

Salzburg

schmeckt

Das Magazin für Salzburger Lebensmittel
und echtes Genuss-Handwerk

9 010512 000079
€ 2,50 N° 01.2021



12

**REGIONALE
REZEPTE
IM HEFT**



GENUSSZEIT

Mit regionalen Lebensmitteln aus Salzburg
schmeckt's einfach besser.

Mit Laib und Seele
Seite 22



Bio ist nie fertig
Seite 34

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

WIR VERSPRECHEN NACHHALTIGKEIT NICHT NUR.

WIR LEBEN SIE SEIT GENERATIONEN.

Nachhaltigkeit leben. Tiergesundheit schmecken.

Unsere Bauernfamilien bewirtschaften ihre Höfe seit vielen Generationen. Dieses nachhaltige Denken und ihre Liebe zu den Tieren und der Natur macht ihren Beruf zu einer Berufung. Unsere einzigartige Tiergesundheitsinitiative beinhaltet Gesundheits-Checks, bestes Futter, frisches Wasser und reichlich Auslauf für unsere Kühe.



milch.com



Echtes Genuss-Handwerk

Unverfälschte und natürliche Lebensmittel aus der Region sowie eine sorgsame und verantwortungsvolle Verarbeitung – das sind die Zutaten für echten und nachhaltigen Genuss. Bereits mehr als 210 zertifizierte Genuss-Handwerker setzen genau darauf – und bieten damit eine vielfältige Auswahl an regionalen Spezialitäten. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert dabei mit strengen Kontrollen durch unabhängige Stellen wie BIO AUSTRIA oder AMA die Herkunft und Herstellung in der Region. So können Sie darauf vertrauen, dass diese Produkte direkt aus dem Salzburger Land kommen.

In der aktuellen Ausgabe von „Salzburg schmeckt“ holen wir einige dieser Genuss-Handwerker stellvertretend vor den Vorhang. Erfahren Sie zum Beispiel das Geheimnis rund um Heidi Lerchers ausgezeichneten Käse, warum Kirchenmusiker David Eder nun Brot bäckt und Aaron Priewasser von der Genusskrämerei eigene Hühner züchtet. Zudem erzählen Ihnen Biopionier Hans Schmiderer und Bionewcomer Philip Pertiller von der Umstellung ihrer Familienbetriebe auf biologische Landwirtschaft. Und zum Thema artgerechte Haltung haben wir die Pinzgauer Rinder am Bio-Archehof Rocherbauer und die Kälberstube vom Mirtlbauer besucht.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken der Salzburger Genuss-Vielfalt!

Herzlichst
Ihr Sepp Schwaiger



IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER: Salzburger Agrar Marketing (SAM) **VERLAGSORT:** Winklhofstraße 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 **MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER DIESER AUSGABE:** **SAM-TEAM:** Magreth Dressler, Ulrike Hammerl, Gertraud Schober, Theresa Steiner **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner, Mario Orthmann, Alexander Wittek **REDAKTIONS-TEAM:** Günter Baumgartner, Regina Daghofer, Wolfgang Dürnberger, Anke Eder, Martina Egger, Margret Hörl, Angelika Pehab, Rudolf Stadler, Peter Zeithofer **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber **FOTOGRAFIE:** Günter Baumgartner, Bioarche Rocherbauer, Wolfgang Dürnberger, Land schafft Leben, Lungauer Kochwerk, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, Chris Rogl, Salzburger Agrar Marketing, SalzburgerLand Tourismus, Wildkind **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pumberger **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.



HEIDIS KÄSE

18

Zu Besuch
bei Heidi Lercher
in Mitterurlsberg

06

**MIT WEITBLICK
DIE ZUKUNFT
DENKEN**

Regionalität ist
nachhaltig

14

**NEUES AUS DER
SPEZIALITÄTEN-
KÜCHE**

Gutes direkt aus der
Region

18

**HEIDIS AUS-
GEZEICHNETER
KÄSE**

Bioqualität vom
Mitterurlsberghof

28

**WISSEN, WO'S
HERKOMMT**

Einkaufen direkt ab
Hof

10

**EINER VON
GLORREICHEN
SIEBEN**

Die Metzgereien der
Salzburger Grillwurst

16

**JEDER GRIFF INS
REGAL ZÄHLT**

Gastbeitrag Verein
„Land schafft Leben“

20

GENUSS-KISTERL

Salzburgs Vielfalt
erleben

34

**BIO IST NIE
FERTIG**

Schafferbauer Hans
Schmiderer war von
Anfang an dabei

22

**MIT LAIB UND
SEELE**

Der Kirchenmusiker,
der Bäcker wurde

42

JUNGES GEMÜSE

Philipp Pertiller
startet mit Biogemüse
neu durch

Rezept **WETTBEWERB**
„Gerichte mit Geschichte“ Seite 86



22



58



60



48



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

www.salzburg-schmeckt.at

48

ARCHE TYPISCH
Die Quehenbergers
und das liebe Vieh

52

**BLICK IN DIE
KINDERSTUBE**
Zu Besuch bei den
Kälbern vom
Mirtlbauer

58

SO A PFLANZEREI
Die Zwei von der
Stadtgärtnerei Zmugg

60

**GENUSS
GESUCHT UND
GEFUNDEN**
In der „Genuss-
krämerei“ von Familie
Priewasser

62

**SAGENHAFT
REGIONAL**
kocht Christian
Herzog in der
„Übergossenen Alm“

66

AB INS BLAUE
Unterwegs am
Salzburger Almenweg

68

**DAS GUTE LIEGT
SO NAH**
Salzburgs Märkte und
Hofläden

72

**LEBENSMITTEL
SIND KOSTBAR**
Zu wertvoll zum
Wegwerfen

76

**KASERMANDL
2021**
Alle Gewinner aus
dem Land Salzburg

REZEPTE

**79
AUS DER REGION**
Kochen mit
Produkten aus Land
und Stadt

**87
GERICHTE MIT
GESCHICHTE**

Alte Gerichte neu
interpretiert

**92
AB AUF DEN
GRILLER**

Rezepte fürs Grillfest

98

**GARANTIERT
REGIONAL**
Alle mit dem
SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat
ausgezeichneten
Herstellungs- und
Gastronomiebetriebe

106

**GEWINNSPIEL
„SALZBURG
SCHMECKT“**
mit tollen Preisen aus
der Region

MIT WEITBLICK DIE ZUKUNFT DENKEN

In den nächsten Supermarkt zu gehen, um sich mit biologisch ausgezeichneten Lebensmitteln, wenn möglich auch noch aus der Region, einzudecken, ist heute selbstverständlich. Doch das war nicht immer so.

*Zwei Vordenker
in Sachen nachhaltige Landwirtschaft:
LR Josef Schwaiger und
Biopionier Werner Lampert.*



Voll des Lobes äußert sich Werner Lampert über Landesrat Schwaiger: Er war für ihn der Motor der Biobewegung in Salzburg. Seinem Engagement und seiner Tatkraft ist es zu verdanken, dass heute über 50 Prozent der Salzburger Bäuerinnen und Bauern biologisch wirtschaften.

Der biologische Gedanke ist in Österreich eng mit einem Namen verbunden: Werner Lampert. Der gebürtige Vorarlberger, mittlerweile in Anerkennung seiner Verdienste und Leistungen zum Professor ernannt, ist ein Querdenker, wie er im Buche steht. Er ist Biopionier der ersten Stunde und man kann mit Recht behaupten, dass ohne ihn „bio“ in Österreich bei Weitem nicht den Stellenwert hätte, den es hat. Was Lampert antreibt, ist die Liebe zur Landwirtschaft, die Liebe zu den Tieren und natürlich das Wissen um den Wert dessen, was wir haben.

Gegen den Strom

Begonnen hat alles Mitte der 1990er-Jahre. Bio war damals eine Nische, etwas „für Spinner und Alternative“, wie Lampert sagt. Gerade einmal 100 Biobäuerinnen und Biobauern gab es

1990 in Salzburg. Dass es nur fünf Jahre später schon 2.000 waren, kommt nicht von ungefähr. Die Überzeugungsarbeit, die hier unter der Federführung von Werner Lampert geleistet wurde, war enorm. Aber ohne die Unterstützung des Landes wäre der Weg nicht möglich gewesen. Ein kongenialer junger Mann war es, den der Biopionier damals in Salzburg zur Seite hatte. Er war sozusagen das Bindeglied zur Politik und Interessenvertretung. Mit seiner diplomatischen Art, gepaart mit einer großen Portion Hartnäckigkeit, konnte er so mache Tür öffnen und EU-Fördertöpfe erfolgreich anzapfen. Der Mann war kein Geringerer als der heutige Salzburger Agrar-Landesrat Josef Schwaiger. „Wenn ich in dieser Zeit etwas gelernt habe, dann, dass man manchmal auch gegen den Strom schwimmen und den Mut haben muss,

groß zu denken!“, meint Schwaiger. Mit dem EU-Beitritt Österreichs war die Zeit damals günstig. Gerade in der Landwirtschaft war allen bewusst, dass man auf die Besonderheiten setzen musste. Was macht Produkte aus Österreich denn so einzigartig? „Die Zeit war reif, ein Umdenken herbeizuführen. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben im Supermarkt alles bekommen und niemand hat nachgefragt, woher das alles stammt. Das Bewusstsein für den Wert eines regionalen Lebensmittels musste erst geweckt werden“, erzählt Werner Lampert aus den Anfangsphasen. Ohne den Handel wäre das nur schwer möglich gewesen. „Auch wenn heute wesentlich mehr Menschen am Markt oder im Regionalladen einkaufen, die Mehrheit geht in den Supermarkt. Und dort mussten wir die Konsumentinnen und Konsumenten abholen.“



Regionalität

Biolandwirt Josef Hillerzeder, Agrar-LR Josef Schwaiger, Pionier Werner Lampert und Günther Kronberger vom Salzburger Agrar Marketing setzen auf Regionalität. (v. l. n. r.)

Dieser Schritt war auch für die Landwirte, die den Umstieg auf „bio“ wagten, sehr wichtig. Denn was bringen wirtschaftlich gesehen die besten und hochwertigsten Produkte, wenn kein Absatzmarkt da ist. Mit der Pinzgauer Molkerei und dem Rinderzuchtverband Maishofen waren die perfekten Partner gefunden. Die Biobewegung hat also tatsächlich in Salzburg ihren Ursprung genommen. Und in welche Richtung geht der Trend?

Ist „regional“ das neue „bio“? Bio wird keineswegs an Bedeutung verlieren, aber was kommt, meint Werner Lampert, ist das Thema Nachhaltigkeit. „Es muss für den Konsumenten nachvollziehbar sein, wo und wie die Produkte entstehen, die bei ihm auf dem Teller landen. Früher war ich das Gesicht zur Biobewegung, heute sind es die Bäuerinnen und Bauern selbst. Aber“, so Lampert weiter, „ohne Regionalität funktioniert Nachhaltigkeit nicht!“

Der Wert der Regionalität

Trend hin oder her, über den Wert der Regionalität musste Landesrat Josef Schwaiger nicht lange nachdenken, als er gemeinsam mit dem Präsidenten der Landwirtschaftskammer Salzburg, Rupert Quehenberger, und dem Salzburger Agrar Marketing vor zwei Jahren begonnen hat, am Konzept für das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat zu arbeiten. Nach dem Motto „Nachdenken – anpacken – machen“ wurde aus der ersten Idee schon nach kurzer Zeit ein Erfolgsmodell. Heute findet man gut 1.200 Produkte und Lebensmittel von über 210 Genuss-Handwerkerinnen und Handwerkern im Handel. Konsumentinnen und Konsumenten wissen so mit Sicherheit, dass in diesen Produkten 100 % Salzburg drinnen steckt. Wenn das nicht nachhaltig ist!

Von glücklichen Freiland Schweinen

Einer, der von Beginn an hinter dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht, ist der Sperlbauer in Anthering,





LR Josef Schwaiger zu Besuch beim Sperlbauer in Anthering – einer der ersten Familienbetriebe in Salzburg, die früh auf bio umgestellt haben.



Familie Hillerzeder hält 80 Schweine und rund 3.000 Hühner auf ihrem Biohof. Und das mit viel Auslauf und Frischluft.

Biolandwirt seit 1989 – also deutlich vor dem „Bioboom“. Maria und Josef Hillerzeder haben sich für den biologischen Weg entschieden, weil sie einfach überzeugt davon sind. Da ist es nicht verwunderlich, dass die 80 Schweine den Sommer auf der Weide verbringen dürfen und dort so richtig übermütig herumtollen. Und auch das zufriedene Gegacker der an die 3.000 Legehennen wirkt mehr als überzeugend. Dass die Sperlbauer-Produkte

daher auch qualitativ überzeugen können, muss nicht extra erwähnt werden. Landesrat Schwaiger hat mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat einmal mehr Mut zum Weitblick bewiesen: „Alles hat seine Zeit – biologisch, regional, nachhaltig. Nichts schließt sich aus. Und mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat bekommen Konsumentinnen und Konsumenten



ein Stück Sicherheit in die Hand und wir sind stolz darauf, unsere einmaligen Genuss-Handwerker mit ihren unverwechselbaren Produkten vor den Vorhang holen zu können.“

EINER VON GLORREICHEN



Fleischer Alfred Macheiner stellt in der Tamsweger Metzgerei Schader eine der sieben Salzburger Grillwürste her.



Rechtzeitig zur Grillsaison haben **7 Metzgereien** ihre jeweils perfekte Grillwurst entwickelt. Hinter dem gemeinsamen Namen „Salzburger Grillwurst“ steht die besondere Geschmacksvielfalt des Landes Salzburg.

Wenn vier Flachgauer Landwirte bei der Schweinezucht zusammenarbeiten und mit dem hochwertigen Fleisch sieben regionale Metzgereien beliefern, von denen jede ihre eigenen Grillwürste herstellt, dann dürfen wir uns auf eine ganz besondere Spezialität freuen: die „Salzburger Grillwurst“. Und die besticht mit ihren inneren Werten. Denn das Schweinefleisch für das Brät wird nach eigenen Salzburger Richtlinien tierschonend und mit kurzen Transportwegen hergestellt. Das ist gut für die Tiere und für die Umwelt. Die GUSTINO-Experten geben

dabei Tipps zur artgerechten Zucht mit Ruhezeiten und Stroheinstreu, lehnen Vollspaltenböden ab und raten zu gentechnikfreiem Futter – vorwiegend vom eigenen Hof oder aus heimischer Produktion. Diese sorgfältige Mastmethode trägt zur ausgezeichneten Qualität des Fleisches bei. Das wissen auch die Salzburger Metzgerbetriebe zu schätzen, die es zur Weiterverarbeitung erhalten. Das daraus hergestellte Brät samt spezieller Gewürze ist natürlich jeweils ein bestens gehütetes Küchengeheimnis. So sind Abwechslung und Genuss beim Grillabend garantiert.

Die Grillwurst aus dem Lungau
Einer der kreativen Wursthersteller ist Alfred Macheiner von der Tamsweger Metzgerei Schader. Diese zählt als Lukullusgewinner zu den besten heimischen Fleischerfachgeschäften. Der Betrieb wurde 1960 vom Ehepaar Schader gegründet und beschäftigt rund 31 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Inhaberin ist heute die Enkelin des Gründerpaares, Claudia Kocher, die das Familiengeschäft mit Ehemann Alfred Macheiner führt. Und auch Tochter Lisa, ausgezeichnet als jüngste Diplom-Fleisch-Sommelière Österreichs, bringt ihre Ideen mit ein.



Das Brät der Grillwurst wird mit frischen Kräutern und einer streng geheimen Gewürzmischung verfeinert.

Tipp

Die Wurst nur auf Holzkohle grillen!
Über der Glut anbräunen und in einer kühleren Grillzone fertig ziehen lassen. Dazu gegrillte Scheiben vom Lungauer Eachtling.
Guten Appetit!

Nur die besten Zutaten

Die Fülle der „Tamsweger Grillwurst“ von der Metzgerei Schader zeichnet sich durch den reichen Erfahrungsschatz des Fleischers, spezielle Gewürze und das besonders gute Muskelfleisch vom Salzburger Schwein aus. Ist das Brät fertig, wird es schließlich in einen „Lungauer Schäfsortling“, einen verzehrfähigen Lammdarm, abgefüllt.

Zu genießen gibt es die Wurst in drei Varianten: ganz klassisch, als Eachtling-Bratwurst sowie als etwas schärfere Chorizo-Bratwurst. Bei Letzterer dominieren Chiliflocken und Paprika den Geschmack.

Übrigens: Jede der vielfältigen Salzburger Grillwürste schmeckt auch ohne das perfekte Grillwetter köstlich.



Eine der mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichneten Spezialitäten ist die Tamsweger Bratwurst aus 100 % Salzburger Schweinefleisch. Erhältlich in den beiden Tamsweger Geschäften.

Metzgerei Schader
Postplatz 6
5580 Tamsweger
T +43 (0)6474.2440
info@preberwurst.com
www.preberwurst.com

DIE GLORREICHEN SALZBURGER GRILLWÜRSTE 7

Metzgerei Schultes
Zeller Grillwurstl



Fleisch- und Wurstwaren Lettner
Gaisberger Rostbratwurst



Urban – Die Fleischerei
Salzburger Kräutergrillwurst



Fleischhauerei Hutegger
Tauern Friauli



Fleischerei Schader
Tamsweger Grillwurst



Fleischhauerei Fürstauer
Fürstis Bauernbratwurst



Dorfmetzgerei Helmut Karl
Helis Kräutergrillwurst

Mehr Infos zu den Grillwürsten und weitere Tipps unter www.salzburgschmeckt.at

Tipp

„Die Gaisberger Rostbratwurst ohne Einschnitten rund 10 Minuten bei indirekter Hitze grillen. Bis sich appetitliche Röstaromen auf der Oberfläche entwickeln. Am besten mit mittelscharfem Senf und warmem rustikalem Weißbrot genießen.“
Engelbert Lettner.



Fleischerei
Schader

5580 Tamsweg
www.preberwurst.com



HUTEGGER
Fleischhauerei

Fleischhauerei
Hutegger

5630 Bad Hofgastein
www.hutegger.at



E. Lettner
Feine Fleisch- und Wurstwaren

Fleisch- und
Wurstwaren Lettner
e.U.

5023 Salzburg
www.e-lettner.at

SCHULTES
mein metzger meister

Schultes GmbH

5700 Zell am See
www.metzgerei-schultes.at



Fleischhauerei
Fürstauer
5760 Saalfelden
www.metzgerei-fuerstauer.at

urbiss
DAS BISTRO

Urban – Die
Fleischerei

5600 St. Johann
www.urbiss.at



Dorfmetzgerei
Helmut Karl

5020 Salzburg
www.helmutkarl.at

Neues aus der Spezialitätenküche

DIE SALZBURGER GENUSS-HANDWERKER SIND WAHRE MEISTER IHRES FACHES. MIT VIEL HERZBLUT SORGEN SIE DAFÜR, DASS WIR TAGTÄGLICH MIT DEN ALLERBESTEN REGIONALEN LEBENSMITTELN VERSORGT WERDEN. UND IHRER LEIDENSCHAFT VERDANKEN WIR ES AUCH, DASS WIR IMMER WIEDER NEUE GENUSSMOMENTE ERLEBEN DÜRFEN.



VIELE PRODUKTE SIND ZUDEM MIT DEM SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT AUSGEZEICHNET.



Natürliche Aromastoffe

Oregano, Thymian, Basilikum, Zitronenthymian, Schnittknoblauch, Koriandergrün, Rucola, Bohnenkraut, Currykraut – bei der Vielfalt an Gewürzkräutern, die ab sofort in der Gärtnerei Deisl in Koppl erhältlich sind, lässt es sich aus dem Vollen schöpfen. Alle Topfkräuter sind dabei mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. www.gaertnerei-deisl.at

Sagenhaft gut

Dachsteinkönig, Schwarzer Reiter, Goldschatz und Zimnitzgeist – hinter diesen Namen verstecken sich keineswegs klassische Sagen oder Märchen, sondern die neuesten Schafkäse-Kreationen aus dem Hause Eisl. Ist der feine Wolfgangseer Schafkäse an sich schon ein Genuss, wird er jetzt noch mit Premium-Gourmet-Ölen verfeinert. www.seegut-eisl.at





Essen auf KNOPFDRUCK

Mitten in Bruck steht der Lebensmittelautomat der landwirtschaftlichen Fachschule Bruck. Ob fertige Erzeugnisse wie Gulasch oder Käse aus der Lehrkäserei oder regionale Produkte wie Biomilch und Honig, hier gibt es alles auf Knopfdruck. Und das Beste: Der Automat ist immer wieder mit anderen Köstlichkeiten gefüllt. www.lfs-bruck.at

Schnell und gut

Ein Hit für alle, die es morgens eilig haben, ist das Bio-Dinkeljoghurt von Minimolk aus Tamsweg. Bereits mit Dinkel, Haferflocken, Leinsamen und Sesam verzehrfertig zu kaufen, ersparen wir uns langwieriges Quellenlassen über Nacht. So macht es sich zusammen mit frischen Früchten der Saison perfekt auf dem Frühstückstisch!

T +43 (0)664.1436788



Total. eisig

Foodautomaten kennen wir! Doch dass es seit kurzem in der Selbstbedienungshütte am Oberneuhof in Hüttschlag auch einen Tiefkühlautomaten gibt, ist etwas ganz Neues. Hier bekommen wir Rind-, Schweine- und Lammfleisch in Portionen abgepackt. Natürlich nicht tiefgekühlt sind hier auch Eier aus eigener Landwirtschaft sowie hausgemachte Nudeln erhältlich. **T +43 (0)6417.252**

GASTBEITRAG

JEDER GRIFF INS REGAL ZÄHLT

Tagtäglich vergeben wir beim Einkaufen einen Produktionsauftrag. Wie dieser mit unserem Lebensraum und dem Wohl der Nutztiere zusammenhängt, erklärt Hannes Royer. Er ist Obmann des unabhängigen Vereins „Land schafft Leben“.

Hannes Royer vom Verein „Land schafft Leben“ betont, dass neben Produkten auch Werte in den Einkaufswagen gelegt werden.



Foto: Land schafft Leben

Besonders im vergangenen Jahr haben wir unser Land neu zu schätzen gelernt. Die heimischen Almen, Wiesen und Felder sind wieder zu willkommenen Erholungsorten geworden. Dass es diese Landschaft als natürlichen Lebensraum gibt, ist allerdings nicht selbstverständlich. Wir entscheiden uns immer wieder neu mit unserem Einkaufsverhalten dafür. Denn jeder Griff zu österreichischen Lebensmitteln bedeutet: Bäuerinnen und Bauern machen ihre Arbeit und erhalten damit zugleich unsere schöne Kulturlandschaft. Sie bewirtschaften die Wiesen und sorgen so dafür, dass diese nicht verbuschen oder verwalden. Mit unserer Entscheidung vergeben wir also einen Produktionsauftrag und gestalten so unseren Lebensraum mit. Und nicht nur das: Mit der Entscheidung für österreichische Produkte leisten wir auch einen Beitrag zu mehr Tierwohl.

„Ich wünsche mir bewusste Konsumentinnen und Konsumenten.“

Hannes Royer, Obmann Verein „Land schafft Leben“

Die regionale Landwirtschaft bietet eine große Auswahl an frischen und saisonalen Lebensmitteln.

Österreich ist dabei in vielen Bereichen Vorreiter: Während hierzulande mehr als jede dritte Legehennen im Freiland lebt, werden weltweit etwa 90 bis 95 Prozent der Hennen in

Käfigen gehalten. Auch heimische Puten haben mehr Auslauf und Platz im Stall als in den meisten anderen europäischen Ländern. Denn

dort gibt es im Gegensatz zu Österreich keine Regelungen der Besatzdichte. Mit jedem Griff ins Regal wandern also auch bestimmte Werte in unsere Einkaufswagen. Wollen wir die anonyme Ware, von der wir nicht wissen, wo sie produziert wurde? Oder entscheiden wir uns bewusst für das Produkt, bei dem wir nachvollziehen





**Land
schafft
Leben**

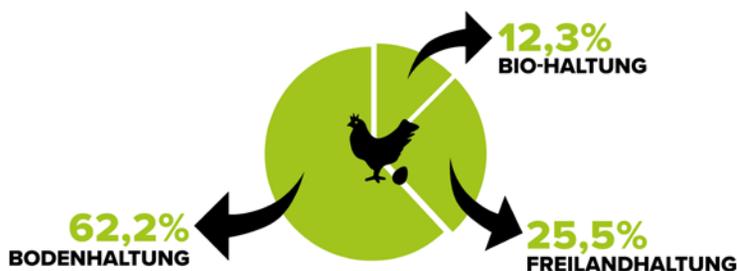
Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen.
www.landschafftleben.at

können, welche Werte dahinterstehen? Jede Entscheidung ist also ein klares „Ja“ für eine bestimmte Produktionsform. Und sie ist zugleich auch Ausdruck der eigenen Wertvorstellungen.

