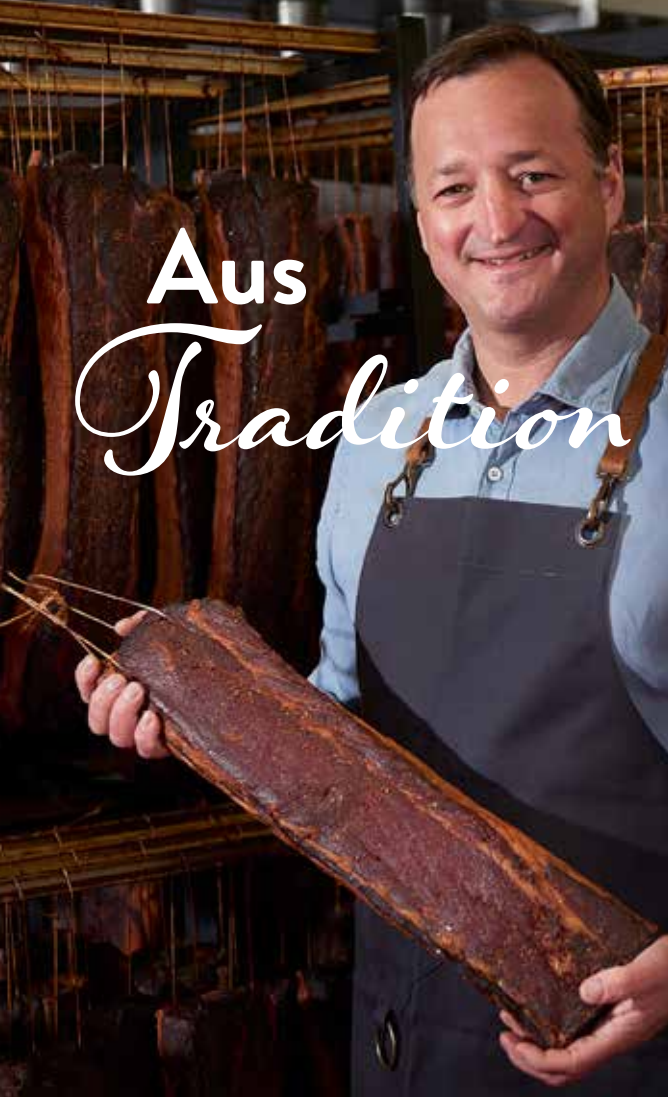
KAISERLICH

Der Almsenner Almkrauterkäse wird aus bester Bergbauernmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen elastischen, goldgelben Teig aus. Die bei der sorgfältigen Pflege verwendete Rotkultur gibt dem Käse seinen besonderen Geschmack. Im letzten Schritt wird er mit einer Auswahl erlesener, aromatischer Almkrauter affiniert. Dies verleiht dem Almsenner Almkrauterkäse seine besondere Note und wurde genau deshalb auch 2020 mit dem Käsekaiser ausgezeichnet.

VEREDELT

ALPENRIND setzt seit Mai 2014 auf Dry Aged Beef – trockengereiftes Rindfleisch – aus besten Simmental-Rindern. Deren Fleisch ist von feinem Fettgewebe durchzogen, was dem Spitzenprodukt eine feine Marmorierung gibt. Die Rinderrücken werden 21 Tage lang am Knochen gereift!





Aus Tradition

SCHULTES
mein metzger meister

SEIT 1949 STEHT DER METZGERMEISTER SCHULTES
FÜR HOCHWERTIGES FRISCHFLEISCH UND
FLEISCHPRODUKTE, DIE IM FAMILIENBETRIEB MIT VIEL
LEIDENSCHAFT UND HANDWERKLICHEM GESCHICK
VERARBEITET WERDEN.

Bereits in der dritten Generation hat man sich bei Schultes der Qualität,
der Tradition und der Innovationsfreude für immer neue Produkte ver-
schrieben. Heimisches Wild, Rind, Schwein und Geflügel aus artgerech-
ter Haltung gehören hier zur breiten Produktpalette des Metzgermeis-
ters. Geschlachtet wir stressfrei und nach kurzem Transportweg direkt
vor Ort. Da lassen wir uns gerne für die nächste Burger-Party oder den
Grillabend von den fachkundigen Mitarbeitern bei Schultes beraten!

Metzgermeister Schultes

Alte Landesstraße 12
5700 Zell am See
T +43 (0)6542.57340-12
metzgerei-schultes.at

urban
DIE FLEISCHEREI

*Urban - Die Fleischerei!
Pongauer Genusshandwerk
seit 1968*

*Rindersaftschinken
100% Salzburg*

Über 200 Goldmedaillen bei den
Fachwettbewerben für
Fleisch- und Wurstwaren zeigen den hohen
Qualitätsstandard im Hause Urban seit
1968!

Wir bieten zahlreiche mit dem
„Salzburger Land Herkunftssiegel“
zertifizierte Produkte!

Die hohen Qualitätsstandards
der Bonusfleischer Österreichs!

Entscheiden Sie sich für den
unverfälscht echten, natürlichen Genuss aus
unserer Region!

BONUS
FLEISCHER

**NATÜRLICH GUT
NATÜRLICH FRISCH
NATÜRLICH URBAN**

info@urbiss.at

www.urbiss.at

Die Fleischerei
in St. Johann
im Pongau!



KEIN SCHNICK SCHNACK. - NUR BROT -

BÄCKEREI UNTERBERGER

UNSERE STANDORTE

ZENTRALE:

DORFSTRASSE 6, 5751 MAISHOFEN

+43 6542 682 28

BAECKEREI@UNTERBERGER.AT

WWW.UNTERBERGER.AT

ZELL AM SEE - SAALBACH - HINTERGLEMM - MARIA ALM



Unterberger

Bäckerei · Cafe · Konditorei



BEEF!



Es bringt so manchen Grillmeister zum Schwärmen und füllt die Seiten ganzer Fachmagazine: Rindfleisch. Ein in Österreich führendes Unternehmen dafür ist ALPENRIND. Der Betrieb versorgt uns mit nachhaltigen Qualitätsprodukten – über die Grenzen hinaus.



Wer es auf den Punkt genau zubereiten kann, erfreut sich bei seinen Gästen eines allerbesten Rufs. Doch nicht nur beim Grillen von Steak, braucht es Fingerspitzengefühl in der Zubereitung. Das Wissen rund um Rindfleisch ist ohne Übertreibung ein schier unerschöpflicher Pool für Profi- und Hobbyköche. Nur in einem sind sie sich seit jeher einig: Regionalität, Nachhaltigkeit und Verantwortung auch in Sachen Tierwohl sind ein unverzichtbarer Garant für herausragende Fleischqualität. Dafür steht in Österreich der führende Lebensmittelbetrieb ALPENRIND und setzt dabei auf die Nähe zur Bauernschaft sowie auf kurze Transportwege. Denn das Unternehmen hat sich weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus bester Produktqualität und hohen Tierwohl-Standards verschrieben. Dabei garantieren strenge Kontrollen höchste Lebensmittelsicherheit.

Perfektion als Standard

ALPENRIND hat sich vor allem dank fachkundiger Mitarbeiter mit seinem umfangreichen Angebot über die Grenzen Österreichs und Europas einen guten Namen gemacht. Denn das Traditionsunternehmen erfüllt seit jeher seinen Kunden jeglichen kulinarischen Wunsch. Ein besonderes Highlight im sehr vielseitigen Produktsortiment: das Dry Aged Beef von ALPENRIND, das hier in speziellen Kühlräumen bis zu 21 Tage lang am Knochen gereift wird. Die Steakkompetenz von ALPENRIND ist mehrfach preisgekrönt – mit zahlreichen Siegen in internationalen Wettbewerben wie etwa der „World Steak Challenge 2018“. Hier konnte in London der Preis des „weltbesten Steaks“ heimgeholt werden. Daneben gelang noch der Sieg von zwei weiteren Goldmedaillen in anderen Kategorien, genau wie bei der Challenge 2019 in Dublin. Ausgezeichnetes Rindfleisch also, das Beef von ALPENRIND!

www.alpenrind.at

Frisch an der Quelle

WAS KREDENZT DER HAUBENKOCH VOM BERTAHOF IN BAD GASTEIN SEINEN GÄSTEN BESONDERS GERNE? FRISCHES AUS DER REGION. DENN DAFÜR SCHREIBT DER GEBORENE PINZGAUER KOCH UND GELERNT METZGER ROBERT GRANITZER AUCH GERNE MAL WIEDER DIE KARTE UM.



