# Salzburg *schmeckt*

Das Magazin für Salzburger Lebensmittel
und echtes Genuss-Handwerk

€ 2,50 N°. 02.2023
4 193577 302502 02

# VIELFALT GENIESSEN

## Mit hochwertigen Zutaten aus dem Land Salzburg

**Die Dinkelpioniere**
vom Stöcklbauer
Seite 18

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

**Echte Frauenpower**
am Spitalergut
Seite 53

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

# MORGENSTUND HAT *Skyr* IM MUND

Der neue, unwiderstehlich cremige **Premium Frühstücks-Skyr** sorgt für eine Extraportion Genuss, nicht nur am Frühstückstisch. Auch als kleiner Snack zwischendurch überzeugt er mit seinem erfrischenden Charakter und ist dabei vielfältig einsetzbar – egal ob pur, im Müsli oder als vielseitige Zutat in süßen und pikanten Gerichten. Erhältlich ist der Premium Frühstücks-Skyr **österreichweit bei BILLA PLUS** und **Interspar** und **im Bundesland Salzburg bei BILLA** und **SPAR**.

NEU!

*aus bester regionaler Heumilch*

*proteinreich & fettarm*

TIERGESUNDHEIT 100% KONTROLLIERT

*besonders cremig*

**Nachhaltigkeit leben.**
**Tiergesundheit schmecken.**

**milch.com**

# Leidenschaft Regionalität

Liebe Leserinnen und Leser,

regionale Lebensmittel haben viele Vorteile: frisch und saisonal geerntet, echt und unverfälscht hergestellt und mit hohem Qualitätsanspruch im Land Salzburg produziert. Das Schönste daran ist, dass wir die Menschen dahinter jederzeit persönlich kennenlernen können, ob am Bauernmarkt, beim Ab Hof-Verkauf, im Laden ums Eck oder beim Essengehen. Menschen, die sich mit Leidenschaft um ihre Landwirtschaft kümmern, Pionierarbeit leisten oder ihr Handwerk mit Liebe ausführen.

Die Wertschätzung für die Tiere, die Natur und das Produkt, das daraus entsteht, ist bei jedem einzelnen Betrieb spürbar. Diese Wertschätzung möchten wir vom Salzburger Agrar Marketing an all jene weitergeben, die Tag für Tag dafür sorgen, dass Salzburg so gut schmeckt. Ein herzliches Dankeschön!

Einige dieser Bäuerinnen, Landwirte, Gastgeber und Handwerkerinnen stellen wir in „Salzburg schmeckt“ wieder vor: So hat Familie Bamberger mit Dinkel alles auf eine Karte gesetzt, Iris Zitz in der Kräuterkunde eine neue Leidenschaft gefunden, Sepp Mayer den Nebenerwerb zum Vollzeitberuf gemacht und die Brunauer Frauen haben ihr Leben neu geordnet. Zudem hat sich Wolfgang Brunner seinen Kindheitstraum als Koch erfüllt und auf der Alm von Familie Tippelreither wird immer frisch und regional gekocht.

Viel Freude beim Kennenlernen!

Herzlichst
Ihr Sepp Schwaiger

*Vielseitige Raclette-Rezepte auf Seite 24–27*

SALZBURGER AGRAR MARKETING

**IMPRESSUM**
**HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER:** Salzburger Agrar Marketing (SAM) **VERLAGSORT:** Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm **FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:** Günther Kronberger, SAM **REDAKTION, ARTDIREKTION, GRAFIK UND PRODUKTION:** blümkemotzko_, Gesellschaft für Werbung und Kommunikation mbH, Pannzaunweg 1a, 5071 Wals, bluemkemotzko.at **MITARBEITER:INNEN DIESER AUSGABE:** SAM-TEAM: Martina Egger, Christina Aschbacher, Sonja Schnöll, Gertraud Schober, Lukas Wiesinger **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner **REDAKTIONS-TEAM:** Ulrike Hammerl (Ltg.), Günter Baumgartner, Margret Hörl, Angelika Pehab, Anna T. Wieser, Peter Zeitlhofer **FACHLICHE ERNÄHRUNGSBERATUNG:** Maria Anna Benedikt **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber, Elisabeth Skardarasy **FOTOGRAFIE:** Salzburger Agrar Marketing, Chris Rogl, Martina Höflmaier, Nikolaus Faistauer Photography, AMA Genuss Regionen/wildbild.at, Tourismusschulen Salzburg/Susi Berger - Camera Suspicta **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pemberger **DRUCK:** Druckerei Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H, 3580 Horn **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.

# PIONIER-GSCHICHT

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

*Dass regionale Lebensmittel auch zum Wohlbefinden beitragen, zeigt uns Diätologin Maria Anna Benedikt in ihren vielen Tipps. Einfach auf das pinke Kästchen achten!*

**18**
Familie Bamberger vom Stöcklgut hat in den 1980er-Jahren als einer der ersten Betriebe auf Dinkel gesetzt.


**06**
**TREFFPUNKT MARKT**
30-Jahre-Jubiläum

**11**
**HOHES GUT**
Kräuterkunde und mehr am Bruggerhof

**16**
**AUF GUTEM WEG**
Gastbeitrag Verein „Land schafft Leben“

**18**
**FÜR EINE HAND-VOLL DINKEL**
Zu Besuch am Stöcklgut

**24**
**WISSEN, WO’S HERKOMMT**
Raclette-Ideen mit Salzburger Zutaten

**30**
**METZGER? BAUER? BEIDES!**
Die Erfolgsgschicht vom Schreckbauer

**36**
**WENIGER, DAFÜR GUT**
Ernährungstipps von Anna Maria Benedikt

**42**
**BESTE SCHNAPSIDEE**
Familie Bruckmoser brennt für Regionalität

**48**
**DAS GUTE LIEGT SO NAH**
Salzburgs Märkte und Regionalläden

**53**
**POWERFRAUEN**
Der Neuanfang vom Spitalergut in Adnet

**58**
**LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR**
Tipps und Rezepte

**64**
**TOLLE WOLLE**
Mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Salzburg schmeckt

**MEHR REGIONALE GSCHICHTN AUF DER WEBSITE ENTDECKEN!**

www.salzburgschmeckt.at


**68**
**SALZBURGER THEODUL**
Die Milchprodukte-Prämierung 2023

**73**
**REGIONALITÄT HOCH ZWEI**
Die Neureitalm im Skigebiet Flachau

**77**
**TRAUMBERUF: KOCH!**
Leidenschaft Kochen am Taxenbacherhof

**82**
**AUSGEZEICHNET AUFGETISCHT**
Mit echten Spezialitäten

**84**
**SCHAU AUFS RUNDE SIEGEL**
Mit garantiertem Herkunftsnachweis

**REZEPTE**
**88**
**GENUSS MACHT SCHULE**
Rezepte von der TS Klessheim

**93**
**EINFACH REGIONAL**
Gekocht mit Zutaten aus Salzburg

**98**
**GUTEN MORGEN!**
Rezepte fürs ausgewogene Frühstück

**104**
**DA STECKT SALZBURG DRIN**
Alle Betriebe mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

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



PRINTED IN AUSTRIA

PEFC zertifiziert

Das Österreichische Umweltzeichen für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686 Ferdinand Berger & Söhne GmbH.

# TREFFPUNKT MARKT

*Text: Ulli Hammerl*
*Fotos: Nikolaus Faistauer*

*Begründerin Rosi Unteregger freute sich über den Besuch von Agrar-LR Sepp Schwaiger zum 30-jährigen Marktjubiläum.*

*100 % Biogemüse gibt's beim „Garten am Berg"-Stand von Michael Windberger.*

FREITAGS WIRD DER HAUPTPLATZ VON ALTENMARKT ZUM MARKTPLATZ – UND DAS SEIT 30 JAHREN. NEUN STANDLER:INNEN SORGEN HIER WOCHE FÜR WOCHE FÜR EIN VIELSEITIGES ANGEBOT. DIE ZAHLREICHEN STAMMKUND:INNEN DANKEN ES IHNEN MIT IHREM REGELMÄSSIGEN BESUCH.

Jeden Freitagnachmittag stehen in Altenmarkt im Pongau regionale Produkte und heimische Spezialitäten im Mittelpunkt des Marktgeschehens. Neun Bäuerinnen und Bauern haben ihre Stände voll mit frischer Ware gepackt und sind emsig am Beraten, Abwiegen und Verkaufen. Da wird ein Krautkopf geprüft, hier eine Scheibe Käse abgeschnitten und dort ein Stück Speck verkostet. Ausgestattet mit Körben und Stofftaschen kommen die Altenmarkter:innen gezielt zu den Ständen. Sie wissen vom wöchentlichen Marktgang, wo es welche Produkte gibt und wer dahintersteht.

„Es gibt doch kaum eine bessere Möglichkeit, Menschen beim Einkauf zusammenzubringen, als bei einem Bauernmarkt."

Agrar-Landesrat Sepp Schwaiger

**30 Jahre Wochenmarkt**

Zu Recht dürfen die Menschen hier stolz darauf sein, das mittlerweile 30-jährige Jubiläum des Wochenmarktes zu feiern. Viel hat sich seit damals getan – anfangs kritisch beäugt, stehen vier der Pionier:innen von damals auch heute jede Woche hier, um ihre bäuerlichen Produkte zu verkaufen. Eine der Bäuerinnen der ersten Stunde ist Rosi Unteregger von der hiesigen Hofkäserei Konwald – sie war es auch, die den Markt ins Leben gerufen hat. „Der Verkauf von Ziegenmilchprodukten war damals noch schwierig. Wir mussten einen Teil der verarbeiteten Produkte, die in der Molkerei hergestellt wurden, zurücknehmen und selbst vermarkten. Da kam mir die Idee, einen eigenen Markt zu organisieren", blickt sie im Gespräch mit Agrar-Landesrat Sepp Schwaiger, der anlässlich des 30-Jahre-Jubiläums zu Besuch war, auf die Anfangsjahre zurück.

*Beim Besuch der Standler:innen informierte sich LR Schwaiger über alle Betriebe und deren Produkte.*

*Am Wochenmarkt versorgen sich Einheimische, Gäste und Zuagroaste wöchentlich mit regionalen Köstlichkeiten.*

„Mit unserem kleinen Wochenmarkt wurden wir anfangs belächelt. Aber wir waren von unserer Vision fest überzeugt“, so die engagierte Bäuerin. „Jeder einzelne Betrieb hat sich seither weiterentwickelt und sich den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden angepasst. Und genau das macht den Markt hier so besonders – die gegenseitige Wertschätzung.“

**Echter Genuss aus der Region**

Dieses Miteinander spürt auch Sepp Schwaiger bei seinem Marktrundgang. „Es gibt doch kaum eine bessere Möglichkeit, Menschen beim Einkauf zusammenzubringen, als bei einem Bauernmarkt“, stellt der Landesrat dabei erfreut fest. „Dass es, um so etwas aufzubauen, Fleiß, den Glauben daran, das Richtige zu tun, und einer ordentlichen Portion Hartnäckigkeit bedarf, darf dabei nicht vergessen werden. Für diese Eigenschaften zolle ich Rosi Unteregger höchsten Respekt.“ Und natürlich überzeugt sich Landesrat Schwaiger gleich selbst von der hohen Qualität der Ziegenmilch vom Konwaldhof. Am Stand von Familie Jäger probiert er eine der köstlichen Hartwürste, angeregt plaudert er mit Michael Windberger an dessen Bioobst- und Gemüsestand und vom Fischkönig Johannes Pöllitzer aus dem Lungau lässt er sich frische Saiblinge für Zuhause einpacken. Verkauft werden hier aber nicht nur die eigenen Produkte der Standler:innen, sondern es werden auch Erzeugnisse von nahen Landwirtschaften mitgenommen. So gibt’s bei Rosi Untergegger neben den selbst erzeugten Käsesorten etwa auch die feinen Käse- und Joghurtspezialitäten vom Hundsalzhof im nahen Flachau.