Bewusster Konsum als Schlüssel

Ein bewusstes Einkaufsverhalten von uns allen ist dabei das Wichtigste. Denn als Konsumentinnen und Konsumenten haben wir eine große Macht. Wir bestimmen durch unsere Nachfrage, wo und wie produziert wird. Was bedeutet bewusst einkaufen aber konkret? Ganz einfach: Sich beim Einkaufen kurz die Zeit nehmen, um auf der Packung nachzuschauen, woher die Zutaten kommen. Uns erkundigen, wo und was in der eigenen Umgebung produziert wird. Und ganz wichtig: Nachfragen, wo's herkommt!

MEHR ALS JEDE DRITTE HENNE IN ÖSTERREICH LEBT IM FREILAND



Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: ZAG, 2020



Podcast-Tipp! Im Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“ beleuchtet „Land schafft Leben“ spannende Themen aus der Welt der Lebensmittel mit Gesprächspartnern aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft.

Heidis ausgezeichneter Käse

Am Mitteruralsberghof stellt Heidi Lercher ihren Käse her – mit viel Liebe, in Bioqualität und Verbundenheit zur Region. Das trägt dazu bei, dass der Käse so gut schmeckt und laufend Auszeichnungen erhält.

Käse ist nicht gleich Käse. Und auch Geschmäcker sind verschieden. Doch es gibt Betriebe, die sich mit ihren Produkten besonders hervorheben und so auch bei Blindverkostungen als Sieger hervorgehen. Wie die Käsespezialitäten von Heidi Lercher, deren Weichkäse „Rotkäppchen“ 2016 mit der Genuss-

krone Österreich ausgezeichnet wurde und deren „Frischkäse in Öl“ 2019 als Gesamtsieger bei der Prämierung der Salzburger Milchprodukte hervorging. Was aber macht Heidis Biokäse so besonders? Im Grunde sind das vier einfache Zutaten.

Die Basis

Die Grundlage für den besonderen Käse vom Mitteruralsberg ist die Bio-Rohmilch – unverändert, so wie die Kuh sie gibt, mit vollem Geschmack und natürlich belassen.

Damit diese Basis stimmt, spielen viele Faktoren zusammen. Vom Boden über das Futter bis zum Wohlbefinden der Kühe und Menschen. Da wird bei der Heuernte auf den richtigen Zeitpunkt geachtet und die Silage mit Mikroorganismen bei der Gärung unterstützt. Zudem haben die rund 30 Kühe täglich Zugang zu ausreichend Freilauf und sind von April bis November auf der Weide. Dazu werden noch fünf „Molkeschweine“ gehalten. Alles biologisch, denn das ist für Heidi selbstverständlich.



Wo gibt's den Käse?

Ab Hof und im Bauernladen in
St. Johann und Schwarzach

Öffnungszeiten ab Hof:

Montag: 9.00–11.30 Uhr,

Donnerstag: 17.00–19.00 Uhr



Heidi Lercher produziert mit ihren Söhnen Tobias und David mehrfach ausgezeichneten Biokäse. Der enge Zusammenhalt in der Familie trägt dazu ebenso bei wie die gemeinsame Leidenschaft fürs Käsemachen.

Das Handwerk

Heidi Lercher hat sich das Käsehandwerk, das am Mitteruralsberghof schon 40 Jahre Tradition hat, von ihrer Schwiegermutter Maria abgeschaut und die Kunst in zahlreichen Weiterbildungen vertieft. Gemeinsam mit ihrem leider früh verstorbenen Mann hat sie zahlreiche Direktvermarkter und Käsereien besucht und von deren Erfahrungen gelernt. Voller Eindrücke und Enthusiasmus wurde eine neue Hofkäserei gebaut, in der auch der Verkaufsraum integriert ist. Diese Offenheit, die sie erfahren hat, gibt sie auch gerne weiter.

Die Leidenschaft

„Wenn eine Kleinigkeit nicht passt, merkt man das sofort im Ergebnis“, erzählt Heidi. Sie schmeckt gleich, wenn der Topfen eine Nuance säuerlicher geworden ist oder sich ein bitterer Geschmack in den Frischkäse mischt. Denn auch bei gleichbleibenden Bedingungen kann es immer zu

kleineren Abweichungen in diesem von Mensch, Tier, Mikroorganismen und Umwelt geprägten Gefüge kommen. Mit dieser Leidenschaft für den guten Geschmack und viel Fleiß produziert sie Frischkäse, Schotten, Weichkäse, Sennkäse, Bockshornkleekas und noch viele Käsespezialitäten mehr.

Die Verbundenheit

Der Biohof liegt auf 900 Metern Seehöhe auf einer Anhöhe zwischen Schwarzach und Goldegg, mit wunderschönem Ausblick auf Berg und Tal. Diese Region ist es, in der das Futter für die Tiere wächst. Dort wird direkt vor Ort gekäst, darunter auch der im Pongau traditionelle „Uralsbergkas“. Und dort wird ab Hof und in den beiden Pongauer Bauernläden der Käse verkauft. Es ist ein Ort, wo die Verbundenheit mit der Region gemeinsam mit dem Zusammenhalt in der Familie und der Nachbarschaft zu einem stimmigen Ganzen wird.



Butter, Topfen, Schotten und weitere Biokäse-Spezialitäten sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Darunter Sorten mit so klingenden Namen wie Rumpelstilzchen und Rotkäppchen.

Biohofkäserei Lercher Mitteruralsberghof Heidi Lercher

Hasling 4a
5622 Goldegg
M +43 (0)664.2850938
lercher@sbg.at

Genuss-Vielfalt

erleben



DAS SALZBURGERLAND
GENUSS-KISTERL ÜBERRASCHT
IMMER WIEDER MIT NEUEN
SPEZIALITÄTEN.
JETZT AUSPROBIEREN!

Ob Speck vom Pinzgauer Rind, Bio-Camembert, Sauerrahm-Butter, frisches Holzofenbrot, Kräutertee, Löwenzahn-Gelee, Kirschessig oder Bio-Aroniasaft. Mit den vielfältigen Produkten der rund 210 zertifizierten Genuss-Handwerker kosten wir uns durch das Salzburger Land.



Zusammengestellt werden die Kisterl ganz individuell und direkt beim Händler. Möglich sind Überraschungs-Kisterl ebenso wie eine Auswahl spezieller Produkte, Sorten-Kisterl oder einfach bunt gemischt. Eines ist dabei garantiert: Es steckt immer 100 Prozent Salzburger Genuss drinnen.

Die zertifizierten Händler und weitere Infos gibt's unter www.garantiert-regional.at/salzburgerland-genuss-kisterl



5 GENERATIONEN

WOERLE
1889

1 LEIDENSCHAFT

EMMENTALER

DER MILDE



Österreichs Lieblings-Emmentaler!

Kein Wunder! In ihm steckt ja auch nur das Beste: Über 130 Jahre WOERLE Käsekompetenz, wertvolle, tagesfrische, regionale Heumilch und 3 Monate geruhsame Reifung geben unserem Emmentaler den unvergleichlichen Geschmack.

Was wir sonst noch alles rund um unseren Käse und für eine enkeltaugliche Zukunft tun, findet ihr unter:



UNSER NACHHALTIGKEITSPROGRAMM
WWW.WOERLEWIRKTWEITER.AT



MIT LAIB UND SEELE



Bäcker im zweiten Anlauf: David Eder hat seine Leidenschaft fürs Brotbacken nach seinem Studium als Kirchenmusiker wieder entdeckt.



David Eder ist zwar ein gelernter, aber mit Sicherheit kein klassischer Bäcker. Vor drei Jahren hat der studierte Kirchenmusiker die Bäckerei Ederbrot von seinem Vater übernommen – und ihr seine eigene Handschrift gegeben.



Es ist eine bewegte Geschichte, die Ederbrot hinter sich hat. 1994 gründete Johann Eder, damals noch Meister und Backstubenleiter bei der Bäckerei Haidenthaler, mit seiner Frau Maria die eigene Bäckerei. Er übernahm den Betrieb Wurzinger in Thalgau und Jahr für Jahr entwickelte sich das Brotgeschäft so gut, bis die Kapazitätsgrenzen erreicht waren. Zur Jahrtausendwende dann die große Entscheidung: Stehen bleiben oder den nächsten Schritt wagen? Und wer die Familie Eder kennt, weiß: Das mit dem

Stillstand ist nicht so ihr Ding. Darum übernahm Johann Eder im Jahr 2000 die Bäckerei Schierl in Faistenau und verlegte Firmensitz und Produktion in die größeren Räumlichkeiten. Dort ist die Bäckerei noch heute beheimatet – wo seit 2018 Sohn David gemeinsam mit seiner Frau Beate, den Ton angibt.

Leidenschaft für Kirchenmusik

Apropos Ton: David Eder hat zwar als Jugendlicher in der Backstube seines Vaters die Bäckerlehre absolviert, aber sein Herz schlug auch für die Musik.



David Eder arbeitet für sein Mehl mit der Frauenlob-Mühle in Plainfeld und der Lerchenmühle in Golling zusammen. Zudem setzt er neben Biozutaten auf alte Gerteidesorten wie Laufener Landweizen oder Lungauer Tauernroggen.



So studierte er nach der Lehre am Mozarteum Kirchenmusik und ist bis heute als Chorleiter und Organist tätig. „Bäcker ist ein wunderbarer Beruf. In meiner Jugend hatte ich andere Interessen als sechs Tage in der Woche um 2.00 Uhr Früh mit der Arbeit zu beginnen. Damals habe ich mir geschworen, nie wieder in eine Backstube zu gehen“, erzählt David und schmunzelt. „Mit dem Alter kam dann doch die Reife. Jetzt bin ich sozusagen ‚mit Laib und Seele‘ Bäcker. Mein Vater hat schon immer auf Qualität geschaut und 2008 auch auf Bio umgestellt. Ich bin dann noch einen Schritt weiter gegangen.“

Lange Teigführung

Kirchenmusik und Brot. Irgendwie passt es ja zusammen. Brot spielt auch in der Religion eine wichtige Rolle – und ist ein elementares Grundnahrungsmittel. Genau mit diesem Respekt vor der Geschichte und mit einer besonderen Qualitätsphilosophie hat David Eder seit der Betriebsübernahme an vielen Schrauben gedreht: mehr Regionalität, mehr Zeit, mehr Geschmack. Diese drei Zutaten, gepaart mit seiner neu entflammten Leidenschaft für das alte Bäckerhandwerk, sorgen für richtig gutes Brot. „Wir haben 2018 in ein neues Kühlsystem investiert, das uns erlaubt, die

Teigführung auszudehnen. So können wir dem Teig mehr Zeit geben, um seinen besonderen Geschmack zu entwickeln“, erklärt Bäcker David Eder, der seinen Backwaren jeweils zwischen 12 bis 36 Stunden Ruhe gönnt, bevor sie in den Backofen kommen. „Die Rückmeldungen unserer Kundinnen und Kunden sind super. Das zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Alte Getreidesorten für mehr Geschmack

Doch David Eder kombiniert nicht nur moderne Technologien mit traditionellem Handwerk, sondern setzt auch auf regionale Partner-



Brot braucht Zeit und Geduld. Denn eine längere Teigführung trägt zum besonderen Geschmack bei.



Der Tag in der Backstube beginnt frühmorgens und erfordert neben handwerklichem Geschick viel Liebe zum Produkt.



schaften und alte Getreidesorten. Milch und Eier bezieht David Eder vor allem aus der Faistenau, aus Hof und Thalgau. Für das Mehl arbeitet Ederbrot mit der Frauenlob-Mühle in Plainfeld und der Lerchenmühle in Golling zusammen. Zudem verarbeitet die Bäckerei neben klassischem Biogetreide auch Laufener Landweizen und Lungauer Tauernroggen zu herrlich schmeckenden Backwaren. „Man muss mit alten Getreidesorten ganz anders umgehen. Vor allem der Laufener Landweizen benötigt eine intensive Betreuung“, erklärt der Bäcker „er ähnelt von seinen Backeigenschaften stark dem Dinkel. Wir lassen ihn

quellen, mischen und kneten ihn sehr vorsichtig. Mit diesem Teig geht man um wie mit einem rohen Ei, damit die Backwerke gut aufgehen und resch, aber nicht zu trocken werden.“ Und diesen Unterschied schmecken die Kundinnen und Kunden: Ein frisches Weckerl, der leicht nussige Geschmack des Laufener Landweizens und dazu echte Bauernbutter – einfach gut!

Von klein bis groß

Neben verschiedenen Broten umfasst das Sortiment auch traditionelles Kleingebäck, die sogenannte Wiener Bäckerei, sowie Plunder- und Blätterteiggebäcke nach eigener Rezeptur.



Ederbrot setzt ganz auf regionale Zutaten und Bioqualität. Das Bio-Tauernroggenbrot ist zudem mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Ederbrot GmbH David Eder

Dorfstraße 5
5324 Faistenau
T +43 (0)6228.2271-0
info@ederbrot.at
www.ederbrot.at

Grillzeit

OB ÜBER HOLZKOHLE ODER AM
ELEKTROGRILL, DIREKT AUS DER REGION
SCHMECKT'S IMMER BESSER.



Der Sommer kann kommen!

Mit Fleisch von ALPENRIND wird jeder Grillabend zum kulinarischen Erlebnis. Dafür sorgt das Angrillpaket „Der Sommer kann kommen“ mit rund neun Kilo bestem Rindfleisch von österreichischen Jungstieren, Kalbinnen und Ochsen. Ob Beiried, Rostbraten oder Filet, der Inhalt lässt die Herzen von Fleischbegeisterten höherschlagen.



An OSI Group Company

Foto: Mara Zengallite - stock.adobe.com



FÜR FLEISCHTIGER

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

SPECIAL-CUTS

Na klar, fürs Barbecue gehen Lieblingswürstel und Klassiker immer! Aber wie wäre es zur Abwechslung mit etwas Außergewöhnlichem vom österreichischen Rind, Kalb oder Schwein? Bei der Traditionsmetzgerei Ablinger aus Oberndorf bei Salzburg gibt es auch Special-Cuts wie das spektakuläre Tomahawk-Steak oder das Flanksteak. Und wer die Vielfalt schätzt, wird die Ablinger Grillpakete einfach lieben.



So schmeckt Natur.

DIE ONLINE-
PLATTFORM
FÜR WILDBRET



DIE BESTE ADRESSE FÜR IHR WILDBRET AUS SALZBURG

Wem wichtig ist wo es herkommt, der wird auf www.wild-salzburg.at fündig werden. Die Online-Plattform für Wildbret bringt Anbieter und Genießer des wilden Genusses zusammen. Sie steht für beste Qualität, Regionalität und Naturgenuss.

Wildbret ist eine reichhaltige Quelle **gesundheitsfördernder Omega-3-Fettsäuren und wertvoller Spurenelemente**. Die feinfaserige Struktur sowie der geringe Fett- und Bindegewebeanteil sind charakteristisch für Wildfleisch. **Als regionales Produkt** ist Wildbret frei von Transport- oder Schlachtstress. Die kurzen Transportwege halten den ökologischen Fußabdruck gering.

Wildes
Salzburg 
 wild-salzburg.at



Wissen, wo's herkommt

Bachforelle und Angussteak, Wachteleier und frisches Gemüse, Biobergkäse und knuspriges Brot – die Auswahl direkt bei den Produzenten ist groß. Denn tagtäglich entstehen auf den Bauernhöfen im Land Salzburg kulinarische Köstlichkeiten. Viele davon sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Voller UR-KRAFT

Kaum zu glauben, welche Kraft in einem kleinen Getreidekorn steckt. Wenn es wie die alte Sorte Lungauer Tauernroggen am Biohof Sauschneider im sonnigen Lungau wächst, gedeiht es unter idealen Bedingungen. Das Mehl eignet sich auch wunderbar für regionale Spezialitäten wie Hasenöhrl, das Lieblingsgericht der Gastgeber Liesi und Peter Löcker. www.biourlaub.at



In einem Bächlein helle

Mario Schwaiger von der gleichnamigen Fischzucht in Saalfelden ist ein Meister seines Faches. Mit viel Sorgfalt züchtet er See-, Bach- und Regenbogenforellen sowie Bachsaiblinge in seinen Frischwasserbecken. Erhältlich sind die Fische ab Hof bei der idyllischen Vorderkaserklamm.

T +43 (0)664.9460330

Eiszeit!

Sommerzeit ist Eiszeit. Ein besonderer Genuss, dank frischer Bioheumilch von regionalen Bauern und sorgfältiger Verarbeitung, ist das Eiswerk-Eis. Ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und Aromen, kann sich die Sortenvielfalt echt sehen lassen. Ob fruchtig, nussig oder schokoladig, hier findet jeder Eistyp seine Liebingsorte. www.eiswerk.at



Bunt, bunter, Gemüse

Tomaten, Paprika, Zucchini, Karotten, Salat, Karfiol oder Kürbis? Was genau ins Gasteiner Gemüsekisterl kommt, ist Sache der Natur. So kommt mit jeder Box auch jede Menge Abwechslung in die saisonale Küche. So viel ist fix: Das frische Biogemüse von Annemarie und Michael Stuhler wird einmal wöchentlich im Gasteinertal bis an die Haustüre geliefert. www.hintermann.at

Eine Tasse Herzenswärme

Die harmonische Teemischung Herzenswärmer aus dem Hollersbacher Kräutergarten wärmt Körper und Herz. Dass hier auch bei anderen Sorten nur das Beste in die Teepackungen kommt, ist selbstverständlich. Handgepflückt, schonend getrocknet und direkt ab Hof abgefüllt, bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe der Kräuter erhalten.

www.hollersbacher.at



Mmmh Pasta!



Den Hühnern am Biohof Putzgrub in Abtenau fehlt es wahrlich an nichts. Während sie im Sommer die Wiesen erobern, genießen sie in der kalten Jahreszeit ihr Dasein im eigenen Wintergarten. Ihre frischen Eier und die schonende Trocknung der Nudeln sind das Geheimnis der hausgemachten Biopasta. www.bio-freilandhof-putzgrub.at



Klein, ABER FEIN

Ein Wachtelei wiegt gerade einmal 9 bis 17 Gramm, doch das Verhältnis von Dotter zu Eiweiß beträgt 2 : 1. Am Biohof von Familie Winkler in Seekirchen werden die Tiere liebevoll betreut und artgerecht gehalten. So schmecken die Wachteleier gleich noch besser.

T +43 (0)699.11060627

Gipfelstürmer

Bei der Wanderung oder zu Hause, der Bio-Bergsteigerkas der Hofkäserei Pötzelsberger schmeckt immer. Gemacht aus herzhafter Heumilch, bereichert die Käsespezialität des Traditionsbetriebes mit ihrem feinen Aroma jede Käseplatte. biokas.at



VOLL geheim!

Dass sich Familie Schitter vom Zehnerhof in Mariapfarr auf Aroniabeeren spezialisiert hat, ist unter Genießern schon bekannt. Dass aber daraus zusammen mit dem Goldegger Essigproduzenten Peter Rathgeb ein feiner Essig entsteht, wissen nur Insider. Also nicht verraten, dass der im Eichenfass gereifte Bioessig einen besonders fruchtigen Geschmack entwickelt. Einfach in Sommersalate mischen und genießen.
www.zehnerhof.at



Frohes Schaf, cremigere Joghurt

Das feine Schafmilchjoghurt vom Familienbauernhof Liess aus Hof zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus. Ob leeres Joghurt oder in den Sorten Vanille, Marille, Erdbeere, Himbeere und Heidelbeere, irgendwie bekommen wir nicht genug davon. Und sie sind der Grund: die rund 160 Milchschafe, die sich im Stall mit viel Auslauf oder im Sommer fröhlich auf der Weide tummeln.
schafmilch-liess.at

Echt resch!

Was kommt in ausgezeichnetes Brot und knusprige Weckerl? Wenn es nach der Bäckerei Steinbauer in Wagrain geht, nur beste Rohstoffe, Handarbeit, viel Liebe und noch mehr Zeit. Dass wir auch beim Brot immer wieder Neues entdecken können, stellt die neueste Kreation des Bäckermeisters unter Beweis. Das frühlinghafte Weckerl mit Bärlauch oder Brennessel schmeckt einfach. www.baecckerei-wagrain.at





Speckjause

Schon gewusst? Die Fleischqualität von Molkeschweinen ist außergewöhnlich gut. Warum? Das wissen die „Bio aus dem Tal“-Produzenten genauso wie die Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter in St. Johann. Denn hier wird aus hochwertigem Schweinefleisch der köstliche Kleinarler Biospeck gemacht. Ein echter Genuss für die Jause!
www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at



Bon Appetit!

Wer ist anspruchsvoll und ursprünglich aus Frankreich? Die Lacaune-Milchschafe der Familie Haslauer, denn sie bestehen auf bestes Futter, wie Gras von den saftigen Wiesen im Oberhöhenwald oder feinstes Heu. Ihre feine Milch wird in der hofeigenen Käserei in Elsbethen zu köstlichem Biofrischkäse in verschiedenen Sorten verarbeitet.
www.hofkaeserei-haslauer.com

Automatisch gut



Beim Einkaufen auf die Butter vergessen oder nichts für die Jause daheim? Kein Problem, denn Johann Lackner bietet auf seinem Zehenthof in Flachau beste Almbutter und würzigen Bergkäse jetzt auch in seinem Automaten an. Jederzeit kontaktlos abholbar und immer gut bestückt. **T +43 (0)664.5235855**

Summ, summ, summ ...



Bienchen summt herum! Und das in der Stadt Salzburg, die dank vieler Gärten und Parks ein wahres Paradies für Bienen ist. Durch die Vielfalt der Kulturpflanzen ist Stadt-Honig, wie der von Imkerin Karoline Greimel, besonders geschmacksintensiv. Ob cremiger Blütenhonig, Wanderhonig aus Honigtau oder der Festtagshonig aus dem Mirabellgarten – jede Sorte dieses wertvollen Naturprodukts schmeckt anders. www.stadtimkerei-greimel.at

DER UMWELTFREUNDLICHE GESCHIRRSPÜLMITTEL-HERSTELLER AUS ÖSTERREICH.



Auch auf claro.at erhältlich.

BIO

IST NIE FERTIG

Die Idee des Biolandbaus gibt es in Salzburg schon mehr als 40 Jahre. Es waren eine Handvoll engagierte Bäuerinnen und Bauern, die bereit waren, etwas zu verändern und Neues auszuprobieren. Einer von ihnen ist Schafferbauer Johann Schmiderer aus St. Martin bei Lofer.

Der Biohof Schafferbauer ist auch heute noch ein Paradebeispiel dafür, wie man als klein-strukturierter Betrieb mit 20 Milchkühen, 20 Hektar Grünland, sieben Hektar Feldfutter, zwei Hektar mit fünf Kartoffelsorten, fünf Hektar für Futter- und Speisetreide, Gerste, Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen, Gemüseanbau und Direktvermarktung im Kreislauf und Vollerwerb wirtschaften kann. Aber erstmal von vorne: 1972 kehrte Johann Schmiderer von der Landwirtschaftsschule Kleßheim mit neuem Wissen auf den heimatischen Betrieb zurück. Das Credo der damals modernen Landwirtschaft: durch Intensivierung und ein

Mehr an Produktion das bäuerliche Einkommen und die Ernährungssicherheit der Bevölkerung zu steigern. Sein Vater sah das pragmatisch und meinte: „Den Kunstdünger musst du dir aber selber bezahlen“ – was dem Fortschritt schon eine Grenze setzte. Dazu kamen Fruchtbarkeitsprobleme im Stall, die den Jungbauern nach anderen Wegen suchen ließen. So stieß er auf den Schweizer Agronomen Hans Müller, der als Begründer des organisch-biologischen Landbaus gilt. Auf Basis dessen Ideen formierte sich damals auch in Salzburg der Verband „Organisch wirtschaftender Bauern“, die Vorläuferorganisation der jetzigen BIO AUSTRIA.

*Stephan Schmiderer führt den
Biohof gemeinsam mit seiner
Frau Tamara seit 2015.*





Vater Johann war ein Vorreiter der Bio-Bewegung im Land Salzburg.



Vieles ausprobieren

Dank dort empfohlener Düngerbehandlung und dem Einsatz von Steinmehl konnte Johann Schmiderer bald Verbesserungen in der Tiergesundheit sehen. In der neu gegründeten Arbeitsgruppe im Pinzgau holten sich Ehefrau Johanna und er weitere Anregungen. „Wir haben alles ausprobiert, einiges ist danebengegangen, vieles hat funktioniert“, beschreibt Johann die ersten Lehrjahre in der neuen Wirtschaftsweise, die durchaus an die der Selbstversorgung der Generationen vor ihm anknüpfte, aber mit neuer Technik und neuem Wissen. 2001 wurde dann ein Hofladen eingerichtet und das eigene Sortiment von Milch, Joghurt, Topfen, Schotten,

Frischkäse, Reifekäse, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Getreide und Brot um Produkte anderer Biobauern und Naturkost sowie vegane Lebensmittel erweitert. Damit werden die Schmiderers auch heute ihren durchaus anspruchsvollen Kundinnen und Kunden gerecht.

Im Kreislauf wirtschaften

Die Größe der Landwirtschaft hat sich in den letzten 40 Jahren nicht verändert. „Aber wir lernen ständig dazu“, sagt Sohn Stephan, der den Hof seit 2015 mit Ehefrau Tamara bewirtschaftet. „Biolandbau ist nie fertig“. Das zeichnet einen erfolgreichen Biobauern aus, denn mit der Natur zu arbeiten ist immer eine Heraus-



Vater und Sohn teilen
die Leidenschaft zur Natur.