Haubenchef Robert Granitzer ist als gelernter Metzger ein ausgewiesener Fleischexperte. Bei den Kälbern, die rund um Wagrain und Flachau artgerecht aufwachsen, den Lämmern, die ihm sein 75-jähriger Dorfgasteiner Patzbergbauer züchtet, oder dem Murtaler Rind, dessen Fleisch in seiner Küche besonders zart gebraten wird, kommt der Pinzgauer gerne ins Schwärmen. Einen großen Teil seiner Fleischlieferungen erhält er vom vielfa-

chen Metzger-Goldmedaillen-Gewinner Herbert Hutegger. „Er ist ein Glücksfall für die Region. Da kann ich mich auf das aktuelle Angebot, das ich direkt von meinem Gasteiner Fleischhauer beziehe, verlassen.“ Grundsätzlich bestimmt bei Robert Granitzer das frische, regional verfügbare Angebot das, was er seinen Gästen zubereitet. Und weil er flexibel auf die vorhandenen Lebensmittel reagiert, ist seine Speisekarte bewusst klein gehalten: „Alle paar Tage schreibe ich die Karte neu,

auch, weil ich gerne das frische Saison Gemüse verwende, das mir die Familie Stuhler vom 500 Meter entfernten Hintermann gütl liefert.“ Kurze Lieferwege, frische Waren, nachhaltig gezüchtet – das sind die Attribute, nach denen Robert Granitzer am liebsten arbeitet.

Direkt an der Quelle

Nun hat Granitzer einen eigenen Teich angelegt, der mit bestem Gasteiner Quellwasser versorgt wird, um frische



Die Fleischspezialitäten auf der Karte stammen alle von regionalen Betrieben. Neben der Haubenchefküche ein guter Grund für guten Geschmack.

Bertahof



Ein Haubenkoch und sein Team verwöhnen ihre Gäste im Bertahof unter anderem mit SalzburgerLand-herkunftszertifizierten Gerichten. Und das alle paar Tage neu, denn was es saisonal an frischer Ware gibt, kommt direkt neu auf die Karte.



Alle Gerichte werden liebevoll und kreativ arrangiert. Das Auge isst ja bekanntlich mit.

Saiblinge anbieten zu können. Direkt an der Quelle hat er sich extra einen Hausbrunnen genehmigen lassen, um den Gästen das allerfrischeste Wasser in der eigens mit Stubnerkogel und Bertahof gravierten „Ein-Liter-Flasche“ servieren zu können. Das Stille heisst „Wässapippm“, das Prickelnde „A wüds Wässer“. Robert Granitzer hat nach seiner Metzgerlehre in Bischofshofen weitere berufliche Kocherfahrungen in Wien – und dann mit seiner heutigen Frau Maria in Obertauern und viele gemeinsame Jahre lang auf Sylt gesammelt. Die deutschen Künstler, Sportler

und Industriellen waren von den Kochkünsten des Salzburger schwer begeistert, sodass beiden nach vielen erfolgreichen Jahren der Abschied schwerfiel. Aber die Chance, den stark renovierungsbedürftigen, rund 350 Jahre alten Bertahof wieder zu beleben, war zu verlockend. Von Beginn an, seit 1993, schmücken das aufwendig sanierte Gebäude nicht nur kunstvolle Holzarbeiten, sondern auch die alljährlichen Hauben-Urkunden.

Spitze als Arbeitgeber

Neben seinen Gästen liegen dem Patron auch seine Mitarbeiter am Herzen. Er möchte, dass die Jungen eine gute Ausbildung bekommen und gleichzeitig zufrieden an ihrer Arbeitsstelle sind. Sein Erfolg dabei zeigt sich, wenn er mit seinen Lehrlingen 10-jährige Firmenjubiläen feiert oder sie mit Auszeichnungen und Goldmedaillen von Wettbewerben zurückkommen. Wohl bekomm's, denn in Salzburg schmeckt's!



Im Bertahof ist saisonale Küche nicht bloß eine leere Worthölse: Daher findet sich auch so manches herkunftszertifizierte Gericht in der Karte.

Restaurant und Landgasthof Bertahof

Familie Robert Granitzer
Vorderschneeberg 15
5630 Bad Hofgastein
T +43 (0)6432.7608
landgasthof@bertahof.at

Das Gute liegt so nah

Heute ist es ein Glücksfall, früher war's normal: Die Rinder und Schweine vom eigenen Hof liefern das Fleisch für die selbst zubereiteten Gerichte. Geschlachtet wird auch im eigenen Haus und so landet auf den Tellern des Steinerwirts der ganz ursprüngliche Geschmack der Region.

Gut, frisch und regional – das wollen Genießer von heute. Und weil das Gute ohnehin ganz nah liegt, muss es nur gefunden werden. Wie der Steinerwirt, direkt vor den Toren der Stadt Salzburg. Der Großgmainer Bauer und Gastwirt Gernot Harl verwöhnt dort seine Gäste gerne mit frischen Speisen und verwendet dafür bevorzugt regionale Lebensmittel – am liebsten vom eigenen Hof.

Eigene Schlachtung

Echten Seltenheitswert besitzt heute das hauseigene Schlachten, und das gehört beim

Steinerwirt noch ganz selbstverständlich dazu. Die Rinder und Schweine kommen direkt von den eigenen Weiden und Ställen – bis zuletzt im vertrauten Umfeld – in den EU-zertifizierten Schlachtraum

am Hof. Hier werden Kalbinnen, Ochsen und Schweine von einem ausgebildeten Fleischermeister für die Küche vorbereitet. Die eigene Metzgerei versorgt Gäste und Kunden mit Speck und erlesenen Wurstwaren.



Das Beste vom Steinerhof

Das Engagement für echte Nachhaltigkeit und die hohe Qualität der Produkte haben sich herumgesprochen. Aufgrund der großen Nachfrage hat er sich entschieden, neben dem Gasthaus auch einen eigenen Hofladen einzurichten. Die vielen Stammgäste freut es. Aber



*Der Hofladen hält allerhand
Köstlichkeiten für uns bereit.*



*Sie pflegen ihre
Bienen direkt
beim Steinerwirt:
die Imker aus der
Region.*



auch ein größeres Umbau- und Sanierungsprojekt befindet sich im Endspurt. Der Hofladen bietet schon jetzt alles an, was Wald, Garten und natürlich die eigene Landwirtschaft hergeben. Spannende Kreationen – auch im Glas – sind zu erwarten. Von ausgewählten Landwirten wird für Küche und Hofladen zugekauft: Da gibt es beispielsweise Ziegenkäse von Rosi Untereggers Manufaktur am Kornwaldhof in Altenmarkt oder Wildfleisch von den Großgmainer Jägern und natürlich jede Menge Walser Saison Gemüse. Honig kommt von zwei Großgmainer Imkern, die ihre Bienenvölker beim Steinerwirt pflegen.

Ein reicher Erfahrungsschatz

Der „Steinerwirt“ Gernot Harl hat nach der Tourismusschule Kleßheim praktische Küchen- und Serviceerfahrung in so manchem Betrieb gesammelt, wo er herausfinden konnte, was Gäste in Kitzbühel, am Arlberg, in der Formel 1 oder etwa auch bei der Fußball-WM 2006 in Deutschland am meisten schätzten. Zudem hat er

noch sein Wirtschaftsstudium abgeschlossen und modernisiert gerade das Steinergut, ein traditionsträchtiges Gut, dem bereits 1889 das Schankgewerbe verliehen wurde.

Traditionell österreichische Küche für Groß und Klein

Ein besonderes Anliegen sind dem vielseitigen Landwirt, Gastronomen und Akademiker die Speisen, die in seinem Gasthaus den jungen Gästen serviert werden. „Die Kinder sollen alles von der Speisekarte bestellen können, einfach nur in kleineren Portionen. Das setzt natürlich voraus, dass die Eltern mitspielen. So lernen sie die Vielfalt der Speisen und Geschmäcker kennen.“

Von diesem Restaurant mit der traditionellen österreichischen Küche, den vielen Produkten vom eigenen Bauernhof und der eigenen Metzgerei werden wir noch zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten serviert bekommen – ganz im Sinne der Regionalität.



Das Rind- und Schweinefleisch beim Steinerwirt kommt, soweit möglich, aus der eigenen Landwirtschaft mit Hausschlachtung. Die Karte wird je nach Verfügbarkeit der verwendeten Produkte erstellt und verlockt zu zahlreichen herkunftszertifizierten Genuss-Gerichten.

Steinerwirt Hotel & Gastronomie

Salzburgerstraße 25
5084 Großgmain
Tel +43 (0)6247.7311
mail@dersteinerwirt.com
www.dersteinerwirt.com



Foto: Gemeinde Martiggen

Wie die Aroniabeere



nach Salzburg kam



Damit die Saat bei Feuer nicht zerstört wird, wurden Getreidespeicher immer freistehend abseits der Höfe platziert. Familie Schitter hat den alten „Troackkasten“ detailgetreu restaurieren lassen.

In seiner 600 Jahre alten Geschichte hat der Zehnerhof in Mariapfarr im Salzburger Land schon so einiges erlebt. Heute bringen Agnes und Rupert Schitter frischen Wind in das einst erzbischöfliche Gemäuer. Seltene Getreide und die besondere Aronia-beere gedeihen auf ihren Feldern in über 1.000 Metern Seehöhe.

Rupert Schitter liebt Herausforderungen. Gemeinsam mit seiner Frau Agnes hat er schon viele gemeistert. Und ein gewisser Pioniergeist ist beiden Schitters zueigen. Bereits seit über 40 Jahren bewirtschaften sie ihren Hof in biologischer Weise – ohne Dünger und synthetische Pflanzenschutzmittel. Auch die Aronia-beere, mit deren Anbau die Familie 2014 begann, war eine dieser Herausforderungen. Bei Rupert Schitter ist die kleine rote Beere genau an die richtige Adresse geraten. Denn der Landwirt aus Passion ist schon immer gern vorausgegangen.