Tipp

Gelebte Regionalität seit 30 Jahren!

**Wochenmarkt in Altenmarkt jeden Freitag, 14–17 Uhr am Marktplatz**

**Was gibt’s da alles?**

- Frisches Obst und Gemüse
- Öle, frische Säfte, eingelegtes Gemüse, Trockenfrüchte
- Milch und Milchprodukte von Ziege und Kuh
- Schnäpse, Fruchtaufstriche, Sirup und Honig
- Biofrischfleisch und Fische
- Bioeier, Speck, Wurstwaren und Aufstriche
- Mehlspeisen, Brot, Nudeln
- Naturkosmetik, Kräuterprodukte, Räucherwerk
- Blumen und Gemüsepflanzen

*Seit 2016 führen Monika und Hans Weiß den Hundsalzhof in zweiter Generation. Auch die Liebe zu Tier und Natur liegt dabei in der Familie. Dass die Produkte in Bioqualität hergestellt werden, ist für sie selbstverständlich.*

**Wie aus dem Bilderbuch**

Der 1996 erworbene Hundsalzhof ist das Zuhause von Großfamilie Weiß. Monika und Hans betreiben den auf einer Anhöhe über Flachau-Reitdorf gelegenen Biohof in zweiter Generation im Nebenerwerb. Auch die Altbauern Elisabeth und Johann leben hier sowie die vier Söhne Raphael, Jakob, Simon und Rupert, im Alter zwischen 8 Jahren und 12 Monaten. Man würde meinen, dass schon die Erziehung von vier Jungs in diesem Alter ausreicht, einen ganzen Tag zu füllen. Aber Moni steckt auch ganz viel Herzblut, Zeit und Leidenschaft in die Erzeugung ihrer Produkte. Der Hof präsentiert sich mit dem malerischen Blick auf die umliegenden Bergrücken „wie aus dem Bilderbuch", wie Landesrat Sepp Schwaiger bei seinem Besuch feststellt und die Aussicht auf die umliegenden Wiesen mit dem Bauerngarten genießt. Beim gemeinsamen Rundgang wird die moderne Betriebsführung, die ganz auf Nachhaltigkeit setzt, erläutert.

**Nachhaltig leben**

Denn hier am Hundsalzhof ist die nachhaltige Bewirtschaftung Lebenseinstellung. Das reicht vom Trinkwasser aus der eigenen Quelle, einer PV-Anlage, mit der bis zu zwei Drittel des jährlichen Strombedarfs gedeckt werden, dem weitgehenden Vermeiden von Plastik durch den Einsatz von Mehrweggläsern bis zur Aufzucht der Milchkühe, die den ganzen Sommer auf der Weide verbringen. Ein Teil der Biomilch wird selbst zu Joghurt, Topfen, Frisch- und Schnittkäse weiterverarbeitet. Erhältlich sind die Produkte im örtlichen Lagerhaus, in der Dorfalm Flachau und eben auch am Wochenmarkt in Altenmarkt. „Ich bin sehr beeindruckt von so viel Fleiß und Schaffenskraft. Hier wird Landwirtschaft mit echter Leidenschaft betrieben", ist Schwaiger erfreut. „Menschen wie Familie Weiß machen unsere bäuerliche Kultur bestandsfähig und sorgen in ganz Salzburg für eine Fülle an hochwertigen Lebensmitteln."

*LR Sepp Schwaiger überzeugt sich bei seinem Besuch gerne selbst davon, dass es auch den Kälbchen gut geht.*

# Weißes Gold

DIE MANUFAKTUR SALITRI AUS OBERALM HAT DIE JAHRHUNDERTEALTE TRADITION DER SALZHERSTELLUNG NEU AUFLEBEN LASSEN UND ERNTET SEITHER FEINSTES SALZBURGER NATURSALZ.

Tipp
Mehr über Natursalz gibt's im neu eröffneten Schauraum zu erfahren.

„Das Beste aus dem Berg und sonst nichts" – nach diesem Ansatz arbeiten Eva und Helmuth Brudl, um für ihre Kund:innen reines Natursalz mit regionalem Ursprung herstellen zu können. Diese traditionelle Salzgewinnung ist eine echte Handwerkskunst und erfordert Wissen und Zeit. So wird das „Weiße Gold" als völlig naturbelassene Sole im Halleiner Salzbergwerk am Dürrnberg gewonnen und danach in großen Pfannen sorgsam erhitzt, bis sich an der Oberfläche das sogenannte „Fleur de sel" bildet. Diese Salzblumen sinken auf den Boden und werden mehrmals am Tag händisch abgeschöpft bzw. geerntet. Danach wird das Salz getrocknet und in Reinform oder gemischt mit hochwertigen Kräutern und Gewürzen verpackt.

**100 % reine Natur**

Durch seine jahrtausendealte Herkunft ist das Salzburger Natursalz frei von Schadstoffen und Mikroplastik und wird nur mit reinem Quellwasser tief im Berginneren gelöst. Zudem kommt es ohne künstliche Rieselhilfe aus und enthält eine Vielzahl natürlicher Mineralien und wertvoller Spurenelemente. Durch seinen unverfälschten und milden Geschmack sowie die zarten Salzkristalle ist das Natursalz in der Küche vielseitig einsetzbar.

**Glück schenken**

Salz gilt seit jeher als Symbol für Leben, Gesundheit, Erfolg und Glück. So wird es zum Beispiel nach altem Brauch zum Einzug verschenkt. Individuell zusammengestellt und liebevoll verpackt, sind die Salzgeschenke der Oberalmer Salzmanufaktur eine geschmackvolle Aufmerksamkeit für jeden Anlass.

Salzmanufaktur Salitri
Salitri®
Salzburger Natursalz
Handgeschöpftes Siedesalz aus Hallein
KRISTALL. KLAR. NATÜRLICH.

**Salzmanufaktur Salitri GmbH**
Kaserermühlweg 3/3
5411 Oberalm
www.salzburger-natursalz.com

# HOHES GUT

*Text: Angelika Pehab*
*Fotos: Chris Rogl*

Iris Zitz ist aufgewachsen als Wirtshauskind. Immer unter Leuten. Immer im Trubel. Heute ist sie Bäuerin am Burggerhof, einem der höchstgelegenen Bergbauernhöfe im Lungau. Hier lebt sie mit ihrer Familie in absoluter Ruhe, umgeben nur von der herrlichen Natur, ihren liebgewonnenen Kräutern und ein paar Tieren.

*Die eigenen Kräuter verarbeitet Iris Zitz zu aromatischen Räuchermischungen.*

Es gibt Tage, an denen Iris Zitz die Geschichte des mehr als 600 Jahre alten Burggerhofs zwischen den dicken Mauern förmlich spüren kann. „Hier haben vor uns Generationen von Menschen gelebt – mit all den Herausforderungen der jeweiligen Zeit, mit Kriegen, in Hungersnöten und auch im Frieden“, erzählt Iris, während sie am Küchentisch ihre Räuchermischungen zusammenstellt. „Räuchern ist eine alte Tradition. Es soll böse Geister verdrängen und die guten hervorlocken. Das schadet in so einem alten Haus ja nicht“, lacht die gebürtige Tamswegerin, die über einen ausgeprägten Sinn für die Kräfte der Natur verfügt und – wie sie selbst sagt – den vielseitigen Heilkräutern mittlerweile verfallen ist.

## Leidenschaft Kräuterkunde

So richtig bewusst wurde ihr diese Leidenschaft aber erst, als sie sich vor etwa fünf Jahren gegen ihre vorgezeichnete Zukunft als Gastronomin im Familienbetrieb und für das Leben auf dem abgelegenen Bergbauernhof entschied. „Der Liebe zu meinem Mann Andreas wegen“, sagt sie mit einem verschmitzten Lächeln, „und auch, weil mir klar wurde, dass so ein kleiner Betrieb ohne Bäuerin keine Zukunft hat.“ Als frischgebackene Jungbäuerin entdeckte sie schnell die vielen Kräuter, die rund um den Hof wuchsen – und die Faszination dafür. Mittlerweile ist Iris diplomierte Kräuterpädagogin sowie TEH-Praktikerin und gibt ihr Wissen auch gerne in Kursen weiter.

## Gemeinsam statt einsam

Der 1.390 Meter hochgelegene Biobauernhof ist die ideale Umgebung für diese Naturverbundenheit. Schon vor gut 30 Jahren legten die Altbauern Juli und Sepp Zitz mit der Umstellung auf biologische Landwirtschaft den Grundstein für das heutige Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Auch die Idee, die eigenen Erzeugnisse wie Butter, Krapfen, Knödel oder Aufstriche direkt an die Lungauer:innen zu verkaufen, stammt aus dieser Zeit und ist bis heute ein wichtiges Standbein geblieben. Schwiegermama Juli war es auch, die Iris als Quereinsteigerin unterstützt hat und gemeinsam mit ihrem Sepp weiterhin tatkräftig mitarbeitet. Von ihr stammen die alten Geheimrezepturen der Großmutter, die in einem kleinen handgeschriebenen Büchlein wohl verwahrt sind.

*Mit ihrer Leidenschaft für Kräuter hat Iris den Burggerhof auch beruflich zu ihrer neuen Heimat gemacht.*

## Iris' Räucher-Tipp

***Bei einer Erkältung:***
*1 Teil Baumbart-Flechte*
*1 Teil Fichtennadeln*
*1 Teil Thymian*
*1/2 Teil Fichtenharz*

***In der Grippezeit:***
*1 Teil Wachholderspitzen*
*1 Teil Lorbeer*
*1 Teil Rosmarin*
*1 Teil Lavendelblüten*
*1 Teil Kamille*
*1/2 Teil Weihrauch*

*Zerkleinertes Harz zuerst auf die Kohle legen und darauf erst die Kräuter.*

*Die Kräuter baut Iris rund um den Hof an und verarbeitet diese ganz traditionell am Holzherd.*

*Biotopfen, Butter, Rahmkoch oder die köstlichen Bauernkrapfen von Familie Zitz gibt's jeden Freitag von 8 bis 12 Uhr am Wochenmarkt in Tamsweg.*

Hilfe, die Iris gerne annimmt. „Die Schwiegereltern haben seit jeher alles selbstgemacht und ich war dann quasi der Lehrling", lacht die 31-jährige Bäuerin, die seit 2013 mit Andreas den Hof führt. „Auch jetzt machen wir vieles gemeinsam und die beiden stehen mir immer mit Rat und Tat zur Seite." Denn der Burggerhof ist ein klassischer Generationenhof, auf dem alle zusammenarbeiten. „Wir leben hier wie in einer Kommune und unterstützen uns gegenseitig", erzählt Iris. Und auch die drei Kinder Valentina, Thomas und Marie sind bei den Hofarbeiten und beim Kräutersammeln schon mit Begeisterung dabei.