Ob für Johann, Johanna, Tamara oder
Stephan: Bio ist bei Familie Schmiderer in
allen Generationen selbstverständlich.

Tipp
Ab-Hof-Verkauf
Do., 15-18 Uhr und
Fr., 10-13 Uhr

forderung. Besonders achten Vater und Sohn darauf, den Boden, als Grundlage allen Wirtschaftens, fruchtbar zu halten, ihm zurückzugeben, was entnommen wird. Das gelingt mit entsprechender Fruchtfolge, die immer wieder durch neue Kulturen erweitert wird, und schonender Bearbeitung. „Bei unseren Nieder-schlägen ist es eine Herausforderung, den Boden locker und luftig zu halten,“ erklärt Johann. Lange schon werden effektive Mikroorganismen in Stall und Hof eingesetzt – und zwar pro Jahr rund 5.000 Liter. „Denn ein lebendiger Boden kann so viel mehr leisten“, sind die Schmiderers überzeugt. Wichtig ist ihnen ein Miteinander von produzierendem Betrieb und Kundschaft, gegen-

seitiges Verständnis und Wertschätzung. Es kann auch jederzeit zugeschaut werden, wie gewirtschaftet wird. Und auf die Zukunft hin gefragt, antwortet Stephan Schmiderer: „Klein bleiben, aber sich immer etwas einfallen lassen. Und den Betrieb so aufstellen, dass auch meine beiden Töchter einmal von der Landwirtschaft leben können.“

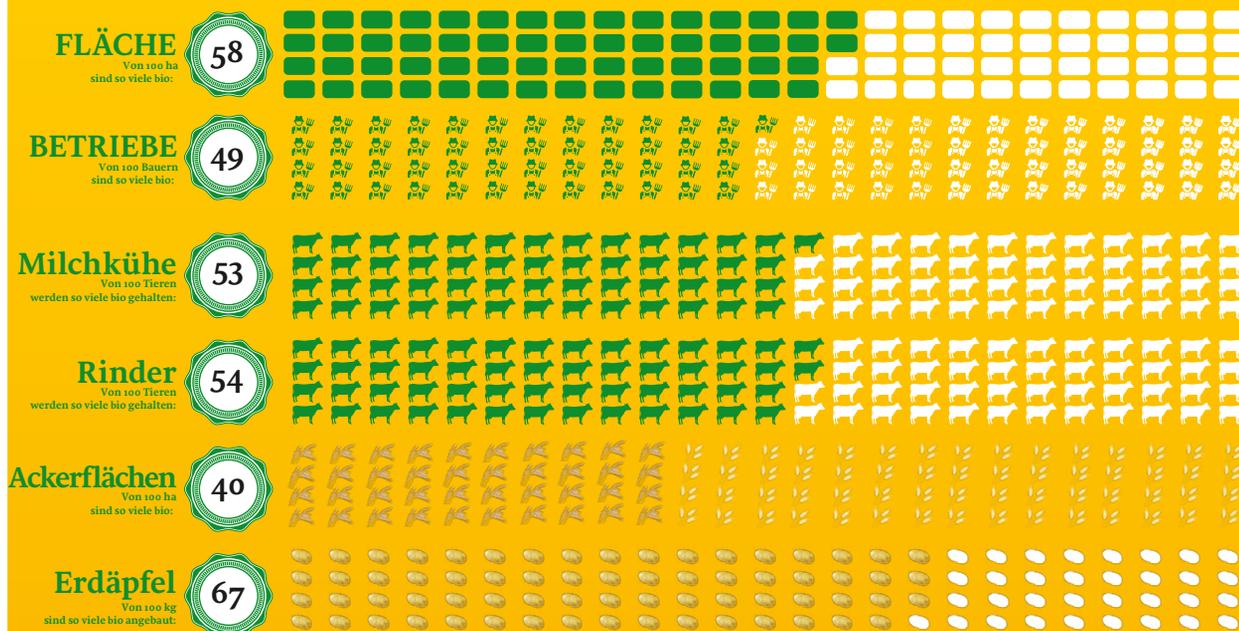
**Biohof Schafferbauer
Familie Schmiderer**
5092 St. Martin bei Lofer Nr. 34
T +43 (0)6588.7069
www.schafferbauer.at

Biomusterland Salzburg

1980 SCHLOSSEN SICH IN SALZBURG DIE ERSTEN BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN ZUSAMMEN. VON ANFÄNGLICH 26 BETRIEBEN STEIGERTE SICH DIE ZAHL INNERHALB VON VIER JAHRZEHNTEEN AUF MEHR ALS 3.700 BIOHÖFE IM JAHR 2020 – DAS SIND RUND 49 PROZENT ALLER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE. MIT MEHR ALS 59 PROZENT BIOFLÄCHE IST SALZBURG ZUDEM BIOMUSTERLAND NUMMER 1 IN EUROPA.



So bio ist Salzburg



Quelle: BMLRT, Grüner Bericht 2020. (c) Getreide und Kartoffel: pnggg und pngwave

Untes

SEIT  1893

BY UNTERBERGER



CAFÉ - LOUNGE - KONDITOREI

NEU IN ZELL AM SEE!

Kitzsteinhornstraße 47 | A-5700 Zell am See | Schüttdorf
www.unterberger.at

Gönnen Sie sich und Ihrem Gaumen eine Auszeit
und genießen unsere herzhaft warmen Backwaren
direkt frisch aus dem Steinofen.



Immer ein Genuss

SPEZIALITÄTEN
AUS DEM LAND SALZBURG BRINGEN
ABWECHSLUNG INS LEBEN. DURCHKOSTEN UND
REGIONALITÄT GENIEßEN!



FRÜHLING AM TELLER

Bester Hartweizengrieß und feiner Bärlauch? Die perfekte Mischung macht die neuen Recheis Bandnudeln zu einem abwechslungsreichen Geschmackserlebnis. Die dunkelgrünen Nudeln mit zarter Knoblauchnote behalten ihre Farbe auch nach dem Kochen und sind eine kreative Hauptspeise oder schmackhafte Beilage. Rezeptideen dazu gibt es auf www.recheis.com



Guten Morgen!

Den haben nicht nur wir, sondern auch die Heumilchkühe. Sie genießen an 365 Tagen im Jahr Bewegung im Freilauf, grasen im Sommer auf frischen Almwiesen und bekommen auch im Winter feinstes Heu. Darum schmeckt die Premium Frühstück-Heumilch von SalzburgMilch so besonders gut – ob am Sonntag oder jeden Tag!



SalzburgMilch

FEIN aromatisch

SCHULTES
mein Metzger meister



In den „Zirbenwürsten“ der Metzgerei Schultes steckt Wildfleisch aus der Nationalparkregion Hohe Tauern und Schweinefleisch vom SalzburgerLand Schwein. Verfeinert mit Zirben aus den Gurktaler Alpen und ausgewählten Gewürzen werden die Rohwürste langsam über Buchenholz geräuchert.

ERSTE SAHNE



Ob Cremen, Mousses, Füllungen, Eclairs oder Tartelettes – mit QimiQ Whip gelingen Desserts im Handumdrehen. Einfach Packung aufschneiden, kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht anschlagen, beliebige Zutaten zugeben und



bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Gibt's in den Geschmacksrichtungen Natur, Vanille, Schokolade und Kaffee.

VON DER ALM

Die frische Bio-Bergbauernmilch macht den Almsenner Glocknerkönig von Pinzgau Milch unverkennbar. Genau wie die gelblich-cremige Teigfarbe und die typischen Gärlöcher des aromatischen Halbhartkäses. Die bei der sorgfältigen Verarbeitung verwendete Rotkultur und vier Monate Reifezeit verleihen ihm seinen würzig-kraftigen Geschmack.



FÜR SÜSSES und Pikantes

Der Bio-Dinkelgriess der Lerchenmühle Golling wird aus dem ganzen Korn gewonnen und zeichnet sich durch einen leicht nussigen Geschmack aus. Durch die schonende Verarbeitung verfügt er über einen besonders hohen Gehalt an Mineral- und Ballaststoffen und ist somit ideal für eine gesunde Vollwerternährung.

Der Bio-Dinkelgriess eignet sich wunderbar für alle Griesspeisen, Nockerl oder auch Nudeln.



JUNGES GEMÜSE





Ursprünglich maturierte Philipp Pertiller an der Landwirtschaftsschule Ursprung. Nach einer beruflichen Zwischenstation bei der „Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle“ krepelte der Newcomer seinen elterlichen Betrieb ganz schön um und vermarktet nun seit rund eineinhalb Jahren Gemüse aus biologischem Anbau.

Nach der Matura an der Landwirtschaftsschule Ursprung sammelte Philipp Pertiller erste berufliche Erfahrungen bei der SLK, kurz für Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle. Doch so richtig „grün“ wurde er mit dem Bürojob nie. Irgendwie wusste er schon damals, dass er seinem grünen Daumen freien Lauf lassen müsse. Die Selbstversorgung reizte ihn immer mehr. Der Platz war da und seine Eltern gaben ihm auch genügend Freiraum, seine Ideen zu verwirklichen. In den vier Jahren bei der SLK lernte er durch die zahlreichen Zertifizierungen einige Direktvermarkter kennen. Und er sammelte viele Erfahrungen, die ihm geholfen haben, sein eigenes Projekt zu starten. Dass zwischen Theorie und Praxis ein großer Unterschied ist, wusste Philipp Pertiller und wählte den Weg, den wahrscheinlich nicht viele gegangen wären. Er stürzte sich als Umsteiger nochmals in das Abenteuer Lehre beim Gartenbau Winklhofer in Wals-Siezenheim. „Da ich mich mit dem Gemüseanbau selbstständig machen

Die eigene Ernte macht besondere Freude. Familie Pertiller verkauft ihr Bio-gemüse auch direkt im Hofladen.



wollte, wollte ich einfach alles von Grund auf lernen“, erzählt Philipp Pertiller. „Aber es war natürlich schon schwierig, nach einem Vollzeitjob wieder mit 460 Euro Lehrgeld pro Monat auszukommen.“

Fit für den Gemüsebau

Es waren lange Tage während seiner Lehrzeit. Nach der Arbeit im Betrieb fuhr Philipp Pertiller nach Hause und versuchte sich als Gemüsebauer für den Eigengebrauch. Er kombinierte das Wissen aus der Lehre, vielen YouTube-Tutorials und nützlichen DIY-Tipps aus der großen Selbstversorger-Community. Nach und nach wurden immer mehr Flächen rund um den Hof für den Gemüsebau „fit“ gemacht. „Es wird noch Jahre dauern, bis ich den Boden so hinbekomme, dass ich absolut zufrieden bin. Aber wir haben schon viel geschafft.“ Drainagen wurden gelegt, der Boden wurde umgewälzt, biologisch gedüngt, damit das Gemüse auch gut wachsen kann.

„2018 waren es dann schon 2.000 Quadratmeter, mehr ging dann nicht mehr nebenbei. Da hat mich meine Familie eh schon tatkräftig unterstützt, damit ich das alles parallel schaffe“, erinnert sich Philipp Pertiller. Nach seiner Lehrzeit blieb er noch ein Jahr für 30 Stunden pro Woche beim Gartenbau Winklhofer angestellt, bis er sich den Sprung in die Selbstständigkeit wirklich zutraute. „Seit einem Jahr habe ich mein eigenes Gewerbe angemeldet und vermarkte



Biogemüse und Biokräuter bei mir im Hofladen, der immer freitags von 8.00 bis 18.00 Uhr geöffnet hat, oder mit meinem Marktstand“, lässt Philipp Pertiller sein erstes Jahr Revue passieren. Das Sortiment ist vielfältig: Alles, was er selbst erntet, von Sellerie und Roter Rübe bis zu Radicchio und Vogelsalat. Zusätzlich vermarktet er Biogemüse, von dem er weiß, dass die Qualität passt. Die Bioeier kommen von befreundeten Direktvermarktern. „Für mich ist Regionalität sehr wichtig, auch wenn ich mit Obst und Gemüse, das von weiter herkommt, am Ende des Tages mehr verdienen würde. Aber das passt nicht zu mir, zu meiner Philosophie als Bauer und als Mensch!“



Der Boden wird rein biologisch gedüngt.

Tipp
Neugierig geworden?
Die Öffnungs- und Marktzeiten
gibt's auf www.facebook.com/BiohofPertiller

Gemeinsam mit der Familie wurde der Betrieb ganz nach den Vorstellungen von Philipp umgestellt.



Zahlreiche Produkte der Familie Pertiller sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Dazu gehören Wurzelgemüse, Spinat, Blattsalate sowie Tomaten, Gurken, Zucchini, Kürbis und verschiedene Kräuter.

Biohof Pertiller
Wimpointweg 1
5301 Eugendorf
T +43 (0)650.4215053
ppertiller@gmx.net
biohof-pertiller.business.site



URLAUB AM BAUERNHOF IM SALZBURGERLAND

FAMILIEN- URLAUB AM BAUERNHOF

Gönnt euch eine Auszeit vom Alltag und erlebt echte Gastfreundschaft, die Einzigartigkeit des Landlebens und einen Urlaub abseits der Massen auf über 350 qualitätsgeprüften Bauernhöfen und Almhütten im Salzburger Land.

Im Stall mithelfen, aus dem Kräutergarten naschen, Ponyreiten, Brot backen oder auf urigen Almhütten übernachten. All das ist Urlaub am Bauernhof. Während sich eure Kinder am Hof austoben, könnt ihr so richtig entspannen. Lachende Kinderaugen und unbeschwertere Tage inklusive.

URLAUBS- GENUSS ABSEITS DER MASSEN

JETZT MASSGESCHNEIDERTES ANGEBOT ANFRAGEN

Urlaub am Bauernhof im SalzburgerLand
Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg
Tel. +43(0)662/870571-341
uab@lk-salzburg.at
www.urlaubambauernhof.at/salzburgerland

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



SALZBURGS BESTE MUSIK

DIE MEISTEN TOPHITS GEMISCHT MIT DEN GANZ GROSSEN KLASSIKERN

WIR SPIELEN DIE BESTEN HITS AUS ALLEN JAHRZEHNTEEN.

Von Ed Sheeran, Harry Styles, Mark Forster, Pink, Robbie Williams über Michael Jackson, U2, die Backstreet Boys bis hin zu Elton John, Whitesnake, Boston und die Dire Straits & viele mehr!



ED SHEERAN

Sein neuester Song „Afterglow“ lief zuerst auf Antenne Salzburg



TINA TURNER

Wir haben die ganz großen Hits des Weltstars.



ELTON JOHN

Wir spielen die großen Klassiker wie „Candle in the wind“.



JENNIFER LOPEZ

Die besten Hits der R&B Sängerin nur auf Antenne Salzburg



ARIANA GRANDE

Sie begeistert mit ihren Tophits.

Stadt Salzburg 95.2 MHz
Tennengau 95.2 MHz/106.6 MHz
Flachgau 89.3 MHz/102.8 MHz



Spitzenqualität

vom Salzburger Jungrind bei SPAR

FLEISCHKAUF IST VERTRAUENSACHE – DAHER SETZT SPAR AUF QUALITÄT AUS DER REGION. IN ENGER ZUSAMMENARBEIT MIT DER RINDERZUCHT SALZBURG BIETET SPAR EXKLUSIV MEHRMALS IM JAHR FRISCHFLEISCH VOM SALZBURGER JUNGRIND AN. MITTLERWEILE HABEN SICH ÜBER 200 SALZBURGER BAUERN DIESER REGIONALEN VORZEIGEINITIATIVE ANGESCHLOSSEN.

Tipp
Der nächste Verkaufsschwerpunkt bei SPAR ist in der Zeit vom 20. Mai bis 2. Juni 2021 geplant.

Die Einführung des Salzburger Jungrinds ist eine echte Erfolgsstory, die sich auch in den stark steigenden Absatzzahlen ablesen lässt. Mittlerweile führen SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR mehrmals pro Jahr Aktionsschwerpunkte rund um das Salzburger Jungrind durch. Im Jahr 2021 sind wiederum große Verkaufsschwerpunkte geplant.

Hohe Konsumentennachfrage

„Im Jahr 2020 konnten über 250 Salzburger Jungrinder abgesetzt werden. Das ist eine enorme Steigerung gegenüber dem Start vor über 10 Jahren. Über 200 bäuerliche Betriebe machen mittlerweile mit und profitieren von dieser Kooperation. SPAR ist mit seinen 106 Betrieben im Bundesland Salzburg ein wichtiger Vertriebspartner“, ergänzt Franz Zehentner, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Salzburger Rind GmbH in Maishofen. Die Tiere stammen ausschließlich von Salzburger Bauernhöfen, die meisten sind Bio-betriebe. Die vorwiegend kleinen Nebenerwerbsbauern haben durchschnittlich rund zehn bis zwölf Kühe im



Familie Kendlbacher aus Rammingstein im Lungau züchtet auf ihrem Hof Rinder für das Salzburger Jungrind.

Stall. Durch die spezielle, artgerechte Aufzucht in Mutterkuh-Haltung und die Verwendung besten Futters werden die Grundvoraussetzungen für die besondere Qualität des Salzburger Jungrindes geschaffen. Das Fleisch trägt das AMA-Gütesiegel.

Ausgezeichnet mit AMA-Gütesiegel

Großer Wert wird auf eine stressfreie Schlachtung mit kurzen Anfahrtswegen innerhalb Salzburgs gelegt. Das junge Schlachtalter (zwischen acht und zwölf Monaten) und die spezielle Fütterung verleihen dem Fleisch dabei seine hellrote Farbe sowie eine besonders feinfaserige und zarte Muskelstruktur. Dadurch vereint das Fleisch sämtliche Vorzüge von Kalb- und Rindfleisch.

Kenner lieben die Fleischspezialität für den feinen Geschmack und die einfache Zubereitung. Aufgrund seiner Zartheit eignet sich das Frischfleisch vom Jungrind für alle Garmethoden wie Kochen, Braten, Grillen, und auch zum Kurzbraten. Gourmets verfeinern das Fleisch mit dem eleganten „Fleisch-Gewürzsalz“ oder der Mischung „Grillgenuss“ aus der „Edition Johanna Maier“ von SPAR PREMIUM.



ARCHE TYPISCH





Gemeinsam mit der Natur leben,
das ist seit jeher die Philosophie von Familie Quehenberger.
Bereits in zehnter Generation betreibt sie den Biohof
Rocherbauer. Als Archehof steht dabei die Erhaltung
seltener Nutztierassen und somit die landwirtschaftliche
Artenvielfalt im Mittelpunkt ihres Tuns.



Wer kennt sie nicht, die Geschichte von Noah und seiner Arche? Dem rettenden Schiff, in dem ein Paar jedes Lebewesens Platz fand, um so die große biblische Flut zu überstehen. Dass eine Arche nicht immer schwimmen muss, um den Tieren als Schutz gegen das Aussterben zu dienen, zeigt Familie Quehenberger auf ihrem Biohof Rocherbauer in Abtenau im Salzburger Lammertal. Bereits in der zehnten Generation lenkt Josef Quehenberger hier mit seiner Frau Astrid und den beiden Kindern die Geschicke des Familienbetriebs. Als einer von 48 Arche-Austria-zertifizierten Höfen in Österreich hat er sich dem Schutz und der Erhaltung der

Rassenvielfalt und der genetischen Vielfalt in der Landwirtschaft verschrieben. Ein Weg, der nicht immer einfach ist, den es sich für die Quehenbergers aber allemal lohnt zu gehen.

Aus Tradition im Einklang mit der Natur

Hätte der Hof eine Stimme, könnte er wohl unzählige Geschichten aus den vielen Jahrhunderten seines Bestehens erzählen. 1511 als Haydnhof erstmalig urkundlich erwähnt, überstand er die Bauernkriege, die einfallenden Bayern zu Napoleons Zeiten und später dann den 1. und 2. Weltkrieg. 1838, also vor 183 Jahren, lässt sich der erste Vorfahre der Quehenbergers am Hof nachweisen.

Ob alte Rassen wie die Pinzgauer Rinder, Braune Bergschafe oder lustige Puten, die Tiere am Archehof Rocherbauer haben ein rundum gutes Leben.



Alle Tiere werden im Sommer auf den großen Weideflächen gehalten und bekommen im Winter bestes Heu.



Seitdem sind die Geschicke dieses wunderschönen Fleckchens Erde untrennbar mit der Familie verstrickt. Durch die Lage am Fuße des Tennengebirges auf rund 708 Metern ist die Vegetationszeit relativ kurz und die Landwirtschaften sind auf die Haltung und Vermarktung von Nutztieren angewiesen. Bereits 1986 haben die Großeltern auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Ein Weg, der sich nach und nach als richtig und vor allem wichtig herausgestellt hat und den die Eltern in nächster Generation konsequent weiterverfolgten. Der Fokus auf eine artgerechte Haltung der Tiere und eine ökologisch

vertretbare Bodenbearbeitung waren und sind am Archehof die Basis für die Herstellung hochwertiger Produkte. Denn der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen ist Familie Quehenberger besonders wichtig.

Von der Natur – mit der Natur Aufgewachsen mit diesen Überzeugungen, hat Josef Quehenberger selbst die Fäden in der Hand und den Rocherhof mit Frau Astrid zu einer Bioarche gemacht. Gemeinsam mit vier Generationen Quehenbergers leben hier vom Aussterben bedrohte Original Pinzgauer Rinder, Braune Bergschafe und ein österreichischer

Noriker auf dem Hof. Als einzige nicht gefährdete Tierrasse prägen jede Menge neugierige und geschäftige Bioputen das Geschehen. Alle Tiere werden auf der Weide gehalten und leben ein rundum gutes Leben. Die Schlachtung erfolgt würdig, regional und schonend.

Nachhaltige Grünlandbewirtschaftung Die rund 25 Hektar großen Wiesen und Felder werden mit abgestuftem Wiesenbauplan in intensiv genutzte Flächen zur Tierfutterproduktion und Biotop für Insekten, Vögel und andere Wiesenbewohner aufgeteilt. Auch das trägt zu einer möglichst



Leben im Einklang mit der Natur ist für Familie Quehenberger eine gemeinsame Lebenseinstellung.

klimaneutralen und umweltfreundlichen Bewirtschaftung des Hofes bei.

Direkt vom Archehof

Zu kaufen gibt es die hofeigenen Bio-Produkte, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat, im Online-Shop und direkt am Hof. Neben Biofleisch-Paketen von Lamm, Rind und Biopute sind auf diesem

Wege auch Thanksgiving- und Weihnachtstruthähne zu bekommen. Alles kochfertig portioniert und vakuiert.

Für eine Kostprobe der hofeigenen Produkte wandern wir gerne im Sommer auf die nahe Rocheralm und genießen dabei wunderbare Ausblicke ins Tennengebirge!

Die Arche Austria

Vielen Menschen ist bewusst, dass tagtäglich Arten von Wildpflanzen und -tieren aussterben und so unwiederbringlich für die Nachwelt verloren gehen. Was viele jedoch nicht wissen, ist, dass dieses Schicksal auch vielen Nutztier- bzw. Haustierrassen widerfährt. In Österreich gibt es rund 40 seltene und gefährdete Nutztierassen, deren Rettung sich der Verein Arche Austria – auf 48 zertifizierten Arche-Höfen, drei Arche-Almen und einem Arche-Park – verschrieben hat. Dabei gelten seltene Tierrassen durch ihre Umwelteignung, Klimaverträglichkeit und Krankheitsresistenz als echte landwirtschaftliche Alternative.

archeAustria
verein zur erhaltung seltener nutztierassen



Nahezu alle Rocherbauer-Fleischprodukte sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Von der küchenfertig abgepackten Biopute bis zu den besten Teilen vom Pinzgauer Rind.

Bioarche Rocherbauer Josef und Astrid Quehenberger

Unterberg 7, 5441 Abtenau
+43 (0)650.5702015
josef@biohof-rocherbauer.at
www.biohof-rocherbauer.at

Blick in die

Kinderstube



Die Kälberhaltung hat in den vergangenen Monaten viel Aufmerksamkeit erhalten – auch wegen der Tiertransporte. Doch wie sieht die Praxis bei einem Salzburger Milchviehbetrieb aus und wie geht es den Tieren? Ein Besuch beim Mirtlbauer in Göming.

Ganz schön kalt für einen sonnigen Februartag in Göming im Salzburger Flachgau. Gut, dass es im Stall von Josef Stummvoll wärmer ist. Wobei von warm allerdings nicht die Rede sein kann, denn im Stall hat es gefühlte null Grad und der Atem der Milchkühe ist deutlich zu erkennen. Den Tieren scheint das wenig auszumachen, im Gegenteil. „Die mögen die Kälte viel mehr als wir Menschen“, lacht der Mirtlbauer. „Was sie gar nicht mögen, ist Zugluft. Egal ob im Sommer oder im Winter.“ Auch die Kälber wirken in ihren Boxen sehr zufrieden. Sie liegen auf dicken Strohmattressen und lassen sich in ihrer Mittagsruhe durch den Besuch kaum stören.



