Salzburg schmeckt

Das Magazin für Salzburger Lebensmittel
und echtes Genuss-Handwerk

€ 2,50 N°. 02.2021

NOCH MEHR GENUSS AUF
www.salzburgschmeckt.at

ECHTER GENUSS

Wenn aus der Liebe zum Produkt regionale Köstlichkeiten
und Salzburger Spezialitäten entstehen

A runde Gschicht
Ideenreiche Käsemacher
Seite 30

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

Alles bio am Berg
Berggasthof Bachrain
Seite 60

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

WIR VERSPRECHEN NACHHALTIGKEIT NICHT NUR.

WIR LEBEN SIE SEIT GENERATIONEN.

TIERGESUNDHEIT 100% KONTROLLIERT

Nachhaltigkeit leben. Tiergesundheit schmecken.

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

milch.com

Wertschätzung für Regionalität

Liebe Leserinnen und Leser,

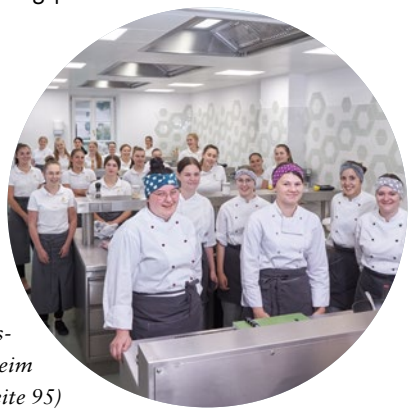
mit einer Vielzahl an sorgsam hergestellten Lebensmitteln verfügen wir im Land Salzburg über einen echten Schatz. Von kleinstrukturierten Landwirtschaften bis hin zu großen Verarbeitungsbetrieben sorgen unsere zahlreichen Produzentinnen und Produzenten für Genuss-Vielfalt. Kurze Transportwege, regionale Besonderheiten und der nachhaltige Umgang mit der Natur tragen zusätzlich zur hohen Qualität der hochwertigen Produkte bei.

Diesen Schatz gilt es zu pflegen und zu bewahren – ob beim Einkauf für zu Hause, in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Denn ein gemeinsames Verständnis für den Wert echter und unverfälschter Lebensmittel aus der Region trägt dazu bei, dass wir diese auch in Zukunft genießen können.

Wertschätzung für Regionalität beginnt auch mit dem „Wissen, wo's herkommt". Deshalb stellen wir in der Winterausgabe von „Salzburg schmeckt" wieder einige Betriebe aus der wachsenden Genuss-Handwerker Familie vor. Von der Bäckerei in Mühlbach am Hochkönig über die Käserei im Lungauer Thomatal bis zum Schafbauern in Neukirchen am Großvenediger. Gemeinsam mit den vorgestellten Gastronomiebetrieben zeigen sie vor, wie regionale Zutaten zu echten Spezialitäten werden.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken Ihrer regionalen Lieblingsplätze!

Herzlichst
Ihr Sepp Schwaiger



Covergericht „Geschmorte Kalbsbackerl mit Selleriepüree und Dirndln", zubereitet von Schülerinnen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement der LFS Kleßheim *(Rezept siehe Seite 95)*

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 **MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER DIESER AUSGABE: SAM-TEAM:** Magreth Dressler, Ulrike Hammerl, Gertraud Schober, Theresa Steiner **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner, Mario Orthmann, Alexander Wittek **REDAKTIONS-TEAM:** Günter Baumgartner, Wolfgang Dürnberger, Margret Hörl, Christine Mooslechner, Angelika Pehab, Rudolf Stadler, Peter Zeitlhofer **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber **FOTOGRAFIE:** Wolfgang Dürnberger, Land schafft Leben, Netzwerk Kulinarik, Nikolaus Faistauer Photography, Chris Rogl, Salzburger Agrar Marketing, SalzburgerLand Tourismus, UNESCO Biosphärenpark Lungau, Weitmoser Betriebe, wildbild **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pemberger **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.

DEM HIMMEL SO NAH

64

Hoch in den Bergen
zu Besuch bei Familie Kaserer

06
GEMEINSAM FÜR REGIONALE VIELFALT
Unser Genuss-Handwerk wächst weiter

10
DA IST MUSIK DRIN
Familie Winkler und ihre Glückswachteln

14
DIE ALM IST FÜR ALLE DA
Gastbeitrag Verein „Land schafft Leben“

18
WENN'S PASST ...
So geht's erfolgreich zum Vollerwerb

24
WISSEN, WO'S HERKOMMT
Garantiert direkt aus Salzburg

30
A RUNDE GSCHICHT
3 Käsemacher, 1 Idee

38
33.500 SCHAFE
Franz Krahbichler ist einer von Salzburgs vielen Schafbauern

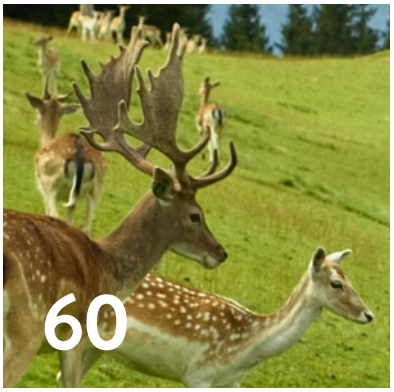
44
DAS GUTE LIEGT SO NAH
Salzburgs Märkte, Hof- und Regionalläden

46
NEUES AUS DER SPEZIALITÄTEN-KÜCHE
Vom Wintereis bis zum Pulled Beef

49
FAMILIE BAUER DENKT WEITER
Brot aus Tüftlerhand

54
LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR
Tipps zur Einlagerung

58
AUSGEZEICHNET AUFGETISCHT
Regionale Gerichte sind gefragt



MEHR INFOS AUF DER NEUEN WEBSITE ENTDECKEN!

www.salzburgschmeckt.at

60
BIO AM BERG
bietet Familie Siller im Bio-Berggasthof Bachrain

64
DEM HIMMEL SO NAH
im Alpengasthof Stockenbaum

68
REGIONALE KULINARIK
Alle mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichneten Gastronomiebetriebe

72
VON NATUR AUS GUT
Ein Genusstag in den Weitmoser-Betrieben

76
AUSGEZEICHNET!
Prämierte Salzburger Milchprodukte

80
DIREKT VON DER ALM
kommt die Milch für den „Tauernjuwel“

98
GARANTIERT REGIONAL
Alle Betriebe mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

REZEPTE

82
GERICHTE MIT GESCHICHTE
Gewinnerrezept

85
6 x GUTES AUS DER REGION
Regionale Zutaten und ihre Gerichte

93
SO SCHMECKT DER WINTER
3-Gang-Wintermenü

104
GENUSS-KISTERL
Salzburgs Vielfalt erleben

106
GEWINNSPIEL „SALZBURG SCHMECKT“
mit tollen Preisen aus der Region

EISL

Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

Bereits 240 Produzentinnen und Produzenten tragen mit rund 1.300 zertifizierten Erzeugnissen zur großen Geschmacksvielfalt in Salzburg bei.

Gemeinsam für regionale Vielfalt

Durch das steigende Bewusstsein für Regionalität und damit verbunden dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ist in den vergangenen zwei Jahren in Salzburg viel in Bewegung gekommen.

Seit seinem Start vor zwei Jahren hat sich das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat zu einem wahren Erfolgsmodell entwickelt. Mehr als 240 Produzentinnen und Produzenten haben mittlerweile gut 1.300 Produkte zertifizieren lassen. Dazu kommen seit 2020 auch an die rund 100 Gastronomen, die Gerichte auf die Speisekarte setzen, die mit herkunftszertifizierten Lebensmitteln und Zutaten hergestellt werden. Und seit Kurzem setzt man auch in der Gemeinschaftsverpflegung auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Für die heimische Landwirtschaft – vor allem für kleinstrukturierte Familienbetriebe – ist diese Entwicklung zu einer Grundsicherung geworden. Dass dieses produktive Zusammenspiel für alle Beteiligten eine Win-win-Situation ist, davon ist auch Salzburgs Agrar-Landesrat Sepp Schwaiger überzeugt.

Herr Landesrat, was hat sich in Sachen Regionalitäts-Bewusstsein bei den Konsumentinnen und Konsumenten in den vergangenen Jahren getan?
Sehr viel und vor allem sehr viel Positives. Lebensmittel haben wieder den Wert bekommen, der ihnen zusteht bzw. den sie eigentlich haben. Nämlich wortwörtlich gemeint als „Mittel zum Leben". Noch nie wurden regionale Lebensmittel so nachgefragt und geschätzt wie heute.

Kommt da das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ins Spiel?
So ist es. Mit diesem Zertifikat können Konsumenten auf den ersten Blick erkennen, dass ein Lebensmittel in Salzburg erzeugt wurde und damit die regionale Herkunft nachweislich garantiert wird.

Worauf können wir uns dabei verlassen?
Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat schafft Orientierung, Transparenz und Klarheit. Es baut auf bereits bestehenden Gütesiegeln, wie dem AMA-Gütesiegel und der AMA GENUSS REGION oder „Gut zu wissen", in der Gemeinschaftsverpflegung auf. Die lückenlose Herkunfts- und Qualitätskontrolle ist dabei selbstverständlich. So können wir alle auf die versprochene Qualität vertrauen.

Johann und Renate Scheiber freuten sich über die Verleihung der Hoftafel des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats durch Landesrat Sepp Schwaiger (rechts).

Welche herkunftszertifizierten Lebensmittel gibt es bereits?
Neben klassischen Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käse- und Milchprodukten, Honig, Eiern, Obst und Gemüse oder auch Kräutern vom Gärtner können wir aus einer Fülle an Lebensmitteln wählen. Denn durch die Nachfrage wird auch in der Produktion wieder die Vielfalt entdeckt. Bei manchen Erzeugnissen ahnen wir gar nicht, dass es diese aus regionaler Herkunft gibt. So wachsen auf Feldern in Liefering etwa Wassermelonen, in Wals gedeihen Ingwerknollen, in Saalfeldener Gewässern fühlen sich Flusskrebse wohl und auf immer mehr Weiden und Almen tummeln sich seltene Nutztierrassen, deren Fleisch besondere Geschmackserlebnisse verspricht. Damit trägt das Zertifikat auch zur Artenvielfalt und zum Erhalt alter Rassen und Sorten bei. Im Sinne von: Neues schaffen und Gutes bewahren.

„Das Herkunfts-Zertifikat trägt auch zur Artenvielfalt und zum Erhalt alter Rassen und Sorten bei. Im Sinne von: Neues schaffen und Gutes bewahren."

Welche Vorteile hat das Zertifikat für erzeugende Betriebe und kleinere Landwirtschaften?
Ob große Unternehmen wie Molkereien, familiengeführte Betriebe wie Metzgereien und Bäckereien oder kleine Direktvermarkter – sie alle profitieren von der stark gestiegenen Nachfrage nach Regionalität. Dass all diese Genuss-Handwerkerinnen und -Handwerker, wie wir sie nennen, hochwertige Produkte herstellen, war ihnen selbst schon immer klar. Dank des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats haben sie jetzt auch die Möglichkeit, diese Produkte sozusagen ins Schaufenster zu stellen.
Und es entstehen spannende Kooperationen. Heute ist es wieder fast selbstverständlich, dass Gastronomen die Produzentinnen und Produzenten kennen, deren Lebensmittel sie verarbeiten. So gibt es beispielsweise die Almwirtin, deren Fleisch der nahe Metzger zu Speck verarbeitet, oder das Kasmobil, das von Hof zu Hof fährt und die Milch vor Ort für die Landwirte zu vielfältigen Käsesorten verarbeitet. All das ist auch ein wichtiger Beitrag zur Direktvermarktung.

Wo finden wir diese Produkte?
Auch hier hat sich viel getan und es sind von den bäuerlichen Betrieben wirklich innovative Absatzkanäle geschaffen worden. Ob Foodautomat – sogar tiefgekühlt –, 24h-Selbstbedienungshütte

Herzlich willkommen in der wachsenden Genuss-Handwerker Familie!

oder auch der fast schon klassische Onlineshop. Dazu gibt es neben den Wochenmärkten eine wachsende Anzahl an Hof- und Regionalläden und auch die Supermärkte, wie ADEG, Billa, Spar oder das Lagerhaus, haben eigene Regionalitätsregale. Nicht zuletzt finden wir diese Produkte im Dorfladen oder den Bäckereien und Metzgereien vor Ort. Nachfragen zahlt sich beim Einkaufen auf jeden Fall aus! Seit kurzer Zeit gibt es zertifizierte Produkte auch im Großhandel wie der AGM. Das ist besonders für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung von Bedeutung. Da diese größere Mengen benötigen und keine Zeit haben, sich um Kleinmengen zu kümmern.

Geht der Trend zur Regionalität vom Angebot oder doch von der Nachfrage aus?
Ich glaube, das Bewusstsein für den Wert der Regionalität ist auf beiden Seiten gestiegen. Das liegt sicher auch an der steigenden Bedeutung eines nachhaltigen Lebensstils, dem Bewusstsein für Klimaschutz und Tierwohl sowie dem Bedürfnis nach frischen, saisonalen Lebensmitteln. Von dem Gedanken „Wissen, wo's herkommt" profitieren im Grunde alle: die Landwirtschaft, die Gastronomie, und alle Salzburgerinnen und Salzburger. Denn: Nachfrage schafft Vielfalt, Vielfalt schafft Nachfrage.

Beim Einkaufen auf's runde Siegel achten!

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

Die Herkunfts-Kriterien im Überblick

Milch und Käse
Gemolken und verarbeitet in Salzburg

Fleisch: Rind, Schwein, Geflügel
Geboren in Österreich, gemästet und geschlachtet in Salzburg

Fleisch: Schaf und Ziege
In Salzburg geboren, gemästet und geschlachtet

Fisch
Aufgezogen und gefischt in Salzburg

Eier
Gelegt in Salzburg

Getreide
Angebaut, gewachsen und verarbeitet in Salzburg

Gemüse, Obst und Beeren
Gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg

Honig und Imkerprodukte
Bienenstandort in Salzburg

DA IST MUSIK DRIN

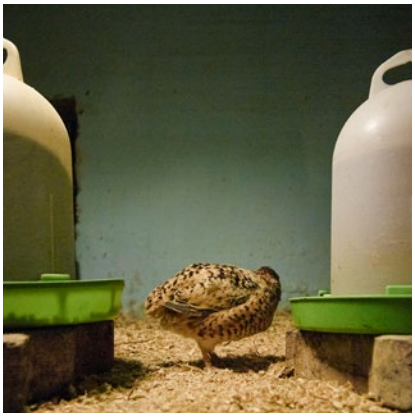
Bei Familie Winkler aus Seekirchen am Wallersee gehören die Wachteln seit Anfang an mit zur Familie.

Klein, aber oho sind die Wachteln am Biohof von Renate und Matthias Winkler in Seekirchen. Seit 2019 haben sie mit ihren „Glückswachtel-eiern“ eine Nische in der Direktvermarktung gefunden. Und was hat das jetzt mit Musik zu tun? Abwarten!

Coturnix japonica. Was auf den ersten Blick wie der Name aus den berühmten Asterix-Heften wirkt, ist die wissenschaftliche Bezeichung der Legewachtel. Die hübsch gesprenkelten Tiere zählen zu den kleinsten Hühnervögeln Europas – und haben vor zwei Jahren auch in Seekirchen im Flachgau eine Heimat gefunden. Renate und Matthias „Hias“ Winkler haben auf ihrem Biohof, in dem vorher Mutterschafe den Ton angaben, über Umwege zu den Wachteln gefunden und unter dem Namen „Glückswachtelei“ einen eigenen Markt für ihre Produkte aufgebaut.

Exklusiv bio

Mit den Wachteleiern in Bioqualität hat Familie Winkler eine Nische gefunden, die niemand im näheren Umfeld bedienen konnte. Deshalb sind



Die Volieren sind genau auf die Bedürfnisse der Wachteln abgestimmt. Für Wellnessfeeling sorgen zudem Sonnen- und Sandbadeplätze in der Außenanlage sowie klassische Musikstücke.

Durch die vielen Fressfeinde wie Fuchs und Habicht dürfen die Wachteln nur in Obhut von Familie Winkler in die freie Natur.

die kleinen Wachteleier aus Seekirchen auch besonders begehrt – und das nicht nur bei Beef-Tatar-Fans, die ihr Lieblingsgericht gerne damit garnieren. Vor allem Menschen mit Allergien oder jene, die aus gesundheitlichen Gründen auf Hühnereier verzichten wollen, zählen zur immer größer werdenden Kundschaft des Unterholz-Hofs. „Wachteleier sind naturbelassen, haben weniger Cholesterin als das normale Hühnerei – und enthalten zudem das ‚gute' Cholesterin", erklärt Renate Winkler, die sich gemeinsam mit ihrem Mann und den drei Kindern Tanja, Samuel und Rafael um die Tiere kümmert. „Wir haben selbst unseren Eierkonsum komplett umgestellt und sind damit richtig happy." Ein Tipp für alle Köche daheim: Wer mit Wachteleiern kochen und backen will, kann sie im Verhältnis 4 : 1 verwenden – damit wandern also nicht nur sechs, sondern 24 Eier in den Biskuitteig.

Hoher Wellnessfaktor

„Meine Mädels", wie Renate ihre rund 150 Wachteln liebevoll nennt, genießen gemeinsam mit Familie Winkler ein glückliches Leben am Hof. „Ich rede jeden Tag mit ihnen und wir haben viel Respekt vor dem Tier und der Natur an sich", sagt Renate. Das besondere Tierwohl stand auch bei der Gestaltung der Volieren im Fokus. In dem zweigeschossigen Bereich inklusive Außenanlage zum Sonnen, für Sandbäder und viele Versteckmöglichkeiten dürfte sich laut Biovorgaben fast die doppelte Menge an Vögeln tummeln – aber das will Familie Winkler gar nicht. „In den vergangenen Jahren haben wir hier einen kleinen ‚Wachtel-Wellnessbereich' geschaffen. Wichtig ist, dass es ihnen gut geht, sie genug Platz haben und keinen ‚Leistungsdruck' spüren", erklärt Hias Winkler, der die Jungtiere von einer Brüterei in Oberösterreich bezieht.

Mit der Natur leben

„Wir leben nach der Philosophie, auf Mutter Natur zu schauen, nachhaltig zu arbeiten und an unsere nächsten

Tipp

Erhältlich sind die „Glückswachteleier“ bei der Bäckerei Unterbäck in Seekirchen, im Rochushof und Muspelhaus, im Bioladen Wallner in Seeham und in der Hofgreißlerei in Anif. Sowie nach telefonischer Bestellung ab Hof.

Generationen eine funktionierende Welt weiterzugeben – nicht nach dem Motto ‚hinter mir die Sintflut‘.“

Ei, Ei, Ei!

Was die Wachtel übrigens auch vom Huhn unterscheidet, ist ihr Legeverhalten. So werden die kleinen, zur Tarnung braun gesprenkelten Eier nicht einfach ins Nest gelegt, sondern gut im Gelände versteckt. „Wir dürfen somit jeden Tag Eier suchen gehen“, beschreibt Hias lachend die abwechslungsreiche Aufgabe des Eiersammelns. Wie oft die Suche stattfindet, bleibt dabei ganz der Natur überlassen. Im Durchschnitt legt eine Wachtel alle 17 Stunden ein Ei. Um die Legefrequenz zu erhöhen, setzen manche Betriebe auf einen azyklischen Lichtrhythmus. „Das kommt bei uns nicht in Frage“, betont Matthias. „Ob alle 17, 24 oder 30 Stunden – wir richten uns nach dem natürlichen Rhythmus der Wachteln und nicht umgekehrt.“

Echte Klassikliebhaber

Apropos Rhythmus: Auf was Glückswachtel-Flüsterin Renate bei ihren Mädels schwört, ist klassische Musik. „Wir kennen es als Mensch ja auch – Musik wirkt positiv auf die Stimmung. Und unsere Wachteln hören einfach gern Johann Sebastian Bach.“

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

Die „Glückswachteleier“ von Familie Winkler sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Glückswachtelei
Renate und Matthias Winkler
Halberstätten 16
5201 Seekirchen
T +43 (0)699.11060627
glueckswachtelei@gmail.com

GASTBEITRAG

DIE ALM IST FÜR ALLE DA

Das Verschwinden der Almen hat weitreichende Folgen für unseren Lebensraum. Regional einzukaufen kann dabei helfen, Almen zu erhalten, erklärt Maria Fanninger vom Verein „Land schafft Leben“.

Für viele ist die Alm ein Sinnbild für die alpenländischen Idylle. Die Ästhetik dieser Kulturlandschaft und auch ihr Erholungswert haben Almen zu einem wichtigen Faktor des österreichischen Tourismus gemacht, der kaum noch wegzudenken ist. Was oft unerwähnt bleibt, ist, dass Almen das Resultat intensiver landwirtschaftlicher Bewirtschaftung sind. Unsere Landwirtinnen und Landwirte schaffen dadurch nicht nur einen ökonomischen und kulturellen Mehrwert, sondern erfüllen auch bezüglich Biodiversität und Erosionsschutz eine wichtige Funktion.

Beitrag zum ökologischen Gleichgewicht

Der Ursprung der Almwirtschaft liegt im Bergbau. Um die Arbeiter mit Nahrung zu versorgen, wurde in den hoch gelegenen Bergbaugebieten der Alpen bereits vor 4.000 Jahren Viehwirtschaft betrieben. Wie alle unsere Lebensräume ist also auch die Alm eine vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft, die gepflegt werden muss, um für Mensch und Tier lebbar zu bleiben. Diese Aufgabe erfüllen die heimischen Bäuerinnen und Bauern und ihre Nutztiere: Kühe, Schafe, Ziegen und Pferde weiden auf Almen und sorgen so dafür, dass diese nicht verwildern.

Passiert das nicht, verschwindet nicht nur ein beliebter Teil unserer heimischen Kulturlandschaft, sondern kann es auch negative ökologische Folgen haben. Almen, die brach liegen, sind etwa durch den steigenden Anteil an Borstgras weniger stark durchwurzelt, wodurch das Risiko von Erdrutschen steigt. In einer Zeit, die von häufigen Starkregenfällen und Unwettern geprägt ist, ist diese Gefahr besonders gegenwärtig. Durch ihr vielfältiges Erscheinungsbild sind Almen im Laufe der Jahrhunderte

Durch die Bewirtschaftung mit Kühen, Schafen, Ziegen oder Pferden wird ein Verbuschen und Verwalden der Berglandschaft ganz natürlich vermieden.

zudem zu einem wichtigen Lebensraum vieler Tier- und Pflanzenarten geworden. Verschwinden die Almen, verschwinden diese mit ihnen.

Regional einkaufen, Almen erhalten

Die Anzahl der Almen in Österreich sinkt kontinuierlich. Waren es im Jahr 2000 noch 9.161 Almen, so sind es heute schon rund 900 weniger. Der hohe Arbeitsaufwand und vergleichsweise geringe Ertrag machen die Almwirtschaft für immer mehr Landwirtinnen und Landwirte kaum noch rentabel. Dass diese nicht nur Lebensmittel erzeugen, sondern mit der Almpflege auch eine wichtige Dienstleistung erbringen, ist den wenigsten Konsumentinnen und Konsumenten bewusst. Indem wir zu regionalen Produkten greifen, können wir ihnen diese Dienstleistung abgelten – und so dazu beitragen, dass unsere idyllischen Almen noch lange erhalten bleiben.

Fotos: Land schafft Leben

Land schafft Leben

Bewusstsein schaffen

Der Verein „Land schafft Leben" ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. So soll ein Bewusstsein für heimische Lebensmittel, deren Produktion und Verarbeitung geschaffen werden. Menschen können damit beim Einkauf nicht nur nach dem Preis, sondern nach ihren Werten, wie soziale oder ökologische Standards und Tierwohl, entscheiden.

www.landschafftleben.at

Maria Fanninger ist Gründungsmitglied von „Land schafft Leben" und moderiert seit 2020 den Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen".

Podcast-Tipp: „Mit Sissy auf der Alm"

Jungbäuerin Sissy Strubreiter züchtet gemeinsam mit ihren Eltern auf ihrem Arche-Hof gefährdete Nutztierrassen wie Pustertaler Sprinzen oder Mangalitza-Schweine. Ihren Sommer verbringt sie auf der Alm im Tennengau, wo Maria Fanninger sie beim „Land schafft Leben"-Sommergespräch besucht.

Salzburger Federkiel-Stickerei

Hier ist sie zuhause:

DIE LIEBE ZUM *Detail*

Ein über 200 Jahre altes Handwerk, dessen Kunst nur mehr ganz wenige beherrschen: Leidenschaft, Fingerfertigkeit, Geduld und ein gutes Auge sind Voraussetzung für diese seltene Arbeitstechnik. Herbert Klieber und seinen drei Söhnen ist es wichtig das Handwerk individuell und auf höchstem Niveau auszuführen. Seit 1986 werden aus Leder und gespaltenen Pfauenfederkielen feinste handgestickte Ranzen, Gürtel, Taschen, Bucheinbände, Hosenträger und noch vieles mehr erzeugt. Jedes Produkt ist ein Einzelstück und wird nach Kundenwunsch gefertigt. Alte Ranzen werden fachmännisch restauriert. Den Federkielstickern aus St. Martin am Tennengebirge ist es besonders wichtig, dieses Handwerk genauso wie früher auszuführen. Sie haben sich diese künstlerische Arbeit in jahrelanger, mühevoller Tätigkeit selbst beigebracht. Beim Federkielsticken werden gespaltene Pfauenfedern verarbeitet, die in filigraner Kleinarbeit mit einer Ahle ins Leder hineingestickt werden, Dabei entstehen einzigartige Motive, die individuell für den jeweiligen Kunden auf Wunsch gezeichnet werden und dann auf Leder zur Vollendung kommen. „Was am Ende bleibt, ist ein einzigartiges Schmuckstück, welches über Tradition erzählt, viel Herzblut und Leidenschaft zum Ausdruck bringt und für Hunderte von Jahren bestimmt ist“ fügen die Kliebers abschließend hinzu.