## Schätze aus der Natur

Sowohl die landwirtschaftlichen Produkte, für die Familie Zitz zwölf Kühe, zwei Schweine und 15 Hühner am Hof hält, als auch die Kreationen aus der Burgger-Kräuterküche sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Verkauft werden sie im Webshop, am Wochenmarkt oder im „Kemmt's eina"-Laden in Tamsweg. Auf die Frage, wie sich die aktuelle Teuerung auf die Produkt-Bepreisung niederschlägt, hat Iris Zitz sofort eine Antwort: „Bei uns ist das nicht so tragisch, weil wir viel mit und von der Natur produzieren und selber sammeln. Die Preiselbeeren sind demnach nicht teurer geworden. Ich kaufe fast nichts zu und verwende das, was uns die Natur gerade gibt, ob für Kräutertees, Räuchermischungen, oder Balsam." Wofür wir diese verwenden können? Die passenden Informationen dazu gibt's im Kräuterküchen-Blog von Iris. Einfache Do-it-yourself-Rezepte inklusive!

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

Ob Butter, Sauermilchkäse, Eier, Knödel, Krapfen, Kräutersirupe oder Kräutertees, am Burggerhof ist alles mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

**Burggerhof**
Iris und Andreas Zitz
Refling 27, 5580 Tamsweg
T +43 660 7424 348
i.zitz@hotmail.com
www.burggerhof.at

Wenn's gut werden soll, mach's dir selber!
JETZT GEHT'S ANS EINGEMACHTE.
Wir sind die Plattform für alles Selbstgemachte zum Einrexen. Bei uns bekommst du nicht nur alle Einmach-Gläser und -Flaschen – ob modern mit Drehverschluss oder klassisch mit Gummi und Klammern – sondern auch wertvolle Tipps, köstliche Rezepte und Inspirationen, Etiketten und alles, was du sonst noch zum Einrexen brauchst.
myRex.at

Land schafft Leben GASTBEITRAG

# AUF GUTEM WEG

DURCH DEN HOHEN ANTEIL AN GRÜNFÜTTERUNG, UMFASSENDES KNOW-HOW UND DEN EINSATZ MODERNER TECHNOLOGIEN SIND TIERISCHE LEBENSMITTEL AUS HEIMISCHER PRODUKTION WENIGER KLIMASCHÄDLICH ALS ANGENOMMEN.

Wie wir dem Klimawandel entgegenwirken können, ist eine der großen – wenn nicht die größte – Fragen unserer Zeit. Die Landwirtschaft ist hier sowohl Betroffene als auch Treiberin. Stürme, Hagel und Starkregen, wie wir sie dieses Jahr einige Male erlebt haben, machen den Bäuerinnen und Bauern die Arbeit schwer und zerstören im schlimmsten Fall große Teile ihres Ertrages. Gleichzeitig ist die Lebensmittelproduktion global gesehen, selbst für einen nicht zu unterschätzenden Anteil an Treibhausgasemissionen verantwortlich. Und diese beschleunigen wiederum den Klimawandel. Das ist eine Tatsache. „Dennoch kursieren in diesem Zusammenhang immer wieder falsche Zahlen, die die österreichische Lebensmittelproduktion zu Unrecht in ein schlechtes Licht rücken", erklärt Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben und selbst Bio-bergbauer mit Viehwirtschaft. „Die heimische Landwirtschaft leistet im internationalen Vergleich bereits sehr gute Arbeit, wenn es um eine klimaeffiziente Bewirtschaftung geht."

**Faktoren für den Klimaschutz**

Moderne Technologien und Know-how tragen dazu ebenso bei wie der Umstand, dass unsere tierhaltenden Betriebe ihre Futtermittel größtenteils selbst anbauen, anstatt etwa auf Regenwald-Soja aus Südamerika zu setzen, das einen unverhältnismäßig großen $CO_2$-Fußabdruck hat. Diese und viele andere Faktoren führen beispielsweise dazu, dass die Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch aus Österreich im Schnitt „nur" 14,2 Kilogramm $CO_2$ erzeugt – das ist so wenig wie in keinem anderen EU-Land. Auch bei Milch und Eiern liegt Österreich hinsichtlich Emissionen unter dem Durchschnitt (siehe Seite 17).

**Bewusst regional einkaufen**

Hat unsere Landwirtschaft also keine Hausaufgaben mehr zu erledigen, wenn es um die Reduktion von Emissionen geht? „Doch", stellt Royer klar. „Das Gute ist aber, dass wir unsere Betriebe nicht neu erfinden müssen, um sie klimaeffizienter zu machen, sondern hier schon auf einem guten Weg sind." Das erleichtert auch Konsument:innen die Entscheidung: Wer klimafreundlich einkaufen möchten, der ist mit dem Griff zu heimischen Lebensmitteln in der Regel gut bedient. „Und kann damit auch aktiv einen Beitrag leisten", so Royer. Trotzdem ist die vergleichsweise kleine Klimabilanz von Rindfleisch aus Österreich kein Freibrief für dessen unbegrenzten Konsum: Maßvoll und aus nachhaltiger Landwirtschaft lautet die Devise für all jene, die Fleisch im Rahmen einer klimabewussten Ernährung genießen wollen.

Land schafft Leben

***Lese-Tipp***
***„Landwirtschaft, Ernährung und Klima“***

*In dem rund 100-seitigen Hintergrundbericht geht der unabhängige Verein Land schafft Leben der großen Frage nach: „Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Klimawandel?“ Verständlich erklärt, mit aktuellen Daten und vielen Fakten nachzulesen auf www.landschafftleben.at*

„Die heimische Landwirtschaft steht vor der Herausforderung, die großen Klimafragen noch weiter in eine standortgerechte Produktion zu integrieren. Gleichzeitig braucht es aber auch Konsumentinnen und Konsumenten, die zu diesen Lebensmitteln greifen.“

Hannes Royer, Biobergbauer und Gründer von Land schafft Leben

## $CO_2$-Fußabdruck tierischer Lebensmittel aus Österreich im EU-Vergleich

| | MILCH | RIND | SCHWEIN | GEFLÜGEL | EIER |
|---|---|---|---|---|---|
| EU-SCHNITT | 1,4 KG | 22,2 KG | 7,5 KG | 4,9 KG | 2,9 KG |
| ÖSTERREICH | 1,0 KG | 14,2 KG | 5,9 KG | 3,5 KG | 2,0 KG |
| NIEDRIGSTER WERT | 1,0 KG ÖSTERREICH \| IRLAND | 14,2 KG ÖSTERREICH | 4,8 KG IRLAND | 3,3 KG IRLAND | 2,0 KG ÖSTERREICH |
| HÖCHSTER WERT | 2,8 KG ZYPERN | 44,1 KG ZYPERN | 20,3 KG LETTLAND | 17,8 KG LETTLAND | 8,7 KG ZYPERN |

*Fotos: Land schafft Leben (Portrait), HN Works – stock.adobe.com*

***© Land schafft Leben 2023,*** *$CO_2$-Fußabdruck in kg $CO_2$-Äquivalente pro kg Lebensmittel; Quelle: Leip et al. (2010): Evaluation of the livestock sector's contribution to the EU greenhouse gas emissions*

# FÜR EINE HANDVOLL DINKEL

Alles auf eine Karte setzen. Das haben die Bambergers getan, als sie ihren Hof vulgo Stöcklbauer weit vor allen anderen auf die Produktion hochwertiger Biodinkelprodukte umstellten. Kopfschütteln inklusive. Der Erfolg gibt ihnen recht. Neben der Qualität und dem behutsamen Umgang mit der Natur steht dabei die Familie im Mittelpunkt des gemeinsamen Tuns.

*Text: Peter Zeitlhofer, Fotos: Chris Rogl*

Lebensmittel sind das, was wir dem Körper zuführen. Und diese müssen hochwertig sein. Denn davon hängt ja auch unsere Gesundheit ab“, stellt Rudolf Bamberger jun. gleich zu Beginn klar. Mit geschultem Auge streicht er über die zum Trocknen aufgehängten Dinkelnudeln und erzählt von damals, als die Eltern zufällig auf die Ernährungslehren von Hildegard von Bingen gestoßen sind. Mit ihrem kleinen Betrieb in St. Georgen bei Salzburg erkannten Maria und Rudolf sen. früh, dass sie eine Alternative zur vorherrschenden Milchviehwirtschaft finden müssen, um als Landwirte langfristig überleben zu können. Durch einen Freund des Vaters wurden sie auf die Erkenntnisse der Benediktinerin

*Seit 1984 baut Familie Bamberger den Urdinkel „Oberkulmer Rotkorn“ an. Damals in der Region noch gänzlich unbekannt, ist er heute Basis für den Erfolg der jungen Generation.*

Tipp
Viele Produkte gibt's auch im Online-Shop!

und Mystikerin aufmerksam, die bereits im Mittelalter die bessere Verträglichkeit des Dinkels gegenüber Weizen beschrieb. „In den 1980er-Jahren waren meine Eltern die Ersten im Land Salzburg, die Dinkel angebaut haben. Was natürlich nicht alle gut gefunden haben und bei vielen für Kopfschütteln gesorgt hat. Aber nach ein paar Jahren des Tüftelns und den ersten Erfolgen war klar, dass das Getreide genau zum Stöcklhof passt und wir uns genau darauf spezialisieren wollten“, erzählt der Junior-Chef.

**Echte Pionierarbeit**

Dass so eine Umstellung nicht von einem Tag auf den anderen vonstatten geht, ist leicht vorstellbar. Zuerst wurden die Kühe verkauft, später dann die Schafe. Dafür wurden die ersten Maschinen zum Entspelzen selbst entwickelt und gebaut, was für die Verarbeitung des Dinkels notwendig war. „Anfangs hat die Mama die ersten Nudeln bei uns in der Küche gemacht“, erinnert sich Rudolf an die Zeit, als Verkauf und Produktion noch in der eigenen Wohnung passierten. Mit dem

*Vom Feld in den Topf, das gilt für die Dinkelnudeln, die am Stöcklhof von Eva-Maria und Rudolf jun. hergestellt werden. Ob klassisch, als Vollkornvariante oder saisonal mit Kürbis verfeinert.*

steigenden Interesse wurden auch die Maschinen immer größer, bis 2018 die Produktion und die Trocknung dann in einen Neubau ausgelagert wurden.

