Salzburg schmeckt

Das Magazin für Salzburger Lebensmittel
und echtes Genuss-Handwerk

9 010512 000055
€ 2,50 N°. 02.2020

16

REGIONALE REZEPTE IM HEFT.

FESTLICH

Mit besten Zutaten und Produkten aus Salzburg
wird die Weihnachtszeit zur Genusszeit.

Der Wert der Regionalität
Seite 6

Bienengold und Kerzenduft
Seite 50

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

GEMEINSAM FÜR TIERGESUNDHEIT

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

milch.com/tiergesundheit

Wissen, wo's herkommt.

Wo kommen meine Lebensmittel her und von wem werden sie produziert? Stammt die Milch von den Kühen auf unseren Almen und werden die Tiere artgerecht gehalten? Immer mehr Menschen suchen bewusst nach regionalen Produkten, da ihnen die Herkunft aus Salzburg wichtig ist. Eine sichere Orientierung dazu bietet das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Es garantiert, dass die ausgezeichneten Lebensmittel direkt aus der Region stammen, und schafft damit Vertrauen und Glaubwürdigkeit.

Von diesem Trend zur Regionalität profitieren alle: Die Konsumentinnen und Konsumenten, die Frische und hohe Qualität zu schätzen wissen. Die Gastronomie, die mit heimischen Spezialitäten arbeiten kann. Und die Wirtschaft – denn wenn wir regional einkaufen, bleibt die Wertschöpfung in der Region und schafft neue Arbeitsplätze.

Entdecken Sie in dieser Ausgabe von „Salzburg schmeckt" die kulinarische Vielfalt Salzburgs. Lesen Sie die Gschichtn der vielen produzierenden Betriebe sowie jener, die wegbereitende Arbeit leisten und unsere Lebensmittel so einzigartig machen. Und probieren Sie die zahlreichen traditionellen Rezepte zum Nachkochen und Sammeln. Denn wo mit besten Zutaten gekocht wird, schmeckt es einfach am besten. Ich wünsche Ihnen eine schöne Adventzeit!

Herzlichst
Ihr Sepp Schwaiger

Coverfoto: Gericht gekocht von der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck, Zweig Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement 3a und 3b

SALZBURGER AGRAR MARKETING

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 **MITARBEITER DIESER AUSGABE: SAM-TEAM:** Ulrike Hammerl, Anna Kaswurm, Susanne Linecker-Grausberg, Gertraud Schober, Theresa Steiner **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner, Mario Orthmann, Alexander Wittek **REDAKTEURE:** Günter Baumgartner, Anke Eder, Regina Daghofer, Margret Hörl, Angelika Pehab, Rudolf Stadler, Peter Zeitlhofer **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber **FOTOGRAFIE:** Günter Baumgartner, Familie Bogensberger, Christoph Burgstaller, Döllerers Genusswelten, Manuel Horn, Martina Höfelmaier, Jagd Österreich, Christian Lendl, Elisabeth Luckabauer, Marisa Möhslacher, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, Chris Rogl, Salzburger Agrar Marketing, Salzburger Bauer, Salzburger Jägerschaft, SalzburgerLand Tourismus, Birgit Scheibl, SelinaFlaschPhotography, Katharina Stiegler, wildbild.at **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.

GENUSSWOCHENENDE

70 Winterwunderwelt Filzmoos

06
DER WERT DER REGIONALITÄT
Regional einkaufen unterstützt die heimische Wirtschaft

10
REGIONALE MÖGLICH-MACHER
Das Team des Salzburger Agrar Marketing

14
AUS DER SPEZIALITÄTEN-KÜCHE
Gute Neuigkeiten

17
DAS GENUSS-KISTERL
Nachhaltig schenken

18
LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR
Tipps zur Lagerung und Restlverwertung

22
DIREKT AUS DER REGION
Hofläden und Märkte in Salzburg

24
WEIHNACHTLICH AUFGETISCHT
10 kulinarische Geschenktipps

32
LINKS OBEN AM BERG
Zu Besuch bei Bio-Pionierin Greti Astl

38
VOM HUHN IN DER SUPPE
Die glücklichen Bio-hühner vom Mayrhof

44
WAIDWERK
Waldspaziergang mit Landesjägermeister Max Mayer-Melnhof

DIE GANZE WELT DES SALZBURGER GENUSS-HAND-WERKS AUF

www.salzburg-schmeckt.at

50
VON BIENEN-GOLD UND KERZENDUFT
Die Mayrhofers sind Imker aus Leidenschaft

56
FROM NOSE TO (RE)TAIL
Metzger Max Mann macht's vor

62
KULINARISCHE JUWELEN AUS DEM LUNGAU
Michael Bogensberger von der Stub'n begeistert Feinschmecker

64
DER REGIONALITÄT DIE HAUBE AUFGESETZT
In Golling kocht Andreas Döllerer mit regionalen Zutaten auf Höchstniveau

68
DER STERN DER WEIHNACHT
... sorgsam gezogen in der Gärtnerei Lindner

70
GENUSS-WOCHENENDE
Winterwunderwelt Filzmoos

73
GENUSS GEWINNEN
Salzburgs Genussvielfalt neu entdecken

REZEPTE

75 Süßes für die Wintertage
Kletzenbrot, Bratapfel und Lebkuchen

79 Lieblingskekse
Rezeptideen aus der „Salzburg schmeckt"-Community

81 Traditionelle Spezialitäten
6 Rezepte aus Land und Stadt

88 Festlicher Genuss
Unser Festtagsmenü

93
GARANTIERT REGIONAL
Alle Produzenten, Genuss-Kisterl-Betriebe und Gastronomen, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

DER WERT DER REGIONALITÄT

Tag für Tag erleben wir, dass gerade jene Produkte aus unserer unmittelbaren Umgebung einfach gut schmecken. Gut zu wissen, dass wir mit dem Einkauf von regionalen Lebensmitteln zudem die heimische Wirtschaft unterstützen.

Frühling 2020: Das Coronavirus stellt unser Leben auf den Kopf. Während die einen sich vielleicht über ein Mehr an freier Zeit und den ungewohnten Stillstand freuen, haben andere mehr zu tun denn je. So etwa auch die Bäuerinnen und Bauern im Salzburger Land. Schließlich zählen die heimischen Landwirte zu den wichtigsten Nahversorgern und die erleben in dieser außergewöhnlichen Zeit einen richtigen Boom. Regionalität ist gefragt wie nie, die Konsumenten wollen wissen, woher die Produkte in ihrem Einkaufskorb stammen und wer die Menschen dahinter sind. „Gesichter, Geschichten und Gerichte sind es, die in unserer schnelllebigen Zeit Vertrauen und Glaubwürdigkeit schenken“, meint dazu Landesrat Josef Schwaiger.

Regionalitätstrend ist ungebrochen

Liegt Regionalität im Trend? Ja und nein. Ja, weil sich die Menschen gerade in herausfordernden Zeiten wieder stärker ihrer Wurzeln bewusst werden und sich Gedanken machen über den Wert der Lebensmittel. Und nein, weil Regionalität immer schon da war – und immer da sein wird. Sie ist die verlässliche Konstante, wie es der Schweizer Dominik Flammer, der als Vordenker in Sachen alpiner Kulinarik gilt, formuliert. „Das Bedürfnis nach lokalen Lebensmitteln

Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger und Landesrat Josef Schwaiger setzen auf Regionalität, um die Wirtschaft zu stärken.

Haubenkoch Vitus Winkler sammelt als Vertreter der alpinen Küche seine Zutaten auch gerne mal selbst.

gibt es in allen Konsumenten- und Einkommensschichten. Regionalität ist das Gegengewicht zur Vereinheitlichung der weltweiten Nahrungsindustrie und das Wichtigste daran: Regionalität unterstützt die Landwirtschaft und die Bauern und sorgt damit für eine funktionierende regionale Wertschöpfungskette", so Flammer.

Bewusst einkaufen stärkt die Region

Dieser Meinung kann sich Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger voll und ganz anschließen: „Wer regionale Lebensmittel kauft, stärkt unsere heimischen Familienbetriebe, schützt die Umwelt durch kurze Transportwege und die Wertschöpfung bleibt im Land!" Das bestätigt nun auch eine neue Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts (WIFO) im Auftrag der Landwirtschaftskammer Österreich. „Wenn um 1 Prozent mehr heimische Lebensmittel gekauft werden, dann schafft das 3.100 neue Arbeitsplätze und eine zusätzliche Wertschöpfung von 140 Mio. Euro", so Köstinger. „Die Studie belegt ganz klar die Systemrelevanz der heimischen Landwirtschaft und den Trend zu regionalen Lebensmitteln. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten wollen wissen, woher die Produkte stammen, und legen auf heimische Lebensmittel Wert", so Köstinger.

Kleinstrukturierte Betriebe als Vorteil

In Sachen Regionalität verfügt Salzburg über ein enormes Produktpotenzial. „Rund 60 Prozent unserer landwirtschaftlichen Nutzflächen werden biologisch bewirtschaftet – damit sind wir europaweit Spitzenreiter und das dürfen

Ob Produkte vom Bauern, der kleinen Hofmanufaktur oder aus dem Wald, die Köche bei den „Festspielen der alpinen Küche“ zeigten: „So schmeckt Salzburg.“

Bei den „Festspielen der alpinen Küche“ wurden aus regionalen Zutaten wunderbare Gerichte gezaubert.

wir auch mit Stolz nach außen tragen. Unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft liefert eine großartige Vielfalt an Rohstoffen und Lebensmitteln, die von leidenschaftlichen Genuss-Handwerkern zu hochwertigen Produkten veredelt werden. All das verleiht dem Salzburger Land ein enormes Potenzial für eine regionale, saisonale und einzigartige alpine Küche, das wir in Zukunft noch stärker und mit vereinten Kräften nutzen wollen“, meint Landesrat Josef Schwaiger.

Salzburgs kulinarische Festspiele

Apropos alpine Küche. Deren Bedeutung hat längst auch die heimische Tourismuswirtschaft entdeckt. Im Rahmen der „Festspiele der alpinen Küche“, die im September in Zell am See stattfanden, wurden gemeinsam mit den führenden Köchen und Genuss-Handwerkern des Salzburger Landes Leitsätze formuliert, die die Basis bilden, um die Region mit ihrer alpinen Küche international als einzigartigen Kultur-, Natur- und Kulinarikraum zu positionieren. „Alleine der Name der Veranstaltung bringt es auf den Punkt“, meint Landesrat Schwaiger, „denn bei der alpinen Küche trifft sich bodenständige Küche auf Augenhöhe mit Hochkulinarik.“

Ein Genuss-Netzwerk

Es ist die Philosophie der alpinen Küche, alle jene mit einzubeziehen, die den regionalen Lebensmitteln und Produkten die gleiche Wertschätzung entgegenbringen. Es geht um eine Vernetzung von Direktvermarktern, kleinen Manufakturen, bäuerlichen Produzenten und Gastronomen. Viele Köche im Salzburger Land, wie etwa Andreas Döllerer, Vitus Winkler oder Andreas Mayer, machen es vor und der Erfolg gibt ihnen Recht. Das Salzburger Agrar Marketing vernetzt heimische Produzenten mit Handel und Gastronomie und berät bei der Wahl der passenden Partner. Zudem ist es empfehlenswert, sich in der näheren Umgebung auf den Weg zu machen, um die Vielfalt der Betriebe und den Geschmack der Region zu entdecken. „Diese Zusammenarbeit ermöglicht es, Arbeitsplätze im ländlichen Raum zu erhalten oder überhaupt erst zu schaffen“, so Landesrat Schwaiger. „So kommen auch kleinstrukturierte Betriebe aus benachteiligten Lagen zum Zug und deren selbst produzierte, oftmals außergewöhnliche Kostbarkeiten bekommen einen passenden Rahmen, um bekannt zu werden.“ Es sei eben zukunftsweisend, meint Schwaiger, den Wert dessen zu schätzen, was man hat, und daraus etwas zu machen.

Regionalitätspyramide

SEIT ÜBER EINEM JAHR STEHT DAS SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT FÜR REGIONALITÄT UND HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARD. DIE REGIONALITÄTSPYRAMIDE ZEIGT ANSCHAULICH, AUF WELCHEN BESTEHENDEN GÜTESIEGELN DAS SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT BASIERT.

Die vier EU-Herkunftskennzeichen sind die Basis: garantiert geografische Angabe, garantierter Ursprung und garantiert traditionelle Spezialität sowie das EU-Bio-Logo. Dieses gilt als Standard für biologische Produktion.

Auf der zweiten und dritten Ebene stehen **die nationalen Gütesiegel:** das BIO AUSTRIA-Zeichen, das AMA-Gütesiegel, das AMA-Bio Siegel, die AMA-Genussregion und Gutes vom Bauernhof.

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht an der Spitze. Wer ein Produkt mit dieser Kennzeichnung kauft, kann sicher sein, dass alle Qualitätskriterien erfüllt sind und es aus dem Salzburger Land stammt.

Bestes Salzburger Genuss-Handwerk
Ausgezeichnet aufgetischt!
2021

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

SALZBURGER LAND

Bäuernmärkte, Hofläden und Genuss-Handwerker

es Salzburger
ss-Handwerk
TEL, GARANTIERT REGIONAL!
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

AMA
GENUSS
REGION

Von Vorträgen über Zertifizierungen bis hin zu Verkostungen – das Salzburger Agrar Marketing ist der Partner der heimischen Landwirtschaft.

Regionale Möglichmacher

Von der Wiese bis zum Wirt begleitet das Team des Salzburger Agrar Marketing alle relevanten Interessensgruppen rund um regionale Lebensmittel. Als Bindeglied und als Kommunikator macht es so sichtbar, wo Salzburg drin ist und wie Salzburg schmeckt.

Es ist 07.58 Uhr, der Frühnebel hängt über den Stallungen des Winklhofes in Oberalm, die schwere Holztüre des 520 Jahre alten Schloss Winkl knarrt: Günther Kronberger, Geschäftsführer des Vereins „Salzburger Agrar Marketing“, beginnt seinen Arbeitstag. Die schmalen Steintreppen führen in sein Büro im ersten Stock. Seit Anfang 2020 hat er hier die Leitung und wird von seinem Team rund um Susanne Linecker, Theresa Steiner und Gertraud Schober „fachfrauisch“ unterstützt. Seit fast drei Jahrzehnten ist das Salzburger Agrar Marketing, kurz SAM, Bindeglied zwischen Produzenten, Verarbeitern, Handel, Tourismus sowie Konsumenten.

Die Geschichtenerzählerin

Aktuell steigt die Zahl jener Konsumenten, die genau wissen wollen, woher ihre „Mittel zum Leben“ kommen und wie diese produziert werden. Hier kommt Susanne Linecker ins Spiel. Sie informiert qualitätsbewusste Kunden über die Plattformen „Salzburg schmeckt“ sowie www.garantiert-regional.at oder durch gezielte Social-Media- und Medien-Kampagnen und verbessert mit authentischen Geschichten auch die Sichtweise auf die landwirtschaftlichen Produkte. „Besonders in den letzten Monaten ist das Interesse an regionalen Lebensmitteln enorm gestiegen. Unsere Klickzahlen haben sich kurzerhand verzehnfacht. Rasch haben wir darauf reagiert und unsere Produktdatenbank mitsamt der Auflistung regionaler Einkaufsmöglichkeiten wie Hofläden und Märkte ausgebaut“, erzählt Linecker.

Die Sinnstifterin

So richtig überzeugt von regionalen Lebensmitteln ist Gertraud Schober schon aufgrund ihrer Familiengeschichte, stammt sie doch aus einer

Salzburger Agrar Marketing

Social-Media-Profi Susanne Linecker ist sich sicher: „Mit authentischen Geschichten erreichen wir die Menschen am besten.“

Gertraud Schober berät die vielen Produzenten wie Metzgermeister Schultes u. a. bei der Zertifizierung.

Flachgauer Bio-Hofkäserei. Beim SAM fungiert die 40-jährige Dreifachmama, Ernährungstrainerin und Wein- sowie Käsesommelière als Schnittstelle für Produzenten zum Handel und zur Gastronomie. Was sie besonders freut? „Kürzlich hat mich die Produzentin einer kleinen Manufaktur angerufen und gemeint: ‚Das war die beste Entscheidung seit Langem, mich bei euch wegen des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats zu melden! So viel kann ich gar nicht produzieren, wie jetzt nachgefragt wird.‘“ Schobers Ziel ist es, dass ihre Arbeit bei den Genuss-Handwerkern und bei den Gastronomen, die ihre Gerichte nun auch zertifizieren lassen können, spürbar ankommt: „Somit hat meine Arbeit einen Sinn.“

> Wir beraten Betriebe über Vermarktungsformen. Und sind Schnittstelle zu Handel sowie zur Gastronomie.
>
> Günther Kronberger, GF SAM

Die Netzwerkerin

Die studierte Umwelt- und Bioressourcenmanagerin Theresa Steiner ist seit dem Start im Jahr 2019 für die Abwicklung des „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats“ zuständig. Sie ist Dreh- und Angelpunkt nicht nur für die Koordination von Beratungen und Kontrollen, sondern auch für Produzenten und die Projektdatenbank. Auch für die Herausgabe des „Salzburg schmeckt“-Magazins ist die 34-jährige gebürtige Pinzgauerin mit verantwortlich. Hausintern gilt sie als „Obernetzwerkerin“, da sie als Landesvernetzungsstelle des national agierenden „Netzwerk Kulinarik“ fungiert. Was Theresa an ihrem Job liebt? „Hier kann ich mich beruflich mit dem beschäftigen, was mir auch im privaten Alltag wichtig ist. Wir können als Team viel bewegen und natürlich freut es mich immer ganz besonders, wenn uns Produzenten, vor allem kleine, regionale Betriebe, zur Umsetzung des Herkunfts-Zertifikats gratulieren“.

TV, Newsletter und das „Salzburg schmeckt"-Magazin: Theresa Steiner freut sich, dass „regional" gefragt ist.

Günther Kronberger sieht sich als Bindeglied zwischen den verschiedenen Interessensgruppen, ob Politik, Landwirtschaft, Tourismus, Wirtschaft oder Gastronomie.

Der Stratege

Womit wir jetzt wieder beim Dirigenten des Teams – der übrigens auch ausgebildeter Kapellmeister ist – wären. Strategisch hält Günther Kronberger alle Fäden in der Hand und ist für Konzepte, Partner und den Außenauftritt zuständig. „Wir beraten die Betriebe über Vermarktungsformen, sind Schnittstelle zu Handel und Gastronomie, helfen bei Verträgen und schauen, ob die Produkte fit für den Verkauf sind", so der Nebenerwerbslandwirt, der zudem auch Geschäftsführer der Salzburger Direktvermarkter ist. Zusammengefasst zielt Kronberger darauf ab, als Bindeglied und Ideengeber identitätsstiftende Maßnahmen für die Landwirtschaft, die Wirtschaft, die Gastronomie, den Tourismus und auch für die Politik zu setzen. „Denn nur im Verbund mit allen Kräften bleibt die größtmögliche Wertschöpfung im Salzburger Land", so Kronberger.

365 Tage Salzburger Agrar Marketing

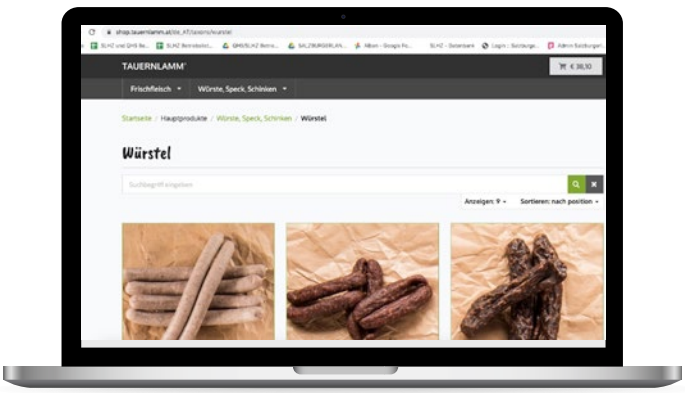
- 160 „SalzburgerLand-herkunftszertifizierte" Produzenten
- Mehr als 950 zertifizierte Produkte
- 70 „Ausgezeichnet aufgetischt"-Gastronomen
- Rekord von fast 40 zertifizierten Produkten eines Betriebes (Salzburg Milch, Stranzenhof und Pinzgauer Naturzauberwerke)
- Rund 290 Herkunfts-Zertifikats-Beratungen bei produzierenden Betrieben und Gastronomie
- 43.200 Sendesekunden des TV-Magazins „Salzburg schmeckt"
- 6.279 Newsletter-Abonnements
- 8.761 Facebook-Abonnements
- 2,1 Mio. Facebook-Impressions bisher im Jahr 2020
- 31 Genusstagebücher
- 353 Blog-Gschichtn
- 200 Seiten Magazin „Salzburg schmeckt"
- 561 regionale & traditionelle (Geheim-)Rezepte online
- 95.000 Nutzer allein 2020 auf www.salzburg-schmeckt.at

Neues aus der *Spezialitätenküche*

SICH DARAUF ZU BESINNEN, WAS DA IST, DAS IST DIE STÄRKE DER SALZBURGER LANDWIRTE. TRADITION TRIFFT AUF INNOVATION, ALT-BEWÄHRTES WIRD MIT NEUEN IDEEN VERKNÜPFT UND SO ENTSTEHT EINE VIELFALT, DIE ZU ÜBERRASCHEN WEISS. DAS BEWEISEN SALZBURGS BAUERNSCHAFT UND PRODUZIERENDE BETRIEBE TÄGLICH AUFS NEUE – MIT LEIDENSCHAFT UND ENGAGEMENT.