Salzburger Federkiel-Stickerei
St. Martin am Tennengebirge
Tel.: +43(0)64 63/20 333
info@federkiel.at
www.federkiel.at

Weil echter Genuss so nahe liegt

BILLA UND BILLA PLUS STÄRKEN MIT DER OFFENSIVE „IS' HEIMISCH" PRODUZENTEN UND PRODUZENTINNEN AUS SALZBURG UND MACHEN REGIONALITÄT DAMIT NOCH SICHTBARER.

Familie Kofler beliefert sieben BILLA-Standorte mit Bioeiern aus artgerechter Haltung.

Um den zahlreichen heimischen Produzentinnen und Produzenten eine noch größere Bühne zu bieten, setzt BILLA auf „Lokalpartnerschaften". Dadurch sollen es auch Produkte von Kleinstbetrieben, die nur einen oder zwei Märkte beliefern können, den Weg in die Regale schaffen. Hannes Gruber, gebürtiger Salzburger und BILLA-Vertriebsdirektor in Salzburg, erklärt: „Dadurch fördern wir die heimische Wirtschaft und können zugleich verstärkt dem Kundenwunsch nach mehr regionalen und lokalen Produkten nachkommen."

„Mit Produkten aus der Region entsprechen wir dem Kundenwunsch", so BILLA-Vertriebsdirektor Hannes Gruber.

Qualität direkt aus der Region

Von den Qualitätsprodukten der Handkäserei Wimmer aus Hallein können sich die Kundinnen und Kunden bereits in sieben Salzburger Märkten überzeugen. „Es ist die Liebe und Leidenschaft zur Milch, die mich bis heute begleitet. Und so werden auch meine Produkte hergestellt – sorgfältig, nachhaltig und von Hand gemacht", sagt Georg Wimmer. Auch die Bioeier vom Wagrainer Hühnerdorf sind an sieben BILLA-Standorten erhältlich. Mit deren Kauf wird sowohl Regionalität als auch artgerechte Tierhaltung unterstützt. „Unsere Hühner leben in einem modernen, artgerecht gebauten Stall und legen ihre Eier in Spezialnester aus Dinkelspelz. Sie haben die Freiheit, ihre Tage selbst zu gestalten, sei es im Stall, im 300 Quadratmeter großen Wintergarten oder auf der Wiese, wo jedem Huhn 10 Quadratmeter zur Verfügung stehen", erklärt Familie Kofler.

Für regionale Produkte gibt es bei BILLA eine klare Herkunfts-Kennzeichnung:

Lokal: bis 30 Kilometer vom Markt entfernt
Regional: aus dem Bundesland
Österreich: heimische Produkte

Lokal und regional:
Über 25.000 Artikel
Über 2.500 Betriebe

Direkt aus dem Land Salzburg:
Rund 2.450 Produkte
Rund 184 Betriebe

BILLA

Foto rechts oben: Wagrainer Hühnerdorf, Foto links unten: REWE Group/Gergely

WENN'S PASST ...

Vom Nebenerwerb zum Haupterwerb ist ein Schritt, den in der Landwirtschaft nicht mehr viele wagen. Für Leonie und Stephan Berger vom Oberneuhof in Hüttschlag ergab sich die Umstellung allerdings ganz von selbst. Sie haben mit dem richtigen Gespür und ihren innovativen Vermarktungsideen eine gute Basis dafür gelegt.

„Passt das zu uns?" Mit dieser Frage wird jede neue Idee am Oberneuhof von Anfang an auf ihre Umsetzbarkeit geprüft. Leonie und Stephan Berger sind damit bisher auch immer richtiggelegen. Die Umstellung ihrer Landwirtschaft von Neben- auf Vollerwerb hat sich für die beiden, die gemeinsam mit ihren drei Kindern am Hof in Hüttschlag leben, nahezu von selbst ergeben. „Wir hatten den Vollerwerb eigentlich gar nicht so im Fokus, aber dann ist es immer mehr geworden", erzählt Leonie.

Schritt für Schritt wachsen

Übernommen haben Leonie und Stephan den seit mehreren Generationen als Familienbetrieb geführten Oberneuhof im Großarltal 2014 mit fünf Mutterkühen. Damals war der Hof ausschließlich auf die Mutterkuhhaltung ausgerichtet. „Immer klein anfangen", beschreibt Leonie die gemeinsame Philosophie. „Und wenn es zu uns passt, machen wir damit am Hof weiter." Nach diesem Credo wurde der Tierbestand in den vergangenen Jahren laufend erweitert: Insgesamt 350 Legehennen bevölkern glücklich die Wiesen, dazu kommen, je nach Saison, bis zu vier Schweine sowie eine kleine Schafherde. Und auch drei Gänse haben mittlerweile Einzug gehalten. „Denn wir schätzen die Vielfalt", lacht Stephan.

Das Tier steht im Mittelpunkt

„Die Schweine sind bei Wind und Wetter draußen. Deswegen sind uns auch alte Schweinerassen wie Duroc und dänische Landschweine wichtig. Sie sind besonders robust", so Familie Berger. Auch die Hühnerschar setzt

Familie Berger macht das, was zu ihnen passt. Und das so erfolgreich, dass der Hof vom Nebenerwerb zum Haupterwerb wurde.

Wetterfeste Duroc-Schweine, glückliche Hühner verschiedener Rassen, ein paar Schafe und Fleckvieh tummeln sich auf den Wiesen rund um den Oberneuhof.

sich aus speziellen Rassen zusammen. Aus Frankreich stammende Maran-Hühner, „Grünleger“ und die alte Bauernhof-Rasse „Italiener“ dürfen es sich in zwei mobilen Hühnerställen gemütlich machen und sorgen für Vielfalt auch bei den Eierfarben. Die Kühe verbringen den Sommer ab etwa Ende Mai so lange wie möglich auf der Alm. Bis zum ersten Schnee grasen sie dann auf den Wiesen rund um den Hof. Das Wohlergehen der Tiere, der großzügige Auslauf, heimisches Futter und Freilandhaltung sind am Oberneuhof das A und O.

Pioniere bei Tiefkühlfleisch

Die Erzeugnisse aus eigener Produktion können ab Hof im Eierhaus erworben werden, das sich im ehemaligen Troadkasten, einem Getreidespeicher, befindet. Neben dem Eierkühlschrank finden wir dort auch das Highlight vom Oberneuhof: den Foodautomaten für Tiefkühlfleisch. Damit ist Familie Berger Pionier in Sachen Fleischvermarktung. Denn die saisonalen Spezialitäten stehen praktisch portioniert in Haushaltsmengen und bereits tiefgekühlt zur Abholung bereit. „Klassische Fleisch-Mischpakete werden in Hüttschlag und Umgebung von vielen Landwirtschaften angeboten“, erklärt Leonie. „Aber die Haushalte werden immer kleiner – und damit auch die Kühlschränke und Gefriertruhen. Deswegen bieten wir unser Fleisch in kleineren Einheiten an.“ Einen Service, den die Kundinnen und Kunden des Oberneuhofs besonders zu schätzen wissen. So können rund um die Uhr tiefgekühlte saisonale Köstlichkeiten gekauft werden.

Regional verarbeitet

Familie Berger greift dabei auf die Expertise des Grossarler Metzgers Josef Kreuzer aus dem Nachbarort und der Metzgerei Urban in St. Johann im Pongau zurück. Diese teilen sich die Schlachtung sowie die fachgerechte Verarbeitung zu speziellen Cuts, Wurstdelikatessen und Co. So gibt es hier Feines vom Schwein wie Schnitzel, Bauch und Schweinsbraten, saisonal kommen Lammrollbraten und Karreesteaks vom Lamm oder Grilllfleisch vom Rind dazu. Rund wird das Angebot vom Oberneuhof dank hausgemachter Eiernudeln, Schweineschmalz, Wurstspezialitäten und Säften.

Tipp: Der Oberneuhof liegt direkt am Rad- und Wanderweg „Kapellenweg“. Ein Abstecher in das Eierhaus des Hofes zahlt sich jedenfalls aus.

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

Zu den Erzeugnissen am Oberneuhof zählen Fleischprodukte, hausgemachte Eiernudeln, Schweineschmalz oder Säfte. Das hofeigene Fleisch sowie die Eier sind zudem mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Oberneuhof
Leonie und Stephan Berger
Karteis 3
5612 Hüttschlag
T +43 (0)676.4849044
loony18@freenet.de

Ein Pionierstück der Direktvermarktung: der Foodautomat für Tiefkühlfleisch in praktischen Haushaltsmengen.

SCHMITTEN
Zell am See - Kaprun

EINS MIT DEM GENUSS.

Ski'n'Brunch auf der Schmittenhöhe: als erster auf der Piste mit gemeinsamen Frühstück – jeden Donnerstag im Jänner und Februar.

Kulinarische Highlights in den vier Genuss-Stationen genießen: Franzl, Sonnkogel, AreitAlm und AreitLounge.

„Das Panorama“ im neuen Glanz: einladende Fensterfronten, sonnige Terrasse und traumhafter Ausblick.

www.schmitten.at

Starker Partner für unsere Kleinsennereien

ÜBER 45 SPEZIALITÄTEN VON SECHS REGIONALEN SENNEREIEN SIND AKTUELL IN DEN SPAR-, EUROSPAR- UND INTERSPAR-MÄRKTEN IN SALZBURG ERHÄLTLICH.

Bereits seit 1886 stellt die Dorfkäserei Pötzelsberger köstlichen Käse aus naturbelassener Bio-Heumilch her.

Familie Eisl beliefert ausgewählte SPAR-Märkte mit feinsten Bio-Schafkäsespezialitäten.

Die Unterstützung regionaler Betriebe ist SPAR seit jeher ein großes Anliegen. „Wir setzen uns für noch mehr regionale Qualität ein. Klein strukturierte Landwirtschaftsbetriebe zu fördern und als Vertriebspartner in Salzburg zu unterstützen, freut uns besonders. Auch die Kundinnen und Kunden schätzen das stetig wachsende Sortiment aus der unmittelbaren Umgebung“, zeigt sich Patricia Sepetavc, SPAR-Geschäftsführerin für Salzburg und Tirol, erfreut über die Zusammenarbeit mit den Kleinsennereien, deren Milch-, Joghurt- und Käsespezialitäten in den Märkten zu finden sind. „Die Nachfrage nach heimischen Produkten ist ungebrochen und die konstant hohe Qualität der regionalen Landwirtschaften spricht für sich.“

Beste Rohstoffe, bester Geschmack

Je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger ist letztlich auch das Endprodukt – und das schmeckt man. In Verbundenheit mit der Natur, vielfach mit traditionellen Herstellungsmethoden und oftmals schon seit Generationen im Familienbetrieb, stehen die Salzburger Kleinsennereien aber auch für Innovationsfreude und Kreativität. So setzt etwa Niki Rettenbacher von der Hofkäserei Fürstenhof mit viel Leidenschaft auf die Zucht von Jersey-Kühen. Sie geben eine besonders gehaltvolle Milch für verschiedenste Sorten von Bio-Joghurt oder aber auch Jersey-Käse.

Sortiment in bester Bioqualität

Familie Eisl wiederum setzt ganz auf’s Schaf: In biologischer Landwirtschaft geführt, weiden rund 145 Milchschafe auf den hofeigenen Wiesen und geben somit beste Milch als Rohstoff für die verschiedenen Varianten der „Wolfgangsee Schafkäserolle“. Für feinste Käsesorten steht auch die Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet, die in Zusammenarbeit mit den Milchbauern aus der nahen Umgebung köstlichen Käse aus naturbelassener Bio-Heumilch herstellt. Auch bei der Mattigtaler Hofkäserei der Familie Mangelberger in Seekirchen dreht sich alles um Käse: Dank ungebrochener Leidenschaft für den kostbaren Rohstoff Milch ist das Sortiment über die Jahre kontinuierlich gewachsen.

SPAR sucht neue Salzburger Partner!
Mail an: salzburg@spar.at

SPAR

Fotos: SPAR, Studio31plus_Alexander Vorderleitner

Wissen, wo's herkommt

Direkt aus Salzburg: Das ist die Garantie, die uns das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gibt. Eine Auswahl regionaler Kostbarkeiten gibt es hier zu entdecken. Mehr als 1.300 weitere finden wir in den vielen Hofläden, auf saisonalen Märkten, beim praktischen Rund-um-die-Uhr-Verkauf oder im regional sortierten Handel.

Bunte Kräutermischung

Familie Kaml führt ihren vielfältigen Biobauernhof im Verbund als Großfamilie und mit viel Frauenpower. Neben Puten, Hühnern und Kalbinnen gedeihen am Großwidmoos in Wagrain verschiedenste Küchen-, Heil- und Teekräuter. Viele davon mit so traditionsreichen Namen wie die Königskerze, das Weidenröschen, Johanniskraut, Zinnkraut oder Schafgarbe. Bunte Teemischungen gibt's hier in einer wahrlich stattlichen Vielfalt. **T +43 (0)664.5294179**

Foto: Grossuidmoos

BIOKRAUT *im Topf*

Gundi und Peter Santner vom Biohof Fötschl in Tamsweg vereint nicht nur die große Liebe zum Obst- und Gemüsebau, sondern auch die Überzeugung, dass Bio mehr ist als ein Etikett. Das gilt zum Beispiel für das köstliche Sauerkraut, das nach alter Tradition im Tontopf hergestellt wird. So bleibt der volle Geschmack des Krautes erhalten und schmeckt uns im Winter als gschmackige Beilage zu Schweinsbraten und Co.
T +43 (0)664.4244498

Zart & cremig

Die „Bio aus dem Tal"-Landwirtschaften in Kleinarl sind ja schon bekannt für ihre besonderen Erzeugnisse. Da passt die „Bioberta" – der neue Rotkulturkäse aus der Milchwerkstatt – perfekt ins Sortiment. Durch die Reifung vollmundig im Geschmack und besonders cremig im Teig, zergeht der Käse förmlich auf der Zunge. Kein Wunder, genießen die Kühe doch frische Bergluft, Gras und bestes Heu.
www.bioausdemtal.at

DIE Pilzzüchter

Waren Austernpilze bisher vor allem in der chinesischen Küche bekannt, gibt es die Edelpilze jetzt gleich ums Eck. Genauer gesagt im alten Obstkeller des Bauernhofs von Lisa und Sebastian in Schleedorf. Dort werden köstliche Rosen-, Zitronen- und Austernseitlinge in Bioqualität gezüchtet. Ihr feines Aroma macht sich ausgezeichnet kurzgebraten im Salat. Zu haben sind die Küchenlieblinge auch im Onlineshop oder im Selbstbedienungs-Kühlschrank. **www.stoffn.at**

Foto links oben: Fötschlhof, Foto rechts oben: Bio aus dem Tal, Foto links unten: Stoffn

ECHT schafig

Die Produkte der Hofkäserei Hubmühle – und dazu zählen sowohl Weich-, Schnitt- oder Frischkäse – werden aus Milch der Krainer Steinschafe gemacht. Diese alte, seltene Nutztierrasse hat viele gute Eigenschaften: Sie ist besonders robust, hat fettarmes Fleisch und gibt hochwertige Milch. Eine besondere Spezialität: die in Sonnenblumenöl eingelegten Weichkäsewürferl. Fein gewürzt mit Knoblauch und Kräutern bereichern sie Jause und Salat. **www.echtkasig.at**

Fröhliche Puten

Familie Spitaler hat sich mit ihrem kleinen Biohof Seppengut ganz auf Bio-Weidegänse und Bio-Puten spezialisiert. In der schönen Antheringer Natur können die Tiere nach Herzenslust Gras und Kräuter fressen, in der Wiese scharren oder ein Staubbad nehmen. Während die Gänse nur zu Martini verkauft werden, gibt es die Truthennen das ganze Jahr über. Ideal im Ganzen speziell für Weihnachten. Um Vorbestellung wird gebeten!
www.biohof-seppengut.at

Süße Leidenschaft

Die Leidenschaft für Honig liegt bei der Manufaktur von Katalin Nagy-Berki in Annaberg-Lungötz in der Familie. Ob pur oder zu Met, Bier und Essig verarbeitet, hier wird in dritter Generation mit viel Liebe das Handwerk der Imkerei betrieben. Die feinen Erzeugnisse aus eigener Produktion sind jetzt auch im Webshop erhältlich.
www.metwelt.com

Foto unten: Nagy-Berki, Foto Mitte: Biohof Seppengut, Foto oben: Echt kasig

Auf's Korn *genommen*

Im Mühlenladen der Lerchenmühle in Golling bekommen wir eine riesige Auswahl an Getreide und Getreideerzeugnissen. Eine der Besonderheiten ist das Bio-Roggenmehl aus Lungauer Tauernroggen. Verwendet wird es vorwiegend für Brot und Nudeln, aber auch traditionell für Lebkuchen. Das volle Korn kann übrigens lose vom Spender „gezapft" werden – natürlich verpackungsfrei und in beliebiger Menge. **www.lerchenmühle.at**

Artenschutz MIT ERFOLG

Seit 2008 setzt sich die „Lungauer Arche" für den Erhalt der alten Roggensorte „Lungauer Tauern" ein. Und das mit Erfolg: Denn was mit fünf Bauernhöfen und zwei Hektar begann, ist nun auf eine Anbaufläche von mehr als 13 Hektar auf rund zehn Höfen gewachsen. Am Biohof Sauschneider zum Beispiel kann das Roggenkorn zu Speisegetreide aufbereitet werden und ist im Direktverkauf als Saatgut, ganzes Korn oder Vollkornmehl erhältlich. **www.tauernroggen.at**

Brotzeit

Den einmaligen Geschmack des Tauernroggens bringt die Traditionsbäckerei Obauer aus St. Gilgen zur Perfektion. Hier wird Tauernroggen aus dem Lungau und Laufener Landweizen aus dem Flachgau zum Bio-Tauernroggenbrot vereint. Sein Natursauerteig in Bioqualität verleiht dem feinen Mischbrot seine vollmundige Milde. Frisch aus der Backstube, herrlicher Roggenduft inklusive! **www.obauer-brot.at**

Foto links unten: Obauer, Foto links oben: Lerchenmühle, Foto rechts oben: Sauschneider

Weihnachtliche Köstlichkeiten

Ein echter Augenschmaus: die Ablinger Motivrouladen

Es ist eine ganz besondere Zeit – der Advent, Heiligabend und die Weihnachtsfeiertage. Hier kommt die Familie zusammen, um gemeinsam zu feiern und die Festtage zu genießen. Bei Ablinger gibt es dafür ein besonders vielseitiges Angebot an sorgsam handwerklich hergestellten Spezialitäten.

Aus Tradition das Beste: Ablinger Mettenwürstel

Fleisch- und Wurstwaren von Ablinger sind das ganze Jahr in aller Munde. Hier wissen die Kundinnen und Kunden einfach, woher die vielfältigen Köstlichkeiten kommen und vor allem, was drin ist! Seit mehr als 85 Jahren wird bei Ablinger selbst geschlachtet, das Fleisch stammt aus der Region und garantiert so Frische und unvergleichliche Qualität. Besonders für die Vorweihnachtszeit und die Feiertage finden sich im breit gefächerten Angebot viele festliche Spezialitäten. Ablinger Mettenwürstel dürfen in der Heiligen Nacht natürlich auf keinen Fall fehlen, ebenso wie die handgerollten Motivrouladen, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern durch ihre Optik – mit Tanne, Stern und Glocke – ein Blickfang jeder Festtagstafel sind. Handwerklich hergestellte Pasteten und feine Schinken, wie der Nuss-Schinken im Ganzen oder der Stille-Nacht-Schinken, den es nur in der Vorweihnachtszeit gibt, ergänzen die Tafel. Frische Salate, Aufstriche sowie die hausgemachte Cumberland-Sauce runden das Angebot ab.

Auf nach Oberndorf!
Viele Ablinger Köstlichkeiten gibt es im guten Lebensmittelhandel, weitere Spezialitäten und bestes österreichisches Fleisch aus eigener Schlachtung für die Feiertage hingegen finden Kundinnen und Kunden in den beiden Geschäften in Oberndorf. Nur 20 Minuten Autofahrt von Salzburg entfernt findet sich dort alles für die kulinarische Festtagsunterstützung.

Bitte unbedingt vorbestellen:
Ob telefonisch oder jetzt neu: ganz einfach mit der Ablinger App!

Jetzt Ablinger App downloaden:

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

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

Fotos: Ablinger

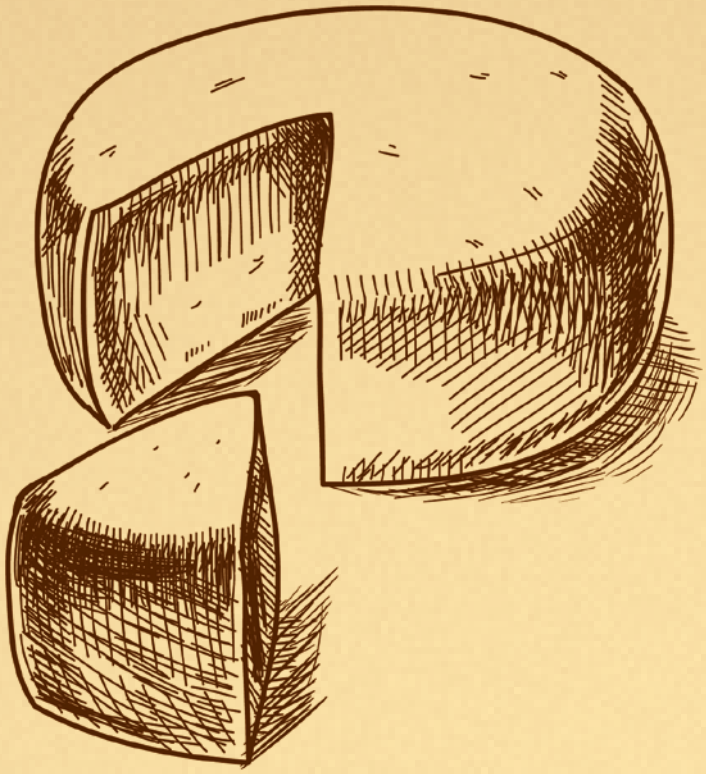
Das flüssige Gold der Salzburger

Stiegl-Goldbräu

ÖSTERREICHISCHE PRIVATBRAUEREI · 100% UNABHÄNGIG ·

ZERTIFIZIERTE SPITZENQUALITÄT
SLOW BREWING

Braukunst auf höchster Stufe.



Ob Verarbeitung im Kas Mobil oder in der Lohnkäserei: Gemeinsam mit anderen bäuerlichen Betrieben lassen sich neue Ideen oft leichter umsetzen. Mit der richtigen Arbeitsteilung ergeben sich so zum Beispiel neue Chancen für die Direktvermarktung von Milch und Käse.

A RUNDE GSCHICHT

Wolfgang Dankl ist der fahrende Käsemeister im Land Salzburg. Direkt bei seinen Auftraggebern können im „Pinzga Kas Mobil" bis zu 800 Liter Milch pro Käsung verarbeitet werden. Die Reifung erfolgt am Käsehof.

Bäuerin Ingrid Steger hat durch das Pinzga Kas Mobil einen neuen Weg für die Direktvermarktung ihrer Milch gefunden.

Die eigene Milch zu Käse zu verarbeiten und ihn selbst zu vermarkten – das ist für viele landwirtschaftliche Betriebe ein kleiner Traum. „Probieren wir es doch einfach aus", sagte sich Familie Steger, die in Lofer einen Milchviehbetrieb mit 30 Kühen führt. Mit den Jungtieren sind es allerdings fast 100 Rinder, die täglich versorgt werden müssen. Zeit, selbst Käse zu machen, bleibt hier also nicht. So gesehen war es eine glückliche Fügung, dass sie bei einer Rinderversteigerung den fahrenden Käsemeister Wolfgang Dankl kennengelernt haben. Seit 2017 ist er mit seinem „Pinzga Kas Mobil" kreuz und quer im Land Salzburg unterwegs und erzeugt für knapp zwei Dutzend Bäuerinnen und Bauern feinen Schnittkäse nach Tilsiter-Art oder würzigen Bergkäse. Nun auch erfolgreich für Ingrid Steger. „Unsere Kundinnen und Kunden lieben besonders den Käse mit Bockshornklee. Die kleinen Samen geben ein sehr nussiges Aroma. Aber auch der Chilikäse ist sehr beliebt", freut sich die junge Bäuerin.

