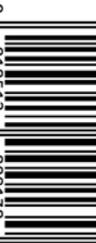


Salzburg

schmeckt

Das Magazin für Salzburger Lebensmittel
und echtes Genuss-Handwerk

9 010512 000150
€ 2,50 N° 02.2022



**NOCH
MEHR
GENUSS
AUF**

www.salzburgschmeckt.at

EINFACH KÖSTLICH

Salzburger Spezialitäten
für echte Genuss-Momente

Fangfrisch!
Bio-Fischzucht Krieg
Seite 32



Alpine Kulinarik
Lungauer Goldader
Seite 72

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

TIERGESUNDHEIT HAT FÜR UNS VIELE NAMEN.

ZUM BEISPIEL ROSI, BELLA, LINDA, ELFI ODER VRONI.

Nachhaltigkeit leben. Tiergesundheit schmecken.

Die Beziehung unserer Bauernfamilien zu ihren Kühen ist etwas Besonderes. Wie Rosi, Bella, Linda, Elfi oder Vroni haben alle Tiere einen eigenen Namen und bekommen eine individuelle Betreuung. Unsere einzigartige Tiergesundheitsinitiative beinhaltet Gesundheits-Checks, bestes Futter, frisches Wasser und reichlich Auslauf für unsere Kühe.



[milch.com](https://www.milch.com)



Neue „alte“ Wege

Liebe Leserinnen und Leser,

eigene Erzeugung, naturnahe Bewirtschaftung und der direkte Vertrieb gehören für viele Familienbetriebe in Salzburg mittlerweile zum Selbstverständnis. Eine Besonderheit ist dabei

die lange Tradition, in der diese Landwirtschaften geführt werden. So geht die bäuerliche Produktion oftmals bis auf die Urgroßeltern zurück. Aufbauend auf diesem tradierten Wissen und der engen Verbundenheit mit der Natur, trägt nun die junge Generation mit neuen Ideen zum Erhalt, zur Wiederentdeckung und damit auch zur Vielfalt unserer Salzburger Lebensmittel bei. Dafür möchte ich mich herzlich bedanken!

In der Winterausgabe von „Salzburg schmeckt“ stellen wir wieder Menschen vor, die mit viel Freude, Sorgfalt und in guter Familientradition für echte Genuss-Momente sorgen. Ob Bio-Pioniere wie die Fischzucht Krieg, Kleinsthöfe wie die Hubmühle, Traditionsbetriebe wie das Gasthaus Brandstätter oder nachhaltige Obstveredler wie der Lenzenbauer – sie alle stehen stellvertretend für die Vielzahl an Manufakturen, Landwirtschaften, Verarbeitungsbetrieben, Hotels und Wirtshäusern, die dafür sorgen, dass wir auch in Zukunft beste Lebensmittel aus dem Salzburger Land genießen können.

Viel Freude beim Entdecken einer neuen Genuss-Handwerk Generation!

Herzlichst
Ihr Sepp Schwaiger

*Covergericht
„Pochierte Bachforelle“, gekocht
von Schüler:innen der
LFS Winklhof (Rezept Seite 89)*





UMSTÄNDE HALBER

18

Auf Spurensuche mit Familie Hödlmoser

06

REGIONALITÄT (ER)LEBEN

Pilotprojekt in Lend-Embach

18

UMSTÄNDE HALBER

Die Hubmühle damals und heute

32

KALTES KLARES WASSER

Feinste Bio-Fische von Familie Krieg

42

IST GUT. SCHMECKT GUT. TUT GUT.

Regional genießen mit Maria Benedikt

11

UNTER BÄUMEN

Bio-Obstbaupionier Lenzenbauer

25

WISSEN, WO'S HERKOMMT

Feine Spezialitäten aus der Region

36

PETRI HEIL!

Welche Fische gibt es in Salzburg?

46

DAS GUTE LIEGT SO NAH

Salzburgs Märkte und Hofläden

16

BEIM RICHTIGEN GESPART?

Gastbeitrag Verein „Land schafft Leben“

28

KAMINHOLZ UND MEHR

Neue Produkte aus dem Land Salzburg

38

NEUES AUS DER SPEZIALITÄTEN-KÜCHE

Von Puten ab Hof bis zu eingelegten Pilzen

50

EI, EI, EI

Das Beste vom Huhn gibt's am Schmaranzgut



11



32



55



50

Salzburg schmeckt
**MEHR REGIONALE
 GESCHICHTN
 AUF DER WEBSITE
 ENTDECKEN!**
www.salzburgschmeckt.at

55
**BIENEN SIND
 HEIMAT**
 Leonhard Gruber ist
 Imker mit Leib und
 Seele

60
**LEBENSMITTEL
 SIND KOSTBAR**
 Tipps und Rezepte
 gegen Food Waste

66
**DIE RAFFINESSE
 DES EINFACHEN**
 genießen wir bei
 Tobias Brandstätter

70
**GENUSS-VIELFALT
 SCHENKEN!**
 Das SalzburgerLand
 Genuss-Kisterl

72
**RESTAURANT
 GOLDADER**
 So schmeckt Alpine
 Kulinarik im Lungau

76
**AUSGEZEICHNET
 AUFGETISCHT**
 Wo mit regionalen
 Zutaten gekocht wird

80
**ZWEI BRETTLN
 IM SCHNEE**
 Skihütten-Tipps von
 urig bis lässig

84
WINTERAUSZEIT
 Schneeschuhwandern
 in Mühlbach am
 Hochkönig

REZEPTE
88
FESTLICHES
 mit Fisch und Fleisch

94
ISST GUT
 Einfache Rezepte
 zum Nachkochen

100
SAISONAL GUT
 Winter-Rezepte

106
**DA STECKT
 SALZBURG DRIN**
 Alle Betriebe mit
 Herkunfts-Zertifikat

114
**GEWINNSPIEL
 „SALZBURG
 SCHMECKT“**
 mit tollen Preisen aus
 der Region

Jetzt wird aufkredenzte

Text: Ulli Hammerl

Fotos: Manuel Horn

VOR GUT EINEM HALBEN JAHR WURDE IM AUFTRAG VON LANDESRAT SEPP SCHWAIGER DAS PROJEKT „KREDENZER:INNEN“ INS LEBEN GERUFEN. IM MITTELPUNKT STEHT DABEI DIE FRAGE: „WIE REGIONAL ISST UNSERE GEMEINDE?“ LEND-EMBACH IM PINZGAU IST EINE DER ERSTEN BEI DER UMSETZUNG.



In vielen Gemeinden im Salzburger Land ist es ganz normal, dass in der Gemeinschaftsverpflegung wie der Schulküche, im Seniorenheim oder auch bei Dorffesten mit Lebensmitteln gekocht wird, die aus der unmittelbaren Umgebung kommen. Und auch Gastronomie, Hotellerie und Handel setzen immer öfter auf regionale Produkte. Andere wiederum würden gerne mehr heimische Zutaten verwenden, achten aber zu wenig darauf, dass vieles auch lokal wächst oder hergestellt wird. Und genau da kommt das

Projekt der „Kredenzler:innen“ ins Spiel. Das Wort selber ist klug gewählt, kommt es doch vom lateinischen credere, was so viel bedeutet wie vertrauen bzw. glauben. Und wenn wir noch etwas tiefer in die Wortstamm-Geschichte blicken, erfahren wir, dass einstmals Speisen, die für Könige und Fürsten bestimmt waren, vorgekostet werden mussten. Wurden diese nach erfolgreicher Probe dem Herrscher vorgesetzt, konnte er daran glauben – credere –, dass nichts vergiftet war, was man ihm kredenzte.



*LR Sepp Schwaiger, Bürgermeisterin
Michaela Höfelsauer und
Kredenzler Markus Ritzinger beim
Lokalausweis in Lend-Embach*



Bewusstsein für heimische Lebensmittel
Heutige Kredenzler:innen sind allerdings nicht mehr als Verkoster:innen tätig. Die Aufgabe ist viel weiter gefasst: Geht es doch um die Sensibilisierung für den Wert heimischer Lebensmittel, die Vernetzung lokaler Produzent:innen sowie die Koordination aller Angebote innerhalb der Gemeinde. Dafür sind eine gute Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten sowie viel Leidenschaft für echtes Salzburger Genuss-Handwerk nötig. Und diese bringt Markus Ritzinger jedenfalls mit. Seit diesem Sommer ist er Kredenzler in der Pinzgauer Gemeinde Lend-Embach, die bei dem Projekt eine Vorreiterrolle übernehmen möchte. „Regionalität ist Bürger-

meisterin Michaela Höfelsauer und mir ein echtes Anliegen. Mit dem Projekt der Kredenzler:innen wollen wir Angebot und Nachfrage besser zusammenführen“, erklärt Ritzinger. „Viele wissen ja gar nicht, welche Lebensmittel und hochwertigen Produkte bei uns im Ort verfügbar sind. Das wollen wir mit verschiedenen Maßnahmen und Angeboten vermitteln.“ Auch für die Gemeinde selbst ergeben sich daraus Vorteile, ist er sich sicher: „Lend und Embach sind ganz unterschiedlich. Lend ist industriell und Embach eher bäuerlich bzw. touristisch geprägt. Wir wollen über ein stärkeres Bewusstsein für Regionalität beide Orte zusammenführen und als Gemeinde stärken.“



Kauffrau und Seniorchefin Marianne Röck bietet im Nah+Frisch in Embach regionale Spezialitäten an.

Gemeinde für regionales Genuss-Handwerk

Mit Unterstützung des eigenen Kredenzers ist Lend-Embach auf dem besten Weg, sich als „Gemeinde für regionales Genuss-Handwerk“ zertifizieren zu lassen. Die Auszeichnung wird vom Salzburger Agrar Marketing vergeben und soll gelebte Regionalität in Gemeinden sichtbar machen. In die stufenweise Bewertung werden die Gemeinschaftsverpflegung, die örtliche Gastronomie, Produzent:innen, Veranstaltungen zum Thema Regionalität oder der Einzelhandel miteinbezogen. „Es geht darum, das regionale Angebot erkennbar zu machen, zu fördern und auszubauen“, erklärt Landesrat Sepp Schwaiger die Idee dahinter. „Bei Lebensmitteln gibt es das runde Siegel des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats und in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zeigt die ‚Ausgezeichnet aufgetischt‘-Tafel, dass hier mit regionalen Zutaten gekocht wird. Mit der Genuss-Handwerk Gemeinde wollen wir nun den nächsten Schritt machen.“



Regionalität ist nachhaltig

Warum Regionalität so wichtig ist, zeigt sich für Sepp Schwaiger auch in der Zukunftsausrichtung Salzburgs: „Durch die Verwendung heimischer Lebensmittel und Produkte sorgen wir alle gemeinsam dafür, dass es unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft weiterhin gibt. Gerade sie ist es, die unsere Ernährungssouveränität sichert, die mittlerweile wichtiger ist, als viele Jahre zuvor. Das Kredenzler:innen-Projekt soll im Land Salzburg dazu beitragen, die Bedeutung heimischer Lebensmittel noch stärker ins Bewusstsein der Menschen zu rücken.“

Im Hofladen vom „Salaterhof“ von Familie Klingler gibt es eigene Erzeugnisse wie Speck und Hartwürste, aber auch Käse, Aufstriche, Schnaps und Brot.



Im Seniorenheim Lend wird mit heimischen Zutaten gekocht.

„Damit wir uns für regionale Produkte entscheiden können, müssen wir wissen, wo es diese unweit von unserem Zuhause gibt.“

Embach-Lend macht's vor

Dass es für beides natürlich Zeit braucht und um viele kleine Details geht, davon konnte sich LR Schwaiger bei seinem Besuch im Sommer überzeugen. Im Handel und der Gemeinschaftsverpflegung ist der Anfang bereits gemacht. So werden im „Nah und Frisch“-Laden von Familie Röck Fleischerzeugnisse vom Salaterhof ebenso angeboten wie Schnäpse, Sirupe und Honigprodukte aus dem nahen Taxenbach und Gastein.

Auch die Küche des Seniorenheim Lend setzt verstärkt auf regionale Lebensmittel. Dort wird neben der Verpflegung für die Bewohner:innen das Mittagessen für den örtlichen Kindergarten und das mobile Service „Essen auf Rädern“ mitgekocht und zubereitet. „Wie gut regionale Erzeugnisse schmecken, können so bereits die Kleinsten bei uns erleben“, erzählt Markus Ritzinger beim Lokalaugenschein mit LR Sepp Schwaiger.

Weitere Projekte geplant

Der Kredenzer hat dabei noch viel vor: „Unser nächstes Projekt ist ein Schwerpunkt in der Volksschule Lend-Embach, der das Thema Ernährung vielseitig beleuchten wird.“ In den nächsten Monaten sollen viele weitere Betriebe und öffentliche Einrichtungen folgen – bis es schließlich ganz selbstverständlich heißt: Lend-Embach isst regional!



Gemeinsam für regionalen Genuss

Das Projekt „Kredenzer:innen“ wird mit der LK Salzburg, AVOS und dem Salzburger Bildungswerk umgesetzt. Das Salzburger Agrar Marketing ist für die laufende Organisation verantwortlich. Alle Infos unter: www.salzburgschmeckt.at und www.salzburgerbildungswerk.at

OB PRAKTISCH,

VIELSEITIG

ODER MARKANT.



Bei uns ist
wirklich alles drin.

Wir sind Ihr verlässlicher Komplettanbieter für die Verpackung von Selbstgemachtem. Ob verschiedenste Flaschen und Verschlüsse, Trinkgläser, Einmachgläser und Utensilien, Kartonverpackungen oder sonstiges Zubehör – bei uns ist wirklich alles drin. Das gilt auch für die Bedruckung, Zustellung, fachkundige Beratung und viele weitere Services.

muellerglas.at

DIE NEUE
MULTI
FLASCHE



MEHR INFOS: MUELLERGLAS.AT/MULTI



Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

UNTER BÄUMEN

BEIM LENZENBAUER IN HALLWANG BEI SALZBURG WIRD BIO GANZHEITLICH GEDACHT – VON DEN NÜTZLINGSREICHEN STREUOBSTWIESEN BIS ZUM ENERGIEAUTARKEN HÜHNERSTALL. NICHT UMSONST WURDE DER OBSTBAUBETRIEB 2020 MIT DEM „BIO AUSTRIA“-AWARD AUSGEZEICHNET.

*Text: Günter Baumgartner
Fotos: Chris Rogl*



Bio ist für Familie Golser ganz selbstverständlich.

ES

war ein Traum, den sich Hannes Golser im Jahr 2015 mit der Übernahme des familiengeführten Bio-Bauernhofs, vulgo Lenzenbauer, erfüllt hat. Gemeinsam mit Ehefrau Elfriede und seinen Eltern hat der Klessheim-Absolvent und ausgebildete Baumwart damals den Grundstein zur ersten und bislang einzigen Erwerbsobstanlage in Salzburg gelegt – natürlich mit Bio-Obst, ganz der Familientradition entsprechend. Im Herbst 2017 war es dann endlich so weit: Die ersten Früchte konnten geerntet werden.

Auf insgesamt 1,2 Hektar kultiviert Familie Golser mit rund 3.000 Bäumen nun bereits acht Apfel- und zwei

Birnsorten. Vor wenigen Jahren sind noch vier Zwetschken-sorten dazugekommen.

„Natürlich hat es ein bisschen gedauert, bis mein Vater restlos von der Erwerbsobstanlage überzeugt war“, beschreibt Hannes die Betriebsumstellung. „Aber er hat mir immer vertraut und gespürt, wie sehr wir für diese Idee brennen.“ Früher war der Hof vor allem auf die Milchviehwirtschaft ausgelegt und lieferte Bio-Heumilch an eine nahe Molkerei.

Nachhaltiger Lebensraum

Auch heute stehen noch 15 bis 20 Milchkühe im Stall, ein paar Schweine, Ziegen, Hasen und zwei Esel sind in den Jahren auch dazugekommen. Zudem tummeln sich rund 340 Hühner zwischen den Obstbäumen, die unter den großflächigen Netzen zugleich Schutz vor Raubvögeln finden. Ihr fahrbarer, energieautarker Stall samt kleiner Photovoltaikanlage, die Strom für Licht und Lüftung liefert, steht in der Wiese direkt neben dem Bauernhof. „Den Stall habe ich aus einem alten Kühlwagen gebaut“, erzählt der 34-jährige Bauer, dem Nachhaltigkeit und

Kreislaufwirtschaft ein großes Anliegen sind. Deshalb wird auch das Kühlhaus fürs Obst mit Sonnenstrom gespeist und der Baumbestand als sogenannte Streuobstwiese bewirtschaftet. Das Gras zwischen den Baumreihen lässt Familie Golser übrigens bewusst wachsen. „Wir haben dadurch viel mehr Nützlinge, vor allem Marienkäfer sind stark vertreten.“ Weiters finden hier auch andere Insekten oder Vögel einen natürlichen Lebensraum vor. „Durch die herabfallenden Äpfel, Birnen und Zwetschken wird der Boden zudem auf natürliche Weise gedüngt, was dem gewaltigen Wurzelsystem der Bäume wieder Nährstoffe liefert“, erklärt Altbauer Hans Golser. „Und auch für die Hühner ist das Fallobst zwischendurch eine willkommene Abwechslung.“

Veredelte Regionalität

Hannes ist aber nicht nur überzeugter Bio-Bauer und Baumwart, sondern auch Mostsommelier. Statt das Obst wie üblich nur als Bio-Tafelobst zu vermarkten, wird es beim Lenzenbauer vorrangig zu Saft, Most und Mostfrizante weiterverarbeitet. „Wir lassen unser



Unter den Apfelbäumen fühlen sich auch die vielen Hühner wohl. Hier gibt's jede Menge Getier zu fressen und die Obstnetze bieten Schutz vor Raubvögeln.



Alle Produkte gibt's im Hofladen zu kaufen – und wer Zeit hat, bleibt auf ein kleines Plauscherl oder besucht die Tiere im Stall.



Ist gut. Schmeckt gut. Tut gut.

Der Apfel ist in Österreich das Obst Nummer 1 und das ganze Jahr verfügbar. Roh genossen unterstützt und aktiviert er unsere Verdauung und versorgt uns mit wichtigen Vitaminen wie Folsäure und Vitamin C, den Mineralstoffen Kalium, Eisen, Magnesium und Kalzium sowie sekundären Pflanzenstoffen. Der hohe Anteil an Ballaststoffen in Form von Pektin und Zellulose unterstützt zudem die Verdauung, sättigt gut und wirkt vorbeugend gegen eine träge Darmtätigkeit.

Traditionelles Wissen

Bei Magen-Darm-Verstimmungen ist der Apfel in Form von Kompott oder Mus leicht bekömmlich.

Bei Durchfall gilt ein fein geriebener roher Apfel heute noch als bewährtes Heilmittel.



Elfriede und Hannes Golser haben sich und ihren Kindern am Lenzenbauernhof ein kleines Paradies geschaffen.



Obst bei der Mosterei Loaster in Seekirchen pressen, die Kellerarbeit findet aber wieder bei uns am Hof statt“, erklärt Hannes. „Das gebe ich auch nicht aus der Hand. Denn es soll alles unsere Handschrift tragen.“ Elfriede und Hannes haben für die Obstveredelung auch immer wieder neue Ideen, die sie im Kleinen ausprobieren und erst, wenn die Qualität passt, ihren Kund:innen anbieten. So sind der Apfel- Frizzante

oder der Apfel- und Birnen-Cider schon echte Verkaufsschlager. Und „die nächsten Neuheiten sind bereits in Planung“, verrät Elfriede mit einem Augenzwinkern.



Von Eiern über Kirschen, Zwetschken und Äpfel, vom Dörrobst über Marmelade und Säfte bis zum Apfelmost und Weinessig sind nahezu alle Produkte herkunftszertifiziert.

**Lenzenbauer
Elfriede und Hannes Golser**
Döbringstraße 17
5300 Hallwang
T +43 664 2708 986
info@lenzenbauer.at
lenzenbauer.at



Mit der Kraft des Schwarzen Holunders

DIE HEILKRÄFTE DES HOLUNDERS WURDEN SEIT JEHER VON GENERATION ZU GENERATION ÜBERLIEFERT. DURCH DIE WISSENSCHAFTLICH BELEGTE POSITIVE WIRKUNG ERLEBEN DIE SCHWARZGLÄNZENDEN BEEREN GERADE EINE RENAISSANCE.

Der Holunder grüßt zu nahezu jeder Jahreszeit vom Wegesrand. Anfang Mai erfreuen uns die zart gelbweißen Blüten und lassen uns sofort an Hollerkracherl oder feine Süßspeisen denken. Im Herbst reifen dann die tiefdunklen Beeren heran, denen seit Jahrtausenden eine positive Wirkung zugeschrieben wird – und das in vielerlei Hinsicht. Diese wurde mittlerweile durch zahlreiche Studien wissenschaftlich belegt. Besonders hervorzuheben sind dabei die natürlichen Inhaltsstoffe des „Schwarzen Haschberg-Holunders“. Die kleinen, nahezu schwarzen Beeren sind besonders reich an Anthocyanen. Diese sekundären Pflanzenstoffe kommen vorrangig in blauen, violetten oder roten Früchten vor und können das Immunsystem stärken. Zudem gelten sie als effektive Gegenspieler freier Radikale und können vor Zellalterung schützen.

Gutes aus der Natur

Das Nahrungsergänzungsmittel rubyni® setzt zu 100 Prozent auf die Kraft des Schwarzen Edelholunders und der hochkonzentrierte Extrakt aus der Sorte Haschberg ist eine natürliche Alternative zur Unterstützung des Immunsystems. Biologisch im Südosten Österreichs kultiviert und von Hand gepflückt, durchlaufen die sonnenverwöhnten Beeren nach der Ernte ein schonendes Extraktionsverfahren. Dadurch bleiben die sekundären Pflanzenstoffe vollständig erhalten. Bereits eine Kapsel enthält die Kraft von 132 Holunderbeeren. Mehr Informationen im kostenlosen Webinar via nebenstehenden QR-Code. Gleich hineinscannen! rubyni.com



Tipp
35 % Rabatt sichern!
Code: Salzburg35



GASTBEITRAG

BEIM RICHTIGEN GESPART?

DIE KRISE SETZT DER WIRTSCHAFT ZU UND FAST ALLES WIRD GERADE TEURER. GESPART WIRD, WO ES GEHT – AUCH BEIM LEBENSMITTEL-KAUF. MARIA FANNINGER VOM VEREIN „LAND SCHAFFT LEBEN“ ERKLÄRT, WARUM ES GERADE JETZT EIN BEKENNTNIS ZU REGIONALER QUALITÄT BRAUCHT.

Wenn das Leben teurer wird, greifen wir dort, wo es noch möglich ist, zum Billigeren – das ist eine logische Konsequenz. Lebensmittel sind dafür ein klassisches Beispiel, immerhin lässt sich beim täglichen Gang in den Supermarkt eine Menge Geld sparen, wenn man nur

konsequent zum günstigsten Produkt greift. Dabei ist das nicht immer ein Gewinn. Denn die österreichische Landwirtschaft ist im internationalen Vergleich sehr kleinstrukturiert, das heißt, die Bäuerinnen und Bauern werden nie so günstig produzieren können wie etwa jene in Deutschland

oder Spanien, die auf dem Weltmarkt agieren. Die Preisführerschaft können österreichische Lebensmittel bis auf wenige Ausnahmen also kaum übernehmen. Der Platz des billigsten Produktes im Regal bleibt in den meisten Fällen importierten Lebensmitteln vorbehalten.



Foto: VIDI Studio – stock.adobe.com



Hohe Standards

Wo österreichische Produkte aber jedenfalls punkten, das ist die Qualität. Dabei geht es nicht nur um die Eigenschaften an sich, denn selbstverständlich können auch Erzeugnisse aus dem Ausland qualitativ hochwertig sein. Regionale Lebensmittel jedoch haben den Vorteil, dass sie in der Regel auf einem sehr hohen Standard produziert werden – sowohl in der konventionellen als auch in der biologischen Landwirtschaft. Das beginnt schon bei unseren hohen Arbeits- und Sozialstandards. Wenn wir heimische Produkte kaufen, können wir uns in der Regel sicher sein, dass dahinter keine ausbeuterische Arbeit steckt. Auch beim Tierwohl sind wir im internationalen Vergleich vorne mit dabei. So haben beispielsweise Puten in kaum einem anderen Land der Welt so viel Platz im Stall wie in Österreich. Eine hervorragende Wasserqualität und kurze Transportwege sind nur zwei weitere Punkte auf der langen Liste an Voraussetzungen, die wir in Österreich für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel haben.

Bewusster einkaufen

Diese Produktionsstandards sind keine Selbstverständlichkeit. Sie zu erhalten obliegt vor allem den Konsument:innen, schließlich fördern wir mit jedem Griff ins Regal immer auch die Bedingungen, unter denen dieses oder jenes Produkt hergestellt wurde. Von dieser Möglichkeit sollten wir vor allem in Krisenzeiten Gebrauch machen, wenn die Versorgungssicherheit zum Thema wird. Auch in Anbetracht der großen Menge an Lebensmitteln, die weggeworfen werden – in Österreich landet pro Kopf jährlich Essen im Wert von rund 360 Euro im Müll –, können wir uns beim nächsten Einkauf durchaus die Frage stellen: Spare ich tatsächlich beim Richtigen, indem ich zum billigsten Produkt greife? Oder zahlt es sich vielleicht doch eher aus, etwas weniger zu kaufen und dafür bewusst auf die Herkunft zu achten?



**Land
schafft
Leben**

Wir haben es in der Hand:

Maria Fanningner bildet gemeinsam mit Hannes Royer das Vorstands-Duo des unabhängigen Vereins „Land schafft Leben“ – wobei Bildung und Ernährung ihre Steckenpferde sind. Gerade in diesen Bereichen möchte sie den Menschen ihre Eigenverantwortung bewusst machen. Denn für Maria gilt: Nur wer Verantwortung übernimmt, kann auch gestalten, besonders, wenn es um Gesundheit, Ernährung und Konsum geht. Kulinarisch gilt für die Wahl-Lungauerin: „Hauptsache regional, hochwertig und natürlich frisch gekocht.“

www.landschaftleben.at

Podcast-Tipp „Wer nichts weiß, muss alles essen.“

Hannes Royer und Maria Fanningner sprechen in ihrem Podcast mit wechselnden Gästen über spannende Themen rund ums Essen. Jetzt hineinhören! <https://pod.link/landschaftleben>



UMSTÄNDE HALBER



*Uroma Maria
Wimmer
(vorne Mitte)
mit sechs
ihrer Kinder.
Das jüngste,
Elisabeths Opa
(vorne links),
führte den
Betrieb weiter.*

**„WAS MEINE UROMA GEMACHT HAT,
IST UNVORSTELLBAR. ICH HÄTTE
SIE GERNE KENNENGELERNT.“**

Ein Hof, zwei Frauen –
eine vor fast einem
Jahrhundert und eine
heute –, die ihren
Lebensmittelpunkt in
der Hubmühle im
Pongau finden. Doch die
Umstände könnten
unterschiedlicher nicht
sein. Elisabeth
Hödlmoser zeigt
uns mit ihrer
Familiengeschichte,
dass es immer irgendwie
weitergeht – mit Mut
und Freude am Tun.

*Text: Margret Hörl
Fotos: Chris Rogl*



Fast 100 Jahre Geschichte liegen zwischen Elisabeth und ihrer Uroma Maria, genau die Zeitspanne, in der die 500 Jahre alte Hubmühle im Besitz der Familie war. Ohne ihre Urgroßmutter persönlich kennengelernt zu haben, prägt die Vergangenheit die junge Bäuerin heute noch. Denn die Beharrlichkeit und der Idealismus, der ihre Uroma antrieb, zeigt sich auch in Elisabeths Arbeit in der heutigen Hofkäserei in Bischofshofen. „Dass etwas nicht geht, das gibt's nicht“, bringt sie es auf den Punkt.

Und dass sie es geschafft hat, die Landwirtschaft, die in mühsamer Arbeit geschaffen wurde, fortzuführen, das erfüllt sie schlichtweg mit Stolz. Zu Recht!

Eine starke Frau
1930, als die Weltwirtschaftskrise in vollem Gange war und traditionelle Familien- und Rollenbilder vorherrschten, hatte Maria Wimmer genug von ihrer unglücklichen Ehe. Sie reichte die Scheidung ein. Als siebenfache Mutter, wohlgemerkt. Mit den Ersparnissen, die sie durch die Verköstigung von Eisenbahn-Arbeitern erlangt hatte, wollte sie eigentlich ein Gasthaus kaufen. Aufgrund der Geldentwertung ging sich dann nur die Hubmühle mit 1,5 Hektar Fläche aus. „Was meine Uroma gemacht hat, ist unvorstellbar“, sagt Elisabeth mit echter Bewunderung für eine Frau, die in ihrem Leben viel Stärke bewiesen hat – und fügt an: „Ich hätte sie gerne kennengelernt.“ Der Bauernhof war übrigens nur deshalb erschwinglich, weil durch den Mitterberger



Bei Familie Hödlmoser entsteht alles in liebevoller Handarbeit.



Auch die drei Töchter helfen bei der Produktion von Joghurt, Topfen, Frisch-, Weich- und Schnittkäse in verschiedenen Sorten tatkräftig mit.

Bergbau Rauchsäden entstanden waren, die die Bewirtschaftung erschwerten, zudem wurde er zur Unterbringung der Bergbauarbeiter genutzt. „Eigentlich wollte sie ja Hebamme werden“, so Elisabeth weiter. „Und hat deshalb ohne Ausbildung, aber handwerklich geschickt, den Dorfarzt bei seinen Hausbesuchen begleitet.“ Nebenbei arbeitete Maria als sogenannte Engelmacherin

für Frauen, die in dieser Zeit ungewollt schwanger geworden waren. Natürlich illegal. Als sie dabei erwischt wurde, kam sie für ein dreiviertel Jahr ins Gefängnis. Die zwei kleinsten Kinder mit neun und elf Jahren blieben allein in der Hubmühle zurück. Die größeren waren bereits ausgeflogen: die Mädchen in die Schweiz, die Burschen in den Krieg, aus dem sie nicht mehr zurückkamen.