Mit Leidenschaft und Ausdauer

Vor seiner Pensionierung war Schitter im Amt

der Salzburger Landesregierung als Sachverständiger tätig. Zu der Zeit war er der Vorgesetzte des heutigen Agrarlandesrats Josef Schwaiger. „Wenn Rupert Schitter nicht gewesen wäre, dann wäre ich nicht in der Funktion, in der ich heute bin. Mit seiner Menschlichkeit, seiner geradlinigen Persönlichkeit und seiner strukturierten Arbeitsweise war er, als mein damaliger Vorgesetzter, ein Vorbild für mich!“, erinnert sich Josef Schwaiger und ergänzt: „Als studierter Kulturtechniker hat er das Fachwissen beherrscht und gleichzeitig Bodenständigkeit wie kaum ein anderer gelebt.“ Während also Rupert Schitter von Montag bis Freitag an seinen Schreibtisch gebunden war, kümmerte sich Agnes Schitter zu Hause im Lungau als „Zuagroaste“ um



Ein schönes Wiedersehen am Hof. Vor seiner Pensionierung war Rupert Schitter im Amt der Salzburger Landesregierung der Vorgesetzte des heutigen Agrarlandesrats Josef Schwaiger (links im Bild oben).

Agnes Schitter kümmerte sich während dessen zu Hause im Lungau als „Zuagroaste“ um Hof, Kinder und Haushalt.



die Landwirtschaft, die Kinder und den Haushalt. Wenn ihr Mann an den Wochenenden nach Hause kam, wirkte er von früh bis spät am Hof und am Feld. Rupert Schitter war in allem, was er tat, schon immer mit Leidenschaft und großer Ausdauer unterwegs. Das ist eines seiner Erfolgsgeheimnisse.

Schweißtreibende Aufopferung

Nach der Pensionierung zurück im Lungau, war sein erster Gedanke: „Was packen wir jetzt an?“ Und da kommt die Aroniabeere ins Spiel. Es ist nicht übertrieben, wenn man sagt, dass die Schitters jeden einzelnen ihrer Sträucher kennen. Denn vom Anpflanzen bis zur ersten Ernte war es

wahrlich ein beschwerlicher Weg. Da ist es also wieder, dieses „bergbäuerliche Beharrungsvermögen“, wie Landesrat Schwaiger eine der unbezahlbaren Charaktereigenschaften seines ehemaligen Chefs nennt. Denn ohne die sprichwörtlich schweißtreibende Aufopferung hätten die Aroniapflanzen die erste Zeit wohl nicht überstanden. Rupert Schitter erzählt: „Die ersten drei Jahre waren wir von April bis Oktober nahezu täglich – egal ob klirrende Kälte oder sommerliche Hitze –



Ein Rundgang voller Stolz: Bald werden sich die köstlichen Beeren des Aronia-Strauchs in leuchtendes Rot färben. Rund 4.000 Kilo pro Hektar Beeren ernten Agnes und Rupert Schitter für ihre harte Arbeit.



draußen am Feld von früh bis spät mit Unkrautjäten beschäftigt.“ Für einen überzeugten Biobetrieb kam ein Unkrautvertilgungsmittel nicht in Frage und ein geeignetes Gerät, um den unerwünschten Beiwuchs loszuwerden, hat der Landwirt bis heute nicht gefunden. Jetzt sind die Sträucher zum Glück so hoch, dass ihnen das Unkraut nicht viel anhaben kann.

Im Herbst ist Erntezeit

Eindrucksvoll rot leuchten nach dem Sommer die Felder. Rund 4.000 Kilo/ha der roten Beeren werden vom Strauch gepflückt, was zum Glück maschinell passieren kann. Danach geht es ans Veredeln: Der Saft hat ein fruchtiges, leicht herbes Aroma und getrocknet bereichern die Aroniabeeren



das Frühstücksmüsli oder sind auch zum Naschen zwischendurch ein Geschmackserlebnis. Getrocknet, gepresst und zerkleinert, wird aus der Beere ein milder, erfrischender Tee. Auch an der Idee eines Aronia-Essigs wird gerade getüftelt. Wie alle Produkte der Schitters ist auch die Aroniabeere mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet: „Aroniabeeren werden auch in anderen Regionen Österreichs angebaut, aber im Salzburger Land und speziell im Lungau sind unsere

Plantagen einzigartig. Und das ist mit diesem Siegel auf den ersten Blick erkennbar!“, freut sich Agnes Schitter. Doch die kleine Beere ist nicht die einzige Besonderheit, die auf den Feldern des Zehnerhofs gedeiht. Auch einige alte



Geschichtsträchtig wie die Gebäude, ist auch der Anbau alter Getreidesorten wie etwa der Bio-Alpen-Emmer hier am Zehnerhof.

*Gemeinsam geschafft:
Das Aroniabeeren-Repertoire ist auch im Hofladen oder online erhältlich.*



Getreidesorten werden hier wiederbelebt, wie etwa der Bio-Alpen-Dinkel. Auch auf diesem Gebiet waren die Schitters damals Pioniere. Sie gehörten mit zu den Ersten, die mit dem Dinkel- und Roggenanbau auf über 1.000 m Seehöhe begannen. Gerade der Roggen gedeiht im Lungau in dieser Höhe besonders gut. Dazu kam später der Bio-Nackthafer, der frisch zu Haferflocken gemahlen eine köstliche und sättigende Mahlzeit abgibt. Die neueste Errungenschaft im Anbau: der Bio-Alpen-Emmer, eine 7.000 Jahre alte Weizenart, die ähnlich wie Grieß verarbeitet werden kann.

In Verbindung bleiben

Es bleibt also spannend und wer Lust bekommen hat, mehr über die Produkte der Familie Schitter zu erfahren, schaut einfach mal vorbei: virtuell oder direkt im Hofladen.



Die Aroniabeeren der Familie Schitter und alle daraus gewonnenen Produkte sind SalzburgerLand-herkunftszertifiziert. Die verwendeten Beeren werden im Bundesland Salzburg angebaut, geerntet und verarbeitet.

Zehnerhof

Agnes und Rupert Schitter
Zankwarn 4
5571 Mariapfarr
T +43 (0)6473.8216
www.zehnerhof.at

SO A TOPFEN



Heidi Kremser auf ihrer Suche nach den saftigsten Kräutern für Tees, Tinkturen, Cremen und Sirupe.

Auf der Zauneralm im Lungau vergeht die Zeit ein bisschen langsamer als anderswo. Hier machen Heidi und Willi Kremser im Kupferkessel über offenem Feuer ihren köstlichen Almkäse. Aber auch aus Kräutern gibt's hier oben so manche Schätze.

Schneereste decken Mitte Juni noch die Gräben der Almwiesen im Naturpark Riedingtal zu. Bunte Kräuter leuchten mit dem saftigen Grün der Wiesen um die Wette. Hier im Landschaftsschutzgebiet „Hinteres Zederhaustal“, auf rund 1.700 Metern Seehöhe, werkt Biobäuerin und Kräuterexpertin Heidi Kremser schon am frühen Morgen. Mit einem herzlichen „Grias di“ heißt sie ihre Gäste willkommen. Und die kehren nicht nur wegen Heidis Almkäse und ihrem selbst gebackenen Bauernbrot so gerne auf der malerischen Zauneralm ein.

Gut Ding will Weile haben

Den würzigen Käse stellen Heidi und Willi Kremser auf ganz traditionelle Weise her. Der blitzblank geputzte Kupferkessel zum Erhitzen der Milch hängt über dem knisternden Feuer. „Das wichtigste ist die Sauberkeit. Wenn sich im Topfen dunkle Flecken bilden, war der Kessel nicht sauber und trocken genug“, erklärt Heidi ihren Gästen. Dann leert sie gemeinsam mit ihrem Mann Willi die vorbereitete saure Milch in den Kessel. Gut 90 Liter fasst dieser. Bereits drei Tage vorher hat Heidi in einer Zentrifuge den Rahm von der Milch getrennt. Den Rahm rührt sie in einem Butterfass zu Butter. Die verbleibende Milch, die sogenannte Magermilch, lässt sie mithilfe von Milchsäurebakterien sauer werden. Während Heidi erklärt, schöpft sie die heiße Masse immer wieder vom Rand in die Mitte des Kessels. Der Topfen setzt sich in weichen Klumpen von der Molke ab.

Einen Teil des Topfens verarbeitet sie gleich zu Strudel, Knödel oder Kräutertopfen. Den Rest lässt sie zu Almkäse reifen. Heidi würzt ihn nur noch mit Salz und Pfeffer – auf frischem Bauernbrot zu einem Glas Buttermilch ein echtes Schmankerl.

Heidis Kräuterecke

Außerdem stellt Heidi Tees, Sirupe, Tinkturen und Kräutercremen aus Alpenkräutern selbst her. Ihr Wissen ist beinahe unerschöpflich und deshalb lohnt es sich, ein bisschen Zeit mitzubringen. Die drei Zimmer für Gäste, samt Toilette und Dusche, sind genau richtig für einen entspannenden Kurzurlaub in den Bergen. Wer nicht so viel Zeit hat, erreicht die Alm ganz bequem in rund zehn Minuten Gehzeit von der Tälerbusstation Königalm. Ein Weg, der sich jedenfalls lohnt.