**Ein Hof, drei Generationen**

Für alle Bambergers ist klar, dass Landwirtschaft ohne Familie nicht funktionieren kann. Aktuell leben drei Generationen am Hof und helfen einander, wo immer es geht. Auch wenn Rudolf und Eva-Maria 2015 den Hof übernommen haben, ist es ein Miteinander, das hier zum Erfolg führt. „Mir ist mit jedem Handgriff geholfen und ich schätze es sehr, dass die Eltern noch voll aktiv sind", so der Jungbauer. Rudolf sen. kümmert sich um die Naturmühle, Mama Maria um den Stall und die Hühner. Der Junior ist für die Nudelproduktion und die Felder zuständig und Eva-Maria führt das Büro und den Hofladen. Auch die nächste Generation saust schon am Hof herum. „Bei uns ist immer etwas los", lacht der zweifache Vater, dem Nachhaltigkeit auch der Kinder wegen besonders wichtig ist.

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

*Bereits die heilkundige Äbtissin und Mystikerin des 12. Jahrhunderts, Hildegard von Bingen, lobte den Dinkel als das beste Getreidekorn. Die wertvollste Sorte ist der Urdinkel, auch „Oberkulmer Rotkorn" genannt. Er verfügt über einen beachtlichen Eiweißgehalt, da alle essenziellen Aminosäuren enthalten sind. Zudem liefert er viele Mineralstoffe und Vitamine. Durch den hohen Klebereiweißanteil ist er ideal zum Brotbacken geeignet.*

*Die Achtung vor der Natur zeigt sich auch beim sorgsamen Umgang mit den Zutaten und Produkten. Hier wird jeder Schritt bewusst gesetzt und die Lebensmittel als solche wertgeschätzt.*

Die Achtsamkeit für Mensch und Natur schätzen auch die vielen Kund:innen, die den hofeigenen Laden in St. Georgen regelmäßig besuchen und neben verschiedenen Dinkelprodukten auch Haferflocken, verschiedene Vollmehle und Getreide Kartoffeln oder Eier einkaufen. „Vielen Menschen, die den Geschmack unserer Produkte schätzen, ist es wichtig zu wissen, woher die Lebensmittel kommen und wie hier mit der Natur und dem Leben umgegangen wird“, sagt Eva-Maria. Ein Thema, das auch für Familie Bamberger eine hohe Bedeutung hat. „Landwirtschaft ist ein Geben und Nehmen“, so Rudolf. „Wir setzen auf Kreislaufwirtschaft und geben immer wieder etwas zurück.“ So wird das Stroh in der Regel nicht verkauft, sondern vom Mähdrescher gehäckselt und wie der selbst hergestellte Kompost direkt in den Boden eingearbeitet. Dadurch kommen Nährstoffe langfristig in den Boden und es sind keine chemischen Düngemittel nötig. Ist der Stöcklbauer doch seit 1991 Mitglied bei BioAustria und zählt auch hier zu den Pionieren.

**Wertvolles Gut**

Hinsichtlich Zukunft setzt Familie Bamberger weiter auf ihren Dinkel und die Direktvermarktung. „Sicher ist es arbeitsintensiver, so wie wir die Landwirtschaft betreiben. Aber wenn man sieht, wie oft Lebensmittel endlos herumgefahren werden, dann ist es viel wertvoller, wenn es noch Betriebe gibt, die alle Produktionsschritte selber machen“, ist Rudolf überzeugt. Wertvoller jedenfalls – und auch genussvoller. Denn diese Qualität schmecken wir mit jedem Bissen.

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

Biodinkel, -vollmehl, -reis, verschiedene Dinkelnudeln und Hafer(flocken) tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

**Stöcklbauer**
Rudolf und Eva-Maria Bamberger
Bauernstraße 16
5113 St. Georgen
T +43 664 1742 366
info@biodinkelnudeln.at
www.biodinkelnudeln.at

*Radio- und Fernsehmoderator Andi Knoll (re.) blickt hinter die Kulissen wie bei Biolandwirt Erich Stekovics im Burgenland.*

# Aha-Momente mit SPAR

Tipp
Jetzt auf YouTube und TikTok

IN DER MINISERIE „KNOLL (V)ERMITTELT“ MACHT SICH MODERATOR ANDI KNOLL AUF ZUM FAKTEN-CHECK RUND UM LEBENSMITTEL, ERNÄHRUNG UND NACHHALTIGKEIT. BEIM BLICK HINTER DIE KULISSEN KÖNNEN ALLE MIT DABEI SEIN!

Jährlich werden in Österreich eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Was tun große Unternehmen oder konkret SPAR dagegen? Und wo kann jede und jeder Einzelne ansetzen, um der Verschwendung von Lebensmitteln vorzubeugen? In der neuen Miniserie „Fakt & Mythos – Knoll (v)ermittelt“ wird unter anderem genau diesen Fragen nachgegangen. „Wir setzen auf die Vermittlung von Fakten statt Mythen“, erklärt SPAR-Vorstand Mag. Markus Kaser. „Mit dem neuen Wissensformat, das von zahlreichen Fachleuten begleitet wird, wollen wir den Blick für eine faktenbasierte Sicht der Dinge schärfen.“ In den ersten Folgen geht es unter anderem um Gemüse aus dem Glashaus, versteckten Zucker oder nachhaltige Verpackungsmöglichkeiten.

**Unterwegs mit Andi Knoll**

In jeder Sendung nimmt Radio- und Fernsehmoderator Andi Knoll die Zuseher:innen mit an verschiedenste Schauplätze – von großen Industriebetrieben bis hin zu kleinen Landwirtschaften – und plaudert dabei mit Expert:innen über nachhaltigen Konsum, gesunde Ernährung oder die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung. Dabei ergeben sich spannende Einblicke – auch für ihn selbst. „Viele von uns wissen ja, was gesund und weniger gesund ist, was gut oder weniger gut für die Umwelt ist. Trotzdem gibt es viele Dinge, die man nicht weiß, und da hilft es, hinter die Kulissen zu blicken und Fragen zu stellen“, so Andi Knoll. „Bestätigt hat sich für mich, dass naturbelassen besser als gespritzt ist und dass vor allem in verarbeiteten Produkten oftmals sehr viel versteckter Zucker enthalten ist. Das würde man so gar nicht vermuten.“

Diese und viele weitere Aha-Momente gibt’s ab sofort auf YouTube und TikTok. Jetzt hineinschauen unter: www.spar.at/knollvermittelt

SPAR

*Fotos: SPAR/Ingo Pertramer*

# Raclette aus Salzburg

Welches Gericht eignet sich besser, um die Vielfalt unserer Salzburger Lebensmittel zu erleben, als Raclette? Hier genießen wir beste Zutaten wie Käse, Gemüse und Fleisch ganz nach Belieben. Und mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wissen wir auch, dass diese sicher aus der Region kommen. Viel Inspiration dazu gibt's auf den folgenden Seiten.

## MODERNES Käsehandwerk

Die beste Biomilch dreier Bauernhöfe in Kleinarl ist die Grundlage vielfältiger Käsesorten, welche in der **„Käsewerkstatt"** am Hirschleitenhof hergestellt werden. Drei Bauern – gleichermaßen Freunde und Geschäftspartner – veredeln hier Milch zu Frisch- und Schnittkäse, Hartkäse oder Camembert. Genannt „Biobert", ist er trotz seiner französischen Wurzeln ein echter Einheimischer. Der „Bergonzola", ein vollmundiger Blauschimmelkäse, ist hingegen eine Hommage an die südlichen Nachbarn. Mehr dazu auf: www.bioausdemtal.com

### Camembert, Birne, Rübe

**Zutaten**
- 2 Birnen
- 1 Rote Rübe, gegart und geschält
- 100 g Camembert
- 100 g Blauschimmelkäse
- Frischer Thymian, Walnusskerne

**Zubereitung**
Alle Zutaten in dünnere Scheiben schneiden. Birne oder Rote Rübe in die Raclette-Pfännchen geben und mit Käse überbacken. Dazu passen Thymian und Walnüsse.

# Von Grund auf BIO

Als Biobetrieb der ersten Stunde ist **Familie Haitzmann vulgo Stechaubauer** bereits in dritter Generation mit Leib und Seele bei der Arbeit. Und die Vielfalt an Biogemüse in den Gewächshäusern und am großen Gemüseacker in Saalfelden ist kaum zu überbieten. Neben Salat, Kraut, Spinat, Bohnen und Süßkartoffen gedeihen hier auch für den Pinzgau exotisch anmutende Sorten wie Artischocken oder Physalis sowie alte Raritäten. www.stechaubauer.at

Fotos: Martina Höfelmaier

## Rotkrautsalat mit Sprossen

**Zutaten**

- 500 g Rotkraut
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Gemahlener Piment
- 1 TL Zucker
- 5 EL Apfelessig
- 8 EL Rapsöl oder Nussöl (z. B. Walnussöl)
- Sprossen oder Kresse

**Zubereitung**

Rotkraut putzen, vierteln und ohne Strunk in dünne Streifen hobeln. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Piment würzen und kräftig durchkneten. Mit Essig und Öl marinieren. Deko-Tipp: Mit Kresse, Brokkoli- oder Blaukrautsprossen servieren.

## Farbenfrohe KAROTTENSTICKS

**Zutaten**

- 500 g Karotten in Orange, Gelb und Lila
- Salz, Thymian
- 1 TL Honig
- 1 EL Pflanzenöl

**Zubereitung**

Karotten in Streifen schneiden und bissfest vorgaren. Öl, Salz, Thymian und Honig vermischen und die Karottenstreifen damit marinieren. Im Pfännchen fertig braten.

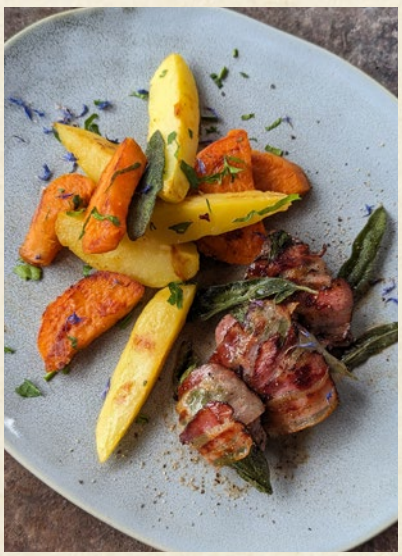
Mehr Rezepte auf

## Kürbis-Chutney

**Zutaten**
- 500 g Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- Salz
- 1/2 TL Chilliflocken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL gelbe Senfsaat
- 1 TL Curry
- 1 Prise Kardamom
- 1 EL Rapsöl

**Zubereitung**
Kürbis schälen und in 5 x 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Kürbiswürfel und den Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen und mit Essig und Wasser ablöschen. Gewürze zugeben und alles bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel weich sind. Abschmecken und in Schraubgläser abfüllen. Eignet sich super zum Haltbarmachen von Kürbis!