Käsen direkt am Hof

Mittlerweile fährt das Pinzga Kas Mobil mehrmals im Jahr den Hof von Familie Steger an. Rund 800 Liter Milch werden dabei an einem Vormittag in dem technisch perfekt ausgerüsteten Anhänger vor Ort gekäst. Knapp fünf Wochen später wird der fertig gereifte Käse dann von Wolfgang Dankl geliefert. Von Familie Steger selbst verpackt und etikettiert, wird dieser in ihrer Selbstbedienungshütte am Hof verkauft. „Die Qualität ist spitze und das bestätigen uns auch die vielen positiven Rückmeldungen", so Ingrid Steger. Längst hat sich auch über die Landesgrenzen hinweg herumgesprochen, wie gut diese Arbeitsteilung funktioniert, und das Kas Mobil ist das ganze Jahr über gut gebucht.

Käsemacher aus Leidenschaft

Noch vor knapp fünf Jahren war für Wolfgang Dankl, mit 19 Jahren bereits jüngster Käsereimeister Österreichs, der Start seiner mobilen Käserei durchaus ein Risiko. Doch mit rund 30 Jahren Erfahrung in der Käserei in Maishofen und natürlich einer Extraportion Leidenschaft für Käse im Gepäck wurde daraus ein Erfolgskonzept. Das bestätigt die wachsende Nachfrage, die nun auch den Neubau des Käsekellers nötig macht. Der wird in Kürze in Betrieb gehen und soll die Reifung der Käse optimieren. Als gewerblicher Verarbeiter unterliegt Dankl mit seinem Kas Mobil dabei den gleichen strengen Hygienerichtlinien wie jede andere Käserei und die Produkte werden regelmäßig im Labor geprüft. „Die Untersuchungen geben

In der Käsehütte von Wolfgang Dankl in Walchen bei Piesendorf gibt es Käse, Joghurt und andere feine Produkte aus der Region.

Das Hobby wurde bei Erwin Bauer zum Beruf. Die Milch von den eigenen Kühen, die saftige Kräuter und frisches Gras auf den umliegenden Wiesen fressen, wird mit viel Liebe und Leidenschaft zu verschiedensten Käsespezialitäten verarbeitet.

den Bäuerinnen und Bauern sowie den Konsumenten die Sicherheit, dass die Qualität top ist“, erklärt der Käsemacher. Die Arbeit soll mit dem neuen Käsekeller ein Stück einfacher werden. Oder braucht es einfach Platz für neue Projekte? Wer das herrlich cremige Kirschjoghurt von Familie Dankl schon einmal gekostet hat, wünscht sich jedenfalls mehr davon. Zu bekommen sind die Eigenprodukte sowie Feines aus der Region in ihrer Käsehütte in Walchen bei Piesendorf.

Kreativer Lohn- und Genusskäser

Ortswechsel zu Erwin Bauer im Lungauer Thomatal: Auch er teilt die Leidenschaft für Käse. „Ich verspüre eine gewisse Ehrfurcht, wenn nach Monaten des Reifens der richtige Zeitpunkt für den Anschnitt eines Käselaibes naht. Käse ist für mich nicht nur ein Lebensmittel, sondern ein Genussmittel“, so der innovative Bio-Käsemacher. Seine ersten Erfahrungen hat Erwin auf Schweizer Almen gesammelt, gefolgt von Kursen und Weiterbildungen. Und vor rund zehn Jahren eröffnete er schließlich seine eigene Käserei. Dabei wollte Erwin Bauer seinen neuen Betriebszweig am Fötschlhof, den er gemeinsam mit seiner Frau Katharina führt, von Anfang an auf mehrere Beine stellen. Ziel war es, die Hälfte der Milch seiner 18 Milchkühe am Hof zu verarbeiten. Dazu kam die Idee, sein Know-how auch anderen Landwirtschaften anzubieten. „Die Investition in eine kleine Hofmolkerei ist nicht unwesentlich.

Seit diesem Sommer gibt es den feinen Käse von Familie Bauer sowie weitere Erzeugnisse im 24-Stunden-Automat „Max'l" zur praktischen Selbstabholung – und das rund um die Uhr.

Viele wollen aber ein eigenes Produkt, das sie selbst vermarkten oder über den Almausschank verkaufen können. Genau für diese Betriebe stelle ich meine Leistung als Lohnkäser zur Verfügung", erzählt Erwin.

Käse schauen

Bei seiner Arbeit lässt sich der Käseexperte auch gerne über die Schulter schauen – daher auch der Name „Käseschauerei" und nicht Schaukäserei. „Ist ja logisch", so Erwin, „schaut man Käse zu, wie er entsteht und reift, ist man ein Käseschauer." Kreativ sind auch die Namen der 18 Jersey- und Fleckviehrinder – gekreuzt mit der Rasse „Normande" – und der nach ihnen benannten Käsesorten. „De guatmiatege Sieglind", „de schoafe Gretl", „de siaße Schweiza" oder „des verschmuste Schotzl" sind Erwins wichtigste Mitarbeiterinnen. Sein neuester Helfer am Hof ist übrigens da Max'l. „Das ist unser 24-Stunden-Verkaufsautomat. Er ist eine große Unterstützung für den direkten Käseverkauf, so können die Kunden unsere Produkte rund um die Uhr genießen."

Foto: Salzburger Bauernbund

RUPERT QUEHENBERGER, PRÄSIDENT DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG, IM KURZINTERVIEW.

„Das steigende Bewusstsein für Regionalität schafft eine Win-win-Situation für alle."

Die Direktvermarktung ist gefragter denn je und es gibt immer mehr neue Geschäftsmodelle. Ist die Entwicklung positiv?
Sehr, wie ich finde! Tatsache ist, dass sich die Direktvermarktung stark professionalisiert hat. Das betrifft die Verpackung und den Marktauftritt ebenso wie die Weiterentwicklung der Produkte. Eine Zusammenarbeit über den eigenen Betrieb hinaus kann hier nur ein Vorteil sein.

Wie schätzen Sie in Salzburg das Produktangebot aus der bäuerlichen Direktvermarktung ein?
Die Vielfalt ist enorm gewachsen, auch weil die Nachfrage stark zunimmt. Die Corona-Pandemie hat den Trend zu regional erzeugten Produkten noch verstärkt. Unsere Bäuerinnen und Bauern sehen hier für ihre Betriebe Chancen und wir versuchen sie dabei bestmöglich zu unterstützen.

Käseschauerei
Katharina und Erwin Bauer

Gruben 45
5592 Thomatal
T +43 (0)664.5481823
erwinbauer@gmx.at

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

Pinzga Kas Mobil
Wolfgang Dankl
Der eigene Käse ist mit dem Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Walchen 319, 5721 Piesendorf
T +43 (0)664.5760994
pinzgakasmobil@sbg.at
www.pinzgakasmobil.at

Steger Kas
Familie Steger

Rauchenberg 154
5090 Lofer
steger.lofer@gmx.at

WIR VERSTEHEN UNS.

AGM ADEG GROSSMARKT

„Treibt die Vielfalt auf die Käsespitze!"

Weil wir wissen, dass unsere Gäste den Geschmack der Region lieben, bringen wir gemeinsam mit unseren Salzburger Käseproduzenten eine große Auswahl an heimischen Spezialitäten in die Küchen unserer Gastronomen.

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

agm.at

Genuss-Zeit ist's.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM SALZBURGER LAND
BRINGEN ABWECHSLUNG INS LEBEN.
DURCHKOSTEN UND REGIONALITÄT GENIESSEN!

GUT GERUHT

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

Unterberger
Bäckerei · Cafe · Konditorei

LERCHENMÜHLE
SEIT 1495

WAHRER Sonnenschein

Gerade im Winter zaubert das Bio-Maismehl der Gollinger Lerchenmühle sonnengelben Höchstgenuss auf unsere Teller. Neben Gerichten wie Mais-Auflauf oder Mais-Schnitten eignet es sich auch für Pfannkuchen und Omeletts, da die Eier für Bindung sorgen. Maismehl enthält kein Klebereiweiß und ist somit glutenfrei und daher besonders gut verträglich.

FESTLICHER GENUSS

Für eine festliche Jause an den Weihnachtsfeiertagen kommen die handwerklich hergestellten Pasteten der Traditionsmetzgerei Ablinger gerade recht: Die Preiselbeer- sowie die Pflaumen-Nuss-Pastete gibt es servierfertig als Brotaufstrich im 140-g-Glas – perfekt für das Dinner for Two. Erhältlich ab Dezember in den Ablinger-Filialen in Oberndorf.

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

Fotos links unten links: Ablinger, Foto links oben: Bäckerei Unterberger, rechts oben: Stefan Zauner

ERSTE SAHNE

Ob Cremen, Mousses, Füllungen, Eclairs oder Tartelettes – mit QimiQ Whip gelingen Desserts im Handumdrehen. Einfach Packung aufschneiden, kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht anschlagen, beliebige Zutaten zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Gibt's in den Geschmacksrichtungen Natur, Vanille, Schokolade und Kaffee.

Aus dem *MONDSEELAND*

Der herzhaft-pikante WOERLE Mondseer ist wohl einer der traditionsreichsten Rotschmierkäse Österreichs und wird nach einer überlieferten Rezeptur des Klosters Mondsee gekäst. Die für seinen aromatischen Geschmack so wichtige tagesfrische Heumilch stammt von Kühen, die auf den saftigen und kräuterreichen Wiesen des Mondseelandes grasen.

EINFACH VOM FEINSTEN

Mit Fleisch von ALPENRIND wird das weihnachtliche Festessen zum kulinarischen Erlebnis. Dafür sorgt das Gaumenfreudepaket „Steaks vom Feinsten" mit rund neun Kilo bestem Rindfleisch von österreichischen Jungstieren, Kalbinnen und Ochsen. Ob Beiried, Rostbraten oder Filet – hier ist jedes Teil vom Rind ein echtes Genuss-Stückerl. Weitere Infos: www.alpenrind.at

ALPENRIND salzburg-bayern

An OSI Group Company

Fotos links unten: Woehrle, Foto Mitte: Mara Zemgaliete –stock.adobe.com, Foto links oben: Qimiq

1 SCHAF.
2 SCHAFE.
33.500 SCHAFE.

Ja, richtig gelesen. Im Salzburger Land tummeln sich rund 33.500 Schafe in den Ställen, auf den Wiesen und Almen der heimischen Landwirtschaften. Und es werden immer mehr, denn die Tiere sind wieder sehr beliebt in der Landwirtschaft.

Die Schafhaltung hat in den Gebirgsgauen lange Tradition: Schon aus dem 12. Jahrhundert gibt es Aufzeichnungen über die Haltung der wolligen Zeitgenossen in Salzburg und Tirol. Heute wie damals liefert das Schaf neben wertvollem Fleisch auch Milch, Fell und Wolle und ist ganz nebenbei noch ein perfekter Landschaftspfleger, geländegängig und robust. Kein Wunder also, dass sich immer mehr Landwirte wieder für die Haltung der genügsamen Wiederkäuer entscheiden.

Die steilen Berghänge in den Hohen Tauern sind für die geländegängigen Schafe kein Problem.

Auf das Schaf gekommen

Einer davon ist Franz Krahbichler. Auf seinem Roßruckhof in Neukirchen am Großvenediger in den Hohen Tauern hält er 60 Mutterschafe, überwiegend die von der Jura-Rasse, mit Nachzucht für die Fleischproduktion. „Wir hatten früher Rinder am Hof. Als ich 2008 übernommen habe, bin ich auf Schafhaltung umgestiegen, da sie perfekt zu unserem Betrieb passt: Wir sind mit fünf Hektar Fläche ein eher kleiner Betrieb, noch dazu handelt es sich großteils um ziemlich steiles Gelände. Außerdem kann ich neben den Schafen gleichzeitig meinem Beruf nachgehen“, erzählt Franz. Denn hauptberuflich führt er die Firma „Holzschlägerung Erdbau Franz Krahbichler“. Wofür sein Herz schlägt? Eindeutig für die Schafe, die er schätzen und lieben gelernt hat.

Natürliche Landschaftserhalter

Drei Generationen helfen am Roßruckhof zusammen. Während im Winter die Stallarbeit am Programm steht mit Füttern, Misten und Kontrollieren, verbringen die Schafe den Sommer in einem der eindrucksvollsten Tauerntäler des Nationalparks

Franz Krabbichler sind seine 60 Schafe ans Herz gewachsen. Und wie wir sehen, gilt das auch umgekehrt.

Am Roßruckhof helfen drei Generationen zusammen. V. l. n. r.: Franz mit Enkel Simon, Schwiegertochter Theresa mit Enkel Josef, Sohn Bernhard und mittendrin Bordercollie Lux

Im Herbst kommen die Schafe zurück in den Stall, wo es bestes Heu zu fressen gibt.

Hohe Tauern, bekannt unter anderem durch den idyllischen Seebachsee im Obersulzbachtal. Vom hellen Laufstall geht's also in der warmen Jahreszeit gemeinsam mit rund 700 Schafen anderer Landwirtschaften auf zum Leben ganz weit oben. Dort, wo sich Rinder und Pferde aufgrund ihres Körpergewichts nicht mehr bewegen können, sind die widerstandsfähigen Schafe sicher unterwegs und finden für sich wertvolle und natürliche Nahrung. Zusammen mit Rindern, Pferden und Ziegen machen sie eine vollständige Nutzung der Almflächen möglich und leisten so einen wichtigen Beitrag zur Landschaftserhaltung. Im Herbst geht es für die Schafe hinunter ins Tal, wo sie in vielen Regionen mit zünftigen Festen begrüßt werden.

Hellrosa und zart: Lammfleisch

Das feine Lammfleisch vom Roßruckhof gibt es das ganze Jahr über, die meisten Lämmer kommen dabei im Herbst zur Welt. Mit Muttermilch und Raufutter aufgezogen, werden die Jungtiere rund vier bis sechs Monate später an den Schaf- und Ziegenzuchtverband zur Vermarktung gemeldet. Die Schlachtung erfolgt am Familienbetrieb Huber in St. Johann in Tirol. Anschließend wird das Lammfleisch direkt und frisch in die heimischen Supermärkte geliefert. Franz Krahbichler dazu: „Am liebsten sind mir Braten und Ripperl. Einfach mal probieren und auf den Geschmack kommen."

Schafbauer und Lammfleischproduzent Franz Krahbichler
Sonnberg 18
5741 Neukirchen
T +43 (0)664.4434290

Alles rund um Schafzucht und Schafhaltung

Wer weiß, welche Rassen in Salzburg gehalten werden? Und wie kommt eigentlich das Lamm von der Landwirtschaft zum Supermarkt? Von Anna Reischl, Vermarktungskoordinatorin des Schaf- und Ziegenzuchtverbands in Salzburg, erfahren wir einiges über die Aufgaben des Verbands.

Die Zucht
Salzburger Schafhalter werden vom Zuchtverband mit der Züchtung von derzeit 13 verschiedenen Schafrassen unterstützt. Je nach Rasse gibt es unterschiedlich definierte Ziele: bei Fleischrassen den Fleischindex und bei Milchrassen den Milchindex. Bei den gefährdeten Rassen wie Alpines Steinschaf und Braunes Bergschaf sind besonders die Linienvielfalt und die Erhaltung der Rasse wichtig. Die typische Salzburger Rasse ist das Tiroler Bergschaf, das oft mit den Fleischrassen wie Texel oder Suffolk gekreuzt wird, um eine Verbesserung der Fleischeigenschaften zu erreichen. Verkauft werden Schafe an regelmäßig stattfindenden Versteigerungen in Maishofen.

Absatz und Vermarktung
Für die Vermarktung der Schafe kann der Betrieb seine zu vermarktenden Tiere bei Anna Reischl anmelden. Sie koordiniert dann die Abwicklung. Im Normalfall werden die Schafe anschließend nach Bergheim zum Sortierstall geliefert, wo sie für die verschiedenen Marken, zum Beispiel „Ja! Natürlich“ von BILLA oder „Salzburger Berglamm“ von SPAR, eingeteilt werden. Geschlachtet wird im Schlachthof Huber im angrenzenden Tirol und von dort wird in die Supermärkte geliefert. Vermarktet werden vom Verband Alttiere und Lämmer zur Fleischproduktion, Schafmilch wird über die örtlichen Molkereien und regionale Direktvermarkter in Umlauf gebracht.

Interessensvertretung und Beratung
Eine wichtige Aufgabe des Zuchtverbandes ist auch die Interessensvertretung der Mitglieder und die Beratung zum Thema Zucht, Haltung und Vermarktung. Mehr dazu unter **www.schafe-ziegen-salzburg.at**

SCHAFWISSEN KOMPAKT

In Salzburg leben auf rund 1.600 Betrieben 33.500 Schafe.

Schafe werden für die Fleisch- oder Milchproduktion, als Hobby oder zur bodenschonenden Landschaftspflege gehalten.

13 Schafrassen werden vom Landeszuchtverband Salzburg betreut:
Alpines Steinschaf
Braunes Bergschaf
Coburger Fuchsschaf
Dorper
Juraschaf
Kärntner Brillenschaf
Ostfriesisches Milchschaf
Lacaune
Suffolk
Texel
Tiroler Bergschaf
Tiroler Steinschaf
Walliser Schwarznasen

Die Tragezeit der Schafe beträgt rund 5 Monate, dann kommen 1 bis 2, selten 3 Lämmer zur Welt.

Ein Schaf gibt pro Tag rund 1,5 Liter Milch, bei einer Kuh sind es im Vergleich ca. 20 bis 30 Liter.

Schafwolle kann als wertvoller Nährstofflieferant im Garten verwendet werden.

Regionalität, Qualität und Handwerk – 365 Tage im Jahr!

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

Beim ersten mobilen Holzbackofen der Bäckerei Unterberger wird Brotbacken zum Live-Erlebnis.

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 neu gestaltet. 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 Zertifikat

Neben der sorgfältigen Verarbeitung garantiert der Einsatz regionaler, gentechnikfreier und frischer Rohstoffe höchste Qualität. Der Verzicht auf künstliche Zusätze ist dabei eine Selbstverständlichkeit. Dafür erhielt der Betrieb auch das AMA-Zertifikat und das SalzburgerLand Herkunfts-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 in das Brot zu bringen.

Die Bäckerei wird mobil

„Ganz frisch aus dem Holzbackofen" heißt es jetzt bei der Bäckerei und Konditorei Unterberger in Maishofen. Zweimal wöchentlich wird mit dem ersten mobilen Holzbackofen im Land Salzburg die Backstube ins Freie verlegt: „Live-Backen" mit regionalen Zutaten und echtem Handwerk! So verbindet der Betrieb traditionelle Werte und innovative Ideen.

Unterberger
Bäckerei · Cafe · Konditorei

Foto: Unterberger

Purer Genuss aus der Region

Heimische Spezialitäten sorgen in den „Feines aus der Region"-Regalen für eine vielfältige Auswahl.

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

Nachhaltiges Wirtschaften erlaubt es dem Salzburger Lagerhaus, die Verantwortung für die Entwicklung der Region und der dort lebenden Menschen im Sinne der „Idee Raiffeisen" wahrzunehmen. Dabei ruht seine Philosophie nicht erst seit gestern auf den beiden Säulen „Heimische Spezialitäten aus nachhaltiger Produktion" und „Traditionelle Genusskultur". Denn die Unterstützung der Landwirtschaft und der Vertrieb ihrer hochwertigen Erzeugnisse waren schon immer eine Herzensangelegenheit für das Salzburger Lagerhaus.

Marke: „Feines aus der Region"
Mit Liebe von Hand gemacht und in der Heimat hergestellt: Rund 650 Produkte in den „Feines aus der Region"-Regalen stammen bereits von Nachbarshöfen, Metzgereien und Bäckereien aus der Nähe. Die Liste der heimischen Spezialitäten wie süßer Waldhonig, schmackhaftes Bauernbrot oder deftiges Gselchtes ist lang, die Zusammenstellung in jedem Standort einzigartig. Was ins jeweilige Sortiment aufgenommen wird, entscheiden die Lagerhausleiter vor Ort. Sie kennen die produzierenden Betriebe, die Produkte und die Wünsche ihrer Kundinnen und Kunden am besten. 125 regionale Produzentinnen und Produzenten beliefern derzeit die Salzburger Lagerhäuser. Das garantiert kurze Transportwege und herausragende Qualität. „Feines aus der Region" gibt es in allen 37 Salzburger Lagerhäusern.

Vielfältiges Genuss-Kisterl
Das Kisterl zum Genießen! Gefüllt mit Salzburger Spezialitäten, vom Pinzgauer Karreespeck über köstlichen Bienenhonig bis hin zum Biotee. Das Genuss-Kisterl ist in kleiner und großer Ausführung an den Standorten Bergheim, St. Johann und Saalfelden erhältlich.

Es kann online oder telefonisch vorbestellt werden und wird ganz frisch nach Wunsch bestückt. Ob zum Geburtstag, zu Weihnachten oder als Dankeschön – das perfekte Geschenk für alle, die feinen Genuss aus der Region lieben. Jetzt gleich bestellen!

SalzburgerLand Genuss-Kisterl gibt es im Lagerhaus Bergheim, St. Johann und Saalfelden.

LAGERHAUS
Wir leben Nähe

Fotos: Lagerhaus

Das Gute liegt so nah

Flachgau

1. Biobauernladen Sperlbauer, Anthering
2. Lagerhaus Bergheim
3. Käseladen Käserei Elixhausen
4. Frauenlob Mühle, Plainfeld
5. Bioladen, Seeham
6. Ökohof Feldinger – Stammhaus, Wals-Siezenheim

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

24. Stoffbauer, Abersee
25. Kastners HofgreisslerEi, Anif
26. Klingergut, Anthering
27. Breit, Bergheim
28. Obered, Ebenau
29. Biohof Pertiller, Eugendorf
30. Faistenauer Hofkäserei
31. Oberhinteregg, Faistenau
32. Riegerbauer-Teuflbauer, Faistenau
33. Hölzlbauer, Henndorf
34. Schusterbauer, Koppl
35. Samshofbauer, Neumarkt
36. Derndlbauer, Nußdorf
37. Teufelsgütl, Eder's Edelabfüllung, Nußdorf
38. Joglbauer, Obertrum a. See
39. Müllnerhansl-Trumer Schmankerlhof, Obertrum a. See
40. Spitzauerbauer, St. Georgen
41. Biobauernmarkt Aglassing, St. Georgen
42. Stöcklbauer, St. Georgen
43. Mattigtaler, Seekirchen
44. Storegg, Thalgau
45. Baierlgut, Wals-Siezenheim
46. Breitenbauer, Wals-Siezenheim
47. Dandlhof, Wals-Siezenheim
48. Dödererbauer, Wals-Siezenheim
49. Gartenbau Winklhofer, Wals-Siezenheim
50. Fraidlgut, Hasenörl, Wals-Siezenheim
51. Kracherbauer, Wals-Siezenheim

Stadt Salzburg

52. Bio Hofladen Erentrudishof
53. Ökohof Feldinger – Rochushof

54. Biobauernmarkt im EUROPARK (Fr)
55. Biomarkt am Borromäuspoint (Fr)
56. Biomarkt am Kajetanerplatz (Fr)
57. Salzburger Grünmarkt (Mo – Sa)
58. Salzburger Schranne (Do)

59. Hofladen Putzhammer – Gabelmacher

Tennengau

60. Der Dorfladen, Hallein
61. Låss dir's schmeck'n, Hallein
62. Lerchenmühle Mühlenladen, Golling
63. RegioVital, Hallein

64. Bauernmarkt, Abtenau (Fr)
65. Bauernmarkt Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)
66. Bauernmarkt Lagerhaus Grödig (Fr)
67. Biobauernmarkt, Hallein (Fr)
68. Grünmarkt, Hallein (Sa)
69. Bauernmarkt Winklhof, Oberalm (Mi + Fr)

70. Oberhaslach, Abtenau
71. Bioarche Rocherbauer, Abtenau
72. Zur Sonnleitn – Scheffenbichlgut, Abtenau
73. Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet
74. Fischhof, Annaberg
75. Hofkäserei Schmiedbauer, Bad Vigaun
76. Bio-Hofkäserei Fürstenhof, Kuchl