Zauneralm
Familie Kremser
Dorf 17
5584 Zederhaus
T +43 (0)650.3870063



*Die Zubereitung im
Kupferkessel stammt
aus einer alten
Tradition, die den
Almkäse von Heidi
Kremser zu einem
besonderen Schmankerl
macht.*



Jetzt wird's **BUNT**

Saisonales Obst und Gemüse schmeckt nicht nur hervorragend, das frische Farbenspiel auf dem Teller ist auch ein Augenschmaus. Die Menü-Auswahl für Vegetarier und alle, die es gerne ausprobieren.

Ein gängiges Vorurteil wollen wir gleich zu Beginn aus dem Weg räumen: Es muss nicht langweilig oder gar eintönig sein, beim Essen auf Fleisch und Fisch zu verzichten. Ganz im Gegenteil, das richtige Rezept vorausgesetzt, bietet die vegetarische Küche, von einfach bis raffiniert, unzählige Möglichkeiten. Das Beste daran: Sie ist nicht nur was für Vegetarier. Ein Umstand, den auch die gehobene Gastronomie längst für sich entdeckt hat. Dort finden wir immer mehr kreative fleischlose Gerichte in den Speisekarten. Mit unserem Rezeptvorschlag wollen wir ein Drei-Gänge-Menü ganz ohne Fleisch vorstellen, dass bestimmt auch die „Eingefleischtesten“ überzeugen wird. Die Zutaten wie Rote Rüben, frische Kräuter bis hin zum saftigen Apfel harmonisieren dabei grandios und spiegeln alles wider, was die Natur zu bieten hat – von unter der Erde bis hinauf auf den Baum.



Die Rote Rübe. Oft unterschätzt, wird die kleine Knolle durch kreative Zubereitung zum schmackhaften Genuss.



Was gibt es besseres als zarte saisonale Kräuter? Vielseitig einsetzbar geben sie jedem Gericht den gewissen Kick.



Knackig frisch schmeckt ein Apfel nicht nur als Snack, sondern versüßt uns so manche köstliche Mehlspeise.

Rote-Rüben- Apfelsuppe



ZUTATEN

1 Zwiebel, 2 Rote Rüben (geschält und gekocht),
2 Äpfel, 2 EL Rapsöl, 2 EL Mehl, 600 ml Wasser,
2 EL Apfelessig, 1 Msp. Kümmelpulver, Salz, Pfeffer,
beliebig Sauerrahm und Kresse

ZUBEREITUNG

Zwiebel klein schneiden.

Gekochte Rote Rüben in Würfel schneiden.

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Rapsöl in Topf erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen.

Mit Mehl bestäuben und mit Wasser aufgießen.

Rote Rüben und Äpfel zugeben.

Apfelessig und eine Messerspitze gemahlene Kümmel zugeben.

20 Minuten köcheln lassen und dann mit Stabmixer pürieren.

Nach Belieben salzen und pfeffern.

Die herrlich rote Suppe mit Sauerrahm und Kresse anrichten!





Kräuterlaibchen mit Dipsauce

ZUTATEN

90 g Dinkel (grob geschrotet), 100 ml Milch, 1 TL Salz, 75 g Gemüse der Saison, 20 g frische Kräuter, 5 g Sonnenblumenkerne, 250 g Sauerrahm, 10 gehackte Dillstängel, 1 Blattsalat, 2 Paradeiser, 1 Gurke, 1 gelbe Paprika, 1 gelbe Zwiebel, 1 Knoblauch

ZUBEREITUNG

Dinkel mit der halben Menge Milch vermischen.
Gemüse fein reiben, Kräuter, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
Sonnenblumenkerne kurz ohne Butter rösten.
Alles vermischen und Flüssigkeit nach Bedarf dazugeben.
Halbe Stunde quellen lassen.
Laibchen formen und in Butter herausbacken.
Sauerrahm mit Salz und Dill vermischen und zu Laibchen reichen.



Apfeltraum

ZUTATEN

400 g Apfelmus, 125 g Topfen, 125 g Naturjoghurt,
1 EL Vanillezucker, 100 g feine Haferflocken

ZUBEREITUNG

Apfelmus mit Topfen, Joghurt und Vanillezucker
vermengen.

Flocken darunterheben und ziehen lassen.

Dessert in Gläsern anrichten.





KURZ und gut

Neben Alltag und Beruf fehlt uns oft die Zeit für kreative Rezeptideen. Doch gutes Essen muss nicht aufwendig sein und kann auch in kurzer Zeit auf dem Tisch stehen.

So schnell geht Kochen für Genießer:
ein Blitzmenü für Eilige.

Ein Drei-Gänge-Menü ohne viel Zeitaufwand auf den Tisch zu bekommen, das keine Wünsche offenlässt, ist nur eine Frage der Prioritäten. Und die liegen bei unserem Trio auf frischen, saisonalen Zutaten, die sich schnell und unkompliziert zubereiten lassen. Wie etwa heimische Wildkräuter – vom Bärlauch über Spitzwegerich werden sie ruckzuck zu einer herzhaften Kräutersuppe. Das frische Forellenfilet für den Hauptgang macht's uns leicht dank kurzer Garzeit. Und auch der Nachtisch ist ein Schnellgericht: Einfach Joghurt mit tiefgefrorenen Beeren vermischen und fertig ist unser Menü!



Die heimische Forelle ist mit ihrer kurzen Garzeit ideal und immer frisch verfügbar.



Wildkräuter wie Bärlauch, Spitzwegerich oder Löwenzahn sind nicht nur lecker. Sie wachsen quasi vor der Tür und lassen sich auch auf Vorrat einfrieren.



Beeren können im Tiefkühler immer auf Vorrat bereitstehen. Sie sind perfekt für schnelle Süßspeisen.

Eine besondere Empfehlung von



Kräutersuppe

ZUTATEN

1 Zwiebel, 3 EL Pflanzenöl, 9 Handvoll frische Kräuter,
4 Radieschen, 150 g altbackenes Brot,
1,5 l Gemüsesuppe/Wasser, 4 EL Schlagobers,
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein hacken.

Wildkräuter wie Bärlauch, Löwenzahn, Brennessel, Schafgarbe, Spitzwegerich, Brunnenkresse, Vogelmiere, Sauerampfer, Girsch oder auch klassische Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckl grob schneiden. Gewaschene Radieschen für die Garnitur klein schneiden.

Altbackenes Brot in grobe Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Brotwürfel zugeben und mit Gemüsesuppe oder Wasser aufgießen.

Kräuter zugeben und kurz köcheln lassen.

Suppe pürieren und mit 4 EL Obers abrunden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Schüsseln füllen und mit Radieschen garnieren. Dazu passen frisches Brot oder geröstete Brotwürfel.





Forellenfilet auf Lauchgemüse

ZUTATEN

4 Forellenfilets, Kräutersalz, 1 Zitrone, Rapsöl, Butter, Majoran,
1 Knoblauchzehe (zerdrückt), 1 Zwiebel (fein gehackt),
2 Karotten, 1 Porree (fein geschnitten),
1 Knoblauchzehe (fein gehackt), Leinöl

ZUBEREITUNG

Forellenfilets, falls nötig, mit einer Pinzette von den Gräten befreien, salzen und pfeffern.

Tipp: Die Fischgräten spürt man leicht, wenn man mit dem Finger über das Forellenfilet-Fleisch streicht.

Gemüse klein schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl scharf anbraten.

Gemüse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in Leinöl schwenken.

In einer Pfanne wenig Butter erhitzen, die Forellenfilets an der Haut scharf anbraten und mit Kräutersalz würzen.

Die Forellenfilets mit Zitronensaft abschmecken und zusammen mit dem Gemüse auf warmen Tellern servieren.

Eine besondere Empfehlung von

SalzburgMilch

Fruchteis

ZUTATEN

300 g tiefgefrorene Himbeeren
2 Stück reife Bananen
100 g SalzburgMilch Premium Natur Jogurt

ZUBEREITUNG

Die tiefgefrorenen Himbeeren mit den in Scheiben
geschnittenen Bananen pürieren.
Je nach Konsistenz mit etwas Joghurt verfeinern.
Fertig!

Tipp zur Restverwertung:

Zu viel Obst zu Hause und keine Ahnung, was wir alles damit
zaubern können? Dann einfach klein schneiden und einfrieren.
So haben wir immer die passenden Eiszutaten für einen
Überraschungsbesuch griffbereit.





Immer ein *FEST*

Die Gerichte in diesem Menü stammen alle aus der traditionellen bäuerlichen Küche. Früher als Alltagspeise serviert, gelten sie heute als Spezialitäten. Und das zu recht, denn die etwas aufwendigere Zubereitung zahlt sich aus. Die Gerichte schmecken so nicht nur unglaublich gut, sondern bewahren auch ein Stück kulinarisches Erbe.