Irgendwie ging's trotzdem weiter. Die nunmehrige Bäuerin baute Obst und Gemüse an und verkaufte es, bis sie den Betrieb an ihren Sohn vermachte. Elisabeths Opa war als einziger geblieben, als Zimmerer beim Mitterberger Bergbau.

Aufhören oder neu anfangen?

„Meine Großeltern sind früh zusammengekommen, da war meine Oma 14 Jahre alt“,



beginnt Elisabeth das nächste Kapitel der Familiengeschichte. „Auch für sie war die Hubmühle ihr Lebensprojekt.“ Deshalb wurde zugepachtet, was verfügbar war. Und sogar der steilste Hang, auch Bockleiten genannt, den sonst niemand wollte, wurde gemäht. In guten Zeiten hatten die Bauersleut' sieben

Milchkühe, produzierten Butter, Brot und Schnaps, bis sie den Hof an die nächste Generation übergaben. Elisabeths Onkel übernahm den Betrieb und wurde als alleinstehender Gemeindebediensteter bei der Landwirtschaft weiter von den Eltern unterstützt. Dann bekam Elisabeth in Vertretung ihrer Mutter einen Baugrund auf dem Gelände der Hubmühle und

Die Krainer Steinschafe sind geländegängig und bewältigen auch die steilen „Bockleiten“ hinter dem Hof mühelos.

Tipp
 Hier gibt's die Hubmühle-Spezialitäten:
 Hofladen: Fr., 15–19 Uhr
 Maximiliansmarkt: Fr., 9–13 Uhr und im
 SB-Automaten am Zimmerberg



Mit den Schafen und den Schafmilchprodukten hat Familie Hödlmoser eine Marktnische gefunden. So lässt sie die Hubmühle aus dem 15. Jahrhundert wieder aufleben.



stand vor einer schwierigen Entscheidung: „Alles lassen oder sich etwas einfallen lassen?“ Zu dieser Zeit gab es noch zwei Kühe im Betrieb, die von ihrer Oma versorgt wurden. Die Entscheidung für die Weiterführung fiel auch als Wertschätzung für das, was die Generationen vor ihr geleistet hatten. So hat sie 2009 gemeinsam mit ihrem Mann Robert den Betrieb zuerst von ihrem Onkel gepachtet und 2016 schließlich in nunmehr vierter Generation übernommen.

Weiter geht's ...

Und heute? Da hat Elisabeth Hödlmoser mit ihren Schafmilchprodukten unter dem Namen „Echt kasig“ erfolgreich eine Marktnische gefunden. Die Milch

ihrer Krainer Steinschafe verarbeitet sie zu verschiedensten Produkten – von Joghurt über Frisch- und Weichkäse bis zu Schnittkäse in diversen Sorten. Viele davon wurden bei unterschiedlichen Käseprämierungen schon mehrfach ausgezeichnet. Der damalige Kleinstbetrieb wurde mit Pachtflächen inzwischen auf fünf Hektar vergrößert. Zudem werden hier seit Kurzem die hübschen Husumer Sattelschweine, eine fast ausgestorbenen Schweinerasse, gezüchtet. Unterstützt wird Elisabeth am Hof von ihrem Mann, und auch die Töchter Katharina, Johanna und Lissi, an welche Elisabeth die Liebe zur Hubmühle weitergegeben hat, helfen bereits fleißig mit.



Zu den SalzburgerLand herkunftszertifizierten Produkten zählen Kräuter-kugeln und Schafkäse in Öl, Topfen, Joghurt sowie Frisch-, Weich- und Schnittkäse inklusive Rachloda.

**Echt kasig –
Hofkäserei Hubmühle
Familie Hödlmoser**
Erzstraße 29
5500 Bischofshofen
T +43 664 2114 304
echtkasig@gmx.at
www.echtkasig.at

Im jährlichen Nachhaltigkeitsbericht dokumentiert Stiegl den schonenden Umgang mit Ressourcen. Im Bild v. l. Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl und Biologe Dr. Konrad Steiner (wissenschaftlicher Berater von Stiegl) am Stiegl-Gut Wildshut.



Stiegl braut nachhaltig

BEIM THEMA NACHHALTIGKEIT SETZT DIE SALZBURGER PRIVATBRAUEREI AUF ZIRKULÄRE WERTSCHÖPFUNGSMODELLE, ARTENVIELFALT UND GESUNDE BÖDEN.

In der Stieglbrauerei zu Salzburg, wo man heuer das 530-Jahr-Jubiläum feiert, wird in Generationen und in Kreisläufen gedacht. Im Rahmen der umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie werden zahlreiche Maßnahmen und innovative Projekte zu den Themen Energieeffizienz, Verwertung von Brauerei-Reststoffen und Bodengesundheit umgesetzt. Dazu zählt zum Beispiel auch die Eigenstromerzeugung durch eine Photovoltaikanlage am Dach der Brauerei und das eigene Wasserkraftwerk „Pulvermühle“ am Almkanal.

Österreichs 1. Biergut

Am Stiegl-Gut Wildshut in St. Pantaleon, zu dem auch eine Bio-Landwirtschaft gehört, widmet man sich neben dem Bierbrauen auch intensiv den Themen Kreislaufwirtschaft, Artenvielfalt sowie Bodengesundheit, welche die Voraussetzung für beste Gerste und Hopfen ist. Oder wie man bei Stiegl sagt: Boden gut. Bier gut.

Kreislaufwirtschaft & Bodengesundheit

Durch „Kaskadennutzung“ werden Rohstoffe über mehrere Stufen effizient genutzt, um diese so lange wie möglich im Wirtschaftssystem zu halten – so werden gleichzeitig Ressourcen gespart. Dabei werden zum Beispiel Reststoffe aus der Bierherstellung sinnvoll wiederverwertet. So ist der Biertreber aufgrund seines hohen Eiweißgehalts ein hochwertiges Futtermittel für Nutztiere. Auch der Naturstoff Kieselgur, der beim Filtrieren des Biers zum Einsatz kommt, wird in der Landwirtschaft verwendet. Studien haben bestätigt, dass das siliziumreiche Bierfiltrat – durch Beimengung zur Gülle vor dem Düngen – langfristig die Bodengesundheit verbessert. Diesen schonenden Umgang mit den Ressourcen belegt Stiegl seit mehr als drei Jahrzehnten in einem jährlichen Nachhaltigkeitsbericht. Nachzulesen unter: www.stiegl.at/nachhaltigkeit



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL UND PRODUKTE, GARANTIERT REGIONAL

Nachhaltig,
natürlich,
unverfälscht!

www.garantiert-regional.at



Salzburger Honig, garantiert aus der Region.
Erhältlich im Handel, beim Imker sowie in Bauern- und Hofläden.



Wissen, wo's herkommt

Ob herzhaftes Jause oder gemütliches Frühstück, Salzburger Spezialitäten bereichern unseren Alltag. Dass viele dieser wertvollen Lebensmittel mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet sind, gibt uns dabei ein gutes Gefühl.



Genussvolle KOMBI

Das Ciabatta von Bäckermeister Karl Rosenmayer ist in Salzburg so etwas wie eine Institution guten Geschmacks. Ebenso wie die „Alpine Cuisine“ von 4-Hauben-Koch Andreas Döllerer, mit der er seine Gäste in Golling seit Jahren begeistert. Gemeinsam haben die beiden nun das „Tauernroggen-Brot“ kreiert. Wichtigster Bestandteil? Natürlich die besondere Lungauer Getreidesorte, die sich mit Gewürzen wie Kümmel, Fenchel und Koriander zu köstlichen Sauerteig-Laibchen verbindet. Erhältlich in der Bäckerei Rosenmayer oder in Döllere's Stammhaus.

www.baekerei-rosenmayer.at

ALTE SORTEN im Glas

Kriacherl sind eine Unterart der Pflaumen und eine der ältesten Wildobstsorten Europas. Dass man daraus auch herrliche Marmelade machen kann, beweist Stadtkerkerin Karoline Greimel. Die feine Marmelade, ob rot oder gelb, passt mit ihrem süßsauerlichen Geschmack hervorragend zu Käse, schmeckt köstlich am Buttersemmerl und eignet sich auch zur Füllung von Mehlspeisen. Alle Bezugsquellen unter www.stadtkerkeri-greimel.at



Die Alm IM TAL

Wer die köstlichen Almprodukte von Familie Lackner genießen möchte, muss nicht unbedingt auf die Hafeichtalm in Flachauwinkl wandern. Ob Almbutter, würziger Berg- oder g'schmackiger Sennkäse: Die hochwertigen Spezialitäten gibt's täglich von 6.00 bis 22.00 Uhr im Käsoamat direkt beim Zehenthof in der Flachau.

T +43 664 5235 85



PERFEKT

für die Gausenzeit



Ob Fleisch von Salzburger Landwirtschaften, vom Gustino Strohschwein oder regionale Bio-produkte – bei der Metzgerei Ladinger in Radstadt wird immer auf Frische, Qualität und beste Zutaten aus der Region geachtet. Wie bei den herzhaften Almwurzen, die Metzgermeister Josef Ladinger mit seinem Team zu 100 % aus heimischem Rindfleisch nach eigenem Rezept herstellt. Die geräucherten Würstlerl passen zur Brettjause ebenso wie in den Wanderrucksack. Zu bestellen auch online unter www.ladinger.cc



Bezahlt Anzeige

Freuen sich über die Ernte der Lungauer Eachtling: (v. r.) Obmann Bezirksbauernkammer Lungau Johann Schitter, Geschäftsführer Wirtschaftsverein Tamsweg Direktor Heimo Prodingner mit Bereichsleiter Manfred Feuchter.

EACHTLING-Zeit is'

„EACHTLING“ SAGEN DIE LUNGAUER ZU IHREN KARTOFFELN: UND NICHT NUR DER NAME IST ETWAS GANZ BESONDERES. AUCH IM GESCHMACK UNTERSCHIEDEN SICH DIE BEGEHRTEN HEIMISCHEN KNOLLEN VON IHREN VERWANDTEN.

Heimische Kartoffeln gehören mit zu den feinsten Lebensmitteln, die in Salzburg angebaut werden. Ganz im Süden des Landes heißen die begehrten Knollen – und zwar alle Sorten – einfach „Eachtling“. Diese Kartoffeln in bester Bio-Qualität weisen einige Besonderheiten auf, die schon lange ihre Liebhaber:innen gefunden haben. „Der Lungau zählt aufgrund seines Klimas und seiner Vegetation zu den besten Kartoffelanbaugebieten Österreichs“, erklärt Patricia Sepetavc, Geschäftsführerin von SPAR Salzburg und Tirol. „Wir freuen uns sehr, unseren Kund:innen heuer wieder den echten „Lungauer Eachtling“ als Salzburger Naturprodukt anbieten zu können.

Aufgrund der langen Anbautradition und den optimalen ökologischen Voraussetzungen ist der „Eachtling“ eine erstklassige Speisekartoffel, die auch Feinschmecker:innen überzeugt.“

Echte Lungauer Rarität

Die köstlichen Knollen gibt es allerdings nur in begrenzten Mengen: Rund 200 Landwirtschaften bauen die Eachtling auf etwa 80 Hektar an. „Der maximale Ertrag pro Hektar liegt bei 25 Tonnen“, sagt DI Andreas Kaiser, Geschäftsführer des Lungauer Saatbauvereins, mit dem SPAR seit 2005 zusammenarbeitet. „Mit dem Kauf regionaler Lebensmittel wird die heimische Landwirtschaft maßgeblich unterstützt“, freut sich Kaiser.

Langsames Wachstum fürs Aroma

Dass die Eachtling so geschmacksintensiv sind, hat auch mit den Anbaubedingungen zu tun. Die naturbelassenen, sandigen Urgesteinsverwitterungsböden auf 1.000 Meter Seehöhe eignen sich bestens für den Anbau der Sorten Ditta, Laura und Melody. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht tragen ihren Teil zur Robustheit der Eachtling bei: Viel Sonne tagsüber und raue Nächte lassen die Kartoffeln langsam wachsen und verleihen ihnen ihren kräftigen Geschmack. Jetzt in allen SPAR-Märkten erhältlich!



Echt gemütlich

JETZT KOMMT SIE WIEDER, DIE ZEIT ZUM DAHEIM GENIESSEN. WENN ES DRAUSSEN STÜRMT UND SCHNEIT, VERSPRICHT EIN KNISTERNDES KAMINFEUER WOHLIGE BEHAGLICHKEIT UND ERFREUEN UNS FARBENFROHE WINTERGRÜSSE AUS UNSEREN GÄRTNEREIEIN. ALL DAS GIBT'S JETZT AUCH MIT HERKUNFTS-ZERTIFIKAT!

MIT GUTEM GEWISSEN



Ab dieser Saison können wir uns bei der Wintereindeckung mit ofenfertigem Brennholz oder Kaminholz auf garantierte SalzburgerLand Herkunft verlassen. Ob fein gespaltenes Anzündholz oder luftgetrocknete Kaminscheite – damit sind wir für kuschelige Abende vor dem Kachelofen ebenso ausgestattet wie für die Feuerschale im Garten. Und wenn bei der Wintergrillerei aus Nachbars Garten die Frage nach der Herkunft der schnittigen Hölzer kommt, antworten wir mit gutem Gewissen: „Das ist Energie aus Salzburg, umweltfreundlich und wirtschaftlich nachhaltig!“ Auch in Sachen Reisig bleiben wir diesen Winter konsequent regional – ob zum Binden des Adventkranzes, für die Weihnachtsdekoration oder als Frostschutz für empfindliche Pflanzen im Garten. Wie gut, dass neben Kaminholz auch Tannenreisig und Co von heimischen Landwirtschaften wie zum Beispiel von Familie Lichtmannsperger vom Biohof Obervetterbach in Thalgau angeboten werden. **T +43 676 3008 193**



Farbenfroher GÄRTNERGRUSS

Immer mehr Floristen, wie etwa die Gärtnerei Trapp in Neumarkt, setzen auf herkunftszertifizierte Blumen, die sie sorgsam in ihren Gewächshäusern kultivieren und pflegen: Ob leuchtende Weihnachtssterne, rosafarbene Cyklamen oder liebevoll zusammengestellte Herbstarrangements, wir können uns darauf verlassen, dass den Pflanzen lange Anfahrtswege erspart bleiben. Ein schönes Geschenk auch an die Natur. www.gartenwelt.at



Garantiert regional

Die Erfolgsgeschichte des SalzburgerLand Herkunftszertifikats schreibt sich ständig weiter. Wurden zuerst Lebensmittel und gastronomische Gerichte zertifiziert, so ist das runde Siegel mittlerweile im Non-Food-Bereich angekommen. Sie haben auch heimisches Brenn- oder Nutzholz, Christbäume und Reisig, Zierpflanzen aus eigener Zucht oder Produkte aus Schafwolle?



Jetzt zertifizieren lassen!

Infos unter www.garantiert-regional.at





Genau meine ewe®

Und nicht irgendeine Küche.

Inspirierendes Design spiegelt wider, was Menschen ausmacht: Persönlichkeit, die sich zeitlos entfalten kann. Denn nichts ist individueller als Wohnen und eine Küche, die genau den eigenen Vorstellungen entspricht. Charakteristisch, vielfältig und bunt wie das Leben selbst. Voller Design, voller Möglichkeiten.

Mehr Infos bei Ihrem ewe Fachhändler und unter ewe.at

JA zu Biodiversität und Naturschutz!

GEMEINSAM MIT REGIONALEN PROJEKT-PARTNER:INNEN STÄRKT BILLA DEN KLIMA- UND NATURSCHUTZ IN SALZBURG UND LEISTET DAMIT EINEN WICHTIGEN BEITRAG ZUM ERHALT DER BIODIVERSITÄT.

Um in den Genuss von besten Lebensmitteln zu kommen, ist das intakte Zusammenspiel von Flora und Fauna besonders wichtig. Als heimischer Nahversorger übernimmt BILLA seit jeher Verantwortung und setzt wesentliche Maßnahmen, um unsere Umwelt zu schützen. Die Zusammenarbeit mit Produzent:innen aus der Region steht dabei im Vordergrund – das ermöglicht kurze Transportwege und stärkt die heimische Landwirtschaft. Zudem schützt BILLA gemeinsam mit seiner Naturschutzstiftung „Blühendes



In 16 BILLA und acht BILLA PLUS Märkten in Salzburg finden sich feinste Honigsorten der Bio-Imkerei Hinterhauser aus Michaelbeuern.

Österreich“ bedrohte Tier- und Pflanzenarten. „Klima- und Naturschutz geht uns alle an. Wir bei BILLA möchten unsere Umwelt nachhaltig erhalten und eine Zukunft voller Artenvielfalt und bester heimischer Produkte für nachfolgende Generationen sichern. In Salzburg arbeiten wir deshalb mit ausgewählten regionalen Partner:innen zusammen und gewährleisten aktiven Landschaftsschutz“, erklärt Hannes Gruber, BILLA Vertriebsdirektor in Salzburg.

Kleine Biene, große Wirkung

Eine Schlüsselrolle beim Klimaschutz spielen die Bienen, die nicht nur köstlichen Honig liefern, sondern auch wichtige Aufgaben in unserem Ökosystem übernehmen. Das weiß auch der zertifizierte Bio-Imker Gerhard Hinterhauser, der mit seiner Familie eine Bio-Imkerei in Michaelbeuern

führt und 16 BILLA sowie acht BILLA PLUS Märkte in Salzburg mit seinen Honig-Variationen beliefert. „Wir sind eine Wanderimkerei und bewirtschaften rund 250 Bienenvölker – manche davon sogar im Hochgebirge auf 1.800 Metern Seehöhe. Durch diesen Zugang zu vielfältigen Wald- und Blütenarten produzieren unsere Bienen eine breite Palette an Honigsorten in höchster Bio-Qualität“, betont Hinterhauser. So finden sich Spezialhonige von Buchweizen und Sommerblüten über Edelkastanie, Weißtanne und Lindenblüte bis hin zum Hochgebirgs-Honig sowie auch Klassiker wie Wald- oder Akazienhonig in den Regalen von BILLA und BILLA PLUS.



Hannes Gruber, BILLA Vertriebsdirektor in Salzburg, setzt auf lokale und regionale Produzent:innen.

Foto oben: Bio-Imkerei Hinterhauser, Foto unten: REWE Group/Gergely

BILLA



KALTES KLARES WASSER

Text: Günter Baumgartner

Fotos: Chris Rogl



Die Bio-Fischzucht Krieg ist ein echtes Salzburger Urgestein auf Salzburgs Schranne und am Grünmarkt. Mit Dominik Krieg führt ein Jungspund den Traditionsbetrieb in eine erfolgreiche Zukunft.

Tipp
Am Marktstand die legendäre Fischsuppe verkosten! Gibt's auf der Schranne und am Grünmarkt.

Im glasklaren Wasser der Salzburger Seen, Flüsse und Bäche tummeln sich die feinsten Köstlichkeiten: Forellen, Reinanken, Saiblinge und viele weitere Fischarten werden von den Salzburger Fischern aufgezogen, gehegt und gepflegt sowie im Direktverkauf vermarktet. Einer dieser Vorzeigebetriebe im Land Salzburg ist die Bio-Fischzucht Krieg mit Sitz in Hallwang. Und seit mehr als 30 Jahren ist der Name „Fisch Krieg“ vom Grünmarkt und der Schranne nicht wegzudenken.

Fischerei ist Family-Business

Dominik Krieg ist zwar noch keine 30 Jahre alt, trotzdem ist er ein „alter Hase“ im Fischgeschäft. Für ihn war immer klar, dass er den elterlichen Betrieb weiterführen will – und so absolvierte er neben der Fischereiausbildung eine Lehre zum Großhandelskaufmann. 2019 übernahm er dann den Betrieb von seinem Vater

Franz und Onkel Reinhard.

Dominik ist damit schon die vierte Generation beim „Fisch Krieg“.

Den Grundstein des Unternehmens legte sein Urgroßvater, der damals Fischteiche in Bergheim besaß. Noch älter sind die Fischereirechte am Mattsee, und von dort aus wurde anno dazumal mit dem Fischhandel begonnen.



Dominik Krieg fischt gerne selbst. Zum Beispiel in den eigenen Fischteichen in Hallwang bei Salzburg.



Ist gut. Schmeckt gut. Tut gut.



Fisch ist eine hervorragende Abwechslung zu Fleisch. Aus der Region sind hier vor allem (Bach)forelle, Saibling, aber auch Alpenlachs und Zander zu erwähnen. Gegenüber Meeresfischen ist der Gehalt der wichtigen Omega-3-Fettsäure etwas geringer. Durch die Zubereitung mit wertvollen Pflanzenölen wie Rapsöl und Kombinationen von Gemüse und Salaten mit Ölen mit einem hohen Gehalt an α -Linolensäure wie Walnuss-, Hanf-, Leinöl oder Walnüssen und Leinsamen kann die Zufuhr sehr gut erhöht werden. Außerdem liefert uns heimischer Fisch hochwertiges, leichtverdauliches Eiweiß und enthält Vitamin D, Folsäure, Vitamin B12 und Spurenelemente wie Zink und Selen.



Mit seinem Team verbindet Dominik die klare Qualitätsphilosophie.

Tradition und Bio-Weitblick

1985 wurde dann von den Brüdern Franz und Reinhard Krieg das jetzige Unternehmen gegründet und mit viel Weitblick und einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie geführt. „Mit unserer Bio-Fischzucht waren wir 1997 die ersten im Land Salzburg. Bio ist bei uns kein Trend, sondern eine Lebenseinstellung“, betont Dominik. „In unseren Naturteichen in Hallwang und Werfenweng können unsere Saiblinge und Forellen langsam und gesund heranwachsen.“ Im Fokus stehen dabei die Haltung in natürlicher Umgebung, eine naturbelassene Fütterung und eine Verarbeitung auf höchstem Qualitätsniveau – damit bietet der Betrieb auch eine hochwertige regionale Alter-

native zu Meeresfisch. Zudem arbeitet Dominik mit Fischern aus der Umgebung zusammen, die mit Wildfang aus den Seen und Gewässern mit hervorragender Wasserqualität das Sortiment der Familie Krieg für den Marktstand, den Großhandel und die Gastronomie erweitern.

Kristallklare Qualitätsphilosophie

Die Kriegs betreiben am Stammhaus in Hallwang und in Werfenweng eigene Bio-Fischteiche, die beide von Naturquellen mit frischem, klarem Wasser gespeist werden. Das Wasser in Trinkwasserqualität ist auch ideal für besten Bio-Fisch. Aber das ist nur ein Bereich, in dem Franz und Reinhard Krieg Maßstäbe gesetzt haben, und die Dominik



Wer selbst nicht kochen möchte oder Feines für den Festtag sucht, ist hier an der richtigen Stelle: Familie Krieg bietet Fisch auch als Tartare, Quiche oder fertiges Sugo an.



Neben regionalem Fisch gibt es auch Köstliches aus dem Meer: Von frischen Austern bis zum Tintenfisch.



Die Bachforelle, erkennbar an den prägnanten schwarzen und roten Punkten, ist mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Krieg mit seinem Bruder Melvin weiter ausgebaut hat. „Die geringe Besatzdichte mit nur etwa drei Kilogramm Fisch auf 1.000 Kilogramm Wasser ist für uns ein absoluter Qualitätstreiber“, betont Dominik. Das sorgt für einen besseren Geschmack und gleichzeitig für weniger Krankheiten. Nur im Vergleich: In der konventionellen Fischzucht werden bis zu 50 Kilogramm Fisch pro Kubikmeter eingesetzt. „Uns sind Nachhaltigkeit und Qualität wichtiger, als vielleicht ein paar Kilo mehr Fisch auf unsere Marktstandln

mitzunehmen“, beschreibt er die Strategie des Familienunternehmens, die auch unter der jungen Führung fortgesetzt wird. „Zum Beispiel verbringt die zertifizierte Bachforelle vom Ei bis zum Speisefisch ihr ganzes Leben hier bei uns in der Bio-Fischzucht“, erklärt Dominik mit echter Passion: „So können wir garantieren, dass der Fisch artgerecht und gesund aufgewachsen ist, die Qualität von der Aufzucht bis zum Fang gepasst hat und wir perfekte Bio-Fischqualität bieten können. Darauf sind wir sehr stolz!“



Das Angebot reicht von den eigenen Bio-Fischen über Wildfang bis zum Saiblingskaviar. Die Bachforellen sind zudem mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Bio-Fischzucht Krieg Dominik Krieg

Ferdinand-Hanusch-Platz 4
5020 Salzburg
T +43 664 1022 866
admin@biofischzucht-krieg.at
www.biofischzucht-krieg.at

PETRI HEIL IM SALZBURGER LAND



FISCH AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN IST EINE NACHHALTIGE UND VOR ALLEM AUCH GENUSSVOLLE WAHL – DENN GERADE BEI FISCHSPEZIALITÄTEN KOMMT ES AUF QUALITÄT UND FRISCHE AN. WELCHE ARTEN ES BEI UNS GIBT UND WORAUF WIR ACHTEN SOLLEN, WEISS DANIELA LATZER, GESCHÄFTSFÜHRERIN VOM SALZBURGER LANDESFISCHEREIVERBAND.

Heimische Artenvielfalt

Mehr als 40 verschiedene Fischarten tummeln sich in Salzburgs klaren Gewässern – die meisten davon sind heimisch, nur ein kleiner Teil ist landesfremd oder wurde einfach eingebürgert. Am häufigsten genutzt werden Bach- und Regenbogenforelle, Bach- und Seesaibling, Zander, Waller und Hecht, aber auch vermehrt Karpfen. Häufig vorkommende Fische sind zudem Aitel, Flussbarsch, Rotaugen oder die Renke als „Brotfisch“ der Berufsfischer. Von den heimischen Arten werden 21 ganzjährig geschont, das heißt, ihre Entnahme ist verboten. Darunter so klingende Namen wie Bachschmerle, Bitterling, Nase, Frauenerfling, Schlammpeitzger oder Perlfisch. Für landesfremde Wassertiere gibt es hingegen keine gesetzliche Schonzeit.

Zucht oder Wildfang

Der Großteil der (Bio-)Fische, die wir im Handel und der Gastronomie bekommen, wie Karpfen, Forellen oder Saiblinge, stammt aus Zuchtbetrieben. Dabei gilt für die Forellenartigen: Je mehr Zeit den Fischen zum Wachsen in sauberem, kühlem und sauerstoffreichem Wasser bleibt, desto besser ist die

Qualität. Beim Wildfang entwickeln sich die Tiere frei in ihrem natürlichen Lebensraum und dem jeweiligen Wachstum entsprechend. Dadurch schmecken Fische aus Wildfang oft besser, sind aber seltener erhältlich und zumeist auch teurer.

Fischen in Salzburg

Wer selbst auf Fischfang gehen möchte, muss eine gültige Fischerkarte haben und sich an die Regeln des Salzburger Fischereigesetzes, insbesondere die Schonzeiten halten. Für die Jahreskarte ist die Fischerprüfung nötig, die beim Landesfischereiverband Salzburg abgelegt wird. Dieser ist die Vertretung aller Fischereiberechtigten, Pächter:innen und Bewirtschafteter:innen an einem im Salzburger Land gelegenen Fischwasser sowie aller Inhaber:innen von Jahreskarten.

So erkennen wir frischen Fisch

Auf den ersten Blick sind der Gesamteindruck und ein unaufdringlicher Geruch das wichtigste Qualitätsmerkmal. Bei ganzen Fischen erkennen wir die Frische am Glanz des Schuppenkleids, den klaren, vorgewölbten Augen sowie den roten

Für die Feiertage

Regionale Fischspezialitäten eignen sich wunderbar für feierliche Anlässe – und die Fischereibetriebe im Land Salzburg bieten eine große Vielfalt. Walter Grüll in Grödig ist dabei ein echter Kaviarpionier. Mit seinem Störkaviar und dem raren Albinokaviar verarbeitet er eines der exklusivsten Lebensmittel der Welt, zudem gibt es hier hausgemachte Fischpasteten. Auch Mario Schwaiger oder Stefan Magg, beide aus Saalfelden, produzieren Kaviar vom Bachsaibling, zudem finden wir bei Letzterem saisonal herrliche Flusskrebse im Angebot. Saiblingskaviar aus eigener Zucht, frische Ceviche vom heimischen Bio-Fisch oder feine Fischpasteten der Familie Krieg runden das Salzburger Genuss-Angebot ab.

Kiemern. Zudem gibt es die Druckprobe für zu Hause: Ein leichter Fingerdruck sollte beim Fischfilet keine bleibende Delle hinterlassen. Profi-Tipp: Fisch im Handelsbetrieb des Vertrauens oder direkt ab Hof kaufen, Kühlkette penibel einhalten und spätestens am nächsten Tag verarbeiten. Grätenreiche Fische faszieren und daraus Fischlaibchen zubereiten.

Alles rund ums Fischen:

Landes-Fischereiverband Salzburg
www.fischereiverband.at

Feine Käsespezialitäten

OB ZUR JAUSE, IN DER KÜCHE ODER EINFACH SO.
KÄSE AUS SALZBURG SCHMECKT!



Ab in DIE KÜCHE



Der gewürfelte Almsenner Schnittkäse der Pinzgau Milch eignet sich hervorragend für traditionelle Spezialitäten wie Kasnock'n und Kaspressknödel. Durch die ausgewogene Mischung aus Käse mit 50 % Fett i. T. und dem würzig-kraftigen Bierkäse aus frischer Bergbauernmilch schmecken Gerichte der Pinzgauer Küche besonders gut. Ideal auch zum Gratинieren: Einfach drüberstreuen und fertig!



WEITER gedacht

Gute Nachrichten für Feinschmecker:innen: Das WOERLE-Käsesortiment hat mit dem „Heutaler“ nochmals Zuwachs bekommen. Die neueste Kreation ist ein süßlich-milder Großblockkäse, der als „Herzstück“ im Ganzen erhältlich ist. Für den köstlichen Geschmack sorgt beste Heumilch aus der Region. Nachhaltig wie die Herstellung ist auch die Verpackung aus Recyclingmaterial.



GRUSS VON DER ALM

Der Premium Original Almkönig von der SalzburgMilch erfreut schon lange durch seinen dezenten, mild-feinen Geschmack. Nun zeigt er sich von einer ganz neuen Seite – als Premium Almkönig geräuchert! Über natürlichem Buchenholz sorgfältig geräuchert, entwickelt er die klassisch braune Rinde sowie sein herzhaftes Aroma. Ob im Ganzen oder fein geschnitten, immer ein Genuss.