Sommerfrische auf der Alm

Am Hof der Familie Stummvoll leben rund 50 Milchkühe. Für Salzburg gesehen ist der Betrieb damit ein „großer“. Für europäische Verhältnisse ist der Mirtlbauer hingegen ein Kleinbetrieb. 23 Hektar Wiesen und Acker besitzt er selbst, noch einmal so viel Fläche wird von Betrieben gepachtet,

die ihre Landwirtschaft bereits aufgegeben haben. Zusätzliche Grünflächen sind dennoch schwer zu bekommen. Auch deshalb hat der Mirtlbauer die Aufzucht der Kälber an zwei Partnerbetriebe in Salzburg ausgelagert. „Die Tiere kommen mit fünf bis sechs Wochen auf die Höfe und dann als trächtige Kalbinnen wieder zu uns zurück“, erklärt Josef Stummvoll.

„Die Tiere werden dort optimal versorgt. Sie erhalten das richtige Futter, sind im Sommer auf der Alm und daher den Umgang mit Menschen gewohnt.“ Gerade der letzte Punkt ist Josef Stummvoll wichtig, denn in der Milchviehhaltung will man Tiere haben, die den Menschen an sich heranlassen. Nicht nur zum täglichen Melken, sondern auch für die Tierarztuntersuchungen oder bei der Geburt der Kälber, wo es manchmal Hilfe braucht. „Durch ihre Sommerfrische auf der Alm sind es die Tiere gewohnt, wenn sie am Strick geführt oder im Anhänger transportiert werden. Damit sind sie auch bei uns im Stall umgänglicher und weniger schreckhaft“, erklärt der Landwirt.



Die Kälber von Mirtlbauer Josef Stummvoll sind auf den dicken Strohmattressen in ihren Boxen sehr zufrieden.

Kinderstube für Kälber

Die Mutterkühe kommen kurz vor der Geburt in die Abkalbebox, um ungestört zu sein. Je nachdem, wie viele Geburten anstehen, bleiben beim Mirtlbauer die Tiere zwei bis drei Tage bei ihrer Mutter, wo sie die sogenannte Biestmilch direkt vom Euter trinken können. „Die ersten Tage sind entscheidend. Hier müssen wir genau beobachten, ob das Kalb genug trinkt, wie es sich entwickelt und ob es gesund ist“, so Stummvoll. „Wenn nicht, muss man schnell reagieren.“ Dass es den Kälbern gut geht, zeigt sich auch, als Tochter Anna mit einem Eimer voller Milch in den Stall kommt. Normalerweise erhalten die Tiere am Morgen und am Abend rund fünf Liter Vollmilch.

Das ist optimal für das Wachstum. Die Aussicht auf einen Schluck Milch zwischendurch ist für die „Kinderschar“ eine willkommene Abwechslung. Sie strecken die Köpfe aus den Boxen und wedeln mit den Schwänzen – auch um

willkommene Streicheleinheiten zu erhalten. Und die gibt es natürlich, denn beim Mirtlbauer sind die Kälber nicht einfach ein „Nebenprodukt“ der Milchgewinnung: „Sie sind später unsere Milchkühe und damit unsere Zukunft.“

Dass die meisten männlichen Kälber verkauft werden müssen, lässt sich dabei kaum vermeiden. Es fehlt der Platz und es gibt Betriebe, die auf die Mast spezialisiert sind. Seit dem Vorjahr werden beim Mirtlbauer nun einige Tiere mit Milch wieder selbst gemästet. Verkauft werden sie an die Firma Ablinger in Oberndorf, die gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und dem Land Salzburg ein Milchmastprojekt gestartet hat. „Arbeit und Risiko mit einkalkuliert, rechnet sich das für uns trotz Förderung gerade einmal so“, sagt der Bauer dazu. Dennoch unterstützt er das Projekt, denn natürlich ist es ihm nicht egal, was mit seinen Tieren passiert.

„Die Kälber sind später unsere Milchkühe und damit unsere Zukunft.“

Mirtlbauer Josef Stummvoll



Tochter Anna kümmert sich auch um die kleinen Kälbechen und bringt ihnen frische Vollmilch für ein gesundes Wachstum.



TIERWOHL HAT VIELE SEITEN

„Eine Frechheit, Kälber bei dieser Kälte im Freien zu halten!“ – Es ist nicht allzu lange her, dass ich eine anonyme Mail erhalten habe, in

der der Absender mit der Kälberhaltung eines Betriebes ganz und gar nicht einverstanden war. Wir haben uns den Betrieb angesehen und festgestellt, dass es den Tieren sehr gut geht. Woran kann es also liegen, dass es gerade in der Tierhaltung oft so konträre Sichtweisen gibt? Beim Thema Kälber sind viele Menschen mittlerweile sensibilisiert. Das ist auch verständlich, wenn man die Bilder über Misshandlungen und lange Tiertransporte mitverfolgt hat. Diese Vorfälle sind schockierend und abscheulich. Doch kann man deshalb alle in einen Topf werfen? Ich erlebe tagtäglich Bäuerinnen und Bauern, die extrem an ihren Tieren hängen, die viel Aufwand in Kauf nehmen, damit es den Kälbern gut geht, und die mitleiden, wenn ein Tier auch

Rupert Quehenberger,
Präsident der Landwirtschaftskammer
Salzburg, möchte ein
gemeinsames Verständnis für Tierwohl
schaffen.

einmal stirbt. Es ist gut, wenn Missstände aufgezeigt werden, es ist aber ebenso ein Missstand, wenn Landwirte vorschnell als Tierquälerei angeprangert werden. Ein Kalb hat andere Bedürfnisse als ein Mensch und genau deshalb fühlen sie sich an der frischen Luft sehr wohl. Wir haben zum Glück gelernt, die Stalltüren auch im Winter zu öffnen und den Tieren Auslauf zu geben. Für die Menschen ist das alles andere als gemütlich, für die Tiere aber deutlich gesünder. Vielleicht müssen wir das besser erklären und auf Verständnis hoffen. Andernfalls besteht die Gefahr, dass Tierhaltung künftig hinter hohen Zäunen stattfindet. Genau das sollten wir gemeinsam vermeiden.

einmal stirbt. Es ist gut, wenn Missstände aufgezeigt werden, es ist aber ebenso ein Missstand, wenn Landwirte vorschnell als Tier-

Kälberhaltung in Österreich

In Österreich ist die Anbindehaltung von Kälbern generell verboten. Ab der zweiten Lebenswoche muss den Tieren Raufutter (Heu) zur Verfügung stehen. Das Veröden der Hörner ist bei bis zu zwei Wochen alten Kälbern zulässig, wenn dieses mit einem speziellen Gerät fachgerecht durchgeführt wird. So können bei den Tieren gegenseitige Verletzungen vermieden werden. In Salzburg erfolgt die Enthornung meist nur nach Betäubung durch den Tierarzt. Bis acht Wochen alte Kälber darf man in Einzelboxen halten. Diese müssen einen Sicht- und Berührungskontakt mit Artgenossen ermöglichen – außer in Krankheitsfällen, um Ansteckungen zu vermeiden. Bei Haltung im Freien muss die Bucht überdacht und auf drei Seiten geschlossen sein. Für alle Einzel- und auch Gruppenboxen ist eine Mindestfläche je nach Alter der Tiere vorgeschrieben.



Naturreine Qualität



Schon seit vielen Generationen wird in der Lerchenmühle höchste Qualität erzeugt.

Angefangen bei der Saat durch den Landwirt bis hin zum fertigen Mehl wird bei uns der gesamte Prozess streng kontrolliert. Vermahlen werden ausschließlich regionale Getreidesorten, die für uns in Österreich angebaut werden. Wir sind stolz unseren Kunden ein Backerlebnis zu garantieren, frei von Gentechnik und Rückständen. Mehr Informationen zur Lerchenmühle unter www.lerchenmuehle.at

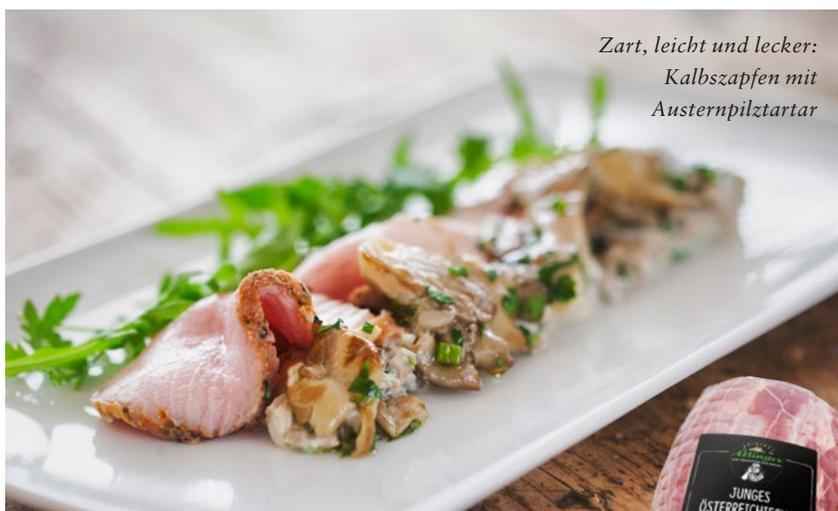
Besuchen Sie uns im Mühlenladen!

Montag - Freitag 08.30-12.00 Uhr und 14.00-17.00 Uhr

Regionale Köstlichkeiten

Kalbfleisch wird immer beliebter. Kein Wunder: Besonders zart und mild im Geschmack weist es einen hohen Eiweiß- und einen geringen Fettgehalt auf.

Regionale Produkte stehen bei Gästen und Endverbrauchern hoch im Kurs. Da weiß man, woher es kommt, fördert kurze Transportwege, unterstützt Wirtschaftskreisläufe vor Ort und die geschmackliche Qualität stimmt auch. Doch bisher war es gar nicht so leicht, Fleisch von Kälbern zu erhalten, die in Österreich geboren, aufgewachsen und geschlachtet wurden. Deshalb hat die Landwirtschaftskammer Salzburg alle Beteiligten, von Erzeugung bis zum Verkauf, an einen Tisch gebracht. Ein wesentlicher Dreh- und Angelpunkt ist dabei die Metzgerei Ablinger aus Oberndorf. Denn hier werden die, im Rahmen dieser Initiative und meist von kleineren Landschaftsbetrieben angelieferten Kälber, exklusiv geschlachtet und entweder direkt bei Ablinger in Oberndorf oder über andere Metzgereien vermarktet. Damit kommen nun Qualität, Geschmack und Werte wie Fairness und Herkunft auf die Teller von Gastronomiebetrieben und Menschen, die Genuss schätzen.



Zart, leicht und lecker:
Kalbszapfen mit
Austernpilztartar



Feinstes Kalb
aus Österreich



Geschäftsführer
Franz Ablinger
steht für regionale
Fleischqualität.

Es muss nicht immer Schnitzel sein

Im Sinne der Nachhaltigkeit ist es dem Chef Franz Ablinger auch ein besonderes Anliegen, das ganze Tier samt Innereien zu verwerten und nicht nur die Edelteile. Deshalb erhalten Genießer und Gastronomen bei Ablinger alle Stücke vom Kalb zum Braten, Kochen oder Grillen. Und obendrein gibt's für Gourmets noch Tipps für die kreative Zubereitung. Zur Grillsaison findet man auf der Ablinger-Website deshalb außergewöhnliche Grillrezepte für Kalbsniere, -leber, -nuss und Faschirtes (www.ablinger.co.at/rezepte.php). Die zweiwöchentlich wechselnden Ablinger-Grillpakete sind auch in der Ablinger Click-&Collect-App zu finden.



**Franz Ablinger & Co
Fleischhauerbetrieb GmbH**
Franz-Xaver-Grimm-Straße 3
5110 Oberndorf
www.ablinger.co.at

„Den Zmugg“, wie er bei seiner Stammkundschaft heißt, gibt es seit 1863. Heute ist der Familienbetrieb eine der letzten selbst produzierenden Gärtnereien in der Stadt Salzburg und wird von den Brüdern Gregor und Stefan Hintringer geführt.

SO A PFLANZEREI

In der Stadt Salzburg ist „der Zmugg“ einer der letzten Betriebe, der noch selber produziert. Auf rund 6.000 Quadratmetern unter Glas zieht das Gärtnerteam nun bereits in vierter Generation ganzjährig eine Vielzahl an Blumen, Gemüsepflanzen und Kräutern. Besonderen Wert legt das Brüderpaar bei seinem Handwerk auf Innovation und Nachhaltigkeit: Bereits im Jahr 1992 wurden die Glashäuser auf automatische Klimasteuerung umgestellt sowie ein 140 Kubikmeter fassendes Regenwasserbecken errichtet. Eine gelungene Mischung aus Tradition und dem Bestreben nach Neuem, das ist die Vision, die Gregor und Stefan Hintringer für die Gärtnerei Zmugg entwickelt haben.

Auch in der Produktion setzt der Familienbetrieb auf biologischen Pflanzenschutz mit Nützlingen. Die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat zeigt, dass die Gärtnerei Zmugg beste Qualität aus eigener und nachhaltiger Produktion bietet. Die selbst produzierten Pflanzen – erkennbar an den brombeerfarbenen Töpfen – machen immerhin rund 95 Prozent des Angebotes aus. Die vielen Stammkundinnen und -kunden wissen diese Qualität und Beratung sehr zu schätzen.

Was kommt in die Beete?

Welche Gartentrends in der kommenden Saison angesagt sind, wissen die Brüder genau: „Die Pflanzen müssen pflegeleicht sein, egal ob Blumen, Stauden, Gräser oder Kräuter. Und da die Sommer trockener und heißer geworden sind, geht der Trend eindeutig zu hitze- und trockenheitsresistenten Pflanzen.“ Bei den Blumen sind das beispielsweise Pelargonien, Portulak, Vinca, Sanvitalia, Hauswurz oder die Fächerblume. Damit wir nicht jedes Jahr neu pflanzen müssen, empfehlen sich mehrjährige Pflanzen. Ein toller Blickfang im Garten sind die beliebten Staudenbeete mit sogenannten „Schmuckstauden“, bei denen wir auf die Blühfolge achten sollten. „So blüht zu jeder Zeit etwas anderes im Garten“, erklärt Gregor Hintringer. Auch dafür gibt es in der Gärtnerei eine große Auswahl: Glockenblume, Achillea,



Ein Regenwasserbecken dient der nachhaltigen Bewässerung. Die Gärtnerei ist zudem ein Klimabündnisbetrieb.

Echinacea, Anemone, Rittersporn oder Fingerhut sowie verschiedene Gräser bis zu einer Höhe von 250 Zentimetern verschönern uns die Sommertage zu Hause.

Nicht nur für die Küche

Kräuter sind aromatische Küchenzutaten und zugleich hübsch anzusehen. Gregor Hintringer dazu: „Viele unserer Kundinnen und Kunden wollen ein Kräuterkisterl für den Balkon, da sie den Mehrwert aus Zier- und Nutzpflanze spannend finden.“ Deshalb erweitert sich das Zmuggsche Kräuterangebot laufend und reicht von Basilikum-, Thymian- oder Minzsorten über Bohnenkraut, Rosmarin, Kerbel, Majoran, Oregano und Salbei bis zu Schnittlauch und Petersilie.

Rund 95 Prozent der Pflanzen werden selbst gezogen.



Tipp

Geschenk-Tipp der Gärtnerei: Die Kombination aus Blumen und Kräutern in einer dekorativen Schale. Für den ökologischen Pflanzenschutz sorgen dabei Nützlinge, die mitbestellt werden können.



Zum Verfeinern von Speisen, für Sirupe, Tees oder zum Mischen spritziger Sommercocktails – die vor Ort in der Gärtnerei Zmugg gepflanzten und gewachsenen Topfkräuter sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Gärtnerei Zmugg
Inhaber: Gregor und Stefan Hintringer
 Kobergerweg 1
 5020 Salzburg
 T +43 (0)662.820763
 office@gaertnerei-zmugg.at
 www.gaertnerei-zmugg.at

GENUSS GESUCHT UND GEFUNDEN

LOKAL VERWURZELT UND KOMPROMISSLOS EHRlich: SO ERLEBEN WIR DIE KÜCHE VON AARON PRIEWASSER. INSPIRIERT VON INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN SETZT ER GEMEINSAM MIT MUTTER ALEXANDRA IN DER „GENUSSKRÄMEREI“ IN HALLEIN TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN MIT REGIONALEN PRODUKTEN IN SZENE.

Angenehm gedimmtes Licht, hölzerne Weinkisten an der Wand und die besondere Atmosphäre des 600 Jahre alten Gemäuers erinnern uns schon beim Hereinkommen in die Genusskrämerei an einen lauschigen Weinkeller. Und in dem Moment, in dem die schwere Holztür hinter uns ins Schloss fällt, scheint die Welt draußen vergessen. Denn unter dem freigelegten Gewölbe tut sich ein Reich voller Spezialitäten auf. Neben ausgesuchten Weinen und Erzeugnissen aus der eigenen Manufaktur – wie Paprika-Oliven-Schmalz oder Lammpastete – finden wir hier „Herr Werner“-Kaffee von der Rösterei in Oberalm oder auch Nudeln vom „Sonnenhuhn“ aus Hallein. „Unsere Gäste können hier gemütlich speisen oder einfach auch nur Köstlichkeiten für zu Hause aussuchen“, beschreibt Gastronom Aaron Priewasser sein Genussprojekt, das er gemeinsam mit Mutter Alexandra führt. „Die Leidenschaft meiner Mutter für Gutes und Schönes spiegelt sich klar im Shop wider. Obwohl: Bei der Weinauswahl sind auch meine Vorlieben mit im Spiel.“

Wissen wo's herkommt

Genießen sind die Priewassers bereits seit ihrem Franchise-Projekt „Vom Fass“ ein Begriff. Was mit Essig, Öl und kleinen Tapas in der Halleiner Altstadt begann, hat sich zu einem erfolgreichen Restaurant entwickelt. In den Räumlichkeiten des einst ältesten Gasthauses der Stadt hat die neue „Genusskrämerei“ schließlich Ende 2019 ihre Heimat gefunden. Die Tapas sind geblieben und auf der monatlich wechselnden Speisekarte stehen nun auch Vor-



Das Mutter-Sohn-Team hat mit der Genusskrämerei einen ganz besonderen Ort geschaffen.

und Hauptspeisen sowie Aarons selbstkomponierte Desserts. Als Geschäftsführer und Küchenchef gibt der 28-Jährige den Trend in der Küche vor: „Wertschätzung beim Lebensmitteleinkauf ist mir besonders wichtig. Unsere Grundzutaten sind regional und werden handwerklich mit modernen Techniken verarbeitet. Dabei mag ich es, alte Rezepte neu zu interpretieren.“

Diese lokal verwurzelte und mit internationalen Einflüssen kombinierte Küche ist dabei ganz auf saisonal verfügbare Zutaten aus der nahen Umgebung zugeschnitten. „Wenn ich meinen Gästen ein Gericht serviere, möchte ich eine Geschichte dazu erzählen können. Ich will die Menschen hinter den Produkten kennen und wissen, wie das Tier gelebt hat, von dem das Fleisch kommt“, erklärt der leidenschaftliche Koch seine Philosophie.



Auf den Teller kommen bei Aaron regionale Spezialitäten wie das Salzburger Freiland Schwein.



Alexandra Priewasser gestaltet mit viel Sorgfalt die Genusskrämerei-Kisterl.



Glückliche Hühner, glücklicher Landwirt, glücklicher Koch

Gemeinsam mit regionalen Produzenten

Durch das Netzwerk rund um ihre Auszeichnung mit dem „SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat“ knüpfen die Priewassers laufend neue Kontakte zu regionalen Produzenten. „Das schafft Mehrwert, Transparenz und eine Nachhaltigkeit, auf die sich unsere Gäste verlassen können“, erzählt Aaron. So fertigt die Lungauer Metzgerei Schader zum Beispiel eine eigene Wurst für die Genusskrämerei und gemeinsam mit Halleiner Bergerhofbauer Rupert Höllbacher züchtet Aaron Priewasser sogar Hühner. Deren Fleisch wird in der Küche verarbeitet und die Eier werden zum beliebten Krämers-Brunch kredenzt. Bei sommerlichem Schönwetter sitzen wir dabei draußen und genießen neben den wunderbaren Gerichten das idyllische Flair der „Gollinger-Tor-Gasse“.



Die Genusskrämerei gehört zu den „ausgezeichnet aufgetischt“-Wirten. Zahlreiche der aufgetischten Gerichte und verarbeiteten Produkte sind mit dem SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Genusskrämerei Aaron Priewasser

Gollinger-Tor-Gasse 1
5400 Hallein
T +43 (0)664.75032236
office@genusskraemerei.at
www.genusskraemerei.at

Sagenhaft

Christian Herzog ist nach seine vielen Auslandsjahren überzeugt, dass regionale Spezialitäten vor Ort einfach am besten schmecken. Diese Philosophie setzt er nun mit viel Leidenschaft als Küchenchef in der Übergossenen Alm in Dienten um.

Vor vielen Jahrhunderten schmückten die Dientener Almsenner ihre Kühe mit silbernen Glocken und vergoldeten den Stieren die Hörner. In ihrem Übermut pflasterten sie zudem Wege mit Käseläiben und füllten Straßenfugen mit Butter. Als einstmals ein müder Wanderer um Essen und Unterkunft bat, verspotteten und verjagten sie ihn. Da zog ein furchtbares Unwetter über das Tal und ein Schneesturm schleuderte Eis und Schnee über die Almen, sodass diese nunmehr im ewigen Eis lagen. Unbeeindruckt von dieser Sage eröffneten

vor mehr als 50 Jahren Alois und Anna Burgschwaiger am Fuße des Hochkönigs die „Übergossene Alm“. Die Ferienpension auf 1.250 Metern Seehöhe wartete mit sieben Zimmern und dazugehöriger Jausenstation auf. Inzwischen ist der Kleinstbetrieb zum renommierten Urlaubs- und Wellnessressort avanciert.

Vom Lehrling zum Küchenchef

Christian Herzog kam 1996 aus dem benachbarten Maria Alm als Küchenlehrling zur Übergossenen Alm und lernte dort die international orientierte Kulinarik der späten 1990er-Jahre kennen. Nach der Gesellenprüfung ging es dann auch gleich hinaus in die weite Welt: Spanien, Portugal, Italien, Japan, China sowie ein Jahr auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa standen auf der Liste. Bei diesen Wanderjahren erkannte der Jungkoch vor allem eines: „Die Echtheit der Gerichte und das Authentische der Küche liegen in der Region.“ Mit dieser Erfahrung kam Herzog zuerst nach Österreich und 2016 schließlich an seinen ehemaligen Lehrplatz als Küchenchef zurück – passte seine Philosophie der regionalen Küche doch genau zu den Vorstellungen der Hoteliersfamilie Burgschwaiger. „Möglichst viele Zutaten aus der Region“ lautete das gemeinsame Erfolgsrezept, das seitdem ihre Gäste begeistert.



Zutaten aus der Region werden von Christian Herzog in der Übergossenen Alm aufgetischt.

regional



Erlebnis durch regionale Produkte

Bei den Zutaten für seine Gerichte setzt Herzog ganz auf regionale Nähe und Partnerschaften mit Salzburger Produzenten – die meisten mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. So kommen Spezialitäten von Kalb und Lamm von der Tauernlamm Genossenschaft, Wildbret und Rindfleisch werden von der Metzgerei Schultes aus Zell am See geliefert. Mit der kulinarischen Rarität „Fritztaler Freilandschwein“ des Hüttauer Dorfmetzgers Max Mann

werden in Kombination mit Walser Saisongemüse vom Eisl Gemüsebau köstliche Gerichte gezaubert, die beweisen: Regionalität schmeckt! Natürlich kommt auch das Mineralwasser aus den nahen Gasteiner Bergen. Die längste Anreise hat wohl die Eisl Schafmilch vom Wolfgangsee hinter sich. So kommt der authentische Geschmack des Landes Salzburg auf den Teller. Denn der Küchenchef ist überzeugt: „Wenn eine Region zum Erlebnis werden soll, dann sind regionale Produkte unverzichtbar.“



Ursprünglichkeit und Regionalität stehen in der Küche der Übergossenen Alm seit jeher im Fokus. Daher ist es auch selbstverständlich, dass hier „ausgezeichnet aufgetischt“ wird und die vielfältigsten SalzburgerLand herkunftszertifizierten Produkte verarbeitet werden.

Übergossene Alm Resort Vier-Sterne-superior-Hotel Familie Burgschwaiger

Sonnberg 23
5652 Dienten am Hochkönig
T +43 (0)6461.230-0
urlaub@UebergosseneAlm.at
www.UebergosseneAlm.at

Genuss aus der Region

BILLA BIETET DEN SALZBURGER LIEFERANTEN EINE BÜHNE FÜR IHRE PRODUKTE.

Regionalität wird bei BILLA großgeschrieben. So können Kundinnen und Kunden in den 77 Salzburger Märkten des Lebensmittelhändlers Spezialitäten von rund 80 lokalen Produzenten entdecken. Die Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Region garantiert absolute Frische der Ware sowie Top-Qualität. Dazu ergänzt Hannes Gruber, Vertriebsdirektor BILLA in Salzburg: „Unsere Rolle als Nahversorger bedeutet Verantwortung für die Region, die wir sehr ernst nehmen – auch indem wir regionale Salzburger Produzenten unterstützen und ihnen in unseren Märkten eine Bühne für ihre Produkte bieten. Wir schätzen diese Kooperationen sehr, denn nur so können wir unseren Kundinnen und Kunden echte Regionalität und jene Besonderheiten aus der Umgebung anbieten, die sie sich wünschen. Außerdem bleibt so die Wertschöpfung in der Region und wir fördern gemeinsam mit den vielen Salzburger Produzentinnen und Produzenten die heimische Wirtschaft.“

Vor den Vorhang: Drei Produzenten aus der Region für die Region

Höchste Qualität und hervorragenden Geschmack bietet beispielsweise die Metzgerei Schultes aus Zell am See.