Wintereinkehr

Die Karalm in St. Martin am Tennengebirge hat dieses Jahr erstmals auch im Winter geöffnet. Nach einer Skitour auf die Koreinhöhe oder einer idyllischen Schneeschuhwanderung schmeckt die Jause auf der Alm gleich noch einmal so gut. Bei Vollmond ist die Hütte am Abend länger geöffnet.
T +43 (0)664.1359081



RUND UM DIE UHR

Ob Frischfleisch von Lamm, Wild, Bio-Kalb und Bio-Rind oder die herrlichen Wurstspezialitäten – im Tauernlamm-Webshop können wir 24 Stunden am Tag einkaufen. Die Lieferung erfolgt in ganz Österreich. Seit Neuestem bekommt man die feinen Spezialitäten auch im Food-Automaten in Taxenbach.
shop.tauernlamm.at

HofgreisslerEi

Zuerst waren die Eier, dann kamen die Nudeln dazu – und jetzt? Jetzt wurde aus dem Kastnerbauer in Anif eine richtige HofgreisslerEi – noch dazu in Selbstbedienung, und das rund um die Uhr. Es gibt Gemüse vom Dandlhof, Joghurt und Käse vom Schmiedbauer, Fleisch vom Greilhof und vieles mehr.
T +43 (0)650.3131209

AUFGETISCHT

Familie Gschwandtl stellt auf ihrem Großarler Bauernhof „regionale, guate Fertiggerichte“ wie Saucen, Suppen, Nocken oder Kaspressknödel her. Ganz ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe und Geschmacksverstärker, versteht sich. Erhältlich sind die Gerichte ab Hof und am Automaten mitten in Großarl.
www.regional-guat.at

Kemmts eina

Mit diesen Worten wird man nicht nur freundlich begrüßt, so heißt auch der Lungauer Spezialitätenladen in Tamsweg. Die Regale des Bauernladens sind gefüllt mit dem Besten, was die Region zu bieten hat. Vom Lungauer Rahmkoch über Vollkornnudeln bis zum Zirbenschnaps.
T +43 (0)650.9069983

Salzburg schmeckt der Gastronomie

Heimische Spezialitäten am HOGAST.REGIO-Marktplatz

IN SALZBURG GIBT ES EINE VIELZAHL LANDWIRTSCHAFTLICHER DIREKTVERMARKTER MIT EINER GROSSEN WARENPALETTE. AUCH IN HOTELS UND GASTSTÄTTEN SIND HEIMISCHE LEBENSMITTEL SEHR GEFRAGT. DOCH DIE BESTELLUNG DER REGIONALEN PRODUKTE WAR LANGE ZEIT KOMPLIZIERT. DAS HAT DIE HOGAST GEÄNDERT.

Vor knapp zwei Jahren hat die Einkaufsgenossenschaft HOGAST den Online-Marktplatz HOGAST.REGIO ins Leben gerufen. Hier können Salzburger Landwirte ihre Produkte präsentieren, während die rund 650 Mitgliedsbetriebe aus dem gesamten Bundesland rasch den passenden Direktvermarkter in ihrer Nähe finden. „Die enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie hat für alle Vorteile: die rege Nutzung unserer Plattform durch unsere Mitglieder und die dadurch wachsende Auswahl an original Salzburger Produkten“, freut sich Walter Hörbinger, F&B-Bereichsleiter der HOGAST.

Bestellung mit Herkunftsgarantie

Er ist die treibende Kraft hinter dem Regional-Schwerpunkt der HOGAST und hat auch für die Einführung des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats im unternehmenseigenen Bestellsystem myHOGAST gesorgt. Das heißt: HOGAST-Mitglieder finden und bestellen SalzburgerLand-Produkte ganz einfach online – egal, ob sie ein HOGAST.REGIO-Partner oder ein Großhändler im Sortiment hat. „Wir freuen uns über die enge Zusammenarbeit mit dem Salzburger Agrar Marketing. Die Unterstützung der kleinstrukturierten, familiengeführten Landwirtschaft und das Herkunfts-Zertifikat für die Konsumenten entsprechen genau der Philosophie der HOGAST. Deshalb hoffen wir, dass weitere landwirtschaftliche Direktvermarkter mit herkunftszertifizierten Produkten HOGAST.REGIO-Partner werden und die kostenlose Vermarktungsmöglichkeit auf unserer Plattform nutzen.“

Zusätzliche Absatzmöglichkeit

Dank HOGAST.REGIO können Produkte, die mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet sind, der gastronomischen Zielgruppe perfekt präsentiert werden. Landwirte, deren Produkte sich gut für die Gastronomie eignen und die eine zusätzliche Absatzmöglichkeit nutzen wollen, können sich online oder auch telefonisch informieren.

HOGAST Mein Plus

Lebensmittel aus unserer Region – SALZBURGER LAND – www.garantiert-regional.at

HOGAST.REGIO
Abelina Bendl
5081 Anif
T +43 (0)6246.8963 171
regio@hogast.at
www.hogast.at/regio

Nachhaltig schenken!

Wer auch zu Weihnachten auf Regionalität und Klimaschutz achten möchte, schenkt Salzburger Spezialitäten.

Das beliebte SalzburgerLand Genuss-Kisterl eignet sich ideal als Weihnachtsgeschenk. Denn die sorgfältig hergestellten Produkte, ausgestattet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, garantieren feinsten Genuss direkt aus der Region. Umweltfreundlich verpackt in formschönen Holzkisten machen die Köstlichkeiten zudem nachhaltig Freude. Befüllt werden die Genuss-Kisterl direkt beim Händler. Ganz individuell ab einem Warenwert von 15 Euro.

Dabei lässt das vielfältige Sortiment der echten SalzburgerLand-Produkte keine Wünsche offen. Ob Käse, Marmelade, Säfte, Wurst, Honig, Nudeln, Brot oder besondere Eigenkreationen, in jedem Kisterl steckt 100 Prozent Salzburg drinnen.

Alle Infos gibt's unter www.garantiert-regional.at/salzburger-land-genuss-kisterl. Die Liste der zertifizierten Händler finden Sie auch auf Seite 96 in dieser Ausgabe.

Lebensmittel sind kostbar

UND DARUM SOLLTEN WIR UNS GUT ÜBERLEGEN, WAS IN UNSEREN EINKAUFSKORB KOMMT. MIT EIN PAAR EINFACHEN TIPPS, DER RICHTIGEN LAGERUNG UND GUTER RESTEVERWERTUNG VERSCHWENDEN WIR KEINE LEBENSMITTEL MEHR.

Stielaugen

... bei Kartoffeln müssen mit richtiger Lagerung nicht sein. Am liebsten mögen es Erdäpfel kühl und dunkel. Der Keller wäre also ideal. Wer keinen hat, lagert die Kartoffeln in einer mit Zeitungspapier ausgelegten Kiste an einem kühlen Platz in der Wohnung. Optimal: Nur sortenreine Kartoffeln gemeinsam lagern.

Glasweise

Wer keinen Platz zur Kartoffellagerung hat, kann sich der Tradition des Einkochens besinnen. Dabei werden kleine Kartoffeln gewaschen und geschält, wobei alle Schadstellen sowie Augen entfernt werden, für etwa 10 bis 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vorgekocht. Die Kartoffeln in Gläser füllen, Salzwasser darübergießen, verschließen und 90 Minuten bei 100 °C im Wasserbad einkochen.

Volles Aroma

Wer am Grünmarkt etwas zu viel gekauft hat, verarbeitet das Gemüse am besten zu einer würzigen Paste, die nicht nur Suppen das gewisse Extra verleiht. Einfach 450 g Knollensellerie, 2 rote Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Stangensellerie, 1 Lauch, 5 Knoblauchzehen, 2 EL Koriandersamen, 1 Bund glatte Petersilie und 120 g Salz (Menge abhängig von der Rohmasse) nehmen. Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles (außer Petersilie und Salz) in der Küchenmaschine zu einer feinen Masse zerkleinern. Kleingehackte Petersilie dazumischen. Rohmasse wiegen und pro 100 g Gemüsemasse 12 g Salz beimengen. Im Kühlschrank lagern.

Eigenes Süppchen

Das kommt ohne Gemüse nicht aus, und frisch gekocht schmeckt es einfach am besten. Um jederzeit eine Suppenbasis zu Hause zu haben, kann man den feinen Gemüsefond auch portionsweise einfrieren. Schmeckt lecker und ist zu 100 Prozent regional.

ZUTATEN

400 g Karotten
1 Stange Lauch
1 Scheibe Knollensellerie
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
8 Stängel Petersilie
2 Stängel Thymian
Etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

Karotten und Lauch waschen. Zwiebeln, Knollensellerie und Knoblauch schälen. Alles in Ringe oder mittelgroße Stücke schneiden. Mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem Topf anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden. 2,5 Liter heißes Wasser zugießen, aufkochen lassen und auf niedriger Stufe gut 1 Stunde köcheln lassen. Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa 30 Minuten bei niedriger Temperatur kochen lassen. Abseihen, abfüllen und genießen.

5 Zonen

für eine optimale Lagerung im Kühlschrank

0 – 5 °C: Die kältesten Zonen befinden sich im Kühlschrank an der Rückwand und auf der untersten Ablage über dem Gemüsefach. Dort werden leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch und Wurst gelagert.

4 – 5 °C: Darüber wird es dann im Kühlschrank immer weniger kühl. Für Milchprodukte wie Joghurt, Käse und Co. ist die Mitte des Kühlschranks gerade richtig temperiert.

6 – 8 °C: Im abgetrennten Gemüsefach ganz unten ist es wärmer. Das ist ideal für fast alle Gemüse- und Obstsorten.

8 °C: Offene Speisen wie Konserven mit Mais, Gläser mit Gurken oder Eingemachtes brauchen kaum Kühlung und werden am besten im obersten Fach gelagert. Hier können auch weitere Getränke und große Südfrüchte wie Ananas oder Melone aufbewahrt werden.

10 – 15 °C: Eier und Butter gehören in die obere Hälfte der Kühlschranktüre. Auch Marmeladen sind hier gut aufgehoben. Darunter befindet sich eine Halterung für Getränke wie Milch, Wasser sowie Säfte.

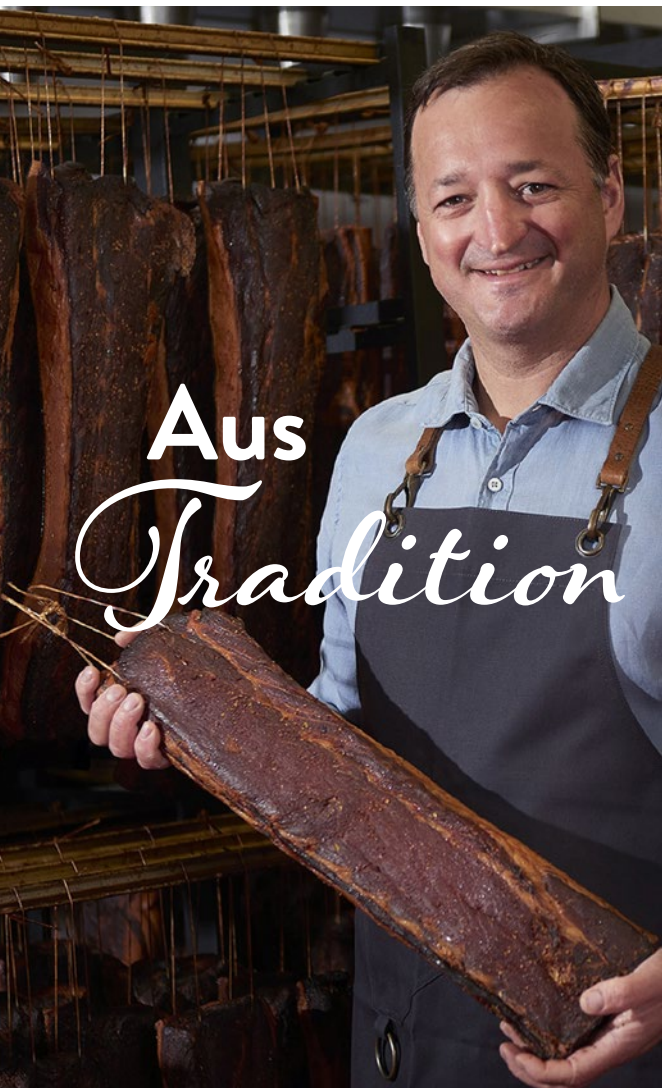
Rund um die Uhr (W)EINkaufen:
weinhandelshaus.at

Die Auswahl ist groß: mehr als 3.000 edle Tropfen namhaftester Weingüter und Produzenten aus Österreich und der ganzen Welt, Perlendes und Destilliertes vom Feinsten, fruchtige Säfte und aromatische Tees, Sirupe, Marmeladen und Chutneys bis hin zu Schmankerl aus unserer hauseigenen Feinen Kost. Dazu geschmackvolle Accessoires für Zuhause, schöne Bücher, edle Gläser aus der „Döllerers Glaskultur"-Linie und natürlich unsere Genusspackerl, Gutscheine und Wertkarterl für alle Anlässe und Budgets. Lassen Sie den Genuss zu sich nach Hause kommen!

Döllerers Genusspackerl:
Freude, die am Gaumen zergeht

Kleine und große Freudenbringer aus unserer Genusspackerl-Manufaktur: Viele Ideen, viel Können, immer neue und spannende Inhalte, liebevolle Überraschungen, allerhand Köstliches und schlussendlich viele Handgriffe stecken in jedem einzelnen von Döllerers Genusspackerln. Kreieren Sie mit unserer Hilfe Ihr persönliches Genusspackerl oder wählen Sie aus rund 70 fertigen Geschenkideen.

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



SCHULTES
mein metzger meister

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

Bereits in der dritten Generation hat man sich bei Schultes der Qualität, der Tradition und der Innovationsfreude für immer neue Produkte verschrieben. Heimisches Wild, Rind, Schwein und Geflügel aus artgerechter Haltung gehören hier zur breiten Produktpalette des Metzgermeisters. Geschlachtet wird stressfrei und nach kurzem Transportweg direkt vor Ort. Da lassen wir uns gerne für die Feiertage oder den Sonntagsbraten von den fachkundigen Mitarbeitern bei Schultes beraten!

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

Spitzenqualität

vom Salzburger Jungrind bei SPAR

FLEISCHKAUF IST VERTRAUENSSACHE, 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 BÄUERLICHE BETRIEBE DER REGIONALEN VORZEIGEINITIATIVE ANGESCHLOSSEN.

Familie Nadegger in St. Johann im Pongau züchtet Rinder für das Salzburger Jungrind.

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. Auch für das Jahr 2021 sind wiederum vier 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 Biobetriebe. Die vorwiegend kleinen Nebenerwerbsbauern haben durchschnittlich rund zehn bis zwölf Kühe im 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.

SPAR

SalzburgerRind
GEPRÜFTE QUALITÄT VOM BAUERNHOF
JUNGRIND

Direkt aus der Region

Das Beste von den Bauern aus der Umgebung an einem Ort: In den Regionalläden sowie auf den zahlreichen Wochenmärkten bekommen wir genau das, was direkt in der Region produziert wird und gerade Saison hat. So auch im Saalachtaler Bauernladen.

Mitten in der Fußgängerzone der Einkaufsstadt Saalfelden befindet sich ein kleines Juwel: Der Saalachtaler Bauernladen, der 2021 sein 20-jähriges Jubiläum feiern wird, bündelt hier eine große Produktvielfalt von rund 30 Bauern aus dem Salzburger Saalachtal. Darunter Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse von Hollersbach bis Dienten, frischer und geräucherter Fisch aus Leogang, Wurstprodukte und Frischfleisch direkt aus der Umgebung und eine Vielfalt an Spirituosen, Säften und Marmeladen. Besonders beliebt sind das kräftige Bauernbrot vom Schmiedbauer sowie die selbstgemachten Knödel vom Obergründbichlgut. Großen Platz nimmt auch das Handwerk ein mit Strickwaren, Keramik und Textilien. Wer sich ein Stück Natur mit nach Hause nehmen möchte, ist mit den Kräuterprodukten vom Ebengut und von Hauser Maria bestens beraten. Und wer Grund zum Feiern hat, ist bei den vielen Destillaten und dem blauen Gin von Siegfried Herzog genau richtig.

Herzlich Willkommen im Saalachtaler Bauernladen bei Michaela Hinterseer.

Flachgau

1 Biobauernladen Sperlbauer
2 Ökohof Feldinger – Stammhaus

3 Bauernhofmarkt Buchbichl (Fr)
4 Bauernmarkt Lagerhaus Elsbethen (Sa)
5 Bauernmarkt Lagerhaus Eugendorf (Sa)
6 Bauernmarkt Lagerhaus Steindorf (Fr)
7 Bauernmarkt Seekirchen (Sa)
8 Bauernmarkt Strobl (Fr)
9 Biobauernmarkt Henndorf (Do)
10 Biomarkt Schmuckbauer (Do + Fr)
11 Biomarkt Aglassing (Mi, Fr + Sa)
12 Biomarkt Bergheim (Do)
13 Flachgauer Schrannenmarkt (Fr)
14 Grünmarkt Straßwalchen (Fr)
15 Nussdorfer Schrona (Sa, 19.12.20)
16 Wochenmarkt Hof (Sa)
17 Wochenmarkt Oberndorf (Sa)
18 Wochenmarkt St. Gilgen (Sa)
19 Bauernmarkt Lagerhaus Grödig (Fr)

Stadt Salzburg

20 Biohofladen Erentrudishof
21 Ökohof Feldinger – Rochushof

22 Biobauernmarkt im EUROPARK (Fr)
23 Biomarkt am Borromäuspoint (Fr)
24 Biomarkt am Kajetanerplatz (Fr)
25 Salzburger Grünmarkt (Mo – Sa)
26 Salzburger Schranne (Do)

Tennengau

27 Der Dorfladen Hallein
28 Låss dir's schmeck'n

29 Bauernmarkt Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)
30 Bauernmarkt Winklhof (Mi + Fr)
31 Biomarkt Hallein (Fr)
32 Wochenmarkt Hallein (Sa)

Pinzgau

33 Bioladen Perchthof Unken
34 Dorfladen Leogang
35 Heimatgold – Kostbares aus der Region
36 Naturgspür
37 Saalachtaler Bauernladen

Pongau

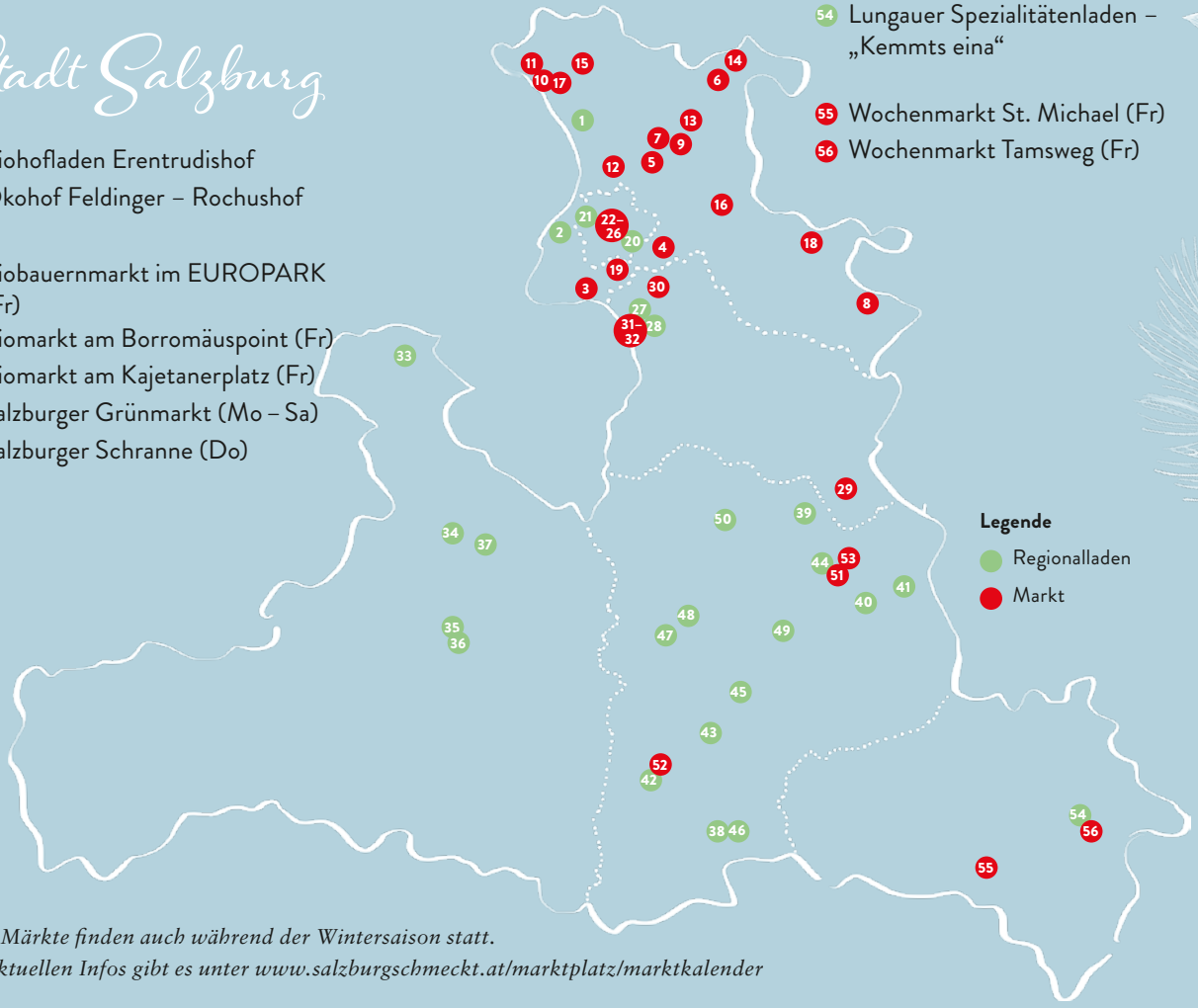
38 Bauernladenstüberl – Kreebauer
39 Echt Guat
40 Familie Kocher "Steinergut"
41 Familie Rettensteiner "Astlehen"
42 Gasteiner Bauernladen
43 Großarler Troadkastn
44 Grübls Naturgartl
45 Hoamalm
46 Hüttschlager Bauernladen
47 Pongauer Bauernladen – Schwarzach
48 Pongauer Bauernladen – St.Johann
49 Waltraud Kaml "Großwidmoos"
50 Werfenwenger Bauernladen