SalzburgMilch



Neues aus der Spezialitätenküche

DIE VIELFÄLTIGE KULINARIK AUS DEM LAND SALZBURG LÄSST SICH TÄGLICH NEU ENTDECKEN. DENN MIT VIEL KÖNNEN, FINGERSPITZENGEFÜHL UND LEIDENSCHAFT ÜBERRASCHEN UNS HIER DIE GENUSSHANDWERKER:INNEN IMMER WIEDER MIT NEUEN IDEEN. SO SCHMECKT ECHTE QUALITÄT – AUSGEZEICHNET MIT DEM SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT.



BIOHOF
**oedt
gut**



Feiner FESTTAGSBRATEN

Ob Weihnachten oder Familienfest – die Freilandputen vom Biohof Oedtgut in Nussdorf am Haunsberg zeichnen sich durch ihre hervorragende Fleischqualität aus. Die Tiere der langsam wachsenden Rasse Kelly Bronze werden mit einer feinen Getreidemischung gefüttert und können sich untertags frei auf den Wiesen rund um den Bio-Bauernhof bewegen. Erhältlich ist das Fleisch küchenfertig direkt ab Hof.
www.oedt-gut.at

Cremiger Fruchtgenuss

Marille, Pfirsich-Maracuja, Waldbeere oder Erdbeere ... Wonach steht uns heute der Sinn? Die handgemachten Fruchtjoghurts der Hof-Sennerei Rohmoser in Großarl aus zertifiziertem Naturjoghurt gibt es in zwölf köstlichen Sorten oder ganz natur. Am besten alle einmal durchkosten. Wo's das gibt? Einfach anrufen unter: **T +43 664 3830 731**





Pilze? Jederzeit!

Mit den in Essig und Öl eingelegten Bio Austern Pilzen und Bio Shiitake Pilzen genießen wir das ganze Jahr über die reiche Ernte von Familie Eibl. Die Flachgauer Edelpilze werden ressourcenschonend auf heimischem Bio-Stroh gezüchtet und schmecken wunderbar als feine Antipasti oder zur herzhaften Jause. Erhältlich im 210-ml-Glas jeden Freitagnachmittag direkt im Hofladen in Obertrum. www.flachgauer-biopilze.at

Einmal VITAMIN C BITTE

Eine echte saisonale Köstlichkeit ist Marias Sauerkraut vom Hofladen Putzhammer in Salzburg. Umweltfreundlich im wiederbefüllbaren 500-Gramm-Glas verpackt, bleiben auch alle guten Inhaltsstoffe erhalten. Kurz gegart oder roh genossen strotzt es vor Vitaminen und schmeckt dabei unvergleichlich mild. Das Kraut wird übrigens extra zur Herstellung des feinen Sauerkrauts angebaut.

www.hofladen-putzhammer.at



Da steckt nur Lungau drin!

Die „Echte Lungauer“ ist eine würzige Hartwurst aus Rind- und Schweinefleisch und besteht zu 100 Prozent aus Fleisch aus dem Lungau. Hergestellt wird die Spezialität in der gewerblichen Metzgerei der Landwirtschaftlichen Fachschule Tams-

weg und wird im schuleigenen Hofladen „Lungauer Speis“ verkauft. Hier werden zudem viele weitere regionale Köstlichkeiten wie Brot, Butter, Kartoffeln oder Essig angeboten. Geöffnet ist freitags 10.30 bis 16.00 Uhr.

www.lfs-tamsweg.at



Gleich online
lesen!

INFORMIERT, WO SICH WAS TUT.

Alle News aus der Region
auf einen Klick. Einfach online
lesen auf [MeinBezirk.at](https://www.meinbezirk.at)

Aus Liebe zur Region.



MeinBezirk.at



INTERSPAR-Lehrling Patricia Didl war das erste Mal beim Lokaltätsfest dabei.



Antonia Preyhaupt, Lehrling bei INTERSPAR, freute sich über die vielen regionalen Spezialitäten.

Berahite Anzeige

REGIONALITÄT ERLEBEN!

Unter dem Motto „Von dahoam das Beste“ bot INTERSPAR mit dem Lokaltätsfest seinen Kund:innen wieder die Möglichkeit, die Menschen hinter den mehr als 300 lokalen Produkten kennenzulernen. Eine gelungene Veranstaltung, der auch LR Sepp Schwaiger einen Besuch abstattete.



Regionalität ist für INTERSPAR gelebte Philosophie. Und das seit mehr als zwölf Jahren. Denn bereits im Jahr 2010 startete INTERSPAR mit der Initiative „Von dahoam das Beste“ und brachte damit – als Erster im österreichischen Lebensmittelhandel – handverlesene Spezialitäten lokaler und regionaler Erzeugerbetriebe in seine Märkte: Von saisonalem Obst und Gemüse über Fleisch, Käse, Eier und Honig bis hin zu frischem Gebäck und Fisch. „Von dahoam das Beste“ steht dabei auch für die zahlreichen kleineren Produzent:innen, bei denen spürbar ist, wie viel Liebe und Handwerkskunst sie in ihre Produkte stecken. So finden sich mittlerweile in den Salzburger

INTERSPAR-Märkten rund 300 Produkte von mehr als 40 lokalen und regionalen Lieferant:innen in den Regalen. In ganz Österreich sind es sogar über 7.500 regionale Produkte!

Meet & Greet bei INTERSPAR

Bei den beliebten Lokaltätsfesten bietet INTERSPAR seinen Kund:innen die Möglichkeit, diese „Local Heroes“ persönlich kennenzulernen, Spannendes zur Herstellung und den Produkten zu erfahren und die Spezialitäten auch gleich vor Ort zu verkosten. So waren im Juni im EUROPARK zehn ausgewählte Produzent:innen vor dem INTERSPAR-Markt auf einer eigenen Verkaufsfläche zu Gast. Unterstützt von den INTERSPAR-Lehrlingen, gab

es dabei unter anderem Schafmilcheis aus Abersee, Most und Fruchtsäfte aus Seekirchen, Brot aus Ebensee, Honig aus Bischofshofen oder Kaffee aus Saalfelden zu verkosten. Ein sehr gelungenes Fest, dem auch Landesrat und Obmann des Salzburger Agrar Marketing Dipl.-Ing. Dr. Josef Schwaiger einen Besuch abstattete.

Exklusive Verkostung

Mitte September präsentierten sich weitere regionale Lieferant:innen in den INTERSPAR-Märkten in ganz Salzburg. Und auch hier zeigten sich die Kund:innen von der hohen Qualität der regionalen und lokalen Erzeugnisse begeistert. Weitere Termine sind bereits in Planung!



Ist gut. Schmeckt gut.

MARIA ANNA BENEDIKT IST DIÄTOLOGIN, GASTROSOPHIN UND LEITETE 35 JAHRE LANG DIE ERNÄHRUNGSMEDIZINISCHE BERATUNG IM LANDESKRANKENHAUS SALZBURG. SIE VERFÜGT DADURCH ÜBER EINEN UMFASSENDEN ERFAHRUNGSSCHATZ, DEN SIE NUN „SALZBURG SCHMECKT“ ZUR VERFÜGUNG STELLT.

„Unser Körper braucht mehr als nur Kalorien“, stellt Maria Benedikt gleich zu Beginn klar. „Deshalb ist die Auswahl der Lebensmittel, die wir zu uns nehmen, so entscheidend.“ Möglichst viel Gemüse, ergänzt durch Nüsse, Hülsenfrüchte oder Fleisch als wertvolle Eiweißlieferanten und Milchprodukte stehen bei ihr ganz oben auf der Empfehlungsliste. Um die vielen gesunden Inhaltsstoffe bestmöglich zu nutzen, setzt die erfahrene Diätologin auf regionale und saisonale Erzeugnisse und Produkte. „Salzburgs Landwirtschaft bietet eine so große Vielfalt, dass wir uns abwechslungsreich, gesund und vor allem auch genussvoll ernähren können“, so Benedikt. „Zudem schmeckt’s frisch einfach besser.“

Wertvolle Inhaltsstoffe

Aufgewachsen auf einem Bauernhof in Filzmoos, weiß die Wahl-Walserin den Wert von Salzburgs landwirtschaftlichen Produkten besonders zu schätzen. Und mit den vielen Betrieben der Genussregion Walserfeld hat sie dieses Angebot auch direkt vor der Haustüre. Zudem hat sie die Liebe zu alten Getreidesorten entdeckt. So baut Ehemann Franz gemeinsam mit dem Landwirt vom Pilzhof in ihrem Heimatort seit einigen Jahren zwei alte

Roggensorten an und im Frühjahr wurde erstmals Weizen, genauer gesagt Rotkornweizen angesät. Die Sorte schmeckt herzhaft nussig und verdankt ihre violett-rötliche Farbe dem hohen Gehalt an Anthocyanen. Die sekundären Pflanzenstoffe wirken sich positiv auf die Durchblutung aus, verlangsamen den Alterungsprozess und können Entzündungen hemmen.

Womit wir auch schon beim nächsten Thema wären: „Sekundäre Pflanzenstoffe haben eine gesundheitsfördernde Wirkung und sind in vielen Lebensmitteln ganz natürlich vorhanden“, so Benedikt. „Bei meiner Zusammenarbeit mit dem Salzburger Agrar Marketing möchte ich auch darauf Augenmerk legen – das Um und Auf ist aber die Ausgewogenheit beim Essen.“

Vielfalt am Teller

Wie eine ausgewogene Ernährung auf Basis regionaler Lebensmittel aussehen kann, zeigt die neue Salzburger Ernährungspyramide auf Seite 43. Jede Hauptmahlzeit sollte zudem Gemüse, pflanzliches oder tierisches Eiweiß sowie Kohlenhydrate beinhalten, die Anteile können ganz nach Vorliebe variieren. Als Orientierung hat die Diätologin

jedem Wochentag eine Hauptzutat zugeordnet. So gibt’s am Bratl-Tag Fleisch mit Gemüse und Nudeln als Beilage, am Erdäpfel-Tag Heurige als Hauptgericht mit Schnittlauch-Topfen und Salat, oder am Hülsenfrüchte-Tag Linseneintopf mit Roggenbrot. Mit dem Salzburger Köcheverband, den Landwirtschaftsschulen und den Salzburger Seminarbäuerinnen wurden dazu leicht nachkochbare Rezepte erarbeitet. Drei davon finden wir auf den Seiten 95 bis 97, mehr Rezepte gibt es auf www.salzburgschmeckt.at

Einfach genießen!

Eine vielseitige Küche ist das eine, das andere ist der Genuss. „Es ist wichtig, zu genießen und sich für das Essen Zeit zu nehmen“, betont Maria Benedikt, die zwischendurch auch gerne Süßes isst. „Aber in Maßen und dafür mit Freude“, lacht sie. Optimal wäre dreimal täglich bewusst und stressfrei zu essen. Und am besten in netter Gesellschaft: ob gemütlich zu zweit, als täglicher Treffpunkt für die Familie, in Betriebskantine und Büro oder beim Ausgehen im Freundeskreis. Dazu ausreichend trinken und möglichst viel Bewegung in den Alltag einbauen, dann ist die Basis fürs gesundheitliche Wohlbefinden schon gelegt.

Tut gut.



Die Salzburger Ernährungspyramide: Saisonal und regional schmeckt's am besten!

1. Bewegung und Achtsamkeit

Tägliche Bewegung, regelmäßiger Sport, gemeinsames Essen und bewusster Genuss tragen zum Wohlbefinden bei.

2. Alkoholfreie Getränke

Ideal sind Wasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee und stark verdünnte Natursäfte. Täglich ca. 1,5 bis 2 Liter

3. Gemüse, Obst und Kräuter

Am besten frisch und saisonal. Täglich bis zu 3 Portionen Gemüse, mit Kräutern verfeinert, und 2 Portionen Obst

4. Getreide und Erdäpfel

Brot, Nudeln, Dinkelreis oder Polenta – möglichst als Vollkornprodukte – sowie Erdäpfel. Täglich zu jeder Hauptmahlzeit

5. Milchprodukte

Von Milch und Joghurt über Sauer Milchprodukte und Topfen bis zu Käse. Täglich 2 bis 3 Portionen.

6. Öle, Fette, Nüsse und Samen

Pflanzenöle oft und tierische Fette wie Butter(-schmalz) eher sparsam verwenden. Dazu gibt's täglich Nüsse und Samen.

7. Tierisches/Pflanzliches Eiweiß

2 bis 3 x pro Woche abwechselnd Fleisch(-waren)/Fisch. Alternativ: mehrfach Hülsenfrüchte mit Getreide, Ei und Erdäpfeln

8. Süßes und Alkohol

Süßigkeiten oder Knabberien dürfen ebenso sein wie das Gläschen Wein oder ein kühles Bier. Hier gilt: Selten, aber mit Genuss!

Was gibt's jetzt frisch?

Auch in den Wintermonaten gibt es eine große Vielfalt an regionalem Obst und Gemüse. Hier ein paar Beispiele:

	NOV	DEZ	JAN	FEB
Radicchio	●	●	●	●
Vogelsalat	●	●	●	●
Mangold	●	●	●	●
Spinat	●	●		
Kohlsprossen	●	●	●	●
Wirsing	●	●	●	●
Pastinaken	●	●	●	●
Schwarzwurzeln	●	●	●	●
Frühlingszwiebel	●	●	●	●
Porree	●	●	●	●

Saisonkalender unter: www.salzburgschmeckt.at/isstgut



*Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.*



Was tut uns gut? Welche Nährstoffe stecken wo drinnen? Und wie ergänzen sich Lebensmittel am besten? Ab dieser „Salzburg schmeckt“-Ausgabe finden wir Tipps und Wissenswertes aus Marias Erfahrungsschatz bei ausgewählten Beiträgen und natürlich auch im Rezeptteil. Neben ihrer langjährigen Tätigkeit im LKH Salzburg absolvierte sie Ausbildungen zur Gesundheitsmanagerin, TEH®-Praktikerin und Gastrosophin. Seit 2001 führt sie ihre Praxis beneVita für Medizinische Ernährungsberatung. Maria Benedikt ist verheiratet und hat zwei erwachsene Kinder.

Gut kombiniert

Gemüse, Obst, Kohlenhydrate, pflanzliches und/oder tierisches Eiweiß, ergänzt mit hochwertigen Fetten, tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Je nach Lust und Laune können die Anteile der Lebensmittel dabei variieren. Über die Woche verteilt sollten wir jedoch von all diesen vier Lebensmittelgruppen (siehe Beispielteller) ausreichend aufnehmen. Besonders viel frisches und saisonales Gemüse ist dabei wichtig. Wer sich gerne vegetarisch ernährt, kann auch mit verschiedenen Hülsenfrüchten den Eiweißbedarf decken. Milchprodukte wie ein Joghurt-Kräuter-Dip oder ein Topfengericht bringen zudem Abwechslung auf den Teller.



Gutes neu gedacht

MIT FEINSTEN ZUTATEN, IDEENREICHTUM
UND VIEL LIEBE ZUM PRODUKT



Neues Design, BEWÄHRTER GENUSS

Gasteiner Mineralwasser stammt seit jeher aus der reinen, unberührten Bergwelt des Nationalparks Hohe Tauern. So wie sein Ursprung ist auch das hochwertige Design von Gasteiner Mineralwasser einzigartig, das nun über das gesamte Sortiment einem leichten Soft Relaunch unterzogen wurde. Erhältlich in den Sorten still, mild oder prickelnd!



JETZT GANZ BIO!

Leuchtendes Bernstein mit kräftigem Schaum und in der Nase feine Noten von Orangenschale und Karamell: Der Bio-Bock von Stiegl ist schon vor dem ersten Schluck ein festliches Erlebnis. Auf der Zunge zeigt sich die untergärige Bierspezialität dann trocken und zugleich samtig weich mit feinen Malztönen, die an Walnuss erinnern. Die bittere Note ist gut eingebunden und klingt kräftig mit. Ab sofort ist der Klassiker in Bio-Qualität erhältlich!



Klein, ABER FEIN!

Ob Erdbeere, Heidelbeere oder Sauerkirsche, die Früchte für die neuen Bio-Fruchtaufstriche von Darbo stammen alle aus biologischer Landwirtschaft. Der hohe Fruchtanteil von 60 Prozent sorgt dabei für ein besonders feines Geschmackserlebnis bei allen Bio-Liebhaber:innen. Und damit wir wissen, wo's herkommt, steht die Herkunft der sorgsam ausgewählten Früchte am Etikett. Im schlanken 260-Gramm-Glas ideal für Klein- und Singlehaushalte!



darbo
Seit 1879

Flachgau

- 1 Biobauernladen Sperlbauer, Anthering
- 2 Käseladen Käserei Elixhausen
- 3 Wirtsladen Mitterhof, Mattsee
- 4 Frauenlob Mühle, Plainfeld
- 5 Bioladen, Seeham
- 6 Käserei Walkner, Seeham
- 7 Ökohof Feldinger – Stammhaus, Wals-Siezenheim
- 8 Bauernmarkt, Anif (Sa)
- 9 Biomarkt, Bergheim (Do)
- 10 Bauernmarkt Lagerhaus, Elsbethen (Sa)
- 11 Bauernmarkt Lagerhaus, Eugendorf (Sa)
- 12 Bauernhofmarkt Buchbichl, Grödig (Fr)
- 13 Biobauernmarkt, Henndorf (Do)
- 14 Wochenmarkt, Hof (Sa)
- 15 Flachgauer Schrankenmarkt, Neumarkt (Fr)
- 16 Nussdorfer Schrona (Sa)
- 17 Biomarkt Schmuckbauer, Oberndorf (Do + Fr)
- 18 Wochenmarkt, Oberndorf (Sa)
- 19 Bauernmarkt, Obertrum (Fr – 1 x im Monat)
- 20 Bauernmarkt, Seekirchen (Sa)
- 21 Wochenmarkt, St. Gilgen (Sa)
- 22 Bauernmarkt Lagerhaus, Straßwalchen (Fr)
- 23 Grünmarkt, Straßwalchen (Fr)
- 24 Bauernmarkt, Strobl (Fr)
- 25 Wochenmarkt, Thalgau (Fr)
- 26 Seegut Eisl, Abersee
- 27 Kastners HofgreisslerEi, Anif
- 28 Klingergut, Anthering
- 29 Bindergütli, Au
- 30 Breit, Bergheim
- 31 Bio-Imkerei Hinterhauser, Dorfbeuern
- 32 Obered, Ebenau
- 33 Biohof Pertiller, Eugendorf
- 34 Oberwimpoint, Eugendorf
- 35 Biofarmteufl, Faistenau
- 36 Faistenauer Hofkäserei, Faistenau
- 37 Hölzlbauer, Henndorf
- 38 Imkerei Tarmann, Hof
- 39 Geflügelhof Eigenherr, Koppl
- 40 Schusterbauer, Koppl
- 41 Hasenschwandtner, Köstendorf
- 42 Knotzingerbauer, Lamprechtshausen
- 43 Schmetterlingshof, Lamprechtshausen

Das Gute liegt so nah

- 44 Buachberger's Mili, Mattsee
- 45 Gärtnerei Trapp, Neumarkt
- 46 Samshofbauer, Neumarkt
- 47 Derndlbauer, Nußdorf
- 48 Eder's Edelabfüllung, Nußdorf
- 49 Bauernbauer, Oberndorf
- 50 Flachgauer Biopilze, Obertrum
- 51 Joglbauer, Obertrum
- 52 Müllnerhansl-Trumer Schmankerlhof, Obertrum
- 53 Frankgut, Seekirchen
- 54 Mattigtaler, Seekirchen
- 55 Ungerbauer, Seekirchen
- 56 Spitzauerbauer, St. Georgen
- 57 Biobauernmarkt Aglassing, St. Georgen
- 58 Stöcklbauer, St. Georgen
- 59 Storegg, Thalgau
- 60 Stranzenhof, Thalgau
- 61 Baierlgut, Wals-Siezenheim
- 62 Breitenbauer, Wals-Siezenheim
- 63 Dandlhof, Wals-Siezenheim
- 64 Dödererbauer, Wals-Siezenheim
- 65 Gartenbau Winklhofer, Wals-Siezenheim
- 66 Gärtnerei Lindner, Wals-Siezenheim
- 67 Fraidlgut, Hasenörl, Wals-Siezenheim
- 68 Kracherbauer, Wals-Siezenheim
- 69 Königgut, Wals-Siezenheim

Tennengau

- 70 Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet
- 71 Lerchenmühle Mühlenladen, Golling
- 72 Der Dorfladen, Hallein
- 73 Läss dir's schmeck'n, Hallein
- 74 RegioVital, Hallein
- 75 Bauernmarkt, Abtenau (Fr)
- 76 Bauernmarkt Lagerhaus, Annaberg-Lungötz (Fr)
- 77 Bauernmarkt Lagerhaus, Grödig (Fr)
- 78 Biobauernmarkt, Hallein (Fr)
- 79 Grünmarkt, Hallein (Sa)

- 80 Bauernmarkt Winklhof, Oberalm (Mi + Fr)
- 81 Tennengauer Wandermarkt (Sa)
- 82 Oberhaslach, Abtenau
- 83 Bioarche Rocherbauer, Abtenau
- 84 Zur Sonnleitn – Scheffenbichlgut, Abtenau
- 85 Fischhof, Annaberg-Lungötz
- 86 Hofkäserei Schmiedbauer, Bad Vigaun
- 87 Mayrhof, Bad Vigaun
- 88 Bauernbräugut, Hallein
- 89 Bio-Hofkäserei Fürstenhof, Kuchl
- 90 Da Waldhofer, St. Koloman

Pinzgau

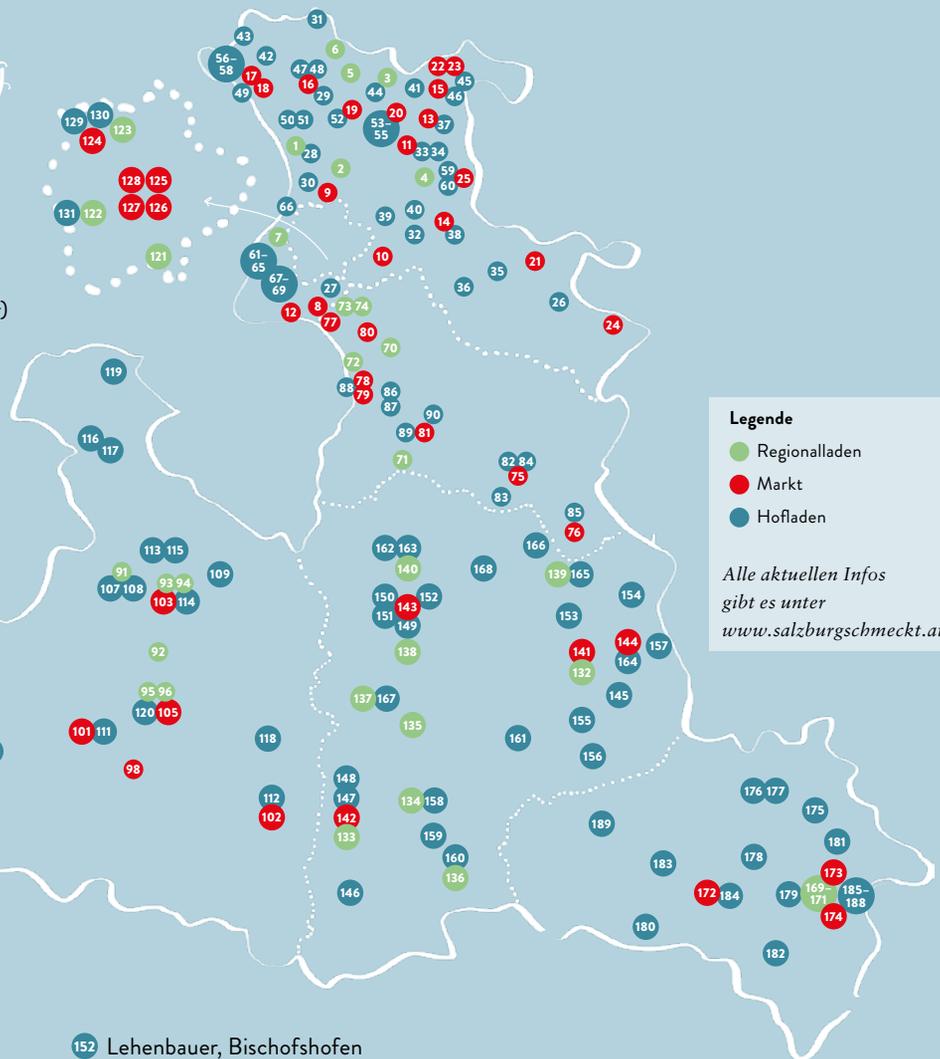
- 91 Dorfladen, Leogang
- 92 Pinzgau Milch - Milch- und Käseladen, Maishofen
- 93 Feinkost Finstermann, Saalfelden
- 94 Saalachtaler Bauernladen, Saalfelden
- 95 Heimatgold, Zell am See
- 96 Naturgspür, Zell am See
- 97 Dorfmarkt, Bramberg (Fr)
- 98 Markttag, Kaprun (Fr)
- 99 Dorfmarkt, Krimml (Mi)
- 100 Wochenmarkt, Mittersill (Fr)
- 101 Dorfmarkt, Piesendorf (Do)
- 102 Schmankerlmärkte, Rauris (Do)
- 103 Wochenmarkt, Saalfelden (Fr)
- 104 Bauernmarkt, Wald im Pinzgau (Fr)
- 105 Stadtmarkt, Zell am See (Fr)
- 106 Scharlern, Hollersbach
- 107 Mei Muich – Zieferhof, Leogang
- 108 Sinnlehenhof, Leogang
- 109 Liebmannhof, Maria Alm
- 110 Wieser, Mittersill
- 111 Neuhäusl, Piesendorf
- 112 Salchegg, Rauris
- 113 Hauserpeter, Saalfelden
- 114 Jagglbauer, Saalfelden
- 115 Stechaubauer, Saalfelden
- 116 Henasteig, St. Martin bei Lofer
- 117 Schafferbauer, St. Martin bei Lofer
- 118 Unterbachrain, Taxenbach
- 119 Perchthof, Unken
- 120 Augut, Zell am See

Stadt Salzburg

- 121 Bio Hofladen Erentrudishof
- 122 Ökohof Feldinger – Rochushof
- 123 SalzburgMilch – Milchladen

- 124 Biobauernmarkt, EUROPARK (Fr)
- 125 Biomarkt, Borromäuspoint (Fr)
- 126 Biomarkt, Kajetanerplatz (Fr)
- 127 Salzburger Grünmarkt (Mo – Sa)
- 128 Salzburger Schranne (Do)

- 129 Babingerbauer
- 130 Hofladen Putzhammer – Gabelmacher
- 131 Stoibergut



Legende
 ● Regionaläden
 ● Markt
 ● Hofladen

Alle aktuellen Infos gibt es unter www.salzburgschmeckt.at

Pongau

- 132 Grübls Naturgartl, Altenmarkt
- 133 Gasteiner Bauernladen, Bad Hofgastein
- 134 Troadkastn, Großarl
- 135 Hoamalm, Großarl
- 136 Bauernladenstüberl, Hüttschlag
- 137 Pongauer Bio-Bauernladen, Schwarzach
- 138 Pongauer Bio-Bauernladen, St. Johann
- 139 Echt Guat, St. Martin am Tgb.
- 140 Bauernladen, Werfenweng

- 141 Wochenmarkt, Altenmarkt (Fr)
- 142 Bauernmarkt Lagerhaus Gastein, Bad Hofgastein (Fr + Sa)
- 143 Maximilians-Bauernmarkt, Bischofshofen (Fr)
- 144 Wochenmarkt, Radstadt (Fr)

- 145 Konwald, Altenmarkt
- 146 Hintermann, Bad Hofgastein
- 147 Hoisbauerngut, Bad Hofgastein
- 148 Schmaranzgut, Bad Hofgastein
- 149 Echt kasig – Hubmühle, Bischofshofen
- 150 Echt Schreckbauer, Bischofshofen
- 151 Imkerei Mayrhofer, Bischofshofen

- 152 Lehenbauer, Bischofshofen
- 153 Obersüßgut, Eben
- 154 Wexlerhof, Filzmoos
- 155 Hundsalzhof, Flachau
- 156 Maierlgut, Flachau
- 157 Untersteinhof, Forstau
- 158 Bernberg, Großarl
- 159 Oberharbach, Großarl
- 160 Steinmannbauer, Hüttschlag
- 161 Bio aus dem Tal, Kleinarl
- 162 Biohof Lehengut, Pfarrwerfen
- 163 Hinterdechantshof, Pfarrwerfen
- 164 Steinergut, Radstadt
- 165 Salzburger Bergwurm – Buchseiten, St. Martin am Tgb.
- 166 Spiesshof, St. Martin am Tgb.
- 167 Sonnenhuab, St. Veit
- 168 WengANGUStA, Werfenweng

- 172 Wochenmarkt, St. Michael (Fr)
- 173 Bauernmarkt Amtsgasse, Tamsweg (Fr + Sa)
- 174 Wochenmarkt, Tamsweg (Fr)

- 175 Hiasn, Göriach
- 176 Sauschneider, Mariapfarr
- 177 Zehnerhof, Mariapfarr
- 178 Imkerei Kaiser, Mauterdorf
- 179 Greilhof, Mörtelsdorf
- 180 Aignerhof, Muhr
- 181 Schoberhof, St. Andrä
- 182 Sauschneider, St. Margarethen
- 183 Anthofer, St. Michael
- 184 Eslörg, St. Michael
- 185 Fötschl, Tamsweg
- 186 Ottinggut, Tamsweg
- 187 Trimmingger, Tamsweg
- 188 Fötschl, Thomatal
- 189 Edelbrände Moser, Zederhaus

Lungau

- 169 Lungauer Speis – Hofladen an der LFS Tamsweg
- 170 Lungauer Spezialitätenladen – „Kemmts eina“, Tamsweg
- 171 Ottingmühle Mühlenladen, Tamsweg

Oldtimer zum Anfassen

HISTORISCHE RENNWÄGEN, TRAKTOREN UND AB JANUAR 2023 AUCH HISTORISCHE FLUGZEUGE: IN DEN FERDINAND PORSCHE ERLEBNISWELTEN IN MATTSEE ERLEBEN KLEINE UND GROSSE BESUCHER:INNEN DIE GESCHICHTE DER MOBILITÄT HAUTNAH. EIN ERLEBNIS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

Im fahr(T)raum werden Automobile präsentiert, die Ferdinand Porsche zuerst mit Lohner und später für Austro Daimler zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelte. Darunter auch der „Prinz Heinrich“-Wagen, der als der erste „richtige“ Sportwagen der Welt gilt. Was nur wenige wissen: Ferdinand Porsche befasste sich ab 1915 auch mit der Motorisierung von landwirtschaftlichen Geräten, zu sehen im „Traktor-Stadl“. Neben den wertvollen Exponaten stehen für Besucher:innen topmoderne Simulatoren bereit. Bei Familien besonders beliebt ist die Carrera Rennbahn, an der man mit Fingerspitzengefühl und Kurvenakrobatik den großen Idolen des Motorsports nahekommen kann. Ein besonderes Augenmerk wird auch auf das spezielle Kinderprogramm gelegt.