Die Handkäserei von Georg Wimmer aus Oberalm beliefert BILLA mit feinen Natur- und Fruchtjoghurts.

Seit 1949 verarbeitet der Familienbetrieb mit viel Leidenschaft und handwerklichem Geschick Fleisch – und das mittlerweile in der dritten Generation. Die schmackhaften Käsekrainer, Frankfurter & Co finden Kundinnen und Kunden in über 30 BILLA Märkten in Salzburg. Auch die Handkäserei von Georg Wimmer aus Oberalm beliefert BILLA – und zwar mit Natur- und Fruchtjoghurts, die aus frischer Milch von Milchbauern aus dem Tennengau hergestellt werden. Gesunde Vitamine gibt es von Georg Huber vom Gemüsebau Mesner aus der Genussregion „Walser Gemüse“ – dem wichtigsten Gemüse-Anbaugebiet in Salzburg. Die Erdäpfel, Salate, Kürbisse, unterschiedliche Krautsorten und Kräuter gibt es an drei BILLA Standorten in seiner Heimatgemeinde Wals-Siezenheim.



Für Frische und höchste Qualität setzt Hannes Gruber, Vertriebsdirektor BILLA in Salzburg, auf die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten.

BILLA

IN DER
SCHNITTE
LIEGT DIE
KRAFT.



EIN STÜCK
AMORE.



ERDBEER-TOPFEN- SCHNITTEN

Zutaten für 12 Schnitten

1 Biskuitboden

Für die Creme

500 g QimiQ Classic, ungekühlt
250 g Magertopfen
100 g Zucker
½ Zitrone, Saft davon
250 g Erdbeeren, gewürfelt
125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

1. Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Erdbeeren untermischen und geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
4. Portionieren und beliebig dekorieren.

Tip:

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.



the
cream base
company



TIRAMISU

Zutaten für 10 Portionen

Für die Creme

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
150 g Mascarpone
125 ml Milch
1 EL Löskaffeepulver
80 g Zucker
2 EL Amaretto
250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Für die Biskotten

30 Stk. Biskotten/
Löffelbiskuits
200 ml Espresso, lauwarm
2 EL Zucker
2 EL Rum
20 g Kakaopulver,
zum Bestäuben

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



the
cream base
company



Ab ins Blaue

Sommerfrische in den Bergen? Unbedingt! Deshalb heißt es für uns: den Rucksack packen, die Wanderschuhe schnüren und ab in die frische Luft der Alpen. Unser Ziel ist der Salzburger Almenweg, der auf 31 Etappen durch den Salzburger Pongau führt. Von der Salzburger Sportwelt durch das Großarlal, das Gasteinertal bis in die Ferienregion Hochkönig besticht jeder Streckenabschnitt mit unterschiedlichen landschaftlichen Reizen. Mal sanft und hügelig, mal schroff und felsig, hinauf zu idyllischen Almwiesen oder mystischen Bergseen, hier ist für jeden etwas dabei. Ob Genuss-Wandersleut' oder Bergfexe.

Familienwanderung mit Seeblick

Zu einem dieser Bergseen gehört der Tappenkarsee, in dessen Tiefen der Sage nach ein Lindwurm leben soll, der unaufhaltsam am Gestein der umliegenden Berge nagt, bis eines Tages das darunter liegende Kleinarltal überschwemmt wird. Wir starten zu dieser gut zwei Stunden dauernden Wanderung beim ebenso idyllischen Jägersee in Kleinarl. Von hier aus schlängelt sich der Weg in Serpentinengemächlichkeit bergauf. Durch lichte Lärchenwälder, vorbei an Wasserfällen sind die 700 Höhenmeter rasch überwunden. Und dann liegt er schon vor uns: der sagenhafte Tappenkarsee.

Ob hier wirklich ein gefährlicher Drache sein Unwesen treibt? Schwer vorstellbar, wenn das tiefblaue Wasser in der Sonne glitzert und sich die Berge auf der glatten Oberfläche spiegeln. Der Weg führt weiter am See entlang und wenn es so richtig heiß ist, verspricht der kalte Bergsee eine willkommene Abkühlung. Wir machen Rast bei der Tappenkarseealm und werden dort mit einer herzhaften Almjause verwöhnt. In der nahen Tappenkarseehütte, etwas oberhalb des Sees, können wir nach Voranmeldung sogar übernachten. Ein wahres Erlebnis vor allem für Kinder, wenn sie im Matratzenlager ihr Quartier beziehen.



UNTERWEGS AM SALZBURGER ALMENWEG WEIST UNS DER BLAUE ENZIAN DEN WEG ZU DEN SCHÖNSTEN AUSSICHTEN DES RADSTÄDTER TAUERN. MIT ZÜNFTIGER JAUSE AUF EINER DER VIELEN HÜTTEN EINE ECHTE GENUSS-WANDERUNG.

Mehrtagestour – und weiter geht es

Wer mit den Kleinen unterwegs ist, wandert am nächsten Tag wieder hinunter ins Tal. Echte Wandersleut' haben den Rucksack für eine mehrtägige Tour gepackt und nehmen den Anstieg zum Draugsteintörl. An den Flanken des Draugsteins führt der Almenweg hinunter zu den Draugsteinalmen. Und hier bleiben wir fürs Erste. Genauer gesagt kehren wir auf der Steinmannhütte ein. Idyllisch und ruhig ist es hier. Kein Wunder, sind die Almen doch nur zu Fuß erreichbar. Aber der Weg zahlt sich schon wegen des wunderbaren Panoramas aus. Und natürlich wegen der kulinarischen

Köstlichkeiten, die nach einer Wanderung nochmal so gut schmecken. Allen voran der typische Großarler Sauerkas, der hier oben auf 1.778 Metern hergestellt wird. Fast selbstverständlich, dass diese Käsespezialität sowie alle anderen regionalen Gerichte, die zur Steinmannhütte-Brettljause gehören, mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet sind. Und bevor wir unseren Weg Richtung Hüttschlag und Großarlal am nächsten Tag fortsetzen, genießen wir hier eine weitere Nacht in den Bergen – Sternschnuppen inklusive!



Tappenkarseealm

Familie Hausbacher
T +43 (0)676.3409923
maria.hausbacher@sbg.at

Tappenkarseehütte

Tappenkarsee 2
5603 Kleinarl
T +43 (0)664.5793178
tappenkarseehuette@aon.at
www.tappenkarseehuette.at

Draugsteinalm-Steinmannhütte

Familie Huttegger
5612 Hüttschlag Nr. 57
T +43 (0)6417.265
info@steinmannbauer.at
www.steinmannbauer.at

Salzburger Almenweg

- 350 Kilometer Gesamtlänge
 - 31 Etappen
 - 120 Almhütten entlang des Weges
- www.salzburger-almenweg.at



Das Gute liegt so nah

Flachgau

- 1 Biobauernladen Sperlbauer, Anthering
- 2 Lagerhaus Bergheim
- 3 Bioladen, Seeham
- 4 Ökohof Feldinger - Stammhaus, Wals-Siezenheim

- 5 Biomarkt, Bergheim (Do)
- 6 Bauernmarkt Lagerhaus Elsbethen (Sa)
- 7 Bauernmarkt Lagerhaus Eugendorf (Sa)
- 8 Bauernhofmarkt Buchbichl, Grödig (Fr)
- 9 Biobauernmarkt, Henndorf (Do)
- 10 Wochenmarkt, Hof b. Salzburg (Sa)
- 11 Flachgauer Schrankenmarkt, Neumarkt am Wallersee (Fr)
- 12 Nussdorfer Schrona (Sa)
- 13 Biomarkt Schmuckbauer, Oberndorf (Do + Fr)
- 14 Wochenmarkt, Oberndorf (Sa)
- 15 Bauernmarkt, Seekirchen (Sa)
- 16 Wochenmarkt, St. Gilgen (Sa)
- 17 Bauernmarkt Lagerhaus Straßwalchen (Fr)
- 18 Grünmarkt, Straßwalchen (Fr)
- 19 Bauernmarkt, Strobl (Fr)
- 20 Wochenmarkt, Thalgau (Fr)

- 21 Stoffbauer, Abersee
- 22 Kastnerbauer, Anif
- 23 Klingergut, Anthering
- 24 Breit, Bergheim
- 25 Obered, Ebenau
- 26 Biohof Pertiller, Eugendorf
- 27 Oberhinteregg, Faistenau
- 28 Riegerbauer-Teuflbauer, Faistenau
- 29 Hölzlbauer, Henndorf
- 30 Samshofbauer, Neumarkt
- 31 Teufelsgütl, Eder's Edelabfüllung, Nußdorf
- 32 Jöglbauer, Obertrum a. See
- 33 Müllnerhansl bzw. Trumer Schmankerlhof, Obertrum a. See
- 34 Spitzauerbauer, Sankt Georgen

- 35 Biobauernmarkt Aglassing, St. Georgen
- 36 Stöcklbauer, St. Georgen
- 37 Storegg, Thalgau
- 38 Baierlgut, Wals-Siezenheim
- 39 Breitenbauer, Wals-Siezenheim
- 40 Dandlhof, Wals-Siezenheim
- 41 Dödererbauer, Wals-Siezenheim
- 42 Kracherbauer, Wals-Siezenheim

Stadt Salzburg

- 43 Bio Hofladen Erentrudishof
- 44 Ökohof Feldinger - Rochushof
- 45 Biobauernmarkt im Europark (Fr)
- 46 Biomarkt am Borromäuspunt (Fr)
- 47 Biomarkt am Kajetanerplatz (Fr)
- 48 Salzburger Grünmarkt (Mo - Sa)
- 49 Salzburger Schranne (Do)

- 50 Hofladen Putzhammer - Gabelmacher

Tennengau

- 51 Der Dorfladen, Hallein
- 52 Läss dir's schmeck'n, Hallein
- 53 Bauernmarkt, Abtenau (Fr)
- 54 Bauernmarkt Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)
- 55 Bauernmarkt Lagerhaus Grödig (Fr)
- 56 Biobauernmarkt, Hallein (Fr)
- 57 Wochenmarkt, Hallein (Sa)
- 58 Bauernmarkt Winklhof, Oberalm (Mi + Fr)

- 59 Oberhaslach, Abtenau
- 60 Bioarche Rocherbauer, Abtenau
- 61 Zur Sonnleitn - Scheffenbichlgut, Abtenau
- 62 Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet
- 63 Fischhof, Annaberg
- 64 Hofkäserei Schmiedbauer, Bad Vigau
- 65 Biohofladen Fürstenhof, Kuchl

Pinzgau

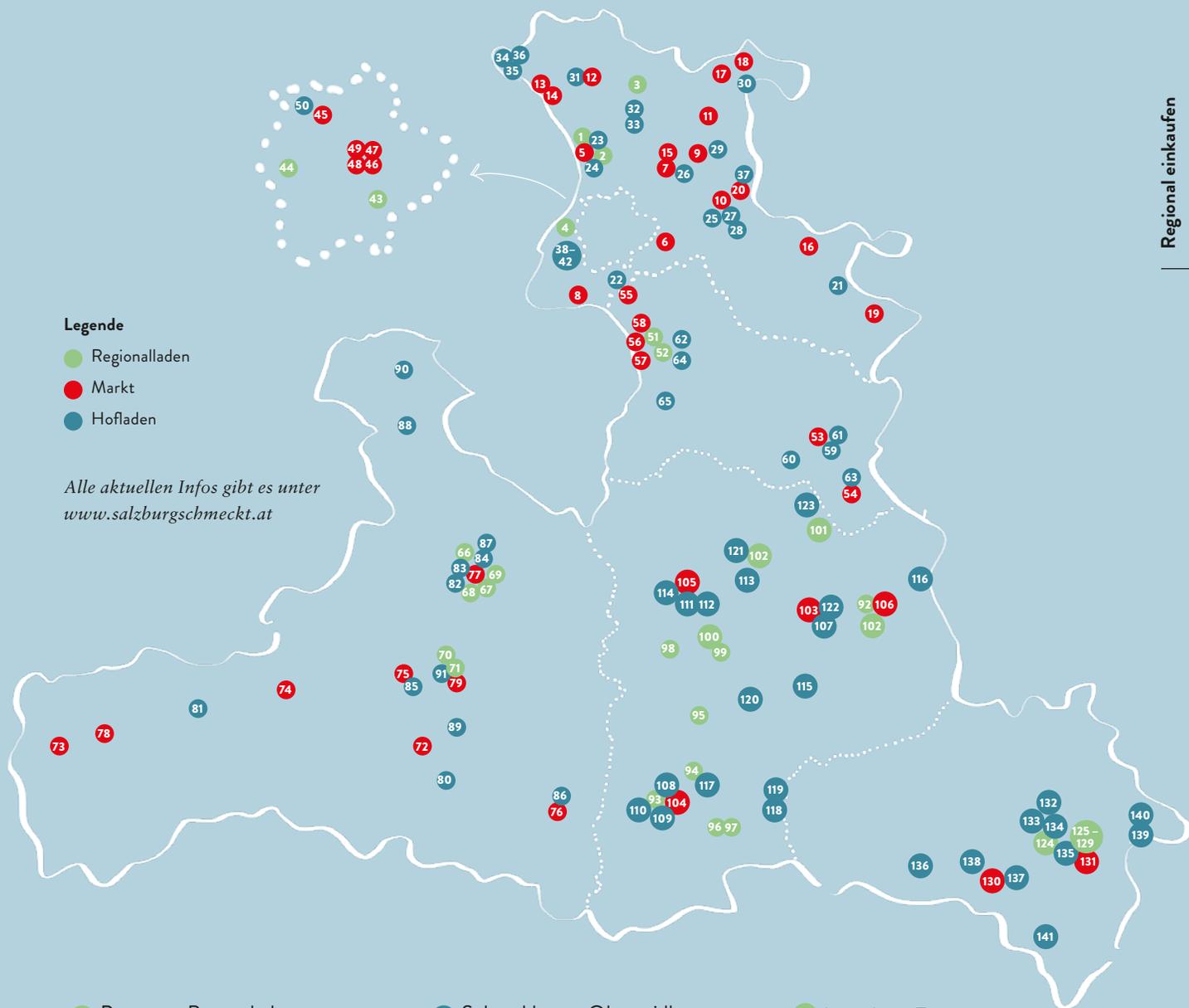
- 66 Dorfladen, Leogang
- 67 Feinkost Finstermann, Saalfelden
- 68 Lagerhaus Saalfelden
- 69 Saalachtaler Bauernladen, Saalfelden
- 70 HEIMATGOLD - Kostbares aus der Region, Zell am See
- 71 Naturgspür, Zell am See

- 72 Kapruner Markttag (Fr)
- 73 Krimmler Dorfmarkt (Mi)
- 74 Mittersiller Wochenmarkt (Fr)
- 75 Dorfmarkt, Piesendorf (Do)
- 76 Rauriser Schmankerlmärkte (Do)
- 77 Wochenmarkt, Saalfelden (Fr)
- 78 Bauernmarkt, Wald im Pinzgau (Fr)
- 79 Stadtmarkt, Zell am See (Fr)

- 80 bijo Farm, Fusch
- 81 Scharlern, Hollersbach im Pinzgau
- 82 Sinnlehenhof, Leogang
- 83 Zieferhof, Leogang
- 84 Liebmannhof, Maria Alm
- 85 Neuhäusl, Piesendorf
- 86 Salchegg, Rauris
- 87 Hauserpeter, Saalfelden
- 88 Schafferbauer, St. Martin
- 89 Unterbachrain, Taxenbach
- 90 Perchthof, Unken
- 91 Augut, Zell am See

Pongau

- 92 Gröbls Naturgartl, Altenmarkt im Pongau
- 93 Gastener Bauernladen, Bad Hofgastein
- 94 Großarler Troadkastn
- 95 Hoamalm, Großarl
- 96 Bauernladenstüberl - Kreebauer, Hüttschlag
- 97 Hüttschlag Bauernladen
- 98 Pongauer Bauernladen, Schwarzach
- 99 Lagerhaus St. Johann



Legende

- Regionalladen
- Markt
- Hofladen

Alle aktuellen Infos gibt es unter www.salzburgschmeckt.at

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 100 Pongauer Bauernladen, St. Johann ● 101 Echt Guat, St. Martin am Tgb. ● 102 Werfenwenger Bauernladen ● 103 Wochenmarkt, Altenmarkt (Fr) ● 104 Bauernmarkt Lagerhaus Gastein, Bad Hofgastein (Fr + Sa) ● 105 Maximilians-Bauernmarkt, Bischofshofen (Fr) ● 106 Markt, Radstadt (Fr) ● 107 Konwald, Altenmarkt ● 108 Hintermann, Bad Hofgastein ● 109 Hoislbauerngut, Bad Hofgastein ● 110 Schmaranz, Bad Hofgastein ● 111 Hubmühle, Bischofshofen ● 112 Imkerei Mayrhofer, Bischofshofen ● 113 Lehenbauer - Kögerlalm, Bischofshofen | <p style="text-align: center; font-family: cursive; font-size: 2em; margin: 0;">Lungau</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 114 Schreckbauer-Oberseidgut, Bischofshofen ● 115 Maierlgut, Flachau ● 116 Untersteinhof, Forstau ● 117 Oberharbach, Grossarl ● 118 Steinmannbauer, Hüttschlag ● 119 Vorderkree, Hüttschlag ● 120 Hirschleiten, Kleinarl ● 121 Biohof Lehengut, Pfarrwerfen ● 122 Steinergut, Radstadt ● 123 Spiesshof, St. Martin am Tgb. ● 124 ADEG, Mauterdorf ● 125 Bauernmarkt Amtsgasse, Tamsweg ● 126 CSC Interspar, Tamsweg | <ul style="list-style-type: none"> ● 127 Lagerhaus Tamsweg ● 128 Lungauer Spezialitätenladen - "Kemmts ein", Tamsweg ● 129 Ottingmühle Mühlenladen, Tamsweg ● 130 Wochenmarkt, St. Michael (Fr) ● 131 Wochenmarkt, Tamsweg (Fr) ● 132 Hiasn, Göriach ● 133 Sauschneider, Mariapfarr ● 134 Zehnerhof, Mariapfarr ● 135 Greilhof, Mörtelsdorf ● 136 Aignerhof, Muhr ● 137 Sauschneider, St. Margarethen ● 138 Anthofer, St. Michael ● 139 Fötschl, Tamsweg ● 140 Trimminger, Tamsweg ● 141 Fötschl, Thomatal |
|--|--|--|



SCHULTES

mein Metzgermeister

DRY AGING – EINE ALTE
FLEISCHREIFEMETHODE, DIE VON DER
METZGEREI SCHULTES ERFOLGREICH WIEDER
ZELEBRIERT WIRD.

Nachhaltiger Fleischgenuss beginnt bereits beim Kauf der Rinder direkt in der Region. Dadurch sind artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege und eine stressfreie Schlachtung garantiert. Nach dem klassischen Abhängen reift das hochwertige Rindfleisch im Dry-Ager von Schultes bei kontrolliertem Klima vier bis sechs Wochen zu höchster Qualität heran. Das Ergebnis sind zarte und aromatische Rindersteaks, die besonderen Genuss versprechen. Die Dry Aged Steaks werden gerne nach Wunsch in der Filiale portioniert.

Metzgermeister Schultes

Kitzsteinhornstraße 47 | 5700 Zell am See / Schüttdorf
T +43 (0)6542.20561 | metzgerei-schultes.at



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 **Spirituosenerzeugern aus aller Welt** und in jeder Preisklasse. Die italienisch anmutende Enoteca samt rundum verlaufender Weinbibliothek lädt zum Verkosten, gemeinsamen Feiern und Einkaufen ein.

Döllerers Online-Shop: weinhandelshaus.at

Die Auswahl ist vielfältig: Auf **weinhandelshaus.at** warten **mehr als 3.000 edle Tropfen** namhafter nationaler und internationaler Produzenten, **fruchtige Säfte** und **leckere Alimentari** darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Außerdem gibt es **geschmackvolle Accessoires** für Zuhause, **Bücher**, edle Gläser aus der „Döllerers Glaskultur“-Linie und spannende Geschenkkonzepte wie **Döllerers Genusspackerl**, **Gutscheine** und Wertkarten für alle Anlässe und Budgets.

DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS
Enoteca . Weingroßhandel

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

Heimat ist Herzenssache

Das Salzburger Lagerhaus ist dem Land und seinen Menschen seit jeher verbunden und setzt nicht nur beim Sortiment voll und ganz auf Regionalität.

Dr.ⁱⁿ Anna Doblhofer-Bachleitner (Salzburger Lagerhaus, l.) und Mag.^a Isabella Hirscher (Salzburger Lagerhaus, r.) übergaben Nicole Leitner, Vorsitzende der Salzburger Seminarbäuerinnen, einen Gutschein.



Heimische Spezialitäten aus nachhaltiger Produktion und traditionelle Genusskultur: Auf diesen Säulen ruht die Philosophie des Salzburger Lagerhauses nicht erst seit gestern, denn die Unterstützung der Landwirtschaft und der Vertrieb ihrer hochwertigen Erzeugnisse waren schon immer eine Herzensangelegenheit für das Unternehmen. Im Sinne der Ganzheitlichkeit baut das Salzburger Lagerhaus die Kooperation mit den Salzburger Bauern laufend weiter aus.

Genuss-Handwerk in der Kiste

Zahlreiche Schmankerl von Salzburger Landwirten wurden mit dem Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Zahlreiche dieser Produkte sind in den „Feines aus der Region“-Regalen der Salzburger Lagerhäuser zu finden. In den Standorten Bergheim, St. Johann und Saalfelden ist außerdem eine erlesene Auswahl davon im Salzburger Genuss-Kisterl, wahlweise in großer

oder kleiner Ausführung, erhältlich. Gefüllt sind die Kisterl mit Salzburger Spezialitäten, vom Pinzgauer Karreespeck über köstlichen Bienenhonig bis hin zum Biotee. Übrigens auch perfekt als Geschenk geeignet!



Vom Feld bis auf den Teller

Um die Themen bewusste Ernährung und heimische Genusskultur auch der Salzburger Jugend näherbringen zu können, unterstützt das Salzburger Lagerhaus seit Herbst 2020 Koch- und Backworkshops der Salzburger Seminarbäuerinnen. In Kursen wie „Mein Essen, meine Zukunft“ oder „Meine gesunde Schulkjause“ soll bei Kindern und Jugendlichen nicht nur das Bewusstsein für gesunde Ernährung, sondern auch für nachhaltige Produktionswege von Lebensmitteln geschärft werden. Fortsetzung folgt – für die Zukunft plant das Salzburger Lagerhaus noch weitere Kooperationen im Zeichen der Regionalität.


LAGERHAUS
Wir leben Nähe
salzburger-lagerhaus.at



Lebensmittel sind kostbar

WIR ALLE WISSEN, WIE WERTVOLL UNSERE REGIONALEN LEBENSMITTEL SIND UND WIE VIEL ENGAGEMENT, LIEBE UND HANDWERKLICHES KÖNNEN IN JEDEM PRODUKT STECKT. UND DOCH PASSIERT ES, DASS WIR WIEDER EINMAL DAS BROT ZU LANGE LIEGEN LASSEN ODER EINFACH ZU VIEL EINGEKAUFT HABEN. DAMIT WIR DIESE LEBENSMITTEL NICHT WEGWERFEN MÜSSEN, HIER EIN PAAR TIPPS ZUR WEITERVERARBEITUNG.

HARTE RINDE, weicher Kern

Hartes Brot schmeckt nur mehr den Enten? Keineswegs! Um es weiterzuverwenden, einfach mit Wasser oder Milch bepinseln, in Alufolie wickeln und ab in den vorgeheizten Ofen. Bei 180 °C ist das harte Brot in Kürze (3–5 Min.) frisch aufgebacken. Oder das trockene Brot in Würfel schneiden, mit Kräutersalz und gehacktem Knoblauch vermischen und in Rapsöl knusprig anbraten. Und schon haben wir ein knackiges Topping für Salate, feine Suppen oder Gemüsegerichte.



GEMÜSERESTE? DAS BESTE!

Radischen- oder Karottengrün, Brokkoli- und Karfiolstrunk – sie alle eignen sich wunderbar zur Weiterverwendung. Zum Beispiel für ein Gemüsepuree: Einfach den Strunk von Karfiol, Brokkoli oder Grünkohl, beim Blumenkohl auch die Blätter, in grobe Stücke schneiden, weichkochen und dann pürieren. Mit Salz und etwas Pflanzenöl abschmecken und fertig ist die Beilage. Eine weitere Möglichkeit ist die Zubereitung als schmackhaftes Pesto. Dafür geht nahezu jedes frische Gemüsegrün, ob von Karotten, Rettich oder Kohlrabi. Das Grünzeug fein hacken und mit klein geschnittenen Schalotten anbraten. Mit Walnussöl und geschälten Mandeln oder Pinienkernen im Mixer fein pürieren. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Schmeckt zur Pasta oder heurigen Kartoffeln.