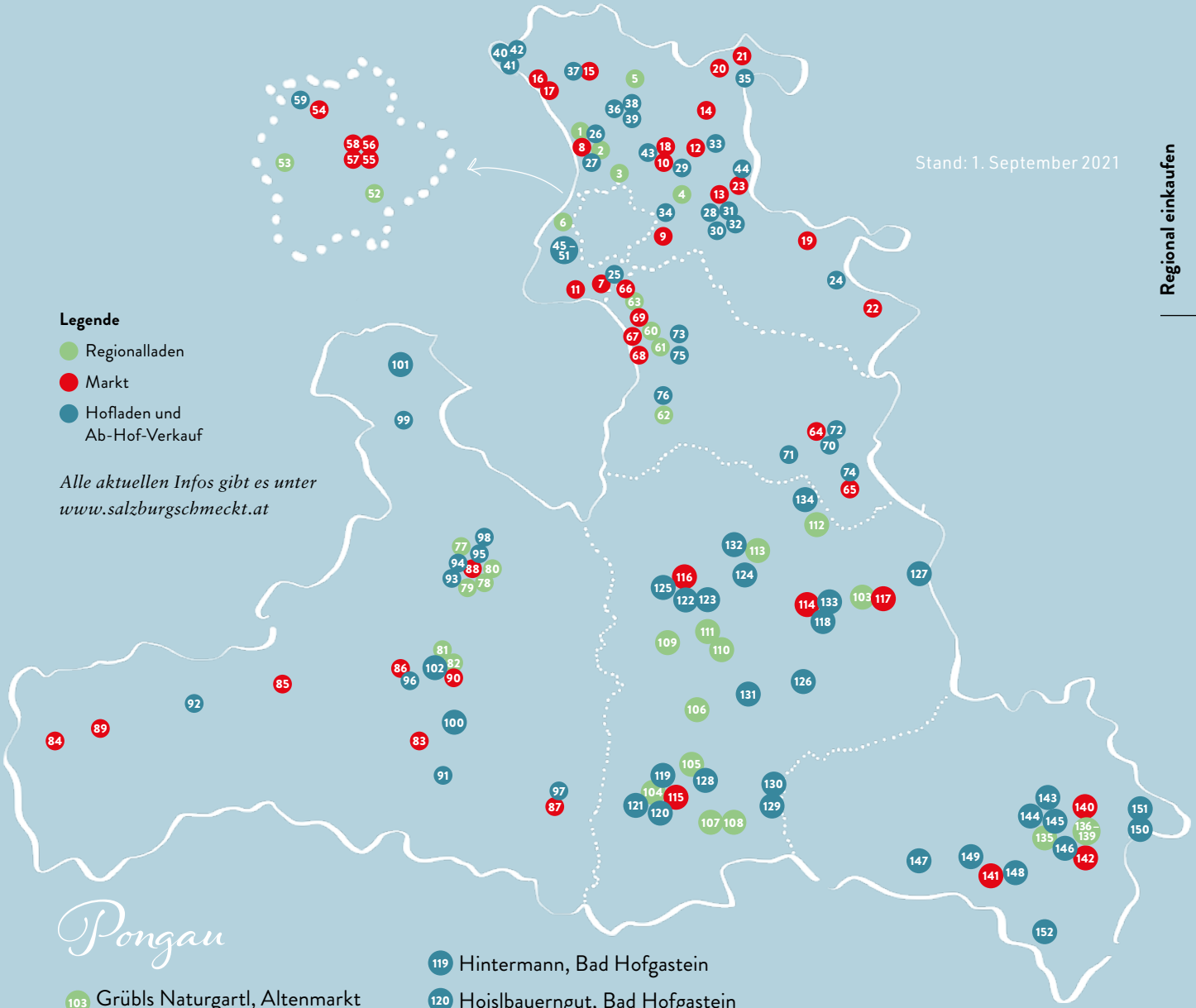
Pinzgau

77. Dorfladen, Leogang
78. Feinkost Finstermann, Saalfelden
79. Lagerhaus Saalfelden
80. Saalachtaler Bauernladen, Saalfelden
81. Heimatgold, Zell am See
82. Naturgspür, Zell am See

83. Kapruner Markttag (Fr)
84. Krimmler Dorfmarkt (Mi)
85. Mittersiller Wochenmarkt (Fr)
86. Dorfmarkt, Piesendorf (Do)
87. Rauriser Schmankerlmärkte (Do)
88. Wochenmarkt, Saalfelden (Fr)
89. Bauernmarkt, Wald im Pinzgau (Fr)
90. Stadtmarkt, Zell am See (Fr)

91. bijo Farm, Fusch
92. Scharlern, Hollersbach im Pinzgau
93. Sinnlehenhof, Leogang
94. Zieferhof, Leogang
95. Liebmannhof, Maria Alm
96. Neuhäusl, Piesendorf
97. Salchegg, Rauris
98. Hauserpeter, Saalfelden
99. Schafferbauer, St. Martin
100. Unterbachrain, Taxenbach
101. Perchthof, Unken
102. Augut, Zell am See

Stand: 1. September 2021



Pongau

- 103 Grübls Naturgartl, Altenmarkt im Pongau
- 104 Gasteiner Bauernladen, Bad Hofgastein
- 105 Großarler Troadkastn
- 106 Hoamalm, Großarl
- 107 Bauernladenstüberl, Hüttschlag
- 108 Hüttschlager Bauernladen
- 109 Pongauer Bauernladen, Schwarzach
- 110 Lagerhaus St. Johann
- 111 Pongauer Bauernladen, St. Johann
- 112 Echt Guat, St. Martin am Tgb.
- 113 Werfenwenger Bauernladen

- 114 Wochenmarkt, Altenmarkt (Fr)
- 115 Bauernmarkt Lagerhaus Gastein, Bad Hofgastein (Fr + Sa)
- 116 Maximilians-Bauernmarkt, Bischofshofen (Fr)
- 117 Markt, Radstadt (Fr)

- 118 Konwald, Altenmarkt
- 119 Hintermann, Bad Hofgastein
- 120 Hoislbauerngut, Bad Hofgastein
- 121 Schmaranz, Bad Hofgastein
- 122 Hubmühle, Bischofshofen
- 123 Imkerei Mayrhofer, Bischofshofen
- 124 Lehenbauer, Bischofshofen
- 125 Schreckbauer-Oberseidlgut, Bischofshofen
- 126 Maierlgut, Flachau
- 127 Untersteinhof, Forstau
- 128 Oberharbach, Grossarl
- 129 Steinmannbauer, Hüttschlag
- 130 Vorderkree, Hüttschlag
- 131 Hirschleiten, Kleinarl
- 132 Biohof Lehengut, Pfarrwerfen
- 133 Steinergut, Radstadt
- 134 Spiesshof, St. Martin am Tgb.

Lungau

- 135 ADEG, Mauterndorf
- 136 EUROSPAR Wirtschaftsverein, Tamsweg
- 137 Lagerhaus Tamsweg
- 138 Lungauer Spezialitätenladen – „Kemmts eina“, Tamsweg
- 139 Ottingmühle Mühlenladen, Tamsweg

- 140 Bauernmarkt Amtsgasse, Tamsweg (Fr + Sa)
- 141 Wochenmarkt, St. Michael (Fr)
- 142 Wochenmarkt, Tamsweg (Fr)

- 143 Hiasn, Göriach
- 144 Sauschneider, Mariapfarr
- 145 Zehnerhof, Mariapfarr
- 146 Greilhof, Mörtelsdorf
- 147 Aignerhof, Muhr
- 148 Sauschneider, St. Margarethen
- 149 Anthofer, St. Michael
- 150 Fötschl, Tamsweg
- 151 Trimminger, Tamsweg
- 152 Fötschl, Thomatal

Neues aus der Spezialitätenküche

MIT LIEBE ZUM PRODUKT UND IN ENGER VERBUNDENHEIT MIT DER NATUR ENTSTEHEN IM LAND SALZBURG TAGTÄGLICH BESTE ERZEUGNISSE. UND DURCH DEN IDEENREICHTUM UNSERER GENUSS-HANDWERKERINNEN UND GENUSS-HANDWERKER KÖNNEN WIR DABEI IMMER NEUE SCHÄTZE ENTDECKEN – AUSGEZEICHNET MIT DEM SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT.

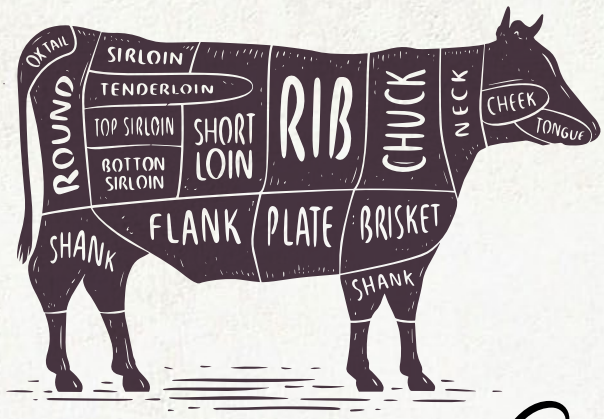
Kleiner Sommergruß

Begonnen hat alles mit einem Bienenschwarm im Lindenbaum, der Familie Mösl quasi zugeflogen ist. Mittlerweile sorgen rund 35 Bienenvölker bei der Bio-Land-Imkerei in Seekirchen für feinsten Biohonig. Und damit dieser auch beim Urlaubsfrühstück dekorativ auf den Tisch kommt, gibt es jetzt die praktischen 14-Gramm-Gläser für die Hotellerie und Zimmervermietung. Tipp: Auch als Mitbringsel oder Gastgeschenk eine schöne Idee! **T +43 (0)664.4130988**

Eiskalter GENUSS

Topfeneis aus Flachgauer Heumilch, feiner Zwetschkenröster und Dinkelbiskotten von der Bäckerei Obauer – fertig ist das total regionale Wintereis aus der Bio-Eismanufaktur Eiswerk in Bergheim. Ob Cremeeis-Begeisterte oder Sorbet-Fans, alle Sorten gibt es jedenfalls immer ohne künstliche Zusatzstoffe und Aromen. Regionalität, die einfach schmeckt! **www.eiswerk.at**

Foto links Bio-Land-Imkerei, Foto rechts: Eiswerk



Oafach guad

Im Stoaberg Smokehouse im Pinzgau veredelt Familie Leitinger hochwertiges regionales Fleisch in ihrem Smoker. Selbstkreierte Gewürzmischungen, ausgesuchte Hölzer sowie viel Zeit und 15 Jahre BBQ-Leidenschaft sind dafür die besten Zutaten. Das zartsaftige Pulled Beef ist unverwechselbar, nicht nur wegen seines intensiven Geschmacks, sondern auch dank des mild-rauchigen Dufts.
www.stoaberg-grillschule.at

Kräuter süß-sauer

Saurer Honig, auch Oxymel genannt, war bereits in der Antike bekannt. Bestehend aus Honig, Apfelessig und verschiedenen Heilkräutern können wir es pur oder erfrischend mit Soda genießen. Ob mit Extrakt aus Brennnessel, Fichtenwipfel, Kapuzinerkresse oder Salbei, Wermut und Thymian, beim Leierhof in Abtenau kommt nur Natur hinein. Erhältlich auch im Onlineshop.
www.leierhof.at

Regionalität IM GLAS

Das bunte Sortiment der Bio-Hofkäserei Fürstenhof ist wieder um zwei Stückerl reicher. Hier wird ab sofort aus erstklassiger Jersey-Kuhmilch – mit einem natürlichen Fettgehalt von sechs Prozent – köstlicher Dinkelmilchreis und cremiges Honig-Holunder-Joghurt hergestellt. Mit im Glas: hofeigene Zutaten wie selbst angebauter Dinkelreis, Honig und Holunderblüten. Erhältlich im Hofladen in Kuchl. **www.fuerstenhof.co.at**

Abbildung links oben: ~ Bitter ~ – stock.adobe.com, Foto rechts oben: Leierhof, Fotos unten: Fürstenhof

Aus dem Troadkasten

DIE LERCHENMÜHLE AM EINGANG DES BLUNTAUTALES ZÄHLT ZU DEN GEHEIMEN WAHRZEICHEN IN GOLLING – UND DAS SEIT MEHR ALS 500 JAHREN. MIT DER ERRICHTUNG DES NEUEN SILOGEBÄUDES, EINEM MODERNEN „TROADKASTEN", WIRD DIESE TRADITION FORTGEFÜHRT.

Mit der Holzfassade fügt sich der neue „Troadkasten" sanft ins Landschaftsbild ein.

Seit ihrer Gründung im Jahr 1495 steht die Lerchenmühle an der Bluntauache bei Golling für die sorgsame Herstellung von Mehl aus heimischem Getreide. In den 1990er-Jahren erfolgte die Spezialisierung auf organisch-biologische Erzeugnisse und Maisprodukte. Seit Jänner 2021 führt nun Gerhard Wieser jun. das Familienunternehmen in vierter Generation fort und setzt neben der langjährigen Tradition auf moderne Technologie. Das neue Silogebäude, das durch das kontinuierliche Wachstum nötig geworden war, vereint beides, weiß Gerhard Wieser: „Uns war es wichtig, die Erweiterung am ursprünglichen Standort durchzuführen und damit auch ressourcenschonend zu bauen." Nach der Fertigstellung wurde die komplette Lagerung und Abfüllung in den Neubau verlegt und entspricht nun dem neuesten Stand der Technik. „Damit gewährleisten wir eine effiziente und hygienisch einwandfreie Abfüllung, ob direkt in den Silowagen oder in unterschiedliche Groß- oder Kleingebinde."

Die Lerchenmühle ist mit der Abfüllanlage auf dem neuesten Stand der Technik.

Moderner Troadkasten

Die Architektur des neuen Gebäudes hatte die Lerchenmühle von Anfang an klar vor Augen. So sollte sich der Bau mit 20 Metern Höhe optisch sanft in die ländliche Gegend am Eingang des Bluntautales einfügen und zugleich den Fokus der Traditionsmühle auf regionale biologische Produkte widerspiegeln. Mit Holz als maßgeblichem Element an der Außenfassade kam auch der Nachhaltigkeitsgedanke des Unternehmens nicht zu kurz. Gerhard Wieser freut sich über das Ergebnis: „Jetzt haben wir einen modernen ‚Troadkasten', der traditionelles Handwerk und innovative Technik perfekt verbindet."

LERCHENMÜHLE
SEIT 1495

Lerchenmühle GmbH
Taggerstraße 43
5440 Golling
T +43 (0)6244.4249
lerchenmuehle.at

Fotos: Stefan Zauner

Als bereits vierte Generation bringen Reinhard im Vertrieb und Wolfgang jr. in der Geschäftsführung ihre Ideen in den Familienbetrieb mit ein.

FAMILIE BAUER DENKT WEITER

Wo die ganze Familie mit anpackt, beste regionale Zutaten im Mittelpunkt stehen, laufend an Innovationen gefeilt und doch das Einfache bewahrt wird, dort ist guter Brotgeschmack sicher.

Rund 1.500 Seelen beherbergt das Dorf Mühlbach am Hochkönig. Und hier lebt und wirkt Familie Bauer, die mit diesem Ort und ihrer Bäckerei eine mehr als Hundert Jahre alte Tradition verbindet. „Früher war Mühlbach ein geschäftiger Kupferbergbauort und mein Großonkel bis 1908 für die Versorgung der Kupferzeche zuständig. Bei ihm bekamen rund 2.000 Menschen im Ort für die schwere Arbeit pro Tag je ein Kilo Brot zu ihrem Lohn dazu“, erzählt Wolfgang Bauer, der die Bäckerei 1967 übernommen hat. Im jungen Alter von 18 Jahren begann er gemeinsam mit seinen Eltern den Betrieb neu auszurichten. Ein Vorhaben, das wahrlich gelungen ist. Im Jahr 1997 wurde der Betrieb als erste Bäckerei-Konditorei im Land Salzburg bio-zertifiziert und mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Zu hervorragendem Brot und Gebäck sind inzwischen auch Eis und herrliche Konditorware dazugekommen. Heute geht hier bereits die vierte Generation mit elf Filialen im Pinzgau, Pongau und der Stadt Salzburg sowie rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Tag für Tag ans Werk. Das Geheimnis hinter den köstlichen Backwaren ist eigentlich ganz einfach: nur die besten Zutaten, viel Zeit und natürlich keinerlei Fertigmischungen.

Gut Brot braucht Weile

„Wir haben zwei Vertragsbetriebe, die in Salzburg Getreide für uns anbauen, den Dinkel komplett biologisch“, so Wolfgang Bauer. Auch das restliche Mehl kommt zu 100 Prozent aus Österreich. Pro Jahr sind das immerhin rund 400 Tonnen Mehl. Statt handelsüblichem Salz wird ungereinigte Sole ohne Chlor und Rieselhilfe verwendet, die exklusiv aus Ebensee und Bad Aussee bezogen wird. „Für uns ganz wichtig ist unser Bio-Roggensauerteig, der seit Beginn der Bäckerei weitergeführt wird und in allen Sauerteigbroten verwendet wird. In unser Bauernbrot kommen nur Sauerteig, Sole, Mehl und Wasser. Davon kann man sich nicht abessen, das steht bei uns täglich auf dem Frühstückstisch“, schwärmt der Bäckermeister. Nicht nur bei den Sauerteigbroten wird auf viel Zeit und wenig Hefe gesetzt. So dauert es beispielsweise 20 Stunden, bis aus dem Semmelteig das fertige Semmerl entsteht. Eine Philosophie, die ankommt, ist die Bäckerfamilie sicher: „Es wird immer bewusster eingekauft, Unverträglichkeiten werden mehr und Handarbeit wird besonders geschätzt.“ Dass der Betrieb so gut läuft, ist vor allem dem Zusammenhalt zwischen den Mitarbeitern und Familie Bauer, aber auch deren ausgesprochenen Findigkeit geschuldet. Wolfgang Bauer sen. teilt sich mit seinem gleichnamigen Sohn die Geschäftsleitung, Sohn Reinhard ist als Prokurist und Verkaufsleiter tätig. Und Ehefrau Karin? „Sie ist eigentlich die Chefin“, sind sich alle drei einig, „sie kümmert sich um die Finanzen.“

Höchster Genuss mit Hightech?

„Irgendwie haben wir alle einen Vogel“, beschreibt Wolfgang Bauer lachend

Beim Team Bauer sitzt jeder Handgriff. So entstehen in Mühlbach am Hochkönig Tag für Tag bestes Brot und Kleingebäck.

In der Hightech-Produktionsstätte verbindet sich traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technologie. Auch das macht den Betrieb von Familie Bauer so besonders.

Zum vielfältigen Sortiment zählt neben Brot auch das Feingebäck wie Zimtschnecken und Topfengolatschen. Torten und Schokoladetrüffel machen zudem Naschkatzen glücklich.

seine Familie. „Denn wir sind alle Technikfreaks." Nur so erklärt sich, dass auf 2.500 Quadratmetern im kleinen Ort Mühlbach am Hochkönig eine der modernsten Produktionsstätten Europas betrieben wird. Hier werden etwa Vollkornmehle täglich frisch in einer speziellen Mühle nie über einer Temperatur von 27 Grad schonend gemahlen. Das volle Korn wird in der Bäckerei zum Keimen gebracht und anschließend für das Vollkornbrot gequetscht. Weiter tüfteln, verbessern und probieren ist das Credo des ganzen Bauer-Clans. Für Seniorchef geht es mit der nächsten Generation wieder genauso gut weiter: „Das Schönste für mich ist, Nachfolger zu haben, die gscheit sind und Freude an der Arbeit haben. So kann ich alles mit gutem Gewissen weitergeben." Und das freut auch uns Kundinnen und Kunden.

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

Das Angebot der Bäckerei Bauer umfasst Bio-Sauerteigbrote, Vollkornweckerl und -brot, Feingebäck, Eis und Konditoreiwaren. Die Dinkelweckerl sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

„Natürlich Bauer seit 1908"
Familie Bauer
Dorf 248
5505 Mühlbach am Hochkönig
T +43 (0)6467.7720
info@baeckerei-bauer.at
www.baeckerei-bauer.at

Willkommen im Miele Experience Center

DIE FASZINATION MIELE LÄSST SICH NICHT SO EINFACH BESCHREIBEN. ABER UMSO MEHR SPÜREN: DAS MIELE EXPERIENCE CENTER WALS PRÄSENTIERT DAS VIELFÄLTIGE MIELE SORTIMENT – INKLUSIVE DER NEUESTEN PREMIUM-GERÄTE FÜR ZUHAUSE.

Zahlreiche Produktneuheiten und das komplette Miele Gerätesortiment gibt es im Miele Experience Center Wals zu erleben.

Im Miele Experience Center Wals können Besucherinnen und Besucher die neueste Küchen- und Haushaltstechnik kennenlernen und auch gleich ausprobieren. Im großen Showroom bieten die Expertinnen und Experten von Miele individuelle Lösungen und kompetente Beratung. Mit elegantem und zurückhaltendem Design fügen sich Miele Geräte perfekt ins jeweilige Zuhause ein. Für Begeisterung sorgen dabei die lange Lebensdauer, innovative Ausstattungsmerkmale und der geringe Energieverbrauch.

Entdecken.Erleben.Genießen.
Die Miele Produktpalette live erleben und selbst aktiv werden? Die zahlreichen Kochevents im Miele Experience Center bieten jede Menge Inspiriation. Mehr auf: miele.at/events

Aktuelle Angebote
Der neue beutellose Staubsauger Boost CX1 bietet durch die Vortex-Technologie eine kraftvolle Reinigungsleistung. Dank des kompakten Designs lässt er sich auch in engeren Wohnsituationen einfach manövrieren. Diese und weitere Innovationen jetzt im Miele Experience Center Wals entdecken.

Klein und kraftvoll: der beutellose Staubsauger Boost CX1

Die ganze Welt von Miele
Jetzt Produktneuheiten erleben!

Miele Experience Center
Mielestraße 10
5071 Wals
Öffnungszeiten
Mo–Fr: 9.00–18.00 Uhr
Sa: 9.00–13.00 Uhr
Kontakt
T +43 (0)50.800 800
info@miele.at
Für ein persönliches Beratungsgespräch wird um Voranmeldung gebeten.

Miele

Fotos: Miele

Lebensmittel sind kostbar

IM HERBST IST DIE RICHTIGE ZEIT, UM SAISONALES OBST UND GEMÜSE VOM MARKT EINZULAGERN. MIT DER RICHTIGEN METHODE HÄLT SO MANCHES ÜBER MONATE UND ERFREUT UNS AUCH IM WINTER MIT SEINEM KÖSTLICHEN GESCHMACK. OB IN DER HOLZKISTE, IM EINMACHGLAS ODER IN DER KÜHLEN SPEIS. JEDES HAT SO SEIN LIEBLINGSPLATZERL. HIER EIN PAAR TIPPS ZUM HALTBARMACHEN UND EINLAGERN.

Ab ins WASSERBAD

Beim Einwecken oder Einrexen werden Lebensmittel – zerkleinert oder im Ganzen – roh in ein sauberes Einweckglas gefüllt und mit Essigsäure übergossen. Dafür Essig mit Wasser aufkochen und nach Wunsch mit Kräutern, Knoblauch oder Chili aromatisieren. Dann das Glas luftdicht verschließen und rund 25 Minuten ins Wasserbad stellen. Bei 60 bis 90 °C wird das Gemüse schonend pasteurisiert.

WIE ZU OMAS ZEITEN

Fermentieren ist voll im Trend. Diese alte Methode macht Gemüse ganz natürlich haltbar. Dabei werden rohes Kraut und Co. in einem Einmachglas mit 5-prozentiger Salzlake komplett bedeckt. Damit nichts nach oben schwimmt, Gemüse mit einem kleineren Glas beschweren. Dann heißt es etwa bei Kraut bis zu sieben Tage Geduld haben. Traditionell oder asiatisch gewürzt, macht es sich perfekt als Beilage.

HEISS INS Glas

Die wohl bekannteste Methode, reife Früchte zu konservieren, ist das Einmachen – ob zu süßer Marmelade und Mus, feinem Gelee oder pikantem Chutney. Dabei werden die Produkte gekocht und noch heiß in sterile, saubere Einmachgläser abgefüllt. Durch das Abkühlen zieht sich die Luft im Glas zusammen und bildet ein Vakuum. So wird der Deckel fest auf das Glas gedrückt und es können keine Keime eindringen.

Tipp

Hübsch dekoriert und eigenhändig beschriftet sind selbst gemachte Marmeladen ein liebevolles Geschenk oder Mitbringsel!

Eingelegte *Rote Rüben*

ZUTATEN

500 g rohe Rote Rüben, 200 ml Wasser, 100 ml Essig, 1 TL Kümmel, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 EL Salz, 2 EL Kristallzucker, 100 g Kren

ZUBEREITUNG

1. Rote Rüben waschen, in einem Topf mit Wasser einmal aufkochen und so lange weiterkochen, bis sie bissfest sind. Je nach Größe dauert das 30 bis 40 Minuten. Dazu einfach mit der Gabel anstechen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit das Salz hinzufügen.
2. Die Roten Rüben aus dem Wasser nehmen, kurz ausdampfen lassen und schälen. Das Wasser inzwischen beiseite stellen.
3. Die Roten Rüben mit einem Gemüsehobel in Scheiben hobeln und den Kren fein reiben.
4. Wasser, Essig, Pfefferkörner, Kümmel, Salz und Zucker im Topf kurz aufkochen lassen und abschmecken.
5. Die Rübenscheiben mit frisch geriebenem Kren abwechselnd in ein steriles Einmachglas schichten und leicht andrücken. Ist das Glas voll, das Essiggemisch über die Roten Rüben gießen.
6. Luftdicht verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Fotos v.l.n.r.: Adobe Stock-silencefoto-stock.adobe.com, Adobe Stock-New Africa-stock.adobe.com, Adobe Stock-G. Wahl-stock.adobe.com

6 Tipps

für die richtige Lagerung in Herbst und Winter

1. Nur unversehrtes und frisches Obst sowie Gemüse einlagern.
2. Ungewaschenes Gemüse, wie Kartoffeln mit Erde, hält länger als gewaschenes.
3. Obst und Gemüse getrennt in der Speisekammer lagern, da das Gemüse zu keimen beginnen könnte.
4. Kohlgemüse in Zeitungspapier einschlagen und aufgestellt in einer Holzkiste kühl und dunkel lagern. Dann bleibt es Wochen frisch.
5. Kürbisse im Ganzen an einem dunklen Ort lagern.
6. Wurzelgemüse in einer Holzkiste in feuchten Sand stecken. In einem dunklen kühlen Raum hält es so ein paar Monate.