Ausfahrten und Führungen

Einige der wunderschönen Oldtimer stehen von Frühling bis Herbst für Ausfahrten zur Verfügung. Auf Anfrage kann man eine chauffierte Ausfahrt mit einem bis zu 100 Jahre alten Automobil durch das Salzburger Seenland unter-



nehmen. In individuell abgestimmten Führungen durch den fahr(T)raum erfahren die Besucher:innen viele Hintergrundgeschichten. Jedes der edlen Exponate hat seine eigene faszinierende Geschichte. Die vielen Kombinationsangebote mit Ausflugszielen im Salzburger Seenland garantieren einen unvergesslichen Tag.

Neu: flug(T)raum ab Jänner 2023

Ein Highlight ist sicherlich die Eröffnung des flug(T)raums im Jänner 2023 auf rund 700 Quadratmetern Fläche. Neben der Erweiterung der Austro Daimler Ausstellung und einer Galerie über die Erfolgsgeschichte des VW Käfers sind die historischen Flugzeuge Hansa-Brandenburg C1 und Klemm L20 die Glanzstücke der neuen Ausstellung. Von der Decke schwebend

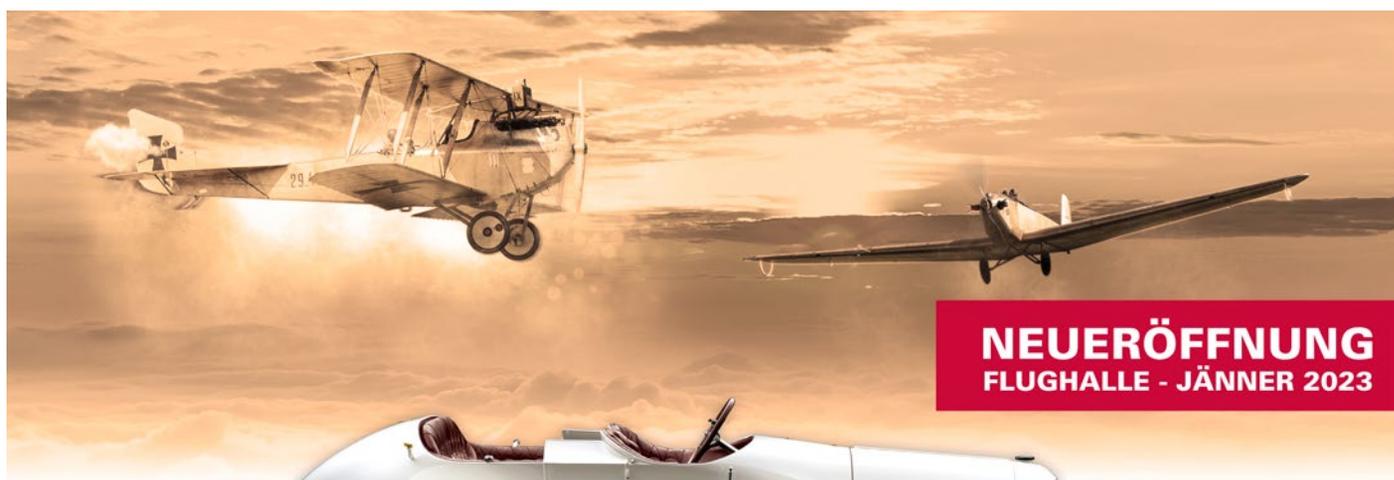
sind diese über einen Steg auch für die Besucher:innen zugänglich. In der neuen Ausstellungs- und Veranstaltungshalle verbindet sich die innovative Technik des Visionärs Ferdinand Porsches mit Kunst, Kultur und Unterhaltung. Ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm mit über 30 Veranstaltungen sorgt für viel Abwechslung im Jahr 2023. Firmenevents, Gruppenveranstaltungen, Hochzeiten, Tagungen oder private Feiern für bis zu 320 Personen sind natürlich auch möglich.

Informationen unter:
T +43 6217 59232
office@fahrtraum.at
www.fahrtraum.at



fahr(T)raum

DIE FERDINAND PORSCHE ERLEBNISWELTEN



NEUERÖFFNUNG
FLUGHALLE - JÄNNER 2023



MATTSEE
SALZBURG | AUSTRIA

Text: Peter Zeitlhofer
Fotos: Chris Rogl

EI, EI, EI

„MAN IST, WAS MAN ISST.“
DIESE ALTE WEISHEIT GILT FÜR
DIE MEISTEN LEBENSMITTEL –
DOCH AUF DAS EI TRIFFT ES
BESONDERS ZU. DAVON IST
MARTINA BERGHAMMER VOM
SCHMARANZGUT IN BAD
HOFGASTEIN FEST ÜBERZEUGT.
MIT IHREM BIO-HÜHNERMobil
VERSORGT SIE NICHT NUR DIE
GASTEINER:INNEN MIT BESTEN
FRÜHSTÜCKSEIERN VON
IHREN RUNDUM GLÜCKLICHEN
HÜHNERN.



Das Schmaranzgut liegt auf einem besonders schönen Fleckchen Erde: grüne Wiesen, im Wind wogende Felder, das Rauschen der nahen Bäche und der Blick in die umliegende Bergwelt des Gasteinertals. Wie aus dem Bilderbuch! Doch dort auf einer der Wiesen durchbricht geschäftiges Gackern diese ländliche Idylle.

Das Hühnerparadies

Hier ist das Reich von Bäuerin Martina Berghammer. Oder besser gesagt, ihrer gut 800 Bio-Legehennen. Aufgeteilt auf zwei Hühnerscharen leben diese in einem Hühnermobil und freuen sich ihres Lebens im Hennenparadies. „Die Zucht, die Zeit vom Ei zur Junghenne, die Haltung und insbesondere das Futter machen die Qualität der Eier aus. Wenn die Hühner auf grünen, saftigen Wiesen ihrem natürlichen Verhalten nach leben, also scharren, picken, im Staub baden und sich sonnen können, dann legen sie bessere und gesündere Eier“, erklärt Martina.

Geht's den Tieren gut ...

Hühner brauchen auch Sonnenlicht. Viel davon. Danach richtet sich ihr gesamtes Leben, ihre Aktiv- und Ruhephasen sowie ihre Fresszeiten.

Und genau davon bekommen sie hier in Bad Hofgastein mehr als genug. Nach Lust und Laune teilen sie sich ihren Tag selbst ein. Genießen den Schatten drinnen im Stall, sitzen in der Sonne, scharren draußen im Boden, picken nach Insekten und Würmern und baden in ihren selbst gebauten Erdlöchern im Staub. Zu fressen gibt ihnen Martina hochwertiges Körnerfutter. Dieses beinhaltet alles, was den „Damen“ guttut, und was sie zum Eierlegen brauchen.

Immer dem frischen Gras nach

Alle zwei bis drei Wochen kommt der Traktor und zieht den Stall ein Stückchen weiter. „Unsere Hühner leben mobil, weil wir dadurch nicht an einen festen Platz gebunden sind – wir fahren quasi immer dem frischen Gras nach“, so Martina. „Damit kann sich der Boden erholen, es gibt weniger Krankheiten und die Hennen haben immer frisches Grün zur Verfügung. Die ständige, neue Beschäftigung ist zudem wichtig für ihr Wohlbefinden.“

Aus dem Ei gepellt

Ei ist gleich Ei? Rein äußerlich vielleicht. Doch wie so oft geht es auch hier um die inneren Werte. Und bei denen sind die Eier vom Schmaranzgut ganz groß. Das schmeckt man nicht



„Licht an!“ heißt es, bevor die Eier händisch verpackt werden. So wird die Dotterqualität kontrolliert.

Martina und Markus zeigen auf ihrem Bio-Hof vielfältig vor, wie gut Regionalität schmecken kann.

nur beim Ei selbst, auch die Suppenhühner und selbstgemachten Nudeln erfreuen sich großer Beliebtheit. Die Eier mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gibt's direkt im 24-Stunden-Kühlschrank am Hof oder täglich frisch mit dem „Frühstücksei-Eierpass“.

Zeit, die ihnen am Schmaranzgut bei der Fasslagerung ausreichend gegeben wird. Und das schmeckt man!

Wie es sich für einen echten Familienbetrieb gehört, packt auch die nächste Generation bereits mit an. Als ausgebildeter Fischwirt hat sich Sohn Valentin ganz der Fischerei verschrieben. Deshalb tummeln sich in den Teichen am Hof Forellen, Saiblinge und Alpenlachse, die frisch, geräuchert oder auch zu Aufstrichen veredelt genossen werden können.

Von Weißbier bis Whiskey

Doch wer nun denkt, dass es am Schmaranzgut ausschließlich gackert und schabt, der hat dem Bio-Bauernhof in Bad Hofgastein noch keinen Besuch abgestattet. Da wäre einmal die erste Bioweißbier-Brauerei Österreichs, in der Martinas Lebensgefährtin Markus vor mehr als 25 Jahren begann, bestes Bier zu brauen, und die nun sein Bruder Rupert weiterführt. Verkosten können wir es im hofeigenen Bräustüberl, das von Rupert mit großer Hingabe und Leidenschaft betrieben wird. Wer es lieber ein bisschen hochprozentiger mag, für den sind die Edelbrände aus der hofeigenen Brennerei genau richtig. Drei Gin-Sorten aus der „Gin-Werkstatt“, Whiskey, Bier- und Malzbrände sowie natürlich einige Wurzel- und Obstbrände umfasst das vielseitige Sortiment mittlerweile. Das Geheimnis des feinen Geschmacks liegt hier, wie so oft, in der Geduld. Denn Brände brauchen Zeit, um in Ruhe ihre volles Aroma zu entwickeln.

Direkt ab Hof

Natürlich stellt sich bei so vielen guten Dingen die Frage, wo wir all das verkosten und kaufen können? Die Antwort ist einfach: im hübschen Hofladen des Schmaranzguts. Neben all den erwähnten Produkten finden wir dort donnerstags 14 bis 18 Uhr auch Fleisch aus der eigenen Schlachtereie, verschiedene Käse aus der Region und Handarbeiten aus der Nachbarschaft.

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.



Echte Eiweißpower

Eier sind eine wichtige Nährstoffquelle und versorgen unseren Körper mit wichtigen Vitaminen wie Folsäure, Biotin, B2, B12, Vitamin E und K. Zudem verfügen Eier über Proteine mit höchster biologischer Wertigkeit.

Das heißt: Durch 100 Gramm Hühnerei-Eiweiß können 100 Gramm Körpereweiß aufgebaut werden. Am besten entfaltet sich diese Proteinkraft in Kombination mit Erdäpfeln, Milch oder Getreide. Das hat in der heimischen Küche schon lange Tradition.

Tipp
Ob Sommer oder Winter, am Schmaranzgut lässt es sich auch wunderbar urlauben!



Die hochwertigen Bio-Eier aus Bad Hofgastein sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Bio-Bauernhof Schmaranzgut
Familie Viehauser
Wieden 52
5630 Bad Hofgastein
T +43 6432 6719
bio@schmaranz.at
www.schmaranz.at

„Urlaub am Bauernhof“ heißt es für die rund 800 Hennen am Schmaranzgut. Das Domizil: ein 5-Sterne-Hühnermobil.



Metzger aus Tradition

STEFAN SCHULTES IST NACH SEINER ERFOLGREICHEN LEHR- UND AUSBILDUNGSZEIT ALS METZGERMEISTER IN DEN FAMILIENBETRIEB ZURÜCKGEKEHRT UND GEHT NUN GEMEINSAM MIT VATER ALOIS ANS WERK.



Stefan Schultes verarbeitet regionales Lammfleisch zu feinem „Schöpfsernem“.

Jung, motiviert und voller Taten-drang, genauso kann man Stefan Schultes beschreiben, wenn er in der Schultes-Filiale in Schüttdorf seine Messer wetzt. Seit diesem Sommer arbeitet er als jüngster Metzgermeister

im elterlichen Betrieb mit und wird diesen in nächster Zukunft auch selbst übernehmen. Regional produzierte und nachhaltig verarbeitete Fleisch-

Spezialitäten sind ihm dabei besonders wichtig. „Regionalität und Qualität sind Werte, die unsere Familie über Generationen hochgehalten hat“, so der junge Metzger: „Diese Tradition möchte ich jedenfalls weiterführen.“ Bereits mehr als 65 Jahre steht die Metzgerei Schultes für die Veredelung hochwertiger Lebensmittel aus der Region – mit persönlichem Service, von der Beratung über die Lieferung bis zu küchenfertigen Speisen. Das wissen sowohl Kund:innen als auch Lieferant:innen zu schätzen. Mehr dazu unter: www.metzgerei-schultes.at

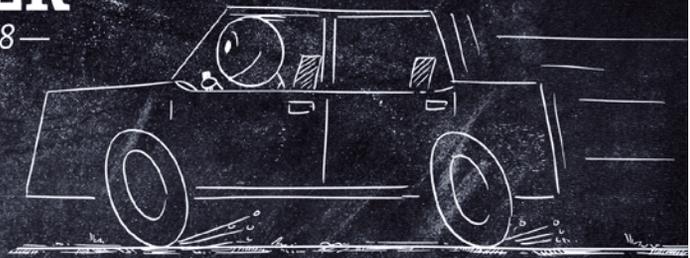


SCHULTES
mein Metzgermeister

Fotos: Stephan Obernais

NATÜRLICH
BAUER
— seit 1908 —

WIR SCHENKEN DIR
EIN **AUTO**



DU FRAGST DICH, WIE? MIT EINER
LEHRE BEI BAUER



Mehr Infos über den Lehrberuf unter:



Werde Bäcker- und Konditor Lehrling - schaffe deine Lehrabschlussprüfung beim ersten Antreten, mit gutem Erfolg - UND EIN AUTO GEHÖRT DIR!

WIR SUCHEN FACHKRÄFTE: BÄCKER ODER KONDITOR!

BÄCKEREI CAFE KONDITOREI BAUER GMBH - DORF 248 5505 MÜHLBACH AM HOCHKÖNIG - info@baeckerei-bauer.at - 06467/7220

BIENEN SIND HEIMAT

*Text: Angelika Pehab
Fotos: Chris Rogl*

Imker Leonhard Gruber aus Göriach bezeichnet sich selbst als „Bienen-narrisch“. Die Zuneigung für die emsigen Tierchen wurde ihm dabei sprichwörtlich in die Wiege gelegt. Die ganz große Leidenschaft erwuchs jedoch aus Heimweh während seiner Jugendzeit in der Stadt.

Bienen sind das Herz jedes Ökosystems und unersetzlich für die heimische Landwirtschaft. Leonhard Gruber hat die Liebe zu ihnen schon früh erfasst.

Mit zwölf Jahren fängt Leonhard Gruber seinen ersten Bienenschwarm ein. Die „Schwarmtraube“ holt der Bua ganz schneidig in einem kleinen Gefäß vom Baum und übersiedelt sie gekonnt in den Bienenstock. Danach heißt es warten und hoffen, dass eine Königin dabei ist und sich ein Bienenvolk bildet. Mit Erfolg. In der Jugend führt ihn eine Ausbildung dann vom Land in die Stadt Salzburg, wo er unter Heimweh leidet und erkennt: „Bienen sind Heimat. Ich brauche sie, um mich wohlfühlen!“ Seither hat der Lungauer viele Kilo wertvollen Honigs und durch die Imkerei auch wertvolle Erkenntnisse gewonnen.

Der Bienenkenner

Heute ist Leonhard Gruber Obmann von 230 Imkerinnen und Imkern, die im Lungau mehr als 2.000 Bienenvölker betreuen. Bedächtig schreitet er seinen Bienenlehrpfad in Görtschitz ab. Unter den weitverzweigten Ästen eines Ahornbaumes steht eine Hütte – gefertigt aus Lungauer Fichtenholz und mit Lärchenschindeln eingedeckt. Darin befindet sich neben zahlreichen



Schautafeln und einer Honigschleuder auch ein Bienenstock. Bevor Gruber den Deckel öffnet, zündet er ein kleines Stück Holz an. „Rauch ist Vorbote für Feuer und veranlasst die Bienen dazu, dass sie sich reflexartig mit Honig vollsaugen. Im Notfall, wenn sie flüchten müssen, dient dieser Proviant als Start für ein neues Nest“, so Gruber.

Imkerei ist Berufung

Viel an Wissen hat Gruber über die Jahre angehäuft – auch von früheren Generationen. „Mein Großvater mütterlicherseits und meine Großmutter väterlicherseits haben mich mit ihrer Begeisterung für die Bienen angesteckt“, lacht der gebürtige Unternerberger. Heute betreut er rund

30 Völker, in denen einige Millionen geflügelte Mitarbeiterinnen die Honigproduktion erledigen. „Starke Völker können im Sommer bis zu 30 Kilogramm Honig sammeln – vorausgesetzt, das Wetter spielt mit. Im langjährigen Durchschnitt kann man mit zehn bis fünfzehn Kilogramm rechnen“, sagt Gruber begeistert, und erzählt, dass er je Bienenstock etwa 15 Arbeitsstunden pro Jahr aufwendet. Dabei achtet der passionierte Imker sorgfältig darauf, dass sich im Bezirk keine Bienenarten vermischen. Schließlich ist der Lungau die nördlichste Region, in der sich die „Carnica“, eine sanftmütige und winterfeste Honigbiene, angesiedelt hat: „Das wollen wir mit allen Mitteln fördern und erhalten.“



Der Bienenlehrpfad bietet einen spannenden Ausflug für die ganze Familie.



Bienen brauchen uns nicht

Beim Gang zur Kapelle, die auf einem Kraftplatz nahe dem Bienenhaus steht, wird Leonhard Gruber philosophisch: „Bienen können in vielerlei Hinsicht Vorbild für uns Menschen sein. Sie wirtschaften effizient, ohne auf Kosten anderer zu agieren. Sie sind fleißig, gut organisiert und arbeiten sauber. Zudem sind sie mehr als 100 Millionen Jahre

älter als der Mensch und in Wahrheit brauchen sie uns nicht. Der Mensch braucht aber die Biene, sonst würden sämtliche Nahrungskreisläufe zusammenbrechen“, weiß Gruber. Nach Rind und Schaf ist die Biene nämlich das dritt wichtigste Nutztier für die Ernährung des Menschen. Schätzungen der Welternährungsorganisation zufolge werden rund

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Honig ist das älteste natürliche Süßungsmittel der Welt, zudem enthält er wichtige Mineral- und Spurenelemente (Magnesium, Phosphor, Kalium, Eisen), Vitamin C, Vitamine der B-Gruppe, sekundäre Pflanzenstoffe und Eiweißsubstanzen.

Die regelmäßige Einnahme von Honig wirkt immunstärkend, entzündungshemmend, verdauungsfördernd, stärkt die Leistungsfähigkeit und sorgt für guten Schlaf.

Honigmilch zum Einschlafen?
Der Eiweißbaustein der Milch wird durch den Honig in das Hormon Serotonin bzw. Melatonin umgewandelt. Diese wirken beruhigend und schlaffördernd. 1 Tasse Milch leicht erwärmen und ein bis zwei Teelöffel Honig darin auflösen.



Bei der kleinen Hauskapelle sinniert Leonhard Gruber gerne über das Leben. Diese innewohnende Ruhe braucht es auch als Imker, sonst werden die Tiere nervös und stechen.

Ob sortenrein oder gemischt, bio ist für den Bienenliebhaber selbstverständlich.



70 der hundert Nutzpflanzenarten, aus denen 90 Prozent der Lebensmittel weltweit gewonnen werden, von Bienen bestäubt.

Wissen weitergeben

Den wertvollen Bio-Honig, der auch mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet ist, verkauft Gruber über den Gasthof Lacknerhof, im Lebensmitteleinzelhandel und direkt bei sich zu Hause. Seine persönliche Lieblingsorte ist der Löwenzahn-Cremehonig, den er gerne am Abend mit warmer Milch zu sich nimmt. Aber auch der Almrosenhonig von den Wanderbienen in Obertauern oder der klassische Wald- und Wiesenhonig sind sehr beliebt. Wie gut die Qualität von diesem „Lungauer Gold“ ist, beweisen

die vielen Auszeichnungen dafür. Sein Wissen weiterzugeben, das ist das oberste Ziel von Leonhard Gruber: „Wir stellen jungen Imkerinnen und Imkern gerne ein Startvolk zur Verfügung und verraten all unsere wertvollen Tipps. Für Interessierte bietet zudem unser Bienenlehrpfad in Göriach spannende Einblicke in die Welt der Bienen und die Geschichte der Lungauer Imkerei. Aber Vorsicht!“, lacht Leonhard Gruber: „Hat dich einmal die Liebe zur Imkerei gepackt, lassen dich die Bienen nie wieder los!“



Ob Löwenzahn-, Blüten-, Wald- oder Almrosenhonig – der lieblich bis würzige Biohonig ist mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Leonhard Gruber
 Bienenlehrpfad Göriach
 Vordergöriach 116
 5574 Göriach
 T +43 6483 221
 leonhard.ulli@aon.at
 www.bienenlehrpfad.at

Beste Zutaten

MIT SALZBURGER LEBENSMITTELN
SCHMECKT'S EINFACH BESSER.



WELT DER GEWÜRZE

Mit den wunderbaren Gewürzmischungen von MYSPICE genießen wir in der Küche noch mehr Vielfalt. Und sparen zugleich beim Salz: Denn in den hübschen Dosen ist neben hochwertigen Zutaten bis zu 35 % natriumreduziertes Meersalz drinnen. Der Vorteil? Gleicher Geschmack, gesündere Ernährung. Ob für die bunte Gemüsepfanne, ein kräftiges Porterhouse Steak oder feine Kuchen. So einfach geht gut essen!

MYSPICE

Kreativer BIER- GENUSS

Für Biergenießer gibt es in Hallein etwas Besonderes zu entdecken – nämlich die innovativen Bierkreationen des Hofbräu Kaltenhausen. Alle in echter Handarbeit produziert und aus Tradition naturtrüb gebraut. Saisonale Editionen ergänzen dabei das Hauptsortiment aus Kellerbier, Original und 1475 Pale Ale. Tipp: das Maronibier!



SAUGUAD

Die Saumeiserl sind eine der vielen regionalen Spezialitäten, welche die Dorfmetzgerei Karl in Salzburg-Liefering seit mehr als 50 Jahren in bester Handwerkskunst herstellt. Den besonderen Geschmack erhält das magere Krainerbrät im Schweinenetz durch das Buchenholz, über dem es mild geräuchert wird. Serviertipp vom Profi: Mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ein echter Genuss!



Lebensmittel sind kostbar

RUND 1 MILLION TONNEN LEBENSMITTEL¹⁾ WERDEN IN ÖSTERREICH PRO JAHR VERSCHWENDET. DEN GRÖSSTEN ANTEIL MACHT DER HAUSHALT MIT 58 PROZENT DABEI AUS. MIT KREATIVITÄT UND ACHTSAMKEIT KÖNNEN WIR FOOD-WASTE GANZ EINFACH VERMEIDEN. HIER EIN PAAR PRAKTISCHE TIPPS.

SÜSSE Luftküsse

Bleibt beim Kochen oder Backen Eiweiß über, kann es problemlos tiefgekühlt und im Kühlschrank wieder aufgetaut werden. Zudem können wir es einfach zu Baiser (französisch für Kuss) verarbeiten. Pro Eiweiß 60 Gramm Staubzucker im Wasserbad auf 50 °C erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Masse zu steifem Schnee schlagen und rühren, bis sie kalt ist. Mit dem Spritzsack in die gewünschte Form bringen – Stangerl, Ringerl oder Schneehauben – und im Rohr bei 100 °C ca. 1 Std. trocknen lassen. Vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt hübscht Baiser jedes Dessert auf. Die Schneeringerl wurden früher bunt gefärbt als essbarer Christbaumschmuck verwendet. Eine nette Idee für Weihnachten!



FRUCHTLEDER?

Aus überreifem Obst, eingefrorenen Sommerfrüchten oder alter Marmelade machen wir köstliches Fruchtleder – ein toller Energiespender für Groß und Klein. Und so geht's: Die pürierte Fruchtmasse circa 5 Millimeter dick – Marmelade dünner – auf ein Backpapier streichen und im Ofen bei 60 °C rund 5 Std. trocknen lassen oder auf den warmen Kachelofen stellen. Wichtig ist nur, dass die ganze Feuchtigkeit entweicht! Lässt sich die Masse gut ablösen und hat einen seidigen Glanz, ist das Fruchtleder fertig. Mit einer Schere in Streifen schneiden, einrollen und luftdicht verpacken.

Von wegen ALTBACKEN!

Wenn Milchbrot, Kipferl oder Brioche trocken geworden sind, dann ist es Zeit für Arme Ritter. So verwandeln wir altes Brot in eine köstliche Süßspeise.

Schmeckt auch als fruchtige Knöderl!

Dafür Milchbrot in Dotter-Milch-Zucker-Gemisch einweichen.

Dörrzwetschken mit Preiselbeermarmelade füllen und mit der ausgedrückten Masse ummanteln. Knöderl in Eiweiß und Brösel panieren und in Butterschmalz oder Bratöl goldgelb ausbacken.

Mit Zimtzucker bestreuen und genießen. Altes Gebäck eignet sich auch für Knöderlbrot und Semmelbrösel oder Kipferlkoch.



Ab ins GEFRIERFACH

Von Zitronensaft über Currysauce und gehackte Kräuter bis zum Kaffee lassen sich kleine Restmengen in einer Eswürfelform ganz leicht haltbar machen. Das hilft nicht nur gegen Lebensmittelverschwendung, sondern ist auch super praktisch. Bei Bedarf einfach aus der Form nehmen oder tiefgekühlt in Gefrierbeutel umfüllen und für später beschriften.



GEWUSST?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, wie lange ein Lebensmittel mindestens haltbar ist. Somit sind viele Lebensmittel auch nach Ablauf des angegebenen Datums noch genießbar.

Haltbarkeits- Tipp:

Vertraue
deinen Sinnen!



1. SCHAUEN

Wie sieht das Produkt aus?
Hat sich die Farbe verändert?
Gibt es Schimmelflecken?
Ist die Verpackung seltsam aufgebläht
oder voll mit Kondenswasser?
Dann besser nicht mehr verwenden.



2. RIECHEN

Wie ist der Geruch?
Riecht es seltsam oder untypisch?
Stechender, ranziger oder muffiger Geruch
weisen auf möglichen Verderb hin. Riecht das
Lebensmittel normal, ist es weiterhin essbar.



3. FÜHLEN

Veränderte Konsistenz?
Fühlt sich's anders an? Ist es weicher, hart oder
gatschig? Weiche Karotten, hartes Brot oder
schrumpelige Äpfel können jedenfalls noch
verarbeitet werden.



4. SCHMECKEN

Wie ist der Geschmack?
Kleine Menge probieren und, wenn nötig, einfach
ausspucken. Alles was seltsam schmeckt, lieber
entsorgen. Faschiertes, Fisch und rohe Eier gar
nicht mehr kosten!

Feines aus der Region

GENUSS DURCHS GANZE JAHR.
SO GUT SCHMECKT SALZBURG.

GUT GEREIFT

Eine feine Spezialität vom GUSTINO Strohschwein ist das Dry Aged Pork der Feinkost Fleischerei Auernig in Hallwang bei Salzburg. Mehr als ein Monat in der hauseigenen Kühlkammer gereift, eignet sich das hochwertige Qualitätsfleisch wunderbar als Kurzberatenes in der Pfanne oder am Grill. Fein marmoriert bleiben die Gustostückerl auch bei hoher Hitze besonders zart und saftig.



GUSTINO

Strohschwein



Nicht nur ZU OSTERN

Lammfleisch ist immer eine feine Wahl fürs festliche Genuss-Erlebnis: zum Beispiel als gebratene Lammkronen mit saisonalem Ofengemüse und Erdäpfeln. Die Metzgerei Schultes in Schüttdorf bei Zell am See bezieht ihr hochwertiges Fleisch direkt vom Platzhausbauer in Stuhlfelden im Oberpinzgau. Und für die richtige Zubereitung gibt's die passenden Tipps direkt vom Metzgermeister junior.

SCHULTES
mein metzger meister



Plastikfreies MULTITALENT

Dieser wahre Tausendsassa im lässigen Retro-Look hat Platz für viele Köstlichkeiten. Ob Suppen, Säfte, Saucen oder Shaking Salads – ruckzuck einfüllen, zuschrauben und mitnehmen! Oder einfach Deckel drauf und fertig ist der Inhalt zum Einkochen. Obendrein eignet sich das nachhaltige MULTI-Glas ganz wunderbar zur Aufbewahrung von Pasta, Keksen oder Müsli.