51 Bauernmarkt Altenmarkt (Fr)
52 Bauernmarkt Lagerhaus Gastein (Fr + Sa)
53 Markt in Radstadt (Fr)

Lungau

54 Lungauer Spezialitätenladen – „Kemmts eina"

55 Wochenmarkt St. Michael (Fr)
56 Wochenmarkt Tamsweg (Fr)



Diese Märkte finden auch während der Wintersaison statt.
Alle aktuellen Infos gibt es unter www.salzburgschmeckt.at/marktplatz/marktkalender

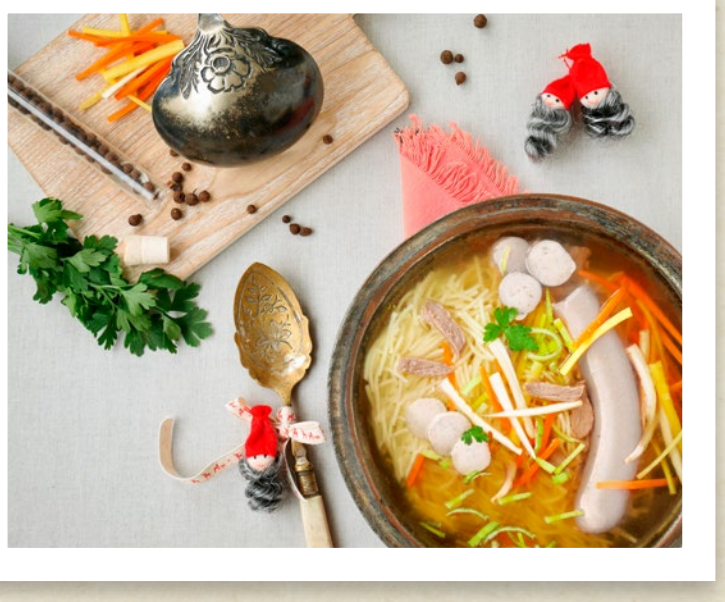
Weihnachtlich aufgetischt

Wenn am Weihnachtsabend die Familie zusammenkommt, könnten in diesem Jahr doch kulinarische Kostbarkeiten als Geschenke unterm Baum liegen. Jedenfalls mit zum Festtag gehört die traditionelle Mettensuppe.

Auf die Frage, was denn am Heiligen Abend gegessen wird, bekommt man in Salzburg großteils dieselbe Antwort: Würstelsuppe. Es muss nicht extra erwähnt werden, dass dabei statt Frankfurter die traditionellen Mettenwürstel serviert werden. Diese ganz speziellen frischen Würste werden von den Salzburger Metzgern tatsächlich nur zu Weihnachten hergestellt und sind jedes Jahr heiß begehrt. Wer auf diese regionale Köstlichkeit nicht verzichten will, sollte sie unbedingt rechtzeitig vorbestellen. Das Außergewöhnliche an Mettenwürsteln ist das besonders feine Brat. Die genaue Zusammensetzung ist dabei von Handwerksbetrieb zu Handwerksbetrieb verschieden. Meist ist es ein gut gehütetes geheimes Familienrezept, das von einer Generation zur nächsten weitergegeben wird. Das weiße Brat besteht jedoch nahezu überall vorwiegend aus frischem Kalbfleisch, gemischt mit Schweinefleisch. Traditionell gewürzt wird mit Kochsalz, Ingwer, Piment, Pfeffer und Muskat. Manchmal mischt sich auch eine feine Zitronennote darunter. Mehr Details sind nicht zu erfahren, schließlich soll das Rezept ein Geheimnis bleiben. Jetzt heißt es beim Kochen nur aufpassen, dass die zarte Haut der Mettenwürstel nicht aufplatzt. Daher unbedingt nur mitbrühen und nie ins kochende Wasser geben.

Foto: iStock/jacoblund

Salzburger Mettensuppe



ZUTATEN

600 g Beinfleisch vom Rind
3 Rindermarkknochen
1 Bund Wurzelgemüse
1 große Zwiebel
etwas Öl
5 l Wasser
2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner, schwarz
Salz
Suppennudeln
8 Mettenwürstel
Petersilie

ZUBEREITUNG

Wurzelwerk waschen, putzen und grob schneiden. Zwiebel halbieren, aber nicht schälen. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelhälften mit der angeschnittenen Fläche hineinlegen, Markknochen dazugeben und alles leicht anrösten. Mit kaltem Wasser aufgießen, Fleisch und Wurzelwerk sowie Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment und Pfefferkörner dazugeben, salzen und ohne Deckel etwa zwei Stunden köcheln lassen. Danach Markknochen, Fleisch und Suppengemüse aus der Suppe nehmen, Suppe auskühlen lassen. Fleisch und Suppengemüse für die Einlage klein schneiden. Von der kalten Suppe das Fett abschöpfen. Die Mettensuppe wieder erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mettenwürstel hineinlegen und mitziehen lassen. Suppennudeln kochen. In die heiße Suppe klein geschnittenes Fleisch und Gemüse sowie gekochte Suppennudeln geben. In Suppentellern mit den Einlagen anrichten und mit frischer Petersilie servieren.

Kulinarische Geschenktipps

Kraftlackl

Produziert wird dieses Powermüsli aus Dinkelflocken, getrockneten Äpfeln und Rosinen am Schmetterlingshof des ehemaligen Profi-Triathleten Franz Höfer. Er weiß schließlich aus eigener Erfahrung, wie wichtig es ist, kraftvoll und energiegeladen in den Tag zu starten.
T +43 (0)664.8545965

Viconum

Der Käse mit dem außergewöhnlichen Namen stammt aus der Hofkäserei Schmiedbauer in Bad Vigaun. Der Kräuter-Viconum ist ein fein-würziger Käse nach Tilsiter Art. Die schmackhaften Kräuter sorgen für das gewisse Extra, das jeden Käseliebhaber überzeugen wird.
www.schmiedbauer-kas.at

Kräutergartl

Die feinen Teemischungen von Ernst Kocher aus Radstadt werden von der Aussaat über die Ernte bis zur Trocknung in reiner Handarbeit zusammengestellt. Erfrischungstee, Abendtee, Hals-Kratzer, Aktivmischung oder Gute-Laune-Tee – das ist Bioqualität, die man schmeckt.

www.biokocher.at

Aus Tradition

Most hat im Salzburger Land eine lange Tradition. So auch beim Joglbauer in Obertrum. Der Erbhof ist schon seit 1776 im Besitz der Familie und seit damals werden dort Früchte zu Most verarbeitet. Im Sommer genießt man das leicht alkoholische Getränk als Erfrischungsgetränk. Im Winter wird daraus ein schmackhafter Glühmost.

www.hofladen-joglbauer.at

Glühmost-Rezept

1 Liter Most
gut 12 EL Zucker
1 Zimtstange
5 Nelken
1 Stück Sternanis

Den Most mit den Zutaten in einem Topf erwärmen, abseihen und schmecken lassen. Bei Bedarf nachsüßen.

Naturgereift

Die Fleischhauerei Obauer in Werfen ist ein echter Familienbetrieb, der sein Handwerk liebt und auf beste Zutaten achtet. Seit 1919 werden Feinschmecker mit hausgemachten Spezialitäten verwöhnt. Ein besonderer Genuss ist der Werfener Schlossschinken, ein naturgereifter, ungeräucherter Schinken.

www.obauer.at

GENIAL NACHHALTIG

Die Bramberger Obstpresse ist bekannt für ihre hervorragenden, frisch gepressten Säfte. Da der dabei entstehende Pressrückstand viel zu schade zum Wegwerfen ist, wurde so lange getüftelt, bis das Bramberger Apfeltresterpulver entstand. Genial, nachhaltig und vielfältig einsetzbar. Auch im Pinzgauer Speckdorf Schöppl ist man auf den Geschmack des Apfels gekommen und hat schmackhaften „Pinzgauer Rinderspeck mit Apfeltrester“ kreiert.

www.obstpresse.at

Erfinderisch

Je nach Jahreszeit entstehen in der Küche des Auguts in Zell am See immer wieder neue Marmeladensorten: Heidelbeere-Apfel, Preiselbeere-Birne oder Apfelstrudel. Dem Erfindungsreichtum sind scheinbar keine Grenzen gesetzt. Es zahlt sich also aus, immer mal wieder vorbeizuschauen.

www.augut.at

MEISTERHAFT

Die Wurzeln der Meisterwurz gelten als Ginseng der Alpen. Aus der wertvollen Wurzel entsteht in der Brennerei am Seiwaldgut in Golling ein edler Schnaps. Besonders gut können sich die Aromen bei einer Trinktemperatur von 15 bis 18 Grad Celsius entfalten.
www.seiwaldgut.at

DIRNDL IM GLAS

Nein, dabei geht es nicht um ein junges Mädel oder um ein Kleidungsstück. Gemeint sind fruchtige Salzburger Kornelkirschen, die am Fürstenhof in Kuchl wie Oliven in Sonnenblumenöl eingelegt werden. Klingt vielleicht ungewöhnlich, schmeckt jedoch exzellent.
www.fuerstenhof.co.at

Zünftig

Perfekt geeignet für eine zünftige Brettljause sind die herzhaften, mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichneten, Bio-Jausenwürstel vom Greilhof in Tamsweg. Wer etwas ganz Besonderes auftischen möchte, der greift zu den hauseigenen Wildwürstel.
www.bio-greilhof.at

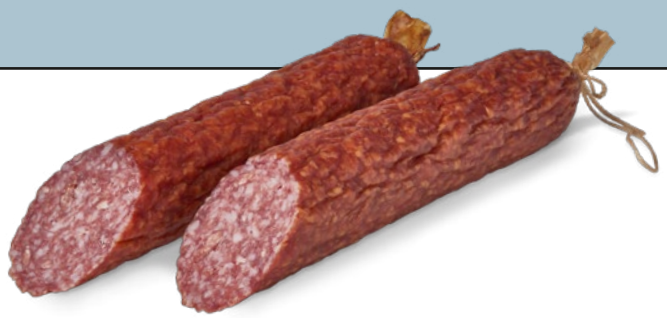
Zur Jausenzeit

OB BEIM WANDERN ODER ALS STÄRKUNG
ZWISCHENDURCH – DIREKT AUS DEM SALZBURGER
LAND SCHMECKT'S NOCHMALS BESSER.

WÜRZIGE ALMWIESEN

In regionalen Spezialitäten wie Kasnocken, Kaspressknödeln oder auch zur Jause ist der Pinzgauer Bierkäse nicht wegzudenken. Denn der aromatische Käse von Pinzgau Milch ist ein Stück Käsekultur. Hergestellt nach traditioneller Rezeptur aus frischer Bergbauernmilch zeichnet er sich durch seinen würzig-kräftigen Geschmack aus.

Pinzgau Milch



FRISCHE BERGLUFT

Die Pinzgauer Bergsalami der Metzgerei Schultes wird nach altem Familienrezept hergestellt. In der Rohwurst steckt Wildfleisch aus der Nationalparkregion „Hohe Tauern" , Rindfleisch aus eigener Schlachtung sowie Schweinefleisch vom „SalzburgerLand Schwein". Verfeinert mit erlesenen Gewürzen trocknet und reift die Salami in der klaren Pinzgauer Bergluft.

SCHULTES
mein metzger meister

Knuspriges Gemüse

Die neuen Soft Fried Chips von BioArt versprechen Genuss ohne Reue. Durch das innovative Verfahren der Salzburger Produktschmiede für Bio-Lebensmittel enthalten die Chips weniger Fett bei vollem Geschmack. Kombiniert mit Kartoffeln, Gemüse und Gewürzen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ein nachhaltiger Knabberspaß.

BIO A RT

Regionalität, Qualität und Handwerk – 365 Tage im Jahr!

Wissen, worauf es ankommt. Das war Andreas Unterberger junior bei der Übernahme des Familienbetriebs das Wichtigste. Seine Vision: eine nachhaltige sowie regionale Bäckerei und Konditorei.

Die Bäckerei Unterberger aus Maishofen beliefert die Region seit mehr als einem Jahrhundert mit Spezialbroten und Feingebäck.

Was 1893 als Ein-Mann-Betrieb begann, ist heute ein erfolgreicher Familienbetrieb mit 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Seit 2017 ist Andreas Unterberger junior für den Betrieb in Maishofen verantwortlich und hat diesen von Grund auf neugestaltet. So wurde die Backstube komplett renoviert und mit modernsten Steinöfen – was die besonders knusprige Brotkruste ermöglicht – ausgestattet. Das nachhaltige Konzept dazu setzt auf Handwerk, Handarbeit und Regionalität. Besonders wichtig ist dem Juniorchef auch das Wohl seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Gearbeitet wird in der Produktion nun zusätzlich zur Nachtschicht auch in einer Tagschicht.

Regionale Zutaten, Teigruhe und Handarbeit mit AMA-Zertifikat
Neben der sorgfältigen Verarbeitung garantiert der ausschließliche Einsatz regionaler, gentechnikfreier und frischer Rohstoffe höchste Qualität. Der Verzicht auf künstliche Zusätze ist dabei eine Selbstverständlichkeit. Dafür erhielt der Betrieb auch kürzlich das AMA-Zertifikat. Die Ansprüche der Familie Unterberger an die eigenen Produkte sind hoch: So werden die Natursauerteige selbst gezüchtet, die Brote zur Frischhaltung doppelt gebacken, lange Teigruhezeiten von 24 bis zu 70 Stunden eingehalten, Saaten eigens geröstet und Mehlkochstücke gefertigt, um noch mehr Geschmack und Frischhaltung in das Brot zu bringen.

Nachhaltigkeit weitergedacht
Die Produktion endet in der Bäckerei Unterberger nicht beim Brot: Altbrot wird hier gemeinsam mit Wacholderbeeren zum hauseigenen Unterberger Gin mit würzig-mediterranen Aromen verarbeitet.

Unterberger
Bäckerei · Cafe · Konditorei

LINKS

OBEN AM BERG

In einer Zeit, als Ab-Hof-Verkauf noch nicht im Trend lag, begann Greti Astl am Scharlernhof ihren Käse selbst zu vermarkten. Und das im hintersten Eck des Oberpinzgaus, auf einem Bergbauernhof auf über 1.000 m Seehöhe in Hollersbach. Heute ist der Weg zum höchstgelegenen Bio-Hofladen Salzburgs aus vielen Gründen eine Reise wert.

Mit viel Einsatz, Mut und vor allem viel Herzblut gelang es Greti Astl, immer mehr Kunden für ihren Käse zu gewinnen.

Als Greti Astl von einem noch höher gelegenen Bergbauernhof auf den Scharlernhof zugeheiratet hat, wurde dort bereits gekäst. Natürlich Pinzgauer Kas und – für die damalige Zeit in der Region sehr besonders – Bergkäse, der auf der hofzugehörigen Baumgartalm, einer Almgenossenschaft, produziert wurde. Der Käse wurde dann für nur fünf bis sechs Schilling pro Kilo an den Großhandel verkauft. Das wollte Greti ändern und hat sich unter den skeptischen Blicken ihrer Schwiegermutter Anfang der 1990er-Jahre vier Laibe für den Verkauf daheimbehalten.

Miteinander reden und zsammkommen

Es war bei Weitem nicht so, dass die vier Laibe gleich reißenden Absatz fanden. Doch mit viel Einsatz, Mut und vor allem vielen Gesprächen gelang es Greti Astl, immer mehr Kunden zu gewinnen. Der persönliche Kontakt, das „miteinander reden und zsammkommen", ist ihr immens wichtig. Nach einigen Käsekursen erweiterte sie die Produktpalette stetig, fuhr auf Almfeste und Märkte, und schön langsam sprach sich die Qualität des Käses herum. „Natürlich haben uns am Anfang viele belächelt und gefragt, was wir da oben eigentlich wollen", erzählt ihr Mann Peter schmunzelnd. Dass man inzwischen über die harte Anfangszeit lachen kann, zeigt, dass sich der Weg schlussendlich als richtig herausstellte. Dieser Meinung kann sich Landesrat Sepp Schwaiger bei einem Besuch am Hof voll und ganz anschließen. „Ich ziehe voller Respekt den Hut vor Greti Astl, die in einer Zeit, in der Quantität noch über Qualität stand, das Risiko, zu scheitern, auf sich genom-

Die Kombination aus außergewöhnlicher Anreise, guten Bioprodukten und dem Einblick ins Hofgeschehen macht die Fahrt zum Scharlernhof eine Reise wert.

men hat und unbeirrt ihren Weg gegangen ist. Es bedarf schon einer außerordentlichen Pionierleistung hier oben, wo sich – wie man so schön sagt – Fuchs und Henne Gute Nacht sagen, als Direktvermarkter so erfolgreich zu sein."

Gemeinsam stärker

Besonders wichtig ist Famile Astl die Vernetzung mit anderen Bauern und die Weiterentwicklung der Direktvermarktung. Greti Astl war eines der Gründungsmitglieder des Vereins der Salzburger Direktvermarkter, der mit der Unterstützung vom Land Salzburg und Landesrat Schwaiger mittlerweile neu organisiert wurde. Dabei wurde auch die Zusammenarbeit zwischen dem Landesverein der Salzburger Direktvermarkter und dem Salzburger Agrar Marketing intensiviert.

Rückständige oder Vorreiter?

Peter Astl, der Seniorbauer, bezeichnet sich selbst als „rückständigen Bauern", der Pinzgauer Kühe hält und nur Heu füttert. Heute könnte man auch sagen, dass er damit genau den Puls der Zeit trifft. Auch, dass die Astls bereits seit 1993 bio-zertifiziert sind und sogar ihr ganzes Hofladen-Sortiment der strengen Biokontrolle standhält, spiegelt ihre Überzeugung für naturnahes Wirtschaften wider. „Die beiden wurden, als sie mit der Direktvermarktung begonnen haben, von den Einheimischen belächelt", erzählt Landesrat Schwaiger. „Die Gäste waren da schon viel schneller zu begeistern und haben den Wert des köstlichen Käses zu schätzen gewusst."

Ausschließlich Selbstgemachtes

Seit 2011 befindet sich am Scharlernhof auch ein Hofladen, der wie der ganze Hof ein richtiges Familienprojekt ist. Greti in der Produktion, die Männer Peter und Hans Peter machen die Landwirtschaft und Jungbäuerin Bettina ist im Verkauf. Als „Quereinsteigerin" – Bettina war ursprünglich im Büro tätig – brachte sie zusätzlich neue Ideen und frischen Schwung mit an den Hof. Im Laden finden Besucher ausschließlich Selbstgemachtes.

Der Hof ist ein Familienprojekt. Die Männer Peter und Hans Peter machen die Landwirtschaft. Jungbäuerin Bettina bringt im Verkauf neue Ideen und frischen Schwung.

Neben dem köstlichen Käse gibt's für Besucher wie Landesrat Josef Schwaiger am Scharlernhof Fleisch- und Selchwaren von den eigenen Rindern und Schweinen, aber auch hausgemachte Liköre, Schnaps und fruchtige Marmeladen.

„Zugekauft werden nur Zucker, Korn, Mehl und Gewürze", erzählt Greti. Neben dem köstlichen Käse, gibt es Fleisch- und Selchwaren von den eigenen Rindern und Schweinen, hausgemachte Liköre, Schnaps und fruchtige Marmeladen. Die vielen Auszeichnungen bestätigen die Qualität der Produkte. Das Geheimnis? Neben der klassischen Handwerkskunst viel Intuition und Liebe für Lebensmittel.