Gelebtes Handwerk

Wo hohe Fleischqualität selbstverständlich ist, der Chef seine Lieferanten beim Namen kennt und zwei lukullische Branchen-Oskars ihre Heimat gefunden haben, da zelebriert Metzgermeister Robert Rettensteiner Tag für Tag ehrliche Handwerkskunst.

Für Robert Rettensteiner ist die Herstellung und Verarbeitung regionaler Lebensmittel Herzenssache.

Wenn Robert Rettensteiner morgens um 7.25 Uhr die große Glastür seines Familienbetriebes am Eck der Hans-Kappacher-Straße öffnet, lädt schon der Duft nach frisch Geselchtem oder herzhaften Fleischlaibchen zum Hereinspazieren ein. Eine bunt bestückte Theke mit Fleisch und Wurstspezialitäten reiht sich an die nächste. Diese offensichtliche Frische der Produkte hat unter anderem dazu beigetragen, dass der St. Johanner Fleischerbetrieb bereits zweimal mit dem AMA-Lukullus-Award ausgezeichnet wurde.

Neben der ansprechenden Präsentation der Erzeugnisse und dem Gesamteindruck steht der Branchen-Oskar auch für überdurchschnittlich hohe Fachkompetenz im Verkauf.

Regionalität ist Trumpf

Und Letzteres ist besonders ob der großen Auswahl ein echter Vorteil. Ob für ein schnelles Leberkäsesemmerl, den richtigen Schnitt hochwertiger Steaks oder die Beratung für das beste Bratenstück samt Rezept – die Tipps der fachkundigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stets gefragt.

„Allein unsere Fleischpalette reicht von Rind, Kalb, Schwein, Pute oder Lamm bis hin zu Wild. Dabei achten wir besonders auf die regionale Herkunft“, erklärt Robert Rettensteiner. Gemeinsam mit zwei Gesellen sowie zwei Lehrlingen bildet er das Team der „Metzgerburschen“, wie er seine Mitarbeiter im Schlachtraum gerne nennt. Mit ihnen probiert er auch neue Gewürzmischungen aus, kreiert ausgefallene Wurst- oder Speckvariationen und bildet das Bindeglied zu den heimischen Landwirtschaften sowie den Produzentinnen und

Die hauseigene Produktion der feinen Fleisch- und Wurstspezialitäten trägt zur hohen Qualität bei.

Tipp

Im neuen Genuss-Automat finden wir übrigens auch außerhalb der Öffnungszeiten eine feine Auswahl an Spezialitäten: von Frischfleisch wie Schnitzel oder Steaks über Hartwürstel und Bio-Speck bis hin zu fertigem Wildragout und Putencurry im Glas.

Die Metzgerei in St. Johann bietet eine vielfältige Auswahl, höchste Qualität und fachkundige Beratung.

Produzenten. „Ich freue mich immer, wenn ich unseren Kunden erzählen kann, aus welchem Revier das Wild oder von welchem Bauern das Kalb kommt. Zudem finde ich es wichtig, dass Jäger und Landwirte einen verlässlichen Ansprechpartner haben. Dass sie dabei einen fairen Preis erzielen, ist Ehrensache. Denn am Ende muss jeder etwas davon haben“, betont Robert Rettensteiner, der eng mit der Genussregion Pongauer Wild zusammenarbeitet und dadurch mit Wild aus mehr als 30 Revieren beliefert wird. Lamm und Jungrind kommen teilweise sogar aus der eigenen Landwirtschaft und der Fisch von der Fischzucht Reiner in Pfarrwerfen. „Ich setze ganz auf Regionalität und unsere Kunden schätzen das sehr. Glaubhaft zu sein, ist heutzutage wohl das Wichtigste. Deshalb sind viele unserer Produkte auch mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet“, so der Metzgermeister, der auch selbst gern hinter der „Budel“ steht.

Genuss rund um die Uhr

„Wir haben viele Kunden, die sich bewusst und mit Freude ernähren. Für sie ist Fleisch ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung“, erklärt des Metzgers Frau, Simone Rettensteiner. Sie ist die gute Seele – sowohl im Verkauf als auch im angeschlossenen Imbissrestaurant. „Ob gemütliches Frühstück, herzhafte Jause oder Nachmittagsplausch mit Kaffee und hausgemachten Kuchen – bei uns ist es immer ‚gmiatlich‘“, erzählt die dreifache Mutter. Wochentags bietet sie einen Mittagstisch, der jeweils aus zwei Wahlmenüs – mit und ohne Fleisch – besteht. Frische Salate vom Buffet oder saisonale Suppen runden das Menü ab.

Rettensteiner Scharfetter
metzgerei / restaurant / café

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

Das Pongauer Wildbret sowie Kalb-, Lamm- und Rindfleisch sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Metzgerei Rettensteiner Scharfetter
Hans Kappacherstraße 9
5600 St. Johann im Pongau
T +43 (0)6412.20245
www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at

Fotos: Rettensteiner Scharfetter

V .l. n. r.: Ernst Pühringer vom Gasthof Hölle, LR Sepp Schwaiger, LK-Präsident Rupert Quehenberger und SLTG-Chef Leo Bauernberger sind vom Wert regionaler Erzeugnisse in der Gastronomie überzeugt.

Ausgezeichnet aufgetischt

Im wahrsten Sinne ausgezeichnet schmecken die Gerichte der bereits mehr als 100 Hotel- und Gastronomiebetriebe, die gemeinsam auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat setzen. Und es werden immer mehr, denen Regionalität am Herzen liegt – und die das auch zeigen möchten.

Die Erfolgsgeschichte des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats wird seit 2020 auch in der Gastronomie fortgeschrieben. Rund 100 Betriebe zeigen stolz, dass sie ihre Gäste mit echten Salzburger Köstlichkeiten verwöhnen. Für all jene Wirte, Gasthäuser und Restaurants, die ganz selbstverständlich auf heimische Spezialitäten und Zutaten setzen, war die Herkunftsauszeichnung für Gerichte ein logischer Schritt.

Einerseits, weil die Vielzahl hochwertiger Lebensmittel aus Salzburg vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Küche bietet. Andererseits, weil immer mehr Gäste wissen möchten, woher die Speisen auf ihrem Teller stammen. Mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ist garantiert, dass die Hauptzutat des Gerichts aus Salzburg kommt – und das ist in der Speisekarte, im Frühstücksbereich oder am Buffet an dem runden Siegel klar erkennbar.

Der Gasthof Hölle in Morzg setzt auf Produkte aus dem Land Salzburg.

Regionale Erzeugnisse sind beim Frühstück und in der Speisekarte klar ausgezeichnet.

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

Bei Gerichten auf's runde Siegel achten!

Mann der ersten Stunde

Einer, der von Beginn an mit dabei war, ist Ernst Pühringer vom Gasthof Hölle in der Stadt Salzburg. Er ist seit 2020 Mitglied der „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat"-Familie und war auch als Vertreter der Gastronomie bei der Erarbeitung der Kriterien für die herkunftszertifizierten Gerichte dabei. Bereits seit der Einführung des AMA-Gütesiegels und in Folge des Herkunfts-Zertifikats setzt er mit seinem Team verstärkt auf Regionalität. „Meinem Küchenchef und mir sind die hervorragenden Produkte unserer Landwirtschaften sowie möglichst kurze Lieferwege sehr wichtig", erklärt der Inhaber des Gasthofs Hölle. So bezieht er zum Beispiel das Gemüse von Gemüsebau Berger aus Wals, die Pilze kommen von Familie Schweiger aus St. Michael im Lungau, die Fischspezialitäten von Walter Grüll in Grödig und das Wild aus der eigenen Jagd oder den nahen Stadtrevieren. „Nicht zuletzt geht es ja auch darum, die Wertschöpfung im Land zu halten und damit uns alle zu stärken", so Pühringer.

Regionalität als Chance

Natürlich haben diese hochwertigen Produkte oft einen höheren Preis, aber –„langfristig zahlt sich das aus", ist sich der Hölle-Wirt sicher. „Das klassische Wirtshaus steht vor schwierigen Zeiten. Mit einer individuellen Ausrichtung und dem verstärkten Einsatz von regionalen Produkten – sprich Lebensmitteln, deren Herkunft oder herstellende Betriebe und Landwirtschaften wir kennen – können wir weiter Erfolg haben." Darum glaubt er, dass weitere Gastronomiebetriebe seinem Beispiel folgen werden: „Wenn wir nachhaltig und zukunftsorientiert wirtschaften wollen, müssen wir umdenken. Dieses Umdenken beginnt bei der Regionalität und da leistet das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat einen wichtigen Beitrag."

Strenge Kontrollen schaffen Vertrauen

Die Basis der Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ist die AMA GENUSS REGION. Jeder Gastronomiebetrieb hat zudem sicherzustellen, dass die Hauptzutat der herkunftszertifizierten Gerichte auch mit dem runden Siegel ausgezeichnet ist. Regelmäßige Kontrollen durch unabhängig zertifizierte Prüfstellen sorgen für die Gewährleistung der korrekten Herkunftsauszeichnung. Damit können die Gäste darauf vertrauen, dass sie echte Salzburger Spezialitäten genießen. ***Beratung und Unterstützung für die Zertifizierung gibt's beim Salzburger Agrar Marketing***.

ALLES BIO AM BERG

Tipp

Wintererlebnisland mit vielen Spazierwegen, Loipen und Anfängerpisten direkt vor der Haustür.

Im wahrsten Sinn des Wortes „wildromantisch“ bettet sich der Bio-Berggasthof Bachrain auf das sonnige Hochplateau Moosegg. Aus der Küche kommt, was der eigene Hof, das Wildgehege und die Leidenschaft der Familie Siller hergeben. Und: Alles Bio. Logisch.

„From Nose to Tail" heißt es in der Küche von Ulrike Siller. Hier wird alles vom hofeigenen Fleisch verwertet.

Manfred Siller bewirtschaftet den Hof auf 1.000 Metern Seehöhe gemeinsam mit seiner Familie in fünfter Generation.

Dort, wo Fuchs und Hase dem hauseigenen Damwild „Gute Nacht" sagen, liegt der Bio-Berggasthof Bachrain. Auf 1.000 Metern Seehöhe oberhalb von Golling wird in fünfter Generation und noch immer im Einklang mit den Jahreszeiten gelebt und gearbeitet. „Die Freude aus der Natur wird zur Kraft im Leben. Ein Satz beschreibt in wenigen Worten, wofür wir stehen", erklärt Bachrain-Wirt Manfred Siller. Gemeinsam mit seiner Frau Ulrike und den drei Söhnen bewirtschaftet er den Berggasthof samt Vermietung sowie den Bauernhof, der bereits im Mittelalter seine erste urkundliche Erwähnung fand. „Nachhaltigkeit ist nicht verhandelbar." Wenn Manfred Siller davon spricht, dann untermauert er das Gesagte mit konsequenter Umsetzung. Nicht erst seit heute. Seit 25 Jahren liegt ihm der bewusste Umgang mit der Natur, den Tieren und den Mitteln zum Leben am Herzen. Das Besondere dabei? „Wir produzieren jedes Stück Fleisch selbst, das wir in der Küche zu traditionellen Speisen verarbeiten. Mehr regional, saisonal und Bio geht nicht", erzählt Manfred Siller. Und auch wenn seine Söhne einem eigenen Beruf nachgehen, ist ihre Unterstützung unverzichtbar. „Tobias hat eine touristische Ausbildung und hilft meiner Frau in der Küche, Julian ist meine rechte Hand in der Landwirtschaft und Johannes setzt sein gelerntes Wissen aus der HBLA Ursprung in der Verarbeitung von unserem Fleisch zu Wurst, Brät oder Sulzen um", so Manfred Siller. Nach einem schönen Leben am Bachrain muss übrigens kein Tier den Hof verlassen. Rinder, Schweine, Ziegen und das Wild werden direkt von Johannes am Hof geschlachtet. Dass dabei das ganze Tier verwertet wird, versteht sich von selbst. „Deshalb gibt es auf der saisonal angepassten Speisekarte auch mal Zunge, Beuschel oder Sülzchen zur kulinarischen Auswahl", erklärt Ulrike Siller, die natürlich einige Gerichte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat auf der Speisekarte hat.

Wildragout vom eigenen Damwild und Kalbsrahmbeuschl sind Klassiker auf der Bachrain-Speisekarte. Sohn Tobias hilft dabei tatkräftig mit.

Kraftplatz für Körper und Geist
Die gebürtige Bergbauerntochter aus dem Tiroler Oberland ist es auch, die einen Hauch Tiroler Kulinarik aufs Moosegg bringt: „Marenden" steht deshalb auf der Speisekarte, was übersetzt soviel wie „Jausnen" heißt.
Als gute Seele des Hauses verwöhnt Ulrike Siller ihre Familie und Gäste auch mit feinen Mehlspeisen und hausgemachten Kuchen. Den reichhaltigen Frühstückstisch deckt die Gastgeberin aus Leidenschaft mit Fleisch- und Wurstwaren sowie Milch vom eigenen Braunvieh, mit würzigem Tennengauer Almkäse, Biotee und hausgemachtem Müsli. Was über den Eigenverbrauch hinaus produziert wird, können Kundinnen und Kunden an speziellen Ab-Hof-Verkaufstagen am Biohof Bachrain käuflich erwerben.

Ein besonderes Fleckerl Erde
„Auch wenn unser Bergidyll mit viel Arbeit verbunden ist: Es ist schon ein besonderes Fleckerl Erde, auf dem wir leben und wirtschaften dürfen", freut sich Manfred Siller, während ein herbstlicher Nebelschleier über das Moosegg zieht. Es kehrt Ruhe ein. Nur die Hirsche im Gehege scheinen etwas nervös. Aber das ist eine andere Geschichte …

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

Schwein-, Rind-, Kalb-, Wild- und Ziegenfleisch stammen aus eigener Landwirtschaft. Und auch Speisen wie Wildragout und Beuschl sind mit dem Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Bio-Berggasthof Bachrain
Ulrike und Manfred Siller
Moosegg 19
5440 Golling
T +43 (0)6244.6166
info@bachrain.at
www.bachrain.at

Feines aus der Region

DAMIT ALLE TAGE ZU
GENUSS-TAGEN WERDEN.
SO GUT SCHMECKT
SALZBURG.

Für die ganze Familie

Den preisgekrönten SalzburgMilch Premium Frischkäse in den Sorten „Natur“ und „Kräuter“ gibt es jetzt auch in der 300-g-Familienpackung! Besonders cremig und fein im Geschmack ist der mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnete Frischkäse vielseitig einsetzbar – ob als Brotaufstrich oder Zutat für süße und pikante Köstlichkeiten. Tolle Rezeptideen dazu gibt’s auf milch.com

SalzburgMilch

Erlesener GESCHMACK

Der Almsenner Weinader Premiumkäse von Pinzgau Milch ist auf den ersten Blick und Biss eine Besonderheit. Seine marmorartig schimmernden Rotweinadern erhält er durch ein spezielles Produktionsverfahren, bei dem die Laibe mit sorgfältig ausgewählten Rotweinen aus Österreich veredelt werden. So ist der Weinader, optisch und geschmacklich, der Mittelpunkt jeder Käseplatte.

Pinzgau Milch

FRISCHE IM GLAS

Die Metzgerei Rettensteiner Scharfetter bietet ihre köstlichen Gerichte nun auch für zu Hause an. Zur Auswahl stehen fünf verschiedene Speisen, vom pikanten Hühner-Curry bis zum kräftigen Hirschragout. Durch das Einwecken sind diese bis zu zwei Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.Schnell aufgewärmt, genießen wir so jederzeit „G’sundes Essen“ aus dem Glas.

Rettensteiner Scharfetter
metzgerei / restaurant / café

Fotos: Metzgerei Rettensteiner Scharfetter, Pinzgau Milch, SalzburgMilch

DEM HIMMEL SO NAH

Der Alpengasthof Stockenbaum erwartet seine Gäste auf einem sonnigen Südhang auf 1.200 Meter Seehöhe. Mit Ausblick auf das herrliche Bergpanorama der Dreitausender des Nationalparks Hohe Tauern gibt's hier echte Pinzgauer Spezialitäten.

Oberhalb der Baumgrenze, ab rund 1.000 Meter Höhe duzt man sich. So lautet ein ungeschriebenes Pinzgauer Gesetz. Angeblich, weil man in den Bergen dem Himmel näher ist und den Herrgott ja auch nicht siezen würde. Sprachwissenschaftler meinen dazu, man sei im Gebirge stärker aufeinander angewiesen und die Nachbarschaft habe eine wichtigere Bedeutung als in der Stadt. Und gerade auf diese Nachbarschaft legt Familie Kaserer in ihrem Alpengasthof Stockenbaum großen Wert, insbesondere wenn es um den Einkauf der Lebensmittel geht. Mit dem Fleischhauer vor Ort wird dabei ebenso zusammengearbeitet wie mit der Bramberger Obstpresse oder der nahen Baumgartenalm, die auf feinen Käse spezialisiert ist. So manches regionale Milchprodukt wie die frische Bauernbutter oder das Fleisch aus der eigenen Landwirtschaft ziert das runde Siegel des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats.

Brüderpaar am Herd

Zubereitet werden im Gasthof Stockenbaum aus den besten Zutaten der Region traditionelle Pinzgauer Spezialitäten, selbstgebackenes Brot und süße Mehlspeisen. Aber auch die kreative Küche mit internationalen Gerichten findet bei den Gästen Anklang. Vor der Rückkehr in den Familienbetrieb haben die beiden Söhne und nunmehrigen Küchenchefs Hannes und Stefan in Hotels rund um Gerlos, Zillertal und in Südtirol das kulinarische Handwerk gelernt. Jetzt kümmern sich die Brüder gemeinsam um die Küchenlinie. Ihre Ehefrauen Rosi und Anna beraten im Service bei der Auswahl der Speisen. Die Gäste des angeschlossenen Hotels belohnen diese persönliche Gastfreundschaft durch treues Wiederkommen, die Tagesgäste genießen die frisch

Zwei, die sich auch außerhalb der Küche bestens verstehen. Stefan und Hannes Kaserer sind die Herren am Herd im Alpengasthof Stockenbaum.

Fleisch aus der eigenen Landwirtschaft und herkunftszertifizierte Zutaten werden im „Stockenbaum" zu regionalen Spezialitäten wie Pinzgauer Germbladln mit hausgemachtem Hirschspeck (links), Hirschrückensteak mit Schupfnudeln (rechts) oder Lammbraten im Pfandl.

zubereiteten Köstlichkeiten gerne in Verbindung mit einem Ausflug in die schöne Bergwelt. Eine Reservierung ist dabei jedenfalls empfohlen.

Genuss direkt ab Hof

Mit eigener Landwirtschaft und Jagd können Hannes und Stefan bei den Fleischgerichten auf beste heimische Erzeugnisse setzen. Kalbinnen, Kühe und Lämmer werden am Hof gezüchtet. Tatkräftige Unterstützung erhalten sie dabei von ihrem Onkel Gerhard. Er weiß mit 70 Jahren Erfahrung bei der Haltung und Fütterung der Tiere genau, wie wertvoll reines Heu und Getreide für den Geschmack von Fleisch ist. In der Sommerfrische gibt es für die Tiere auf der Nationalpark-Alm „Seebachsee" im Obersulzbachtal zudem bestes Weidegras. So setzen sie etwas Fett an, das als Geschmacksträger zum besonderen Genuss beiträgt. Für die hohe Fleischqualität sorgt auch die stressfreie Schlachtung direkt am Hof. Das Fleisch wird danach im eigenen Schlachtraum küchenfertig zubereitet. Teile für Wurst- und Fleischspezialitäten werden auch im Stockenbaum weiterverwendet. Dass auch wirklich alle Teile verwertet werden, dafür sorgt man gemeinsam mit der Fleischhauerei Rumpold im nahen Stuhlfelden. So schließt sich der Kreis aus regionaler Herkunft, Produktion und Genuss am sonnigen Südhang auf 1.200 Meter Seehöhe.

Tipp

Im Winter: Rodel- und Skiabschwung bis zum Gasthof. Zudem gibt's eine eigene Eisstockbahn!

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

SalzburgerLand herkunftszertifizierte Gerichte sowie das hochwertige Fleisch aus eigener Landwirtschaft garantieren regionalen Genuss.

Alpengasthof Stockenbaum
Rita und Johann Kaserer
Sonnberg Nr. 53
5741 Neukirchen
T +43 (0)6565.6452
info@stockenbaum.at
www.stockenbaum.at

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 drei Jahren hat die Einkaufsgenossenschaft HOGAST den Online-Marktplatz HOGAST.REGIO ins Leben gerufen. Hier können Landwirtschaftsbetriebe aus Salzburg 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
Jessica Weber
T +43 (0)6246.8963 163
regio@hogast.at
www.hogast.at/regio

Foto: Hogast

Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

GARANTIERT REGIONALE KULINARIK!

Ausgezeichnet aufgetischt!

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

Details zu allen mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichneten Betrieben unter **www.salzburgschmeckt.at**

Salzburg Stadt

1 bijo Farm – Rosencafé
2 Doktorwirt
3 Gasthof Hölle
4 Heffterhof Salzburg
5 Humboldt. Bio-Restaurant & Bar

Flachgau

6 Hubertushof Leikermoser GmbH, Anif
7 Kaiserhof, Anif
8 Ammerhauser, Anthering
9 Kernei's Mostheuriger, Anthering
10 Gasthof Gastagwirt, Eugendorf
11 Hotel Restaurant am Hochfuchs, Eugendorf
12 Steinerwirt Hotel & Gastronomie, Großgmain
13 Gasthof Mitterhof, Mattsee
14 Gasthaus Kienberg, Neumarkt
15 Hotel Gasthof Fürberg, St. Gilgen
16 Gasthof Schorn, St. Leonhard bei Salzburg
17 Gasthaus Hofwirt, Schleedorf
18 Landgut Gasthof Fischtagging, Seekirchen
19 Risottomas, Seekirchen
20 Gasthof zur Wacht, Strobl
21 Kirchenwirt GmbH, Strobl
22 Gasthof Hotel Weberhäusel, Strobl
23 Gasthof Saalachstubn, Wals

Tennengau

24 Gasthaus Traunstein, Abtenau
25 Halleiner Hütte, Adnet
26 Hotel Langwies, Bad Vigaun
27 Kuatei's Café, Golling
28 Döllerer Genusswelten GmbH, Golling
29 Die Genusskrämerei, Hallein
30 Gasthof Krisplwirt, Krispl
31 Gasthof Sagwirt, Krispl
32 Bio-Berggasthof Bachrain, Scheffau
33 Pointwirt, Scheffau

Pinzgau

34 Hotel Gasthof Lukashansl, Bruck
35 Bürglalm, Dienten am Hochkönig
36 Übergossene Alm Resort, Dienten am Hochkönig
37 bijo FARM, Fusch
38 Alpenoase Sonnhof, Hinterglemm
39 Der Auhof, Kaprun
40 Hotel Barbarahof Mariacher GmbH, Kaprun
41 Guggenbichl, Kaprun
42 Kitzsteinhorn – Gletscherbahnen Kaprun AG, Kaprun
43 Krimmler Tauernhaus, Krimml
44 Wirtshaus Bäckerwirt, Leogang
45 Good Life Resort Riederalm, Leogang
46 Hotel Krallerhof, Leogang
47 Hotel Salzburger Hof, Leogang
48 Hotel Wachter, Leogang
49 Gasthof zum Schweizer, Lofer
50 Restaurant Sunnseit, Mittersill/Paß Thurn
51 Meilinger Taverne, Mittersill
52 Gasthaus Stockenbaum, Neukirchen am Großvenediger
53 Gasthof Kröll, Niedernsill
54 Andrelwirt, Rauris
55 Gusto – Das Restaurant, Rauris
56 Hotel Rauriserhof, Rauris
57 Appartments Wirtshaus Liebe Heimat, Saalbach
58 Tiroler Buam, Saalbach
59 Hotel Vorderronach, Saalbach
60 Gasthof Brandlwirt, Saalfelden
61 Roots Café Bistro, Saalfelden
62 Taxenbacher Hof, Taxenbach
63 Austrian Tappas, Saalfelden
64 Der Sonnberg, Zell am See
65 Restaurant Kraftwerk, Zell am See
66 Schloss Prielau, Zell am See
67 Libertas Urlaubshotel – Der Schütthof, Zell am See
68 Libertas Hotel & Spa – Hotel Latini, Zell am See
69 Ampere Gastronomie GmbH

Pongau

70 Himmelwandhütte, Bad Gastein
71 Landgasthof Bertahof, Bad Hofgastein
72 Gastein Alm, Bad Hofgastein
73 Das Goldberg, Bad Hofgastein
74 Cafe Röck, Bad Hofgastein
75 Pro-Ge Urlaub & Seminar GmbH – Hotel Bad Hofgastein, Bad Hofgastein
76 Wirtshaus Schweizerhof, Bad Hofgastein
77 Weitmoser Schlössl, Weitmoser Schlossalm und Weitmoserin, Bad Hofgastein und Hotel zur Post, Goldegg
78 Gasthof Bürglhöh, Bischofshofen
79 Römerhof, Dorfgastein
80 Landhotel Berger, Eben
81 Wildhandel Wieser KG – Imbiss Wieser, Eben
82 Neubergerhof, Filzmoos
83 Sulzenalm-Krahlehenhütte, Filzmoos
84 Winterbauer GmbH, Flachau
85 Zum Holzwurm, Flachau
86 Hotel Johanneshof, Großarl
87 Loosbühlalm, Großarl
88 Hotel Bergheimat, Mühlbach am Hochkönig
89 Lazy Flamingo, Obertauern
90 Hotel Panorama, Obertauern
91 Hotel Schneider, Obertauern
92 Wirtshaus zum Kaswurm, Radstadt
93 Bar Restaurant Platzl, St. Johann
94 Sonnhof, St. Veit
95 Zauchenseehof, Zauchensee

Lungau

96 Ferienwelt Bogensperger & „Die Stub'n", Mariapfarr
97 Thomal der Wirt seit 1217, Mariapfarr
98 Gasthof Weitgasser, Mauterndorf
99 Der Löckerwirt, St. Margarethen
100 Wellnesshotel Eggerwirt, St. Michael
101 Wastlwirt, St. Michael

Stand: 1. September 2021

Bestes ALPENRIND aus dem Onlineshop

Damit ausschließlich Fleisch von exzellenter Qualität auf den Tellern landet, können die Spezialitäten von ALPENRIND auch online bestellt werden.