Einfach und schnell

Beim Mittagessen zu viele Kartoffeln gekocht? Dann ab damit in die Kartoffelpresse, denn im Handumdrehen entsteht daraus ein köstlicher Aufstrich fürs Abendessen, zur Jause oder für Zwischendurch.



Kartoffelkas

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g Kartoffeln
125 g Sauerrahm
50 g Obers
1 Zwiebel
Kümmel, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die geschälten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Zwiebel schälen und fein hacken. Alle Zutaten gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und in ein Aufbewahrungsglas füllen oder gleich genießen.

DIY-Tipp

Gut geschüttelt

Obers lässt sich mit ein bisschen Muskeleinsatz und Geduld ganz einfach zu Butter verarbeiten. Und so geht's: Schlagobers in ein gut verschließbares Glas geben und kräftig schütteln. Nach einer Weile wird es fester. Jetzt solange weiter schütteln, bis es gelblich wird und zu Klumpen beginnt. Nach rund 15 Min. trennt sich die Masse in Butter und Buttermilch. Die Buttermilch abgießen und diesen Schritt so oft wiederholen, bis der Glaseinhalt aussieht wie Butter.

Tip: Da die Butter immer noch viel Flüssigkeit enthält, ist sie nur wenige Tage haltbar. Aber zum Sonntagsfrühstück ist selbstgemachte Butter jedenfalls etwas Besonderes.

Lust am Buttermachen bekommen?

Die Salzburger Seminarbäuerinnen bieten Kurse zum Butterrühren an.

www.salzburger-seminarbauerinnen.at



Gutes neu gedacht

IDEENREICHTUM UND DIE LIEBE
ZUM PRODUKT SCHENKEN UNS
NACHHALTIGEN GENUSS.



KUCHEN IM GLAS?

Rex

Mit dem neuen Rex Gugelhupfglas backen wir jetzt feine Küchlein direkt im Glas. Ob zum Gleich-Genießen, als kleiner Geburtstagsgruß oder einfach als nettes Mitbringsel. Auch Pudding, Mousse sowie andere köstliche Desserts können praktisch portioniert im Rexglas aufbewahrt werden. Und das ganz nachhaltig.

NATÜRLICH VERPACKT

Manchmal ist es auch das Äußere, das zählt – zumindest, wenn es um die Verpackung der Recheis BIO Produkte geht. Die Bionudeln aus 100 Prozent österreichischen Zutaten stecken in einer besonders umweltfreundlichen Papierpackung aus 100 Prozent recycelbarer Cellulose. Damit ist nachhaltiger Genuss garantiert.



PERFEKTES AROMA

Der neue Stand-Kaffeefullautomat CM 5310 Silence von Miele bietet jederzeit perfekten Kaffee. Durch die innovative „OneTouch for Two“-Bedienung können zudem zwei Spezialitäten gleichzeitig zubereitet werden. Mit modernem Design und leisem Mahlwerk macht der kompakte Vollautomat überall eine gute Figur, wo es um Kaffeegenuss geht.



Miele



GUSTINO

Strohschwein

Tierwohl⁺



Mit gutem Gewissen

„Gustino Stroh“ – das Markenfleischprogramm von VLV – setzt neben höchster Qualität besonders auf das Tierwohl heimischer Schweine. Für den bewussten Fleischgenuss!

GUSTINO Schweine haben es gut: Sie wachsen bei österreichischen Familienbetrieben auf und werden vorwiegend mit Futter wie Mais, Gerste, Weizen oder Ackerbohne vom eigenen Hof gefüttert. Dabei werden die Strohschweine, wie der Name schon sagt, statt auf Vollspaltenböden auf Stroh gehalten. Und auch ihr Platz im Stall ist um 60 Prozent größer. Aus gutem Grund, denn bei GUSTINO wird besonders auf das Tierwohl geachtet, und das weit über die gesetzlichen Standards hinaus.

Feinster Geschmack

Eine artgerechte Haltung ist gut für die Tiere und für die hohe Fleischqualität der GUSTINO Schweine. Und die

zeichnet sich durch ein saftiges Fleisch mit geringem Bratverlust aus, dessen feiner Geschmack unverkennbar ist – ob beim Schnitzel oder Schweinsbraten. Das wissen auch Konsumentinnen und Konsumenten zu schätzen.

Strenge Kontrollen

Geprüft wird das GUSTINO Fleisch regelmäßig von unabhängigen Experten der AgrarMarkt Austria (AMA), des OÖ Tiergesundheitsdienstes sowie der Kontrollstelle des Verbandes landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV). Damit ist die Einhaltung der hohen Standards garantiert. Weitere Informationen zum GUSTINO Strohschwein gibt es unter www.gustino.at

GUSTINO Partnerbetriebe

Fleischerei Auernig

www.auernig.at

AGM (4 x in Salzburg)

www.agm.at

Fleischerei Gumpold Gallus

gumpold-gallus.at

Fleischhauerei Kröll

www.fleischhauerei-kroell.at

Metzgerei Ladinger

www.ladinger.cc

Metzgerei E. Lettner

www.e-lettner.at

Der Mache

www.dermache.at

Fleischhauerei Rumpold

fleischhauerei-rumpold.at

Fleischerei Schader

www.preberwurst.com

Fleischerei Urban

urbiss.at

Genuss.Fleischerei Walter

www.hanswalter.at

Echt Guat

www.echt-guat.at

Wildhandel Wieser

www.wildhandel-wieser.at

Prämierter Käsegenuss

Mit 2 Bundessiegen, – dem „Kasermundl in Gold“ – 7 Gold-, 9 Silber- und 2 Bronze-Medaillen zeigten Salzburgs Direktvermarkter bei der Käse- und Milchprodukteprämierung in Wieselburg auch dieses Jahr wieder, welche Top-Qualität unsere heimischen Betriebe produzieren.

GOLD

Familie Eisl GmbH
Bergfürst-Bio-Schaffrischkäse
mit Gourmet-Öl

Familie Eisl GmbH
Dachsteinkönig-Bio-Schaffrischkäse
mit Gourmet-Öl

Familie Eisl GmbH
Scharfer Wolf-Bio-Schaffrischkäse
mit Gourmet-Öl

Familie Eisl GmbH
Schwarzer Reiter-Bio-Schaffrisch-
käse mit Gourmet-Öl

Willi Huttegger –
Steinmannbauer
Sauerkas

Mattigtaler Käse GmbH
Bio-Weichkäse mit Rotkulturen

Doreen Schmidt – Veitbauer
Joghurt-Topfen

SILBER

Margarethe Astl – Scharlernhof
Bio-Kräuterkäse aus Heumilch g.t.S.

Familie Eisl GmbH
Zimnitzgeist-Bio-Schaffrischkäse
mit Gourmet-Öl

Familie Eisl GmbH
Goldschatz-Bio-Schaffrischkäse
mit Gourmet-Öl

Mattigtaler Käse GmbH
Bio-Hüttenkäse

Mattigtaler Käse GmbH
Bio-Aufstrich nach Liptauerart

Mattigtaler Käse GmbH
Bio-Bauernbutter

Mattigtaler Käse GmbH
Bio-Blauschimmelkäse

Handkäserei Wimmer
Wimmer's Bierkäse

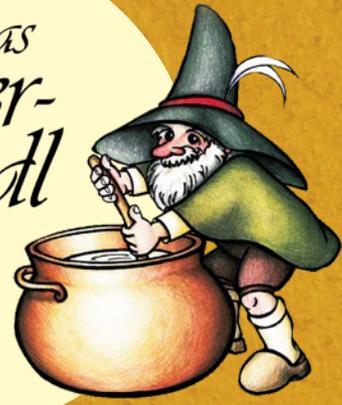
Willi Huttegger – Steinmannbauer
Ölkäse

BRONZE

Elisabeth und Robert Hödlmoser –
Hubmühlhof
Schaßbert

Willi Huttegger – Steinmannbauer
Topfenkugeln

Das Kasermandl in Gold 2021



Bei der Vergabe des diesjährigen „Kasermandl in Gold“ wurden gleich zwei Käsespezialitäten aus Salzburg als Gesamtsieger in ihrer Kategorie ausgezeichnet. Über die begehrte Auszeichnung freuten sich in der Kategorie Weichkäse mit ihren rahmig-sahnigen Bio-Camembert mit weißem Edelschimmel und typischen Pilzaroma die Mattigtaler Käse GmbH ebenso wie die Handkäserei Wimmer für den „Barmstoana Kas“. Einen Schnittkäse mit Rotkultur, der ein würziges Aroma und einen geschmeidigen Käseteig hat. 18 weitere Käse- und Milchprodukte aus dem Land Salzburg wurden mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Ein toller Erfolg für diese mit Leidenschaft und Liebe hergestellten Käsespezialitäten aus unserer Region. „Salzburg schmeckt“ gratuliert ganz herzlich!

Österreichweite Auszeichnung

Das „Kasermandl in Gold“ ist ein österreichweiter Qualitätswettbewerb für Milchprodukte und Käse und wird von der WIESELBURGER MESSE vergeben. Die Proben wurden dabei anonym durch eine Fachjury unter Leitung des Lebensmitteltechnologischen Zentrums, HBLFA Francisco Josephinum verkostet und jeder Betrieb erhielt eine Mitteilung über die sensorische Beurteilung seines Produkts. 2021 wurden insgesamt 327 Produkte eingereicht und 16 Kategorie-Sieger gekürt. Zudem wurde 154 x Gold, 103 x Silber und 44 x Bronze vergeben.



Handkäserei Wimmer

Barmstoana Kas

Georg Wimmer produziert seinen Käse ausschließlich aus Rohmilch aus dem Tennengau. Der mit dem „Kasermandl in Gold“ ausgezeichnete Barmstoana Kas ist am Bauernmarkt am Winklhof in Oberalm erhältlich.



Mattigtaler Käse GmbH

Bio-Camembert

Für Josef Mangelberger gibt es keine größere Motivation als den Erfolg. Die Auszeichnung mit dem „Kasermandl in Gold“ ist ein weiterer Teil davon. Der prämierte Bio-Camembert und viele weitere Produkte werden aus reiner Bio-Heumilch in der Käserei bei Seekirchen hergestellt.



DAS ORIGINAL REXGLAS

Selbstgemachtes
transportieren, anrichten,
aufbewahren & haltbar machen.

Nachhaltig, praktisch
& plastikfrei.

rexglas.at



Rexe

EIN MACH
GESCHICHTE GLAS

SEIT. 1905



exklusiv bei



Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

Aus der Region

VOM NATIONALPARK
HOHE TAUERN MIT SEINEN MÄCHTIGEN
3.000ERN BIS ZUM FLACHGAU MIT ZAHLREICHEN CHARMANTEN SEEN:
DAS SALZBURGER LAND IST REICH AN UNTERSCHIEDLICHEN REGIONEN
UND JEDE DAVON HAT IHRE KULINARISCHEN BESONDERHEITEN.
BEGEBEN WIR UNS AUF EINE GENUSS-REISE MIT TYPISCHEN
REGIONALEN PRODUKTEN.



Kleine Köstlichkeiten

Die Bio-Shiitakepilze vom Heißbauernhof aus Obertrum zeichnen sich durch einen feiwürzigen Geschmack aus. Perfekt auch für die vegetarische und vegane Küche.

www.flachgauer-biopilze.at

100 % Biofleisch

Drei Jungbauern haben sich in Saalfelden am Steinernen Meer zusammengeschlossen und produzieren als „Die Schattberger“ hochwertiges Biofleisch vom Jungweiderind.

www.die-schattberger.at



Eacht regional

Das Besondere am Lungauer Eachtling ist nicht nur der Name, sondern auch der intensive Geschmack, durch die Höhenlage. Immerhin liegen alle Anbauflächen über 1.000 Meter Seehöhe.



Ab an die frische Luft

Die Salzburger Freilandschweine leben, wie der Name schon sagt, auf der Weide oder über den Sommer auf den Almen im Land Salzburg. Sie haben Zeit zu wachsen und entwickeln dadurch eine besonders gute Fleischqualität. Das Fleisch ist bei ausgewählten Betrieben und Metzgereien erhältlich.



Von der Alm

Der Sauerkas ist eine Spezialität, die im Grossarlal – zum Beispiel vom Klausbauer auf der Loosbühel Alm – hergestellt wird. Er besteht zu 100 Prozent aus Magermilch und ist unverkennbar durch seinen herb-würzigen Geschmack.



Flachgau:

Dazu passt die Premium Alpenmilch von
SalzburgMilch

Pilzlasagne mit Flachgauer Shiitakepilzen

ZUTATEN

Lasagne:

6 Lasagneblätter
6 große Bio-Shiitake-
oder Austernpilze
400 g Shiitakepilze
1 Zwiebel
1 Rosmarinweig
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Bechamelsauce:

40 g Butter
40 g Mehl
300 g Milch
300 g Brühe
1 TL Salz
2 Prisen geriebene Muskatnuss
Salz
weißer Pfeffer
170 g Tomatenmark

ZUBEREITUNG

Die großen Pilze vorsichtig vom Stiel befreien. Pilzkappen salzen und pfeffern und von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Die Stiele sowie die restlichen Pilze fein blättrig schneiden. Zwiebel klein schneiden. Pilze und Zwiebelstücke in Öl anbraten. Rosmarinnadeln dazugeben und würzen.

Bechamelsauce: Butter im Topf schmelzen, Mehl zügig einrühren und mit Milch und Brühe aufgießen. Laufend umrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss und Tomatenmark abschmecken.

Lasagne: Die angebratenen Pilzkappen werden wie Lasagneblätter verwendet. In einer ausgebutterten Form mit einer Lage Lasagneblätter beginnen, dann eine Schicht der Pilze darübergerben, darauf Bechamelsauce geben. Solange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Abschluss sollen Pilzkappen bilden. Dann ca. 30 Min. bei 160 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis die Nudelblätter weich sind. Mit frischen Lasagneblättern reduziert sich die Backdauer auf ca. 10–15 Min.

Servier-Tipp

Besonders hübsch wird die Lasagne in runden Förmchen in der Größe der Pilzkappen. Dazu einfach die Lasagneblätter entsprechend groß ausstechen.



Rezept von Gert Seebacher, Küchenchef im
Hotel Ammerhauser in Anthering

Pinzgau

So schmeckt Salzburg

Gegrillte Rinderfilet-Spieße mit Tomaten-Knoblauch-Butter

ZUTATEN

Rinderfilet-Spieße:

600 g Pinzgauer Rinderfilet

10 EL Olivenöl

2 EL Rosmarin

200 g Cocktailtomaten

2 EL Zucker

Salz, gemahlener Pfeffer

Tomaten-Knoblauch-Butter:

100 g weiche Almbutter

1 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tomaten-Knoblauch-Butter: Weiche Butter mit Tomatenmark und gepressten Knoblauchzehen abrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und 1 Std. tiefkühlen.

Rinderfilet-Spieße: Rinderfilet in grobe Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl und gehacktem Rosmarin abmischen. Im Kühlschrank 2 Std. ziehen lassen. Fleischwürfel auf Spieße stecken und in einer Pfanne oder am Grill kurz von allen Seiten scharf anbraten.

Cocktailtomaten waschen und halbieren. In den Bratenrückstand geben, bezuckern und kurz anbraten, bis der Zucker karamellisiert und die Tomaten leicht gebräunt sind. Nach Geschmack würzen.



Fleisch aus der Region gibt es beim Metzger des Vertrauens oder frisch am Wochenmarkt.



Rezept aus der „Salzburg schmeckt“-Sammlung auf www.salzburgschmeckt.at

Pongau:

Gefülltes Almbutterrösti mit Rucola und Grossarler Sauerkas

ZUBEREITUNG

Almbutterrösti: Kartoffeln grob raspeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gut auspressen und von überschüssiger Flüssigkeit trennen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Röstimasse bodenbedeckt verteilen. Etwa 50 g Käse auf das Rösti legen und nochmals mit Röstimasse bedecken. Langsam braten und immer wieder mit einer Spachtel seitlich andrücken.

Rucolaschaum: Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und 2–3 Min. köcheln lassen. Gemüsebrühe und Obers dazugeben und weitere 10 Min. köcheln. Rucola dazugeben, mixen und durch ein Sieb passieren. Mit dem Stabmixer aufschäumen. Rösti mit dem Rucolaschaum anrichten und Teller mit getrockneten Tomaten, mariniertem Rucola und gehobeltem Sauerkas anrichten.

*Rezept von Vorderkreebauer
Martin Aichhorn aus Hüttschlag*

Eine besondere Empfehlung von



*Um das Gericht etwas
leichter zu machen,
einfach Obers durch
Sahne-Basis ersetzen.*

ZUTATEN

Almbutterrösti:
600 g festkochende Kartoffeln
(z. B. Eachtinge Sorte Ditta)
200 g Almschnittkäse
100 g Almbutter
frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Muskatnuss
Salz

Garnitur:
ein paar Blätter Rucola
etwas gehobelter Sauerkas aus Großarl
einige getrocknete Tomaten

Rucolaschaum:
50 g Schalotten
50 g Almbutter
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
100 ml Obers
2 Handvoll Rucola



Tennengau:

ZUTATEN

500 g Rückenfilet vom Freilandschwein
Salz, Pfeffer
gemahlener Kümmel
geräucherter Paprika
Olivenöl

Räucherforelle:

300 g Räucherforelle
50 g handwarme Butter
2 EL Sauerrahm
2,5 Blätter Gelatine
250 ml Schlagobers
100 ml Räucherforellenfond
etwas Zitronensaft
Salz und weißer Pfeffer

Fond:

200 g Abschnitte von geräucherter Forelle
(Haut und Karkasse)
200 g Fischfond oder Gemüsefond
1 Zwiebel fein geschnitten
Lorbeerblatt
weiße Pfefferkörner
Wacholderbeeren
1 Schuss Wermut

Paprikacreme:

5 rote Spitzpaprika
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
1 TL Tomatenmark
2 EL geräuchertes Paprikapulver
1 Schuss Weißweinessig
200 ml Gemüsefond
200 ml Obers
1 Msp. Maizena
Schale von einer Biozitrone
etwas Zucker, Salz, Pfeffer

Rücken vom Salzburger Freilandschwein

mit Räucherforelle und geräucherter Paprikacreme

ZUBEREITUNG

Schweinerückenfilet: Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika eine Gewürzmischung herstellen und den Rücken kräftig damit einreiben. In Folie einwickeln und 2–3 Std. marinieren. Danach in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und im Rohr bei 120 °C auf 50 °C Kerntemperatur ca. 1,5 Std. braten – am besten mit einem Küchenthermometer kontrollieren. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen, in Alufolie wickeln und abkühlen lassen.

Räucherforelle: Forelle filetieren (Abschnitte für den Fond aufheben), entgräten und mit handwarmer Butter in der Küchenmaschine fein mixen und den Sauerrahm einrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Obers aufschlagen und kühlstellen. Forellenfond erwärmen, die Gelatine darin auflösen und unter die Forellenmasse mischen. Geschlagenes Obers unterheben und abschmecken. Für den Fond alle Zutaten aufkochen und 1 Std. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprikacreme: Gewürfelte Paprika mit Zwiebel in Olivenöl rösten und leicht zuckern. Fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitrösten, mit Essig ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, weich schmoren. Schlagobers hinzufügen und fein mixen. Mit Maizena binden und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Rezept von Aaron Priewasser, Küchenchef Genusskrämerei



Lungau:

Eachtlingrolle

Tipp Lerchenmühle



Profi-Tipp: Für den Teig am besten griffiges Mehl verwenden, somit lässt er sich leichter verarbeiten.

ZUTATEN

Kartoffelteig:
400 g mehlig Eachtlinge
(z. B. Sorte Melody)
100 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
1 TL Salz
1 Eidotter
30–50 g Butter
geriebene Muskatnuss

Fülle:

100 g fein gewürfelter Speck
oder Geselchtes
1/2 fein gehackte Zwiebel
200 g kleine Eierschwammerl
Grammeln nach Geschmack
50 g Semmelbrösel
gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Kartoffelteig: Die Eachtlinge in der Schale weichkochen, schälen und noch heiß pressen. Mit Mehl, Grieß, Salz und den übrigen Zutaten rasch zu einem Teig kneten. Die Mehlmenge richtet sich immer nach der Sorte und kann daher ein wenig variieren. Ein schöner glatter Kartoffelteig klebt beim Verarbeiten nicht mehr an den Händen. Tipp: Besonders hübsch sind violette Eachtlinge.

Fülle: Zwiebel und Speck anrösten. Die Eierschwammerl putzen und mitrösten. Wenn gewünscht, Grammeln beimengen. Semmelbrösel in Fett mitrösten und fein gehackte Petersilie dazugeben.

Rolle: Kartoffelteig 1 Zentimeter dick auf einer bebutterten Klarsichtfolie ausrollen. Fülle darauf verteilen und mithilfe der Folie straff einrollen. Die Enden mit Spagat oder Verschlussklemmen abbinden. In reichlich Salzwasser etwa 20–25 Min. kochen – je nach Stärke der Rolle. Beim Anrichten in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden.



*Rezept von Katharina Stiegler
vom Lungauer Kochwerk*

Echtes Handwerk

MIT SORGFALT UND LEIDENSCHAFT
ENTSTEHEN IN HANDARBEIT FEINSTE
PRODUKTE UND LEBENSMITTEL.



BESTE ZUTATEN

Die Natur ist eine reiche Quelle für erstklassige Zutaten. Mit deren Vielfalt entstehen Ideen sowie das Verständnis dafür, was gut zusammenpasst. In dem Buch „Der Jaga. Der Koch“ nehmen uns Jäger Christoph Burgstaller und Spitzenkoch Rudi Obauer mit auf die Jagd. Und setzen dabei Wildbret & Co mit köstlichen Rezepten eindrucksvoll in Szene.

Foto: Serrnus Verlag



GUT GERUHT

Die Bäckerei Unterberger gewährt ihrem Dinkel-Walnuss-Brot 24 Stunden Ruhezeit, bevor es im Steinofen gebacken wird. Mit besten Zutaten wie Dinkelmehl von der Lerchenmühle, gerösteten Walnüssen und Roggen-Natursauerteig ist das Brot ein echter Genuss.



IN HANDARBEIT

Über Jahrhunderte 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.



Wettbewerb

Salzburg schmeckt sucht
„Gerichte mit Geschichte“ aus dem Salzburger Land.
Ob mündlich überlieferte Familienrezepte, traditionelle Gerichte
aus der Region oder fast schon vergessene Speisen aus früheren
Zeiten. Jetzt mitmachen und Genuss-Wochenende gewinnen!

Zumeist ist es der Geruch eines Gerichtes, der uns seine Geschichte in Erinnerung ruft. Oder ein besonderer Mensch, der die Speisen für uns gekocht hat, und an den wir gerne denken. Manchmal sind es auch einfach einmalige Erlebnisse, die unsere kulinarische Erinnerung nach-

haltig beeinflussen haben, wie ein Ausflug oder Familienfest. Der Zopfkuken von der Oma, frisch herausgebackene Krapfen vom Senner oder die kräftige Schottsuppe, für jeden von uns haben diese Gerichte ihre eigene Geschichte. Genau diese Rezepte wollen wir bewahren.

Und so geht's

Einfach das Rezept mit Zutatenliste und Foto des fertigen Gerichts per Mail an office@salzburgerlandwirtschaft.at senden. Gerne auch mit Details zur Geschichte des Gerichts. Woher kommt der Name, warum ist es etwas Besonderes, warum sollte es unbedingt bewahrt werden?

Einreichfrist: 15. Mai bis 15. August 2021
Jurysitzung: Anfang September 2021
Gewinnerrezepte: Mitte September 2021

Preis: 1 x 1 Genuss-Wochenende für zwei Personen in einem ausgewählten Salzburger-Land-Hotels, Veröffentlichung des Gerichts in der Herbstausgabe des Magazins „Salzburg schmeckt“ und auf der Website.

Alle Informationen: www.salzburgschmeckt.at



Gerichte mit Geschichte

Nahezu jedes Gericht hat seine Geschichte, wie und warum es entstanden ist, wer es erfunden oder mit neuen Zutaten nachgekocht hat. Oft erzählen die alten Rezepte auch von einer entbehrungsreichen Zeit. Einer Zeit, in der mit viel Erfindungsgeist aus dem „was da war“, nahrhafte und schmackhafte Speisen zubereitet wurden.

Heute können wir mit diesen Gerichten auf eine kulinarische Zeitreise gehen. Jede Region und Familie hat dabei ihre eigenen Gerichte mit Geschichte und es lohnt sich, auch einmal über den Tellerrand zu blicken. Das kulinarische Erbe im Land Salzburg ist einfach unglaublich vielfältig. Und mit regionalen Zutaten kochen ist damals wie heute besonders wertvoll.

Großmutter's Küche

Eine wahre Fundgrube für Gerichte mit Geschichte sind alte Kochbücher oder über Generationen mündlich weitergegebene Familienrezepte. Auch Gastrosophen und Historiker beschäftigen sich mit der Herkunft regionaler Gerichte.



Typisch Salzburgerisch?

Moosbeermuas, Schottsuppe, Rahmkoch oder Salzburger Nockerl – manche dieser Gerichte kennen wir nur noch aus Erzählungen, andere sind beliebte Klassiker geworden. Dabei schmecken sie alle heute noch köstlich.