Ein Gesamtpaket

Was ist es jetzt, was Besucher dazu führt, die weite Reise auf den Bergbauernhof zum höchstgelegenen Bio-Hofladen Salzburgs auf 1.070 m Seehöhe auf sich zu nehmen? „Das Gesamtambiente", sagt Bettina lächelnd und meint damit die Kombination aus der außergewöhnlichen Anreise, den guten Bioprodukten und dem Einblick ins Hofgeschehen. Landesrat Schwaiger bringt es aus seiner Sicht auf den Punkt. „Es steckt unglaublich viel Herzblut im Scharlernhof und einmal mehr wird bewiesen, dass man das, was man gerne macht, auch gut macht." Mit den Öffnungszeiten nimmt es Familie Astl übrigens nicht ganz so genau. Auch außerhalb der offiziellen Zeiten ist oft wer zuhause und freut sich über Besucher. Und wer von weiter weg die Kostbarkeiten vom Scharlernhof genießen möchte, lässt sich diese in den Wintermonaten einfach per Post schicken.

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Am Biohof Astl sind zahlreiche Produkte zertifiziert: Unter anderem Fruchtaufstriche wie Granggn mit Pfiff, Geselchtes vom Rind und Wild, Obstschnäpse sowie Schnittkäse und der Bio Alm Bergkäse.

Fam. Astl, Scharlernhof
Bettina und Hans Peter Astl
Jochberg 9
5731 Jochberg
T +43 (0)664.1286080

VOM HUHN IN DER SUPPE

In der kalten Jahreszeit hat die klassische Hühnersuppe Hochsaison. Gut zu wissen, dass das Suppenhuhn von BIO AUSTRIA-zertifizierten Bauernhöfen von allerbester Qualität ist.

Drei mobile Hühnerställe sorgen dafür, dass jede Woche eine neue Fläche frisches Gras vorhanden ist.

Lange bevor sie von Ernährungsexperten der traditionellen chinesischen Medizin auch hierzulande empfohlen wurde, wussten schon unsere Urgroßmütter den Wert einer frisch gekochten Hühnersuppe zu schätzen. Unzählige Rezepte finden sich heute in Kochbüchern mit Variationen der Zubereitung, was das beigefügte Gemüse und die Gewürze betrifft. Die Hauptzutat ist und bleibt aber natürlich das langsam und lang gekochte Suppenhuhn. Denn nur so erhält die Suppe den unvergleichlichen Geschmack. So wird aus der Legehenne nochmals etwas Hochwertiges produziert. Zum Glück besinnen sich viele Menschen wieder dieser alten Tradition und so steigt die Nachfrage nach dem Suppenhuhn kontinuierlich.

Direkt vom Hof

Bei den Biobauern des Verbandes BIO AUSTRIA gibt es schon lange Direktvermarkter, wie die Familien Haitzmann in Saalfelden, Mühltaler in Kuchl, Steger in der Stadt Salzburg, Enn in Leogang, Sturm in Mattsee und neuerdings Familie Schlager in Bad Vigaun. Sie bieten Suppenhühner – meist auf Bestellung – an.

Vom glücklichen Leben der Biohenne

Das Leben einer Biohenne startet in der Brüterei. Im Alter von 18 Wochen kommen die biozertifizierten Hühner auf den Bauernhof. So auch zu Familie Schlager auf den Biohof Mayrhof in Bad Vigaun. Dort wachsen sie artgerecht heran und können nach Herzenslust im Auslauf picken und scharren. In der Biofreilandhaltung stehen jeder Henne tagsüber mindestens zehn Quadratmeter begrünter Auslauf uneingeschränkt zur Verfügung. Drei mobile Hühnerställe sorgen dafür, dass jede Woche eine neue Fläche frisches Gras vorhanden ist. Und im Stall bietet Familie Schlager

Biohühnersuppe

Nach einem Rezept vom Biohof Enn

ZUTATEN
½ Biosuppenhuhn
3 – 4 Liter Wasser
Wurzelwerk wie Petersilie, Karotten, Sellerie, Zwiebel,
Lorbeerblatt, Nelken
Pfefferkörner und etwas Salz

ZUBEREITUNG
Biosuppenhuhn mit kaltem Wasser und Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelt, die Hitze reduzieren. Den Schaum auf der Oberfläche mit einer Schaumkelle abschöpfen und bis auf einen Spaltbreit zugedeckt kochen. Nach einer Stunde Wurzelwerk und Gewürze hinzufügen. Damit eine kräftige, nahrhafte Hühnersuppe entsteht, sollte man diese drei bis vier Stunden auf niedriger Stufe köcheln lassen. Wenn die Suppe fertig ist, das Huhn herausnehmen und das Fleisch herauslösen. Die Suppe durch ein Sieb gießen. Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in einen Teller geben und mit heißer Hühnersuppe aufgießen.

Familie Schlager hält am Biohof Mayrhof ihre Hühner in Biofreilandhaltung nach den strengen Richtlinien der BIO AUSTRIA.

ihren Legehennen vollen Komfort mit Sitzstangen und natürlichem Material für den Nestbau. Hier werden täglich bis zu 650 Eier eingesammelt, sortiert und verkauft.

Kontrolle der gesamten Produktionskette
Gefüttert werden die Tiere mit Futtermitteln, die den strengen BIO AUSTRIA-Standards entsprechen. Der gesamte Warenfluss zwischen Biolandwirten, Futterproduzenten, reinen Biomischfutterwerken und Handel wird durch unabhängige Kontrollstellen zertifiziert. Damit sind Herkunft und Rohstoffe jederzeit nachvollziehbar und deren GVO- und Pestizidfreiheit gesichert. Denn BIO AUSTRIA steht für bio, sicher und regional. Alles andere würde nicht zur Überzeugung der Biobauern passen. Für sie ist es wichtig, möglichst umweltschonend und tiergerecht zu wirtschaften – für das Wohlergehen der ihnen anvertrauten Tiere und der Menschen. Und das schmeckt man nicht nur bei den frischen Eiern, sondern eben auch bei der Hühnersuppe.

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Die Hühner am Biohof Mayrhof in Bad Vigaun führen ein glückliches Leben mit jeder Menge Freilauf und viel Grünfutter. Das ist auch der Grund, warum die SalzburgerLand zertifizierten Bioeier so gut schmecken. Zertifiziert sind auch die Biowachteleier.

Biohof Mayrhof
Georg und Irene Schlager
Mayrhofweg 170
5424 Bad Vigaun
T +43 (0)664.73877620
schlager@mayrhof-bio.at
www.mayrhof-bio.at

BIO AUSTRIA ist der Verband der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern und damit den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft und deren Werten und Idealen verpflichtet.
www.bio-austria.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 Schuljause" 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

Verführt ZU NEUEN BACK-IDEEN

Tante Fanny

1000 + 1NE REZEPTIDEE
tantefanny.at

Mit den Keksteigen von Tante Fanny wird das Backen zum Kinderspiel: Ausrollen, ausstechen - und ab in den Ofen! Mit Liebe und Fantasie verziert, bringen die köstlichen Kekse alle Augen zum Leuchten. Auch schon vor Weihnachten!

WWW.TANTEFANNY.AT

Fannytastisch einfach!

WAIDWERK

Bei einem Waldspaziergang hat uns Landesjägermeister Max Mayr-Melnhof von der Jagd als gelebtem Naturschutz erzählt, von der hohen Qualität des heimischen Wildbrets geschwärmt und erklärt, warum er sich als Teil eines Kreislaufes sieht.

Foto: Salzburger Jägerschaft

Herr Mayr-Melnhof, was macht für Sie die Jagd aus?
Ich sage immer: „Jagd ist gelebter Naturschutz. Die Form der heutigen Jagdwirtschaft ist für die Erhaltung unserer Kulturlandschaft und den Schutz des Wildes und der Wildlebensräume maßgeblich. Es ist ein Leben und Arbeiten mit der Natur. Wir sind für die Wildtiere da und nutzen sie nachhaltig. Ich sehe uns Jäger als aktiven Teil eines natürlichen Kreislaufs. Schließlich ist die Jagd zur Nahrungsbeschaffung schon so alt wie die Menschheit selbst.

Wie steht es denn um das heimische Wild?
Das Wild im Salzburger Land hat vor allem im Winter kaum mehr Ruhezonen. Die vielseitige Nutzung und Inbesitznahme der

Achtung und Respekt vor unseren großen und kleinen Tieren, dem Eigentum und der Natur – das ist es, was sich Maximilian Mayr-Melnhof wünscht.

„Wir haben den Lebensraum des Wildes, die Natur, von unseren Vorfahren bekommen. Das ist eine Verpflichtung, die weitergegeben wurde. Es liegt an uns, diese mit nachhaltigen Wegen weitgehend zu bewahren."

Maximilian Mayr-Melnhof

Natur als Fitnessgerät und Freizeitraum drängt unser Wild immer mehr zurück. Vor allem beim Rotwild droht die Gefahr von Verbiss- und Schälschäden an den Schutz- und Bannwäldern. Sobald ich den Wald betrete, bin ich nur Gast. Achtung und Respekt vor unseren großen und kleinen Tieren, dem Eigentum und der Natur – das ist es, was ich mir für die Zukunft wünsche.

2017 haben Sie das Amt des Salzburger Landesjägermeisters übernommen. Welche Bedeutung kommt der Salzburger Jägerschaft zu?
Wir vertreten die Interessen der Salzburger Jägerinnen und Jäger. Darüber hinaus fällt alles, was mit Hege und Pflege der Jagd sowie der Erhaltung und Entwicklung eines artenreichen und gesunden Wildbestandes zu tun hat, in unseren Tätigkeitsbereich. Wir kümmern uns auch um die Aus- und Fortbildung, die Pflege und Förderung der weidmännischen Sitten und des jagdlichen Brauchtums, die Durchführung von Hegeschauen und die öffentliche Begutachtung der Jagdbetriebsführung.

Wildbret ist ein sehr hochwertiges Fleisch. Was macht diese Qualität aus?
Unsere heimischen Wildtiere ernähren sich ausschließlich von Gräsern und Kräutern, bewegen sich viel und führen ein artgerechtes Leben in der Natur. Das schmeckt man im Wildbret. Geschätzt wird es vor allem für seinen

Foto: Christoph Burgstaller

Die Jagdwirtschaft leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft und schützt nachhaltig den Lebensrraum des Wildes. So leben Mensch und Tier im Einklang mit der Natur.

hohen Nährstoff- und geringen Fettanteil. Eine natürlichere Fleischnahrungsquelle gibt es nicht.

Wie kommt man als Nicht-Jäger am besten zum heimischen Wildbret?
Der Lockdown der Gastronomie und Hotellerie hat unsere Vermarktungsstrategie verändert. In dieser Zeit haben wir die Website www.wildes-salzburg.at ins Leben gerufen. Hier trifft Angebot auf Nachfrage. Besonderen Wert legen wir darauf, dass nur regionales Wildbret aus den Salzburger Revieren vermarktet wird.

Ist regionaler Genuss auch für Sie persönlich wichtig?
Ich beziehe das, was ich esse, fast ausschließlich von Produkten aus der Region. Als kleiner Wildbret-Produktionsbetrieb mit eigener Metzgerei kommen natürlich die hauseigenen Fleischprodukte auf den Tisch.

Gibt es etwas, was Sie sich von den Menschen in Bezug auf Wald und Wild wünschen würden?
Wir haben den Lebensraum des Wildes, die Natur, von unseren Vorfahren bekommen. Das ist eine Verpflichtung, die weitergegeben wurde. Es liegt an uns, diese mit nachhaltigen Wegen weitgehend zu bewahren. Unsere Kinder und Enkelkinder und deren Kinder und Enkelkinder sollen sich an der großen Artenvielfalt an Wildtieren und Pflanzen erfreuen können. Die Natur ist unwiederbringlich.

Zur Person
Maximilian Mayr-Melnhof, geboren 1970, ist ein Nachkomme des Salzburger Zweigs der Familie Mayr-Melnhof. Seit 2017 steht der fünffache Familienvater und Unternehmer der Salzburger Jägerschaft als Landesjägermeister vor.

Wildes Salzburg
wild-salzburg.at

Fotos: SalzburgLand Tourismus (li.), Jagd Österreich (re.)

Gutes neu gedacht

MIT INNOVATIVEN ZUTATEN, IDEENREICHTUM UND VIEL LIEBE ZUM PRODUKT – AUF UNSEREN TISCH KOMMT NUR DAS BESTE AUS DEM SALZBURGER LAND.

IM TREND

Luftig und knusprig zugleich. Der neue Pizzateig von Tante Fanny hebt mit seinem typisch aromatischen Sauerteiggeschmack jede selbstbelegte Kreation in den Pizzahimmel. Die natürliche Zugabe von Sauerteig verleiht dem frischen Teig Knusprigkeit, Aroma und ein typisch italienisches Pizzaerlebnis.

WÜRZE DAS LEBEN

Mit MYSPICE von der Christl Gewürze GmbH gibt es jede Menge Neues zu entdecken. Denn hinter den einzelnen Kürzeln versteckt sich jeweils eine eigene Geschmackswelt. Die 140 Mischungen sind stilvoll in nachhaltigen Weißblechdosen verpackt und lassen sich auch ideal kombinieren. Einfach den Farbcodes folgen und die Vielfalt des Würzens erleben.

christl GewürzTechnologie

Wertvoll

LERCHENMÜHLE SEIT 1495

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, was ihn ideal für eine gesunde Vollwerternährung macht. Wunderbar für alle Grießspeisen, Nockerln oder auch Nudeln geeignet.

IMMER GUT IN FORM.

the cream base company

SCHOKOLADENKUCHEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
220 g	warme geschmolzene Butter
5	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
5	Eiweiß
220 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ Pkg.	Backpulver
250 g	Mehl, glatt
25 g	Kakaopulver
	Butter, für die Backform
	Zucker, für die Backform

1. Backtemperatur: 180 °C (Umluft). QimiQ Sahne-Basis, Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
2. Backpulver, Mehl und Kakaopulver vermischen, zügig unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben.
3. Die Masse in eine befettete und bezuckerte Form füllen.

Goldgelbe Waben, voll mit wunderbarem Honig. Der wird in der Imkerei Mayrhofer aus 250 Bienenstöcken sorgsam gewonnen.

Von Bienengold und Kerzenduft

Imkerin Andrea und Imker Reinhard Mayrhofer sind fleißig wie ihre Bienen in den 250 Bienenstöcken. Doch was passiert in der Imkerei eigentlich im Winter, wenn die Bienenstöcke unterm Schnee versteckt sind?

Meterhoch liegt der Schnee auf den Wiesen und die Bienenstöcke der Familie Mayrhofer in Bischofshofen sind beinahe verschwunden. Das Summen der Bienen ist jetzt fast verstummt, nur ganz leise sind sie im Bienenstock zu hören. Die sogenannten Winterbienen sind in ihrer Winterwohnung, fliegen kaum aus und pflegen keine Brut. Dicht zusammengekuschelt verharren sie in einer Traube und naschen an den Honigvorräten. „In dieser Zeit bin ich ein stiller Beobachter“, erklärt Imkermeister Reinhard Mayrhofer, „ich sorge dafür, dass die Bienen in der Winterzeit nicht gestört werden. Eine wichtige Aufgabe des Imkers im Winter ist es, die Bienenstände auf etwaige Störenfriede zu kontrollieren und zu überprüfen, ob sie gegen Wind und Wetter gesichert sind.

Reinhard Mayrhofer ist Imker aus Leidenschaft. Gemeinsam mit seiner Familie verarbeitet er den Honig auf schonende Weise zu köstlichen Produkten.

Faszinierende Bienen

Mit rund 100 Völkern starteten Andrea und Reinhard gemeinsam ihre Bienenzucht. Heute, 16 Jahre und drei gemeinsame Kinder später, arbeiten sie beide hauptberuflich in der familiengeführten Imkerei. Reinhard Mayrhofer hat seine Faszination für Bienen bereits als 13-jähriger Bub entdeckt. Seitdem hat ihn die Begeisterung für die eifrigen Insekten nicht mehr losgelassen. „Sogar meine Frau habe ich damit angesteckt", schmunzelt er. „Gemeinsam haben wir die Fachausbildung absolviert." Das eigens errichtete Imkerei-Betriebsgebäude liegt hoch über Bischofshofen auf 1.000 Meter Seehöhe und ist der Hauptstandort der 250 Bienenstöcke von Familie Mayrhofer.

Werkstattluft und Kerzenduft

Im Winter findet die Arbeit der Imker hauptsächlich in den Innenräumen statt. Die Rähmchen werden gereinigt und mit neuen Wachsplatten bestückt, zudem werden alte oder beschädigte Teile der Bienenwohnungen sorgfältig erneuert. Reinhard Mayrhofer erledigt dies alles in seiner eigenen Holzwerkstatt. Während ihr Mann in der Werkstatt beschäftigt ist, kümmert sich Andrea gemeinsam mit ihrer älteren Tochter um die Kerzenproduktion. Aus dem Überschuss an Bienenwachs stellen sie hochwertige Produkte her. „Unsere Kerzen sind zu 100 Prozent aus unserem eigenen Bienenwachs gefertigt", ist Andrea Mayrhofer stolz. In Handarbeit reinigt und klärt sie das Wachs und verwendet dieses für ihre Bienenwachskerzen. Diese werden gedreht, in verschiedene Formen gegossen und von ihnen anschließend per Hand bemalt.

Die handgemachten Produkte fertigen Andrea und Reinhard Mayrhofer zu 100 Prozent aus eigenem Bienenwachs.

Andrea Mayrhofers Liebe gilt der Kerzenproduktion. Auch diese sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Im Winter ist Zeit für nötige Ausbesserungen. So werden unter anderem die Rahmen gereinigt und neu mit Wachsplatten bestückt.

Besondere Lebensmittel aus dem Bienenstock

Jeder Bienenhonig kristallisiert früher oder später. Wer das nicht möchte, greift zum Cremehonig. Die Herstellung dieses Bienenproduktes findet in der kalten Jahreszeit statt, denn das ist eine zeitintensive Arbeit in einem kühlen Raum. Die Imkerin erklärt: „Wenn der Honig kristallisiert, entstehen große Kristalle, diese zerreibt man durch sorgfältiges Rühren." Bis zu 14 Tage lang rühren die Mayrhofers ein bis zweimal am Tag den Blütenhonig – so lange, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Im hauseigenen Hofladen gibt es noch weitere köstliche Bienenprodukte: Blüten- und Waldhonig, das beliebte Bienengold, eine Mischung aus Cremehonig mit Propolis, Gelee Royale und Blütenpollen, Propolis-Tropfen, Honigwaben, Honigessig, Honigwein sowie Honigpunsch und das besondere Perga – auch Bienenbrot genannt. Probieren ist sehr zu empfehlen!

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Die Bienenstöcke herkunftszertifizierter Bienenprodukte müssen im Salzburger Land stehen. Auch die gesamte Verarbeitung findet ausschließlich hier statt.

Imkerei Mayrhofer
Bischofshofen
Reinhard und Andrea Mayrhofer
Haidberg 37
5500 Bischofshofen
T +43 (0)664.5058578
www.imkerei-mayrhofer.at

Genussvoll

FEINE SPEZIALITÄTEN UND PRODUKTE
AUS DER REGION MACHEN JEDEN ANLASS ZU
ETWAS GANZ BESONDEREM.

NUR ZUR WEIHNACHT

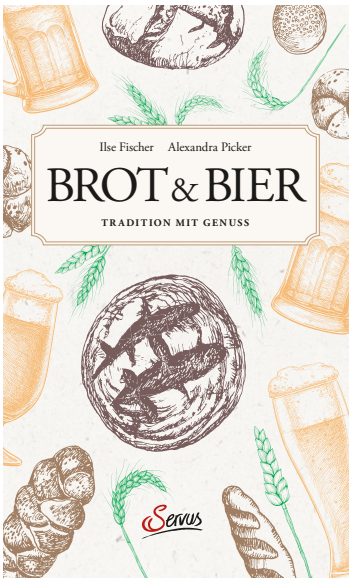
Die traditionellen Mettenwürstel werden frisch zu den Feiertagen gemacht, roh verkauft und zu Hause erstmals überbrüht. Genau das macht ihren feinen Geschmack aus. Ein frischer Genuss, direkt aus der Fleischhauerei Urban. Und sehr beliebt! Darum rechtzeitig an eine Vorbestellung denken.

urban
DIE FLEISCHEREI

Frühstück ist fertig!

Würzige Kräuter im Sommer und sonnengetrocknetes Heu im Winter – ein Menü, das Kühe lieben und auch wir Menschen. Denn die Heumilch, wie etwa die Premium Frühstücks-Heumilch von SalzburgMilch, schmeckt einfach köstlich!

SalzburgMilch



Selbst gebacken

In dem neuen Nachschlagewerk „Brot und Bier“ verraten Kult-Bäcker wie Helmut Gragger und Stargastronomen wie Andreas Döllerer ihre besten Rezepte und kreativen Gerichte rund um das Lebensmittel Nr. 1. Das perfekte Geschenk für alle Brot-Aficionados und die, die es noch werden wollen. Erhältlich im gut sortierten Fachhandel.

GELINGT IMMER

Das Salzburger Unternehmen QimiQ hat sein Sortiment erweitert. Neben der bekannten Produktpalette gibt es jetzt mit QimiQ Whip Kaffee eine weitere fixfertige Dessert-Creme für die süße Küche. Einfach aufschlagen und löffeln!

PERFEKTES AROMA

Der neue Stand-Kaffeevollautomat 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.