Der Hauptgang hat so einige Geschichten zu erzählen. Das sogenannte „Schafaufbratln“ nach dem Schafabtrieb im Herbst ist mindestens ebenso typisch für den Lungau wie der Eachtling. Mit seinen schmackhaften, vielfältigen Sorten gehört Letzterer immerhin zu den Genussregionen Österreichs. Und wenn wir schon bei den Lungauer Spezialitäten sind, dürfen bei diesem Gericht auch die Aroniabeeren vom Zehnerhof in Mariapfarr nicht fehlen. Die Rindsuppe etwa wurde einst gekocht, um wirklich alle Teile des Tieres bestmöglich zu verwerten. Heute gilt eine echte Rindsuppe in der gehobenen Gastronomie als Delikatesse, und es gehört tatsächlich ein wenig Fingerspitzengefühl dazu, eine klare Suppe auf den Tisch zu bringen. Zum Nachtmisch gibt es Schwarzbeer-Nocken. Am besten natürlich selber im Wald Beere für Beere gesammelt. Da werden Kindheitserinnerungen wach – erst recht, wenn die fertigen Nocken ihren verführerischen Duft verströmen.



Der Lungauer Eachtling schmeckt so gut, dass ihm vom österreichischen Lebensministerium sogar eine eigene Genussregion gewidmet wurde.



Eine Beere, viele Namen. Für die einen Heidelbeere, für die anderen Moosbeere – sorgt sie gerne mal für Verwirrung. Im Lungau heißt sie jedenfalls Schwarzbeere.

Knuspriger Lammbauch und gepökelte Zunge

mit Eachtling-Stampf, gelber Zucchini und Eierschwammerl

ZUTATEN

1 Stk. Lammbauch, 4 Stk. Lammzungen (gepögelt), 750 g Eachtling, 200 g Eierschwammerl, 4 gelbe Zucchini, 400 g Karotten, 2 Zwiebeln, 2 Zitronen, Milch, dunkles Bier, Sellerie, Knoblauch, Junglauch, Lorbeer, Piment, Pfeffer, Wacholder, Salz, Zucker, Olivenöl, Butter, Honig, Sojasauce

ZUBEREITUNG

Lammbauch entlang der Rippen portionieren. Mit dem restlichen Bauchfleisch, Wurzelgemüse und den Gewürzen einen Sud herstellen. Rippenstücke ca. 1 Stunde darin köcheln lassen. Herausnehmen und beiseitestellen. Den Fond abseihen und reduzieren. Die kalte Reduktion mit Honig, dunklem Bier und Sojasauce zu einer Marinade vermischen. Die Lammbauchstücke mit der Marinade bestreichen und bei 180 °C für 15 Minuten knusprig braten. Zucchini waschen. Eine davon sowie die Zunge mit Hilfe einer Aufschnittmaschine längs aufschneiden. Beides mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils 1 Minute auf jeder Seite in Olivenöl anbraten. Auskühlen lassen, mit Zitronenabrieb und frischer Petersilie bestreuen, übereinanderlegen und einrollen. Später noch mit ins Rohr geben und warm ziehen lassen. Die restliche Zucchini in

mundgerechte Stücke schneiden und kurz vor dem Anrichten zusammen mit den Eierschwammerln in Olivenöl anbraten.

Für den Eachtling-Stampf Erdäpfel schälen und in kräftig gesalzenem Wasser weich kochen. In der Zwischenzeit die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erwärmen. Nun noch etwas braune Butter dazugeben und mit einer Gabel zum Stampf verarbeiten. Zuletzt Karotten und Zwiebeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Topf mit Olivenöl und etwas Butter erhitzen, beides dazugeben und bei mittlerer Hitze für 10 Minuten anschwitzen. Die Karotten und Zwiebeln dürfen keine Farbe annehmen. Nun alles kräftig salzen. Durch das Salz lässt die Karotte Wasser, in dem wir alles bei geringer Hitze weich dünsten. Bei Bedarf etwas Gemüsefond oder Wasser beugeben. Dann alles zusammen in einen Mixer geben, mit Kümmel, Zucker, Zitronensaft und ein paar Flocken kalter Butter zu einer glatten Creme verarbeiten.

TIPP von Phillippe Sommersperger, Küchenzauberer beim Salzburger Wastlwirt, der dieses Rezept zur Verfügung gestellt und gekocht hat: „Am besten gelingt und schmeckt Lammfleisch aus der Region.“



Weseli Grüner Veltliner, Purts 2016
 Weitere Infos unter www.weinhandelshaus.at

Eine besondere Empfehlung von



Schwarzbeernocken

ZUTATEN

½ kg Schwarzbeeren, 200 g Lungauer Tauernroggenvollmehl,
20 ml Milch, 2 EL Butterschmalz, Salz, Staubzucker, Kristallzucker

ZUBEREITUNG

Schwarzbeeren mit Mehl und einer Prise Salz vermischen.
Unter ständigem Rühren so viel kochende Milch zugießen,
dass eine zähe Masse entsteht.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen,
die Nockenmasse löffelweise in die Pfanne setzen und anbraten.
Nocken wenden, Deckel drauflegen und ein paar Minuten braten.
Mit Kristallzucker und Staubzucker bestreut servieren.

Das Rezept findet sich im Kochbuch „Der Jaga und der Koch“.



Rindsuppe

ZUTATEN

1,5 kg Rinderknochen, 500 g Ochsenschwanzknochen,
500 g Beinfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, Liebstöckel, Petersilie, Wacholder,
Pfeffer, Lorbeer, Salz

ZUBEREITUNG

Beinfleisch sehr gut mit warmem Wasser waschen.
Rinder- so wie Ochsenschwanzknochen im Rohr bei 180 °C leicht anrösten.
Zwiebeln nicht schälen, halbieren und ebenfalls anrösten. Dann alles zusammen
in einen Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen und mindesten 3 Stunden
köcheln lassen. Mit einem Schöpflöffel den evtl. aufsteigenden Schaum immer
wieder abschöpfen. Damit die Suppe nicht trüb wird, evtl. mit Wasser
nachgießen. Zum Schluss abseihen und je nach Geschmack nachwürzen.



TIPP von Phillippe Sommersperger, Küchenzauberer beim Salzburger
Wastwirt, der dieses Rezept zur Verfügung gestellt und gekocht hat:
„Ist das Beinfleisch zum Essen gedacht, gibt man es in die bereits kochende
Flüssigkeit, damit sich die Poren sofort schließen. Es eignet sich für Rind-
fleischsülzerl, Rindfleischsalat oder als Suppeneinlage.“





Erntefrisch **AUF DEN TISCH**

Saisonales Obst und Gemüse hatte die Zeit, natürlich zu reifen. Das resultiert in intensiveren Aromen und es sind keine langen Transportwege nötig. Bei der eigenen Ernährung auf den Rhythmus der Jahreszeiten zu achten ist also nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch gut für den Gaumen.

Prall gefüllte Supermarktregale locken auch im Winter mit Erdbeeren aus Marokko oder mit Spargel aus Spanien. Doch diese Art der „Verfügbarkeit“ kann nicht nur Folgen für Mensch und Natur haben, sondern sich oftmals auch in einem Mangel an Geschmack niederschlagen. Dabei liefert die heimische Landwirtschaft das ganze Jahr über ein wirklich vielfältiges Angebot. Und es ist durchaus spannend herauszufinden, was die unterschiedlichen Jahreszeiten alles zu bieten haben. Beim folgenden Rezept kommen viele saisonale Zutaten wie frische Radieschen, Süßkartoffel oder etwas Rucola zum Einsatz, die alle am regionalen Bauern- oder Wochenmarkt verfügbar sind. Und ganz ehrlich, ist es doch auch ein gutes Gefühl – zu wissen, wo's herkommt.



Die kleinen roten „Geschmacksbomben“ geben unzähligen Speisen und Salaten den nötigen Frische-Kick.



Die Süßkartoffel ist ein echtes Allround-Talent und schmeckt sowohl in pikanten Gerichten als auch in süßen Speisen immer sehr gut.



Kleiner Tipp am Rande: Während der Sommersaison lässt sich das Fleisch für den Burger natürlich auch wunderbar am Grill zubereiten.



Farmer's Burger mit Süßkartoffelchips

ZUTATEN

4 Stück beliebiges Gebäck, gemahlener Pfeffer,
4 Radieschen, 1 rote Zwiebel, etwas Rucola, Salz,
4 EL Sauerrahm, 2 Süßkartoffeln, 8 Scheiben Bauchspeck,
400 Gramm Rinderfaschiertes (SalzbürgerLand Rindfleisch)
4 Scheiben Schnittkäse (würzig-kräftig), Thymian und Rosmarin
nach Belieben

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf ein Blech mit Papier legen, mit Öl bepinseln, salzen
und mit Thymian bestreuen.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 min knusprig backen.

Rindfleisch salzen und pfeffern, vier gleich große Laibchen formen.

In einer Pfanne in heißem Öl langsam beidseitig braun braten.

Bauchspeck mitbraten, bis er knusprig ist.

Radieschen in Scheiben schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden.

Gebäck aufschneiden und Burger aufbauen:

Gebäckunterseite mit Sauerrahm bestreichen, salzen und pfeffern.

Rucola und Radieschen drauflegen.

Fleischlaibchen auflegen und mit Käse und Bauchspeck bedecken.