Tipp

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

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

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

Genuss mit gutem Gewissen

Der artgerechte Umgang, Respekt vor dem Tier und die Einhaltung des Tierschutzgesetzes haben oberste Priorität bei ALPENRIND. Bevor ein Produkt ALPENRIND verlässt, wird es vielfach kontrolliert, hohe Standards werden durch anerkannte Zertifikate und Qualitätssiegel belegt.

Feines im Onlineshop

Unter www.alpenrind.at/shop können einfach und unkompliziert Pakete mit den besten Stücken vom österreichischen Rind bestellt werden. So gibt es das Gaumenfreudepaket „Steaks vom Feinsten“, das Herbstpaket „gegrillt wird immer“ oder das Steakpaket „die besten Steaks für Kenner“. Darin enthalten sind je nach Paket Beiried, Filet und Rostbraten von Jungstieren, Kalbinnen und Ochsen. Die Preise für die 10 bis 15 Kilo schweren Genusspakete variieren zwischen 139 und 199 Euro. Das gereifte Fleisch ist ideal für Genießer-Bedürfnisse geeignet, ob für das Festessen mit Familie oder Freunden oder zum Einfrieren.

ALPENRIND salzburg-bayern

An OSI Group Company

ALPENRIND GmbH
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at

Foto: karepa – stock.adobe.com

urban

DIE FLEISCHEREI

Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

18 x Gold 2021

Ob Würstel, Schinken, Pasteten oder Wildprodukte, das Team der Fleischerei Urban konnte beim heurigen Internationalen Fachwettbewerb mit 18 Goldmedaillen quer durch die gesamte Produktpalette die meisten Goldmedaillen für das Bundesland Salzburg erringen!

Regionalität und Tierwohl sind uns wichtig! Wir bieten zahlreiche mit dem „Salzburger Land Herkunftssiegel" & „Gustino Tierwohl" zertifizierte Produkte an! Entscheiden Sie sich für den unverfälscht echten, natürlichen Genuss aus unserer Region!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BONUS FLEISCHER

NATÜRLICH GUT
NATÜRLICH FRISCH
NATÜRLICH URBAN

info@urbiss.at
www.urbiss.at

Die Fleischerei in St. Johann im Pongau!

Geschenktipps

Körbe & Genussboxen

Urbans Genussgutscheine

Herrliche Aussichten

Das Skigebiet Schmittenhöhe ist seit dieser Wintersaison um ein Genuss-Highlight reicher. Unter dem Motto „Eat, Drink, Ski" verbinden sich spannendes Design, traditioneller Genuss und die winterliche Bergwelt zu einem einzigartigen Erlebnis.

Ob zum Einkehrschwung oder gemütlichen Après-Ski – im neu eröffneten Bergrestaurant „Das Panorama" genießen Skifreunde, Einheimische und Stammgäste eine abwechslungsreiche Küche mit authentischer Handschrift. Die vielfältigen regionalen Spezialitäten wie der original Tafelspitz oder Kaiserschmarrn werden vor den Gästen frisch zubereitet und am besten direkt auf der Sonnenterrasse genossen. Denn hier eröffnet das einzigartige Panorama den Blick auf mehr als 30 Dreitausender! Alle Infos unter: www.schmitten.at

Foto: Schmitten

WARUM BIO DER EINZIG LOGISCHE SCHRITT IST, DER SOWOHL ANSPRUCH ALS AUCH LAND- UND GASTWIRTSCHAFT GUT MITEINANDER VERBINDET UND WIE EIN GENUSSTAG IN DEN WEITMOSER-BETRIEBEN IN BAD HOFGASTEIN AUSSIEHT, ERZÄHLT KOCH UND MITINHABER JULIAN SCHARFETTER. ER IST DER „JUNGE WILDE“, DER ÜBERALL AUF DER WELT AUF REGIONALITÄT STÖSST UND NICHT NUR IN SEINER KÜCHE NEUE WEGE GEHT.

Von Natur

Julian, du giltst als der Junge Wilde von Bad Hofgastein. Warum?
Vielleicht weil ich schon immer probiert habe, neue Wege zu gehen. Ich finde, dass immer alles einmal probiert und gemacht gehört, damit man weiß, ob es gut ist oder nicht.

Der Anspruch in den Weitmoser-Betrieben ist es, Land- und Gastwirtschaft gut zu verbinden. Wie können wir uns das vorstellen?
Das ist geschichtlich gewachsen und kommt aus einer Zeit, als das völlig normal war. Warum soll man Fleisch verkaufen, wenn man es eh für sich selbst und die Gastwirtschaft braucht? Wir haben das Glück, dass das bei uns immer weitergedacht wurde und wir die Produkte aus unserer Bio-Rinderzucht heute zur Gänze selbst verwerten. Nachdem das Weitmoser Schlössl, unser Restaurant, mitten in der Landwirtschaft liegt, ist diese auch nicht versteckt, sondern für den Gast sichtbar. Keine Show, sondern Teil unserer Identität.

Was genau macht euer Pinzgauer Bio-Rind aus?
Es ist eine dankbare, alte und heimische Rasse, die sich im Gebirge natürlich bewegt und sehr umgänglich ist. Sie ist ein echtes Pinzgauer Kulturgut und die Fleischqualität ist mit dem perfekten Fettanteil wirklich sehr gut. Für mich macht ein gutes Lebensmittel generell aus, dass darauf wenig bis gar kein Einfluss vom Menschen genommen wurde und es von Natur aus gut ist.

Woher kommt diese kompromisslose Zuwendung zu regionalen Zutaten?
Das machen wir ja nicht nur in unseren Betrieben so, sondern das ist überall auf der Welt der Anspruch. Egal ob ich in Skandinavien oder auch in Südtirol war – überall hat man in der gehobenen Gastronomie auf heimische, qualitativ hochwertige Produkte gesetzt. Weil es richtig einfach ist. Umdenken in der Küche beginnt immer in der Spitzengastronomie, muss aber dann in die Breite getragen werden. Das ist jetzt unsere Aufgabe und da bin ich mit Leidenschaft dabei.

Wie wichtig ist der familiäre Zusammenhalt bei euch?
Ohne den würde es nicht gehen. Wir sind fünf Leute aus der Familie, die Vollzeit arbeiten. Und dann gibt es noch so viele andere, die uns immer dann helfen, wenn wir jemanden brauchen. Das ist das Um und Auf. Alle ziehen an einem Strang und jeder verwirklicht sich in dem Bereich, in dem er seine Fähigkeiten hat.

Skischaukeln im Gasteinertal
Bei blitzblauem Himmel und Neuschnee die Pisten im Skigebiet Schlossalm-Angertal-Stubnerkogel hinunterschwingen und zwischendurch auf feine Spezialitäten einkehren? So kann ein perfekter Skitag aussehen. Hier erleben wir mitten in der wunderschönen Bergwelt Skihütten-Qualität auf höchstem Niveau, Freude am Genuss und jede Menge Wintervergnügen. Denn das Gasteinertal bietet Schneebegeisterten, egal ob Anfänger oder Fortgeschrittene, vier abwechslungsreiche Skigebiete mit einer Vielzahl an blauen, roten und schwarzen Pisten auf rund 200 Kilometer Länge. Ein Snow- und Schneepark sowie eine Funslope machen den Winterspaß perfekt.

aus gut

Eure Betriebe liegen ja mitten im Gasteinertal, die perfekte Ergänzung also für einen genussvollen Skitag?
Ja, weil sich bei uns von früh bis spät alles um den Genuss dreht. Nach ein paar Runden auf den Pisten kehrt man zu Mittag auf der Weitmoser Schlossalm ein und isst was wirklich Gutes. Mein Tipp: unser Beef Tartare und eine Portion Schwarzbeernocken. In der Talstation der Schlossalmbahn wartet später dann die Weitmoserin. Unsere Bar und Bistronomy, in der wir Après-Ski neu und ein bisschen gehobener denken. Ein Abendessen im Weitmoser Schlössel mit einem Tafelspitz von unserem eigenen Rind rundet einen Genusstag ab. Ideal für Leute, die nur für einen Tag in Gastein sind, aber auch für Gäste, die länger bleiben.

Foto oben: Gasteinertal Tourismus GmbH, Marktl

Zur Person:
Julian Scharfetter ist Koch aus Bad Hofgastein. An vielen Orten auf der Welt hat er sich mit Ideen eingedeckt, die er gemeinsam mit seiner Familie heute umsetzt. Zu ihren Weitmoser-Betrieben in Bad Hofgastein gehören neben dem Weitmoser Schlössl und der Weitmoserin auch eine eigene Landwirtschaft mit Bio-Rinderzucht.

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

Herkunftszertifiziert sind das Hirschragout mit Spätzle und eingelegter Birne sowie Gerichte mit dem Biorind aus eigener Landwirtschaft.

Weitmoser-Betriebe
Familie Scharfetter
Schlossgasse 14
5630 Bad Hofgastein
www.weitmoser.at

Liebevolle Handarbeit, langjährige Tradition und Offenheit für neue Ideen machen unsere Betriebe aus. Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION garantiert die hohe Qualität ihrer Produkte.
Kosten Sie sich durch die hofeigenen Spezialitäten oder lassen Sie sich von einem Gastronomiebetrieb in Ihrer Nähe verwöhnen!

genussregionen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Über-Regional!

Um die vielen großartigen Bauern und tollen Wirte in der Region kennenzulernen, gibt es jetzt das neue Online-Service genussregionen.at.

In Kastners Hofgreisslerei in Anif gibt es regionale Kulinarik rund um die Uhr.

Das ist das Schlechte am Guten: Einmal genossen, wollen wir es nicht mehr missen. Gerade bei hochwertigen Lebensmitteln aus der Region war das bis vor Kurzem aber ein Problem. Immer. Egal ob es sich dabei um Produkte aus hofeigener Herstellung, um solche von hochwertigen Manufakturen oder gastronomische Köstlichkeiten handelt. Denn abgesehen von den wenigen Anlaufstellen, die man kennt, gibt es eine Art Qualitäts-Paradoxon. Die Produkte sind so gut, weil sie mit Hingabe und Können hergestellt werden. Da diese kleinen Betriebe aber kaum Werbung für sich machen, entdeckt man nur die wenigsten dieser Bauern, Produzenten, Gastronomen für sich.

Digitale Genuss-Landkarte

Doch nun gibt es die Genuss-Landkarte. Unter genussregionen.at findet sich genau das und zwar ganz einfach. Alle Betriebe auf genussregionen.at sind mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION ausgezeichnet. Nicht, weil sie das müssten, sondern weil sie es wollen. Weil sie stolz auf die Qualität ihrer Produkte und die Herkunft ihrer Rohstoffe sind. Jetzt hineinklicken und entdecken!

Das Wirtshaus Bürglhöh in Bischofshofen ist Mitglied der AMA GENUSS REGION.

Gütesiegel AMA GENUSS REGION

Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION garantiert standardisierte Qualität, regionale Herkunft und kurze Transportwege. Sie finden es bei bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen und Gastronomiebetrieben. Die teilnehmenden Betriebe sind den klaren Qualitätskriterien des Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems verpflichtet und werden von externen Kontrollstellen auf die Einhaltung der Richtlinien überprüft.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Fotos: Netzwerk Kulinarik/wildbild.at

Ausgezeichnet!

81 GOLDMEDAILLEN GINGEN BEI DER 3. SALZBURGER MILCHPRODUKTE-PRÄMIERUNG AN HERAUSRAGENDE GENUSS-HANDWERKERINNEN UND -HANDWERKER. BIRGIT UND DAVID GRUBER VOM OTTINGGUT IN TAMSWEG KONNTEN MIT IHREM BIO-DINKEL-JOGHURT DIE JURY ÜBERZEUGEN UND DEN GESAMTSIEG EINSTREICHEN. „SALZBURG SCHMECKT" GRATULIERT ALLEN GANZ HERZLICH!

Eingelegter Ziegenfrischkäse, würziger Bergkäse, cremiges Schafmilchjoghurt oder feine Rohmilchbutter – Salzburgs Milcherzeugnisse sind ebenso köstlich wie vielfältig, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Bei der 3. Salzburger Milchprodukte-Prämierung im Herbst 2021 haben geprüfte Sensorikerinnen und Sensoriker aus ganz Österreich die bäuerlichen Erzeugnisse nach Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz bewertet. Das Ergebnis zeigt die besondere Qualität und das hohe Niveau, auf dem im Land Salzburg produziert wird.

Mehr als 80 Gold-Medaillen

Aus 156 Einreichungen wurden insgesamt 81 Gold-, 63 Silber- und 9 Bronze-Medaillen übergeben! Willi Huttegger, Obmann des Landesvereins der Salzburger Direktvermarkter, freut sich über den großen Erfolg: „Unsere Genuss-Handwerkerinnen und Genuss-Handwerker beweisen mit ihren sorgfältig hergestellten Produkten tagtäglich, wie gut Salzburg schmeckt. Mit dieser Prämierung wollen wir ihnen unsere Wertschätzung dafür zeigen. Zudem bietet die landesweite Verkostung eine gute Orientierung für die teilnehmenden Betriebe sowie für die Konsumentinnen und Konsumenten." Organisiert wird die Verkostung seit 2017 vom Verein der Salzburger Direktvermarkter gemeinsam mit der Salzburger Landwirtschaftskammer.

Liebe zum Produkt, die man schmeckt

Den Gesamtpreis und damit den Salzburger Theodul erhielten Birgit und David Gruber vom Ottinggut in Tamsweg für ihr Bio-Dinkel-Joghurt. „Es ist sicher unser einzigartigstes Produkt. Gesüßt oder ungesüßt ist es in seiner Zusammensetzung eine ernährungsphysiologisch hochwertige Mahlzeit, die unverwechselbar gut schmeckt. Auch der Dinkel, den wir dafür verwenden, kommt aus dem Lungau, genauer gesagt vom Vögeihof aus Tamsweg", freut sich David Gruber über die Auszeichnung.

Foto: Studio KIVI – stock.adobe.com

Rosemarie Rotschopf von der LK Salzburg, Verkostungsleiter DI Martin Rogenhofer vom Lebensmitteltechnologischem Zentrum (LMTZ) Wieselburg und Günther Kronberger vom Salzburger Agrar Marketing (v. l. n. r.) sind überzeugt von der hohen Qualität der Produkte.

Bei der Verkostung wurden Geschmack, Geruch, Konsistenz und Aussehen der unterschiedlichen Milchprodukte bewertet.

Altjudengut – Geisler, Piesendorf		1	
Augut – Pichler, Zell am See	1	2	
Betriebsgemeinschaft Anthofer, St. Michael im Lungau	9	1	
Bio aus dem Tal GmbH, Kleinarl	3	4	2
Biohof Lehengut – Laner, Pfarrwerfen		2	
Buachberger's Mili – Aigner, Mattsee	1	2	
Deisl's Bio-Schafmilch – Deisl, Koppl	4	5	
Derndlbauer – Eder, Nussdorf am Hausberg	2		
Dorfkäserei Pötzelsberger GmbH – Pötzelsberger, Adnet	3		
Echt Kasig – Hofkäserei Hubmühle – Hödlmoser, Bischofshofen	3	3	
Fischhof – Wallinger, Annaberg	3		
Fritzhof Almdorf – Struber, Saalfelden	1		
Grüblgut – Steinbockalm – Lemberger, Taxenbach	1	2	1
Gut Grub & Schiedstein – Gruber, St. Johann i. Pg.	11	5	1
Hofkäserei Schmiedbauer – Oberascher, Bad Vigaun	1	2	
HPH anno 1905 Hofladen am Bio-Bauernhof – Heugenhauser-Stevens, Saalfelden		2	

Käsereigenossenschaft Elixhausen reg.GenmbH, Elixhausen	2	1	
Kehlbauer – Ließ, Hof bei Salzburg	1	2	
Leonhardhof – Unterrainer, Kundl	1	1	
LFS Winklhof, Oberalm	5	4	
Lothringerhof/Schareckalm – Rieser, Bad Hofgastein		2	
Mattigtaler Käse GmbH, Seekirchen	8	5	1
Mitterurlsberg – Lercher, Goldegg	1	2	
Mühlhof – Huber, Bad Hofgastein	1		2
Nassfelder Alpgenossenschaft, Bad Hofgastein		1	
Oberhöhenwald – Haslauer, Elsbethen	2		
Ottinggut Minimolk – Gruber, Tamsweg	3	1	
Pinzga Kas Mobil – Dankl, Piesendorf	5	2	
Rieplerhof – Steiner, Matrei		1	
Seegut Eisl – Eisl, Abersee		2	1
Sinnlehenhof – Scheiber, Leogang	1	2	
Spiesshof – Lanner-Aigner, St. Martin i. Tgb.	2	2	
Steinmannbauer – Huttegger, Hüttschlag	4	1	
Tödlinghof – Gruber, Zell am See	1	1	1
Unterbachrainhof – Harlander, Taxenbach	2	1	

Gutes neu gedacht

MIT FEINSTEN ZUTATEN,
IDEENREICHTUM UND VIEL
LIEBE ZUM PRODUKT

Salzburger Stiegl

Höllisch BIERIG!

In sonnig hellem Gelb und gekrönt von herrlich weißem Schaum verspricht das süffige Stiegl-Hell etwas leichteren Biergenuss. Durch sein frisches Hopfenaroma, den schlanken Körper und die fein-spritzige Kohlensäure präsentiert sich das klassisch Helle wunderbar harmonisch. Und mit einem Alkoholgehalt von 4,5 % Vol. darf's vielleicht auch mal ein Bier mehr sein.

DÖLLERER WEINHAUS

PrickeInd ANDERS

Mit dem Sparkling Tea VINTER hat das Döllerer Weinhaus passend zum Advent und den Feiertagen eine besonders feine Getränkeneuheit für uns. Der prickelnde Earl-Grey-Tee mit zarten Aromen von Zimt, Kardamom und Nelken bei nur 5 % Vol. Alkoholgehalt ist der ideale Begleiter für festliche Wintertage! Jetzt online bestellen auf: shop.doellerer.at

Fotos: Stiegl/Bazzoka, Döllerer, Miele

VIEL POWER & MEHR PLATZ

Induktionskochfelder mit dezent integriertem Dunstabzug sind aus modernen Küchen nicht mehr wegzudenken. Und mit dem neuen „TwoInOne" bietet Miele dafür nicht nur eine erstklassige Lösung, sondern mit zwei extra großen PowerFlex-XL-Kochbereichen auch mehr Platz in elegantem Design. Ideal gerade für großes Kochgeschirr. Der ECO-Motor spart zudem 70 Prozent Energie und ist dank seiner innovativen Technologie besonders laufruhig und leistungsstark.

Von dahoam das Beste!

OB FRISCHE KRÄUTER AUS WALS, NATURBELASSENE SÄFTE AUS SEEKIRCHEN ODER HOCHWERTIGES SAUERTEIGBROT AUS MAISHOFEN: INTERSPAR HAT IN DEN MÄRKTEN IN SALZBURG, HALLEIN UND SAALFELDEN MEHR ALS 500 KÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN VON ÜBER 80 LOKALEN PRODUZENTEN IM REGAL.

Seit mehr als elf Jahren hat Pionier INTERSPAR „Von dahoam das Beste!“ im Regal.

Tipp
Lokale Betriebe kennenlernen unter: vondahoamdasbeste.at

Wenn es um hochwertige Lebensmittel aus der unmittelbaren Nachbarschaft geht, dann ist INTERSPAR im Lebensmittelhandel eindeutig ein Trendsetter. Vor über einem Jahrzehnt hat INTERSPAR die große Lokalitätsinitiative „Von dahoam das Beste!“ gestartet. Ziel war es von Anfang an gewesen, den Kundinnen und Kunden unterschiedliche Spezialitäten von kleinstrukturierten, landwirtschaftlichen Betrieben sowie von familiär geführten Manufakturen anzubieten. Diese befinden sich im unmittelbaren Umfeld vom INTERSPAR-Markt der Region. In den Regalen sind diese handverlesenen Produkte durch die Auszeichnung mit dem roten Herzapfel leicht zu finden. So sorgt INTERSPAR für eine Win-win-Situation: für die rund 900 lokalen Produzentinnen und Produzenten in ganz Österreich, die Kundinnen und Kunden, die heimische Wirtschaft und durch die kurzen Transportwege auch für das Klima.

Viele Erfolgsgeschichten

Zum Beispiel werden die INTERSPAR-Märkte im EUROPARK und Salzburg-Lehen von Familie Winklhofer aus Wals mit frischen Salaten, Gemüse und Kräutern versorgt. „Für mich bedeutet der Begriff ‚Von dahoam das Beste!‘ die Stärkung und Erhaltung der Regionalität – denn was wäre unser Salzburger Land ohne die kleinen, regionalen Betriebe?“, bringt es Hans Winklhofer auf den Punkt. Die Mosterei Loaster aus Seekirchen begeistert wiederum mit frisch gepressten, naturbelassenen Säften aus heimischem Obst, und die Bäckerei Hohenwarter aus Weißbach liefert Tag für Tag ihren unvergleichlichen Bauernlaib in den INTERSPAR nach Saalfelden. Kurz gesagt: Wer es liebt, lokal einzukaufen, ist bei INTERSPAR an der richtigen Adresse.

Foto: INTERSPAR/Martin Hofmann

Direkt von der Alm

DIE MILCH FÜR DEN NEUEN „TAUERNJUWEL“ DER SALZBURGMILCH STAMMT ZU 100 PROZENT VON SALZBURGS ALMEN. ZUM BEISPIEL AUS DER SCHÖNEN BERGWELT IM FLACHAUWINKEL.

Neben den besten Zutaten braucht Geschmack Zeit – das wissen auch die Käsespezialisten von SalzburgMilch. Und damit ist das Geheimnis hinter dem besonders feinen Aroma des neuen „Tauernjuwels“ schnell gelüftet: Es ist die frische Heumilch von Salzburgs Almen, die dem Käse seine besonders cremige Konsistenz und den würzigen Geschmack verleiht. Die Almwirtschaft ist in Salzburg gelebte Tradition. So lassen die vielen familiengeführten Landwirtschaften ihre Tiere ab dem Spätfrühling auf saftigen Bergwiesen weiden – wie Familie Rettensteiner vom Prechtlhof in Flachau, auf deren malerischen Marbachalmen die Kühe den Sommer auf rund 1.185 Meter Höhe verbringen. Hier fressen sie frisches Gras sowie würzige Almkräuter und trinken das kristallklare Wasser aus dem Marbach – natürliche Zutaten, die zuerst die Heumilch und somit dann auch den Käse so gut schmecken lassen.

Annemarie und Hubert Rettensteiner sind Almleut' aus Tradition und Überzeugung.

Auf den Marbachalmen gibt es im Sommer hausgemachte Köstlichkeiten wie frisch herausgebackene Bauernkrapfen.

Die Heumilch wird täglich von einem Mitarbeiter der SalzburgMilch abgeholt – da kennt man sich natürlich persönlich.

Frisch von der Alm geht es mit dem Kühlwagen bei 5 °C direkt in die Käserei in Lamprechtshausen.

Sommerfrische auf der Alm

Aber nicht nur die Tiere fühlen sich hier besonders wohl. Inmitten der wunderbaren Landschaft der Kalkalpen können auch wir einfach durchatmen und regionale Spezialitäten genießen – ob frisches Bauernbrot, Speck und Käse bei der Brettljause, saftige Blechkuchen, flaumigen Kaiserschmarrn oder klassische Bauernkrapfen. Familie Rettensteiner verwöhnt von Pfingsten bis Ende September alle Wandersleut' mit hausgemachten Köstlichkeiten. Neben dem Almhüttenbetrieb wird hier täglich gemolken und die vorgekühlte Milch vom Tankwagen der SalzburgMilch abgeholt. Die mechanischen Melkmaschinen garantieren dabei saubere und hygienische Bedingungen, zudem wird zur Qualitätssicherung gleich vor Ort eine Probe genommen. Frisch von der Alm geht es mit dem Kühlwagen bei 5 °C direkt in die Käserei in Lamprechtshausen, wo die Milch schnellstmöglich und schonend verarbeitet wird.