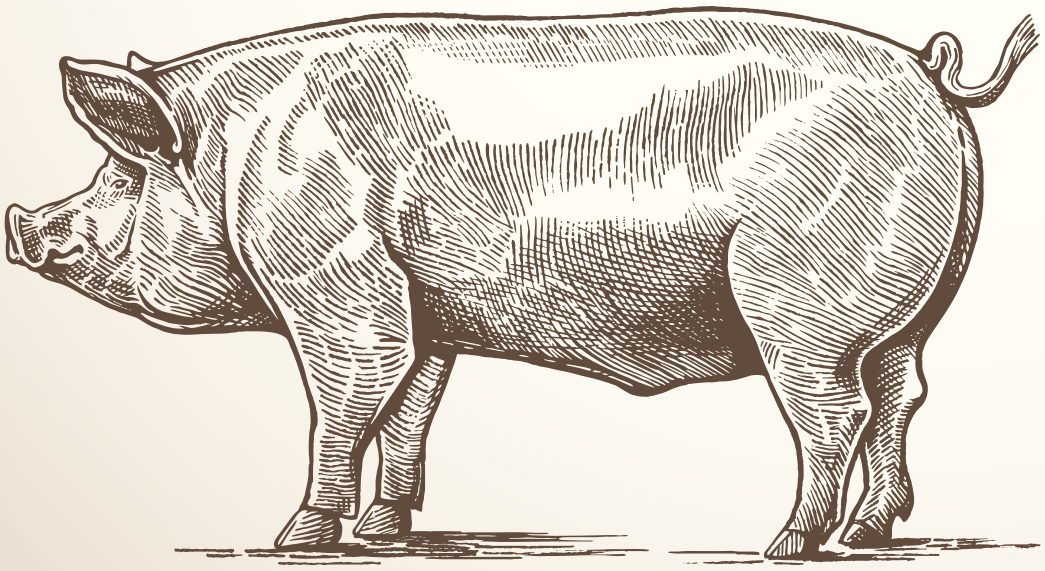
Festlich

Die hübschen Motivrouladen mit Stern, Glöckchen oder Tannenbaum der Fleischhauerei Ablinger aus Oberndorf dürfen zur Weihnachtszeit auf keinem Festtagstisch fehlen. Ob zum Frühstück oder am Weihnachtsabend, sie sind ein echtes Stück Salzburger Metzgerhandwerk! Die Vorbestellung weihnachtlicher Spezialitäten ist ab sofort möglich.

Familienbetrieb aus dem Salzburger Land
ORIGINAL
seit 1932
Ablinger
AUS TRADITION DAS BESTE

FROM NOSE TO (RE) TAIL.

08/15 ist nicht die Kragenweite von Max Mann aus Hüttau. Der stolze Pongauer ist weder klassischer Landwirt noch normaler Metzger. Und auch die junge Geschichte seiner Dorfmetzgerei ist einzigartig.



1984

startete die Erfolgsgeschichte von Max Mann und seiner Regionalitäts-Philosophie. Er übernahm nicht nur den Bauernhof von seinen Eltern Max senior und Marianne in Hüttau, sondern gründete im selben Jahr auch seine eigene Fleischhauerei am Sonnberg 5. Dabei setzte er von Anfang an auf beste Qualität aus der Region. Heute ist die Dorfmetzgerei Mann aus dem Pongau nicht mehr wegzudenken und die Produkte werden ebenso in der (inter)nationalen „Fleisch-Szene“ geschätzt.

Ausgezeichnete Qualität von daheim

Max Mann kennt beide Seiten der Fleischverarbeitung und weiß deshalb genau, worauf es dabei ankommt. „Als Landwirt ist es eine Freude zu sehen, wenn es den Tieren gut geht. Und als Metzger macht es Spaß, mit Lebensmitteln zu arbeiten, von denen man weiß, dass die Tiere ein schönes Leben gehabt haben“, bringt er seine Qualitäts-Philosophie auf den Punkt. „Ob Mutterkühe oder Freilandschweine: Bei uns in Hüttau liegt von der Geburt bis zum fertigen Produkt alles in unserer Hand“, betont der Chef des Familienunternehmens. Neben Tieren aus der eigenen Landwirtschaft verarbeiten Max Mann und sein Team vor allem Tiere aus der Umgebung. Ob Rind-, Pferde- oder Schweinefleisch – alles stammt aus artgerechter Haltung, mit kurzen Transportwegen und stressfreier

Das Fritztaler Freilandschwein ist eine Züchtung von Max Mann aus Duroc-Eber und Schwäbisch-Hällischem Landschwein. Die Qualität von Fleisch & Co. bringt viele zum Schwärmen. 100 Prozent regional und 100 Prozent Premium ist das Pongauer Almrind und stammt aus dem eigenen Betrieb oder nahen Landwirtschaften.

Schlachtung. Zudem werden in der Metzgerei Max Mann auch Wildprodukte angeboten.

Premium-Rindfleisch aus der Region
100 Prozent regional ist zum Beispiel auch das Pongauer Almrind. Das Premium-Fleisch stammt ausschließlich von Kalbinnen und Ochsen heimischer Rassen aus dem eigenen Betrieb oder nahen Landwirtschaften. „Das Pongauer Almrind ist im Pongau geboren, aufgezogen, wird mindestens einen Sommer gealpt und stressfrei in unserem Betrieb geschlachtet“, betont Max Mann. Durch die Haltung in natürlicher Umgebung und das langsame Wachstum liefern die Tiere Fleisch von höchster Qualität. „Unsere Kunden leisten beim Kauf dieser regionalen Fleischspezialität zudem einen Beitrag zu Umweltschutz und Tierwohl.“

Delikatesse „Fritztaler Freilandschwein“
„Ich war auch beim Schweinefleisch immer auf der Suche nach einer besonderen Qualität und einem einzigartigen Fleisch, bin aber nie so richtig fündig geworden. Da ich ja selbst eine Landwirtschaft betreibe, habe ich dann angefangen, meine eigene Schweinerasse zu züchten“, erzählt Max Mann. Die Schweine wachsen in Freilandhaltung auf und werden ausschließlich mit Gras, Heu und einer speziellen Futtermischung gefüttert. Von der Fleischqualität ist der Metzger selbst begeistert: „Das Fritztaler Freilandschwein ist eine Kreuzung zwischen der bedrohten Rasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein und einem Duroc-Eber. Egal ob Frischfleisch, Natur-Edelschinken, Speck, Salami oder andere Spezialitäten – die Konsistenz sowie der Geschmack sind so überzeugend, dass jeder Fleischkenner ins Schwärmen gerät.“

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Rind, Kalb, Lamm oder Schwein, Karree, Stelze oder Schopfbraten – das Spektrum der SalzburgerLand herkunftszertifizierten Produkten der Dorfmetzgerei Max Mann in Hüttau in Sachen Frischfleisch ist groß. Feinschmecker schwören auch auf die veredelten Produkte, wie etwa den Natur-Edelschinken vom Fritztaler Freilandschwein.

Dorfmetzgerei Mann
Max Mann
Sonnberg 5
5511 Hüttau
T +43 (0)6458.73950
info@dorfmetzgerei-mann.at
www.dorfmetzgerei-mann.at

Filiale BISCHOFSHOFEN
5500 Bischofshofen
Josef-Leitgeb-Straße 8
T +43 (0)6462.4390

urban

DIE FLEISCHEREI

Urban - Die Fleischerei!
Ponganer Genusshandwerk
seit 1968

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

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

Die hohen Qualitätsstandards der Bonusfleischer Österreichs!

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

BONUS FLEISCHER

NATÜRLICH GUT
NATÜRLICH FRISCH
NATÜRLICH URBAN

info@urbiss.at
www.urbiss.at

Die Fleischerei in St. Johann im Pongau!

WIR SIND HIER

Jetzt einschalten & Salzburg hören

WIR SIND SALZBURG

Antenne SALZBURG

Stadt Salzburg 95.2 MHz Flach-/Tennengau 95.2 MHz/106.6 MHz

Mit Leichtigkeit und Eleganz zur kulinarischen Exzellenz

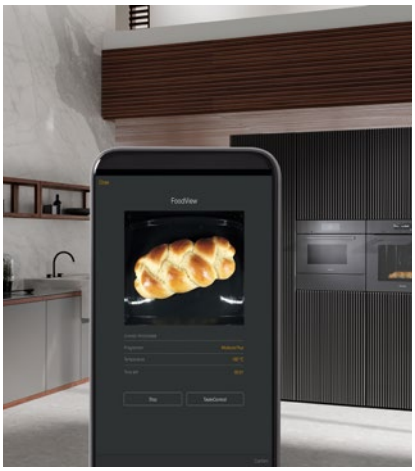
Die neuen Miele-Einbaugeräte der Generation 7000 in der Designlinie VitroLine.

DIE NEUE GENERATION 7000 VON MIELE ÜBERRASCHT MIT FASZINIERENDER, NIE DAGEWESENER TECHNIK BEI GEWOHNT PERFEKTEN ERGEBNISSEN. MIT DREI NEUEN DESIGNLINIEN BIETET DIE GENERATION 7000 INSPIRATION FÜR NAHEZU JEDEN EINRICHTUNGSSTIL.

Guter Geschmack beginnt beim Design
Klare Formen, hochwertiges Material und exzellente Verarbeitung: Das zeichnet alle drei Designlinien der Generation 7000 aus. PureLine bietet eine moderne Anmutung mit massivem Griff, einer zurückhaltenden Edelstahlapplikation und einer Glasfront in Obsidianschwarz. VitroLine unterstreicht seinen dezent-integrativen Stil durch einen Griff in Gerätefarbe, und ArtLine verzichtet im Sinne maximaler Reduktion vollständig auf den klassischen Türgriff.

Intuitive Technik lässt mehr Raum für Kreativität
Fließende Abläufe sowie individuelle Nutzungsmöglichkeiten halten beim Kochen den Blick aufs Wesentliche frei: die Kreativität. Bei den Geräten sind wichtige Funktionstasten und Displays produktübergreifend an gleicher Stelle auf der Blende angeordnet und die Bedienabläufe aufeinander abgestimmt. Die intuitive Handhabung unterstreicht Miele mit dem innovativen Feature MotionReact: Wenn gewünscht, ahnen die Miele-Geräte den nächsten Bedienschritt voraus und schalten bei Annäherung automatisch in den Betriebsmodus.

FoodView im Backofen: Vernetzung bringt Bilder auf das Smartphone
Alle Geräte der Generation 7000 sind vernetzt, wodurch über Smartphone oder Tablet zahlreiche Funktionen bequem gesteuert werden können. Auf dem Weg zum bestmöglichen Ergebnis unterstützt FoodView mit einer Kamera in einigen Backofen-Modellen. Die Bilder werden in HD-Qualität direkt auf Tablet oder Smartphone übertragen. Von dort aus lassen sich auch Temperatur und Garzeit bequem nachregeln.



Mit FoodView den Backofen immer im Blick und bei Bedarf Temperatur oder Zeit per Smartphone nachjustieren.

Die Welt von Miele erleben
Inspiration der besonderen Art bietet das Miele Experience Center Wals bei Salzburg. Einfach vorbeikommen, die Ausstellung erleben und eine individuelle Beratung zu den innovativen Haushaltsgeräten erhalten.

Miele

KULINARISCHE JUWELEN

Selbst echte Genießer werden in der Stub'n in Mariapfarr von den einzigartigen Kreationen, die Patron Michael Bogensperger in seiner Küche zaubert, überrascht.

Ein begeisterter Feinschmecker ließ vor einiger Zeit verlauten, im Lungau „kulinarische Juwelen" entdeckt zu haben. Offensichtlich war besagter Gourmet schwer beeindruckt von den Geschmackserlebnissen, die ihm in der Stub'n in Mariapfarr kredenzt wurden. Küchenchef Michael Bogensperger findet diesen Vergleich fast schon ein wenig übertrieben, schließlich gehört es zu seinem Beruf, mit abwechslungsreichen Zutaten zu jonglieren und zu experimentieren, um seine Gäste immer wieder von Neuem überraschen zu können. Gemeinsam mit seiner Frau Stefanie werkt und wirkt Michael Bogensperger seit 2007 im Salzburger Lungau. Die beiden sind Gastgeber aus Leidenschaft und das ist in jedem Detail spürbar. Getreu dem Motto „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend" werden Genussmomente zelebriert. Aufgekocht und aufgetischt wird, was Wiesen, Felder, Wälder und Gewässer hergeben. Wie es sich für einen richtigen Küchenchef gehört, werden aber nicht nur Edelteile verwendet, sondern alles von „nose to tail" und von der „Schale bis zum Kern". Die Geschichte des Hauses lässt sich übrigens bis ins Jahr 1002 zurückverfolgen. Erst viel später, um

Fotos: Familie Bogensperger

AUS DEM LUNGAU

1842, wurde die Bauernstube errichtet, in der wir es uns heute gemütlich machen können.

Außergewöhnliche Kreationen

Wer in der Stub'n nach einer Speisekarte fragt, erntet ein charmantes Lächeln. Viel schöner ist es doch, sich überraschen zu lassen. So dürfen sich die Gäste ganz einfach für das 3-, 4- oder 5-Gang-Menü entscheiden und warten dann gespannt, was da kommen mag. Die Überraschung gelingt Küchenchef Bogensperger nahezu immer – mit wirklich außergewöhnlichen Gerichten wie zum Beispiel Sashimi aus Alpenlachs mit Frischkäse oder Schweinsfilet mit Salzpflaumen und Steinpilztee. Die variantenreiche Küche legt vor allem Wert auf regionale Zutaten, überrascht aber auch gerne mit exotischen Raritäten.

Auch bei den Landwirten in der näheren Umgebung hat sich herumgesprochen, dass nicht nur Lungauer Eachtling, sondern auch nahezu alle anderen regionalen Produkte in der Küche der Stub'n gefragt sind.

Hohe Küchenkunst

Michael Bogensperger hat die feine Küche in vielen Wanderjahren erlernt und war unter anderem am Aufstieg des Restaurants Pfefferschiff in Salzburg beteiligt. Gourmetkritiker zahlreicher Restaurantführer loben seine vielfältigen Geschmacksvariationen und exzellente Kochkunst. Zudem ist der Küchenchef als anerkannter Weinhändler tätig, weshalb die Speisen auch immer die passenden Weine begleiten.

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

SalzburgerLand herkunftszertifiziert sind etwa Gerichte aus dem Lungauer Schweinebauch. Da bewusst auf eine Speisekarte verzichtet wird, lassen wir uns immer wieder neu von zertifzierten Gerichten überraschen.

Die Stub'n: Stefanie und Michael Bogensperger
Pichl 12, 5571 Mariapfarr
5324 Faistenau
T +43 (0)664.5464690
office@stubn.at
www.stubn.at

Der Regionalität die Haube aufgesetzt

5 STERNE, 4 HAUBEN, 4 GABELN, „KOCH DES JAHRES 2020“ – ANDREAS DÖLLERER ZÄHLT ZU DEN BESTEN KÖCHEN ÖSTERREICHS. SEIN ERFOLGSREZEPT: AUTHENTIZITÄT, KREATIVITÄT UND VOR ALLEM LEIDENSCHAFT FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL!

Der Name Andreas Döllerer steht bis weit über die Grenzen des Landes Salzburg und Österreichs für Spitzenküche und Regionalität. Mit seiner „Cuisine Alpine“ entwickelte er das Restaurant in Golling, ausgezeichnet mit dem AMA-Gastrosiegel, zum angesagten Treffpunkt für Gourmets. Kredenzt werden hier regionale Lebensmittel in höchster Veredelung. Die Liebe zu regionalen Produkten und die Zusammenarbeit mit Produzenten und Direktvermarktern aus dem Salzburger Land und dem Alpenraum ist keine kurzfristige Idee. Die „Cuisine Alpine“, wie sie Döllerer seit Jahren in seiner Küche zelebriert, ist das Fundament, worauf die Küchen-Philosophie der „Döllerers Genusswelten“ fußt. Ob Wirtshaus, Restaurant, Hotel, Feinkostladen oder Weinhandel – Familie Döllerer setzt in jedem Aspekt auf besondere Qualität. Und das gilt nicht nur für das vielfach ausgezeichnete Restaurant. Auch im Wirtshaus und beim legendären Döllerer-Frühstück, bei dem Schinken und Wurst im angeschlossenen Feinkostladen frisch aufschnitten werden, steht die Regionalität im Mittelpunkt. „Wir produzieren die Wurstwaren nicht mehr selbst im Haus, aber sie werden nach unseren Rezepten bei lokalen Produzenten hergestellt.“

Beste Produkte als Basis

Von klein auf in einem Haus mit Gastronomie und Metzgerei aufgewachsen, hat Andreas Döllerer sehr

Fotos: Döllerers Genusswelten

viel Bezug zu den Grundprodukten, die er später in seiner Küche zu kulinarischen Highlights veredelt. Der Spitzenkoch ist es gewohnt, in der unmittelbaren Umgebung nach hochwertigen Produkten und regionalen Genuss-Handwerkern zu suchen. Sei es Fischzüchter Sigi Schatteiner, der Fischer im Bluntautal, Käser Niki Rettenbacher von der Biohofkäserei „Fürstenhof", die Tauernlamm-Genossenschaft oder der feine Kaviar von Walter Grüll. Ganz neu im Repertoire: der Myoga-Ingwer vom Dandlhof im Wals.

Gastronom sucht Produzent

„Ich habe dieses Jahr im Jänner in Tokio ein Gericht mit Myoga-Ingwer gegessen. Dass es diese Knolle jetzt auch von einem Salzburger Gemüsebauern gibt, hat mich überrascht. Aber genau diese Innovationskraft und Qualitätsgetriebenheit brauchen wir im Salzburger Land", betont Andreas Döllerer. „Ich kann nur jedem Produzenten empfehlen: Melde dich bei den Gastronomen in deinem Umkreis. Wir können nicht immer alles im Blick haben und sind froh über zuverlässige Lieferanten von hochwertigen Lebensmitteln." Genau diese Spezialitäten ließ der Spitzenkoch nach und nach in seine Küchenphilosophie einfließen und erschuf so eine einzigartige regionale Küche. Damit zählt Andreas Döllerer nicht nur als Gastronom zu einem der wichtigsten Aushängeschilder Österreichs, sondern auch als Botschafter der regionalen Produkte aus dem Salzburger Land.

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Döllerers Genusswelten sind SalzburgerLand herkunftszertifiziert. Sowohl im Wirtshaus als auch im Restaurant wird zur Saison passend regional aufgetischt.

Döllerers Genusswelten
Markt 56
5440 Golling
T +43 (0)6244.42200
office@doellerer.at
www.doellerer.at

bezahlte Anzeige

Skivergnügen und Genussmomente mit Aussicht

ATEMBERAUBENDE AUSBLICKE AUF DIE UMLIEGENDE BERGWELT UND DEN ZELLER SEE SOWIE JEDE MENGE KULINARISCHE HIGHLIGHTS BEGEISTERN IM PANORAMA- UND FAMILIENSKIGEBIET SCHMITTENHÖHE GROSS UND KLEIN.

Nicht nur Familien kommen bei dem vielseitigen Angebot auf der Schmittenhöhe ins Schwärmen, auch sportliche Skifahrer und Adrenalinjunkies schätzen die weitläufigen Pisten und anspruchsvollen Abfahrten. Alle vier Talstationen bieten natürlich Ski-in & Ski-out – ein superbequemes Skierlebnis, das mit dem zellamseeXpress als Verbindung zwischen Zell am See und Saalbach ins unendliche Pistenvergnügen führt. Zu bremsen ist das Skivergnügen nur von einem Genuss-Stopp an einer der zahlreichen Hütten und Berggasthöfe, die mit sonnigen Terrassen und regionalen Spezialitäten zu begeistern wissen.

Kulinarische Erlebnisse mit Gipfelblick

... gerade davon gibt es auf der Schmittenhöhe unzählige, welche mit regionaler Küche, schmackhaften Pinzgauer Spezialitäten und feinen Drinks einen perfekten Skitag genussvoll abrunden. Im gesamten Skigebiet findet man über 20 Hütten und Gasthöfe, die ihre Gäste tagtäglich mit feinen hausgemachten Spezialitäten und bodenständiger Pinzgauer Küche verwöhnen. Die AreitAlm, die AreitLounge, das Franzl und das Sonnkogel Restaurant zählen zu den vier Genuss-Stationen auf der Schmittenhöhe und stehen mit diesem Empfehlungssiegel für erstklassige Qualität und eine geschmackvolle Vielfalt – ein harmonisches Gesamtpaket, das Gäste zu begeistern weiß.

Durch den Pulverschnee zum Brunch

Nicht nur während des Tages lässt sich auf 2.000 Metern genusstechnisch einiges erleben, am Zeller Hausberg weiß man die Gäste auch mit kreativen Genuss-Events zu begeistern. Ein beliebtes Highlight ist der im Jänner und Februar donnerstags stattfindende Ski'n'Brunch, bei dem Frühaufsteher mit einem unvergesslichen Bergerlebnis belohnt werden. Unverspurte Pisten, ein atemberaubender Sonnenaufgang und persönliche Begleitung durch Skiguides und die Schmitten Geschäftsleitung mit anschließendem feinen Bergbrunch in einer der teilnehmenden Berghütten sind die exklusiven Ingredienzien des Ski'n'Brunch.