EINFACH UR-GUT

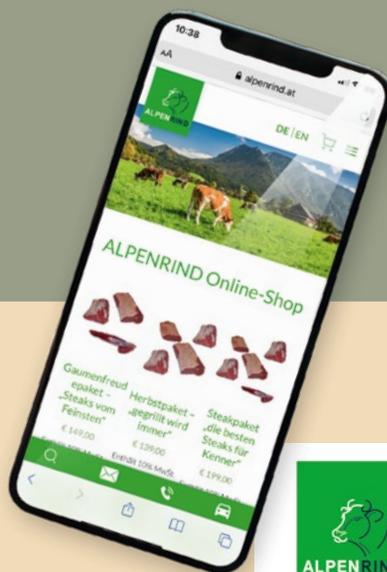
Mit „Recheis Emmer“ wird wiederentdeckt, was bis ins Mittelalter eines der wichtigsten Nahrungsmittel in Europa war. Auch als Zweikorn bekannt, zählt das naturbelassene Urkorn zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Mit leicht nussigem Geschmack und perfektem Biss bringen Recheis Urkorn Emmer Nudeln Vielfalt in jede Küche. Rezepte entdecken unter: recheis.com



Foto oben links: Müller Glasmuellerglas.at, Foto oben rechts: Recheis, Foto unten: Alpenrind

Qualitätsfleisch FREI HAUS

Ob Beiried, Filet oder Rostbraten, als Festtagsbraten oder zum Wintergrillen: Die besten Stücke vom heimischen Rind bestellen wir ganz unkompliziert im ALPENRIND-Online-shop. Denn unter www.alpenrind.at/shop/ gibt's je nach Geschmack und Bedarf unterschiedliche Fleischpakete zur Auswahl. Also: einfach reinklicken und zu Hause genießen.



eurogast

Zeller Gruppe



REGIONALITÄT IST UNSERE SPEZIALITÄT.



Weil das Beste liegt so nah, machen wir regionale Wünsche wahr!



Unsere Heimat  Unser **Lebensmittelpunkt**.
Für uns steht die Vielfalt der Region im Zentrum.

eurogast.at



Im Sommer ist der Weiserhof einer der gemütlichsten Gastgärten Salzburgs.

Menschen glücklich machen

IM WEISERHOF BEI JULES MITTEN IN DER STADT SALZBURG WIRD DIE KLASSISCHE WIRTSCHAUSKULTUR MIT VIEL LIEBE ZUM TUN UND LEIDENSCHAFT FÜR REGIONALE GERICHTE GEPFLEGT.

Der Weiserhof ist ein Gasthaus, wie man es sich wünscht. Regionale Zutaten, gelerntes Kochhandwerk und die ungezwungene Atmosphäre machen den Weiserhof bei Jules besonders bei den vielen Stammgästen so beliebt. Wirt Julian „Jules“ Grössinger steht dabei selbst am Herd und hat eine klare Philosophie: „Ich koche einfach gern und freue mich, wenn es unseren Gästen schmeckt.“ Dass dabei vorrangig regionale Produkte auf den Teller kommen, ist für ihn ebenso selbstverständlich wie der unverfälschte Genuss. „Eine ehrliche Küche gewinnt ihre Kraft aus der Zeit, die man sich für sie nimmt. Nicht aus Geschmacksverstärkern oder anderen Hilfsmitteln.“ Zeit nimmt sich Grössinger auch bei der Auswahl der verwendeten Zutaten. So kennt er alle Produzent:innen

persönlich und kauft nach dem kulinarischen Kalender ein. Sei es das Fleisch für „From Nose to Tail“-Spezialitäten oder das Gemüse für vegetarische Gerichte, die zur Ausgewogenheit der regionalen Speisekarte beitragen.

Klassiker der traditionellen Küche
A la carte speisen wir bodenständige Klassiker mit moderner Leichtigkeit. Vom Tafelspitz und Wiener Schnitzel über Innereien bis zu fleischlosen Köstlichkeiten, die ganz auf die saisonale Verfügbarkeit abgestimmt sind. Zu Mittag gibt es Montag bis Freitag ein zweigängiges Menü, das jede Menge Genuss und Abwechslung bietet. All das genießen wir in den gemütlichen Stuben oder während der Sommermonate im hübschen Gastgarten unter alten Kastanienbäumen.



Julian Grössinger kocht einfach gern – und das schmeckt man.

DER WEISERHOF
bei Jules

Was gibt's heut'?
Der Genuss-Newsletter vom Weiserhof by Jules informiert jeweils am Freitag über die Mittagmenüs der kommenden Woche. Jetzt abonnieren unter:
www.weiserhof.at

Die Raffinesse

Text: Angelika Pehab

Fotos: Hotel Brandstätter

des Einfachen



Die Herren am Herd:
Tobias Brandstätter,
Karl Poller und
Claudio Schneiderbauer

Von Natur aus gut sind die Zutaten, mit denen Tobias Brandstätter seine Gäste im gleichnamigen Gasthof verwöhnt. Das ausgeprägte Qualitätsbewusstsein hat ihm Mutter Elfi in die Wiege gelegt, denn Regionalität ist hier seit jeher unverhandelbar.

Idyllisch – am grünen Rand der Festspielstadt Salzburg gelegen – befindet sich der Gasthof Brandstätter und das dazugehörige Hotel. Hier im ländlich anmutenden Stadtteil Liefering scheinen die fünf Kastanienbäume und eine alte Linde die Familiengeschichte voll Tradition und Gastfreundschaft zu erzählen. Ihren Ursprung hat diese im Jahr 1950, als Oma Emma lieber Wirtin als Bäuerin sein wollte und kurzerhand ihren Hof in eine gehobene Raststation für Bus-touristen verwandelte.

Regional aus Tradition

„Diese Gastgeber-Tradition dürfen wir nun in dritter Generation fortführen“, erzählt Tobias Brandstätter, der schon als Kind mit Mutter Elfi oft in den sogenannten guten Häusern essen war. In einer Wirtsfamilie in der Faistenau aufgewachsen, verliebte sich Elfi in den heutigen Seniorchef Bernd Brandstätter und kam dadurch in den 1970er-Jahren an den Gasthof. „Meine Mama hat schon lange bevor Regionalität ein Trend wurde, großen Wert auf die Herkunft, Qualität und

Saisonalität gelegt. Und für mich war bereits damals klar, dass ich auch einmal so gut kochen möchte“, erinnert sich Tobias, der als Küchenchef seit mehr als 25 Jahren gemeinsam mit Karl Poller und Claudio Schneiderbauer diese regionale Küchenlinie gekonnt umsetzt und immer wieder neu interpretiert.

Lernen von den Besten

Angefangen hat Tobias Brandstätter ganz traditionell mit einer Lehre im damaligen Café Winkler auf dem

Ob in der Zirbenstube oder im lauschigen
Gastgarten, hier vereinen sich regionaler
Genuss und urbane Gemütlichkeit.

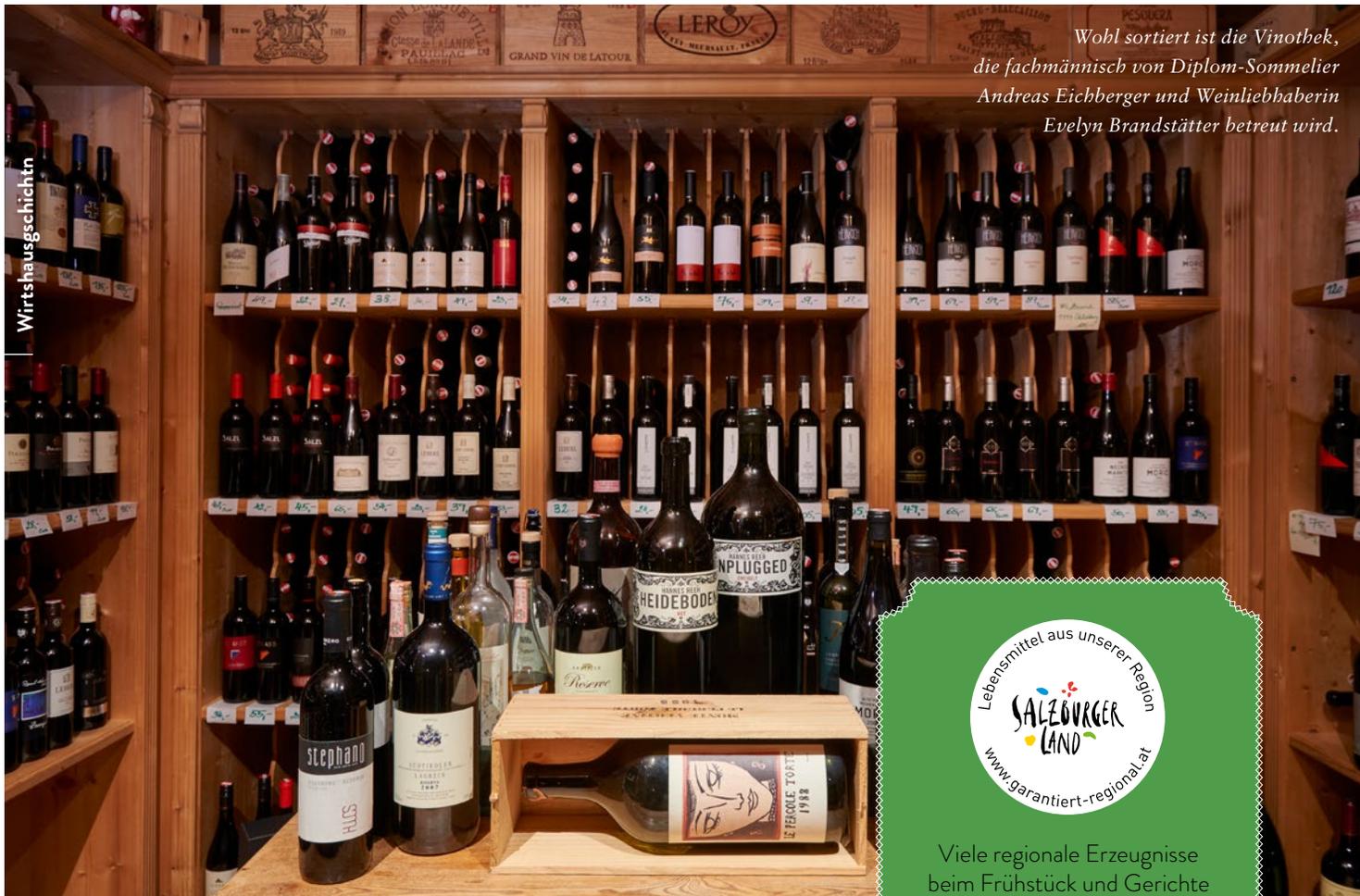


Salzburger Mönchsberg und in Alfons Schubecks Kurhausüberl im benachbarten Bayern. Der weitere Weg führte ihn ins legendäre Wiener Restaurant Korso, wo er bei Spitzenkoch Reinhard Gerer seine Kochkunst verfeinerte. Aufenthalte in London oder im Elsass prägten den jungen Salzburger und ließen sein Talent weiter reifen. Seit 1995 wirkt er nun im elterlichen Betrieb in Salzburg als Chef de Cuisine, während sich seine Ehefrau Evelyn als herzliche Gastgeberin um die Gäste kümmert.

Mit eigener Jagd und Fischteich

„Kochkunst setzt Leidenschaft für die Veredelung hochqualitativer Lebensmittel voraus“, bringt es Brandstätter auf den Punkt. Wie gut das gelingt, beweisen verschiedenste Auszeichnungen, die er über die Jahre erhalten hat. Basis dafür sind die regionalen Produkte seiner Lieferant:innen, die Brandstätter alle persönlich kennt: „Ich fahre auch gerne selbst zum Betrieb. Besonders wenn es um Gemüse geht.“ Dieses holt er sich von den Lieferinger Bäuerinnen Maria

Putzhammer und Monika Haiml, deren Produkte herkunftszertifiziert sind. Das Fleisch kommt von der Metzgerei Mache, die herkunftszertifizierten Bio-Eier vom Sperlbauer und die Milchprodukte von der SalzburgMilch. „Das Wild stammt von unserer Jagd in Radstadt. Hier haben wir auch einen Teich, aus dem fangfrische Saiblinge kommen“, verrät der ambitionierte Jäger, für den es ganz selbstverständlich ist, seine Gerichte mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat auszeichnen zu lassen.



Wirts hausgeschichte

Wohl sortiert ist die Vinothek,
die fachmännisch von Diplom-Sommelier
Andreas Eichberger und Weinliebhaberin
Evelyn Brandstätter betreut wird.



Viele regionale Erzeugnisse
beim Frühstück und Gerichte
im Restaurant tragen das
SalzburgerLand Herkunfts-
Zertifikat.

**Hotel & Restaurant
Brandstätter
Familie Brandstätter**
Münchner Bundesstraße 69
5020 Salzburg
T +43 662 4345 35
info@hotel-brandstaetter.com
www.hotel-brandstaetter.com

Traditionell gute Küche

Die Lieblingsspeise des Küchenchefs ist übrigens ein einfaches Reisfleisch. „Aber“, ergänzt er, „ich liebe auch die knusprige Bauern-Ente, die, über Stunden langsam im Rohr gebraten, bereits zu unseren Klassikern zählt. Oder das Wiener Schnitzel, das wir ganz traditionell in Butterschmalz herausbacken.“ Und damit ist Tobias nicht alleine, denn die zahlreichen und langjährigen Stammgäste schätzen genau diese Kombination aus einfacher Küche und hochwertiger Qualität, für die der Gasthof Brandstätter seit mehr als 50 Jahren bekannt ist. Und wer weiß, vielleicht wird die Traditionsgeschichte bald in vierter Generation weitergeschrieben. Die älteste der drei Töchter, die 20-jährige Emma, hat mit dem Abschluss an der Tourismusschule Bramberg und mehrjähriger Praxiserfahrung in verschiedenen Traditionsbetrieben jedenfalls schon den Grundstein dafür gelegt. Was immer die Zukunft bringt, eines steht fest: Gutes aus der Region hat Bestand.

Geschenk-Tipp

Kleine Genussmomente gibt's auch für daheim. Wunderbar schmeckt die hausgemachte Marmelade aus Lungauer Heidelbeeren oder Brombeeren aus Brandstätters Garten. Und die feine Hühnerleber-Pastete nach traditionellem Familienrezept ist auch für den Festtagstisch eine echte Bereicherung.



Der zarte Rebrücken stammt aus der eigenen Jagd in Radstadt und ist mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.



SOULFOOD für den Herbst

AN KALTEN, STÜRMISCHEN TAGEN ERWÄRMT EIN
GENUSSVOLLES GERICHT KÖRPER UND SEELE
GLEICHERMASSEN. HOCHWERTIGE ZUTATEN UND DIE
EXZELLENT FLEISCHQUALITÄT VON ALPENRIND SCHAFFEN
DABEI BESONDERE GENUSSMOMENTE.

Der unverkennbare Duft einer kräftigen Rindsuppe, der einzigartige Geschmack eines saftigen Rinderbratens oder von frisch gebratenen Steaks mit herbstlichem Gemüse: Köstlichkeiten wie diese lassen unser kulinarisches Herz höher schlagen und rufen uns auch, gerade bei Familienfeiern, schöne Kindheits-erinnerungen ins Gedächtnis. Die besten Stücke vom Rind finden wir dafür im ALPENRIND-Onlineshop: Unter www.alpenrind.at/shop können Kund:innen einfach und unkompliziert verschiedene Pakete, wahlweise mit Beiried, Filet und Rostbraten von Jungstieren, Kälbinnen und Ochsen bestellen. Die Preise für die 10 bis 15 Kilogramm schweren Genusspakete variieren zwischen 169 und 269 Euro. Optimal gereift, ist das Fleisch ideal

für die Weiterverarbeitung zu Hause geeignet – für das Festtagsessen mit der ganzen Familie ebenso wie zum Einfrieren oder zum Teilen im Freundeskreis.

Bewusst für mehr Tierwohl

Als einer der größten Rindfleischbetriebe Österreichs beschäftigt sich ALPENRIND intensiv mit dem Thema Tierwohl. „Wir arbeiten laufend an Verbesserungen und setzen in der täglichen Arbeit Maßnahmen, die weit über die geltenden Vorschriften hinausgehen – sowohl beim Transport als auch in der Verarbeitung. Dies gebietet uns allein schon der Respekt vor den Tieren“, erklärt Geschäftsführer Roland Ackermann. Damit will ALPENRIND als regionaler Vorzeigebetrieb in Salzburg ein Beispiel setzen.

„Tierwohl ist auch für unsere Konsument:innen ein wichtiges Entscheidungskriterium geworden. Diesem Wunsch wollen wir entsprechen“, so Ackermann weiter.



An  Group Company

ALPENRIND GmbH
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at

Genuss-Vielfalt schenken!

DAS SALZBURGERLAND GENUSS-KISTERL BIETET FÜR JEDEN GESCHMACK UND ZU JEDEM ANLASS FEINE SPEZIALITÄTEN. DIE IDEALE WAHL FÜR REGIONALEN, ECHTEN GENUSS.

Vom Pongauer Hirschschinken bis zum Flachgauer Bio-Camembert, vom Chili-Salz bis zum Bio-Almkräuterhonig, vom Ringlotten-Chutney bis zum Boskoop-Edelbrand: Mit den vielfältigen Produkten der Salzburger Genuss-Handwerker:innen kosten wir uns abwechslungsreich durchs Land.

Feine Spezialitäten nach Wunsch!
Zusammengestellt werden die Kisterl ganz individuell und in verschiedenen Größen direkt bei den Genuss-Kisterl Partner:innen (siehe Seite 113). Möglich sind Überraschungs-Kisterl ebenso wie die Auswahl spezieller Produkte oder ganz nach saisonalem Angebot.

Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat garantiert nachhaltigen Genuss aus der Region.

Alle Infos unter
www.salzburgschmeckt.at

Tipp
Ab 100 Stück auch mit
Firmenlogo möglich!





Bezahlte Anzeige

Das Genuss-Kisterl der Metzgerei Rettensteiner Scharfetter ist in drei Größen erhältlich.

PONGAUER Spezialitäten

DIE FEINEN PRODUKTE DER METZGEREI RETTENSTEINER SCHARFETTER GIBT'S AUCH ZUM VERSCHENKEN. DIE GENUSS-KISTERL IN DREI GRÖSSEN SIND AB DEZEMBER DIREKT IM GESCHÄFT IN ST. JOHANN IM PONGAU ERHÄLTlich.

Die Metzgerei Rettensteiner Scharfetter ist einer der regionalen Genuss-Handwerk-Betriebe, bei denen die beliebten SalzburgerLand Genuss-Kisterl bestellt werden können. Zu den hauseigenen Wildprodukten gesellen sich dabei weitere Erzeugnisse aus der nahen Umgebung. Die Box mit kräftigen Wildwürsteln, „Bio aus dem Tal“-Schnittkäse, Camembert von Familie Rohrmoser aus Großarl und Bio-Haustee vom Großwidmoos aus Wagrain eignet sich perfekt zum Beispiel für die genussvolle Adventjause. Liebevoll verpackt in hübschen Holzkisterln

auch ein nachhaltiges Mitbringsel oder Weihnachtsgeschenk für Kund:innen Geschäftspartner:innen oder im Freundeskreis.

Echter Genuss aus Salzburg

Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat garantiert mit dem runden Siegel, dass Lebensmittel und Produkte nachweislich in Salzburg hergestellt werden. Eine Besonderheit der Metzgerei Rettensteiner sind zudem die feinen Spezialitäten direkt aus der Genussregion Pongauer Wild, die wir in den Genuss-Kisterln verkosten können. Am besten jetzt vorbestellen unter: +43 6412 202 45 oder simone.retteneiner@sbg.at



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

Metzgerei Rettensteiner Scharfetter
Hans-Kappacher-Straße 9
5600 St. Johann im Pongau
T +43 6412 202 45
www.metzgerei-retteneiner-scharfetter.at

Goldene Zeiten für alpinen Genuss

Text: Rudolf Stadler

Fotos: Goldader, Carletto Photography, Roland Holitzky

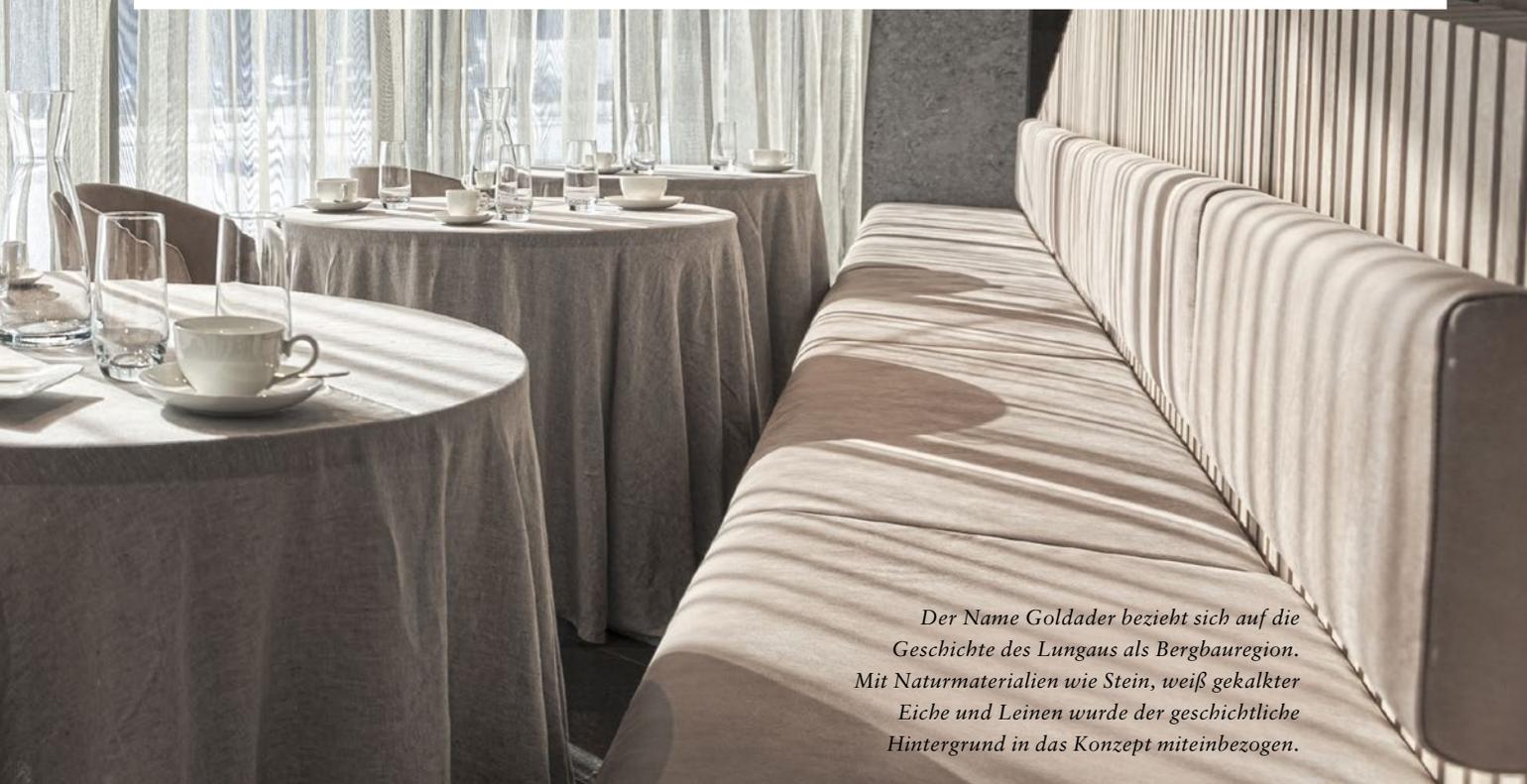
Wie aus einem Betriebskindergarten ein preisgekröntes Designobjekt wird, sich regionale Zutaten zu feinen Köstlichkeiten verbinden und warum das für Inhaber Rupert Pagitsch ganz normal ist: Das erfahren wir bei einem Besuch im Restaurant „Goldader“ – Alpine Kulinarik im winterlichen Lungau.



Es gibt sie immer wieder, die Betriebskantinen, die durch ihre hervorragende Küche zum kulinarischen Geheimtipp werden. Orte, die sich durch ihr Ambiente zu Hotspots entwickeln, und Gasthäuser, die gekonnt die Balance zwischen gehobener Kulinarik und regionaler Bodenständigkeit finden. Das Restaurant Goldader ist all das und noch viel mehr. Es ist Teil eines

Gesamtprojekts, das Unternehmer Rupert Pagitsch im Lungauer Tamsweg geschaffen hat. „Eine Symbiose aus Produktionslocation, Büro, Kindergarten, Betriebsküche und hochwertigem Restaurant“, wie es Innenarchitekt Marcel Eberharter aus Salzburg, der das Design dafür entworfen hat, so treffend beschreibt. Und dem es ein bisschen mit zu verdanken ist, dass wir hier die hohe Kunst

der Alpinen Kulinarik genießen können. „Eigentlich wollten wir im Rahmen einer notwendigen Firmenerweiterung nur einen Mittagstisch für unsere Mitarbeiter:innen und die rund 100 Kinder des firmeneigenen Kindergartens gestalten“, erzählt Pagitsch, für den neue Projekte quasi zum Alltag gehören. „Während der Planung ist dann die Idee entstanden, aus dem Obergeschoß der Produktionshalle ein



Der Name Goldader bezieht sich auf die Geschichte des Lungaus als Bergbauregion. Mit Naturmaterialien wie Stein, weiß gekalkter Eiche und Leinen wurde der geschichtliche Hintergrund in das Konzept miteinbezogen.

Restaurant zu machen, das abends allen Gästen offensteht. Jetzt haben wir eben beides“, lacht er.

Den Lungau am Teller

Ebenso wie das Vorzeigeprojekt „Kinderland Pagitsch“ hat sich auch die Restaurantidee als höchst erfolgreich erwiesen. Die Verbindung von Design, Regionalität und Gemütlichkeit hat das Gourmetlokal bei der

Eröffnung sofort zum Anziehungspunkt für Einheimische, Urlaubs- und Tagesgäste gemacht. „Es ist etwas zwischen Gasthaus und gehobener Küche“, so der Firmenchef der Pagitsch Design GmbH weiter. „Mit der Exklusivität der Gestaltung wollten wir einfach auch eine andere Gäste-schicht ansprechen.“ Gekocht wird hier nahezu ausschließlich mit Lungauer Erzeugnissen und dabei Wert auf die

zeitgemäße Umsetzung traditioneller Gerichte gelegt. Viele der Zutaten tragen das runde Herkunfts-Zertifikat: So kommt das Wildhendl vom Biohof Poinstgut oder das Schweinefleisch vom Biohof Sauschneider. Zertifizierte Käsespezialitäten liefert zum Beispiel der Wielandhof in Mariapfarr. Die Kräuter dazu wachsen auf der eigenen Dachterrasse und Obst und Gemüse auf dem Naturspielplatz vorm Haus.



Tagsüber speisen Mitarbeiter:innen und die Kindergruppe im Restaurant, abends schicken Spitzenkoch Edgar Erlacher und sein Team die Gäste auf kulinarische Entdeckungsreise.



Modernes Design und regionale Spezialitäten verbinden sich hier zu einem stimmigen Ganzen. Das Ziel: echten Genuss erleben.

Ausgezeichnete Küche

Ein kulinarisches Konzept, mit dem Küchenchef Edgar Erlacher im Frühjahr 2022 vom deutschen Schlemmer Atlas im „Top50 Award“ der besten Köche Österreichs in der absoluten Spitzengruppe auf Platz 7 platziert wurde. Dieser Auszeichnung werden auch die vielen Stammgäste recht geben, die sich gerne mit dem Überraschungsmenü auf eine kulinarische Entdeckungsreise begeben. Wie in einem Bergwerk gilt es dabei, Gang für Gang die Goldadern dieser hervorragenden Alpen

Kulinarik freizulegen und den Reichtum regionalen Genuss-Handwerks zu erleben.

Mit Blick in die Berge

Auch in der Gestaltung beweist das Restaurant ein feines Gespür für die Verbindung von Regionalität und Modernität. Die weitläufige 360°-Panorama-Dachterrasse mit Rooftop-Bar ermöglicht einen unvergleichlichen Blick in die Lungauer Bergwelt und im Innenraum bieten sich durch den modernen Glaskubus immer



Auch im Restaurant Goldader sind viele der Gerichte und verarbeiteten Produkte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Goldader – Alpine Kulinarik
Rupert Pagitsch
 Gewerbepark 281
 5580 Tamsweg
 T +43 6474 8191 777
 reservierung@goldader.at
 www.goldader.at



GIPFELGENUSS

FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG SCHMECKT EINFACH BESSER. DESHALB GENIESSEN WIR AUCH IN DEN RESTAURANTS „ALTESCHMIEDE“ UND „ASITZBRÄU“ IN DER LEOGANGER BERGWELT SPEZIALITÄTEN VOM GUSTINO STROHSCHWEIN.

GUSTINO Strohschweine haben es gut: Sie wachsen in österreichischen Familienbetrieben auf und werden mit Mais, Gerste, Weizen oder Ackerbohne gefüttert, die vorwiegend direkt auf den Bauernhöfen angebaut werden. Viel frische Luft, mit Stroh eingestreute Liegeflächen und das Verbot von Vollspaltböden tragen zum hohen Tierwohl bei. Dass sie dabei um 60 Prozent mehr Platz im Stall haben, ist beim Strohschwein-Projekt selbstverständlich. Eine Richtlinie, die übrigens weit über die gesetzlichen Vorgaben hinausgeht.

Feinster Geschmack

GUSTINO nennt dieses Programm „mehr Tierwohl“. Und damit die Einhaltung der hohen Standards gewährleistet ist, werden die mehr als 40 Betriebe regelmäßig von unabhängigen Expert:innen der Agrar Markt Austria (AMA), des OÖ Tiergesundheitsdienstes sowie der Kontrollstellen des Verbands landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV) geprüft.

Diese artgerechte Haltung und der hohe Getreideanteil beim Futter tragen auch zum besonders guten Geschmack bei. Zudem zeichnet sich das saftige Fleisch durch geringen Bratverlust und eine feine Marmorierung aus.

Hoch in den Bergen

Diese besondere Fleischqualität können wir auch in der Gastronomie genießen. Im Salzburger Land zum Beispiel auf 1.760 Metern Höhe, wo in der uralten Berggasse „Alte Schmiede“ sowie im Bergrestaurant „Asitzbräu“ höchster Wert auf regionale Zutaten gelegt wird. Viele stammen aus heimischer Produktion und auch beim Fleisch wird mit dem GUSTINO Strohschwein auf hochwertige Qualität gesetzt. Diese Spezialitäten und die wunderschöne Aussicht machen den Einkaufsschwung mitten im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn zum echten Genuss-Erlebnis. Denn an der frischen Bergluft schmeckt's nochmals so gut.