Zwiebelringe drüberstreuen und mit Gebäckoberseite abdecken.

Burger mit Süßkartoffelchips servieren.

TIPP: Durch die vielen Zutaten ergibt sich ein toller Geschmack,
bei dem Ketchup oder eine andere Sauce nicht notwendig sind. Die
Zutaten tun hier ihr eigenes. Anstatt der Süßkartoffeln können auch
normale Erdäpfel verwendet werden, vielleicht auch mal mit
Rosmarin würzen.



Granggnmuas aus der Pfanne

ZUTATEN

1 Prise Salz, ½ l heißes Wasser, Pflanzenöl, 300 g Granggn (Preiselbeeren), 2 EL Feinkristallzucker, 600 g glattes Mehl, 60 g Butter

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und heißes Wasser mit einem Muasa (Pfannenwender) zu einem relativ festen Teig verrühren. In einer Eisenpfanne etwa 5 EL Öl erhitzen und den Teig beidseitig leicht anbraten. Mit dem Muasa stampfen und so in kleine Teile zerstecken. Nach und nach die Butter zugeben, bis der Teig goldgelb gebraten ist. Granggn (tiefgefrorene Beeren zuerst auftauen und abtropfen lassen) unterrühren und mit 2 EL Zucker bestreuen. Am besten gleich in der Pfanne servieren!





Erdäpfelterrine mit Sauerrahmsauce

ZUTATEN

Erdäpfelterrine:

beliebig Meersalz, 900 g mehlig-e Erdäpfel, 150 g Pilze, 1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 1 EL Petersilie, gehackt,
1 TL Estragonblätter, gehackt, 2 EL Oliven, etwas Maiskeimöl,
250 g QimiQ Classic, 300 g Topfen, 4 EL Essig, 1 Msp. Kümmelpulver,
Salz, Pfeffer, 1 Msp. Guarkernmehl

Sauce:

1 Knoblauchzehe, 250 g Sauerrahm,
2 EL Buttermilch, 1 EL Estragonsenf, Salz, Essig

ZUBEREITUNG

Erdäpfelterrine:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Ein Backblech mit Meersalz bestreuen.

Erdäpfel waschen, auf das Salz setzen und im Ofen etwa 1 Stunde garen, bis sie weich sind.

Erdäpfel einschneiden und das Innere mit einem Löffel aus den Schalen kratzen.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten.

Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und in wenig Öl anschwitzen.

Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Estragon und gehackte Oliven mit den Erdäpfeln vermischen.

QimiQ Classic erwärmen, bis es flüssig ist, und mit der Erdäpfelmasse und dem Topfen vermischen.

Mit Tomatenessig, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Binden etwas Guarkernmehl unterheben.

Terrinenform innen befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen.

Masse in die Form füllen, glatt streichen und mindestens 3 Stunden kühlen.

Sauerrahmsauce:

Knoblauch schälen, hacken und mit Sauerrahm, Buttermilch, Senf und Salz verrühren.

Eventuell mit Essig lebhaft-säuerlich abschmecken.

Terrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.

Mit Sauerrahmsauce und knackigem Salat mit Kräutern servieren.

TOTAL REGIONAL



urban
— DIE FLEISCHEREI —

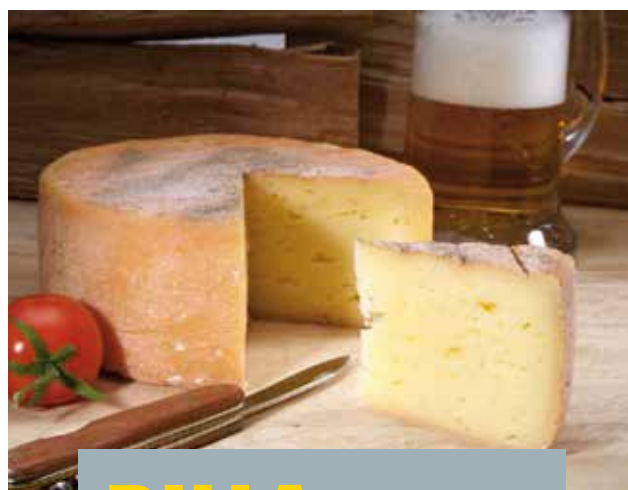
FÜR FLEISCHTIGER

Das Rindfleisch von Urban stammt vorwiegend aus dem Salzburger Land. Nach der hauseigenen Schlachtung und einer Reifezeit von mindestens 2 Wochen steht dem Fleischgenuss nichts mehr im Wege – so schmeckt uns das!



AUSGEZEICHNET

Als erstes Salzburger Unternehmen wurde QimiQ nach ISO 20671 zertifiziert. Im Rahmen des 11. BRAND [LIFE] AWARDS in Wien wurde das „Certified Brand“-Gütesiegel von Austrian Standards und dem European Brand Institute verliehen: für eine starke Marke und ganzheitliches Markenmanagement.



BILLA

ECHT „BIERIG“

Eine typische Salzburger Käsespezialität ist der Bierkäse: Hergestellt mit feinsten Milch aus dem Flachgau von der Käsereigenossenschaft Elixhausen gibt es diese Köstlichkeit bei Billa. „Eine gute Partnerschaft auf Augenhöhe“, so beschreibt Käsermeister Peter Rehrl die Zusammenarbeit. Das macht Appetit.



Baierlgut Wals

Familie Brötzner

Lust auf frisches, saisonales Gemüse
aus heimischer Landwirtschaft?

Bis zu 40 verschiedene Gemüsesorten ab Hof!

Mittwoch von 13 bis 18 Uhr (Winterzeit bis 17 Uhr)

Samstag von 8 bis 12 Uhr

Baierlgut Wals

Walser Straße 12

5071 Wals bei Salzburg

www.baierlgut.at



TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g** Mascarpone
- 125 ml** Milch
- 1 EL** Löskaffeepulver
- 80 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 2 EL** Amaretto
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten
- 200 ml** Espresso, lauwarm
- 2 EL** Zucker
- 2 EL** Rum oder Amaretto, zum Tränken
- Kakaopulver, zum Bestäuben

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch, Löskaffeepulver, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
2. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto bzw. Rum mischen und die Hälfte über die Biskotten schütten. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakao-pulver bestäuben.



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du
für dein Tiramisu keine rohen Eier benötigst

Genuss gewinnen

Jetzt
NEWSLETTER
abonnieren unter
www.salzburg-schmeckt.at

DIE GANZE GENUSSVIELFALT VON
„SALZBURG SCHMECKT“ ENTDECKEN?
EINFACH FÜR DEN NEWSLETTER ANMELDEN
UND GEWINNEN!

1 x



Stand-Kaffeevollautomat CM 5300

mit „OneTouch for Two“-Zubereitung für vollkommenen Kaffeegenuss. Mit freundlicher Unterstützung unseres Gewinnspielpartners Miele.

Wer in Sachen Genuss in Salzburg ab sofort immer auf dem neuesten Stand sein will, hat es einfach. Denn mit dem Newsletter von „Salzburg schmeckt“ können wir nun alle zwei Wochen eine kleine Genussreise in unserer Region machen. Wir schauen Salzburger Genuss-Handwerkern über die Schulter, sind dabei, wenn Salzburger Köche ihre Töpfe öffnen, und erleben die regionale Vielfalt auf allen Kanälen und mit allen Sinnen.

Die „Salzburg schmeckt“-Familie begrüßt alle neuen Newsletter-Abonnenten, die sich ab jetzt bis zum 30. September anmelden, mit der Chance auf einen besonderen Genussgewinn.**



Foto: Carlotta Photography –
www.carlotta-photography.com

1 x

Kochkurs für 4 Personen

Profi-Tipps von den Salzburger Seminarbäuerinnen. Freie Themen- und Terminwahl – bis Juni 2021. Alle Infos zu den LFI-Kochkursen und zum Kursprogramm unter sbg.lfi.at



1 x

Grillkurs für 1 Person

Profi-Tipps von Grill-Guru Helmut Karl persönlich – damit wird jede Gartenparty zum Erfolg.



1 x

Genuss-Kisterl

Prall gefüllt mit heimischen Köstlichkeiten – alle ausgezeichnet mit dem Salzburger Land Herkunfts-Zertifikat.



1 x

Kochbuch

„Salzburger Bäuerinnen kochen“

Einfach gute Rezepte zum Nachkochen entdecken.

**Alle Informationen zum Gewinnspiel und die Teilnahmebedingungen gibt es online unter salzburg-schmeckt.at

Die Bezirksblätter sagen #JA zu SALZBURG

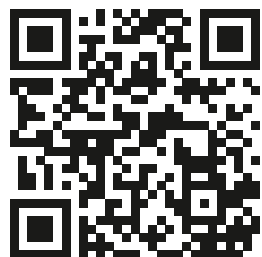
Die Bezirksblätter sind **der** Partner für Salzburgs regionale Betriebe, Vereine und Institutionen. Lasst uns gemeinsam die heimische Wertschöpfung und somit die Arbeitsplätze in den Gemeinden unterstützen und fördern! Salzburg ist stark!