Romantisches Dinner im Mondschein

Alle Nachtschwärmer kommen am 28. Jänner und am 27. Februar 2021 voll auf ihre Kosten, wenn einmal in der AreitAlm und einmal im Franzl zum Mondschein-Dinner geladen wird. Dieses Jahr in seiner ersten Auflage, dürfen sich die Besucher dieser Genuss-Events auf eine romantische Auffahrt mit Blick auf die beleuchtete Stadt und auf ein unvergleichliches Ambiente bei der Ankunft am Berg freuen. In stimmungsvoller Atmosphäre werden jeweils feine Fondue-Variationen sowie die passenden Drinks serviert.

SCHMITTEN
Zell am See-Kaprun

Schmittenhöhebahn AG
Postfach 8, 5700 Zell am See
www.schmitten.at

Bezahlte Anzeige

Einkehrschwung

Die Genuss-Stationen der Schmittenhöhe

AreitAlm: Alpiner Lifestyle trifft regionale Spezialitäten
Ob schick-moderne Gastlichkeit am offenen Kamin mit Panoramablick oder alpin-gemütliches Ambiente in der originalen Zirbenstube, die AreitAlm verwöhnt ihre Gäste mit einer herausragenden Küche und edlen Tropfen aus aller Welt!

AreitLounge: Einen Hauch von alpinem Chic gefällig?
Chilligen Sound in Kombination mit stylischem Ambiente und einem atemberaubenden Ausblick bekommt man in der AreitLounge sozusagen als Beilage mitgeliefert. In der Lounge weiß man Gäste mit feinsten Speisen aus aller Welt und neu interpretierten Klassikern zu begeistern.

Franzl: Kaiserblicke zwischen Backhenderl und alpinem Lifestyle
Im Franzl steckt eine kaiserliche Geschichte und das spürt man, beginnend von der gemütlichen Franzl Bar bis hin zur traumhaften Panoramaterrasse. Kulinarisch erwartet einen ein Streifzug durch die Spezialitäten der österreichischen k. u. k. Schmankerl zwischen Triest und Böhmen.

Sonnkogel Restaurant: Das Berg-Wirtshaus mit regionaler Kräuterkuchl
Das Wirtshaus am Berg besticht durch seine kulinarisch-bodenständige Küche und ein gemütliches Ambiente. Auf der Speisekarte finden sich regionale Spezialitäten wie Heimisches vom Wild und eine einzigartige Auswahl an kreativen und neu interpretierten Bergkräuter-Spezialitäten.

Details unter www.genuss-station.at

Fotos: Schmittenhöhebahn AG, Faistauer Photography

Bei Josef Lindner werden die Weihnachtssterne sorgsam bis zur Ausbildung der charakteristisch-bunten Blätter gepflegt, die sich erstmals Ende September beginnen zu verfärben.

Produkte aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Mit ihrem SalzburgerLand herkunftszertifizierten Weihnachtsstern geht die Gärtnerei Lindner neue Wege. Damit sind erstmals nicht mehr nur Lebensmittel mit dem Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Gärtnerei Lindner
Grenzstraße 27
5071 Siezenheim
T +43 (0)662.850079
info@gaertnereilindner.at
www.gaertnereilindner.at

DER STERN DER WEIHNACHT

ER GEHÖRT ZUR ADVENTZEIT WIE DER CHRISTBAUM UND DER ADVENTKRANZ: DER WEIHNACHTSSTERN. DIE GÄRTNEREI LINDNER KULTIVIERT IN SALZBURG DIE BELIEBTE ZIMMERPFLANZE MIT DEN PRÄCHTIGEN BLÄTTERN.

Botaniker bezeichnen ihn als „Euphorbia pulcherrima“. Besser bekannt ist er als Weihnachts-, Advent- oder Christstern. In der Vorweihnachtszeit gehört die ursprünglich aus Mittelamerika stammende Pflanze zur farbenfrohen Dekoration in den Wohnzimmern. „Besonders beliebt ist der rote Weihnachtsstern“, weiß Josef Lindner, der die traditionsreiche Gärtnerei in Siezenheim bei Salzburg führt.

Wenn die Tage kürzer werden

„Die auffällige Farbe tragen die Hochblätter“, erklärt Lindner. „Die eigentlichen Blüten verstecken sich im Inneren und sind erst auf den zweiten Blick erkennbar.“ Im Pflanzenreich dienen die gefärbten Blätter dazu, Insekten für die Bestäubung anzulocken. Bereits im Sommer sind Josef Lindner und sein Team mit der Aufzucht des Weihnachtssterns beschäftigt. Die kleinen Stecklinge benötigen rund drei Monate, bis sie die gewünschte Größe erreicht haben. In den Glashäusern der Gärtnerei haben sie die optimalen Bedingungen für ein gesundes und kräftiges Wachstum. Ende September, wenn die Tage kürzer werden und weniger Tageslicht vorhanden ist, beginnt die Verfärbung der Hochblätter. Denn der Weihnachtsstern ist eine Kurztagspflanze. Er bildet nur dann die charakteristisch-bunten Blätter aus, wenn er rund acht Wochen mindestens zwölf Stunden lang völlige Dunkelheit hat.

Regionale Qualität

Nicht nur beim Kauf von Lebensmitteln spielt die regionale Herkunft eine entscheidende Rolle. Auch bei Topfpflanzen, Schnittblumen oder Gemüsepflanzen ist es ratsam, sich in spezialisierten heimischen Betrieben beraten zu lassen. In der familiengeführten Gärtnerei Lindner wächst der Weihnachtsstern sorgsam gepflegt heran. Die richtige Temperatur, das passende Verhältnis von Dunkelheit und Licht sowie der Einsatz von Nützlingen zur chemiefreien Pflege zeichnen diese Kultur aus. Außerdem ist der Transport bis zum Kunden nach Hause verhältnismäßig kurz. „Unsere Weihnachtssterne müssen nicht um die halbe Welt reisen, bis sie im Wohnzimmer stehen“, betont Josef Lindner.

So bleibt der Weihnachtsstern schön

Beim Kauf wird jeder Weihnachtsstern sorgfältig mit Papier eingepackt, um die Pflanze bestmöglich zu schützen. Denn oft sind Kälte und Zugluft ausschlaggebend, wenn die Zimmerpflanze ihre Blätter verliert. „Am besten gedeiht der Weihnachtsstern an einem hellen Standort ohne direkte Sonne. Es sollte nicht zu warm sein. Zwischen 15 und 22 Grad ist die ideale Zimmertemperatur!“, rät der erfahrene Gärtner. Direkte Heizungsluft, wie zum Beispiel auf einem Heizkörper oder Kachelofen, verträgt der Weihnachtsstern ebenso wenig wie zu viel Feuchtigkeit oder Staunässe. Und: „Nur jeden zweiten Tag gießen“, empfiehlt der Profi.

Winterliches Genusswochenende

SOBALD DER ERSTE SCHNEE GEFALLEN IST, VERWANDELT SICH FILZMOOS IM PONGAU IN EINE RICHTIGE MÄRCHENLANDSCHAFT. DOCH BEVOR ES HINEIN INS WINTERVERGNÜGEN GEHT, STEHT EIN GENUSSFRÜHSTÜCK AM PROGRAMM.

Kristallklare Luft, eine dicht verschneite Landschaft und strahlend blauer Himmel. Damit bezaubern die ersten Wintertage immer wieder aufs Neue und locken zu einem Ausflug ins Salzburger Land. Besonders stimmungsvoll zeigt sich der Winter in der Pongauer Gemeinde Filzmoos, wenn es mit dem Pferdeschlitten zu den Hofalmen geht. Wer aus dem Ausflug ein richtiges Genießerwochenende machen will, der quartiert sich etwa im Neubergerhof ein. Dort wird man einfach herrlich verwöhnt.

Der perfekte Start in den Tag

Das beginnt schon beim reichhaltigen Frühstücksbuffet, in dessen Genuss man übrigens auch als Tagesgast kommen kann. Das liebevoll angerichtete Frühstück im Neubergerhof lässt keine Wünsche offen. Und das Beste dabei: Nahezu alle Produkte sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Das heißt, dass alle damit ausgezeichneten Lebensmittel aus kleinstrukturierten, familiengeführten Landwirtschaften aus dem Salzburger Land stammen. Und das schmeckt man schon beim ersten Kaffee. Denn die Milch wird direkt vom benachbarten Lettenhof auf kürzestem Weg geliefert und kommt sozusagen frisch gemolken auf den Tisch.

Regionalität, die schmeckt

Die Auswahl am Buffet zeigt dann die große kulinarische Vielfalt, die unsere regionalen Erzeuger bieten. Ob feinste Schinkenspezialitäten der Dorfmetzgerei Max Mann, die seit rund 30 Jahren den Neubergerhof mit ihren Köstlichkeiten beliefert, oder ausgewählte Käsesorten von den umliegenden Höfen. Ein besonderer Tipp ist der Bergkäse vom

Schlittenfahrt buchen!

Fiakerwirt
Filzmoos 23
5532 Filzmoos
T +43 (0)6453.8209
office@fiakerwirt.co.at
fiakerwirt.co.at

Kirchgasshof, der Ziegenmilchfrischkäse vom Schoberhof oder der Frischkäse vom Wolflehenbauern. Brot und Gebäck dazu kommen direkt vom Bäcker im Ort. Eine weitere Besonderheit im Neubergerhof ist das „Eierbuffet", bei dem Rührei, Spiegelei oder Omelett ganz nach Wunsch frisch zubereitet werden. Ebenso wie die herrlichen Waffeln, die noch warm auf den Teller kommen. Bevor es hinaus an die frische Luft geht, wird im hauseigenen Hofladen noch ein feines Jausenpaket für zu Hause zusammengepackt.

Willkommen im Winter-Wunderland

Mit dem kostenlosen Skibus geht es ins rund sieben Kilometer entfernte Ortszentrum von Filzmoos und beim urigen Fiakerwirt wartet bereits der Pferdeschlitten mit zwei sanften Norikerpferden. Fest in warme Decken gekuschelt geht es durch die tiefverschneite Landschaft weiter Richtung Hofalmen im Filzmooser Talschluss. Die Kufen knirschen im Schnee, die Rösser schnauben und leise plätschert ein Bach vor sich hin – sonst herrscht wunderbare Stille. Links und rechts des Weges liegt der Winterwald, ab und an ist der Schnee durchkreuzt von Hasen- und Rotwildspuren. Zwischendurch blinzeln vereinzelte Sonnenstrahlen durch die Wipfel der Bäume. Kraftvoll ziehen die Rösser den Schlitten durch den Schnee. Die Bäume werden lichter und schon bald öffnet sich eine Landschaftskulisse von atemberaubender Schönheit. Das eindrucksvolle Massiv der Bischofsmütze, umrahmt von glitzernden Schneeflächen. Bis zum Talschluss dauert es von hier noch rund 60 Minuten. Die braven Pferde dürfen verschnaufen, während wir uns auf eine flotte Wanderung um den Almsee begeben. Danach wartet bereits der nächste Genuss-Höhepunkt: Eine Pfanne köstlichen Kaiserschmarrns mit Ausblick auf die tief verschneite Bischofsmütze. So herrlich ist unser Salzburger Land!

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Beim Neubergerhof wird eine vielfältige Auswahl an SalzburgerLand herkunftszertifizierten Produkten geboten.

Hotel Neubergerhof
Familie Reiter
Neuberg 84
5532 Filzmoos
T +43 (0)6453.8381
urlaub@neubergerhof.at
www.neubergerhof.at

Fotos: SelinaFlaschPhotography (3)

BioArt AG-Die Kunst zu leben.
Die BioArt AG ist ein innovatives Salzburger Unternehmen für Bio-Lebensmittel der ersten Stunde. Robert Rosenstatter, Gründer und Geschäftsführer, hat BioArt mit einer sympathischen Mission gegründet: Genuss und Bio zusammenzubringen. Seit 1997 entwickelt BioArt deshalb Bio-Lebensmittel, die man nicht nur mit gutem Gewissen, sondern mit großem Genuss essen kann. Die Grundstoffe kommen von regionalen Erzeugern aus kontrolliert biologischem Anbau. Wie zum Beispiel Salzburger Bio Heumilch, die in handgeschöpfte Schokoladen verwandelt wird. Oder auch der dazu nötige Kakao – der kommt über den Fair Trade-Handel.
Kontakt für Rückfragen oder Warenproben: **www.bioart.at**

Genuss gewinnen

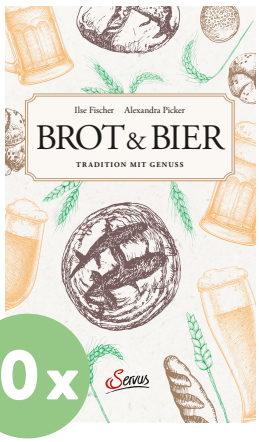
MIT DEM „SALZBURG SCHMECKT“-NEWSLETTER DIE KULINARISCHE VIELFALT DES SALZBURGER LANDES ENTDECKEN. TRADITIONELL, REGIONAL UND IMMER WIEDER NEU.

Jetzt Newsletter unter www.salzburg-schmeckt.at abonnieren! Alle Neuanmeldungen, die sich bis 31. Jänner 2021 registrieren, nehmen am Gewinnspiel* teil.

1 x

#ichbinregional

Im druckfrischen Kochbuch verraten Salzburger Bäuerinnen ihre Lieblingsrezepte und geben jede Menge Tipps und Informationen aus ihrer Landwirtschaft.



10 x

Brot & Bier

Ein wunderbares Nachschlagewerk für alle Brotliebhaber und Hobbybäcker, mit feinen Brotrezepten und kreativen Ideen für Gerichte rund um Brot und Bier.

1 x

Genuss-Kisterl

So schmeckt die kulinarische Vielfalt Salzburgs! Lassen Sie sich von feinsten Köstlichkeiten, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, überraschen.

1 x

Mondschein-Dinner

Im sanften Licht des Vollmonds bietet das Skigebiet Schmittenhöhe eindrucksvolle Ausblicke. Dieses Ereignis lässt sich bei einem romantischen Dinner inklusive Berg- und Talfahrt wunderbar genießen. Gültig für 2 Personen am 28.01.2021 oder 27.02.2021.

1 x

Frühstück im Hefterhof

Mit dem Frühstück aus SalzburgerLand-herkunftszertifizierten Spezialitäten, liebevoll angerichtet von Sebastian Braun und seinem Küchenteam, kann es nur ein guter Start in den Tag werden. Gewinn gültig für zwei Personen.

1 x

Pferdeschlittenfahrt im Lungau

Wenn die Pferde vom Samerhof durch die verschneite Landschaft rund um Mariapfarr schnauben, wird der Winter zum besonderen Erlebnis. Gewinn gültig für eine Fahrt mit vier Personen.

* *Alle Informationen zum Gewinnspiel und die Teilnahmebedingungen gibt es online unter salzburg-schmeckt.at*
Fotos: ingimage.com/Deyan Georgie (1)

Frisch gemahlen aus Tradition

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

LERCHENMÜHLE
SEIT 1495

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

Biologisch, regional, vielfältig

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

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

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

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

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

Süßes für die Wintertage

Wenn es draußen so richtig kalt ist, darf auch hin und wieder eine Extra-Portion an süßen Köstlichkeiten genascht werden. Mit Klassikern wie Kletzenbrot, Lebkuchen und Bratapfel zieht der Duft des Winters bei uns ein.

Die Welt hüllt sich in eine dicke Schneedecke und wir sehnen uns nach einem kuscheligen Platz im Warmen und einer Tasse heißem Tee. Zu Hause erwartet uns nicht nur ein wärmendes Getränk, sondern auch hausgemachte Köstlichkeiten.

Selbst gebackene Lebkuchen oder das saftige Kletzenbrot schmecken auch nach den Feiertagen noch köstlich, wenn alle Weihnachtskekse schon vernascht wurden. Und so ein Bratapfel, frisch aus dem Ofen – so köstlich schmeckt eben nur der Winter!

Wer öfter Nüsse knabbert, wird zwar nicht gleich ein Genie. Die kleinen Leckerbissen sind aber jedenfalls ein toller Snack für Zwischendurch.

Aufgrund der festen Konsistenz und des kräftigeren Geschmacks, eignet sich Roggenmehl nicht nur hervorragend zum Backen von Lebkuchen, sondern auch von würzigem Bauernbrot.

Gedörrte Birnen oder Kletzen?
Nicht jeder weiß, dass Kletzen und gedörrte Birnen dasselbe sind. Im Vergleich zu klassischem Dörrobst, werden Birnen im Ganzen gedörrt und behalten dadurch ihren herrlichen Geschmack.

Viel Freude und gutes Gelingen wünscht

LERCHENMÜHLE
SEIT 1495

Kletzenbrot

ZUTATEN

250 g gedörrte Birnen
100 g Dörrzwetschken
je 50 g Rosinen, Aranzini, Zitronat, getrocknete Feigen und Datteln
100 g geriebene Walnüsse
90 ml Rum (38 %)
50 g Honig
0,5 TL gemahlener Zimt
Zitronenschalen, unbehandelt
1 Prise gemahlene Piment
1 Prise getrockneter Ingwer
20 g Germ
155 ml lauwarme Milch
125 g Weizenmehl
125 g Roggenmehl
0,5 TL Salz
1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Die Kletzen (Dörrbirnen) über Nacht in Wasser einweichen und am nächsten Tag weichkochen. Eine weitere Nacht in Rotwein einweichen, nudelig schneiden und mit den anderen geschnittenen Zutaten gut vermischen. Diese Fruchtmischung wieder einige Stunden ziehen lassen. 1 TL Backpulver dazugeben.

Für den Brotteig den Germ in lauwarmer Milch auflösen, Mehle mischen und mit Salz zu einem weichen Teig verkneten. Etwa 1 Std. gehen lassen. Den Brotteig in kleinen Portionen zur Kletzenmasse kneten und rasten lassen. Drei ovale Striezel formen, mit Ei-Mehl-Gemisch bestreichen, mit Walnüssen belegen und nochmals aufgehen lassen. Bei 180 °C 45 Min. backen.

Tipp Lerchenmühle

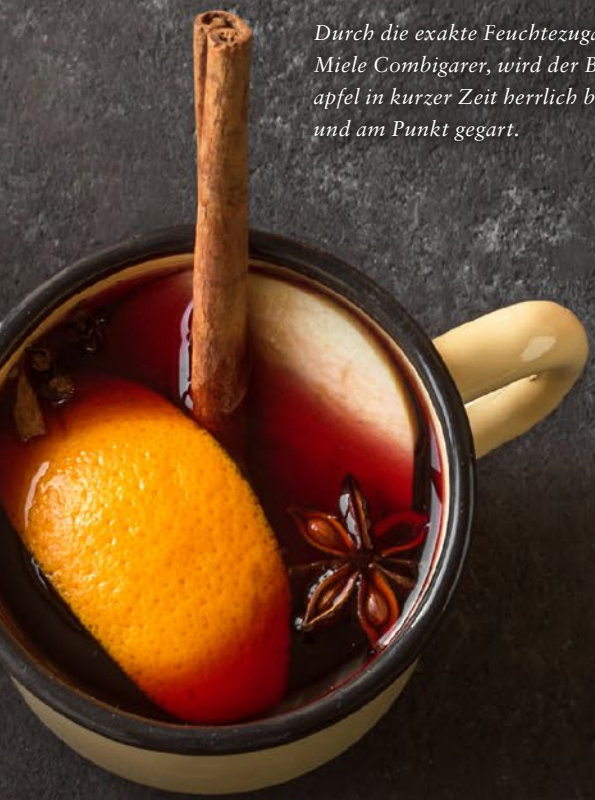
Mehle immer vor Wärme geschützt und trocken lagern. Ideal sind 8 bis 10 Grad.

Bratapfel

Zubereitungstipp

Miele

Durch die exakte Feuchtezugabe im Miele Combigarer, wird der Bratapfel in kurzer Zeit herrlich braun und am Punkt gegart.



ZUTATEN

4 Äpfel
2 EL geriebene Walnüsse
2 EL beliebige Marmelade
1/2 TL gemahlener Zimt
Sauce:
500 ml Milch
2 EL Maisstärke
1 EL Zucker
1/2 TL Vanillemark

ZUBEREITUNG

Äpfel waschen und Gehäuse herausstechen oder -schneiden. Nüsse hacken und mit der Marmelade und Zimt mischen. Äpfel damit füllen und in eine feuerfeste Form geben. Bei 160 °C 25 bis 30 Min. braten.

Für die Vanillesauce die Milch erhitzen. Ein wenig Milch in einem seperaten Gefäß mit Maisstärke, Vanille und Zucker vermischen. Das Stärkegemisch in die kochende Milch unterrühren und so lange verquirlen, bis sich eine saucenartige Konsistenz bildet.

Lebkuchen

ZUTATEN

500 g Roggenmehl
300 g Rohzucker
200 g Walnüsse
100 g Aranzini
100 g Rosinen
2 TL Natron
2 EL Lebkuchengewürz
Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben
100 g Honig
5 Eier
geschälte Mandeln
kandierte Kirschen

ZUBEREITUNG

Die Nüsse mit dem Nudelwalker zerkleinern. Alle trockenen Zutaten auf einem Nudelbrett vermischen. In der Mitte eine Mulde formen, flüssigen Honig und vier Eier dazugeben und so lange kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Diesen etwa 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Mit dem letzten verquirlten Ei bestreichen und mit geschälten Mandeln und kandierten Kirschen belegen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen!

Tipp Lerchenmühle

LERCHENMÜHLE

Roggenmehl verleiht den Lebkuchen einen kräftigeren Geschmack und eine natürliche Weichheit.