# Leidenschaft FLEISCH



Lammfaschiertes und Rehschnitzerl sind schon etwas ganz Besonderes. Bei der **Fleischhauerei Hutegger** in Bad Hofgastein gibt es diese seit den 1950er-Jahren in bester Qualität. Denn hier wird mit viel Können und Liebe fürs Traditions-Handwerk eine Vielzahl an Spezialitäten erzeugt. Das Fleisch kommt dabei ausnahmslos aus der Region. Ebenso wie die Zutaten für die eigens kreierte Bratwurst, die Tauern Friauli. www.hutegger.at

## Rehschnitzerl im Salbei-Speckmantel

**Zutaten**
- Ca. 400 g Rehschnitzerl
- Ca. 100 g Bauchspeck
- Frischer Salbei
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Tipp
Mehr Racletterezepte auf www.salzburgschmeckt.at

**Zubereitung**
Rehschnitzerl würzen, jeweils mit 1 Blatt Salbei belegen, in Speck einwickeln und im Pfännchen braten. Dazu passen Erdäpfel- und Süßkartoffelspalten. Einfach in der Schale dämpfen, schälen, in Spalten schneiden und auf der Grillplatte oder im Pfännchen backen.

Fotos: Martina Höflmaier

# FEINES vom Schaf

Mild, aber dabei voll im Geschmack: **Familie Liess** aus Hof bei Salzburg hat 2015 den Betrieb von Kuh- auf Schafmilch umgestellt und ist inzwischen ein echter Genuss-Tipp für Feinschmecker:innen. Die Joghurtsorten zeichnen sich durch besondere Cremigkeit aus und und der Käse überzeugt durch seine einzigartige Konsistenz. Durch seine Schnittfestigkeit eine tolle Alternative zu Feta und besonders gut für Raclette. Schmeckt auch im Salat köstlich! schafmilch-liess.at

## Schafskäse
### im Speckmantel auf Vogerlsalat

**Zutaten**
- Ca. 200 g schnittfester Schafskäse
- Ca. 100 g Bauchspeck (als dünne Scheiben)
- 100 g Vogerlsalat
- 30 g Haselnüsse
- Salz
- 1 TL Honig
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl

**Zubereitung**
Den Schafskäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben wiederum in beliebig große Stücke schneiden und mit den Bauchspeckstreifen umwickeln. Im Pfännchen braten.

Vogerlsalat waschen und die Haselnüsse grob hacken. Für die Marinade Honig, Senf, Öl und Essig vermischen und mit Salz abschmecken. Den Salat kurz vor dem Servieren marinieren.

## Wurzelbrot mit Laufener Landweizen

**Zutaten**
- 600 g helles Laufener Landweizenmehl, W 700
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 5 g frischer Germ
- 12 g Salz
- 2 EL Olivenöl

**Zubereitung (10–12 Stunden Ruhezeit einplanen)**
Germ in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl zugeben und zu einem eher weichen Teig verkneten. Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur rasten lassen, dann dehnen und falten. 10–12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Idealerweise 1 Stunde vor dem Formen nochmals dehnen und falten. Backrohr auf 230 °C vorheizen (Heißluft). Teig in etwa drei gleichgroße Portionen teilen und durch das gegengleiche Verdrehen der gut bemehlten Teigstränge Wurzelbrote formen. 20–25 Minuten backen.

# Gutes für daheim

MIT FEINSTEN ZUTATEN UND VIEL LIEBE ZUM PRODUKT

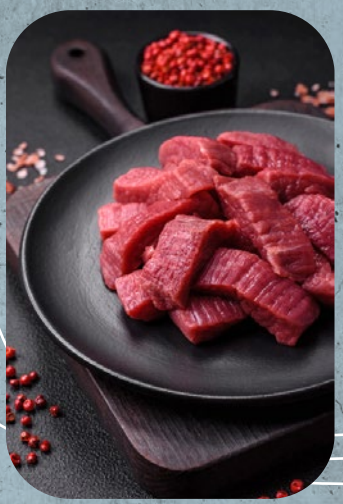
## KULINARISCHE ENTDECKUNG

Die Fleischerei Urban in St. Johann im Pongau ist für ihre feinen Spezialitäten bekannt, wie zum Beispiel für die traditionellen Pongauer Fleischkrapfen. Hergestellt aus hochwertigem Fleisch aus der Region und liebevoll von Hand zubereitet, sind sie besonders saftig und aromatisch. Ganz ohne Zusatzstoffe, auch für Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten geeignet.

urban
DIE FLEISCHEREI

## AB INS PFANDERL

Ob für Raclette oder Fondue: Bei der Metzgerei Schultes in Zell am See gibt's eine vielseitige Auswahl – von Huhn über Rind und Schwein bis zum Wild direkt aus der Region. Und damit mehr Zeit für das gemeinsame Genießen bleibt, wird das Fleisch ganz nach Wunsch portioniert oder passend vorgeschnitten.



SCHULTES
mein metzger meister

## SAUGUAD

Die Saumeiserl sind eine der vielen regionalen Köstlichkeiten, 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. Servier-Tipp vom Profi: mit grünem Salat und Kartoffelpüree ein echter Genuss.

helmut karl
catering | kochschule | grill & zubehör

*Hintergrund: Günter Albers – stock.adobe.com, Foto oben links: Fleischerei Urban, Foto oben rechts: freepik.com, Foto unten: Dorfmetzgerei Karl*

*Gelebte Regionalität: Eine gute Zusammenarbeit lebt vom persönlichen Austausch.*

Bezahlte Anzeige

# Hühner, Schafe und Kängurus

BILLA ARBEITET MIT RUND 300 LIEFERANT:INNEN AUS SALZBURG ZUSAMMEN. BEI DER LOKALITÄTSTOUR MIT LANDESRAT JOSEF SCHWAIGER LIESSEN BETRIEBE AUS DEM PONGAU UND LUNGAU HINTER DIE KULISSEN BLICKEN.

In Salzburg setzt BILLA auf eine enge Kooperation mit heimischen Lieferant:innen und stellt in den BILLA und BILLA PLUS Märkten mehr als 2.280 regionale Produkte bereit. Das Wagrainer Hühnerdorf, die Bio aus dem Tal GmbH in Kleinarl und der Zehnerhof in Mariapfarr sind drei dieser regionalen Betriebe, die mit BILLA kooperieren und die Märkte mit besten heimischen Produkten beliefern.

**Salzburger Lokalitätstour**

Im Rahmen der BILLA Lokalitätstour statteten BILLA Marktmanager:innen den drei Betrieben gemeinsam mit Landesrat Josef Schwaiger einen Besuch ab. Im Wagrainer Hühnerdorf am Steinbachhof sind neben 2.000 Hühnern und Schafen auch einige Wallaby-Kängurus beheimatet. Bei der Bio aus dem Tal GmbH haben sich drei Jungbauern aus Kleinarl zusammengeschlossen, die unter dem Motto „Das Beste aus dem Tal für das Tal" Biolebensmittel in höchster Qualität produzieren. Am Zehnerhof im Lungau produziert, verarbeitet und verkauft Familie Schitter hochwertige Bioprodukte wie die beliebten Aroniabeeren. Hannes Gruber, BILLA Vertriebsdirektor in Salzburg, zeigt sich begeistert: „Der direkte Austausch mit unseren lokalen Partnerinnen und Partnern ist uns sehr wichtig. Die Versorgung mit besten heimischen Produkten ist keine Selbstverständlichkeit und wird auch von unseren Kundinnen und Kunden mehr denn je geschätzt."

*Agnes Schitter vom Lungauer Zehnerhof und Hannes Gruber, Vertriebsdirektor von BILLA Salzburg.*

**Versorgungssicherheit**

Die Idee der BILLA Lokalitätstouren entstand in Zusammenarbeit mit dem Salzburger Agrar Marketing. „Die regionalen Produzentinnen und Produzenten sowie die landwirtschaftlichen Betriebe in Salzburg leisten großartige Arbeit und stellen die Versorgung mit besten heimischen Erzeugnissen sicher. Mit BILLA haben sie einen wichtigen und fairen Partner an ihrer Seite, der sich für langfristige Kooperationen einsetzt und den persönlichen Austausch pflegt", so Landesrat Josef Schwaiger, Obmann des Salzburger Agrar Marketing.

BILLA

*Fotos: Christian Maislinger photography*

# METZGER? BAUER? BEIDES!

BEI DER ANFAHRT VON BISCHOFSHOFEN ZUM SCHRECKBAUER IST ES NICHT NUR DER PLÖTZLICHE BLICK AUF DEN HOCHKÖNIG, DER STAUNEN LÄSST. AUCH DIE ABGESCHIEDENHEIT DES IDYLLISCHEN GAINFELDTALS KOMMT UNERWARTET. HIER HAT SICH FAMILIE MAYER EINE BERUFLICHE ZUKUNFT AUFGEBAUT, DIE AUF LANGER TRADITION BERUHT.

Der mehr als 300 Jahre alte Bauernhof Oberseidl vulgo Schreckbauer mit Hofschlachtung und eigener Metzgerei liegt inmitten von steilen Hängen, umgeben von der Stille der Natur. Mit dieser Geruhsamkeit ist es dann aber schnell vorbei, denn am Hof von Familie Mayer herrscht geschäftiges Treiben: Metzgermeister Sepp ist gerade dabei, eine größere Bestellung fertigzustellen, Bäuerin Michaela trägt inzwischen schon die Kisten zum Lieferwagen, die drei Kinder Nicki, Lena und Seppi sausen durch die Gegend und der Seniorbauer, liebevoll Odadi Melchei genannt, rattert mit dem Traktor Richtung Stall. Das ganze Gewusel passt zu Sepp, denn er ist kein Typ, der ruhig sitzen kann. Im Gegenteil: Er sprüht vor Ideen, pflegt ein großes Netzwerk, tüftelt stets an neuen Geschmacks-kreationen und weiß davon zu erzählen.

*Text: Margret Hörl*
*Fotos: Familie Mayer*

*Sepp Mayer verarbeitet Biofleisch aus der Region zu feinstem Dry Aged Beef.*

**Artgerechte Haltung, eigene Schlachtung**

„Schon als kleiner Bub habe ich meiner Mama beim Würstlmachen geholfen und dann die Lehre zum Metzger gemacht“, verrät Sepp, der sich inzwischen Metzgermeister nennen darf. Vor mehr als zehn Jahren wurde dazu passend ein eigener Schlachtraum errichtet, in dem die Tiere, nachdem sie auf dem Biohof ein artgerechtes Leben führen konnten, stressfrei geschlachtet werden. Dass die Rinder, Schweine und Schafe auf dem 23 Hektar großen Hof genügend Freilauf haben, ist Teil dieser Tierwohlphilosophie. Und während die Vierbeiner den Sommer großteils auf der Alm am Fuße des Hochkönigs verbringen, ziehen unten am Hof die Bioputen ein – und auch die Schweine fühlen sich in ihren Freiluftställen mit viel Matsch besonders wohl.

**Vom Nebenerwerb zum Vollerwerb**

Der Betrieb wurde inzwischen weiter ausgebaut und wird nun im Vollerwerb als Gewerbe geführt, denn die Produktpalette und Direktvermarktung sind durch die hohe Nachfrage in den vergangenen Jahren stark gewachsen. Gerade erst wurden der Dry-Aging-Reiferaum sowie neue Klima- und Verarbeitungsräume fertiggestellt und der angeschlossene Hofladen bietet nun direkten Blick auf die Würstel und reifenden Fleischstücke.