#meinbezirk #einfachnäherdran #jazusalzburg
meinbezirk.at/jazusalzburg



EINE INITIATIVE DER BEZIRKSBLÄTTER SALZBURG

Mit Unterstützung von



Bezirks
Blätter

Stadt
Blatt



LAND
SALZBURG

meinbezirk.at

Bezirks
Blätter

Garantiert regional

Was vor knapp einem Jahr mit einer ambitionierten Idee begann, hat sich mittlerweile zum guten Standard am Markt entwickelt. So findet das SalzburgerLand Herkunftszertifikat sowohl auf Hersteller- als auch auf Konsumentenseite großen Zuspruch.

Über 130 Hersteller und mittlerweile über 800 zertifizierte Produkte schrieben eine Erfolgsgeschichte, die noch lange nicht zu Ende ist. Wer sich einen Überblick verschaffen möchte, findet alle teilnehmenden Betriebe und ihre Angebote natürlich auch unter www.garantiert-regional.at

Pongau



Betrieb	Produkte	Adresse	PLZ	Ort
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Brot und Gebäck	Markt 93	5602	Wagrain
Aigenreith – Dorfmetzgerei Max Mann	Fleisch	Sonnberg 5	5511	Hüttau
Fleischhauerei Obauer	Fleisch	Markt 36	5450	Werfen
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Fleisch	Hans Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Siegfried Aigner	Fleisch	Ellmau 53	5611	Großarl
Unterfarnwang – Familie Kaswurm	Fleisch	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Urban GmbH & Co KG	Fleisch	Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Filzmoosalm – Manfred Huber	Milch und Fleisch	Ellmau 41	5611	Großarl
Honigtraum Winkler Christian	Honig	Weng 92	5622	Goldegg
Steffner Jakob	Honig	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Klausbauer – Familie Rohrmoser	Milch und Fleisch	Ellmau 74	5611	Großarl
Steinmannbauer – Familie Huttegger	Milch und Fleisch	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Milchprodukte	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Gut Grub & Schiedstein – Familie Gruber	Milchprodukte	Alpendorfstraße 7	5600	St. Johann im Pongau
Mitteruralsberg – Biohofkäserei Lercher	Milchprodukte	Hasling 4a	5622	Goldegg
Vorderkreebauer – Hüttschlagler Bauernladen-stüberl	Milchprodukte	See 2	5612	Hüttschlag
Gasteiner Mineralwasser GmbH	Mineralwasser	Erlengrundstraße 14	5640	Bad Gastein
Waisengut – Diegruber Mathias	Putenfleisch und Masthühner	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin
Schreckbauer Oberseidgut – Familie Mayer	Schafffleisch	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Lehengut – Familie Laner	Schafmilchprodukte	Reitsam 11	5452	Pfarrwerfen
Mitterhub – Biohofkäserei Kreuzer	Schafmilchprodukte	Hubdorf 9	5611	Großarl

REGIONALITÄT ALS STARKE BASIS.



QimiQ ist ein Salzburger Familienunternehmen mit Sitz in Hof am Fuschlsee. Hochwertige regionale Rohstoffe und die nachhaltige Unterstützung der Region gehören seit jeher zu den zentralen Werten des Unternehmens. Die Milch für die Herstellung unserer innovativen Sahne-Basis Produkte stammt ausschließlich von Salzburger Landwirtschaften. QimiQ leistet einen wertvollen Beitrag für die regionale Wertschöpfung und die Unterstützung der Salzburger Bäuerinnen und Bauern. Darauf sind wir stolz.



QimiQ.com



DÖLLERER
seit 1909

**WEIN
HANDELS
HAUS**

Döllerers Weinhandelshaus & Enoteca

In Döllerers Weinhandelshaus & Enoteca findet man, neben erlesenen Alimentari, Accessoires und Büchern, ein überwältigendes Sortiment von mehr als 400.000 Flaschen von über 230 bekannten Weingütern sowie Schaumwein- und Spirituosenzeugern aus aller Welt und in jeder Preisklasse. Die italienisch anmutende Enoteca samt rundum verlaufender Weinbibliothek lädt zum Verkosten, gemeinsamen Feiern und Einkaufen ein. Das Weinhandelshaus beliefert außerdem Gastronomie-Großhandelskunden in Österreich, Bayern und Südtirol. Für die weinaffine Familie Döllerer stehen Serviceorientierung, umfassende Betreuung und Beratungskompetenz sowie starkes Lieferservice an oberster Stelle.

DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS
Enoteca . Weingroßhandel
Kellau 160 . 5431 Kuchl
T: +43 (0)6244 20567
E: weinhandel@doellerer.at

24/7



weinhandelshaus.at

Rund um die Uhr (W)einkaufen:
weinhandelshaus.at



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL, GARANTIERT REGIONAL!

**Nachhaltig,
natürlich,
unverfälscht!**
www.garantiert-regional.at



Bewusst genießen: Milch- und Käsespezialitäten aus der Region!
Erhältlich in Supermärkten, im Lebensmittelhandel,
Metzgereien, Bauern- und Hofläden!



Flachgau



Betrieb	Produkte	Adresse	PLZ	Ort
Huberbauer – Deisl's Bioschafmilch	Bioschafmilchprodukte und Edelbrände	Willischwandstraße 11	5321	Koppl
Bäckerei Necker	Brot und Gebäck	Bahnstraße 93	5350	Strobl
Bäckerei Pföß	Brot und Gebäck	Christophorusstraße 62	5062	Elsbethen
Bäckerei Obauer	Brot und Gebäck	Steinklößtstraße 3	5340	St. Gilgen
Ederbrot	Brot und Gebäck	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Itzlinger's Biobäckerei GmbH	Brot und Gebäck	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Bauernbauer – Familie Loiperdinger	Eier	Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl – Familie Buttenhauser	Eier	Doppl 6	5162	Obertrum
Frankgut – Familie Mösl	Eier	Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Gois – Familie Leberer	Eier	Wurmassing 3	5102	Anthering
Hözlbauer – Familie Wörndl	Eier	Hof 25	5302	Henndorf am Wallersee
Huberbauer – Familie Kölringer	Eier	Mölkham 6	5205	Schleedorf
Kastnerbauer – Familie Leitner	Eier	Fürstenweg 40	5081	Anif
Knotzinger Bauer – Familie Kreiseder	Eier	Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Lechnergut – Familie Frenkenberger	Eier	Kolomannstraße 14	5303	Thalgau
Oberbrandstatt – Familie Salzmann	Eier	Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Joglbauer – Familie Hofer	Eier, Milch, Obstprodukte, Gemüse, Getreide, Getränke	Hohengarten 3	5162	Obertrum am See
Biofarm – Familie Teufl	Rindfleisch	Schönaustraße 49	5324	Faistenau
Buchbichlgut – Familie Fuchs	Fleisch	Gartenauerstraße 9	5083	St. Leonhard
Fleischhauerei Fuchs	Fleisch	Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gasbachbauer – Familie Wuppinger	Fleisch	Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Sperlbauer – Familie Hillerzeder	Fleisch, Wurst, Eier	Wurmassing 4	5102	Anthering
Schmetterlingshof – Familie Höfer	Getreide	Helmbergerstraße 21	5113	St. Georgen
Stöcklbauer – Familie Bamberger	Getreide und Getreideprodukte	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Bioimkerei Hinterhauser	Honig	Dorfbeuern 64	5152	Michaelbeuern
Grablergut – Familie Brandl	Honig	Wankham 1	5302	Henndorf
Imkerei Strasser	Honig	Weiheweg 7	5162	Obertrum
Tischler – Familie Plackner	Honig	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Andreas Walkner GmbH	Käse	Asperting 8	5164	Seeham
Stranzenhof – Familie Leitner-Eisl	Marmelade, Sirup, Chutney	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Hans Frauenlob Hochmühle	Mehl und Getreide	Dorf 15	5325	Plainfeld
Buchbergbauer – Familie Aigner	Milch	Buchberg 1	5163	Mattsee
Oberhöhenwald – Haslauer Hofkäserei	Milch	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Käserigenossenschaft Elixhausen	Milchprodukte	Käsereweg 4	5161	Elixhausen
Mattigtaler Käse GmbH	Milchprodukte	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Qimiq Handels GmbH	Milchprodukte	Lettlweg 5	5322	Hof bei Salzburg
Edtgut – Familie Putz	Milchprodukte, Eier	Lanzingweg 10	5020	Salzburg
Oberhinteregg – Familie Klaushofer	Milchprodukte, Honig, Kräuter	Tiefbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Gaisbergwasser GmbH	Quellwasser mit und ohne Kohlensäure	Johann-Herbst-Straße 23	5061	Elsbethen
Kehlbauer – Familie Ließ	Schafmilchprodukte	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Stoffbauer – Seegut Eisl	Schafmilchprodukte – Käse, Milch, Topfen, Joghurt, Molke	Farchen 24	5342	Abersee
Flachgauer Biopilze	Pilzprodukte	Dorfleiten 8	5162	Obertrum