Lieblingskekse

Danke! Über 30 Rezepte wurden beim Facebook-Aufruf zum Lieblingskeks-Rezept der „Salzburg schmeckt“-Community eingereicht. Drei davon haben es ins Magazin geschafft!

Rumkugeln_#Johnny Cash

ZUTATEN
150 g Butter
200 g Schokolade
Rum
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
Kokosflocken, bunte Streusel, geriebene Haselnüsse

Butter und Schokolade im Wasserbad erwärmen, bis die Schokolade flüssig ist. (Ist sie zu fest, einfach einen Schuss Obers dazugeben). Rum je nach Geschmack hinzugeben. Gemahlene Haselnüsse und gemahlene Mandeln unterrühren bis die Masse etwas eingedickt ist. Kalt stellen. Kugeln formen und diese nach Belieben in Kokosflocken, bunten Streuseln oder geriebenen Haselnüssen wälzen und wieder kühlen.

Linzeraugen_#Eva Gumpold

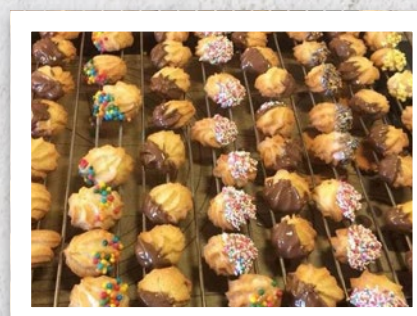
ZUTATEN
300 g glattes Mehl
200 g kalte Butter
100 g Staubzucker
2 Dotter
Salz
Vanillezucker
Zitronenschale

Mehl mit kalter Butter verbröseln, die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Mürbteig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und eine halbe Stunde rasten lassen. Teig ausrollen und Kekse ausstechen. Bei 160 °C hell backen. Mit passierter Marillenmarmelade oder Ribiselgelee zusammensetzen.

Petits Fours_#Fränk Boes

ZUTATEN
250 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Packerl Vanillezucker
5 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
100 ml Eierlikör
Schokolade
Streusel

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit dem Eierlikör auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Spritztülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren. Bei 180 °C etwa 8 Min. backen. Auskühlen lassen, in geschmolzene Schokolade tunken und mit bunten Streuseln bestreuen.



DAS ORIGINAL REXGLAS

Selbstgemachtes
transportieren, anrichten,
aufbewahren & haltbar machen.

Nachhaltig, praktisch
& plastikfrei.

rexglas.at

Rex

EIN MACH
GESCHICHTE GLAS

SEIT. 1905

exklusiv bei
Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

Damals & heute gut

So wie jede Region hat auch das Salzburger Land seine ganz besonderen Spezialitäten. Traditionelle Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden und zum Glück nicht in Vergessenheit geraten sind.

Pinzgau, Pongau, Lungau, Tennengau, Flachgau und die Stadt Salzburg – die Regionen des Salzburger Landes könnten unterschiedlicher nicht sein – von städtischem Flair über sanfte Seen bis zu schneebedeckten Dreitausendern. Genauso vielfältig wie die unterschiedlichen Landschaften sind auch die traditionellen Rezepte, die – teils modern interpretiert, teils wie zu Uromas Zeiten – auf den Tisch kommen. Begeben wir uns auf eine Reise durch das Salzburger Land und lassen uns von der Vielfalt inspirieren. Von einfach bis aufwändig, aber immer traditionell und vor allem regional. Guten Appetit!

Ob Wald-, Almkräuter- oder Fichtenzapfenhonig. Honig ist ideal zum Süßen von Tee oder weihnachtlichem Lebkuchen.

Unterschieden wird zwischen Rotwild-, Rehwild und Gamswild. Die feinen Kräuter der alpinen Flora machen das Fleisch besonders schmackhaft.

Der Tauernroggen ist eine alpine Getreidesorte, die schon immer im Lungau angebaut wurde. Zu Mehl gemahlen wird daraus ein köstliches Brot.

Pinzgau:

Bachlkoch

ZUTATEN
1,5 l kalte Vollmilch
Salz
140 g Mehl
80 g Butter
Honig
je nach Belieben gemahlener Mohn, Zimt oder Kakao zum Bestreuen

Schmeckt besonders gut mit Produkten von Pinzgau Milch

ZUBEREITUNG
Mehl mit 500 ml der kalten Milch gut verrühren und salzen. Restliche Milch in einem Topf zustellen, aufkochen lassen und das Mehl-Milch-Gemisch unter ständigem Rühren eingießen. Langsam weiterkochen, bis das Koch eingedickt ist und Blasen wirft.

Etwas Butter zerlassen, nach Belieben Honig einrühren und über das fertige Koch gießen. Mit Mohn bestreuen und genießen.

Pongau:

Rohrnudel mit Tunk

ZUTATEN
500 g glattes Mehl
30 g Zucker
1 TL Salz
100 g Rosinen
50 g zerlassene Butter
250 ml lauwarme Milch
1 Ei
1 Eidotter
1/2 Würfel Germ
200 ml Obers

ZUBEREITUNG
Trockene Zutaten wie Mehl, Zucker, Salz und Rosinen in einer Rührschüssel vermengen. Restliche Zutaten wie geschmolzene Butter, lauwarme Milch, Ei, Dotter und den frischen Germ zugeben. Alles zu einem glatten Teig vermischen und gut abschlagen.

Germteig abgedeckt an einem warmen Ort zweimal gehen lassen, nochmals gut durchkneten. Eine Auflaufform ausbuttern, Teig einlegen und in das kalte Backrohr geben, bei 180 °C Ober-/Unterhitze braun backen.

Obers cremig schlagen und zur aufgeschnittenen Rohrnudel servieren.

Eine besondere Empfehlung von SalzburgMilch

Lungau:

Hasenöhrl mit Sauerkraut

ZUTATEN
500 g Lungauer Tauernroggenvollmehl
1 TL Salz
1/4 l kalte Vollmilch
500 g Biosauerkraut
100 g Bauchspeck
1 Zwiebel

ZUBEREITUNG
500 g Lungauer Tauernroggenvollmehl mit 1 TL Salz vermischen und mit ca. 1/4 l kalter Vollmilch zuerst in einer Schüssel, dann am Backbrett zum gut knetbaren Teig verkneten. Etwa 3 mm dick ausrollen und 10 x 10 cm große Rechtecke ausradeln. Teigblätter in eine Pfanne mit 5 cm hoch heißem Fett (Butterschmalz, Schweinefett, Öl) geben und überschöpfen, sodass schöne Polster entstehen. Beidseitig goldgelb backen und abtropfen lassen.

500 g Biosauerkraut erhitzen, 100 g Bauchspeck würfeln, 1 große Zwiebel fein schneiden, Speck und Zwiebel gemeinsam anrösten und damit das Sauerkraut verfeinern. Hasenöhrl heiß servieren und bei Tisch Sauerkraut in die Teigpolster füllen, zusammenklappen und genießen.

Tennengau:

Tennengauer Almbraten

ZUTATEN
500 g Faschiertes
100 g Knödelbrot
Milch
1 Ei
Majoran
Thymian
Knoblauch
Senf
gehackte Petersilie
Salz
gemahlener Pfeffer
250 g Topfen
250 g Mehl
200 g Butter
1 Ei zum Bestreichen

Schmeckt besonders gut mit Produkten von urbiss DAS BISTRO

ZUBEREITUNG
Die Semmelwürfel in Milch einweichen, Faschiertes dazugeben, mit dem Ei und den Gewürzen gut durchmischen. Mehl, Topfen und Butter zu einem Teig verarbeiten, rechteckig ausrollen, Faschiertes zu einer Rolle formen, auf den Teig geben und zusammenrollen. Mit Ei bestreichen, einer Gabel anstechen und bei 180 °C etwa 1 Std. backen. Beilagen-Tipp: Kartoffelstampf mit karamellisierten Zwiebeln und Sauerrahmsoße.

Flachgau:

Schweinsbraten

Zubereitungstipp

Miele

Im Miele-Backofen mit der Betriebsart Klimagaren und Bratautomatik erzielen Sie einfach perfekte Krusten und saftiges Fleisch.

ZUTATEN

1,5 kg Schulter mit Schwarte
2 EL Salz
1 EL Pfeffer, schwarz
1 EL Kümmel
4 Knoblauchzehen
8 Erdäpfel
3 Karotten
3 Zwiebeln
4 EL Schweineschmalz

ZUBEREITUNG

Schwarte vom Fleischstück rautenförmig einschneiden. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Mehr Gewürze sind nicht nötig, da das Fleisch einen guten Eigengeschmack hat. Mit der Schwarte nach oben in eine große Pfanne legen. Geschälte, halbierte Erdäpfel, Zwiebeln und Karotten dazugeben. Etwas Wasser und Schweineschmalz für die Sauce, zwischendurch 2- bis 3-mal aufgießen und zum Schluss noch etwas eindicken. Bevor die Pfanne bei 180 bis 200 °C Heißluft für ca. 2,5 Std. ins Rohr kommt, mit Alufolie abdecken. Erst am Ende der Garzeit entfernen. So wird der Braten schön knusprig und doch saftig.
Köstlich dazu: Semmelknödel und ein Radisalat!

Stadt:

Schmeckt besonders gut mit Produkten von SCHULTES mein metzger meister

Rehvögerl mit Erdäpfelnidei

ZUTATEN

Rehvögerl:
1 ausgelöste Rehstelze
1 Karotte
1 gelbe Karotte
1/4 Sellerie
2 Zwiebeln
Rapsöl
1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
500 ml Gemüsesuppe
2 EL Preiselbeermarmelade
1 Msp. Paprikapulver
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
4 Pimentkörner
1/2 TL Kümmel
Salz
Pfeffer

Erdäpfelnidei:
1 kg gekochte Erdäpfel
1 TL Salz
1 Msp. geriebener Muskat
40 g zerlassene Butter
250 g doppelgriffiges Mehl
2 Eidotter
Butter zum Braten

ZUBEREITUNG

Rehvögerl:
Gemüse schälen und grob schneiden. Vögerl mit dem Gemüse scharf mit Rapsöl im Bräter anbraten. Tomatenmark zugeben, kurz mitbraten. Mit Rotwein und Gemüsesuppe aufgießen. Gewürze zugeben, bei 170 °C zugedeckt im Rohr ca. 3 Std. schmoren, bis das Fleisch weich ist. Rehstelze zerteilen und warm halten. Sauce abgießen und abschmecken.

Erdäpfelnidei:
Am Vortag gekochte Erdäpfel schälen und pressen. Restliche Zutaten zu Erdäpfeln geben und zum geschmeidigen Teig verkneten. Stränge formen und ca. 3 cm lange Stücke abschneiden, daraus fingerlange Nudeln formen. In leicht wallendem Salzwasser etwa 10 Min. ziehen lassen. Nidei abseihen und in einer Pfanne in heißer Butter anbraten.

Festtagsmenü

Dem Zauber der Weihnachtszeit kann sich wohl kaum jemand entziehen. Vor allem dann, wenn die Familie zusammenkommt, der Tisch festlich gedeckt ist und wir es uns gemeinsam schmecken lassen.

Die Weihnachtgeschenke sind alle verpackt, die letzten Einkäufe erledigt und dann sind sie auch schon da, die herbeigesehnten Feiertage. Zeit, langsam zur Ruhe zu kommen und die Tage mit den Menschen zu verbringen, die einem am Herzen liegen.

Was gibt es Schöneres, als seine Lieben dann mit einem Festmahl zu verwöhnen? Dazu ein Glas Wein und angeregte Gespräche in der warmen Stube. Damit wird Weihnachten zu einem Fest für alle. Dieses 3-gängige Menü zaubert unseren Gästen sicher ein Lächeln auf ihr Gesicht.

Rohmilch wird bei Raumtemperatur innerhalb von ein bis zwei Tagen sauer und stockt. So wurde Sauermilch früher meist selbst hergestellt.

Im Winter muss man keineswegs auf frischen Salat verzichten. Zum Beispiel machen dem Endiviensalat die kalten Temperaturen gar nichts aus.

Essig gibt jedem Salat eine besondere Geschmacksnote – ob mit Apfel, Birne oder Kirsche. Probier-Tipp: Heidelbeer- und Brombeerbalsamessig.

Weichkäse in Blätterteig

auf warmem Wintersalat

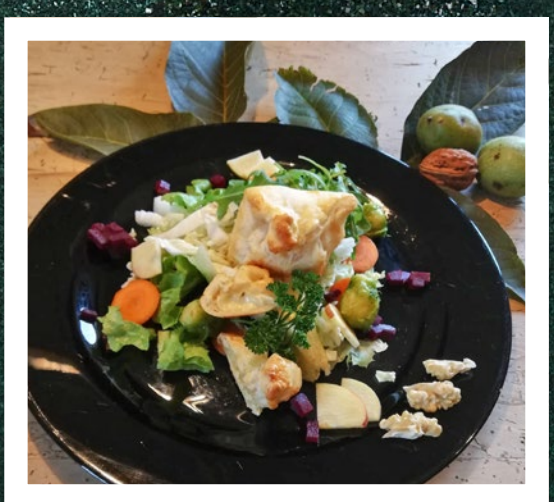
Eine besondere Empfehlung von christl GewürzTechnologie

ZUTATEN

250g Weichkäse (Camembert)
1 Packung Blätterteig
1 Ei zum Bestreichen des Blätterteigs
Für den Wintersalat:
1 kleiner Chinakohl, 1 kleiner Endiviensalat, 12 Kohlsprossen (Rosenkohl), 100 g Rucola, 1 Rote Rübe, eine Handvoll Walnüsse, 2 kleine Karotten, 1 Apfel, 1 Birne, 5 EL Joghurt, 2 EL Honig
Für das Dressing:
Je 60 ml Apfelessig, Sonnenblumenöl, Sesamöl und Wasser, 1 Prise Salz, Pfeffer nach Geschmack, 2 EL Senf, 2 EL Mayonnaise, fein gehackte Petersilie, fein geschnittener Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Weichkäse und Blätterteig in vier gleiche Stücke teilen. Weichkäse auf Blätterteig geben und zu Päckchen drehen. Mit Ei bestreichen und für 15 Min. im vorgeheizten Rohr goldbraun backen. Chinakohl putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Joghurt, Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen und Chinakohl daruntermischen. 15 bis 20 Min. ziehen lassen. Endivie vierteln, Strunk sowie obere Blätter entfernen, in feine Streifen schneiden, mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Rosenkohl putzen, äußere Blättchen und Stengelansatz entfernen. Nach dem Putzen mit kaltem Wasser waschen, 10 Min. kochen ohne „zudeckeln".
Tipp: Wer es nicht so bitter mag, 2 Esslöffel Milch und 1 bis 2 Teelöffel Zucker zum Wasser zugeben. Mit kaltem Wasser abschrecken und in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Restliches Gemüse und Rucola waschen, abtropfen lassen. Die vorgekochte Rote Rübe, Apfel und Birne würfelig und Karotten in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing Öle, Essig, Wasser vermengen, mit Senf, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Petersilie und Schnittlauch mit einem Stabmixer dickflüssig mixen. Walnusskerne in Öl anrösten, Honig zugeben und die Nüsse karamellisieren. Salate mit Dressing beträufeln und anrichten. Geschnittenes Gemüse, Obst und Rosenkohl sowie karamellisierte Walnüsse und Käsepäckchen dazusetzen.



Geschmorte Wade vom Pinzgauer Rind

ZUTATEN

Ca. 2,5 kg hinterer Wadschinken
Ca. 1,2 – 1,5 kg Rieddeckel
Wurzelgemüse (1 Karotte; 1 Zwiebel; 1/4 Sellerie; 1/2 Stange Lauch – geschält und geschnitten)
1 EL Tomatenmark
1/2 l Rotwein (nicht zu trocken)
Salz, Pfeffer, Butter zum Anbraten
Ca. 2 l Rindsuppe oder Gemüsefond zum Aufgießen
1 EL Traubenkernmehl zum Binden

ZUBEREITUNG

In einem niedrigen, breiten Topf die Butter zergehen lassen und das Wadfleisch rundum anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Im gleichen Topf das Wurzelgemüse anbraten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch dazugeben und den Wein langsam einreduzieren lassen. Mit der Suppe aufgießen, bis das Fleisch fast bedeckt ist. Den Topf mit Backpapier abdecken und bei 160 °C Ober-/Unterhitze im Rohr ca. 2 Std. schmoren lassen. Zur Probe mit einer Gabel in das Fleisch stechen, ist kein Widerstand spürbar, ist das Fleisch fertig. Den fertigen Wadschinken abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Die Sauce mit Traubenkernmehl binden und anschließend abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren, das Gemüse durchdrücken und warm stellen.

mit gefüllter Erdäpfelroulade

Ein festlicher Weintipp von DÖLLERER seit 1909 WEIN HANDELS HAUS.at

Blaufränkisch Ried Lehmgrube 2018 Weingut Franz Sommer aus Mörbisch/ Leithaberg

Ein herrlicher Blaufränkisch mit Dichte und Struktur. Dunkle Beerenfrüchte geben den Ton an, dazu feine Gewürze wie Zimt und Pfeffer, sowie ein Hauch Nougat. Im Abgang seidig und anhaltend.

ZUTATEN

Teig:
1/2 kg mehlige Kartoffeln
120 g griffiges Mehl
30 g Grieß
2 Dotter
1 EL zerlassene Butter
Salz; Muskat

Fülle:
1 kleine Zwiebel
100 g Schweinefleisch
Petersilie, gehackt
1 EL Butter
50 g geräucherter Schotten, fein gerieben

ZUBEREITUNG ERDÄPFELROULADE

Geschälte Kartoffeln weichkochen, abseihen und mit Deckel dämpfen lassen. Erdäpfel pressen und mit allen Zutaten zum Teig verarbeiten. Fein geschnittene Zwiebel, Schweinefleisch und Petersilie in 1 EL Butter anschwitzen, abkühlen lassen und anschließend den Schotten vorsichtig einrühren. Teig auf einer Klarsichtfolie zum Dreieck ausrollen, mit Fülle bestreichen und dann mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen. Tipp: Nudelholz mit Klarsichtfolie umwickeln, dann bleibt der Teig nicht kleben. Rolle fest in Frischhaltefolie und danach in Alufolie einwickeln.
10 Min. in kochendem Wasser simmern lassen.

Wade in ca. 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Bratensauce erwärmen. Erdäpfelroulade vorsichtig auspacken, in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Auf den vorgewärmten Tellern die Wade mit der Sauce nappieren und Roulade an der Seite anrichten. Mit gerührten Preiselbeeren und frischem Gemüse servieren.

Sauermilchmousse

Mit besonderer Empfehlung von Müller Glas

ZUTATEN

500 ml Sauermilch
Bio-Orangenschalen, gerieben
1/2 Vanilleschote
1 EL Weißwein
250 ml Schlagobers
1 EL Honig
1/8 l Hollersaft / Hollerbeeren-Dolden
5 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Edel-Sauermilch mit Orangenzeste, Vanille und Zucker oder Honig leicht verrühren. Schlagobers nicht zu steif schlagen. Gelatine in Weißwein auflösen, etwas Sauermilch einrühren und vorsichtig in die Sauermilchmischung geben. Dann das geschlagene Obers unterheben. In Dessertgläser abfüllen und kalt stellen. Weitere Gelatine einweichen. Hollersaft erwärmen und Gelatine einrühren, abkühlen lassen und auf das Sauermilchmousse gießen.

VARIATION 1: Einfach Beeren aller Art verwenden: Beeren pürieren, passieren, leicht süßen, erwärmen, Gelatine einrühren und aufs Mousse gießen.

VARIATION 2: Wer Gelatine sparen will, kann die Fruchtmasse mit 1 TL Vanille-Puddingpulver verrühren, in kaltem Wasser binden und alles aufkochen lassen. Schmeckt cremiger.
SERVIER-TIPP: Mousse als kleine Nockerl ausstechen.

Da bin i daheim.

BEI SALZBURGER NUDELNOCKERL

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam mit der Familie zu kochen und zu genießen, was man am liebsten isst? Ein dampfender Teller Nudeln und gemütliches Beisammensein geben uns ein gutes, vertrautes Gefühl. In den Produkten von Recheis stecken 100 % österreichische Zutaten, viel Liebe und Sorgfalt. Mit Recheis Nudeln schmeckt die moderne und klassische Nudelküche Österreichs genau so, wie wir sie lieben.

Salzburger Nudelnockerl

35 Minuten / 4 Personen

Zutaten:

300 g Recheis Goldmarke Linguine N°8
1 Zucchini
2 Eier
Schuss Schlagobers
Salz & Pfeffer
frischer Thymian, Rosmarin, Petersilie
100 g geriebener Salzburger Bergkäse
25 g Butter
30 g Mehl
475 ml Milch
100 g Cherrytomaten
frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Recheis Linguine N°8 laut Packungsanleitung in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen und sehr gut abtropfen lassen.

2. Die Zucchini waschen und fein würfeln. Ein paar Würfel für die Garnitur zur Seite stellen.

3. Die Nudeln mit den Zucchiniwürfeln, Eiern, Schlagobers, Salz und Pfeffer vermischen. Die fein gehackten Kräuter unterheben.

4. Die Linguine mit einer Anrichtegabel zu Nockerln oder Nudelnestern formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die gewaschenen Cherrytomaten dazugeben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft für 15–18 Minuten gratinieren.