„Einer alten Sage nach blickte auf unserem Hof ein Stier in den Brunnen und erschrak so sehr über sein Spiegelbild, dass er tot umfiel. Seither der Name Schreckbauer.“

Sepp Mayer

*Andi Steinberger (re.) vom Bodengut in Hüttau arbeitet für die Fleischveredelung eng mit Sepp zusammen.*

*Im Sommer ziehen die Rinder und Schafe auf die Alm.*

**Von Mangalitzaschweinen und Wagyurindern**

Stolz erklärt Sepp, dass er verschiedene alte Rassen hält und die unterschiedlichen Fleischqualitäten sehr schätzt – Wagyu- und Angusrinder beispielsweise, deren Fleisch für die feine Marmorierung bekannt ist, oder Pinzgauer Rinder, deren Haltung in den Salzburger Gebirgsgauen lange Tradition hat. Auch bei den Bioschweinen setzt sich Sepp Mayer intensiv mit der Zucht auseinander: ob Duroc-, Iberico-, Sattel- und Mangalitza-Schweine oder diverse Kreuzungen davon.

Mit Special Cuts und ausgeklügelter Reifung wird dabei am Geschmack gefeilt. Ebenso wie bei Wurstrezepturen: Von Parma- über Nuss-Mix-Würstl bis zur italienischen Salami wird nahezu allen Vorlieben Rechnung getragen.

**Genuss-Handwerker unter sich**

Die Verbundenheit mit der Region setzt sich in der Zusammenarbeit mit Andreas Steinberger vom Bodengut in Hüttau fort. Der erst 24-jährige Jungbauer und gelernte Metzger schlachtet auf seinem Biohof seit kurzem selbst und hat auch die

*Der neue Hofladen wurde 2022 eröffnet und bietet zugleich Einblicke in den Dry-Aging-Raum und die modernen Klimaräume.*

*Sepp und Michaela verkaufen ihre Produkte am liebsten persönlich. Die feinen Erzeugnisse gibt's aber auch bei Partnerbetrieben.*

**Tipp**
Hofladen ganzjährig Sa., 9–12 Uhr geöffnet.

Lohnschlachtung für Betriebe aus der nahen Umgebung übernommen. Das Frischfleisch seiner Wagyu- und Angusrinder bringt er für die Weiterverarbeitung zu seinem erfahrenen Nachbarn. „Ob für Dry Aged Beef oder verschiedene Wurstspezialitäten, beim Sepp ist unser Biofleisch in den besten Händen", zeigt sich Andreas von der Zusammenarbeit mit dem Schreckbauer begeistert. „Wir haben das gleiche Verständnis für Qualität, Tierwohl und für die Verantwortung, die wir als Landwirte haben – und das gibt mir einfach ein gutes Gefühl."

**Echt regional einkaufen**

Ein gutes Gefühl ist es auch, die feinen Erzeugnisse direkt einkaufen zu können. Eine Vertriebsart, die Familie Mayer mit ihrem Hofladen ganz bewusst gewählt hat. „So wissen unsere Kundinnen und Kunden, wo das Fleisch herkommt und wie viel Arbeit dahintersteckt", sagt Michaela. „Zudem können sie sicher sein, dass es bei uns den Tieren wirklich gut geht." Dass der Preis für dieses hochwertige Fleisch und die daraus hergestellten Produkte gerechtfertigt ist, sei dann auch einfacher zu verstehen.

**Hier erhältlich!**

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND garantiert-regional.at

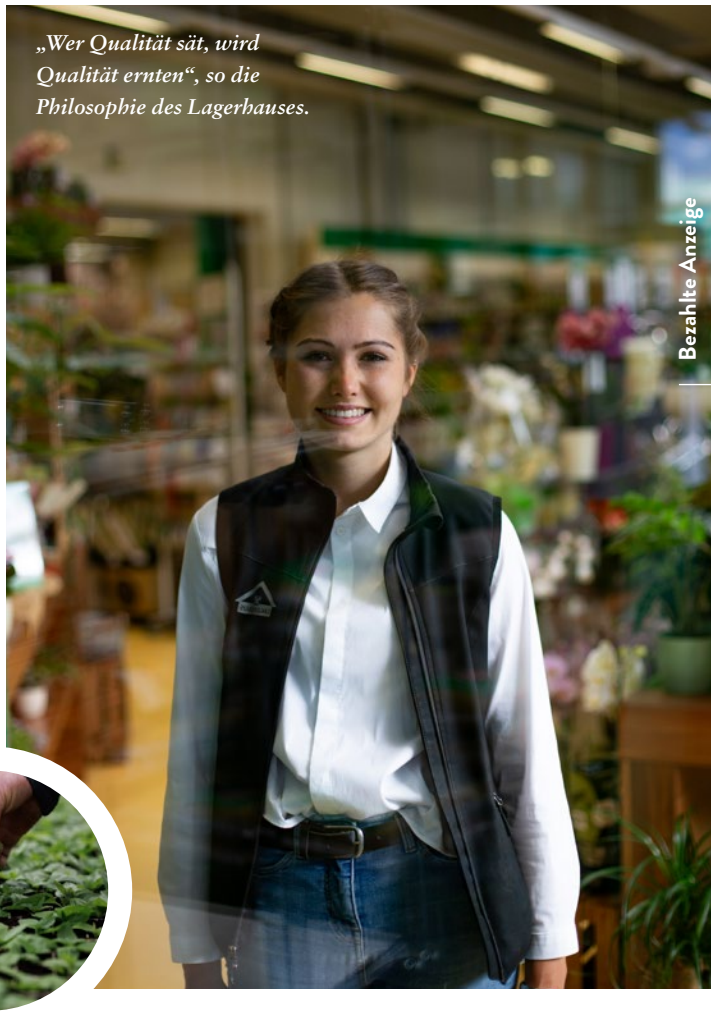
Vom Biolamm-, Bioschweine- und Biorindfleisch bis zur Chili-Honig-Salami, Grammelschmalz oder Mangalitzaspeck sind alle Eigenprodukte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

**Echt Schreckbauer GmbH**
Josef und Michaela Mayer
Gainfeld 7
5500 Bischofshofen
M +43 664 4264 716
info@schreckbauer.at
www.schreckbauer.at

SALZBURGER LAND
GENERATION WINTER
Den neuen **Via Culinaria-Guide** kostenlos bestellen und die neue **Lieblings-Genuss-Adresse** finden.
WIR TEILEN, WAS WIR LIEBEN.
WINTER.SALZBURGERLAND.COM | #SALZBURGERLAND

# Starke Wurzeln

Tipp
Mehr Geschichten gibt's auf: www.setzling.at



*„Wer Qualität sät, wird Qualität ernten", so die Philosophie des Lagerhauses.*

EINE FESTE VERANKERUNG IM BODEN IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR EINE GESUNDE ERNTE. DAS GILT FÜR SETZLINGE UND FÜR DAS SALZBURGER LAGERHAUS. REGIONALE LIEFERANTEN, ENGAGIERTE MITARBEITER:INNEN, PROJEKTE UND INITIATIVEN SIND DIE STARKEN WURZELN DES LAGERHAUS-„SETZLINGS", DIE NUN UNTER WWW.SETZLING.AT EINE BÜHNE BEKOMMEN.

Alles, was wir heute tun, hat Einfluss auf die Regionen, in die wir eingebettet sind. Auf www.setzling.at zeigt das Salzburger Lagerhaus, was es als regional verankertes Unternehmen dazu beiträgt und wer die Menschen sind, die Tag für Tag die Zukunft Salzburgs mitgestalten. Der „Setzling" erzählt die Geschichten der vielen Partner:innen und Mitarbeiter:innen, auf die das Lagerhaus seit Jahrzehnten aufbaut. Er berichtet über Projekte und Initiativen, zeigt #mehrdahinter und motiviert dazu, gemeinsam zu lernen und zu wachsen. Auch die Lieferant:innen der „Feines aus der Region"-Regale zählen zu den starken Wurzeln des Lagerhauses.

**Mehl aus Golling**

Woher kommt zum Beispiel das Mehl beim Lagerhaus? Aus der Lerchenmühle im schönen Bluntautal! Dort wird seit 1495 bestes Korn zu feinstem Mehl vermahlen. Sorgfalt und das Bekenntnis zur Regionalität stehen dabei auch heute noch im Mittelpunkt. „Wir kaufen unser Getreide in der nahen Umgebung", erklärt Inhaber Gerhard Wieser. „Ich kenne jeden Landwirt persönlich und schätze unsere oft jahrzehntelange Zusammenarbeit." So bleibt vom Einkauf bis zum Verkauf die gesamte Wertschöpfung in der Region.

LAGERHAUS
Mehr dahinter

**Erfahrene Mitarbeiter:innen**

Wer sind die Mitarbeiter:innen, die uns so gut beraten haben? Da ist zum Beispiel Maria, die erst zufrieden ist, wenn ihre Kund:innen zufrieden sind. In dem Moment, wenn diese zu ihr kommen, sollen sie ein gutes Gefühl haben, und wenn sie aus dem Lagerhaus hinausgehen, sollen sie sagen können: „Ich habe eine gute Entscheidung getroffen, dass ich hier gekauft habe."

*Fotos: Salzburger Lagerhaus*

*Johanna Wallinger vom Fischhof macht aus bester Ziegenmilch schmackhafte Käsespezialitäten.*

# Gutes zum Genießen

**Tierische Lebensmittel wie Eier, Milch, Käse oder Fleisch tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Sorgfältig und unverfälscht hergestellt, verfügen sie über viele Nährstoffe, die unserem Körper gut tun. Und wie bei den meisten Dingen gilt auch hier: „Die Dosis macht's", so Diätologin Maria Anna Benedikt.**

Saisonales Gemüse steht bei Ernährungsexpertin Maria Anna Benedikt ganz oben auf der Einkaufsliste. Getreideprodukte wie Nudeln und Vollkornbrot, Erdäpfel sowie Milcherzeugnisse gibt's ebenso täglich. Denn „die Kombination aus tierischem Eiweiß und Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis ist besonders wertvoll", erklärt Benedikt. „Die meisten Alltagsrezepte basieren darauf. Und dass es zu Palatschinken früher immer ein Glas Milch gab, zeigt, dass das Wissen schon damals intuitiv vorhanden war." Ob damals oder heute: Wohlbefinden und Gesundheit werden von unserer Ernährung maßgeblich beeinflusst. „Die richtige Zufuhr an Nährstoffen ist entscheidend, damit der Körper funktioniert. Sie schützt zudem vor Über- oder Fehlernährung, die in der westlichen Welt immer häufiger vorkommen", erklärt Benedikt. Dabei verweist sie auf die Erkenntnisse des Ernährungwissenschafters Prof. Dr. Claus Leitzmann, der sich bereits in den 1980er-Jahren mit einer nachhaltigen Ernährung beschäftigte. „Neben der Qualität der Lebensmittel wurden folgende Merkmale für den Gesundheitswert festgelegt: der Gehalt an Hauptnährstoffen wie Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate, das Vorhandensein von Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen, Reife, Frische, Sättigungswirkung sowie die allgemeine Verträglichkeit."