Ausgezeichnete Qualität

Beim Austrian Meat Award 2022 wurde das Programm „Gustino Stroh“ mit dem Lukullus für vorbildliche Projekte zur Qualitätsverbesserung bei Schweinefleisch ausgezeichnet. Die Lukullis, die als die Oscars der heimischen Fleischwirtschaft gelten, werden von der AMA an vorbildliche Unternehmen und Projekte verliehen. Gustino Stroh wurde vor mehr als 15 Jahren ins Leben gerufen und zählt in Umsetzung des AMA-Moduls „mehr Tierwohl“ zu den Pionieren. Mehr dazu: www.gustino.at

GUSTINO
Strohschwein

GARANTIIERT REGIONALE KULINARIK

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

Stand: 1. September 2022



*Ausgezeichnet
aufgetischt!*



Salzburg Stadt

- 1 Hotel Gasthof Brandstätter
- 2 Doktorwirt
- 3 Goldener Hirsch
- 4 Gasthof Hölle
- 5 Heffterhof Salzburg
- 6 Humboldt. Bio-Restaurant & Bar
- 7 Die Weisse
- 8 Villa Verde
- 9 Der Weiserhof bei Jules
- 10 Restaurant Riedenburg
- 11 Zum guten Hirten

Flachgau

- 12 Seehotel Huber, Abersee
- 13 Hubertushof, Anif
- 14 Kaiserhof, Anif
- 15 Ammerhauser, Anthering
- 16 Kernei's Mostheuriger, Anthering
- 17 Hotel Hammerschmiede, Anthering
- 18 Romantikhof Gmachl, Elixhausen
- 19 Landgasthof Rechenwirt, Elsbethen
- 20 Gasthof Gastagwirt, Eugendorf
- 21 Hotel Restaurant am Hochfuchs, Eugendorf

- 22 Latschenwirt, Großgmain
- 23 Steinerwirt, Großgmain
- 24 Assisi Stuben, Großgmain
- 25 Gasthof Mitterhof, Mattsee
- 26 Seewirt, Mattsee
- 27 Gasthaus Kienberg, Neumarkt
- 28 Gasthof Gerbl, Neumarkt
- 29 Restaurant zum Dreibergbachl, Plainfeld
- 30 Hotel Gasthof Fürberg, St. Gilgen
- 31 Gasthof Schorn, St. Leonhard
- 32 Gasthaus Hofwirt, Schleedorf
- 33 Landgut Gasthof Fischtagging, Seekirchen

- 34 Risottomas, Seekirchen
- 35 Gasthof zur Post, Straßwalchen
- 36 Gasthof zur Wacht, Strobl
- 37 Kirchenwirt, Strobl
- 38 Gasthof Hotel Weberhäusel, Strobl
- 39 Landgasthof und Fleischhauerei Santner, Thalgau
- 40 Gasthof Fuchsbau, Wals-Siezenheim
- 41 Hotel Königgut, Wals-Siezenheim

Tennengau

- 42 Gasthaus Traunstein, Abtenau
- 43 Halleiner Hütte, Adnet
- 44 Seefeldmühle, Adnet
- 45 Postwirt, Annaberg-Lungötz
- 46 Hotel Langwies, Bad Vigaun
- 47 Kuatei's Café, Golling
- 48 Döllerer Genusswelten, Golling
- 49 Die Genusskrämerei, Hallein
- 50 Gasthof Hohlwegwirt, Hallein
- 51 Gasthof Krisplwirt, Krispl
- 52 Gasthof Sagwirt, Krispl
- 53 Gasthütte Spielbergalm, Krispl
- 54 Hotel Gasthof zum Kirchenwirt, Puch
- 55 Bio-Berggasthof Bachrain, Scheffau
- 56 Pointwirt, Scheffau

Pinzgau

- 57 Hotel Gasthof Lukashansl, Bruck
- 58 Bürglalm, Dienten
- 59 Übergossene Alm Resort, Dienten
- 60 bijo FARM, Fusch
- 61 Alpenoase Sonnhof, Hinterglemm
- 62 Wiesergut, Hinterglemm
- 63 Ampere Gastronomie, Kaprun
- 64 Der Auhof, Kaprun
- 65 Hotel Barbarahof Mariacher, Kaprun
- 66 Guggenbichl, Kaprun
- 67 Kitzsteinhorn – Gletscherbahnen Kaprun AG, Kaprun
- 68 TAUERN SPA WORLD, Kaprun
- 69 Krimmler Tauernhaus, Krimml
- 70 Wirtshaus Bäckerwirt, Leogang

- 71 Good Life Resort Riederalm, Leogang
- 72 Hotel Krallerhof, Leogang
- 73 Hotel Salzburger Hof, Leogang
- 74 Hotel Wachter, Leogang
- 75 Gasthof zum Schweizer, Lofer
- 76 Der Sonnenhof, Maria Alm
- 77 Mein Moser, Maria Alm
- 78 Tom Almhütte, Maria Alm
- 79 Restaurant Sunnseit, Mittersill
- 80 Meilinger Taverne, Mittersill
- 81 Gasthaus Stockenbaum, Neukirchen
- 82 Gasthof Kröll, Niedernsill
- 83 Andrewirt, Rauris
- 84 Gusto – Das Restaurant, Rauris
- 85 Hotel Rauriserhof, Rauris
- 86 Appartements Liebe Heimat, Wirtshaus, Saalbach
- 87 Eggerhof, Saalbach
- 88 Tiroler Buam, Saalbach
- 89 Hotel Vorderronach, Saalbach
- 90 Thurnerhof, Saalbach
- 91 Gasthof Brandlwirt, Saalfelden
- 92 Roots Café Bistro, Saalfelden
- 93 Austrian Tapas, Saalfelden
- 94 Hotel Saliter Hof, Saalfelden
- 95 Taxenbacher Hof, Taxenbach
- 96 Areit Alm, Zell am See
- 97 Franzl am Berg, Zell am See
- 98 Libertas Urlaubshotel – Der Schütthof, Zell am See
- 99 Libertas Hotel & Spa – Hotel Latini, Zell am See
- 100 Restaurant Kraftwerk, Zell am See
- 101 Schloss Prielau, Zell am See
- 102 Sonnkogel Restaurant, Zell am See

Pongau

- 103 Der Lausbua, Altenmarkt
- 104 Reitlehenalm, Altenmarkt
- 105 Himmelwandhütte, Bad Gastein
- 106 Landgasthof Bertahof, Bad Hofgastein
- 107 Gastein Alm, Bad Hofgastein
- 108 Das Goldberg, Bad Hofgastein
- 109 Cafe Röck, Bad Hofgastein

- 110 Pro-Ge Hotel, Bad Hofgastein
- 111 Sendhofer's, Bad Hofgastein
- 112 Wirtshaus Schweizerhof, Bad Hofgastein
- 113 Weitmoser Schlössl, Bad Hofgastein
- 114 Weitmoser Schlossalm, Bad Hofgastein
- 115 Weitmoserin, Bad Hofgastein
- 116 Gasthof Bürglhöh, Bischofshofen
- 117 Römerhof, Dorfgastein
- 118 Imbiss Wieser – Wildhandel Wieser, Eben
- 119 Landhotel Berger, Eben
- 120 Auszeit, Filzmoos
- 121 Neuburgerhof, Filzmoos
- 122 Restaurant der Guster, Filzmoos
- 123 Sulzenalm-Krahlehenhütte, Filzmoos
- 124 Dorfalm, Flachau
- 125 Flachauer Gutshof, Flachau
- 126 Restaurant Bar Dampfkessel, Flachau
- 127 Winterbauer, Flachau
- 128 Zum Holzwurm, Flachau
- 129 Hotel zur Post, Goldegg
- 130 Hotel Johanneshof, Großarl
- 131 Loosbühlalm, Großarl
- 132 Hotel Bergheimat, Mühlbach
- 133 Lazy Flamingo, Obertauern
- 134 Hotel Panorama, Obertauern
- 135 Hotel Schneider, Obertauern
- 136 Bürgerbergalm, Radstadt
- 137 Wirtshaus zum Kaswurm, Radstadt
- 138 Bar Restaurant Platzl, St. Johann
- 139 Sonnhof Alpendorf, St. Johann
- 140 Gasthof Post, St. Martin am Tgb.
- 141 Sonnhof, St. Veit
- 142 Vamoos Restaurant, Wagrain

Lungau

- 143 Gasthof Weitgasser, Mauterndorf
- 144 Alte Alm, Obertauern
- 145 Der Löckerwirt, St. Margarethen
- 146 Wellnesshotel Eggerwirt, St. Michael
- 147 Restaurant Goldader, Tamsweg



ZWISCHEN „LECKER“ UND „HIMMLISCH“ LIEGEN 1.107 M

ALM. BERGRESTAURANT. SEILBAHN.





Ab in den Genussurlaub

IM SONNENHOF IN MARIA ALM /HOCHKÖNIG FINDEN GÄSTE EIN WUNDERBARES ZUHAUSE AUF ZEIT MITTEN IN DER NATUR.

Ruhe und Gemütlichkeit, ein sympathischer Rückzugsort, kurze Wege zu aktiven Abenteuern – im Sonnenhof ist das alles inklusive. Die geräumigen Zimmer und Apartments für zwei bis acht Personen verbinden alpinen Charme mit zeitgemäßen Annehmlichkeiten, Wohlgefühl und Nachhaltigkeit. Und das bio-zertifizierte Frühstück vom Büffet zaubert zudem Köstlichkeiten aus regionalen Produkten auf den Tisch. Ein besonderes Highlight ist der Rooftop-Wellnessbereich mit Traumaussicht auf die Berge. Und die sind mit kurzen Wegen zu den Bergbahnen für Ski- und Wanderspaß sowie einem eigenen Bonus-Ticket für die Region mit zahlreichen Ermäßigungen zum Greifen nah.

www.der-sonnenhof.at

**SON
NEN
HOF**
APARTMENTHOTEL

Bezahlte Anzeige



HIMMLISCH GUTES RADIO!

Stadt Salzburg **95.2 MHz**
Tennengau **106.7 MHz**
Flachgau **89.3 MHz**

Antenne
SALZBURG

ZWEI BRETTLN UND a gfiariger Schnee

Text: Rudolf Stadler



GLITZERNDEN WEISS,
VERSCHNEITE BERGE, KLARE
LUFT. DAS LAND SALZBURG
HAT EINE TRAUMHAFTE
WINTERLANDSCHAFT ZU BIETEN,
DIE WIR AUCH OHNE AUTO
VIELFÄLTIG ERKUNDEN KÖNNEN.

OB BEIM SKIFAHREN,
SCHNEESCHUHWANDERN ODER
SCHLITTENFAHREN, DER
EINKEHRSCWUNG AUF EINER
DER VIELEN HÜTTEN, VON URIG
BIS LÄSSIG, GEHÖRT EINFACH
DAZU. HIER GENIESSEN WIR
AUCH IM WINTER REGIONALE
SPEZIALITÄTEN, VIELE DAVON MIT
DEM SALZBURGERLAND
HERKUNFTS-ZERTIFIKAT
AUSGEZEICHNET.¹⁾

Tipp
Noch mehr zu
Salzburgs Skihütten unter:
www.salzburgschmeckt.at

¹⁾ Freiwillige Kontrollen garantieren dabei, dass die
Zutaten dafür aus dem Land Salzburg kommen.

Perfekter Einstieg

Obertauern/Lungau

Die Alte Alm, direkt an der Talstation Schaidbergbahn in Obertauern gelegen, bietet neben dem perfekten Einstieg in die beliebte Tauernrunde echte kulinarische Erlebnisse. Petra und Nikolaus Kirchgasser sind gelernte Edelbrand-Sommeliers und setzen auch in der Küche auf höchste Qualität bei den Zutaten. So züchten die beiden Genusskoryphäen auf ihrem Bauernhof selbst Ochsen und lassen diese von der Fleischhauerei Ladinger in Radstadt veredeln. Zur Jause gibt's hier auch Käsespezialitäten aus dem Kleinarler Tal, Säfte aus dem Lammertal und aufs Frühstücksemmerl Honig aus Mauterndorf. Feine regionale Produkte sind zudem im liebevoll eingerichteten Genussladen neben der Gaststube erhältlich. Tipp: In der Schaubrennerei nebenan jedenfalls den Ingwergeist probieren – natürlich mit heimischem Ingwer! www.altealm.at



Urig gut

Krispl-Gaissau/Tennengau

Wenn's schneit am Schnaitstadlhof, dann sind die besten Voraussetzungen erfüllt, dass auf der zugehörigen Latschenalm im Wandergebiet der Osterhorngruppe die begehrten Lamm-Käsekrainer serviert werden. Das Biofleisch dafür stammt übrigens aus eigener Zucht und wird ausschließlich in der Almküche verwendet. „Wir lieben gutes Essen und servieren nur, was wir selber auch gerne essen“, so die Wirtsleut' Angela und Rupert Viehauer. Sie verwöhnen ihre Gäste in der urigen Holzhütte auch im Winter mit regionalen Spezialitäten. Das Rindfleisch kommt aus der Umgebung und wird vom Koppler Metzgermeister Fuchs aufbereitet. Käse und Milchprodukte liefert die Adneter Dorfkäserei Pötzelsberger und die Bioeier kommen von Gaissauer Bauern. Gehzeit rund 30 bis 40 Min. (Start: letzter Parkplatz Spielbergmattstraße), keine Zufahrt möglich! www.latschenalm.at

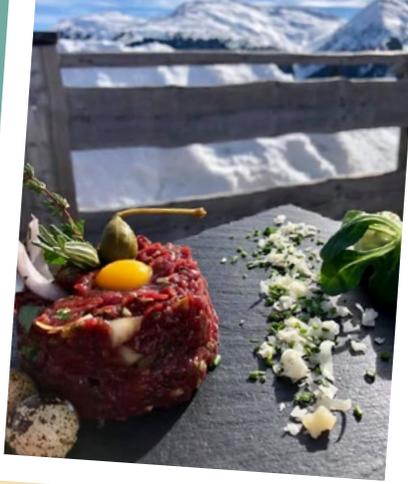


Lässig anders

Saalbach/Pinzgau

Ausnahmsweise kommt hier das Beste nicht zum Schluss. Denn vor der rund sechs Kilometer langen Abfahrt liegt mit der Simal Alm ein kulinarisches Highlight im Skigebiet des Schattbergs. Christian Lehmann kocht hier auf 1.700 Metern mit besten regionalen Zutaten, und das palmölfrei und ganz ohne Geschmacksverstärker. Genauso kompromisslos ist die Küche: „From Nose to Tail.“ Nach diesem Prinzip werden gemeinsam mit der Fleischhauerei Feiersinger die eigenen Rinder verarbeitet. Ob auf der Terrasse mit Blick in die Berge

oder am Kachelofen, hier erleben wir echte Genussmomente. Übernachtungsgäste genießen die Salzburger Spezialitäten auch am Frühstücksbuffet – und starten von der Hütte aus direkt in den Skitag. Anreise nur mit den Skiern via Bergbahnen (Liftzeiten beachten!), Gepäcktransport ist möglich.
www.simalalm.at



Echt gemütlich

Großarl/Pongau

Was gibt es nach einer Skitour Besseres als einen flaumigen Kaiserschmarrn? Auf der Loosbühelalm im idyllischen Ellmautal wird dieser immer frisch zubereitet und stilgerecht im Eisenpfandl serviert – auf Wunsch mit einem Glas köstlicher Ziegenmilch dazu. Denn neben den hausgemachten Speisen sind Brigitte und Johannes Rohmoser vulgo Klausbauer für ihre Ziegen- und

Kuhkäsespezialitäten bekannt. Besonders ist auch das „Hutessen“, eine Art Fondue, das nach Voranmeldung am Kaminofen genossen werden kann. Tipp: Wer dann nicht mehr ins Tal möchte, übernachtet einfach in einem der gemütlichen Zimmer, Zirkensauna inklusive. Erreichbar vom Parkplatz Grundlehen mit Tourenski oder Schneeschuhen entlang des markierten Weges. Rodelverleih bei der Hütte!
www.loosbuehelalm.at



NOCH MEHR WINTERGENUSS

Auch diese auto-freien Almhütten bieten Spezialitäten aus der Region und echtes Salzburger Hüttenerlebnis.



AREITALM UND AREITLOUNGE

Hier gibt's Genuss gleich zweifach Zell am See – Schmittenhöhe
www.areit-alm.at

FRANZL AM BERG

Gemütlich mit offenem Kamin Zell am See – Schmittenhöhe
www.schmitten.at

GIPFEL RESTAURANT KITZSTEINHORN

Höchste Hütte auf 3.029 Metern Kaprun-Kitzsteinhorn
www.kitzsteinhorn.at

GLETSCHERMÜHLE

Hüttenhocker-Tipp der Via Culinaria Kaprun-Kitzsteinhorn
www.kitzsteinhorn.at

HALLEINER HÜTTE

Perfekt für Skitouren geeignet Adnet
halleinerhaus.naturfreunde.at

HIMMELWANDHÜTTE

Selbstgemachte Mehlspeisen Bad Gastein
www.gasteinertal.com/
[himmelwandhuette](http://himmelwandhuette.at)

KRIMMLER TAUERNHAUS

Schneeschuh-Tipp! Krimml
www.krimmler-tauernhaus.at

MAISI ALM

Für Familien mit Kindern Kaprun-Kitzsteinhorn
www.kitzsteinhorn.at

SONNKOGEL

Regionale Kräuterküche Zell am See-Schmittenhöhe
www.schmitten.at

SPIELBERGALM

Im Winter täglich geöffnet Krispl
www.spielbergalm.com

TOMS ALMHÜTTE

Mit Mops Choupette Maria Alm
www.edertom.com

Wellness für die ganze
Familie bietet der
spektakuläre Außenpool.

Bezahlte Anzeige



Perfektes Urlaubserlebnis

IN WUNDERBARER LAGE MIT BLICK AUF DIE LEOGANGER STEINBERGE BIETET DIE RIEDERALM EIN EINZIGARTIGES URLAUBSVERGNÜGEN: MIT WELLNESS AUF MEHR ALS 2.000 QUADRATMETERN UND ZWEI POOLS, FAMILIÄRER HERZLICHKEIT SOWIE EINER HERVORRAGENDEN GOURMETKÜCHE.

Direkt an der Talstation der Asitzbahn gelegen ist das Good Life Resort die Riederalm 4S ein idealer Ausgangspunkt für zahlreiche Freizeitaktivitäten, ob Bergsteigen, Wandern oder Mountain Biken. Im Winter bietet die direkte Einstiegsmöglichkeit in den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn vielfältiges Skivergnügen. Denn mit mehr als 270 Pistenkilometern und 70 modernen Liftanlagen ist das Skigebiet eines der größten Österreichs.

Wellness für Groß und Klein

Pure Entspannung mit Ausblick in die wunderbare Bergwelt genießen die Gäste im Mountain SPA – exklusiv für Erwachsene. Der 20 Meter lange

Thermalpool mit Heilwasser und die stilvolle Saunalandschaft mit Relaxzonen sorgen für ein echtes Wellnesserlebnis. Spiel und Spaß für die ganze Familie bieten die Pinzgauer Wasserfestspiele. Dabei begeistern der großzügig gestaltete Innen- und Außen-Sportpool mit 20 Metern Länge, die knapp 60 Meter lange Wasserrutsche sowie die Familiensauna nicht nur die kleinen Gäste. Ein besonderes Wellness-Highlight sind die Luxury Spa Penthouse Leogang Suiten mit eigener Sauna und schwebender Badewanne.

Gaumenfreuden „dahoam“

Im Gourmetrestaurant „dahoam“ bietet das junge Team um Gastgeber JRE Andreas Herbst regionalen Produzent:innen in jeder Hinsicht



Genusserlebnisse im „dahoam“

eine spektakuläre Bühne. Die kreativ inspirierte und bodenverwurzelte Alpinküche vereint Tradition, virtuose Kochkunst und persönlichen Service zum echten Genusserlebnis.



RIEDERALM
good life resort leogang

Good Life Resort die Riederalm 4S

Familie Herbst

info@riederalm.com

T +43 6583 7342

www.riederalm.com

Winterauszeit

AM HOCHKÖNIG

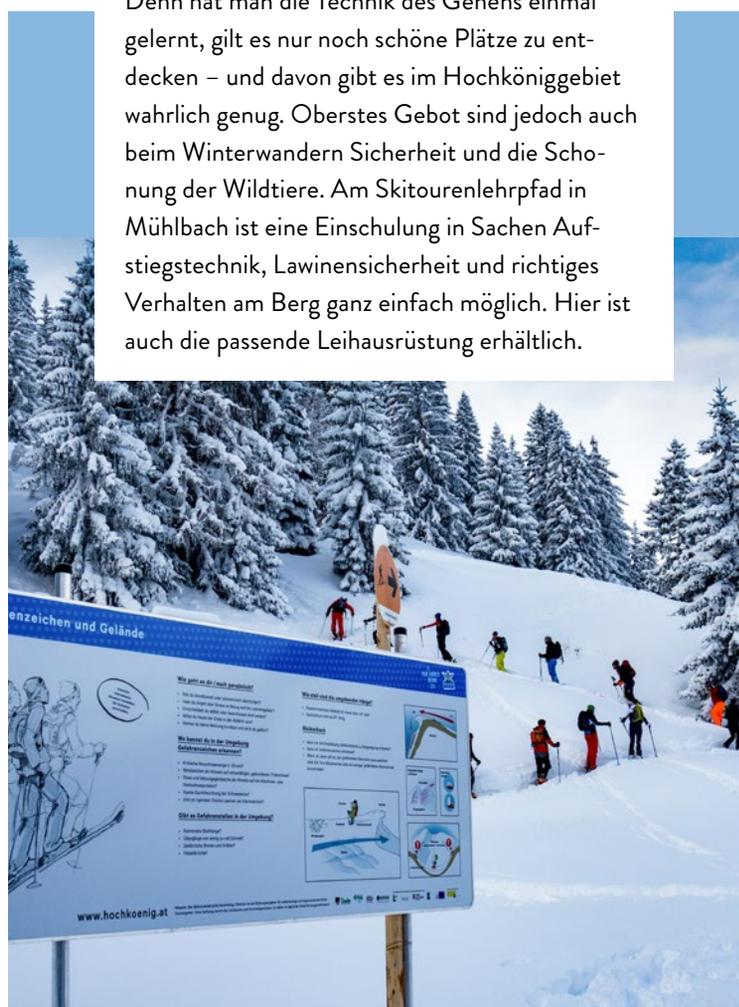
Text: Ulli Hammerl
Fotos: Hochkönig Tourismus

Die Morgensonne taucht die schneebedeckte Mandlwand in ein magisches Licht und lässt einen wunderbaren Tag erahnen. Bei einer Schneeschuhwanderung in Mühlbach erleben wir den Winter von seiner schönsten Seite.

Schneebedeckte Berge, kristallklare Luft und strahlender Sonnenschein – dieser Wintertraum wird im Salzburger Land, genauer gesagt in der Region Hochkönig, jedes Jahr von Neuem wahr. Das weitläufige Ski-gebiet rund um Dienten und Mühlbach bietet dabei neben vielfältigen Abfahrten und gemütlichen Hütten für den genussreichen Einkehrschwung viele weitere Wintererlebnisse abseits der Pisten.

Winterwunderwelt

Bei der Schneeschuhwanderung können wir den Gedanken freien Lauf lassen, während wir entspannt die verschneite Landschaft genießen. Denn hat man die Technik des Gehens einmal gelernt, gilt es nur noch schöne Plätze zu entdecken – und davon gibt es im Hochköniggebiet wahrlich genug. Oberstes Gebot sind jedoch auch beim Winterwandern Sicherheit und die Schonung der Wildtiere. Am Skitourenlehrpfad in Mühlbach ist eine Einschulung in Sachen Aufstiegstechnik, Lawinensicherheit und richtiges Verhalten am Berg ganz einfach möglich. Hier ist auch die passende Leih-ausrüstung erhältlich.



Einatmen, ausatmen

Ob allein oder im Rahmen einer geführten Tour, die Möglichkeiten in Mühlbach sind vielfältig – von einfach bis herausfordernd, von einer Stunde bis zu fünf Stunden Gehzeit. Wunderschön ist etwa die Rundtour mit einzigartigem Blick auf die Mandlwand. Steil und zerklüftet ragt sie in den tiefblauen Himmel empor und wirkt dabei ziemlich respekteinflößend. Dieser fantastische Ausblick und die Stille, in der nur das Knirschen des Tiefschnees zu hören ist, machen die Winterwanderung auf rund 2,2 Kilometern mit einer Gehzeit von 1,5 Stunden zum echten Erlebnis.

Authentische Gemütlichkeit

Gestartet wird direkt beim Berghotel Arthurhaus am Fuße des Hochkönigs, wo sich wunderbar auch ein verlängertes Wochenende verbringen lässt. In den mit duftendem Zirbenholz eingerichteten Zimmern kommt schnell das „Endlich Urlaub“-Gefühl auf. Der schöne Sauna- & Wellnessbereich tut sein Übriges dazu, dass wir den Alltag ganz hinter uns lassen.

Wer es etwas ursprünglicher möchte, bezieht das Highking Chalet der Grünegg Alm in Dienten. Das ausgebaute Bergbauernhaus aus dem Jahr 1506 bietet mit offenem Kamin und Sauna ein einzigartiges Wohngefühl. Zum Schneeschuhwandern starten wir fast direkt vor der Haustüre und zum Tagesausklang gibt's ein Gläschen Edelbrand der hauseigenen Brennerei.



Berghotel Arthurhaus
Mühlbach am Hochkönig
www.arthurhaus.at



Grünegg Alm
Dienten am Hochkönig
www.gruenegg.at

Ski-Genuss mit Panorama

Bezahlte Anzeige



Top-motivierte Wintersportler:innen können auf fünf extralangen Talabfahrten der Schmittenhöhe mehr als 5.200 Höhenmeter bis ins Tal nach Zell am See zurückgelegt – perfektes Ski-Ski Out inklusive. Wer eine besondere Herausforderung sucht, stellt eine Bestzeit beim Schmitten Action Cup auf oder begibt sich auf die Abfahrt Nr. 14 – bei Insider:innen auch als „Trass“-Abfahrt bekannt. Mit einer Gesamtlänge von mehr als vier Kilometern Länge und einem Gefälle bis zu 70 Prozent ist diese legendär und zählt zu den herausforderndsten Abfahrten im Salzburger Land.

Ab auf die Piste

Die Teilnahme am Schmitten Action Cup sei all jenen ans Herz gelegt, die dem Skitag noch mehr Spannung und Abwechslung verleihen wollen. Das Credo lautet: online anmelden, Ski oder Snowboard anschnallen, Badges sammeln und gewinnen! Dabei lernt man nicht nur die Highlights des Ski-

gebiets kennen, sondern kann monatlich auch tolle Preise gewinnen. Am Ende der Saison winkt dem Gesamtsieger ein Hauptpreis mit einem Aufenthalt in Zell am See inklusive Skipass und Audi e-tron.

Kulinarische Highlights

Für die Stärkung zwischendurch bieten die zahlreichen Hütten, ausgewählte Genuss-Stationen oder das Panorama Restaurant kulinarische Highlights und regionale Köstlichkeiten. Der 360-Grad-Weitblick von den sonnigen Terrassen ergänzt die Kulinarik mit einem genussvollen Augenschmaus. Der Schmitten-Genießer-Tipp: Jeden Donnerstag im Jänner und im Februar können Frühaufsteher:innen beim Ski'n'Brunch die noch unberührten Pisten bei Sonnenaufgang erleben und die ersten Schwünge in den Schnee zeichnen. Im Anschluss gibt's ein herrliches Bergfrühstück auf der Schmittenhöhe. Alle Informationen zum Action Cup und Genuss-Events unter: www.schmitten.at



Genuss-Event März 2023

Von 9. bis 12. März 2023 finden auf der Schmittenhöhe die Genuss-Skitage statt. Zum Sonnenskillauf zaubern ausgezeichnete Haubenköch:innen exquisite Gaumenfreuden und schenken Top-Winzer:innen feine Tropfen auf den Panorama-Terrassen der Schmittenhöhe aus. Gleich vormerken!


SCHMITTEN
Zell am See - Kaprun

Foto oben: Johannes Radlhammer, Foto unten: Schmittenhöhebahn AG

DOLCE WINTER

DAS SÜSSE LEBEN GENIEßEN:
PANORAMA, SKI UND GENUSS.



Mit besten Zutaten

KÜCHENMEISTER UND CHEF DES SALZBURGER KÖCHEVERBANDES ALEXANDER FORBES JUNIOR UND DIE SCHÜLER:INNEN DER LANDWIRTSCHAFTSSCHULE WINKLHOF MIT KOCHLEHRERIN ANNA WIESER HABEN NICHT NUR DIE FREUDE AM GUTEN GESCHMACK UND AM KOCHEN GEMEINSAM. AUCH DIE LIEBE ZU REGIONALEN ZUTATEN STEHT BEI IHNEN HOCH IM KURS, DENN FRISCH GEKOCHT SCHMECKT'S EINFACH BESSER.



Koch aus Leidenschaft

Seit zehn Jahren verwöhnt Alexander Forbes jun. als Chefkoch die Gäste im „Verwöhnhotel Berghof“ in St. Johann mit regionalen Spezialitäten. 2017 wurde ihm sogar die Auszeichnung „Koch der Köche“ verliehen, die der Verband der Köche Österreichs jährlich vergibt. Seine Leidenschaft fürs Kochen, für hochwertige Salzburger Zutaten und die heimische Küche gibt der Obmann des Verbandes der Salzburger Köche besonders gerne an den Nachwuchs weiter.

Schule der Landwirtschaft

Auch in der LFS Winklhof in Oberalm wird besonderer Wert auf saisonale und regionale Lebensmittel gelegt. Diese verarbeiten die Schüler:innen (im Bild mit Köchin und Zuckerbäckerin Anna T. Wieser) in Küche und Metzgerei ebenso wie beim Käseerei-Praktikum.



Wissen, wo's herkommt

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat zeichnet Lebensmittel und Produkte aus, die garantiert aus Salzburg kommen. Damit können Konsument:innen auf die regionale Herkunft vertrauen: Ob im Handel, am Wochenmarkt oder direkt ab Hof. Und auch in der Gastronomie und Hotellerie tragen diese hochwertigen Zutaten dazu bei, dass echte Spezialitäten entstehen. Wie gut das schmeckt, können wir auch zu Hause probieren. Viel Erfolg beim Nachkochen!