5. Für die Käsesauce: Die Butter in einem Topf schmelzen. Anschließend das Mehl unter ständigem Rühren zur Butter geben. Die Milch dazugeben und fest rühren, sodass keine Klumpen entstehen. Abschließend noch den Käse unter ständigem Rühren beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Käsesauce in tiefe Teller geben und die Nudelnockerln mit Cherrytomaten zur Sauce geben. Mit Kräutern und Zucchiniwürfel garnieren und servieren.

Garantiert regional

Was vor knapp einem Jahr mit einer ambitionierten Idee begann, hat sich mittlerweile zum guten Standard am Markt entwickelt. So findet das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat sowohl auf Hersteller- als auch auf Konsumentenseite großen Zuspruch. Mehr als 160 Produzenten und mittlerweile über 950 zertifizierte Produkte schrieben eine Erfolgsgeschichte, die noch lange nicht zu Ende ist. Wer sich einen Überblick verschaffen möchte, findet alle teilnehmenden Betriebe und ihre Angebote natürlich auch unter www.garantiert-regional.at

Stadt Salzburg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Fleisch		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Farmersclub – Reitgut Berger	Fleisch, Eier, Wurst und Schinken	✓	Reitgutweg 23	5026	Salzburg
SalzburgMilch GmbH	Milch und Milchprodukte		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Weihnachtsstern und Kräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Haiml Herbert – Babingerbauer	Gemüse		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Putz Evelin – Edtgut	Milchprodukte und Eier	✓	Lanzingweg 10	5020	Salzburg
Putzhammer Maria – Gabelmacher	Gemüse und Eingelegtes		Törringstrasse 14	5020	Salzburg

Flachgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bäckerei & Konditorei Erich Necker	Brot	✓	Bahnstraße 93	5350	Strobl
Bäckerei Gotthard Obauer	Brot und Gebäck	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Bäckerei Pföß GmbH	Brot	✓	Christophorusstraße 62	5062	Elsbethen
Bamberger Eva-Maria und Rudolf – Stöcklbauer	Getreide und Getreideprodukte	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Bauernhofmarkt Betriebs GmbH – Fuchserei	Fleisch		Gartenauerstraße 9	5083	St. Leonhard
Berger Rupert – Stefflhans	Gemüse		Stefflhansenweg 2	5071	Wals
Biohof Stranzenhof	Marmelade, Sirup und Chutney	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Bioimkerei Hinterhauser	Honig	✓	Dorfbeuern 64	5152	Michaelbeuern
Buachberger's Mili – Buchbergbauer	Milch		Buchberg 1	5163	Mattsee
Buttenhauser Christoph – Bindergütl	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Deisl's Bio-Schafmilch – Huberbauer	Schafmilchprodukte, Edelbrände	✓	Willischwandstraße 11	5321	Koppl
Ederbrot GmbH	Brot und Gebäck	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Eisl Gastronomieservice GmbH (Händler)	Gemüse und Obst		Grenzstraße 3	5071	Siezenheim
Erlebnishof Kehlbauer	Schafmilchprodukte	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Familie Eisl GmbH	Schafmilchprodukte	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Familie Leberer – Gois	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Familie Salzmann – Oberbrandstatt	Eier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Flachgauer Biopilze	Pilze		Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Fleischhauerei Fuchs	Fleisch		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Frenkenberger Johann – Lechnergut	Eier		Kolomannstraße 14	5303	Thalgau
Gaisbergwasser GmbH	Quellwasser mit/ohne Kohlensäure		Ahornstraße 21/EG	5081	Anif
Gartenbau Gastager	Weihnachtsstern		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Pflanzen, Gemüse und Käuter		Viehhauserstraße 28	5071	Wals
Gastagwirt GmbH & Co KG – Maislinger	Eier, Rind, Schwein und Lamm	✓	Alte Wiener Straße 37	5031	Eugendorf bei Salzburg
Hans Frauenlob Hochmühle	Mehl und Getreide	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Harl Regina – Steinerwirt	Rind und Schwein		Salzburger Straße 25	5084	Großgmain
Haslauer Hofkäserei – Oberhöhenwald	Milch und Milchprodukte	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Hillerzeder Maria und Josef – Sperlbauer	Fleisch		Wurmassing 4	5102	Anthering
Hofer Katharina und Robert – Joglbauer	Eier, Milch, Obstprodukte, Gemüse, Getreide und Getränke	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum am See
Imkerei Brandl	Honig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Imkerei Strasser	Honig		Weiherweg 7	5162	Obertrum
Itzlinger's Biobäckerei GmbH	Brot und Gebäck		Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Käsereigenossenschaft Elixhausen reg. Gen.mbH	Milchprodukte		Käsereiweg 4	5161	Elixhausen
Klaushofer Brigitta und Simon – Oberhinteregg	Milchprodukte, Honig und Käuter	✓	Tiefbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Költringer Johannes – Huberbauer	Bodenhaltungseier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Kreiseder Hans-Peter – Knotzingerbauer	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Langwallner Andrea und Anton	Rind, Kürbis und Schnittblumen		Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Leitner Nicole – Kastnerbauer	Eier	✓	Fürstenweg 40	5081	Anif
Loiperdinger Andreas – Bauernbauer	Freilandeier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Mattigtaler Käse GmbH – Krimpelstätter	Milchprodukte	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Mösl Georg – Frankgut	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Kernei's Mostheuriger	Fleischprodukte und Schnäpse		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Ökohof Feldinger Rochushof GmbH & Co KG	Kresse	✓	Walserfeldstraße 13	5071	Wals
Plackner Elisabeth – Tischler	Honig		Dorfleiten 11	5162	Obertrum
QimiQ Handels GmbH	Milchprodukte		Lettlweg 5	5322	Hof bei Salzburg
Schmetterlingshof – Familie Höfer	Getreide	✓	Helmbergerstraße 21	5113	Lamprechtshausen
Teufl Silvia und Andreas – Riegerbauer	Fleisch	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Walkner Andreas Gmbh & Co KG	Käse	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Wörndl Eva und Georg – Biohof Hölzlbauer	Eier, Gänse und Masthühner		Hof 25	5302	Henndorf a. S.
Wuppinger Marianne – Gasbachbauer	Fleisch		Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf

Tennengau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Abtenauer Wiesenei – Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Aschbacher Christina – Scharfetter	Fleisch	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Bio-Freilandhof Putzgrub	Freilandeier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Milch und Milchprodukte	✓	Fürstenweg 15	5431	Kuchl
Bioarche Rocherbauer – Quehenberger	Fleisch	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Biobergbauernhof Krispl	Lamm, Huhn, Tee und 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 und Schnaps	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Gärtnerei Pleitner	Weihnachtsstern		Schloßallee 51	5400	Hallein
Handkäserei Wimmer am Winklhof	Käse, Joghurt und Topfen		Winkelhofstraße 10	5411	Oberalm
Harlander Gertraud – Seiwaldbauer	Rind und Sirup	✓	Haarbergweg 340	5440	Golling
Hedegger Anneliese und Johann – Kleinschörghof	Weidegänse und Kartoffeln	✓	Au 2	5441	Abtenau
Hofkäserei Schmiedbauer	Milchprodukte		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Imkerei Goffriller	Honig		Oberplaickweg 3	5422	Bad Dürnberg
Lanner Christian – Biohof Karner	Fleisch		Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser GmbH	Mehl	✓	Torren 43	5440	Golling
Metzgerei Buchsteiner GmbH & Co KG	Fleisch		Hefenscher 88	5524	Annaberg
Neureiter Rupert – Schlenggenbauer	Lamm		Scheffau 6a	5440	Scheffau
Pölzleitner Rupert – Vorderweinaugut	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Salzmanufaktur Salitri GmbH	Handgeschöpftes Siedesalz		Kaserermühlweg 3/3	5411	Oberalm
Sonnenhuhn – Bergerhof	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Struber Johann	Honig	✓	Weißenbach 8a	5431	Kuchl
Unterschlag Quehenberger	Bodenhaltungseier		Salfelden 12	5441	Abtenau
Wallinger Johanna – Fischhof	Ziegen und Milchprodukte	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
Windhofer Christine und Peter – Thalgerhof	Bodenhaltungseier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Winklhof Metzgerei Peter Gschaider	Fleisch		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm

Pinzgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
BijoFarm – Schattbacher Birgit und Josef	Rosenprodukte und Cebufleisch	✓	Glocknerstraße 74	5671	Fusch an der Großglocknerstraße
Bio Honig Herzog	Honig		Unterreit 31	5751	Maishofen
Ellmauer Manuela – Obermoosen	Milch und Zirbenprodukte	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
EZG Salzburger Rind GmbH	Vermarktung Nutztiere/Schlachtvieh		Mayerhofenstraße 12	5751	Maishofen
Fischzucht Kehlbach	Fisch		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Fisch		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer GmbH & Co KG	Fleisch		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Harlander Margit und Gerhard – Unterbachrainhof	Milch und Käse	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Henasteig'n & Haus Rohrmoser – Obermoos	Eier		Wildmoos 48	5092	St. Martin/Lofer
Hochlandrinderzucht Pirchner	Hochlandrinder	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Hollersbacher Kräutergarten	Kräuter	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Imkerei Martin Handl	Honig		Harham 66	5760	Saalfelden
Landwirtschaftsschule Piffgut	Fleisch, Honig und Schnäpse	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck an der Großglocknerstraße
Obst- und Gartenbauverein Bramberg	Säfte und Obstprodukte		Weichseldorf 27 a	5733	Bramberg
Obstpresse Leitner	Sirup, Säfte und Essig		Grabenbäckweg 37	5721	Piesendorf
Pichler Melanie – Augut	Fleisch- und Milchprodukte		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Pinzga Kas Mobil – Dankl	Käse		Walchen 319	5721	Piesendorf
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Milch und Milchprodukte		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Pinzgauer Naturzauberwerke	Kräuterprodukte		Schulstraße 285	5721	Piesendorf
Rathgeb Klaus Hermann	Fleisch		Weidachweg 104	5661	Rauris
Rauter Iris	Kräutersirupe, Honig und Tee		Embachwiesensiedlung 133	5672	Fusch an der Großglocknerstraße
Rinderzuchtgemeinschaft Leogang	Milch, Getreide und Kartoffeln	✓	Otting 7	5771	Leogang
Rohrmoser Friederike und Hannes	Angus	✓	Reithweg 70	5753	Saalbach
Scheiber Hans – Sinnlehenhof	Käse- und Milchprodukte	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Schultes GmbH	Fleisch		Alte Landesstraße 12	5700	Zell am See
Smaragdei – Käferhof	Eier und Milch		Schweinegg 2	5732	Mühlbach
Tauernlamm Verwertung reg. Gen.mbH	Fleisch	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach

Lungau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Betriebsgemeinschaft Ortsschuster	Rind		St. Martiner Straße 10	5582	St. Michael
Bio-Kinderbauernhof „Standl"	Milch und Fleisch	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Familie Aigner	Honig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Familie Rotschopf - Sagmeisterhof	Getreide und Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Familie Süss – Boar	Getreide		Pichlern 61	5581	St. Margarethen
Familie Wieland – Sauschneiderhof	Fleisch	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
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	Mauterndorf
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
Lasshofer Paul – Göral	Schaffleisch	✓	Lessach 40	5575	Lessach
Leitner/Hiasn	Fleisch		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein	Kartoffeln	✓	Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Lungaugold GmbH – Tromörthof	Fleisch	✓	Gewerbestraße 580	5582	St. Michael
Minimolk	Milch	✓	Wölting 2	5580	Tamsweg
Schitter Heidi und Hans – Tonibauer	Fleisch und Eier	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Schitter Agnes und Rupert – Zehnerhof	Aronia und Getreide	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Wind Philip – Greilhof	Fleisch und Fleischprodukte	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Mörtelsdorf
Wirtschaftsverein Tamsweg (Händler)	Fleisch		Kuenburgstraße 4	5580	Tamsweg

Pongau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Aigner Siegfried	Fleisch		Ellmau 53	5611	Großarl
Bäckerei Konditorei Steinbauer e.u.	Brot und Gebäck	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Bio-Bergbauernhof Steinmannbauer	Milch und Fleisch	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Käse	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Biobauernhof Schreckbauer	Fleisch	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Biohofkäserei Kreuzer	Schafmilchprodukte	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Biohofkäserei Lercher Heidi und Peter	Milchprodukte	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
Diegruber Mathias – Waisengut	Puten und Masthühner	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin
Dorfmetzgerei Max Mann	Fleisch		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Familie Gruber – Gut Grub & Schiedstein	Milchprodukte	✓	Alpendorfstraße 7	5600	St. Johann im Pongau
Familie Laner – Lehengut	Schafmilchprodukte	✓	Reitsam 11	5452	Pfarrwerfen
Familie Rohrmoser – Klausbauer	Milch und Fleisch		Ellmau 74	5611	Großarl
Familie Taxer – Untergolleghof	Schnäpse, Liköre und Rinderfleisch		Eggried 2	5611	Großarl
Filzmoosalm – Prommegg	Fleisch und Milchprodukte		Ellmau 41	5611	Großarl
Fleischhauerei Obauer GmbH	Fleisch		Markt 36	5450	Werfen
Gartenbau Tautermann	Weihnachtsstern		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Gasteiner Mineralwasser GmbH	Mineralwasser		Erlengrundstraße 14	5640	Bad Gastein
Hofdestillerie Lackner	Schnäpse		Niederuntersberg 50	5621	St. Veit
Hofkäserei Hubmühle – Echt Kasig	Schafmilchprodukte		Erzstraße 39	5500	Bischofshofen
Honigtraum Winkler Christian	Honig	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Hüttschlager Bauernladenstüberl	Milchprodukte	✓	See 42	5612	Hüttschlag
Imkerei Mayrhofer	Honig und Bienenwachskerzen		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Kanins Armin	Honig		Färbergasse 15	5600	St. Johann
Lackner Johannes – Zehenthof	Milchprodukte, Speck und Eier		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Fleisch		Hans Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Schmaranzgut – Wieden	Eier		Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Steffner Jakob	Honig		Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Urban GmbH & Co KG	Fleisch		Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Kaswurm Christine – Unterfarnwang	Fleisch und Milchprodukte	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt

Genuss-Kisterl

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Webseite
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 Mayerhofer	Haidberg 37	5500	Bischofshofen	www.imkerei-mayerhofer.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	Obsmarkstraße 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 Kappacherstraße 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

Ausgezeichnet aufgetischt

Rund 70 Salzburger Gastronomen bieten bereits Gerichte an, die ganz oder vorwiegend mit Produkten aus dem Salzburger Land zubereitet werden. Erkennbar in der Speisekarte durch die Auszeichnung mit dem Herkunfts-Zertifikat.

Dasselbe gilt auch für das Frühstücksbuffet. Hier können sich Genussliebhaber garantiert regionale Produkte und Spezialitäten schmecken lassen. Ob Käse, Schinken, Brot, Honig oder Marmelade – so fängt jeder Tag gut an.

Gastronomen

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort
Hubertushof Leikermoser GmbH	Alpenstraße 110	5081	Anif
Kaiserhof	Salzachtal-Bundesstraße 135	5081	Anif
Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Ammerhauser	Dorfstraße 1	5102	Anthering
Himmelwandhütte	Kötschachtal	5640	Bad Gastein
Valeriehaus	Nassfeld 5	5640	Bad Gastein
Landgasthof Bertahof	Vorderschneeberg 15	5630	Bad Hofgastein
Cafe Röck	Kirchplatz 8	5630	Bad Hofgastein
Gastein Alm	Schlossgasse 1	5630	Bad Hofgastein
Pro Ge Urlaub & Seminar GmbH Hotel Bad Hofgastein	Rudolf-Bachbauer-Gasse 7	5630	Bad Hofgastein
Wirtshaus Schweizerhof	Pyrkerstraße 26	5630	Bad Hofgastein
Hotel Langwies Bad Vigaun	Langwies 22	5424	Bad Vigaun
Gasthof Bürglhöh	Laideregg 51	5500	Bischofshofen
Hotel Gasthof Lukashansl	Salzburgerstraße 1	5671	Bruck
Bürglalm	Sonnberg 21	5652	Dienten am Hochkönig
Übergossene Alm Resort	Sonnberg 23	5652	Dienten am Hochkönig
Römerhof	Römerplatz 2	5632	Dorfgastein
Landhotel Berger	Hauptstraße 387	5531	Eben
Gasthof Gastagwirt	Alte Wiener Straße 37	5031	Eugendorf bei Salzburg
Neubergerhof	Neuberg 84	5532	Filzmoos
Sulzenalm-Krahlehenalm	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Winterbauer GmbH	Am Feuersang 28	5542	Flachau
Zum Holzwurm	Hofgasse 248	5542	Flachau
Döllerer Genusswelten GmbH	Am Marktplatz 56	5440	Golling an der Salzach
Loosbühlalm	Ellmau 74	5611	Großarl
Steinerwirt Hotel & Gastronomie	Salzburger Straße 25	5084	Großgmain
Die Genusskrämerei	Gollingertorgasse 1	5400	Hallein

Gastronomen

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort
Alpenoase Sonnhof	Martenweg 135	5754	Hinterglemm
Der Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun
Guggenbichl	Guggenbichlweg 11	5710	Kaprun
Kitzsteinhorn – Gletscherbahnen Kaprun AG	Kitzsteinhornplatz 1a	5710	Kaprun
Krimmler Tauernhaus	Krimmler Achental	5743	Krimml
Gasthof Sagwirt	Gaißau 58	5425	Krispl
Wirtshaus Bäckerwirt	Leogang 1	5771	Leogang
Good Life Resort Riederalm	Rain 100	5771	Leogang
Hotel Krallerhof	Rain 6	5771	Leogang
Hotel Salzburger Hof	Sonnberg 170	5771	Leogang
Hotel Wachter	Rosental 8	5771	Leogang
Gasthof zum Schweizer	Lofer 44	5090	Lofer
Ferienwelt Bogensperger & Die Stub'n	Pichl 12	5571	Mariapfarr
Gasthof Weitgasser	Markt 106	5570	Mauterndorf
Meilinger Taverne	Stadtplatz 10	5730	Mittersill
Hotel Bergheimat	Mandlwandstraße 159	5505	Mühlbach am Hochkönig
Gasthaus Stockenbaum	Sonnberg 53	5741	Neukirchen am Großvenediger
Gasthof Kröll	Steindorf – Au 5	5722	Niedernsill
Hotel Panorama	Brettsteinstraße 1	5562	Obertauern
Hotel Schneider GmbH	Brettsteinstraße 2	5562	Obertauern
Lazy Flamingo	Römerstraße 53	5562	Obertauern
Andrelwirt	Dorfstraße 19	5661	Rauris
Gusto – Das Restaurant	Dorfstraße 22	5661	Rauris
Tiroler Buam	Vorderglemm 267	5753	Saalbach
Gasthof Brandlwirt	Ritzenseestraße 1	5760	Saalfelden
ROOTS Cafe Bistro	Kirchgasse 2	5760	Saalfelden
BiJo Farm – Rosencafe	Steingasse 4	5020	Salzburg
Doktorwirt	Glaserstraße 9	5026	Salzburg
Gasthof Hölle	Dr.-Adolf-Altmann-Straße 2	5020	Salzburg
Heffterhof Salzburg	Maria-Cebotari-Straße 1 – 7	5020	Salzburg
Humboldt – BioRestaurant & Bar	Gstättengasse 4 – 6	5020	Salzburg
Pointwirt	Scheffau 53	5440	Scheffau
Risottomas	Fischtaging 81	5201	Seekirchen
Gasthof Schorn	St. Leonhard Straße 1	5083	St. Leonhard bei Salzburg
Der Löckerwirt	Dorfstraße 25	5581	St. Margarethen
Genusszentrale Lungaugold	Gewerbestraße 580	5582	St. Michael
Wastlwirt	Poststraße 3	5582	St. Michael
Gasthof Hotel Weberhäusel	Postalmstraße 5	5350	Strobl
Taxenbacher Hof	Raiffeisenstraße 6	5660	Taxenbach
Gasthof Saalachstubn	Käferheimerstraße 152	5071	Wals
Zauchenseehof	Zauchensee 12	5541	Zauchensee
Der Sonnberg	Sonnbergstraße 57	5700	Zell am See
Restaurant Kraftwerk	Schmittenstraße 12A	5700	Zell am See
Schloss Prielau	Hofmannsthalstraße 10	5700	Zell am See

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

MYSPICE

So schmeckt meine Welt!

Weil in den Kürzeln die Würze liegt

Sag‘

Wie wär´s mit einer Prise Lust auf Neues?

Und du bist es, der das Neue kreiert. Ein leichtes Spiel mit der Vielfalt der Gewürze von MYSPICE. Eine sichere Sache mit der handverarbeiteten Qualität. Folge den Kürzeln auf den stylischen Weißblechdosen zu den Ursprüngen aller Geschmacksrichtungen und hol sie dir in deine Küche.

Christl Gewürze GmbH • Gewerbepark Ost 5 • 5141 Moosdorf • Österreich

myspice.at myspice myspice.at

Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL, GARANTIERT REGIONAL!

Nachhaltig, natürlich, unverfälscht!

www.garantiert-regional.at

Lebensmittel aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Bewusst genießen: über 950 Köstlichkeiten aus der Region!
Erhältlich in Supermärkten, bei Lebensmittelhändlern,
Metzgereien, Bäckereien, Bauern- und Hofläden!