Gerichte mit Geschichte

Pongauer Troadsuppe

ZUTATEN

20 g Feinblatt-Haferflocken	0,5 l lauwarmes Wasser
20 g Dinkelflocken	20 g Suppenwürze
15 g Rollgerste	2 EL Sauerrahm
15 g Tauernroggen	1 Eidotter
1/2 gelbe Karotte	Salz und Pfeffer
1/2 gelbe Zwiebel	Majoran, Thymian
60 g Knollensellerie	1 Lorbeerblatt
20 g Karreespeck	
2 EL Butterschmalz	

ZUBEREITUNG

Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen. Gemüse und Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Butterschmalz anrösten, den Speck und das Gemüse dazugeben und kurz mitrösten. Getreide waschen und mit den Flocken zum Gemüse-Speck-Gemisch geben und kurz mitrösten. Mit warmem Wasser auffüllen, salzen und pfeffern sowie die Suppenwürze und Kräuter dazugeben. Alles weich kochen. Sauerrahm mit etwas kaltem Wasser verrühren und in die Suppe einrühren. Den Dotter in der kochenden Suppe mit dem Schneebeesen vorsichtig einrühren, sodass Fäden entstehen.

Tipp: Dazu passen Würstel, grüner Salat oder einfach ein Stück frisches Holzofenbrot.



Perfekt mit frischem
Schwarzbrot





Geschmorte Lammbackerl

Rezept von Sagwirt-Küchenchef
Gerald Pichler

ZUTATEN

Lammbackerl:
8 Lammbackerl
1 Karotte
1 Zwiebel
1/2 Sellerieknolle
1 Lauch
1/2 l Lammjus
1/4 l Rotwein
1 EL Tomatenmark
Thymian, Lorbeer
Wacholder
Knoblauch
Salz, Pfeffer

Buchweizen:
250 g Buchweizen
1 TL fein gehackte Petersilie
1 Zwiebel
fein gewürfeltes Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotte, Gelbe Rüben)
Olivenöl
Butter
Geflügelfond
Salz, Pfeffer, Muskat

Sellerieröllchen:
1/2 Sellerie
1 Zwiebel
1/4 l Geflügelfond
1/8 l Obers
60 g Butter
2 EL gehackte, geröstete Walnüsse
1 EL Apfelessig
Knoblauch
gemischte Pilze
Weißwein
Walnussöl
gehackte Petersilie

Rote Rüben:
250 g Rote Rüben
1 Apfel
50 ml Noilly Prat
50 ml Weißwein
300 ml Geflügelfond
100 ml frischer Rote-Rüben-Saft
1 Thymianzweig
Kümmel
Maizena
100 ml Obers
Butter zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Lammbackerl: Backerln mit Salz und Pfeffer würzen, rundum anbraten und auf einen Teller legen. Klein gewürfelte Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel im Bratensatz anrösten. Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen. Mit Lammjus aufgießen und Gewürze dazugeben. Die Backerln dazu und im Rohr bei 140 °C ca. 90 Min. schmoren lassen.

Sellerieröllchen: Sellerie schälen. Mit dem Alleschneider in vier 1 mm dünne Scheiben schneiden. Selleriescheiben in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf eine Küchenrolle geben und beiseitestellen. Den restlichen Sellerie in Würfel schneiden. Gemeinsam mit einer 1/2 gewürfelten Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Sellerie weich ist, mit Geflügelfond und Obers aufgießen und würzen. Mit Butterwürfeln mixen und eventuell passieren. Restliche Zwiebel mit den Pilzen anschwitzen, in eine Schüssel geben und mit Apfelessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Zum Schluss die gehackten Walnüsse dazugeben. Selleriescheiben dünn mit Selleriecreme bestreichen, die Pilze darauf verteilen und zu Röllchen formen. Diese mit etwas Walnussöl bestreichen, im vorgeheizten Rohr erwärmen und kurz vor dem Servieren mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.

Buchweizen: Buchweizen über Nacht einweichen. Zwiebel anschwitzen, den abgeseihten Buchweizen dazugeben, kurz mitrösten und mit etwas Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Fond so lange angießen, bis der Buchweizen bissfest ist. Petersilie und Wurzelgemüse begeben und weiterköcheln, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Rote Rüben: Rote Rüben und Apfel schälen und würfelig schneiden. Würfel in Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein, Noilly Prat, Gemüsebrühe und Rote-Rüben-Saft aufgießen. Etwas einreduzieren, würzen, Kümmel und Thymianzweig zugeben. Für etwa 1 1/2 Std. bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Obers dazugeben. Mit dem Pürierstab fein mixen, durch ein Haarsieb passieren und ein weiteres Mal zum Kochen bringen. Zum Schluss mit Maizena binden. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Der neue ALPENRIND-Onlineshop

Mit dem Frühling erwacht auch die Lust auf frisch Gegrilltes. Damit ausschließlich Fleisch von exzellenter Qualität auf den Tellern landet, können die Spezialitäten von ALPENRIND ab sofort auch online bestellt werden.



Das feine Fleisch von ALPENRIND gibt es jetzt auch online zu kaufen.

Grilltipp
Das Rinderfilet in drei bis fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Damit lässt sich das Steak leichter auf den Punkt garen. Das Fleisch nur einmal am Grill wenden und erst zum Schluss würzen. Ein wenig Meersalz reicht schon aus. Guten Appetit!

Gutes Essen und Trinken sind Balsam für die Seele. „Damit es am Ende auch schmeckt, braucht es dazu Fleisch von ausgezeichneter Qualität. Dieses liefern wir ab sofort auch frei Haus zu unseren Kundinnen und Kunden“, sagt ALPENRIND-Geschäftsführer Roland Ackermann.

Attraktive Pakete mit den besten Stücken des Rindes

Für alle Grillmeister – aber auch alle Köche, die lieber am Herd als am Grill arbeiten – bietet ALPENRIND einen neuen, attraktiven Service an. Im Onlineshop www.alpenrind.at/shop können Kunden einfach und unkompliziert Pakete mit den besten Stücken vom österreichischen Rind ordern. So gibt es das Angrillpaket „Der Sommer kann kommen“, das

Frühlingsgrillpaket „Die Ersten im Garten“ oder das Osterpaket „Die besten Steaks für die Feiertage“. Darin enthalten sind je nach Paket Beiried, Filet und Rostbraten von Jungstieren, Kalbinnen und Ochsen. Die Preise für die 10 bis 15 Kilo schweren Genusspakete variieren zwischen 139 und 199 Euro. Das gereifte Fleisch ist ideal für die Weiterverarbeitung geeignet – ob für die große Grillparty, zum Einfrieren oder zum Teilen mit Familie und mit Freunden. Also ran an den Griller und ein köstliches Festmahl genießen!



An **OSI** Group Company

ALPENRIND GmbH
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at



ALLE LIEBEN SPAGHETTI

Die Nudelsorte, die in Österreich am liebsten auf den Tisch kommt? Spaghetti natürlich! Recheis sorgt gleich mit mehreren unterschiedlichen Spaghettisorten für Abwechslung auf den Tellern. Was die Dinkel, Bio, Vollkorn und Goldmarke Spaghetti von Recheis dennoch gemeinsam haben? Sie verbinden Genuss

mit Nachhaltigkeit. Denn wo Recheis drauf steht, ist Österreich drin. Der Dinkel für die Naturgenuss Dinkel Nudeln wird im Steirischen Vulkanland angebaut und der Hartweizen kommt von mehr als 300 LandwirtInnen aus dem Weinviertel. Viele köstliche Spaghetti Rezeptideen findest Du auf www.recheis.com.

DINKEL SPAGHETTI MIT KARFIOLBOLOGNESE

Zutaten für 4 Personen

500 g Recheis Naturgenuss Dinkel Spaghetti N°5
1 große rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Kopf Karfiol
2 Stangen Staudensellerie
100 g Champignons
1 Chilischote
etwas Olivenöl
100 ml Gemüsesuppe
750 ml passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark
2 Zweige Thymian
1/2 Bund Petersilie
Mediterrane Gewürzmischung nach Geschmack
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Karfiol, Staudensellerie und Champignons putzen und sehr fein hacken. Die Chilischote fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin kurz anrösten. Fein gehacktes Gemüse und die Chilischote hinzugeben und ebenfalls anrösten.
2. Mit der Gemüsesuppe ablöschen. Passierte Tomaten unterheben und Tomatenmark einrühren. Thymianzweige und gehackte Petersilie dazugeben und auf mittlerer Hitze für rund 30 Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Vollkorn Spaghetti laut Packungsanleitung bissfest kochen.

4. Die Karfiol Bolognese mit mediterraner Gewürzmischung sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die bissfest gekochten Spaghetti in der Soße schwenken und noch warm servieren.



Ab auf den Griller

Wenn die ersten warmen Abende ins Freie einladen, ist es wieder so weit: Grillzeit! Ob Fleisch, Fisch, Grillkäse oder frisches Gemüse – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und in diesem Sommer können wir uns auf ein ganz besonderes Geschmackserlebnis freuen: die Salzburger

Grillwurst. Sieben regionale Genuss-Handwerker verarbeiten bestes Schweinefleisch aus dem Land Salzburg zu speziellen Grillwürsten. Damit wir die volle Vielfalt Salzburgs genießen können, komponiert jeder Metzger sein ganz eigenes Brät. Dann heißt es nur noch: Getränke kühlen, Griller anheizen und los geht's mit der Verkostung!



Fix und fertig

Da bei der Salzburger Grillwurst die vielfältigen Gewürzmischungen im Brät für den besonderen Geschmack sorgen, ist zusätzliches Würzen oder Marinieren nicht notwendig. Einfach ab auf den Griller und genießen!

Die Drei-Sekunden-Regel

Bevor die Wurst auf den Grillrost kommt, machen wir den „Handtest“. Dabei die flache Hand knapp über den Grillrost halten. Wenn wir es drei Sekunden aushalten, hat die Glut die richtige Temperatur. Schaffen wir es nur eine Sekunde, ist sie zu heiß, bei fünf Sekunden ist sie zu kalt.



Vielfalt am Grill

Würstchen aus Tofu, Seitan oder Soja eignen sich genauso zum Grillen. Dafür die Grillzeit etwas reduzieren, da sie meist schneller durch sind. Auch frisches Gemüse wie Spargel oder Kräuterseitlinge, Kichererbsenlaibchen und Grillkäse sind eine schmackhafte Alternative.

Beilage

Eine besondere Empfehlung von



Dazu passt auch
Kräuter- oder Chillisalz.

Tomaten vom Grill

ZUTATEN

- 1 kg Fleischtomaten vom Markt
- 6 Knoblauchzehen
- frischer Thymian oder Rosmarin
- 250 g Schafkäse vom Bauernhof
- 1 EL Rapsöl
- 1/2 Handvoll Walnüsse

DRESSING

- 3 EL Walnussöl
- 5 EL Salzburger Apfelessig
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Schafkäse würfeln. Alufolie zu einer kleinen Schüssel formen und mit Tomatenscheiben, Schafkäse, Knoblauch und Kräutern befüllen. Rapsöl darüber verteilen und gut verschließen. Rund 10 Min. auf den Grill legen. Aus der Folie nehmen und mit dem Saft und Dressing anrichten. Walnüsse darauf verteilen und genießen!

Tipp: Gemüse nach Saison variieren,
z. B. mit Spargel oder Zucchini probieren.



Beilage

Salzburger Grill-Kartoffelsalat



*Schmeckt besonders gut zu
feinem Grillfleisch aus
eigener Schlachtung.*

ZUTATEN

1 kg festkochende Eachtlinge
(z. B. Sorte Laura)
8 EL Sonnenblumenöl
Edelsüßpaprika, Salz, Pfeffer
100 g Bauchspeckscheiben
300 g Kirschtomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie

Dressing:

150 g cremiger Blauschimmelkäse
150 g Vollmilchjoghurt
2–3 EL Weißweinessig

ZUBEREITUNG

Eachtlinge waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 EL Öl, 1 TL Paprika und je 1/2 TL Salz und Pfeffer mischen. Auf dem Grill verteilen und knusprig braun grillen, dabei gelegentlich wenden. Etwas auskühlen lassen. Inzwischen Speckscheiben knusprig braten, abkühlen lassen und in Stücke brechen. Gewaschene Tomaten und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und die Petersilie grob hacken.

Für das Dressing Blauschimmelkäse, Joghurt und Essig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles mit dem Dressing vermischen, mit Speckstücken garnieren und anrichten.



Naturbursch

Sommer-Cocktail

Rezept eingesandt
von Lukas Motloch

ZUTATEN

40 ml Schnaps (z. B. Salzburger Apfelschnaps)
1 gepresste Zitrone
60 ml Salzburger Kräutersirup
6 Blätter Basilikum
4 Blätter Zitronenmelisse
4 Blätter Minze
1 Zweigerl Rosmarin
1/2 Handvoll frisch gepflückte Brunnenkresse
Eiswürfel
Zur Dekoration: 2 Melisseblätter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit einem 1/2 Glas Eiswürfel in einen Standmixer einfüllen und gut mixen. In Cocktailgläser umfüllen, Eiswürfel und einen Schuss Soda dazugeben und mit Melisseblättchen dekorieren.

Eine besondere Empfehlung von

 Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

Tipp für die Gartenparty: Statt Gläsern kleine REX-Softflaschen mit bunten Papiertrinkhalmen verwenden.



Gesunder Dipp

Rote-Rüben-Ketchup

ZUTATEN

450 g Rote Rüben (vorgekocht)
230 ml naturtrüber Apfelessig
110 g brauner Zucker
1 große Zwiebel
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel gemahlener Koriander
1/4 Teelöffel Nelkenpulver
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und grob hacken. Rote Rüben in Würfel schneiden. Gemeinsam mit dem Apfelessig und Zucker in einen großen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren und bei mittlerer Stufe etwa 25 Min. garen, bis alles weich ist. Dann fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Koriander und Nelkenpulver abschmecken.

Machspeise



Mozartbirne

Rezept von Heli Karl, Dorfmetzgerei Helmut Karl



ZUTATEN

Mozartbirnen:
4 reife Birnen
4 Salzburger Mozartkugeln
1/2 l Rotwein
20 g Maizena
3 Gewürznelken
1 Schuss Cherry Brandy
etwas Marzipan
100 g Kristallzucker
1 Orange
1 Zitrone
Zimtrinde

Sauerrahmvanilleeis:
250 g Sauerrahm
120 g Staubzucker
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Bourbonvanille
100 g geschlagenes Obers

Beilage nach Wunsch:
frische Himbeeren oder
Schwarzbeeren

ZUBEREITUNG

Mozartbirnen: Orange und Zitrone halbieren, mit Rotwein, Zimtrinde, Gewürznelken und Zucker aufkochen. 10 Min. kochen lassen und abseihen. Birnen schälen und das Kerngehäuse mit einem „Pariser Ausstecher“ von unten aus der Frucht holen. Birnen in den Rotweinsud geben, 20 Min. leicht köcheln und danach im Sud auskühlen lassen. Kalte Birnen mit je einer Mozartkugel füllen und das Loch mit etwas Marzipan verschließen. Die Birnen in Alufolie einwickeln. Maizena mit Cherry Brandy abrühren und auf die Hälfte des Suds einkochen und kaltstellen. Birnen in eine Alutasse stellen und im Kugelgriller für 15 Min. bei etwa 150 °C erhitzen. Vorsichtig auswickeln. Achtung: geschmolzene Mozartkugeln!

Sauerrahmvanilleeis: Alle Zutaten sorgfältig verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Birnen stehend auf einem Teller mit frischen Beeren und Vanilleeis anrichten. Mit kalter Rotweinsauce übergießen.

Gewusst?

Viele weitere regionale Rezepte gibt's auf www.salzburgschmeckt.at

Schmeckt besonders gut mit Produkten von

Pinzgau Milch

Die frische
Bergbauernmilch kommt
zu 100 % aus der Region.



20 Jahre **Bezirks Blätter** Salzburg



N. Michael Kretz, MSc
Bezirksblätter-Salzburg-Geschäftsführer

Als die Bezirksblätter Salzburg vor 20 Jahren gegründet wurden, sprach jeder nur von der Globalisierung. Schon damals, als der Trend noch ein gegenläufiger war, waren die Bezirksblätter bereits überzeugt, dass Kraft und Relevanz unserer Heimat aus den Regionen kommt.

Daran glauben wir auch heute noch. Daher stellen wir weiterhin die lokale Berichterstattung über Menschen, Wirtschaft und Entwicklungen in unseren Gemeinden in den Mittelpunkt.

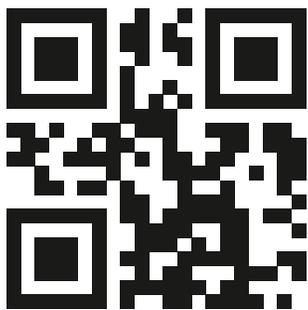
News so schnell wie ein Espresso.



**meinbezirk
espresso**

Regionale Nachrichten
auf einen Swipe!

Jetzt kostenlose App
downloaden



Schau ma
ob's apps
neichs
gib'!



„Die Bezirksblätter sind ein ideales
Medium, um sich bei einem stärkenden
Espresso rasch und gut zu informieren.“

DI Dr. Nikolaus Lienbacher, MBA
Kammeramtsdirektor
Landwirtschaftskammer Salzburg

Garantiert regional

Was als ambitionierte Idee begann, ist inzwischen eine echte Erfolgsgeschichte geworden: Die Auszeichnung regionaler Produkte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat! Denn immer mehr landwirtschaftliche Betriebe wie auch Konsumentinnen und

Konsumenten setzen auf garantierte Qualität aus Salzburg. In Zahlen heißt das: Mehr als 210 Produzenten und über 1.200 zertifizierte Produkte bieten dabei ein außergewöhnliche Vielfalt. Alle teilnehmenden Betriebe und ihre Angebote gibt es auch auf www.garantiert-regional.at

Stadt Salzburg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Fleisch		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Fleischhauerei Engelbert Lettner (E. Lettner e.U.)	Fleisch		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
Gärtnerei Zmugg (Hintringer Gregor und Stephan)	Kräuter, Weihnachtsstern, Pflanzen		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Glück Christian – Stoibergut	Kalb, Rind		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg
Haiml Herbert – Babingerbauer	Gemüse		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Hofladen Putzhammer – Gabelmacher	Gemüse, Eingelegtes		Törringstraße 14	5020	Salzburg
SalzburgMilch GmbH	Milch, Milchprodukte		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtmolkerei Greimel (Greimel Karoline)	Honig, Bienenweide-Samen	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg

Flachgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bäckerei & Konditorei Erich Necker	Brot	✓	Bahnstraße 93	5350	Strobl
Bäckerei Gotthard Obauer	Brot, Gebäck	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Bäckerei Pfoß GmbH	Brot	✓	Christophorusstraße 62	5062	Elsbethen
Bamberger Eva-Maria und Rudolf – Stöcklbauer	Getreide, Getreideprodukte	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Bauernhofmarkt Betriebs GmbH (Fuchserlei) Buchbichlgut	Fleisch		Gartenauerstraße 9	5083	St. Leonhard
Berger Rupert – Stefflhans	Gemüse		Stefflhansenweg 2	5071	Wals
Biohof Stranzenhof	Marmelade, Sirup, Chutney	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Bioimkerei Hinterhauser	Honig	✓	Dorfbeuern 64	5152	Michaelbeuern
Brandhuber Karin und Andreas	Eier		Gramling 1	5203	Köstendorf
Brötner Georg – Breitenbauer	Gemüse		Käferheimstraße 5	5071	Wals-Siezenheim
Brötner Matthias – Baierlgut	Gemüse		Walsersstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Brötner Stefan – Wirstengut	Gemüse		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim
Buachberger's Mili – Buchbergbauer	Milch		Buchberg 1	5163	Mattsee
Buttenhauser Christoph – Bindergütl	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Ederbrot GmbH	Brot, Gebäck	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Eisl Gastronomieservice GmbH (Händler) – Pfenningerbauer	Gemüse, Obst		Grenzstraße 3	5071	Siezenheim
Eisl Georg und Regina – Friesenegger	Gemüse		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Eiswerk	Eis	✓	Dorfstraße 28	5101	Bergheim

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Erlebnishof Kehlbauer (Ließ Thomas) Kehlbauer	Schafmilchprodukte	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Esterer Georg – Eismannhof	Gemüse		Bauerngasse 20	5071	Wals
Familie Eisl GmbH – Stoffbauer – Seegut Eisl	Schafmilchprodukte	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Familie Leberer – Gois	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Familie Salzmann – Oberbrandstatt	Eier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Flachgauer Biopilze (Andreas Eibl)	Pilze	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Fleischhauerei Fuchs	Fleisch		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Frenkenberger Johann – Lechnergut	Eier		Kolomannstraße 14	5303	Thalgau
Friesacher Michael – Friesacher GmbH	Schwein, Ochs		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Gaisbergwasser GmbH	Quellwasser mit/ohne Kohlensäure		Ahornstraße 21/ EG	5081	Anif
Gartenbau Gastager	Weihnachtssterne		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer – Zimmerhausl Bauer	Pflanzen, Gemüse, Kräuter	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals
Gastagwirt GmbH & Co KG (Familie Maislinger und Kaufmann)	Eier, Rind, Schwein, Lamm	✓	Alte Wiener Straße 37	5031	Eugendorf bei Salzburg
Hans Frauenlob Hochmühle	Mehl, Getreide	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Harl Regina – Steinerwirt	Rind, Schwein		Salzburger Straße 25	5084	Großgmain
Hasenöhrl Karin und Johann – Fraidlgut	Gemüse		Loiger Straße 61	5071	Wals
Haslauer Hofkäserei – Oberhöhenwald	Milch, Milchprodukte	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Hillerzeder Maria und Josef – Sperlbauer	Fleisch	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Höfer Franz – Schmetterlingshof	Getreide	✓	Helmbergerstraße 21	5113	Lamprechtshausen
Hofer Robert und Katharina – Joglbauer	Eier, Milch, Obstprodukte, Gemüse, Getreide, Getränke	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum am See
Huber Georg – Mesnerbauer	Kürbis, Blattsalate, Kräuter, Kohlgemüse, Erdäpfel		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Imkerei Brandl – Grablergut	Honig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Imkerei Straßer	Honig		Weiherweg 7	5162	Obertrum
Itzlinger's Biobäckerei GmbH	Brot, Gebäck	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Käsereigenossenschaft Elixhausen reg.Gen.mBh	Milchprodukte	✓	Käsereiweg 4	5161	Elixhausen
Klaushofer Brigitta und Simon – Oberhinteregg	Milchprodukte, Honig, Kräuter		Tiefbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Költringer Johannes – Huberbauer	Bodenhaltungseier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Kreiseder Hans-Peter – Knotzingerbauer	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Landwirtschaftliche Fachschule Kleßheim – Landesgut Kleßheim	Fleisch, Milchprodukte, Honig	✓	Kleßheim 9	5071	Wals-Siezenheim
Langwallner Andrea und Anton	Rind, Kürbis, Schnittblumen	✓	Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Leitner Nicole – Kastnerbauer	Eier	✓	Fürstenweg 40	5081	Anif
Loiperdinger Andreas – Bauernbauer	Freiland Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Mattigtaler Käse GmbH – Krimpelstätter	Milchprodukte	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Mösl Georg – Frankgut	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Muckenhammer Alfred und Marianne – Kerne's Mostheuriger – Kernbauer	Fleischprodukte, Fisch, Most, Apfelsaft, Edelbrände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Oberholzner Sebastian – Stadlerbauer	Kräuter, Gemüse		Johann-Berger-Straße 6	5071	Wals-Siezenheim
Ökohof Feldinger Rochushof GmbH & Co KG	Kresse	✓	Walsfeldstraße 13	5071	Wals
Pertiller Maria – Oberwimpoint	Gemüse, Honig, Kräuter	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Plackner Elisabeth – Tischlerbauer	Honig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
QimiQ Handels GmbH	Milchprodukte		Lettlweg 5	5322	Hof bei Salzburg
Reischl Kaspar – Berznauer	Gemüse		Hofweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Reiter Erna – Kaindlbauer	Gemüse		Untere Walsbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Reiter Monika und Georg – Dandlhof	Gemüse		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals
Reiter Robert – Schneiderbauer	Gemüse, Salat		Bauerngasse 15	5071	Wals-Siezenheim
Roider Josef	Honig		Waldmoosgasse 13	5201	Seekirchen
Teufl Silvia und Andreas – Riegerbauer	Fleisch	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Walkner Andreas GmbH & Co KG	Milchprodukte	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Winkler Renate und Matthias – Unterholz-Hof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Wörndl Eva und Georg – Biohof Hölzlbauer	Eier, Gänse, Masthühner	✓	Hof 25	5302	Henndorf am Wallersee
Wuppinger Marianne – Gasbachbauer	Fleisch	✓	Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf

Tennengau



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Abtenauer Wiesenei (Fuschlberger Ulrike) – Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Aschbacher Christina – Scharfetter	Fleisch	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Bernhofer Margret und Karl – Stieglerbauer	Eier, Milch	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Bio-Freilandhof Putzgrub (Familie Eder) – Putzgrub	Freilandeier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Bio-Hofkäserei Fürstenhof (Familie Rettenbacher) – Fürstenhof	Milch, Milchprodukte, Eingelegtes	✓	Fürstenweg 15	5431	Kuchl
Bioarche Rocherbauer (Familie Quehenberger) – Rocherhof	Fleisch	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Biobergbauernhof Krispl (Weißbächer Johannes)	Lamm, Huhn, Tee, Honig	✓	Gaißau 3	5425	Krispl
Brunnauer Josef – Langwies	Fleischprodukte		Langwies 22	5424	Bad Vigaun
Dorfkäserei Pötzelsberger	Käse	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Familie Schlager Irene und Georg – Biohof Mayrhof	Eier, Schnaps	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Gärtnerei Pleitner	Weihnachtssterne		Schloßallee 51	5400	Hallein
Gumpold Dominik – Bauernbräu	Eier, Milch, Kalb	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Handkäserei Wimmer am Winklhof	Käse, Joghurt, Topfen		Winkelhofstraße 10	5411	Oberalm
Harlander Gertraud – Seiwaldbauer	Rind, Sirup	✓	Haarbergweg 340	5440	Golling
Hedegger Anneliese und Johann – Kleinschörghof	Weidegans, Kartoffeln	✓	Au 2	5441	Abtenau
Hofkäserei Schmiedbauer – Oberascher	Milchprodukte		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Imkerei Goffriller	Honig		Oberplaickweg 3	5422	Bad Dürnberg
Katalin Nagy-Berki	Honig		Hefenscher 25	5524	Annaberg
Lanner Christian – Biohof Karner	Fleisch		Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser Ges mbH	Mehl	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
Metzgerei Buchsteiner GmbH & Co KG	Fleisch		Hefenscher 88	5524	Annaberg
Neureiter Rupert – Schlenggenbauer	Lammfleisch		Scheffau 6a	5440	Scheffau
Pölzleitner Rupert – Vorderweinaugut	Eier		Braunöthhof 2	5524	Annaberg
Putz Maria und Josef – Oberhofbauer	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Salzmanufaktur Salitri GmbH	Handgeschöpftes Siedesalz		Kaserermühlweg 3/3	5411	Oberalm
Siller Manfred – Bachrain	Rind, Wild, Schwein, Ziege	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau am Tennengebirge
Sonnenhuhn (Höllbacher Rupert) – Bergerhof	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Struber Johann – Struber	Honig	✓	Weißbach 8a	5431	Kuchl
Unterschlag Alpenappartments (Quehenberger Josef und Roswitha) – Unterschlag	Bodenhaltungseier		Salfelden 12	5441	Abtenau
Wallinger Johanna – Fischhof	Ziege, Milchprodukte	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
Weiß Sandra – Pillhof	Ochsenfleisch	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Windhofer Christine und Peter – Thalgerhof	Bodenhaltungseier		Rigau 16	5441	Abtenau
Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof – Winklhof	Milch, Milchprodukte, Fleisch	✓	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Winklhof Metzgerei Peter Gschaider	Fleisch		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm

Pinzgau



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Hörl Margret und Pokriefke Eike (ARGE Die Schattberger) – Jagglhof	Rind	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Astl Bettina und Hans Peter – Scharlern	Marmelade, Rind, Käse, Fruchtaufstriche, Schnaps	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
Bio Honig Herzog (Schukraft Angelika)	Honig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Christopher Hetz-Altenberger	Honig, Eier		Waidach 21	5721	Piesendorf
Deutinger Siegfried (ARGE Die Schattberger) – Oberdeutinghof	Rind	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Ellmauer Manuela – Obermoosen	Milch, Zirbenprodukte	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
EZG Salzburger Rind GmbH	Vermarktung Nutztiere, Schlachtvieh		Mayerhofenstraße 12	5751	Maishofen
Fischzucht Kehlbach (Magg Stefan)	Fisch		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger (Schwaiger Mario)	Fisch		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer GmbH & Co KG	Fleisch		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Harlander Margit und Gerhard – Unterbachrainhof	Milch, Käse	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Henasteig'n & Haus Rohmoser (Rohmoser Herbert) – Obermoos	Eier	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin / Lofer
Herbst Eva – Kreuzerbauer	Rind	✓	Gföll 2	5091	Unken
Hochlandrinderzucht Pirchner – Frohngüt	Bio-Hochlandrinder	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Hollersbacher Kräutergarten – Andrea Rieder	Kräuter	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Höllwerth Stefan – Wiesberg	Rind, Lamm, Gans	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedernsill
Hörl Birgit und Alois (ARGE Die Schattberger) – Örgenbauer	Rind	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Imkerei Handl Martin	Honig		Harham 66	5760	Saalfelden
Landwirtschaftsschule Piffgut – Land Salzburg Landwirtschaftsbetrieb Piffgut	Fleisch, Honig, Schnaps	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck an der Glocknerstraße
Obst- und Gartenbauverein Bramberg	Säfte, Obstprodukte		Wilhelmstall, Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Obstpresse Leitner	Sirup, Säfte, Essig		Grabenäckweg 37	5721	Piesendorf
Pichler Melanie – Augut	Fleischprodukte, Milchprodukte		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Pinzga Kas Mobil (Dankl Wolfgang)	Käse		Walchen 319	5721	Piesendorf
Pinzgau Milch Produktions GmbH – Pinzgau Milch	Milch, Milchprodukte		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Pinzgauer Naturzauberwerke – Susanne Mitterer	Kräuterprodukte	✓	Schulstraße 285	5721	Piesendorf
Rathgeb Klaus Hermann	Fleisch		Weidachweg 104	5661	Rauris
Rauter Iris	Kräutersirupe, Kräuterhonig, Kräutertee		Embachwiesensiedlung 133	5672	Fusch an der Glocknerstraße
Rinderzuchtgemeinschaft Leogang – Zieferhof	Milch, Getreide, Kartoffeln	✓	Otting 7	5771	Leogang
Rohmoser Friederike und Hannes – Reithgut	Angus	✓	Reithweg 70	5753	Saalbach
Schattbacher Birgit und Josef – Bijo Farm	Rosenprodukte, Cebufleisch	✓	Glocknerstraße 74	5671	Fusch an der Glocknerstraße
Scheiber Hans – Sinnlehenhof	Käse, Milchprodukte	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Schultes GmbH	Fleisch		Alte Landesstraße 12	5700	Zell am See
Smaragdei (Ranggetiner Peter) – Käferhof	Eier, Milch		Schweinegg 2	5732	Mühlbach
Tauernlamm Verwertung reg. Gen. mbH	Fleisch	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterberger-Brot GmbH – Unterberger Andreas	Brot, Gebäck		Dorfstraße 6	5751	Maishofen



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Aigner Siegfried	Fleisch		Ellmau 53	5611	Großarl
Bäckerei Bauer	Brot, Gebäck		Dorf 248	5505	Mühlbach
Bäckerei Konditorei Steinbauer e.U.	Brot, Gebäck	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Berghammer Viehhauser – Schmaranzgut	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Bio – Bergbauernhof Steinmannbauer (Huttegger Wilhelm) – Steinmannbauer	Milch, Fleisch	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Käse	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Biobauernhof Schreckbauer (Mayer Josef) – Schreckbauer Oberseidlgut	Fleisch	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Biohofkäserei Kreuzer – Mitterhub	Schafmilchprodukte	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Biohofkäserei Lercher Heidi – Mitterurlsberg	Milchprodukte	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
Diegruber Mathias – Waisengut	Puten, Masthühner	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin
Dorfmetzgerei Max Mann	Fleisch		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Eschbacher Johann – Winterbauer GmbH	Schwein, Rind	✓	Am Feuersang 116	5542	Flachau
Familie Gruber – Gut Grub & Schiedstein	Milchprodukte	✓	Alpendorfstraße 7	5600	St. Johann im Pongau
Familie Laner – Lehengut	Schafmilchprodukte	✓	Reitsam 11	5452	Pfarrwerfen
Familie Rohmoser – Klausbauer	Milch und Fleisch		Ellmau 74	5611	Großarl
Familie Taxer – Untergollegghof	Schnaps, Likör, Rindfleisch		Eggried 2	5611	Großarl
Filzmoosalm (Huber Manfred) – Prommegg	Fleisch, Milchprodukte		Ellmau 41	5611	Großarl

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Fleischhauerei Obauer GmbH	Fleisch		Markt 36	5450	Werfen
Gartenbau Tautermann	Weihnachtssterne		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Gasteiner Mineralwasser GmbH	Mineralwasser		Erlengrundstraße 14	5640	Bad Gastein
Haitzmann Marianne – Sulzenalm	Käse, Milch, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Hofdestillerie Lackner – Gut Sulzau	Schnaps		Niederuntersberg 50	5621	St. Veit
Hofkäserei Hubmühle – Echt Kasig (Hödlmoser Elisabeth und Robert)	Schafmilchprodukte		Erzstraße 39	5500	Bischofshofen
Honigtraum Winkler Christian	Honig	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Hutegger KG (Hutegger Hannes)	Fleisch		Pyrkerstraße 78	5630	Bad Hofgastein
Hüttschlagern Bauernladenstüberl – Vorderkreebauer	Milchprodukte	✓	See 42	5612	Hüttschlag
Imkerei Mayrhofer	Honig, Bienenwachskerzen		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Kaml Waltraud – Großwidmoos	Masthuhn, Sirup, Tee, Honig, Pute	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Kanins Armin	Honig		Färbergasse 15	5600	St. Johann
Kaswurm Christine – Unterfarnwang	Fleisch, Milchprodukte	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Kocher Thomas – Steinergerut	Wildhendl, Kräuter, Rind, Honig	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Lackner Johannes – Zehenthof	Milchprodukte, Speck, Eier		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Mann Maximilian – Aigenreith	Fleisch		Alpfahrt 10	5500	Bischofshofen
Mayrhofer Reinhard – Imkerei Mayrhofer	Honig		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Fleisch		Hans Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Schmaranzgut (Familie Viehhauser) – Schmaranzhof	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Steffner Jakob	Honig		Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Urban GmbH & Co KG	Fleisch		Hauptstraße 32	5600	St. Johann

Lungau



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Betriebsgemeinschaft Ortsschuster	Rind		St. Martiners Straße 10	5582	St. Michael
Bio Kinderbauernhof „Standl“	Milch, Fleisch	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Bliem Edith – Kasperbauer	Rind	✓	Dasl 17	5582	St. Michael
Familie Aigner	Honig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Familie Rotschopf – Sagmeisterhof	Getreide, Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Familie Süß – Boar	Getreide		Pichlern 61	5581	St. Margarethen
Familie Wieland – Sauschneiderhof	Rind, Lamm, Schwein, Pute, Huhn, Eachtling, Honig	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Fleischerei Schader GmbH	Bratwurst		Postplatz 6	5580	Tamsweg
Gruber Martina – Davidhof	Kitz, Rind und Eachtling	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Jäger Johann – Pürstlhof	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Kassar Gerhild – Bacher	Fleisch	✓	Markt 182	5570	Mauterdorf
Kocher Roswitha und Rupert – Schoberhof	Fleisch, Eachtling und Getreide	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg – Standlhof	Fleisch und Eachtling	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Leitner / Hiasn	Fleisch		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Leonhard Gruber – Bienenlehrpfad Göriach	Honig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein	Kartoffel	✓	Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Lungaugold GmbH – Tromörthof	Fleisch	✓	Gewerbestraße 580	5582	St. Michael
Mauser Hermann – Metzger	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterdorf
Minimolk (Gruber Birgit und David) – Ottinggut	Gemüse	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Moser Franz Josef – Samerhof	Eachtling	✓	Stranach 34	5571	Mariapfarr
Perner Johannes – Wielandhof	Fleisch, Käse	✓	Liegnitz 47	5571	Mariapfarr
Petelin Heinz – Honigjäger	Honig	✓	Zoitzach 17a	5575	Lessach
Schitter Heidi und Hans – Tonibauer	Fleisch und Eier	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Schitter Agnes und Rupert – Zehnerhof	Aronia und Getreide	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Schröcker Markus – Poinst	Wildhendl	✓	Fern 36	5575	Mariapfarr
Wind Philip – Greilhof	Fleisch und Fleischprodukte	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Mörtelsdorf
Wirnsperger Christian – Dasler	Kalbfleisch	✓	Markt 99	5570	Mauterdorf
Wirtschaftsverein Tamsweg – Heimo Prodingner	Fleisch		Kuenburgstraße 4	5580	Tamsweg

Genuss-Kistert

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer	Römerstraße 8	5081	Anif	nb.leitner@cablelink.at
Sperlbauer	Wurmassing 4	5102	Anthering	www.sperlbauer.bio
Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	www.kernei.at
Lagerhaus Bergheim	Lamprechtshausener Straße 4	5101	Bergheim	www.salzburger-lagerhaus.at/standorte/lagerhaus-bergheim-bei-salzburg~s129
Imkerei Mayrhofer	Haidberg 37	5500	Bischofshofen	www.imkerei-mayrhofer.at
Dorfladen Hallein	Kornsteinplatz 11	5400	Hallein	www.der-dorfladen.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Fürstenweg 15	5431	Kuchl	www.fuerstenhof.co.at
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	www.hofladen-joglbauer.at
Feinkost Finstermann	Obsmarktstraße 1	5760	Saalfelden	www.feinkost-finstermann.at
Lagerhaus Saalfelden	Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden	www.salzburger-lagerhaus.at/standorte/lagerhaus-saalfelden~s37379
marktninjas.at	Imbergstraße 9	5020	Salzburg	www.marktninjas.at
Pongauer Bauernladen Schwarzach	Salzburger Straße 20	5620	Schwarzach	www.pongauer-bauernladen.at
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen am Wallersee	www.mattigtaler.at
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacher-Straße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at
Lagerhaus St. Johann	Industriestraße 8	5600	St. Johann	www.salzburger-lagerhaus.at/standorte/lagerhaus-st.johann~s175
Pongauer Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	www.pongauer-bauernladen.at
Echt guat	Dorfstraße 15	5522	St. Martin am Tgb.	
Hofladen Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at

DIE SALZBURGER BAUERNHOF-APP

Überall bestens informiert. Die „Salzburg schmeckt“-App zeigt die Vielfalt der Landwirtschaften, Genuss-Handwerker, Hof-, Regional- und Bioläden sowie alle Wochenmärkte in Salzburg. Einfach gewünschtes Lebensmittel eingeben und schon gibt's alle Informationen zu passenden Angeboten in der Umgebung. Übersichtlich sortiert nach Entfernung, als Liste und als Kartenansicht.

Jetzt kostenlos im App Store und Google Play Store downloaden!



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

GARANTIERT REGIONALE KULINARIK!

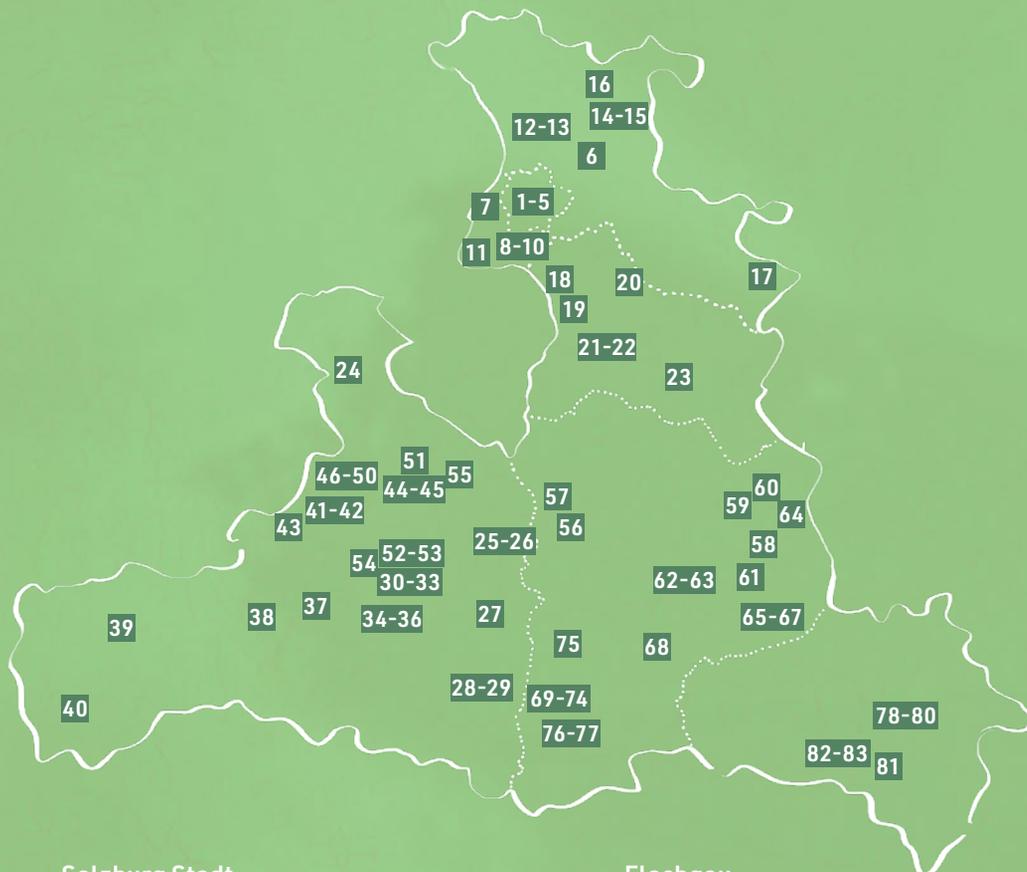
*Ausgezeichnet
aufgetischt!*



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk authentisch erleben:
als zertifizierte SalzburgerLand Gerichte in der Gastronomie!

Details zu allen ausgezeichneten Betrieben unter

www.salzburgschmeckt.at



Salzburg Stadt

- 1** BiJo Farm - Rosencafe
- 2** Gasthof Hölle
- 3** Heffterhof Salzburg
- 4** Humboldt. Bio-Restaurant & Bar
- 5** Doktorwirt

Flachgau

- 6** Gasthof Gastagwirt, Eugendorf
- 7** Gasthof Saalachstubb, Wals
- 8** Hubertushof Leikermoser GmbH, Anif
- 9** Kaiserhof, Anif
- 10** Gasthof Schorn,
St. Leonhard bei Salzburg
- 11** Steinerwirt Hotel & Gastronomie
Großmain





- 12 Ammerhauser, Anthering
- 13 Kernei's Mostheuriger, Anthering
- 14 Landgut Gasthof Fischtagging, Seekirchen
- 15 Risottomas, Seekirchen
- 16 Gasthaus Hofwirt, Schleedorf
- 17 Gasthof Hotel Weberhäusel, Strobl

Tennengau

- 18 Die Genusskrämerei, Hallein
- 19 Hotel Langwies Bad Vigaun, Bad Vigaun
- 20 Gasthof Sagwirt, Krispl
- 21 Döllerer Genusswelten GmbH, Golling an der Salzach
- 22 Pointwirt, Scheffau
- 23 Gasthaus Traunstein, Abtenau

Pinzgau

- 24 Gasthof zum Schweizer, Lofer
- 25 Bürglalm, Dienten am Hochkönig
- 26 Übergossene Alm Resort, Dienten am Hochkönig
- 27 Taxenbacher Hof, Taxenbach
- 28 Andrelwirt, Rauris
- 29 Gusto - Das Restaurant, Rauris
- 30 Hotel Gasthof Lukashansl, Bruck
- 31 Der Sonnberg, Zell am See
- 32 Restaurant Kraftwerk, Zell am See
- 33 Schloss Prielau, Zell am See
- 34 Der Auhof, Kaprun
- 35 Guggenbichl, Kaprun
- 36 Kitzsteinhorn - Gletscherbahnen Kaprun AG, Kaprun
- 37 Gasthof Kröll, Niedersill
- 38 Meilinger Taverne, Mittersill
- 39 Gasthaus Stockenbaum, Neukirchen am Großvenediger
- 40 Krimmler Tauernhaus, Krimml
- 41 Apartments Wirtshaus Liebe Heimat, Saalbach
- 42 Tiroler Buam, Saalbach
- 43 Alpenoase Sonnhof, Hinterglemm
- 44 Gasthof Brandlwirt, Saalfelden
- 45 ROOTS Cafe Bistro, Saalfelden
- 46 Good Life Resort Riederalm, Leogang
- 47 Hotel Krallerhof, Leogang
- 48 Hotel Salzburger Hof, Leogang
- 49 Hotel Wachter, Leogang

- 50 Wirtshaus Bäckerwirt, Leogang
- 51 Austrian Tappas, Pichlmaier & Getzinger OG
- 52 Libertas Urlaubshotel - Der Schütthof
- 53 Libertas Hotel & Spa - Hotel Latini
- 54 AMPERE Gastronomie GmbH
- 55 Der Sonnenhof

Pongau

- 56 Gasthof Bürglhöh, Bischofshofen
- 57 Hotel Bergheimat, Mühlbach am Hochkönig
- 58 Landhotel Berger, Eben im Pongau
- 59 Neubergerhof, Filzmoos
- 60 Sulzenalm-Krahlehenhütte, Filzmoos
- 61 Zauchenseehof, Zauchensee
- 62 Winterbauer GmbH, Flachau
- 63 Zum Holzwurm, Flachau
- 64 Wirtshaus zum Kaswurm, Radstadt
- 65 Hotel Panorama, Obertauern
- 66 Hotel Schneider, Obertauern
- 67 Lazy Flamingo, Obertauern
- 68 Loosbühlalm, Großarl
- 69 Cafe Röck, Bad Hofgastein
- 70 Gastein Alm, Bad Hofgastein
- 71 Landgasthof Bertahof, Bad Hofgastein
- 72 Pro Ge Urlaub & Seminar GmbH - Hotel Bad Hofgastein, Bad Hofgastein
- 73 Weitmoser Schlössl, Weitmoser Schlossalm, Weitmoserin und Hotel zur Post Goldegg, Bad Hofgastein
- 74 Wirtshaus Schweizerhof, Bad Hofgastein
- 75 Römerhof, Dorfgastein
- 76 Himmelwandhütte, Bad Gastein
- 77 Valeriehaus, Bad Gastein

Lungau

- 78 Gasthof Weitgasser, Mauterndorf
- 79 Ferienwelt Bogensperger & „Die Stub'n“, Mariapfarr
- 80 Thomal der Wirt seit 1217, Mariapfarr
- 81 Der Löckerwirt, St. Margarethen
- 82 Wastlwirt, St. Michael
- 83 Wellnesshotel Eggerwirt, St. Michael



GENUSS. gewinnen

Foto: Salzmanufaktur Salitri GmbH



1 x

Salz-Kisterl von Salitri

Die Salzmanufaktur Salitri aus Oberalm stellt in liebevoller Handarbeit und nach alter Tradition ihr weißes Gold her. Ganz naturbelassen und von höchster Reinheit schmeckt das Salzburger Natursalz besonders mild und rund.

Inhalt: Salzburger Natursalz in verschiedenen Größen und Ausführungen

MIT DEM „SALZBURG SCHMECKT“-NEWSLETTER DIE KULINARISCHE VIELFALT DES LANDES SALZBURG ENTDECKEN. TRADITIONELL, REGIONAL UND IMMER WIEDER NEU.

**JETZT NEWSLETTER UNTER
WWW.SALZBURG-SCHMECKT.AT ABONNIEREN!**

ALLE NEUANMELDUNGEN, DIE BIS 30. JUNI 2021 EINTREFFEN, NEHMEN AM GEWINNSPIEL* TEIL.



1 x

Genuss-Kisterl

Regionale Produkte, frische Zutaten und hochwertige Lebensmittel. Eine Auswahl dieser feinen Köstlichkeiten, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat gibt's im Genuss-Kisterl zu verkosten.



Foto: Verlag Anton Pustet

1 x

Zum Nachlesen

Eine Knackwurst mit Julius Raab, ein Risotto mit Maria Callas oder gebratener Hering mit Martin Luther? Josef Schöchel beschreibt in seinem kurzweiligen Buch „Zu Tisch“ die Lieblings Speisen prominenter Frauen und Männer der Geschichte.

1 x



Foto: Landwirtschaftskammer Salzburg

Zum Nachkochen

Das Kochbuch „#ich bin regional“, herausgegeben von der Landwirtschaftskammer Salzburg, enthält mehr als 90 Lieblingsrezepte von Salzburger Bäuerinnen. Zudem gibt es viele Tipps und Informationen rund um regionale Lebensmittel.

Grillpaket

Ein Überraschungspaket für den Grillabend mit der ganzen Familie – mit Fleisch, Salzburger Grillwürstln und Bier aus regionaler Produktion für sechs Personen.

1 x



Foto: TORWAISTUDIO/Shutterstock.com



HANDWERK FÜRS MUNDWERK

Der Pinzgauer Bierkäse ist ein Stück Käsekultur im Pinzgau. Er wird schon seit je her nach traditioneller Rezeptur aus frischer Bergbauermilch hergestellt und zeichnet sich zum einen durch seinen würzig-kraftigen Geschmack, zum anderen durch seinen geringen Fettgehalt aus.

Mehr unter www.pinzgaumilch.at



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL, GARANTIERT REGIONAL!

Nachhaltig,
natürlich,
unverfälscht!

www.garantiert-regional.at



Bewusst genießen: über 1.200 Köstlichkeiten aus der Region!
Erhältlich in Supermärkten, bei Lebensmittelhändlern,
Metzgereien, Bäckereien, Bauern- und Hofläden!