Pochierte Bachforelle mit Wintergemüse

Rezept von
Anna T. Wieser,
LFS Winklhof

Für 4 Personen

ZUTATEN

Forelle:

2 Bachforellen
2 l Wasser
1 Zwiebel
Wurzelwerk (je 60 g Lauch,
Stangensellerie, Karotten,
Fenchel)
2 cl Weißweinessig
30 ml Weißwein
6 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
3–4 Petersilstängel
Salz
40 g Butter

Beilagen:

200 g Blattspinat
1/2 Zwiebel
etwas Butter

4 mittelgroße Rote Rüben
Salz, Kümmel
etwas geriebenen Kren
80 g kalte Butter

1–2 Chioggiarüben
Honig
Weißweinessig
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Pochierte Forelle: Wasser mit würfelig geschnittenem Wurzelwerk in einem flachen Topf zum Kochen bringen. Gewürze, Petersilstängel sowie Wein und Hälfte des Essigs beifügen und ca. 10 Min. kochen. Forellen mit dem restlichen Essig übergießen und ziehen lassen. Die Fische in den Gemüsesud legen und etwa 10 Min. knapp unter dem Siedepunkt im Dampfgarer oder am Herd mit Deckel garen.

Rote-Rüben-Püree: Rüben schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Rüben abseihen und mit Kren fein pürieren, die kalte Butter dazurühren.

Blattspinat: Spinat waschen, fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Spinat dazugeben und würzen. Zudecken und dünsten bis der Spinat zusammenfällt.

Chioggiarüben: Rübe in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Honig, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Anrichten: Bachforelle filetieren. Püree auf ein Teller geben und Spinat daraufsetzen, mit etwas Butter beträufeln und mit Salzburger Salzflöckchen bestreuen. Mit den marinierten Scheiben der Chioggiarübe dekorieren.

Annas Tipp: Wenn sich die Bachforelle blau färbt und sich das Filet wellt, ist das ein Zeichen für ausgezeichnete Frische und Qualität!

Vorspeise

Panna Cotta von der Karotte

Rezept von Alexander Forbes

Für 4 Personen

ZUTATEN

Panna Cotta:

600 ml Bio-Karottensaft
(selbst gepresst oder gekauft)
200 g Frischkäse
5 Blatt Gelatine
oder 4,5 g Agar Agar
100 ml Obers
1 TL Honig
1 Prise gemahlener Koriander,
Thymian und Lorbeer
Salz und Pfeffer
etwas Pflanzenöl

Eingelegte Karotten:

160 g bunte Karottenvielfalt
(gelb, orange, blau)
150 ml reduzierter Gewürz-
Karottensaft
1/2 TL Johannesbrotkernmehl

ZUBEREITUNG

Panna Cotta:

Karottensaft mit den Gewürzen, Honig, etwas Salz und Pfeffer auf die Hälfte einkochen. Alles abseihen und den Saft in zwei Hälften teilen. Erste Hälfte mit dem Frischkäse verrühren und abschmecken.

Obers halbsteif schlagen. Gelatine laut Anleitung in kaltem Wasser einweichen und auflösen (oder Agar Agar lt. Anleitung aufkochen) und mit der Masse vermengen. Die Masse kühl stellen, bis sie kurz vor dem Stocken ist, dann das Obers unterheben. Kleine Förmchen mit etwas Öl ausfetten und die Masse einfüllen. Für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Eingelegte Karotten:

Karotten putzen und mit einem Sparschäler der Länge nach in längliche Scheiben hobeln. Zweite Hälfte des Karottensuds aufkochen, Karottenscheiben darin 10 Min. ziehen lassen, herausnehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Für die Sauce den Fond nochmals aufkochen und mit 1/2 TL Johannesbrotkernmehl binden.

Eingelegte Karotten mit der Sauce auf einen Teller geben, Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und vorsichtig darauf platzieren.

Deko-Tipp vom Profi: Mit Kräuterpesto oder etwas hochwertigem Pflanzenöl und Sprossen anrichten.



Hauptpeise

Rehrücken

mit karamellisierten Birnen, Kürbis und Dinkelspätzle

Rezept von Alexander Forbes

Für 4 Personen



Festliche Rezepte

ZUTATEN

Rehrücken:

350 g Rehrücken, ausgelöst und zugeputzt
10 g Butter
Thymianzweiglein
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten

Birnen:

120 g Birnen, in Spalten geschnitten
20 g Zucker oder Honig
20 g Butter

Dinkel Spätzle:

320 g Dinkelmehl
200 g Joghurt
3 Eier
Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss
50 g Zwiebel, gehackt
30 g Butter
50 ml Gemüsefond
50 g Bergbauernkäse
80 g Frischkäse
Frischer Majoran

Geschmorter Kürbis:

200 g Muskatkürbis
50 ml Weißwein
30 ml Öl
Frischer Thymian
Salz, weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Fleisch: Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Hitze reduzieren, Thymianzweiglein und Butter hinzufügen und den Rehrücken mit der Sauce ein paar Mal löffelweise übergießen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech abgedeckt mit Alufolie im Ofen bei 80 °C 10 Min. ziehen lassen. Der Rehrücken sollte noch rosa sein (Kerntemperatur 56 bis 58 Grad).

Karamalisierte Birnen: Butter und Birnenspalten in die noch warme Pfanne geben und von allen Seiten leicht anbraten. Je nach Geschmack mit Zucker oder Honig karamellisieren.

Spätzle: Dinkelmehl mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen und die Eier dazugeben. Teig kurz ruhen lassen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Teig mit dem Spätzlehobel eindrücken, 15 Sek. kochen lassen, danach sofort kalt abschrecken. Zwiebel mit etwas Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen. Spätzle hinzugeben, mit dem Gemüsefond aufgießen und den Frischkäse untermengen. Kurz ziehen lassen, eventuell mit Salz abschmecken und mit Majoran bestreuen.

Geschmorter Kürbis: Kürbis schälen und in 5 x 5 mm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis gut anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Weißwein ablöschen. Schmoren, bis sich die Flüssigkeit verkocht hat, und abschmecken. Zum Schluss mit den Spätzle vermischen.

Anrichte-Tipp:

Übriges Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit einem Löffel einen Saucenspiegel ziehen. Spätzle mit Kürbis darauf geben. Scheiben vom Rehrücken mit den Birnen anrichten.



LFS Salzburg



DIE VIER
LANDWIRTSCHAFTLICHEN
FACHSCHULEN IM LAND
SALZBURG VERKNÜPFEN
THEORIE UND PRAXIS ZU EINER
LEBENSNAHEN AUSBILDUNG.
SO WERDEN DIE
SCHÜLER:INNEN AUF DIE
VIELFÄLTIGE ARBEIT IN DER
LANDWIRTSCHAFT BESTENS
VORBEREITET – WIE ZUM
BEISPIEL IN DER
LFS WINKLHOF.

FÜRS LEBEN LERNEN

*In der LFS Winklhof wird
regional und saisonal gekocht
sowie selbst gebacken.*

Regionale Lebensmittel, deren nachhaltige Erzeugung und sorgfältige Verarbeitung stehen bei den Schüler:innen der Landwirtschaftsschule Winklhof in Oberalm bei Salzburg tagtäglich auf dem Stundenplan. Gemäß der Schulphilosophie wird dabei großer Wert auf die Verbindung von Theorie und Praxis gelegt. So gehören etwa Praktika in der haus-eigenen Metzgerei ebenso dazu wie in der Käseerei. Dieser praktische Ansatz gilt im Übrigen für alle Unterrichtsfächer, die während der 3-jährigen Fachausbildung absolviert werden. Beim Kochunterricht spielen Küchenführung, Ernährung und ein fundiertes

„Wissen, wo’s herkommt“ eine ebenso große Rolle wie die Zubereitung. Dass dabei vorrangig regionale und saisonale Produkte verwendet werden, ist selbstverständlich. So haben sich die Schüler:innen gemeinsam mit Kochlehrerin Anna T. Wieser auch gleich begeistert ans Werk gemacht, als sie den Auftrag für das Cover-Gericht für das vorliegende „Salzburg schmeckt“-Magazin bekommen haben.

Theorie und lebensnahe Praxis

In dem Fach „Produktveredelung und Vermarktung“ werden heimisches Obst, Getreide, Kräuter, Milch oder Fleisch verarbeitet, in „Landwirtschaft



Ob Rinder, Ziegen oder Pferde – Stallarbeit steht natürlich am Stundenplan.



Beim Praktikum in der Käseerei wird die Milchverarbeitung erlebbar.



Selbstgeschneiderte Tracht? Auch das lernen die Schüler:innen in der LFS.

und Gartenbau“ das nötige Know-how in Sachen Umgang mit Nutztieren gelehrt oder heimisches Gemüse angebaut, in „Textilverarbeitung und Kreatives Gestalten“ werden Trachten genäht und im Gegenstand „Betriebs- und Haushaltsmanagement“ lernen die Schüler:innen selbstständig einen Betrieb oder Haushalt zu organisieren.

Schwerpunkt „Natürlich Zukunft“

Ganz dem Nachhaltigkeitsgedanken verpflichtet, wurde für die Fachrichtung BHM der Schwerpunkt „Natürlich Zukunft“ ausgerufen. Mit dem Ziel, in unterschiedlichen Lebenssituationen vorhandene Ressourcen

richtig einsetzen zu können, umfasst der Bereich ein vielfältiges Angebot mit Themen wie „Kräuterkunde“, „Diversifizierung und Lebensqualität“ oder „Naturhandwerk“.

Biologisch geführter Betrieb

Der schuleigene und biologisch geführte Landwirtschaftsbetrieb dient dabei als Lehrwerkstatt und spiegelt mit seinen vielfältigen Betriebszweigen die Situation der regionalen Landwirtschaft wider: von der Tierhaltung bis zur Flächenbewirtschaftung. Hofladen inklusive!

LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULEN IM LAND SALZBURG

LFS BRUCK

Fachrichtungen: Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement (BHM), Landwirtschaft (LW)

www.lfs-bruck.at

LFS KLESSHEIM

Fachrichtungen: BHM, LW, Berufsschule für Gartenbau

www.lfs-klessheim.at

LFS TAMSWEG

Fachrichtungen: LW

www.lfs-tamsweg.at

LFS WINKLHOF

Fachrichtungen: BHM, LW, Pferdewirtschaft

www.winklhof.at

Einfach GUT

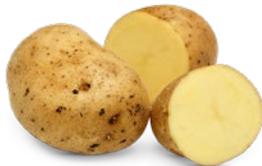
Eine ausgewogene Ernährung trägt viel zum Wohlbefinden bei. Und wird frisch gekocht, wissen wir, was drinnen steckt. Dabei muss gutes Essen gar nicht aufwendig sein und kann auch in kurzer Zeit auf dem Tisch stehen. So geht's saisonal, regional und genussvoll.

Sieben Tage die Woche kochen? Was früher ganz normal war, geht sich heute zwischen Beruf, Familie und Freizeitgestaltung oftmals nicht mehr aus. Doch genau das sollten wir ändern, meint Diätologin Maria Anna Benedikt. Denn sich die Zeit nehmen, mit saisonalen Zutaten zu kochen und gemeinsam zu essen, tut uns allen gut. Wer dazu eine Orientierung möchte, nimmt sich einfach pro Tag ein bestimmtes Grundlebensmittel vor und kombiniert dieses mit zwei bis drei wertvollen Zutaten. Mehr Infos und weitere Rezepte unter www.salzburgschmeckt.at/isstgut



Kleine Kraftpakete

Bohnen, Linsen oder auch Fisolen – mit Hülsenfrüchten laden wir unseren Eiweißspeicher auf. Nicht nur für die vegane oder vegetarische Ernährung liefern uns Leguminosen hochwertiges Protein, viele Ballast- und Mineralstoffe sowie Vitamine. Gewusst? Heimische Saubohnen gibt's zum Beispiel im Lungau.



Allrounder

Von mild-buttrig bis nussig-würzig, Erdäpfel bieten uns vielseitige Geschmackserlebnisse. Und in der unscheinbaren Knolle stecken neben Eiweiß und Kohlenhydrate auch wertvolle Vitamine der B-Gruppe und Vitamin C sowie Kalium, Magnesium und Eisen. Ob lila, rosa oder gelb – die regionale Sortenvielfalt ist groß!



Immunbooster

Regionales Gemüse bietet uns gerade im Winter die Vitamine und Mineralstoffe, die wir in der kalten Jahreszeit besonders brauchen. Dazu zählen auch die vielen Kohlsorten wie Wirsing, Schwarz-, Grün- und Spitzkohl, Brokkoli, Romanesco oder bunter Karfiol. Erhältlich am Wochenmarkt und im Direktverkauf.

Heut' ist Hülsenfrüchte-Tag

Bohnenlaibchen

ZUTATEN

200 g gekochte Saubohnen, 1 kleine gewürfelte Zwiebel, 2 gehackte Knoblauchzehen, 50 g geraspeltetes Gemüse (z. B. Karotten, Gelbe Rüben, Pastinaken oder Knollensellerie), 100 g mehliges Erdäpfel, 1 Ei, 2 EL Grieß, Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben (z. B. Petersilie, Thymian oder Oregano), Mischung aus Semmelbröseln und gehackten Kürbiskernen zum Wälzen, Butterschmalz oder Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Bohnen grob zerstampfen und rohe Erdäpfel fein raspeln, Zwiebelwürfel in etwas Butterschmalz glasig anbraten. Knoblauch, Erdäpfel und Gemüse hinzugeben und bei mäßiger Hitze rösten. Eventuell etwas Wasser zugeben und knackig garen.

Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken. Wenn die Masse zu weich ist, etwas mehr Grieß hinzugeben. Laibchen formen. In der Brösel-Kürbiskern-Mischung wälzen und in Öl goldgelb braten.

Servier-Tipp: In Weißbrot mit frischem Gemüse anrichten oder als schnelles Mittagessen mit einem knackigen Herbstsalat. Als Beigabe eignet sich eine Joghurt-Kräuter-Sauce oder im Sommer Tzatsiki.

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.



Hülsenfrüchte sind die Nummer 1 der pflanzliche Eiweißquellen und damit ein idealer Fleischersatz im wöchentlichen Speiseplan. Sie bringen unseren Darm in Schwung, regen die Blutbildung an und stärken das Knochensystem.



Heut' ist Erdäpfel-Tag

Grünes Shakshuka mit Schafskäse

ZUTATEN

1 Stange Lauch, 200 g Spinat, 500 g gekochte Kartoffeln,
2 Knoblauchzehen, 4 EL Pflanzenöl, 1 TL Kümmel
1/2 TL Chiliflocken, 200 ml Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, 4–8 Bio-Eier,
200 g Schafskäse, frische Kräuter nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Lauch in Ringe schneiden. Spinat waschen und grob hacken, gekochte Erdäpfel in mundgerechte Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der flachen Seite des Messers flach drücken. Schafskäse klein schneiden.

Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Lauch und Knoblauch darin anbraten und immer wieder umrühren, mit Kümmel und Chili würzen.

Mit Suppe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und so lange köcheln lassen, bis ein großer Teil Flüssigkeit verkocht ist. Spinat und Erdäpfel unterheben. Wenn der Spinat etwas zusammengefallen ist, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne vom Herd nehmen und mit einem Löffel für jedes Ei eine Mulde ins Gemüsebett machen. Eier aufschlagen und in die Mulde gleiten lassen. Schafskäse rundum verteilen.

Pfanne ins heiße Backrohr geben und ca. 10 Min. backen. Die Eier sollten gestockt sein. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Ideal als Sonntags-Bruch!



*Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.*



Das israelische Nationalgericht einmal anders zubereitet. Erdäpfel dienen hier als wichtigste Zutat. In Kombination mit Ei und Käse erhalten wir eine hochwertige Eiweißqualität, die als körpereigene Bausubstanz bestens genutzt werden kann.

Tipp: Die Gemüsezugaben lassen sich beliebig ändern. Im Sommer zum Beispiel köstlich mit rotem Paprika oder Cocktailtomaten.

Heut' ist Gemüse-Tag

„Ist gut“-Rezepte

Wirsingquiche

ZUTATEN

Quicheteig

200 g Dinkelvollkornmehl,
80 g Butter, 120 g Topfen, 1 TL Salz

Fülle

600 g Wirsing, 1 kleine rote Zwiebel,
150 g geriebener Käse (Gouda, Bergkäse etc.)
200 g Schlagobers, 4 Eier,
Pfeffer, Salz, geriebene Muskatnuss,
etwas Rapsöl

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl und Salz vermischen und mit Butter abbröseln.
Topfen dazugeben, rasch zu einem Teig kneten und
ca. 1/2 Std. kühl stellen. Backofen auf 190 °C vorheizen.

Für die Fülle Zwiebel würfelig und Wirsing in Streifen schneiden.
Wirsing mit heißem Wasser überbrühen und gut abtropfen lassen.
Zwiebel in etwas Öl glasig anlaufen lassen und Wirsing dazugeben.
In einem Nudelsieb Gemüse abtropfen und etwas abkühlen lassen.
Geriebenen Käse untermischen und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

Obers und Eier gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und
etwas Muskat würzen.

Teig dünn ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Dabei den
Teig am Rand etwas hochziehen und den Boden mit einer Gabel
mehrmals anstechen, im heißen Backofen ca. 10 Min. vorbacken.

Die Fülle auf den Teig geben und das Ei-Obers-Gemisch darüber
verteilen. Bei 190 °C ca. 40–50 Min. backen.

Serviertipp: Ca. 10 Min. ruhen lassen und lauwarm servieren.
Dazu passt eine Joghurt-Kräuter-Sauce.



**Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.**



Wirsing gehört zu der großen Kohlgemüsefamilie mit hohem Gesundheitswert. Das typische Wintergemüse ist reich an Folsäure, Vitamin C und Kalzium.

Unterstützend für das Immunsystem wirken aber die sekundären Pflanzenstoffe, die sogenannten Schutzstoffe wie Carotinoide, Polyphenole und Glucosinolate.

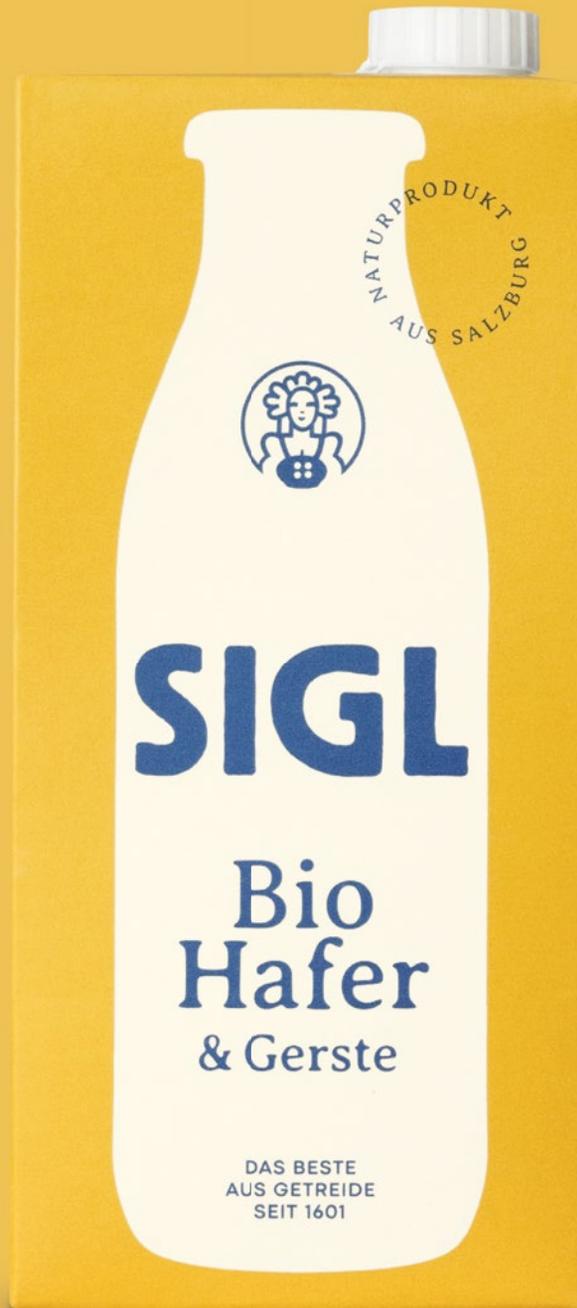
Der Geschmack wird dabei von der Saison beeinflusst: So schmeckt Wirsing im Winter kräftiger und aromatischer. Ideal für Eintöpfe!

Besonders gut mit Zutaten von



*Butter und Schlagobers aus
besten Bergbauern Milch.*

Weil sie schmeckt.



Für mehr Infos:



sigl.bio

Es gibt viele Gründe, warum wir euch die **SIGL Bio Hafer mit Gerstenmalz** ans Herz legen wollen: Sie ist bio, super regional, kommt von einem Familienunternehmen im Salzburger Land und wird absolut umwelt- und ressourcenschonend produziert. Der wichtigste Grund aber – und warum wir sie gern trinken – ist ganz einfach: weil sie schmeckt. Gebraut von der Trumer Privatbrauerei, die seit Jahrhunderten Getränke aus Getreide macht, mit ausschließlich natürlichen Enzymen aus Gerstenmalz und Tiefbrunnenwasser aus unserer eigenen Quelle. Weil für uns Geschmacksache Hauptsache ist.

Makkaroni mit Kürbispesto (vegan)

Die Urkorn Emmer Makkaroni mit veganem Kürbispesto sind ein herbstlicher Genuss am Teller. Die Nudeln aus dem Urgetreide Emmer überzeugen mit einem neutralen, leicht nussigen Geschmack. Der Anbau des fast in Vergessenheit geratenen Urkorns belebt die Artenvielfalt auf heimischen Feldern - das schmeckt auch der Natur.

Zutaten für 3-4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

330 g Recheis Urkorn Emmer Makkaroni	3 EL Olivenöl zum Anbraten 2 Knoblauchzehen	3 EL frische Petersilie 125 ml Olivenöl
<u>Für das Kürbispesto:</u> 350 g Hokkaido-Kürbis 50 g Knollensellerie	60 g Kürbiskerne 60 g Pinienkerne oder Cashewkerne	<u>Zum Verfeinern:</u> Salz & Pfeffer Pinienkerne

Zubereitung

1. Für das Kürbispesto: Den Kürbis waschen, entkernen und mit Schale klein würfeln. Den Sellerie schälen und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden. Die Kürbis- und Selleriewürfel in Olivenöl in einer Pfanne kurz bissfest rösten. Ein paar der Gemüsewürfel als Topping zur Seite stellen und die restlichen Würfel bei wenig Hitze in der Pfanne weitergaren lassen.
2. Die Knoblauchzehen schälen, grob hacken und zu den übrigen Kürbiswürfeln in die Pfanne geben. In der Zwischenzeit die Kürbiskerne und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die fertig gegarten Kürbiswürfel mit den gerösteten Kernen, der Petersilie und dem Olivenöl mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Urkorn Emmer Makkaroni nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen und mit dem lauwarmen Pesto aus Kürbis vermengen.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Makkaroni mit Kürbispesto, den gerösteten Pinienkernen und den Gemüsewürfeln servieren.



Mehr Rezepte und Infos zu Recheis Urkorn Emmer Urkorn Emmer entdecken auf recheis.com/emmer-nudeln:



Da bin i daheim.

Einfach ur-gut.

Emmer Nudeln von Recheis.
Genuss aus reinem Urgetreide.

Wertvoller Beitrag zur Artenvielfalt

Der Anbau des fast in Vergessenheit geratenen Urkorns Emmer erhöht die Artenvielfalt auf den heimischen Feldern, bereichert die natürliche Fruchtfolge und bietet Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere.

JETZT NEU



www.recheis.com/emmer-nudeln/



Was kochen wir heute?

GEMEINSAM MIT DER FAMILIE KOCHEN MACHT EINFACH SPASS. GLEICHZEITIG ERLEBEN KINDER BEIM MITKOCHEN, WIE GUT FRISCHE REGIONALE ZUTATEN SCHMECKEN. DAMIT ES EIN ERFOLGREICHES GENUSSERLEBNIS WIRD, VERRATEN UNS DIE SALZBURGER SEMINARBÄUERINNEN IHRE TIPPS.



1 *Wer macht was?*
Alle, die mitmachen wollen, dürfen auch. Am besten zu Beginn je nach Alter die Aufgaben verteilen. So weiß jedes Küchenhelferlein, was zu tun ist. Die ganz Kleinen können zum Beispiel Zutaten verrühren und die Größeren Fleisch oder Gemüse schneiden. Davor gemeinsam Hände waschen und los geht's!

3 *Fertig. Und jetzt?*
Die Pizza ist im Backrohr und die Küche ein kleines Chaos? Auch jetzt können alle mithelfen: ob Rührschüssel abtrocknen, aufkehren oder lernen, dass Gemüseschalen in den Biomüll gehören. Noch schnell gemeinsam den Tisch gedeckt und fertig ist das Familienessen!

2 *Die wichtigste Zutat?*
Geduld! Damit Kochen allen Spaß macht, ausreichend Zeit einplanen und über klebrige Finger oder am Boden verschüttetes Mehl großzügig hinwegsehen. Und Käsewürfel, die eher Krümeln gleichen, schmecken am Ende genauso gut. Geduldiges Vorzeigen und Erklären sowie dazwischen ein kleines Lob machen alles entspannter.

Tipp: Learning by Doing
Das ist auch das Motto bei den Kinderkochkursen der Salzburger Seminarbäuerinnen. Hier wird mit allen Sinnen gekocht und aus heimischen Lebensmitteln ein einfaches Menü gezaubert. Rezeptheft inklusive! Infos und Terminanfragen unter: www.salzburger-seminarbauerinnen.at





Seminarbäuerin Manuela Klettner
aus Goldegg



Adventkuchen im Glas

ZUTATEN

125 g weiche Butter
100 g Staubzucker
2 große Eier (Raumtemperatur)
1/2 TL Lebkuchengewürz
130 g glattes Mehl
100 g geröstete und gemahlene
Haselnüsse
40 g gehackte Walnüsse
1 1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
50 g gehackte Kochschokolade
Semmelbrösel für die Gläser

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 175° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Vier kleine Marmeladegläser ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- 2 Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Gewürze und alle trockenen Zutaten vermischen und unterheben. Der Teig sollte mittelfest werden, sonst noch Milch hinzufügen.
- 3 Gläser dreiviertel voll mit dem Teig befüllen und ca. 30 Min. backen, Stäbchenprobe machen.
- 4 Kuchengläser aus dem Ofen nehmen, noch heiß verschließen, auf den Deckel stellen und auskühlen lassen.

Deko-Tipp

myRex

Mit handgeschriebenem
Etikett und bunter Schleife
besonders hübsch.

Manuelas Tipp

„Dieser Kuchen im Glas ist ein
schönes Geschenk und hält sich
ein bis zwei Monate.“



Seminarbäuerin Martina Höfelmaier
aus Seekirchen



Kürbispüree und Dinkellaibchen

ZUTATEN Kürbispüree

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 EL Butter
2–3 EL Crème Fraîche
1 Prise Salz
etwas Kristallzucker

ZUBEREITUNG Kürbispüree

- 1 Kürbis aufschneiden, die Kerne entfernen, nach Belieben mit oder ohne Schale in Würfel schneiden und in kochendem Wasser weich dünsten.
- 2 Die gegarten Kürbiswürfel in einem Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Butter und Crème Fraîche dazugeben und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Martinas Tipp

„Dazu passt gebratener Salbei. Dafür Salbeiblätter in Öl bei mäßiger Hitze in einer Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.“

ZUTATEN Dinkellaibchen

250 g Dinkelreis
500 g Wasser
2 Frühlingszwiebeln
120 g Topfen (20 % Fett i. T.)
120 g fein geriebener Bergkäse
ca. 50 g Semmelbrösel
2 Eier
Salz und Pfeffer
1/2 Bund gehackte Petersilie
Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG Dinkellaibchen

- 1 Dinkelreis in der doppelten Menge Wasser bissfest garen und kurz abkühlen lassen.
- 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz glasig dünsten.
- 3 Den Dinkelreis mit Topfen, Bergkäse, Semmelbröseln und Eiern vermischen und mit den Gewürzen und Petersilie kräftig abschmecken. Masse ca. 15–20 Min. ziehen lassen. 12 größere oder 16 kleinere Laibchen formen und in Butterschmalz knusprig braten.



Seminarbäuerin Heidi Lindner
aus Elsbethen

Apfelradln

ZUTATEN

- 6 Äpfel
- 120 g Mehl
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Bratöl oder Butter

ZUBEREITUNG

- 1 Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
- 2 Für den Backteig das Mehl mit der Milch verrühren, Eier, Salz und Zucker dazugeben und zu einem glatten Teig vermengen.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben in den Teig tauchen und auf beiden Seiten goldgelb herausbacken. Die fertigen Apfelradln auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4 Mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren. Dazu schmeckt gerührter Sauerrahm oder einfach ein Glas frische Milch!



Besonders gut mit Zutaten von

SalzburgMilch

Natürlicher Genuss
mit der Bio Premium Linie

Schau aufs runde Siegel!

DAS SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT ZEICHNET REGIONALE LEBENSMITTEL UND PRODUKTE SOWIE GERICHTE IN DER GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE AUS. DAMIT WIRD GARANTIERT, DASS NUR HOCHWERTIGE ZUTATEN AUS DER REGION VERWENDET WERDEN. KLAR ERKENNBAR AM RUNDEN SIEGEL.

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat finden wir

- auf Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Produkten
- in der Speisekarte
- beim (Frühstücks-)Buffet



Ausgezeichnet aufgetischt?

Ja, wenn die Hauptzutat des Gerichts aus Salzburg kommt. Das garantiert das runde Siegel.

Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

300 Produzentinnen und Produzenten
145 **1.950** Lebensmittel und Produkte
 Gastgeberinnen und Gastgeber
30 Gemeinden und Einrichtungen mit
 Gemeinschaftsverpflegung setzen bereits auf
 das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Stand: 1. Oktober 2022



Herkunftszertifizierte Lebensmittel und Produkte gibt's

- im Handel: Supermärkte, Einzelhandel und Bioläden
- direkt ab Hof: Hof- und Bauernläden, SB-Automaten etc.
- auf Grün- und Wochenmärkten
- bei Handwerksbetrieben: Metzgerei, Bäckerei oder Käseläden
- in Online-Shops

Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

Aufbauend auf dem AMA-Gütesiegel und der AMA GENUSS REGION garantiert das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat mit strengen Kontrollen die regionale Herkunft und Herstellung in höchster Qualität.