Lungau



Betrieb	Produkte	Adresse	PLZ	Ort
Zehnerhof – Familie Schitter	Aroniaproducte, Getreide	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Lungauer Saatzucht- und Saatzbauverein	Echtling	Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Pürstlhof – Familie Jäger	Eier	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Bacher – Kassar Gerhild	Fleisch	Markt 182	5570	Mauterndorf
Leitner / Hiasn – Familie Rottensteiner	Fleisch	Vordergöriach 61	5574	Göriach
Sauschneider – Familie Wieland	Fleisch	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Tromörthof – Lungaugold	Fleisch	Lessach 27	5575	Lessach
Wirtschaftsverein Tamsweg	Fleisch	Kuenburgstraße 4	5580	Tamsweg
Standlhof – Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg	Fleisch, Echtling	Wölting 58	5580	Tamsweg
Schoberhof – Familie Kocher	Fleisch, Echtling, Getreide	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Tonibauer – Familie Schitter	Fleisch, Eier	Einöd 1	5580	Tamsweg
Sagmeisterhof – Familie Rotschopf	Getreide	Staig 39	5581	St. Margarethen
Boar – Familie Süß	Getreide	Pichlern 61	5581	St. Margarethen
Familie Aigner	Honig	Haltgasse 152	5585	Unternberg
Minimolk	Milch	Wölting 2	5580	Tamsweg
Standlhof – Familie Schreilechner	Milch und Fleisch	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Göral – Lasshofer Paul	Schafffleisch	Lessach 40	5575	Lessach
Davidhof – Familie Gruber	Ziegenfleisch, Echtling	Dorfstraße 49	5585	Unternberg



Tennengau



Betrieb	Produkte	Adresse	PLZ	Ort
Putzgrub – Familie Eder	Eier	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Mayrhof – Familie Schlager	Eier	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Oberhofbauer – Familie Putz	Eier	Georgenberg 19	5431	Kuchl
Sonnenhuhn – Familie Höllbacher	Eier	Wolgrubweg 1	5400	Hallein
Thalgerhof – Familie Windhofer	Eier	Rigau 16	5441	Abtenau
Untermoas – Ulrike Fuschlberger	Eier	Au 41	5441	Abtenau
Unterschlag – Familie Quehenberger	Eier	Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinaugut – Familie Pölzleitner	Eier	Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Karnerhof – Christian Lanner	Fleisch	Moartalstraße 407	5440	Golling
Metzgerei Buchsteiner	Fleisch	Hefenscher 88	5524	Annaberg
Rocherbauer – Familie Quehenberger	Fleisch	Unterberg 7	5441	Abtenau
Scharfetter – Familie Aschbacher	Fleisch	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Winklhof Metzgerei Peter Gschaider	Fleisch	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri GmbH	Handgeschöpftes Siedesalz	Kaserermühlweg 3/3	5411	Oberalm
Familie Goffriller	Honig	Oberplaickweg 3	5422	Bad Dürnborg
Johann Struber	Honig	Weißbach 8 a	5431	Kuchl
Dorfkäserei Pötzelsberger	Käse	Waidach 27	5421	Adnet
Handkäserei Wimmer am Winklhof	Käse, Joghurt, Topfen	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Schlenggenbauer – Familie Neureiter	Lammfleisch	Scheffau 6 a	5440	Scheffau
Unterkrispl – Johannes Weißbach	Lammfleisch	Gaisau 3	5425	Krispl
Lerchenmühle Wieser	Mehl	Taggerstraße 43	5440	Golling
Fürstenhof – Familie Rettenbacher	Milch	Fürstenweg 15	5431	Kuchl
Schmiedbauer – Familie Oberascher	Milchprodukte	Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Kleinschörghof – Familie Hedegger	Weidegänse	Au 2	5441	Abtenau
Fischhof – Familie Wallinger	Ziegenfleisch	Salfelden 13	5524	Annaberg



Das Wohlfühlfernsehen für Stadt, Land und Leute

Ja, ein Medium kann auch über Positives berichten! Seit 10 Jahren verzichten wir auf Negativschlagzeilen, und unsere Zuseher wissen es zu schätzen. 72% der Salzburger sind der Meinung, dass wir unseren positiven Stil der Berichterstattung beibehalten sollten. Mittlerweile sieht jeder fünfte Salzburger zumindest wöchentlich RTS.

SalzburgerLand schmeckt...

... ist unser monatlich erscheinendes Kulinarik-Magazin mit großem Geschmack. Besuchen Sie mit Angelika Pehab die bäuerlichen Betriebe und regionalen Lebensmittelerzeuger des Landes. Bei "SalzburgerLand schmeckt" schauen wir hinter die Kulissen, um herauszufinden, wie heimische Lebensmittel erzeugt werden und welche Gaumenfreuden man daraus zaubern kann.



So empfangen Sie RTS

Wir sind RUND UM DIE UHR in Salzburgs Kabelnetzen und auf A1TV zu sehen. Via SATELLIT ist RTS täglich von 15:00-16:00 und von 21:00-22:00 Uhr auf dem Sender R9 empfangbar.



HD Astra 19.2° Ost
Transponder 1.005
Frequenz 11273 MHz

In unserer Mediathek auf WWW.RTS-SALZBURG.AT finden Sie schnell und unkompliziert alle unsere Sendungen und Beiträge aus Ihrer Region. Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebook-Seite. Wir freuen uns über jedes Like!



Pinzgau



Betrieb	Produkte	Adresse	PLZ	Ort
Obermoos – Familie Rohmoser	Eier	Wildmoos 48	5092	St. Martin / Lofer
Käferhof – Familie Ranggetiner	Eier, Milch	Schweinegg 2	5732	Mühlbach
Fischzucht Kehlbach – Stefan Magg	Fisch	Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Fisch	Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer	Fleisch	Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Rumpold	Fleisch	Mittersiller Bundesstraße 44	5724	Stuhlfelden
Klaus Rathgeb	Fleisch	Weidachweg 104	5661	Rauris
Schultes GmbH	Fleisch	Alte Landesstraße 12	5700	Zell am See
Tauernlamm	Fleisch	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Landwirtschaftsschule Piffigut	Fleisch, Honig, Schnaps	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck an der Glocknerstraße
Augut – Melanie Pichler	Fleisch, Milchprodukte	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Bioimkerei Herzog	Honig	Unterreit 31	5751	Maishofen
Imkerei Martin Handl	Honig	Harham 66	5760	Saalfelden
Pinzga Kasmobil – Wolfgang Dankl	Käse	Walchen 319	5721	Piesendorf
Hollersbacher Kräutergarten	Kräuter	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Pinzgauer Naturzauberwerke – Susanne Mitterer	Kräuterprodukte	Schulstraße 285	5721	Piesendorf
Iris Rauter	Kräutersirup, Kräuterrhonig, Kräutertee	Embachwiesensiedlung 133	5672	Fusch an der Glocknerstraße
Unterbachrainhof – Familie Harlander	Milch	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Milch und Milchprodukte	Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Zieferhof – Rinderzuchtgemeinschaft Leogang	Milch, Getreide, Kartoffeln	Otting 7	5771	Leogang
Obermoosen – Manuela Ellmauer	Milch, Zirbenprodukte	Moosenweg 14	5661	Rauris
Sinnlehenhof – Familie Scheiber	Milchprodukte, Käse	Hirnreit 8	5771	Leogang
Obstpresse Bramberg	Säfte	Wilhelmstall, Weichseldorf 27 a	5733	Bramberg
Obstpresse Leitner	Sirup, Säfte, Essig	Grabenäckweg 37	5721	Piesendorf
EZG Salzburger Rind GmbH	Vermarktung von Nutztieren und Schlachtvieh	Mayerhofenstraße 12	5751	Maishofen
bijoFarm – Familie Schattbacher	Rosenprodukte	Taxenbacher Fusch 31	5672	Fusch an der Glocknerstraße



Salzburg und Umgebung



Betrieb	Produkte	Adresse	PLZ	Ort
Zimmerhausl Bauer – Gartenbau Winklhofer	Gemüse- und Kräuterjungpflanzen, Gemüse	Viehhauserstraße 28	5071	Wals
Eisl Gastronomie Service GmbH	Gemüse, Obst, Südfrüchte und küchenfertige Artikel	Grenzstraße 3	5071	Siezenheim
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Fleisch	Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Farmersclub am Reitgut – Dr. Andrea und Dr. Wolfgang Berger	Fleisch, Eier, Wurst, Schinken	Reitgutweg 23	5026	Salzburg
SalzburgMilch GmbH	Milch und Milchprodukte	Milchstraße 1	5020	Salzburg



Weitere Infos zu den Produkten & Betrieben gibt's im Web unter www.garantiert-regional.at



HANDWERK FÜRS MUNDWERK



Naturnähe, Nachhaltigkeit und langjährige Erfahrung
sind das Geheimnis unserer Käsespezialitäten.
Unsere Senner käsen ausschließlich mit bester Bergbauern-,
Bio- und Heumilch aus kleinstrukturierter Landwirtschaft.
Nach alter Tradition und in liebevoller Handarbeit entstehen
so die beliebten Almsenner Käsespezialitäten.

Mehr unter www.almsenner.at



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL, GARANTIERT REGIONAL!

Nachhaltig,
natürlich,
unverfälscht!

www.garantiert-regional.at



Bewusst genießen: über 800 Köstlichkeiten aus der Region!
Erhältlich in Supermärkten, im Lebensmittelhandel,
Metzgereien, Bauern- und Hofläden!