*Zwei Drittel pflanzliche und ein Drittel tierische Lebensmittel wäre das richtige Verhältnis für eine ausgewogene Ernährung.*

**Besser essen, statt mehr essen**
Wie Benedikt stellen auch aktuelle Ernährungstrends pflanzliche Lebensmittel in den Mittelpunkt. Zudem gewinnen bei Fleisch, Milch oder Eiern regionale Herkunft, unverfälschte Verarbeitung und artgerechte Haltung zunehmend an Bedeutung. Das ist mit ein Grund, warum tierische Produkte aus der Region immer beliebter werden. Zusammen mit saisonalem Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreideprodukten und Nüssen versorgen wir so unseren Körper mit allen wichtigen Nährstoffen, die er benötigt.

**Regionale Qualität zählt**
Hochwertiges Fleisch und Fleischprodukte, heimischer Fisch, Eier und vielfältige Milcherzeugnisse spielen dabei eine wesentliche Rolle. „Dabei geht es nicht darum, wie oft wir diese essen, sondern in welcher Qualität", so die Ernährungsexpertin. „Und diese ist im Land Salzburg zum Glück besonders hoch." Für Orientierung sorgt das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat sowie der direkte Einkauf bei unseren Bäuerinnen und Bauern. Beides schafft Transparenz und gibt Antwort auf die Frage „Wo kommt's her?"

**Jede Menge Nährstoffe**
Die Nährstoffdichte ist bei Fleisch von Rind, Wild, Ziege, Fisch oder Geflügel nahezu gleich hoch. „Damit benötigt unser Körper weniger davon und ist dennoch ausreichend versorgt", erklärt Maria Anna Benedikt. Alle tierischen Produkte weisen eine sehr hohe biologische Wertigkeit auf. Das liegt an dem ausgewogenen Verhältnis der unentbehrlichen Aminosäuren, die von uns besonders gut verwertbar sind. „Da der Körper diese nicht selbst herstellen kann, müssen wir sie über die Ernährung aufnehmen", erklärt Maria Anna Benedikt. Der Fettgehalt ist hingegen je nach Tierart und Fleischteil sehr unterschiedlich. „Fett ist ein bedeutsamer Energiespender. Aber auch hier kommt es auf die Qualität an."

Bei einer Tierhaltung mit viel Freilauf und einer artgerechten Fütterung sind sowohl der Geschmack als auch das jeweilige Fettsäuremuster besser. Ungesättigte Fettsäuren können eine positive Wirkung auf erhöhte Blutfettwerte, Übergewicht und das Immunsystem haben. Zudem versorgen uns tierische Lebensmittel mit einer Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffen. Fleisch, Fisch und Milchprodukte liefern die wertvollen B-Vitamine wie B1, B6 und B12, das in Gemüse nur minimal vorkommt.

**Die richtige Kombination**
Besonders vitaminreich sind dabei Innereien wie Leber, Niere oder Herz, die durch die „From Nose to Tail"-Philosophie wieder öfter auf den Speisekarten zu finden sind. Milch und Eier sind gute Quellen für die Vitamine A, E und die Carotinoide – und bei den Mineralstoffen sind Zink, Selen und Eisen besonders hervorzuheben. Letzteres können wir aus tierischen Nahrungsmitteln besonders gut aufnehmen, während pflanzliche Produkte einen gleichzeitigen Verzehr von Vitamin C erfordern. Gerade weil gewisse Nährstoffe nur in tierischen Produkten enthalten sind, ist die Kombination mit pflanzlichen Lebensmitteln so wichtig", sagt Maria Anna Benedikt abschließend.

*Hintergrund: Gala – stock.adobe.com, Foto oben: VICUSCHKA – stock.adobe.com*

*Die intensive Farbe der Käsevielfalt von der Biohofkäserei Fürstenhof stammt von der vitaminreichen Milch der Jerseykühe, die rund um den Hof grasen.*

*Hoch oben in den Bergen erhält das Damwild vom Bio-Berggasthof Bachrain bestes Futter – und das schmeckt man.*

*Kaltes, klares Wasser in den Fischbecken sorgt unter anderem bei der Fischzucht Krieg für höchste Qualität.*

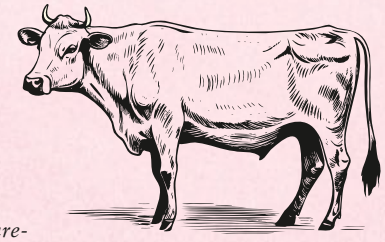
*Weidegänse mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat genießen die Bewegung an der frischen Luft.*

*Angusrinder haben eine besonders gute Fleischqualität. Die artgerechte Haltung wie auf der Biofarm Teufl trägt wesentlich dazu bei.*

*Bestens geschützt vor dem scharfen Auge des Habichts haben die Wachteln am Biohof von Familie Winkler ein glückliches Leben. Klassische Musik und Sonnenterrasse inklusive.*

*Foto Mitte rechts: Spitzi-Foto – stock.adobe.com*

# 7 x tierische Spezialitäten aus dem Salzburger Land



### Jersey-Rohmilchkäse

*Der hohe Anteil an Beta-Casein und Beta-Carotin verleiht der Milch der Jersey-Rinder ihre intensive gelbe Farbe und macht sie zugleich besonders verträglich. Zudem punktet sie durch den hohen Omega-3-Fettsäuregehalt. Produkte daraus sind ein wahrer Lebensmittelschatz, der ausgezeichnet schmeckt und unserer Darmgesundheit gut tut.*

### Wachtelei

*Die hübsch gesprenkelten Minieier stecken voller Nährstoffe. Sie enthalten hochwertiges Eiweiß und liefern wichtige Mineralstoffe: ob Kalzium für die Knochen, Magnesium für die Muskeln oder Eisen für die roten Blutkörperchen. Dazu gibt's viel Vitamin A für die Sehkraft. Zudem enthalten sie vergleichsweise wenig Cholesterin.*

### Weidegans

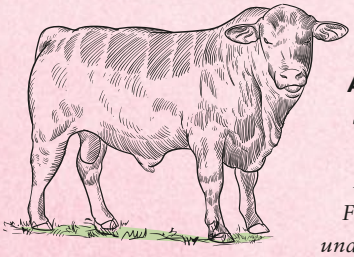
*Gänsefleisch ist zwar fettreicher als anderes Geflügel, verfügt aber über einen hohen Anteil an einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Da Weidegänse ständig in Bewegung sind, ist das Fleisch fettärmer und feinfaseriger. Ernährungsphysiologisch reich an hochwertigem Eiweiß und den Mineralstoffen Kalium, Kalzium und Phosphor, liefert es zudem besonderes viel Vitamin A, B1, B2 und B6.*

### Damwild

*Das Fleisch vom Damwild enthält ebenso wie das vom Rotwild besonders viel leichtverdauliches Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit. Dadurch kann es leicht in körpereigenes Eiweiß umgebaut werden. Neben Vitamin B enthält es wichtige Spurenelemente wie Selen, Eisen und Zink. Energiearm, aber nährstoffreich, eignet es sich ideal als Ergänzung für eine ausgewogenen Ernährung.*

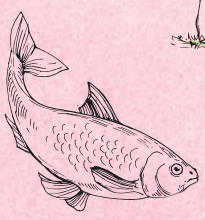
### Ziegenmilch

*Ziegenmilch wird aufgrund ihres leichtverdaulichen Fettanteils und ihrer hochwertigen Eiweißstruktur als Proteinquelle geschätzt. Das unterstützt die Bildung von Muskelmasse und trägt zum Knochenerhalt bei. Sie enthält alle wichtigen Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Natrium, Magnesium sowie Zink und Kupfer. Durch den besonders hohen Gehalt an Vitamin A und D werden die Sehkraft und das Immunsystem gestärkt.*



### Angusrind

*Seine hohe Fleischqualität basiert auf der artgerechten Haltung und Fütterung. Das Fleisch ist sehr eiweißreich und hat ein hervorragendes Fettsäurenmuster mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und der konjugierten Linolsäure (CLA). Weiters enthält es sehr viel Eisen und Vitamin B12, die für die Blutbildung essenziell sind. Nicht zu vergessen ist der hohe Zink- und Selengehalt, der als wichtiger Zellschutz dient.*



### Bachforelle

*Diese heimische Fischart ist nicht nur im Bach zu finden, sondern fühlt sich auch in Flüssen und Seen zu Hause. Vorausgesetzt, Wasserqualität und Sauerstoffgehalt sind top. Trotz des geringen Energiegehaltes liefert uns die Bachforelle hochwertiges Eiweiß, die fürs Gehirn wichtige Omega-3-Fettsäure, viele Mineralstoffe oder Vitamine der B-Gruppe für Nerven und Stoffwechsel.*

*Illustrationen: Bigjoy – stock.adobe.com (Jersey-Rind), logaryphmic – stock.adobe.com (Wachtel), aksol – stock.adobe.com (Gans, Damwild, Forelle), la_puma – stock.adobe.com (Ziege), Cus– stock.adobe.com (Angusrind)*

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

**genussregionen.at**

Bezahlte Anzeige

*In der Privatkäserei WOERLE wird bester Käse aus nachhaltigem Kreislauf hergestellt.*

# Nachhaltig regional

DIE PRIVATKÄSEREI WOERLE SETZT AUF DEN NATÜRLICHEN ROHSTOFF HEUMILCH UND ACHTET BEWUSST AUF REGIONALE NACHHALTIGKEITSAKTIVITÄTEN.

Bei WOERLE widmet man sich seit fünf Generationen mit viel Leidenschaft der Herstellung bester Heumilch-Käsespezialitäten und verbindet dabei traditionelles Handwerk mit innovativem und nachhaltigem Wirtschaften. Dabei ist Regionalität in der 360°-Nachhaltigkeitsstrategie des Henndorfer Familienunternehmens ein wesentlicher Aspekt. So stammt etwa die frische Heumilch für die Käseherstellung von Bauernhöfen, die höchstens 50 Kilometer von der Käserei entfernt sind. Das Unternehmen geht selbst mit positivem Beispiel voran und möchte auch andere zum Umdenken bewegen. So soll das Bewusstsein für die Bedeutung und den Wert regionaler Lebensmittel weiter gestärkt werden.

**Käse aus nachhaltigem Kreislauf**

Mit dem Leuchtturm-Projekt „Regional $CO_2$-reduziert“ wird dabei der Klimaschutz in der Region unterstützt. Ziel ist es, gemeinsam mit den rund 500 Milchbäuerinnen und -bauern den $CO_2$-Fußabdruck der WOERLE-Käsespezialitäten Schritt für Schritt zu senken. Während am Käserei-Standort die Kraft der Sonne zur Stromgewinnung und Regenwasser zur Kühlung der Gebäude genutzt wird, werden die Landwirt:innen bei der Umsetzung energieeffizienter Maßnahmen am eigenen Hof unterstützt und erhalten für jede Tonne eingespartes oder gebundenes $CO_2$ eine Prämienzahlung. „$CO_2$ einsparen und dabei die maximale Wertschöpfung in der Region zu halten, ist unser Ziel – damit es auch in Zukunft beste Milch aus regionalen Familienbetrieben gibt“, erklärt Geschäftsführer Gerrit Woerle.