Die Herkunftskriterien im Überblick:



Milch und Käse: gemolken und verarbeitet in Salzburg



Rind, Schwein, Geflügel: geboren in Österreich, gemästet und geschlachtet in Salzburg



Schaf und Ziege: in Salzburg geboren, gemästet und geschlachtet



Fisch: aufgezogen und gefischt in Salzburg



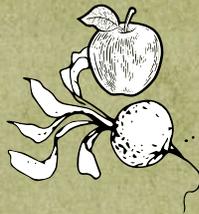
Eier: gelegt in Salzburg



Getreide: angebaut, gewachsen und verarbeitet in Salzburg



Gemüse, Obst und Beeren: gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg



Zierpflanzen: gewachsen in Salzburg



Honig und Imkerprodukte: Bienenstandort in Salzburg

Schafwolle: geschoren und verarbeitet in Salzburg

Holz: gewachsen und verarbeitet in Salzburg



Regionale Lebensmittel sind gefragt!

Achten Sie beim Lebensmitteleinkauf auf regionale Herkunft?*



Jetzt zertifizieren lassen

Für alle Fragen rund um die Auszeichnung von regionalen Lebensmitteln, Produkten und Gerichten mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung. www.garantiert-regional.at



* Online-Umfrage 12/21:

„Wie wichtig ist regionale Herkunft?“

Basis: Newsletter-Abonnenten „Salzburg schmeckt“

Garantiert regional



*Bewusst einkaufen,
schau aufs Siegel!*

Viezfältige Handwerkskunst, echte Spezialitäten, beste Rohstoffe und unverfälschte Zutaten – das macht die Besonderheit unserer Region aus. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert dabei die Herkunft aus dem Land Salzburg. Klar erkennbar an dem

runden Siegel, das die zertifizierten Lebensmittel und Produkte ausweist. Wo diese herkommen und wer dahintersteht, zeigt das folgende Herstellerverzeichnis. Alle Produzent:innen, 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
BIOfischzucht Familie Krieg	Fisch		Sinnhubstraße 8	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Lamm, Rind, Wurst, Schwein, Speck		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Kalb, Rind, Wildspezialitäten		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Rind, Schwein		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Hofladen Putzhammer	Gemüse, Kräuter, eingelegtes Gemüse		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Metzgerei Lettner	Salzburger Grillwurst, Schinken		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
SalzburgMilch	Milchprodukte, Käse		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtmolkerei 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
Eisl Eis – Seegut Eisl	Schafmilchprodukte, Eis	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Friesacher	Schwein, Ochs		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Gaisbergwasser	Wasser		Ahornstraße 21/EG	5081	Anif
Kastnerbauer	Eier	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Gois, SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Kernbauer – Kernei's Mostheuriger	Fleischprodukte, Fisch, Most, Apfelsaft, Edelbrände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Gans, Pute	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Eier, Fleisch, Wurst	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Eiswerk	Eis	✓	Dorfstraße 28	5101	Bergheim
Käsergenossenschaft Elixhausen	Milchprodukte, Käse	✓	Käseriweg 4	5161	Elixhausen
Bäckerei Pfößl	Brot	✓	Christophorusstraße 62	5062	Elsbethen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Oberhöhenwald	Schafmilchprodukte	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Freundlinger Andreas	Honig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Gasbachbauer	Rind, Schwein, Wurst		Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Oberwimpoint	Gemüse, Honig, Kräuter	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Wildblume Bio-Imkerei	Honig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Ederbrot	Brot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögernbauer	Schwein	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Itzlinger's Biobäckerei GmbH	Brot	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Oberhinteregg	Milchprodukte, Sirup, Honig, Käuter		Tiefbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Riegerbauer – Teuflbauer	Rind, Gemüse, Honig	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Lenzenbauer	Marmelade, Sirup, Obst, Most, Essig, Säfte	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Grablergut – Imkerei Brandl	Honig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hözlbauer	Eier	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Kehlbauer	Schafmilchprodukte	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Imkerei Tarmann	Honig		Lebachstraße 26	5322	Hof
Deisl's Bio-Schafmilch	Schafmilchprodukte, Käse	✓	Willischwandtstraße 11	5321	Koppl
Fleischhauerei Fuchs	Kalb, Lamm, Rind, Schwein		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Geflügelhof Familie Eigenherr	Geflügel		Mettigweg 5	5023	Koppl
Hasi's Schmankerlkasten – Ramberger	Erdäpfel, Eier		Kleinköstendorf 7	5203	Köstendorf
Karlbauer	Eier		Gramling 1	5203	Köstendorf
Knotzingerbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Riederbauer	Saft, Sirup, Honig, Eier, Essig, Erdäpfel	✓	Franz-Xaver-Gruber-Straße 35	5112	Lamprechtshausen
Buachberger's Mili	Milchprodukte, Käse		Buchberg 1	5163	Mattsee
Wirtsladen Mitterhof	Schwein, Kräuter- und Fruchtsirup, Schnaps, Fruchtaufstrich		Mitterhof 4	5163	Mattsee
Bioimkerei Hinterhauser	Honig	✓	Dorfbeuern 64	5152	Michaelbeuern
Gärtnerei Trapp	Pflanzen, Kräuter		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Huhn, Pute, Honig	✓	Reinharting 6	5165	Nußdorf
Derndlbauer	Milchprodukte, Schwein, Wurst		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauernbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland-Ei OG	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Pilze	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Honig		Weiheweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Honig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Tischlerbauer	Honig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Joglbauer	Gemüse, Dinkel, Säfte, Essig	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum
Frauenlob Hans Hochmühle	Getreide	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Huberbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Stoffn	Edelpilze	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Käserei Walkner	Käse	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Imkerei Hoamat Honig	Honig		Wallerseestraße 55b/3	5201	Seekirchen
Mattigtaler Käse	Milchprodukte, Käse	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Roider Josef	Honig		Waldmoosgasse 13	5201	Seekirchen
Unterholz-Hof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Bio-Land-Imkerei Mösl	Honig	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Bioimkerei Doppler	Honig	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Frankgut	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Janser Herbert	Honig, Honigprodukte		Ried 17	5201	Seekirchen
Ungerbauer	Rohmilch		Kothgumprechtung 1	5201	Seekirchen
Schmetterlingshof	Getreide, Tee, Lamm	✓	Helmbergerstraße 21	5113	St. Geogen
Grabnerbauer	Schwein, Speck		Holzhauserstraße 82	5113	St. Georgen
Stöcklbauer	Getreide, Getreideprodukte	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Bäckerei Obauer	Brot	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Die Fuchserie – Buchbichlgut	Kalb, Kitz, Lamm, Schwein, Rind		Gartenauerstraße 9	5083	St. Leonhard
Fleischhauerei Gerbl	Rind		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei & Konditorei Necker	Brot	✓	Bahnstraße 93	5350	Strobl
Kasbach	Rind	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof und Fleischhauerei Santner	Kalb		Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnergut – SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomannstraße 14	5303	Thalgau
Oberbrandstatt	Eier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Stranzenhof	Marmelade, Sirup, Chutney, Pesto	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Obervetterbach	Saft, Obst, Rohmilch, Brennholz	✓	Obervetterbach 4	5303	Thalgau
Dandlhof	Gemüse		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererbauer	Walser Angusrind, Schwein, Pute, Wurst, Selchfleisch, Speck, Marmelade, Pesto und Chutney		Grünauerstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	Gemüse		Bauerngasse 20	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüse		Loiger Straße 61	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Pflanzen, Kräuter, Gemüse, Erdäpfel	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Milchprodukte, Käse		Walserstraße 14	5071	Wals-Siezenheim
Jungpflanzen Gerl	Gemüsejungpflanzen und Kräuter		Viehauserstraße 51	5071	Wals-Siezenheim
Klesshamer	Gemüse, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Königgut	Eier, Nudeln, Speck, Säfte		Oberfeldstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Ökohof Feldinger – Steinerbauer	Gemüse, Kresse	✓	Walserfeldstraße 13	5071	Wals-Siezenheim
Stefflhans	Gemüse		Stefflhansenweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Baierlgut	Gemüse		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Hofweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Friesenegger	Gemüse		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Gastager	Blumen, Zierpflanzen, Kräuter		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Rind, Kürbis, Schnittblumen, Eier	✓	Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Kaindlbauer	Gemüse		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Kracherbauer	Gemüse		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Kräuter, Gemüse		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Gemüse, Salat		Bauerngasse 15	5071	Wals-Siezenheim
Wirstengut	Gemüse		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim

Tennengau



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Gimpelbauer, Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Kleinschörghof	Weidegans, Erdäpfel	✓	Au 2	5441	Abtenau
Leierhof	Brennnesselsamen, Sirup, Tee, Oxydel		Seydegg 3	5441	Abtenau
Putzgrub	Eier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Rocherbauer	Pute, Rind, Lamm	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Thalgerhof, SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzelsberger	Käse	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Motzenhof	Rohmilch		Adnet 59	5421	Adnet
Einäuglbauer	Huhn, Wild, Eier		Neubach 15	5523	Annaberg-Lungötz
Fischhof	Ziegenmilchprodukte	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg-Lungötz
Hefenschner	Honig, Met, Honigessig		Hefenschner 25	5524	Annaberg-Lungötz
MundOrt Metzgerei Buchsteiner	Rind, Kalb, Lamm, Rind, Wild, Wurst		Hefenschner 88	5524	Annaberg-Lungötz
Unterschlag, SalzburgerLand Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg-Lungötz
Vorderweinau, SalzburgerLand Ei	Eier	✓	Braunötzhof 2	5524	Annaberg-Lungötz
Imkerei Goffriller	Honig		Oberplaickweg 3	5422	Bad Dürnberg
Biohof Mayrhof	Eier, Wachteleier, Schnaps	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Hofkäserei Schmiedbauer	Milchprodukte, Käse		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	Honig		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Karnerhof	Hochlandrind	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle	Getreide	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
Seiwaldgut	Rind, Sirup, Aufstrich	✓	Haarbergweg 336	5440	Golling
Stieglerbauer	Eier, Milchprodukte, Kalb	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Bauernbräu	Eier, Milchprodukte, Kalb	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Gärtnerei Pleitner	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Schlossallee 51	5400	Hallein
Bäckerei Rosenmayer	Brot		Bürgerspitalplatz 1	5400	Hallein
Sonnenhuhn	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
JOHANNES Bio-Bergbauernhof Krispl	Lamm, Huhn, Tee, Honig	✓	Gaißau 3	5425	Krispl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Milchprodukte, Käse, Eingelegtes	✓	Fürstenweg 15	5431	Kuchl
Oberhofbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Pinzgauer Ochs	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Scharfetter	Rind, Lamm	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Weissenbachmühle	Honig		Weißbach 8a	5431	Kuchl
Handkäserei Wimmer am Winklhof	Milchprodukte, Käse		Winkelhofstraße 10	5411	Oberalm
Jellgut	Milchprodukte, Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri	Salz		Kaserermühlweg 3/3	5411	Oberalm
Bachrain	Ziege, Wild, Rind, Kalb, Schwein	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
Schlenggenbauer	Lamm	✓	Scheffau 6a	5440	Scheffau
Da Waldhofer	Rind, Huhn, Eier, Schnaps	✓	Waldhof 57	5423	St. Koloman

Pinzgau



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bramberger Obstsaft	Apfelsaft		Wilhelmstall, Weichsel-dorf 27a	5733	Bramberg
Haslachhof	Käse	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Landwirtschaftliche Fachschule Bruck – Piffgut	Rind, Lamm, Honig, Schnaps	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
bijo Farm	Rosenprodukte, Zebufleisch	✓	Taxenbacher Fusch 31	5671	Fusch
Rauter Iris	Tee, Sirup		Embachwiesensiedlung 133	5672	Fusch

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Unterhausreit	Essig, Kräuterprodukte, Schnaps	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Hollersbacher Kräutergarten	Kräutersalz, Tee	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Scharlern	Marmelade, Rind, Milchprodukte, Käse, Fruchtaufstriche, Schnaps	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
Der Auhof, Eismanufaktur	Eis		Augasse 4	5710	Kaprun
Mei Muich – Zieferhof	Milchprodukte, Dinkelprodukte	✓	Otting 7	5771	Leogang
Sinnlehenhof	Käse	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Manufaktur Stoaberg Smokehouse	Pulled Beef		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Metzgerei Rass	Ente, Gans, Huhn, Pute		Lofer 47	5090	Lofer
Bäckerei Unterberger	Tauernroggenweckerl		Dorfstraße 6	5751	Maishofen
Bioimkerei Herzog	Honig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milchprodukte, Käse		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Wieser Albert	Honig	✓	Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill
Käferhof – Smaragdei	Smaragdeier		Schweinegg 2	5732	Mühlbach
Wiesberg	Gans, Eier, Lamm, Kalb	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedersill
Altjudengut	Rind, Kalb, Käse, Wurst		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Säfte, Essig		Grabenäckweg 37	5721	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Käse		Walchen 319	5721	Piesendorf
Pinzgauer Naturzauberwerke	Kräuter	✓	Schulstraße 285	5721	Piesendorf
Frohngützl	Hochlandrind	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Obermoosen	Milchprodukte, Schnaps, Zirbenprodukte	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
Rathgeb Klaus	Wild, Kalb, Rind, Lamm		Weidachweg 104	5661	Rauris
Reithgut	Rind, Lamm, Schafmilch	✓	Reithweg 70	5753	Saalbach
Fischzucht in der Vorderkaserklamm	Fisch		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fischzucht Kehlbach	Fisch		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Hanslbauer	Käse	✓	Ruhgassing 2	5760	Saalfelden
Hauserpeterhof	Milchprodukte, Sirup, Eier, Wurst, Teigwaren, Saft, eingelegtes Gemüse, Gewürze	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Imkerei Martin Handl	Honig		Harham 66	5760	Saalfelden
Jagglhof	Eier, Getreide, Rind	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Metzgerei Fürstauer	Kalb, Lamm, Wild, Rind, Wurst		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Missi AlpenEis	Eis		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof	Jungrind, Schnaps	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Örgenbauer	Jungrind, Schnaps	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Poltenhof	Jungrind	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Obermoos	Eier, Huhn	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin bei Lofer
Tauernlamm	Wild, Rind, Lamm, Kalb	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Käse	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Kreuzerbauer	Hochlandrind	✓	Gföll 2	5091	Unken
Anderskompetent – Oberrain	Kräuter, Pflanzen, Gemüse	✓	Unken 8	5091	Unken
Lahngut	Kitz	✓	Lahn 13	5742	Wald
Pinzga-Speckdorf	Rind, Almwusch'zn mit Bienenhonig		Vorderkrimml 70	5742	Wald
Augut	Fleisch, Milchprodukte, Käse, Honig		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Egger Michael	Honig	✓	Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Metzgerei Schultes	Kalb, Lamm, Wild, Rind, Schwein, Wurst		Alte Landesstraße 12	5700	Zell am See



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersatt	Honig, Fisch, Eier, Rohmilch, Rind, Lamm, Schwein, Wild, Schnaps	✓	Schwemmbergweg 25	5541	Altenmarkt
Imkerei Steffner	Honig	✓	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Metzgerei Hutegger	Rind, Wild, Kalb, Lamm, Schwein, Ziege		Pyrkerstraße 78	5630	Bad Hofgastein
Mühlhof	Milchprodukte, Käse	✓	Vorderschneeberg 13a	5630	Bad Hofgastein
Schmaranzgut	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Echt Kasig - Hubmühle	Schafmilchprodukte		Erzstraße 39	5500	Bischofshofen
Echt Schreckbauer - Oberseidlgut	Kalb, Lamm, Pute, Rind, Schwein, Wurst	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigprodukte		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Obersüßgut	Sirup, Saft, Aufstrich, Eier, Rind	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Pute, Huhn, Schwein, Gans, Fisch, Milch, Eier		Hauptstraße 21	5531	Eben
Sulzenalm - Krahlehenhütte	Käse, Milch, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Wexlerhof	Gemüse	✓	Neuberg 38	5532	Filzmoos
Hundsalzhof	Milchprodukte, Käse, Honig	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Zehenthof	Milchprodukte, Käse, Speck, Eier		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Imkerei Honigtraum	Honig	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Mitteruralsberg - Biohofkäserei Lercher	Milchprodukte, Käse	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
Bio-Hofkäserei Kreuzer - Mitterhub	Schafmilchprodukte	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Großarler Genuss	Fleisch- und Wurstprodukte		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Klausbauer	Käse, Kitz, Wurst, Fisch		Ellmau 74	5611	Großarl
Oberharbach	Chutney, Fertiggerichte im Glas, Rind, Schaf, Milchprodukte		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Rind, Kalb, Lamm, Eier		Rattersberg 20	5611	Großarl
Prommegg - Filzmoosalm	Brot, Rind, Wurst, Milchprodukte, Käse		Ellmau 41	5611	Großarl
Untergollegghof	Schnaps, Likör, Rind		Eggried 2	5611	Großarl
Aubauer	Milchprodukte, Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Eier, Fruchtaufstrich, Sirup, Kräuterprodukte	✓	Aubauernweg 1	5611	Großarl
Bernberg	Milchprodukte, Käse, Rind, Pute		Schiedweg 39	5611	Großarl
Dorfmetzgerei Max Mann	Fohlen, Kalb, Lamm, Rind, Schwein, Wurst		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Aigenreith	Fleisch		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Bodenbauer	Huhn, Pute, Rind, Wild	✓	Bairau 1	5511	Hüttau
Hüttschlag Bauernladenstüberl - Vorderkree	Milchprodukte, Käse	✓	See 2	5612	Hüttschlag
Oberneuhof	Eier, Fleisch		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Steinmannbauer	Milchprodukte, Käse, Rind, Schwein, Wurst, Zirbenbrand	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Milchprodukte, Käse	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Bäckerei Bauer	Dinkelweckerl	✓	Dorf 248	5505	Mühlbach
Biohof Lehengut	Schafmilchprodukte	✓	Reitsam 11a	5452	Pfarrwerfen
Hinterdechantshof	Eier, Honig	✓	Pöham 51	5452	Pfarrwerfen
Metzgerei Ladinger	Rind		Mühlenweg 7	5550	Radstadt
Spitalerhof	Tee, Kräutersalz, Räucher-mischungen		Münzgrubweg 13	5550	Radstadt
Steinergut	Wildhendl, Kräuter, Rind, Honig	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Unterfarnwang	Rind, Apfelsaft, Kräutertee, Milchprodukte, Wurst	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Die Summerin	Honig		Färbergasse 15	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Gauger Konrad	Schnaps		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Kalb, Lamm, Rind, Wild, Schwein, Wurst		Hans-Kappacher-Straße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban	Wild, Lamm, Kalb, Rind		Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Salzburger Bergwurm – Buchseiten	Rind, geröstete Mehlwürmer	✓	Martinerstraße 71	5622	St. Martin
Spiesshof	Milchprodukte, Käse, Speck, Schnaps	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin
Waisengut	Pute, Huhn	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin
Oberedt	Eier	✓	Edtstraße 27	5522	St. Martin
Sonnenhuab	Honig, Schnaps		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Brot	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Großwidmoos	Masthuhn, Sirup, Tee, Honig, Pute	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Reinthalers Ursula	Honig		Weng 51	5453	Werfenweng
wengANGUSta – Hansenbauerngut	Rind	✓	Weng 32	5453	Werfenweng

Lungau



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bienenlehrpfad Göriach	Honig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Leitner – Hiasn	Rind		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Honigjäger	Honig	✓	Zoitzach 17a	5575	Lessach
Poinsit	Wildhendl	✓	Fern 36	5571	Mariapfarr
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Samerhof	Eachtling	✓	Stranach 34	5571	Mariapfarr
Sauschneider – Familie Wieland	Rind, Lamm, Schwein, Pute, Huhn, Eachtling, Honig	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Standlhof Kinderbauernhof	Milch, Rind, Eier	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Weberhof	Eachtling, Saubohne		Grabendorf 55	5571	Mariapfarr
Wielandhof	Rind, Käse	✓	Liegnitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Aroniaproducte	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Bacher	Rind	✓	Markt 182	5570	Mauterndorf
Dasler	Kalb	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Metzger	Kalb	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	Honig, Honigprodukte		Markt 342	5570	Mauterndorf
Greilhof	Rind, Schwein, Wild	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Mörtelsdorf
Aigner Maria und Florian	Honig		Hemerach 16	5583	Muhr
Schoberhof	Rind, Eachtling, Getreide	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Sagmeisterhof	Eachtling, Dinkel, Lungauer Tauernroggen	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Sauschneider – Familie Löcker	Brot, Schnaps, Nudeln, Schwein, Lungauer Tauernroggen, Laufener Landweizen, Dinkel	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Betriebsgemeinschaft Ortsschuster	Rind, Schwein		St. Martiner Straße 10	5582	St. Michael
Eslörg	Rind		Dasl 18	5582	St. Michael
Kasperbauer	Rind	✓	Dasl 18	5582	St. Michael
Örgenhias	Rind, Milchprodukte	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Imkerei Brugger	Honig		Fell 52	5582	St. Michael
Fleischerei Schader	Salzburger Grillwurst		Postplatz 6	5580	Tamsweg
Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg – Lungauer Speis	Wurst, Eachtling, Milchprodukte, Speck, Binkel, Obstbrand, Honig, Fleisch	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein	Eachtling		Amtshausstraße 8	5580	Tamsweg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Ottinggut, Minimolk	Milchprodukte, Eachtling	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Prodingner	Eachtling, Rind	✓	Proding 3	5580	Tamsweg
Tonibauer	Eier, Lamm, Rind	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Rigele – Twengeralm	Rind, Ziege, Wild, Milchprodukte, Käse	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Aigner Karl	Honig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Davidhof	Kitz, Rind, Eachtling	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Betriebsgemeinschaft Graggaber-Urban	Rind, Rohmilch, Eachtling	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Edelbrände Moser	Schnaps	✓	Zederhaus 49	5584	Zederhaus

Genuss-Kistert

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer – HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	www.kastnersbioeier.at
Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	www.kernei.at
Sperlbauer	Wurmassing 4	5102	Anthering	www.sperlbauer.bio
Lagerhaus Bergheim	Lamprechtshausener Straße 4	5101	Bergheim	www.salzburger-lagerhaus.at
Imkerei Mayrhofer	Haidberg 37	5500	Bischofshofen	www.imkerei-mayrhofer.at
EUROSPAR Eugendorf	Wiener Straße 2	5301	Eugendorf	www.spar.at
Dorfladen Hallein	Kornsteinplatz 11	5400	Hallein	www.der-dorfladen.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Der Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	www.derauhof.at
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Fürstenweg 15	5431	Kuchl	www.fuerstenhof.co.at
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	www.hofladen-joglbauer.at
Pinzgauer Naturzauberwerke	Schulstraße 285	5721	Piesendorf	www.naturzauberwerke.at
Feinkost Finstermann	Obsmarktstraße 1	5760	Saalfelden	www.feinkost-finstermann.at
Lagerhaus Saalfelden	Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden	www.salzburger-lagerhaus.at
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburger Straße 20	5620	Schwarzach	www.pongauer-bauernladen.at
EUROSPAR Seekirchen	Hauptstraße 4	5201	Seekirchen	www.spar.at
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen	www.mattigtaler.at
Lagerhaus St. Johann	Industriestraße 8	5600	St. Johann	www.salzburger-lagerhaus.at
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacher-Straße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	www.pongauer-bauernladen.at
Echt guat	Dorfstraße 15	5522	St. Martin	www.salzburgschmeckt.at
Hofladen Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at

Genuss- Gewinnspiel



3 x

„Regionale Lese Freude“

Warum wir Brotteig mit der Hand kneten sollen, was die Milchsäure im Sauerkraut bewirkt oder welche Vitamine in Speck stecken: All das und vieles mehr rund um traditionelle Lebensmittel aus dem Alpenraum erfahren wir in dem hübschen Büchlein „Von Hand gemacht“ von Karin Buchart und Maria Anna Benedikt. Rezepte inklusive!

Gebundene Ausgabe, Servus Verlag.

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

JETZT NEWSLETTER UNTER WWW.SALZBURGSCHMECKT.AT ABONNIEREN UND TOLLE PREISE GEWINNEN!

*Alle, die sich bis 31. März 2023 neu anmelden, nehmen am Gewinnspiel teil.



3 x

„Salzburg schmecken“ Regionale Produkte, frische Zutaten und hochwertige Lebensmittel – eine Auswahl dieser feinen Köstlichkeiten, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat, gibt's im Genuss-Kisterl zu verkosten. www.salzburgschmeckt.at

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



3 x

„Dreierlei aus dem Glas“

Ob würziges Chili con Carne, feines Sauerkraut oder pikantes Thai Curry, die Köstlichkeiten von Hans im Glas werden vom Salzburger Genuss-Metzgermeister Hans Walter zu 100 % aus regionalen Zutaten und ohne Zusatzstoffe hergestellt. www.hansimglas.at

Gutschein gültig für drei Gläser nach Wahl im Online-Shop oder Direktverkauf.



1 x

„Landpartie“

Der nächste Sommer kommt bestimmt. Und was gibt es Schöneres, als nostalgisch im Oldtimer durch Salzburgs Landschaft zu gondeln? Eine Oldtimer-Ausfahrt der Ferdinand Porsche Welten „fabr(T)raum“ macht's möglich. Natürlich stilgerecht mit Chauffeur.

Gutschein gültig für eine Oldtimer-Ausfahrt nach Wunsch, Dauer 1 Std.



UNSERE
PRODUKTE FÜR
DIE GASTRONOMIE

Regionalität die man schmeckt

Naturnähe, Nachhaltigkeit und langjährige Erfahrung: Das sind die Eckpfeiler für die Spezialitäten der Pinzgau Milch. Das Traditionsunternehmen in Maishofen steht als innovativer Milchverarbeitungsbetrieb für eine ganze Region, die dank intakter Umwelt ideale Voraussetzungen für die Herstellung von biologischen Milchprodukten bietet. Die Produktpalette erstreckt sich von Milch, Joghurt, Topfen, Butter und Käsespezialitäten bis hin zu Smoothies, Infant Food und Functional Drinks.



Umwelt- und Klimaschutz

Respekt vor der Natur und unserer Umwelt sowie der schonende Umgang mit Ressourcen prägen unser Handeln und unsere Entscheidungen. Das Ziel der Pinzgau Milch ist es eine Vorreiterrolle einzunehmen und gemeinsam mit dem Land Salzburg einen klima- und energiebewussten Weg zu gehen.

Mit der „Klima- und Energiestrategie „SALZBURG 2050“ verfolgen wir das Ziel umfassender Nachhaltigkeit und einer Reduktion an CO₂-Emissionen und Energie.

Mehr dazu in unserem Nachhaltigkeitsbericht!
unter www.pinzgaumilch.at



Mitarbeiten bei der Pinzgau Milch

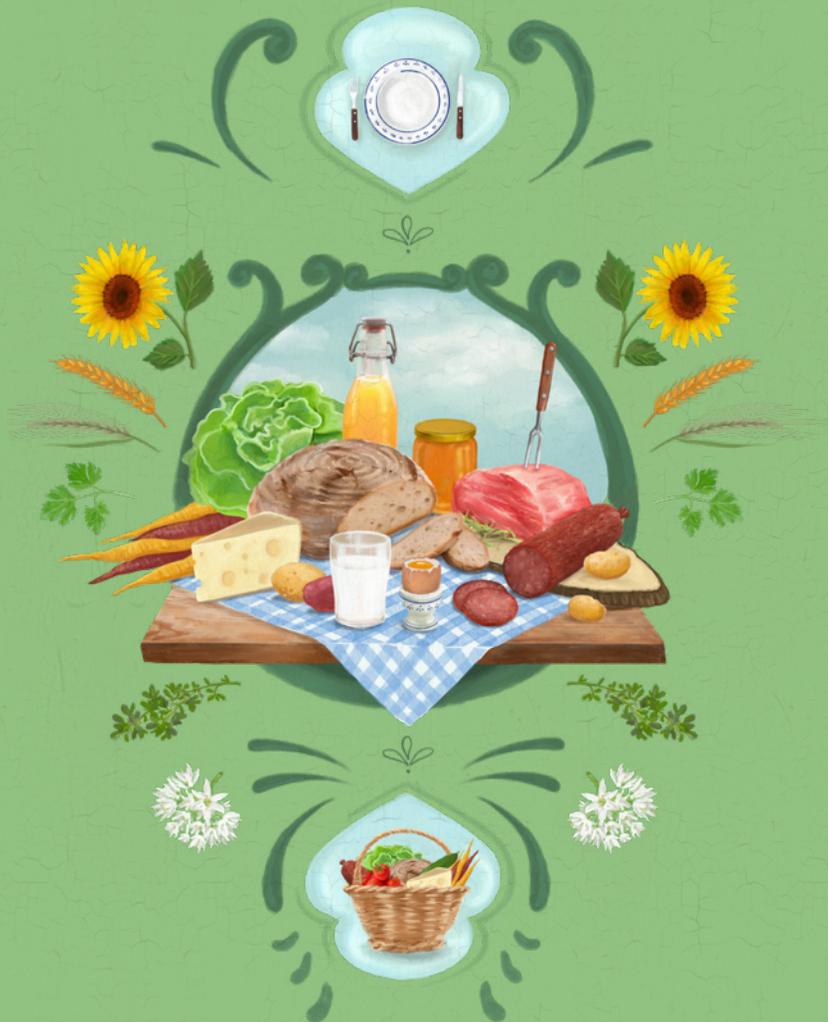
In den vergangenen Monaten ist nicht nur die Nachfrage nach unseren hochwertigen regionalen Milchprodukten und Käsespezialitäten gestiegen. Viele Menschen denken auch über die Sicherheit ihrer Arbeitsplätze und Chancen für die Zukunft nach. Die Pinzgau Milch ist für 240 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein zukunftssicherer Arbeitgeber. Neben unseren traditionellen Molkereiprodukten sind es vor allem Produktinnovationen und Co-Packaging-Leistungen, die uns international erfolgreich machen. Deshalb sind wir immer offen für interessante Bewerbungen.

Mehr dazu auf www.pinzgaumilch.at/karriere/



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL UND PRODUKTE, GARANTIERT REGIONAL



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