Sortenrein und gut gereift

Die Ressourcen einer Spezialmilch-Molkerei wie der SalzburgMilch machen es möglich, die verschiedenen Milchsorten zu trennen und für unterschiedliche Premium-Erzeugnisse zu verwenden. SalzburgMilch-Prokurist Florian Schwap erklärt: „Die Heumilch für den ‚Tauernjuwel' wird direkt bei den Almen abgeholt und sortenrein zur Käserei gebracht. Auf diese Weise können wir garantieren, dass wirklich nur Alm-Heumilch aus Salzburg verarbeitet wird und die hohen Qualitätsansprüche gewährleistet sind." Der sorgfältig hergestellte Käse reift schließlich fünf Monate auf speziellen Fichtenbrettern zu seinem vollen Geschmack heran. Dabei wird die Rinde regelmäßig mit Salzwasser und Rotkulturen gepflegt und der Käse so zum „Tauernjuwel" veredelt. Ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ein kulinarischer Gruß aus den Salzburger Bergen, der uns ab November den Almsommer auf unsere Jausenbrettln zaubert.

Fotos: nikolaus faistauer photography

Gerichte mit Geschichte

BEIM WETTBEWERB „GERICHTE MIT GESCHICHTE“ WURDEN VIELE TRADITIONELLE REZEPTE, ÜBERRASCHENDE GERICHTE UND LIEBEVOLL ERZÄHLTE GESCHICHTEN EINGEREICHT. GEWONNEN HABEN AUS DEN ZAHLREICHEN EINSENDUNGEN DIE „ABERSEER-SCHNITTEN“. BESONDERS FAND DIE JURY DABEI, DASS DIESES NAHEZU VERGESSENE REZEPT NUR DURCH DIE WEITERGABE VON GENERATION AN GENERATION BIS HEUTE ERHALTEN GEBLIEBEN IST. „WIR WUSSTEN ZWAR, DASS FRÜHER MIT SAUREM GERMTEIG GEARBEITET WURDE, ABER NICHT, DASS ES IMMER NOCH GERICHTE GIBT, DIE NACH DIESER ALTEN TRADITION ZUBEREITET WERDEN“, FREUT SICH HAUBENKOCH UND JUROR VITUS WINKLER. „EIN WUNDERBARER SCHATZ, DER DA GEFUNDEN WURDE.“

Das Rezept von der Schwiegermama

EINGEREICHT VON MICHAELA ACHLEITNER AUS STROBL

Das Rezept für die Aberseer-Schnitten wird seit Generationen von der Mutter an die Tochter weitergegeben und bleibt so im Familienverbund erhalten. Michaela Achleiter hatte als „zugroaste“ Niederösterreicherin das Glück, in diese Tradition eingebunden zu werden. Heute verwöhnt sie damit nicht nur ihre Familie, sondern auch die Gäste auf der Illighütte nahe der Bleckwand, die sie seit rund zwei Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Bernhard führt. Zutaten und Erzeugnisse aus der nahen Umgebung liegen ihr dabei ebenso am Herzen wie traditionelle Rezepte aus der Region. Hier könnnen wir natürlich auch die original Aberseer-Schnitten genießen.

Tipp

Alle „Gerichte mit Geschichte“-Rezepte gibt's auf www.salzburgschmeckt.at

Gewinnerrezepte:

1. ***Aberseer-Schnitten, eingereicht von Michaela Achleitner***
2. ***Sulze vom Schwein, eingereicht von Eva Gumpold***
3. ***Wildkräutersuppe, eingereicht von Ella Richter***

Fotos: Michaela Achleitner

Gewinnerrezept

Aberseer-Schnitten

ZUTATEN

1 altes Weißbrot (z. B. ein großer weißer Wecken)
1 Glas (selbst gemachte) Zwetschken- und Powidlmarmelade
1 Packung Butterschmalz
etwas Staubzucker zum Bestreuen

Saurer Germteig:
1 l Milch
1 Packung frischer Germ
1 TL Salz
500 g Weizenmehl (Typ 700)
4 Eier

ZUBEREITUNG

1 Zwetschken- und Powidlmarmelade miteinander verrühren. Das Weißbrot in 2 cm dicke Schnitten schneiden und beidseitig mit dem Marmeladegemisch bestreichen.

2 Aus Milch, Germ, Salz, Mehl und den Eiern einen zähflüssigen Germteig zubereiten und diesen 20 Min. rasten lassen.

3 Bestrichene Weißbrotscheiben durch den sauren Germteig drehen und sofort in Butterschmalz beidseitig goldbraun herausbacken.

4 Abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Herzliche Gratulation ...
zu einem Genuss-Wochenende für zwei Personen im Bio-Berggasthof Bachrain in Golling. Ausgewählt wurde das Gewinnerrezept von den „Salzburg schmeckt"-Juroren Vitus Winkler vom Hotel Sonnhof in St. Veit und Andreas Herbst von der Riederalm in Leogang.

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.

Aus der Region

ORANGE LEUCHTENDE KÜRBISSE,
BUNTE KAROTTEN ODER VIOLETTE EACHTLINGE – AUCH IM WINTER HERRSCHT FARBENVIELFALT IN DER KÜCHE. OB ALS HAUPTGERICHT ODER BEILAGE, GEMÜSE AUS DEM SALZBURGER LAND MACHT IMMER EINE GUTE FIGUR. WENN DIE TEMPERATUREN SINKEN, DARF ES DANN AUCH GERNE ETWAS HERZHAFTER WERDEN. TRADITIONELLE REZEPTE AUS OMAS KOCHBUCH FEIERN JETZT IHR REVIVAL. UND AUS REGIONALEN ZUTATEN LASSEN SICH AUCH WUNDERBARE SÜSSSPEISEN ZUBEREITEN.

From Nose to Tail
... hat eine lange Tradition in der regionalen Küche. So wird zum Beispiel bei der Blunzen das Blut gleich nach der Schlachtung mit Schweinefleisch und Gewürzen verarbeitet. Direkt ab Hof oder von der Metzgerei ein echter Genuss.

Genuss von der Alm
Warum der Bergkäse besonders gschmackig ist, liegt an der Herstellung und den würzigen Almkräutern aus Salzburgs Bergwelt, die der Milch ihren einzigartigen Geschmack geben. Zu erleben zum Beispiel auf den Tennengauer Käsealmen.

Walser Kürbisse
Von Hokkaido über Muskat bis Butternuss oder unbekanntere Sorten wie Chamäleon oder Langer von Neapel: Kürbisse haben auch im Salzburger Land Einzug gehalten, wie uns die Vielfalt von Familie Langwaller in Wals eindrucksvoll beweist.

Rot, gelb oder grün
Äpfel sind ein richtiges Superfood und vielseitig verwendbar für Kuchen, Kompott oder Cider. Auf den Streuobstwiesen vom Joglbauer im Trumer Seenland wachsen davon jede Menge in Bioqualität. Zudem gibt es hausgemachte Säfte, Essig und Most.

Fotos v.o.n.u.: Adobe Stock-HLPhoto-stock.adobe.com, Adobe Stock-photosimysia-stock.adobe.com, iStock-iStock.com-Andrey Danilovich, Adobe Stock-Friedberg-stock.adobe.com

Genuss mit

WENN FLEISCH AUF DEN TISCH KOMMT, DANN AM BESTEN DIREKT AB HOF ODER AUS REGIONALER PRODUKTION. OB RIND, SCHWEIN, LAMM ODER WILD, ALS FRISCHFLEISCH ODER VERARBEITET – DIE VIELFALT IST NAHEZU UNENDLICH.

Fleischkrapfen

Schmeckt besonders gut mit Produkten von SCHULTES mein metzger meister

Mit Fleisch aus der Region schmeckt's doppelt gut

ZUTATEN

Teig:
200 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
40 g Butter
125 ml Milch
1 Prise Salz

Fülle:
100 g geräuchertes Rindfleisch
400 g Bauchspeck
150 g Geselchtes oder Wurst
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
1/2 Bund frische Petersilie
Butter oder Butterschmalz zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1 Roggenmehl, Weizenmehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Milch mit Butter aufkochen lassen, über das Mehlgemisch schütten und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Rund 1 Std. rasten lassen.

2 Würfelig geschnittene Zwiebel in Butter(schmalz) anschwitzen und die ebenfalls in Würfel geschnittenen Fleischzutaten dazugeben. Etwas anrösten, gehackte Petersilie dazumischen, würzen und die Masse abkühlen lassen.

3 Den Teig zu einer 4 cm dicken Rolle formen, 2 cm breite Stücke abschneiden und diese mit einem Nudelholz zu Fladen auswalken. Auf einer Hälfte mit der Fülle belegen und zusammenschlagen. Die Ränder fest zusammendrücken. In heißer Butter oder Butterschmalz schwimmend herausbacken.

Dazu schmeckt warmer Krautsalat.

Veggi-Tipp

Krapfen statt mit Fleisch mit Sauerkraut oder wie im Pinzgau mit Erdäpfeln füllen.

Rezept von Katharina Hutter aus dem Kochbuch „Salzburger Bäuerinnen kochen"

Fleisch

Blunzngröstl

Rezept von Rupert Viehauser, Schmaranzgut

ZUTATEN

500 g festkochende Kartoffeln
250 g Blunzen (Blutwurst)
1 Zwiebel
Butterschmalz zum Anbraten
Salz, Kräutersalz, Pfeffer
1 Prise Majoran

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden („platteln").
2. Die Blutwurst schälen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne leicht erhitzen, „geplattelte" Kartoffeln und Blutwurst hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz würzen und knusprig anrösten.
3. Gehackte Zwiebeln und Majoran erst am Ende dazugeben, damit die Zwiebeln nicht verbrennen und bitter werden!

Beilagen-Tipp

Eingebranntes Sauerkraut oder knackiger Endiviensalat

Eine besondere Empfehlung von urbiss DAS BISTRO

Hergestellt aus natürlichen und regionalen Rohstoffen, ist die Blutwurst ein herzhafter Genuss.

ALS HAUPT- ODER NACHSPEISE, ZUM GEMÜTLICHEN FRÜHSTÜCK ODER KAFFEEPLAUSCH – WIR GÖNNEN UNS GERNE ETWAS SÜSSES. UND MIT KOMPOTT, BEEREN ODER EINGELAGERTEM OBST KOMMT AUCH EINE BUNTE ABWECHSLUNG IN DIE KÜCHE.

Süße

Profi-Tipp von LERCHENMÜHLE

Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzen. Der leicht nussige Geschmack passt besonders gut zu Kürbis.

Kürbis-Apfel-Tarte

Rezept von Seminarbäuerin Katharina Stiegler, Lungauer Kochwerk

ZUTATEN

Teig:
250 g glattes Weizenmehl
3 EL kaltes Wasser
150 g Butter
etwas Kristallzucker
1 Prise Salz

Fülle:
300 g Hokkaidokürbis
250 g säuerliche Äpfel
etwas Kristallzucker
1 Stange Zimtrinde
Saft von 2 Orangen
1 Eiklar

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und mindestens 1/2 Std. kühl rasten lassen.

2 Kürbis und Äpfel schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Kürbis, Äpfel, Zimt und Orangensaft zugeben und kurz dünsten. Auskühlen lassen. Zimtrinde entfernen, falls noch Flüssigkeit da ist, diese abgießen.

3 Rohr auf 170 °C vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick rund ausrollen, auf das Blech legen und das Kürbis-Apfel-Gemisch auf dem Teig verteilen. Rundum etwas Teig frei lassen, mit Eiklar bestreichen und zur Mitte hin etwas einrollen. Mit Kristallzucker bestreuen und etwa 35 Min. backen. Alternativ in einer Tarte-Form backen.

Genuss-Tipp

Noch warm mit Vanilleeis servieren.

Schmankerl

Zubereitungstipp von Miele

Vanille-Topfen-Pfanne mit Beeren

Einstellung im Miele-Backofen:
Intensivbacken 170 °C
Dabei unterstützt die Unterhitze die Heißluft Plus und das Gericht wird perfekt durchgebacken.

ZUTATEN

250 g Topfen
4 Eier
20 g Maisstärke
1 Vanilleschote
20 g Butter
100 g Zucker
150 g Beeren (Heidel-, Preisel- oder Brombeeren)
etwas Staubzucker

ZUBEREITUNG

1 Eiklar und Eigelb trennen. Topfen mit Dotter, der Maisstärke und dem Mark der Vanilleschote verrühren. Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen und unter den Teig heben.

2 Eine ofenfeste Pfanne mit Butter ausfetten, mit Zucker bestreuen und die Masse einfüllen. Beeren darüber streuen und für 15 bis 20 Min. bei 170 °C im Rohr goldbraun backen.

3 Auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Immer wieder

TRADITIONELLE GERICHTE AUS DEM SALZBURGER LAND FINDEN SICH ALS BELIEBTE KLASSIKER IN UNSEREN KOCHBÜCHERN ODER BIETEN ALS FAST VERGESSENE REZEPTE KULINARISCHE ÜBERRASCHUNGEN. GERADE NACH DER WINTERWANDERUNG ODER SKITOUR EIN HERZHAFTER GENUSS.

Brotsuppe

ZUTATEN

4 Scheiben Schwarzbrot
4 dünne Scheiben Hamburger Speck
800 ml Hühner- oder Gemüsesuppe
250 ml Obers
2 Essiggurkerl
1 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer
gehackte Petersilie
Hanf- oder Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Brot im Toaster oder Ofen bei 230 °C Oberhitze dunkel rösten und grob zerkleinern.
2. Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig braten und würfelig schneiden. Etwas Brot und Speck als Einlage zur Seite stellen.
3. Suppe mit dem Obers aufkochen und mit Brot, Speck und den Essiggurkerl im Standmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.
4. Vor dem Servieren mit Brot- und Speckwürfel und Petersilie bestreuen und einem Schuss Öl verfeinern.

Zubereitungstipp

Miele

Die Suppe im Dampfgarer bei 100 °C zubereiten. So kann sie nicht übergehen!

gut

Schmeckt besonders gut mit Produkten von Pinzgau Milch

Zu Kaspressknödeln passt ein würzig-kräftiges Aroma wie vom Pinzgauer Bauernkäse.

Kaspressknödel

Rezept von Familie Hasenauer, Lindingalm Hinterglemm

ZUTATEN

250 g Knödelbrot
300 g Bergkäse
4 Eier
griffiges Mehl
125 ml lauwarme Milch
gehackte Petersilie
1 Prise Salz
Rapsöl
Schnittlauch
500 ml Rind- oder Gemüsesuppe

ZUBEREITUNG

1. Das Knödelbrot mit dem Käse vermengen und die warme Milch darübergießen. Eier, Petersilie und Salz dazumischen. Mehl zum Binden der Teigmasse nach und nach einrühren, bei Bedarf noch etwas Milch zugeben.
2. Aus der Teigmasse Knödel formen und flachdrücken.
3. In einer Pfanne zwei Finger hoch Rapsöl einfüllen und auf rund 160 °C erhitzen. Die Knödel beidseitig goldgelb herausbacken.
4. Die Kaspressknödel pur mit grünem Salat genießen oder in klarer Suppe mit frischem Schnittlauch garniert servieren.

Tipp
Mehr Rezepte in der „Salzburg schmeckt"-Rezeptsammlung auf www.salzburgschmeckt.at

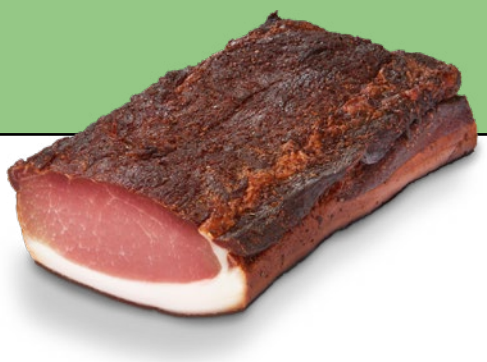
Genuss-Handwerk

DIE METZGEREIBETRIEBE IM LAND SALZBURG
ZEIGEN TAG FÜR TAG, WIE GUT
SALZBURG SCHMECKT.

urban
DIE FLEISCHEREI

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.

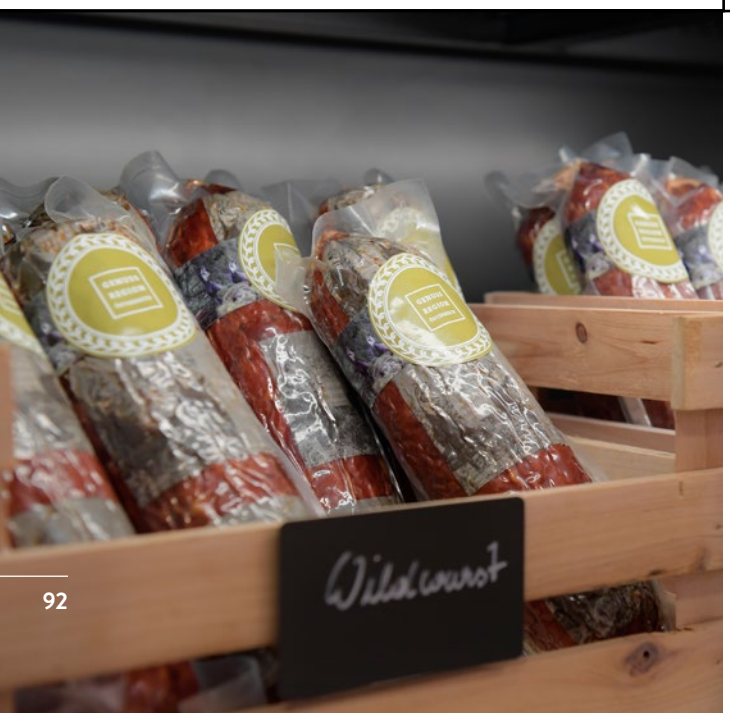


MIT PINZGAUER BERGLUFT

Der Original Pinzgauer Karreespeck der Metzgerei Schultes ist ein echtes Gustostückerl. Hergestellt nach alter Tradition, wird der Speck sorgsam mit Salz und Gewürzen eingerieben, einen Monat lang gebeizt und über Buchenholz geräuchert. Danach reift er drei Monate an der frischen Pinzgauer Bergluft. Mit seinem natürlichen und herzhaften Geschmack bereichert er jede Jausenplatte.

SCHULTES
mein metzger meister

Fotos: Rettensteiner Scharfetter, Urban, Schultes



Richtig WILD

Gleich 7 x Gold erhielten die feinen Wildprodukte der Metzgerei Rettensteiner Scharfetter beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren 2021. Zu den ausgezeichneten Spezialitäten zählen unter anderem die aromatische Hirschsalami, die Wildbratwurst und Wildsulze sowie die köstlichen Hirsch-Käsekrainer.

Rettensteiner Scharfetter
metzgerei / restaurant / café

So schmeckt der Winter

WENN SICH DIE NATUR IM HERBST ZUR RUHE BEGIBT, BEGINNT DIE HOCHSAISON FÜR'S LAGERGEMÜSE. GUT, DASS UNSERE BÄUERINNEN UND BAUERN VORGESORGT HABEN, DAMIT ROTE RÜBEN, KARTOFFELN, KRAUT, SELLERIE, PASTINAKEN, KÜRBIS UND KOHLGEMÜSE ÜBER DIE WINTERMONATE UNSEREN SPEISEPLAN BEREICHERN KÖNNEN. VERARBEITET ZU KRÄFTIGEN EINTÖPFEN, SCHMACKHAFTEN SUPPEN ODER SÜSSEN NACHSPEISEN, LASSEN WIR UNS AUCH IM WINTER REGIONALE LEBENSMITTEL SCHMECKEN.

Knallige Knolle
Ob als Suppe, Salat oder Carpacchio – die Vielseitigkeit der Roten Beete macht die Knolle immer beliebter. Im Rohr schonend gegart wird der Geschmack besonders aromatisch.

Buntes im Glas
Die leicht säuerlichen „Dirndln" oder Kornelkirschen reifen im Spätsommer heran und leuchten dabei in intensivem Rot aus den Hecken. Schon fast in Vergessenheit geraten, erfreuen sie uns nun immer öfter als Kompott, Marmelade oder Sirup.

Tipp
Was gerade Saison hat, gibt's im Saisonkalender auf www.salzburgschmeckt.at

Schotten – in Salzburg?
Auch wenn ein Schluck schottischer Whisky gut zu kalten Tagen passt, hier geht es um eine klassische Salzburger Spezialität aus Buttermilch und Rahm. Im Innergebirg noch von Hand gerührt, gibt es sie inzwischen auch im gut sortierten Lebensmittelhandel.

Fotos v.o.n.u.: iStock-iStock.com-ilietus, Adobe Stock-Christian Jung-stock.adobe.com, Adobe Stock-Andrea-stock.adobe.com

Wintermenü
(4 Personen)

Vorspeise: Räucherfisch-Rote-Bete-Schichtsalat

Eine besondere Empfehlung von Unterberger Bäckerei · Cafe · Konditorei

Dazu passt frisches Baguette oder getoastete Schwarzbrotscheiben.

ZUTATEN

Rote-Bete-Salat:
300 g Rote Bete (gekocht oder im Rohr gegart)
8 EL Sonnenblumenöl
4 EL Apfelbalsam- oder Himbeeressig
1 Prise Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Schuss Zitronensaft
Honig zum Abschmecken

Räucherfisch-Salat:
150 g Räucherfischfilet (Forelle, Saibling etc.)
1 großer Apfel
60 g Essiggurken
100 g Erdäpfel (gekocht)
250 g Sauerrahm
1 Prise Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Dekoration: roter Pfeffer, Petersilie

ZUBEREITUNG

1 Gekochte Rote Bete in Streifen hobeln oder in kleine Stücke schneiden, danach Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft unterrühren und mit Honig abschmecken.

2 Fischfilets, Apfel, Gurkerl und gekochte Erdäpfel in kleine Würfel schneiden und alles mit Sauerrahm vermischen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Salate schichtweise in kleine Weckgläser füllen und kühl stellen. Zum Servieren mit rotem Pfeffer oder frischer Petersilie dekorieren.

Veggi-Tipp

Schmeckt auch mit Ziegenfrischkäse köstlich! Einfach in Scheiben schneiden, etwas roten Pfeffer daraufgeben und statt mit dem Räucherfischsalat abwechselnd mit den Roten Rüben ins Glas schichten.

Hauptspeise: Geschmorte Kalbsbackerl mit Selleriepüree und Dirndln

ZUTATEN

Kalbsbackerl:
6 Kalbsbackerl
1 Zwiebel
1 Karotte
1/4 Lauch
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
edelsüßes Paprikapulver
1/4 l Weißwein
1/4 l Wasser
Lorbeerblatt

Selleriepüree:
400 g Knollensellerie
500 ml Gemüsesuppe
200 g Obers
1 EL Butter
Zitronensaft
Salz
Muskat

Dirndl-Schalotten:
15 Schalotten
30 g Butter
1/4 l Weißwein
1 EL brauner Zucker
1 Rosmarinzweig
1 Glas eingelegte Dirndln

ZUBEREITUNG KALBSBACKERL

1. Kalbsbackerl würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Backerl herausnehmen und beiseite stellen.
2. Gemüse würfelig schneiden und im Bratenrückstand anrösten. Paprikapulver zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Wasser aufgießen.
3. Knoblauchzehen und Lorbeerblatt zugeben sowie die Kalbsbackerl einlegen und bei kleiner Hitze 1 Std. schmoren.
4. Kalbsbackerl aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren, auf die Hälfte reduzieren und abschmecken.

ZUBEREITUNG DIRNDL-SCHALOTTEN

Butter aufschäumen und die geschälten Schalotten mit dem braunen Zucker langsam hellbraun schmoren.

Den restlichen Wein zugeben und den Rosmarinzweig einlegen. Alles einkochen, bis die Schalotten weich sind.

Zum Ende der Garzeit einige eingelegte Dirndln zugeben.

ZUBEREITUNG SELLERIEPÜREE

1. Sellerie waschen, putzen, in 1 cm große Würfel schneiden und in der Gemüsesuppe weich kochen.
2. Selleriewürfel abgießen und den Sud auffangen.
3. Obers mit der Butter erhitzen und die Selleriewürfel dazugeben.
4. Masse pürieren und so viel Gemüsesud angießen, dass ein mittelfestes Püree entsteht.
5. Mit Zitronensaft, Salz und Muskat abschmecken.
6. Die Kalbsbackerl auf dem Selleriepüree anrichten, mit der Sauce übergießen und dem Schalottengemüse servieren.

Wintermenü

Nachspeise: Süßer Schotten

ZUTATEN

Selbstgemachter Schotten:
5 l Bauernmilch
1 bis 2 TL Essigessenz

Oder
400 g fertiger Schotten

1 bis 2 EL Feinkristallzucker
Anis nach Geschmack
(Rum-)Rosinen nach Geschmack
1/2 l kalte Vollmilch

ZUBEREITUNG SELBSTGEMACHTER SCHOTTEN:

1. Milch unter ständiger Beobachtung in einem großen Topf aufkochen lassen. Regelmäßig umrühren, damit die Milch nicht am Boden ansetzt.
2. Wenn die Milch aufkocht, vom Herd ziehen und die Essigessenz nach und nach einrühren, bis die Milch ausflockt. Langsam umrühren, bis die gesamte Milch ausgeflockt und die Flüssigkeit fast klar ist.
3. Schotten abschöpfen und in ein Sieb geben, damit die Molke abrinnen kann. Gut abtropfen lassen.

ZUBEREITUNG SÜSSER SCHOTTEN

1. 1/2 l kalte Milch und den Schotten in eine Schüssel geben, nach Geschmack zuckern und mit einem Pürierstab glatt mixen.
2. Anis und Rosinen einrühren. Sollte der süße Schotten zu dick werden, einfach etwas Milch dazurühren.

Besonders gut mit Zutaten von SalzburgMilch

Der Premium Schotten wird zu 100 % aus Salzburger Milch hergestellt.

SCHULTES
mein metzger meister

Bezahlte Anzeige

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

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

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

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

Garantiert regional

Bewusst einkaufen, schau auf's Siegel!

Vielfältiges Genuss-Handwerk, regionale Spezialitäten und beste Rohstoffe. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert bei bereits 1.300 Lebensmitteln – darunter viele in Bioqualität – die regionale Herkunft aus Salzburg. Klar erkennbar an dem runden Siegel, das die zertifizierten Produkte ausweist. Wo diese herkommen und wer dahintersteht, zeigt das folgende Herstellerverzeichnis. Die rund 240 Produzentinnen und Produzenten, ihre Angebote sowie weitere Infos gibt es auch auf www.salzburgschmeckt.at

Stadt Salzburg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Gemüse, Kräuter		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Lamm, Rind, Wurst		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Kräuter, Weihnachtssterne		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Hofladen Putzhammer	Gemüse, Kräuter, eingelegtes Gemüse		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Metzgerei Lettner	Salzburger Grillwurst		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
SalzburgMilch GmbH	Milchprodukte		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtimkerei Greimel	Honig, Bienenweide-Samen	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Kalb, Rind, Gemüse, Milchprodukte, Getreide		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg

Flachgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Andreas Walkner Gesellschaft m.b.H.	Milchprodukte	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Bäckerei & Konditorei Erich Necker	Brot	✓	Bahnstraße 93	5350	Strobl
Bäckerei Gotthard Obauer	Brot	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Bäckerei Pföß GmbH	Brot	✓	Christophorusstraße 62	5062	Elsbethen
Baierlgut	Gemüse		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Bauernbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland-Ei OG	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Berznauer	Erdäpfel		Hofweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Bindergütl	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Bio-Land-Imkerei Mösl	Honig	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Buachberger's Mili	Milchprodukte		Buchberg 1	5163	Mattsee
Dandlhof	Gemüse		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals
Deisl´s Bio-Schafmilch	Schafmilchprodukte	✓	Willischwandtstraße 11	5321	Koppl
Die Fuchserei – Buchbichlgut	Kalb, Kitz, Lamm, Schwein, Rind		Gartenauerstraße 9	5083	St. Leonhard
Dödererbauer	Walser Angusrind, Schwein, Pute, Wurst und Selchfleisch		Grünauerstraße 3	5071	Wals
Ederbrot GmbH	Brot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Eisl GmbH – Seegut Eisl	Schafmilchprodukte, Eis	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Eismannhof	Gemüse		Bauerngasse 20	5071	Wals
Eiswerk	Eis	✓	Dorfstraße 28	5101	Bergheim

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Flachgauer Biopilze	Pilze	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Fleischhauerei Fritz Engljähringer	Rind		Strobl 85	5350	Strobl
Fleischhauerei Fuchs Johann	Kalb, Lamm, Rind, Schwein		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Fleischhauerei Gerbl	Rind		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Fraidlgut	Gemüse		Loiger Straße 61	5071	Wals
Frankgut	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Frauenlob Hans Hochmühle	Getreide	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Freundlinger Andreas	Honig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Friesacher GmbH	Schwein, Ochs		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Friesenegger	Gemüse		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Fürberg GmbH & Co KG – Seefischerei	Fisch		Fürbergstraße 30	5340	St. Gilgen
Gaisbergwasser GmbH	Wasser		Ahornstraße 21/EG	5081	Anif
Gartenbau Gastager	Weihnachtssterne		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Käuter, Pflanzen, Gemüse, Erdäpfel	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals
Gasbachbauer	Rind, Schwein, Wurst		Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Gois, SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Grablergut –Imkerei Brandl	Honig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Grabnerbauer	Schwein		Holzhauserstraße 82	5113	St. Georgen
Hallerbauer	Rind, Kürbis, Schnittblumen, Eier	✓	Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hölzlbauer	Eier	✓	Hof 25	5302	Henndorf am Wallersee
Huberbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Imkerei Strasser	Honig		Weiherweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Honig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Itzlinger's Biobäckerei GmbH	Brot	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Joglbauer	Gemüse, Dinkel, Säfte, Essig	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum am See
Kaindlbauer	Gemüse		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Karlbauer	Eier		Gramling 1	5203	Köstendorf
Käsereigenossenschaft Elixhausen	Milchprodukte	✓	Käsereiweg 4	5161	Elixhausen
Kastnerbauer	Eier	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Kehlbauer	Schafmilchprodukte	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Kernbauer, Kernei's Mostheuriger	Fleischprodukte, Fisch, Most, Apfelsaft, Edelbrände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Klesshammer	Gemüse, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals
Knotzingerbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Lechnergut – SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomannstraße 14	5303	Thalgau
Mattigtaler Käse GmbH	Milchprodukte	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Mesnerbauer	Kräuter, Gemüse		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Oberbrandstatt	Eier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Oberhinteregg	Milchprodukte, Sirup, Honig, Käuter		Tiefbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Oberhöhenwald	Schafmilchprodukte	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Oberwimmpoint	Gemüse, Honig, Kräuter	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Ökohof Feldinger – Steinerbauer	Gemüse, Kresse	✓	Walserfeldstraße 13	5071	Wals
QimiQ	Milchprodukte		Lettlweg 5	5322	Hof bei Salzburg
Riegerbauer – Teuflbauer	Rind, Gemüse, Honig	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Roider Josef	Honig		Waldmoosgasse 13	5201	Seekirchen
Schmetterlingshof	Getreide, Tee, Lamm	✓	Heimbergerstraße 21	5113	Lamprechtshausen
Schneiderbauer	Gemüse, Salat		Bauerngasse 15	5071	Wals-Siezenheim
Seppengut	Gans, Pute	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Eier, Fleisch, Wurst	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Stefflhans	Gemüse		Stefflhansenweg 2	5071	Wals
Stöcklbauer	Getreide, Getreideprodukte	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Stoffn	Edelpilze	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Stranzenhof	Marmelade, Sirup, Chutney, Pesto	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Tischlerbauer	Honig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Unterholz-Hof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Wildblume Bio-Imkerei	Honig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Wirstengut	Gemüse		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim
Wirtsladen Mitterhof	Schwein, Kräuter- und Fruchtsirup, Schnaps, Fruchtaufstrich		Mitterhof 3a	5163	Mattsee

Tennengau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bauernbräu	Eier, Milchprodukte, Kalb	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Biohof Mayrhof	Eier, Wachteleier, Schnaps	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Dorfkäserei Pötzelsberger	Milchprodukte	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Fischhof	Ziegenmilchprodukte	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
Fürstenhof GmbH	Milchprodukte, Eingelegtes	✓	Fürstenweg 15	5431	Kuchl
Gärtnerei Pleitner	Weihnachtssterne		Schlossallee 51	5400	Hallein
Gimpelbauer, Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Handkäserei Wimmer am Winklhof	Milchprodukte		Winkelhofstraße 10	5411	Oberalm
Hefenscher	Honig, Met, Honigessig		Hefenscher 25	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	Milchprodukte		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	Honig		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Imkerei Goffriller	Honig		Oberplaickweg 3	5422	Bad Dürnberg
Karnerhof	Hochlandrind	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Kleinschörghof	Weidegans, Erdäpfel	✓	Au 2	5441	Abtenau
Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof – Landwirtschaftsbetrieb Winklhof	Milchprodukte, Honig, Kalb, Schwein, Ziege, Pferd, Schnaps, Essig, Rind	✓	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Leierhof	Brennesselsamen, Sirup, Tee, Oxymel		Seydegg 3	5441	Abtenau
Lerchenmühle Wieser GmbH	Getreide	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
MundOrt Metzgerei Buchsteiner	Rind, Kalb, Lamm, Rind, Wild, Wurst		Hefenscher 88	5524	Annaberg
Oberhofbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Pinzgauer Ochs	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Putzgrub	Eier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Rocherbauer	Pute, Rind, Lamm	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Salzmanufaktur Salitri	Salz		Kaserermühlweg 3/3	5411	Oberalm
Scharfetter	Rind, Lamm	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Schlenggenbauer	Lamm	✓	Scheffau 6a	5440	Scheffau
Seiwaldgut	Rind, Sirup, Aufstrich	✓	Haarbergweg 340	5440	Golling
Sonnenhuhn	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Stieglerbauer	Eier, Milchprodukte, Kalb	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Thalgerhof, SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Unterkrispl	Lamm, Huhn, Tee, Honig	✓	Gaißau 3	5425	Krispl
Unterschlag, SalzburgerLand Ei	Eier		Salfelden 12	5441	Abtenau
Vorderwein, SalzburgerLand Ei	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Weissenbachmühle	Honig	✓	Weißenbach 8a	5431	Kuchl
Winklhof Metzgerei	Schwein, Kalb, Lamm, Wild, Ziege, Rind, Wurst		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm

Pinzgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Altjudengut	Rind, Kalb, Milchprodukte, Wurst		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Augut	Fleisch, Milchprodukte, Honig		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
bijo Farm	Rosenprodukte, Cebufleisch	✓	Glocknerstraße 74	5671	Fusch an der Glocknerstraße
Bioimkerei Herzog	Honig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Bramberger Obstsaft	Apfelsaft		Wilhelmstall, Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Egger Michael	Honig	✓	Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Fischzucht in der Vorderkaserklamm	Fisch		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fischzucht Kehlbach	Fisch		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer GmbH & Co KG	Kalb, Lamm, Wild, Rind, Wurst		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Frohngütl	Hochlandrind	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Haslachhof	Milchprodukte	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Hollersbacher Kräutergarten	Kräutersalz, Tee	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Hotel Auhof GmbH & Eismanufaktur	Eis		Augasse 4	5710	Kaprun
Imkerei Martin Handl	Honig		Harham 66	5760	Saalfelden
Jagglhof	Eier, Getreide, Rind	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Käferhof – Smaragdei	SmaragdEi		Schweinegg 2	5732	Mühlbach
Kreuzerbauer	Hochlandrind	✓	Gföll 2	5091	Unken
Lahngut	Kitz	✓	Lahn 13	5742	Wald im Pizgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Landwirtschaftliche Fachschule Bruck – Landwirtschaftsschule Piffgut	Rind, Lamm, Honig, Schnaps	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck an der Glocknerstraße
Metzgerei Walter Leitinger	Rind		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Missi Eis GmbH & Co KG	Eis		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Neuhäusl	Honig, Eier		Waidach 21	5721	Piesendorf
Oberdeutinghof	Jungrind, Schnaps	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Obermoos	Eier, Huhn	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin / Lofer
Obermoosen	Milchprodukte, Schnaps, Zirbenprodukte	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
Obstpresse Leitner	Säfte, Essig		Grabenbäckweg 37	5721	Piesendorf
Örgenbauer	Jungrind, Schnaps	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Pinzga Kas Mobil	Milchprodukte		Walchen 319	5721	Piesendorf
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Milchprodukte		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Pinzgauer Naturzauberwerke	Kräuter	✓	Schulstraße 285	5721	Piesendorf
Poltenhof	Jungrind	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Rathgeb Klaus	Wild, Kalb, Rind, Lamm		Weidachweg 104	5661	Rauris
Rauter Iris	Tee, Sirup		Embachwiesensiedlung 133	5672	Fusch an der Glocknerstraße
Reithgut	Rind, Lamm, Schafmilch	✓	Reithweg 70	5753	Saalbach
Rinderzuchtgemeinschaft Leogang – Zieferhof	Milchprodukte, Dinkelprodukte	✓	Otting 7	5771	Leogang
Scharlern	Marmelade, Rind, Milchprodukte, Fruchtaufstriche, Schnaps	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
Schultes GmbH	Kalb, Lamm, Wild, Rind, Schwein, Wurst		Alte Landesstraße 12	5700	Zell am See
Sinnlehenhof	Milchprodukte	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Tauernlamm Verwertungs reg. Gen. mbH	Wild, Rind, Lamm, Kalb	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Milchprodukte	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Unterberger-Brot GmbH	Tauernroggenweckerl		Dorfstraße 6	5751	Maishofen
Unterhausreit	Essig, Kräuterprodukte	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Wiesberg	Gans, Eier, Lamm, Kalb	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedernsill
Wieser Albert	Honig		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill

Pongau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Aigenreith	Fleisch		Alpfahrt 10	5500	Bischofshofen
Bäckerei Bauer	Dinkelweckerl	✓	Dorf 248	5505	Mühlbach
Bäckerei Konditorei Steinbauer e.U.	Brot	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Bio aus dem Tal	Milchprodukte	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Die Summerin	Honig		Färbergasse 15	5600	St. Johann
Dorfmetzgerei Max Mann	Fohlen, Kalb, Lamm, Rind, Schwein, Wurst		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Fleischhauerei Obauer GmbH	Kalb, Rind, Schwein, Wild, Wurst		Markt 36	5450	Werfen
Gartenbau Tautermann	Weihnachtssterne		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Gasteiner Mineralwasser GmbH	Wasser		Erlengrundstraße 14	5640	Bad Gastein
Gauger Konrad	Schnaps		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Großarler Genuss GmbH	Fleisch- und Wurstprodukte		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Großwidmoos	Masthuhn, Sirup, Tee, Honig, Pute	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Gut Grub & Schiedstein	Milchprodukte	✓	Alpendorfstraße 7	5600	St. Johann im Pongau
Hofkäserei Hubmühle – Echt Kasig	Schafmilchprodukte		Erzstraße 39	5500	Bischofshofen
Hutegger KG	Rind, Wild, Kalb, Lamm, Schwein, Ziege		Pyrkerstraße 78	5630	Bad Hofgastein
Hüttschlager Bauernladenstüberl	Milchprodukte	✓	See 2	5612	Hüttschlag
Imkerei Honigtraum	Honig	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigprodukte		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Imkerei Steffner	Honig	✓	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Klausbauer	Käse, Kitz, Wurst, Fisch		Ellmau 74	5611	Großarl
Lehengut	Schafmilchprodukte	✓	Reitsam 11	5452	Pfarrwerfen
Metzgerei Ladinger	Rind		Mühlenweg 7	5550	Radstadt
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Kalb, Lamm, Rind, Wild, Schwein, Wurst		Hans Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban Ges.mbH & Co. KG	Wild, Lamm, Kalb, Rind		Hauptstraße 32	5600	St. Johann

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Mitterhub	Schafmilchprodukte	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Mitterurlsberg – Biohofkäserei Lercher	Milchprodukte	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
Mühlhof	Milchprodukte	✓	Vorderschneeberg 13a	5630	Bad Hofgastein
Oberharbach	Chutney, Fertiggerichte im Glas, Rind, Schaf, Milchprodukte		Oberharbach 4	5611	Großarl
Oberneuhof	Eier, Tiefkühlfleisch		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Ortnergut	Pute, Huhn, Schwein, Gans, Fisch, Milch, Eier		Hauptstraße 21	5531	Eben
Prommegg, Filzmoosalm	Brot, Rind, Wurst, Milchprodukte		Ellmau 41	5611	Großarl
Schmaranzgut	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Schreckbauer – Oberseidlgut	Kalb, Lamm, Pute, Rind, Schwein, Wurst	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Spiesshof	Milchprodukte, Speck, Schnaps	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin
Steinergut	Wildhendl, Kräuter, Rind, Honig	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Steinmannbauer	Milchprodukte, Rind, Schwein, Wurst, Zirbenbrand	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Sulzenalm – Krahlehenhütte	Käse, Milch, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Unterfarnwang	Rind, Apfelsaft, Kräutertee, Milchprodukte	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Untergolleghof	Schnaps, Likör, Rind		Eggried 2	5611	Großarl
Vorderkreebauer	Milchprodukte	✓	See 42	5612	Hüttschlag
Waisengut	Pute, Huhn	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin
Winterbauer GmbH	Schwein, Rind	✓	Am Feuersang 116	5542	Flachau
Zehenthof	Milchprodukte, Speck, Eier		Zehenthofweg 22	5542	Flachau

Lungau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Aigner Karl	Honig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Bacher	Rind	✓	Markt 182	5570	Mauterndorf
Betriebsgemeinschaft Ortsschuster	Rind, Schwein		St. Martiner Straße 10	5582	St. Michael
Bienenlehrpfad Göriach	Honig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Dasler	Kalb	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Davidhof	Kitz, Rind, Eachtling	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Fleischerei Schader GmbH	Salzburger Grillwurst		Postplatz 6	5580	Tamsweg
Greilhof	Rind	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Mörtelsdorf
Honigjäger	Honig	✓	Zoitzach 17a	5575	Lessach
Kasperbauer	Rind	✓	Dasl 17	5582	St. Michael
Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg – Standlhof	Wurst, Eachtling	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Leitner – Hiasn	Rind		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein	Eachtling		Amtshausstraße 8	5580	Tamsweg
Metzger	Kalb	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Ottinggut, Minimolk	Milchprodukte, Eachtling	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Poinsit	Wildhendl	✓	Fern 36	5575	Mariapfarr
Prodinger	Eachtling, Rind	✓	Proding 3	5580	Tamsweg
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Sagmeisterhof	Eachtling, Dinkel, Lungauer Tauernroggen	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Samerhof	Eachtling	✓	Stranach 34	5571	Mariapfarr
Sauschneider – Familie Löcker	Brot, Schnaps, Nudeln, Schwein, Lungauer Tauernroggen, Laufener Landweizen, Dinkel	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sauschneider – Familie Wieland	Rind, Lamm, Schwein, Pute, Huhn, Eachtling, Honig	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Schoberhof	Rind, Eachtling, Getreide	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Standlhof Kinderbauernhof	Milch, Rind, Eier	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Tonibauer	Eier, Lamm, Rind	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Wielandhof	Rind, Milchprodukte	✓	Liegnitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Aroniaprodukte	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr

Alle News aus der Region
auf einen Klick. Einfach online
lesen auf **MeinBezirk.at**

MeinBezirk.at

Genuss-Vielfalt erleben

DAS GENUSS-KISTERL MIT BESONDEREN KÖSTLICHKEITEN AUS DEM LAND SALZBURG ÜBERRASCHT UNS IMMER WIEDER. JETZT AUSPROBIEREN!

Ob Speck, Bio-Camembert, Bauernbrot, Natursalz, Kräutertee, Holleressig, Löwenzahn-Gelee oder Bio-Aroniasaft – mit den vielfältigen Produkten der rund 240 zertifizierten Genuss-Handwerkerinnen und Genuss-Handwerker kosten wir uns abwechslungsreich durch das Land Salzburg.

Zusammengestellt wird jedes Kisterl ganz individuell und in verschiedenen Größen direkt beim Händler oder Direktvermarkter. Möglich sind dabei vielseitige Überraschungs-Kisterl ebenso wie eine Auswahl spezieller Produkte, Sorten-Kisterl oder einfach bunt und je nach Saison gemischt. Für alle gilt: Es steckt immer 100 Prozent Genuss aus dem Land Salzburg drinnen.

Alle Infos unter
www.salzburgschmeckt.at

Tipp
Mit feinsten regionalen Spezialitäten ideal auch als Geschenk!

Je ein SalzburgerLand Genuss-Kisterl gab's auch für unsere Olympia- und Paralympics-Sportlerinnen und -Sportler! Im Bild: LR Stefan Schnöll (li) mit Thomas Geierspichler.

Genuss-Kisterl

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer – HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	www.kastnersbioeier.at
Sperlbauer	Wurmassing 4	5102	Anthering	www.sperlbauer.bio
Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	www.kernei.at
Lagerhaus Bergheim	Lamprechtshausener Straße 4	5101	Bergheim	www.salzburger-lagerhaus.at/standorte/lagerhaus-bergheim-bei-salzburg~s129
Imkerei Mayrhofer	Haidberg 37	5500	Bischofshofen	www.imkerei-mayrhofer.at
Dorfladen Hallein	Kornsteinplatz 11	5400	Hallein	www.der-dorfladen.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Fürstenweg 15	5431	Kuchl	www.fuerstenhof.co.at
Der Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	www.derauhof.at
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	www.hofladen-joglbauer.at
Feinkost Finstermann	Obsmarktstraße 1	5760	Saalfelden	www.feinkost-finstermann.at
Lagerhaus Saalfelden	Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden	www.salzburger-lagerhaus.at/standorte/lagerhaus-saalfelden~s37379
Pongauer Bauernladen Schwarzach	Salzburger Straße 20	5620	Schwarzach	www.pongauer-bauernladen.at
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen am W.	www.mattigtaler.at
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacher-Straße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at
Lagerhaus St. Johann	Industriestraße 8	5600	St. Johann	www.salzburger-lagerhaus.at/standorte/lagerhaus-st.johann~s175
Pongauer Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	www.pongauer-bauernladen.at
Echt guat	Dorfstraße 15	5522	St. Martin am Tgb.	
Hofladen Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at

DIE SALZBURGER BAUERNHOF-APP

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

Jetzt kostenlos im App Store und Google Play Store downloaden!

Foto: iStock.com/Pixdeluxe

Genuss gewinnen

MIT DEM „SALZBURG SCHMECKT“-NEWSLETTER DIE VIELFALT DES LANDES SALZBURG ERLEBEN.

JETZT NEWSLETTER UNTER WWW.SALZBURGSCHMECKT.AT ABONNIEREN UND BEIM GEWINNSPIEL MITMACHEN!

Alle Abonnentinnen und Abonnenten, die sich bis 30. März 2022 registrieren, nehmen am Gewinnspiel teil.*

1 x

Gutschein für ein SalzburgerLand Genuss-Kisterl
Regionale Produkte, frische Zutaten und hochwertige Lebensmittel. Eine Auswahl dieser feinen Köstlichkeiten, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, gibt’s im Genuss-Kisterl zu verkosten. www.salzburgschmeckt.at

Gutschein für ein SalzburgerLand Genuss-Kisterl. Gültig bei allen Genuss-Kisterl Partnern.

1 x

Erlebnis „Schule am Bauernhof“
Wie leben Hühner, Kühe oder Schafe? Woher kommen unsere Lebensmittel? Und wie funktioniert Landwirtschaft eigentlich? Direkt am qualifizierten „Schule am Bauernhof“-Betrieb können wir all das und vieles mehr entdecken. So wird der bewusste Umgang mit der Natur und den Nutztieren zu einem spannenden Erlebnisnachmittag. www.schuleambauernhof.at

Gutschein für einen „Schule am Bauernhof“-Besuch im Land Salzburg. Gültig für 6 Personen.

Gutschein für ein „Frühstück für zwei“
Ob mit herrlichem See- oder Bergblick, mitten in der Stadt oder „Wo Fuchs und Hase sich Gute Nacht sagen“ – bei den zahlreichen Partnerbetrieben des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats genießen wir auch zum Frühstück beste Erzeugnisse und feine Spezialitäten – viele davon in Bio-Qualität. www.salzburgschmeckt.at

Gutschein für ein Frühstück bei einem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat Betrieb. Gültig für 2 Personen.

1 x

1 x

Kurs mit den „Salzburger Seminarbäuerinnen“
Die rund 30 Seminarbäuerinnen im Land Salzburg stehen für gelebte Regionalität, bewusste Ernährung und nachhaltigen Genuss. In einer Vielzahl an Kursen geben sie uns dieses Wissen mit viel Freude weiter. Ob Kekserl oder Sauerteig, Wildbret oder Frischkäse, hier bekommen wir die besten Tipps. www.salzburger-seminarbauerinnen.at

Gutschein für einen Seminarbäuerinnen-Kurs nach Wunsch. Gültig für 6 Personen.

Fotos: links unten: Seminarbäuerinnen, rechts: Greisberger

** Alle Informationen zum Gewinnspiel und die Teilnahmebedingungen gibt es online unter www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel*

Pinzgau Milch

Weinader

Der Premiumkäse

50% F.i.T.

Der Almsenner Weinader Premiumkäse ist auf den ersten Blick und Biss eine Besonderheit. Seine marmorartig schimmernden Rotweinadern erhält er durch ein revolutionäres Pikierverfahren. Dabei werden die Laibe mit sorgfältig ausgewählten Rotweinen aus Österreich veredelt. Das unverwechselbare Rotwein-Aroma mit leichter Barrique-Note harmoniert perfekt mit dem mild-feinen Käse aus bester Bergbauernmilch. All dies rückt den Weinader optisch und geschmacklich in den Mittelpunkt jeder Käseplatte. Und im Käseregal bietet er Weinkennern und Käseliebhabern mit seinen edlen Adern gleich ein doppeltes Alleinstellungsmerkmal.

Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL UND PRODUKTE, GARANTIERT REGIONAL

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

Bewusst genießen: über 1.300 Köstlichkeiten aus der Region!
Erhältlich in Supermärkten, bei Lebensmittelhändlern, Metzgereien,
Bäckereien, Bauern- und Hofläden!