*Für Geschäftsführer Gerrit Woerle und Nachhaltigkeitsmanagerin Diana Reuter stehen Qualität und nachhaltiges Wirtschaften im Fokus der Unternehmensphilosophie.*

**Artenvielfalt fördern**

Auch beim Projekt „Artenvielfalt in Bauernhand“ setzt WOERLE auf Zusammenarbeit und möchte dabei speziell die Biodiversität in der Landwirtschaft fördern. „Aber jede und jeder kann uns dabei unterstützen. Einfach eine Rettungsinsel anlegen und unter: www.woerle.at/wirktweiter/projekt-artenvielfalt/map melden“, so Diana Reuter, Nachhaltigkeitsmanagerin bei WOERLE.

WOERLE 1889

*Fotos: WOERLE/Neumayr*

# BESTE SCHNAPS IDEE

*Text: Peter Zeitlhofer*
*Fotos: Chris Rogl*

**Wie viel Arbeit in einem Stamperl Schnaps steckt? Auf diese Frage kann uns Bernhard Bruckmoser von der gleichnamigen Schnapsbrennerei in Lamprechtshausen aus erster Hand die Antwort geben.**

*Ob fruchtige Liköre, klare Schnäpse oder Honig: In der Qualitätsbrennerei Bruckmoser kommen regionale Zutaten ins Glas.*

Die Schnapsbrennerei ist ein vielseitiges Handwerk, das lange vor dem eigentlichen Veredelungsprozess beginnt – und das am besten am eigenen Hof, wie bei Familie Bruckmoser. Denn Qualität und sortenreiner Geschmack kommen nicht von ungefähr. „Es fängt im Frühling mit der Pflege der Bäume und Sträucher in unseren Streuobstwiesen an“, erzählt Brenner Bernhard, während er einen Vogelbeerbrand im Glas gegen das Licht schwenkt und einen fachmännischen Blick darauf wirft. Im Sommer geht es dann weiter mit der Schädlingsbekämpfung und wenn die Unwetter keinen Strich durch die Rechnung machen, dann steht fast den ganzen Herbst über die Ernte der sonnengereiften Früchte auf dem Programm. Vom Brennen und der Lagerung ganz zu schweigen. Aber dazu später mehr. Das Leben am Hof der Bruckmosers dreht sich das ganze Jahr über um edle Schnäpse und Liköre. Und das schon ziemlich lange. So stammt das Brennrecht des Hauses aus der Zeit Maria Theresias, auch wenn aus dieser Zeit aufgrund eines verheerenden Brandes um das Jahr 1860 nur noch wenig überliefert ist.

*Christa, Bernhard und Josef Bruckmoser zeigen mit ihren preisgekrönten Produkten vor, dass Regionalität auch in flüssiger Form schmeckt.*

*Nach einer zügigen kontrollierten Vergärung von rund zwei Wochen wird die Maische im modernen Kupferkessel erhitzt und schonend destilliert.*

**Spaß am Tüfteln**

„Die Familie hat schon immer verstärkt auf die Produktion von Hochprozentigem gesetzt. Bis heute“, so Bernhard. Er selbst ist Schnapsbrenner in achter Generation und wird in den nächsten Jahren den Betrieb von seinen Eltern Christa und Josef übernehmen. Das Brennen ist ihm dabei ebenso in die Wiege gelegt worden wie das Tüfteln am Geschmack und das Experimentieren an außergewöhnlichen Sorten. „Wir gehen einfach mit offenen Augen durch die Welt. Ich habe zum Beispiel einmal gelesen, dass man aus Fichtenwipferln Hustensaft machen kann. Da habe ich mir gedacht, das könnte auch ein guter Tropfen werden“, lacht der 23-Jährige und rückt die Flaschen im hauseigenen Hofladen zurecht.

„Wir arbeiten ausschließlich regional und nach strengen ökologischen Richtlinien. Und wir brennen nur das, was bei uns wächst.“

Bernhard Bruckmoser

2021 wurde der Fichtenwipfellikör dann ins Sortiment aufgenommen und erfreut sich seither immer größerer Beliebtheit.

**Aus regionalen Zutaten**

Doch es gibt auch Grenzen. „Wir arbeiten ausschließlich regional und nach strengen ökologischen Richtlinien. Und wir brennen nur das, was bei uns wächst“, führt er aus, „einzige Ausnahme ist der Marillenbrand, für den wir Früchte aus der Wachau und dem Burgenland zukaufen.“ Exotisches wie einen Bananenbrand wird es hier also niemals geben. Macht aber auch nichts, wenn wir uns die Vielfalt der Sorten ansehen, die hier aus heimischen Früchten und Pflanzen gebrannt und angesetzt werden. Weithin bekannt ist die Familienbrennerei zum Beispiel für ihre ausgezeichneten Birnenbrände, auch, weil die Bruckmosers eine Breite anbieten können, wie kaum ein anderer Betrieb. Haus-, Kletzen- und Steirerbirne, Gute Graue oder die Salzburger Birne sind nur einige davon. Aber auch Alter Apfel und Traube im Eichenfass sind besonders gefragt.

**Direkt vom Obstgarten in die Flasche**

Draußen im Obstgarten erklärt Bernhard, was die hohe Qualität der Schnäpse ausmacht: „Wir haben alles in der eigenen Hand und

Tipp
Führungen und Verkostung ab 10 Personen

*Die Bienenstöcke in den eigenen Streuobstwiesen sorgen für eine reiche Ernte.*

entscheiden jeden Schritt bewusst.“ Denn 80 Prozent des Geschmacks macht die Frucht aus. Deshalb wird am Hof auch vollständig auf chemische Düngung verzichtet und beim händischen Aussortieren der vollreifen Früchte darauf geachtet, dass sich auch ja keine Faulige in den Kessel verirrt. Das eigentliche Geheimnis der Geschmacksentfaltung passiert aber erst nach dem Brennprozess. Dann nämlich, wenn der Frischgebrannte 80-prozentig in Nirofässer gefüllt und für Jahre gelagert wird. „Das kostet zwar, aber wir sind davon überzeugt, dass die Zeit die Brände noch besser macht“, erklärt der erfahrene Schnapsbrenner. Aromastoffe oder sonstige Zusätze kommen hingegen für Bruckmosers nicht in Frage. Die Ansatzschnäpse entstehen aus Früchten, Kräutern und Obstbrand.

**Mit neuen Ideen am Werk**

Während oben die Blüten auf eine gute Ernte hoffen lassen, schwirrt und summt es im Frühjahr unterhalb der Bäume und Sträucher. „Das ist meine neueste Passion“, lacht Bernhard und zeigt hinüber zu den bunten Bienenstöcken. Gemeinsam mit dem Neubau des Wirtschaftsgebäudes und dem neuen Obstgarten mit 120 Bäumen ist das sicherlich das aktuell größte Projekt am Hof. „Die Bestäubung der Obstbäume funktioniert besser, wenn die Bienen direkt in der Wiese darunter leben“, ist der seit kurzem auch ausgebildete Imker überzeugt. Anfangs waren es drei, heute sind es gut 20 Völker, die hier zu Hause sind. Mittlerweile gibt’s neben Schnaps und Likören auch Honigprodukte im Hofladen zu kaufen. Und so fügt sich in der Landwirtschaft eines zum anderen.

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

Verschiedenste Brände wie Birne, Walnuss oder Hagebutte sowie Liköre aus Aronia, Fichtenwipfel oder Bratapfel tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

**Schnapsbrennerei Bruckmoser**
Christa und Josef Bruckmoser
Stockham 7
5112 Lamprechtshausen
T +43 664 7304 9584
bruckmoser@schnapsbrennerei.at
www.schnapsbrennerei.at

*Foto rechts: Familie Bruckmoser*

Bezahlte Anzeige

# „Was darf's denn sein?“

IM MÜHLENLADEN DER LERCHENMÜHLE IN GOLLING TICKT DIE UHR NOCH ETWAS GEMÄCHLICHER. UND SO GIBT ES ZWISCHENDURCH ZEIT FÜR EIN NETTES GESPRÄCH, PERSÖNLICHE BERATUNG UND DIE PASSENDEN REZEPTTIPPS.

*Tipp*
*Jetzt auch verpackungsfrei einkaufen!*

Die hochwertigen Zutaten zum Backen und Kochen finden die Besucher:innen natürlich auch hier. Das große Sortiment umfasst verschiedenste Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle, diverse Maisgrießprodukte sowie Nudeln, Trockenfrüchte und Cerealien – nach Möglichkeit in bester Bioqualität, direkt aus der Region und mit dem SalzburgLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Fürs Selberbacken oder zum Verschenken gibt es hier eine vielfältige Auswahl an praktischem Zubehör – ob Garkörbchen, Brotstempel, Rollholz oder Backbücher. Liebevoll zu einem Brot- oder Backkisterl inklusive Rezept zusammengestellt, macht man sich selbst oder seinen Lieben eine besondere Freude! Geöffnet ist der Mühlenladen Montag bis Freitag von 8.30 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr.

Foto: Lerchenmühle

**Ab Mühle in Golling &**
**in den Salzburger Lagerhäusern erhältlich!**

NEU!

## LERCHENMÜHLE PIZZAMEHL
### Tipo 00

Das neue **Pizzamehl** der Lerchenmühle **„Tipo 00“** ein österreichisches Qualitätsweizenmehl, 100% naturrein, ohne Zusatzstoffe, für die Zubereitung der perfekten Pizza.

Es unterscheidet sich vom gewöhnlichen Weizenmehl durch einen hohen Proteingehalt, der für die Zubereitung eines **knusprigen, luftigen Pizzateiges** von Bedeutung ist.

Eine lange Garzeit macht den Teig besonders **elastisch** und **dehnbar,** die Pizza bekommt eine lockere, luftige Struktur mit kleinen Blasen in der Kruste.

Das Pizzamehl der Lerchenmühle ist nicht nur hervorragend für die Zubereitung von Pizza geeignet, sondern auch für Ciabatta & Focaccia.

LERCHENMÜHLE
SEIT 1685
**Lerchenmühle Wieser GmbH**
Taggerstraße 43, 5440 Golling
Tel: 06244 / 4249
info@lerchenmuehle.at www.lerchenmuehle.at
Folge uns auf

# Genuss-Zeit ist's

SPEZIALITÄTEN AUS DEM LAND SALZBURG BRINGEN ABWECHSLUNG INS LEBEN. DURCHKOSTEN UND GENIESSEN.

## ECHTE HANDWERKSKUNST

Der herzhaft pikante Mondseer ist der wohl älteste und traditionsreichste Rotschmierekäse Österreichs. Auch heute wird er bei Woerle nach überlieferter und sorgsam verbesserter Rezeptur des Klosters Mondsee gekäst und mehrmals wöchentlich mit Rotkulturen gepflegt. Die für den unvergleichlichen Geschmack so wichtige frische Heumilch stammt von Kühen, die auf saftigen und kräuterreichen Wiesen grasen.

WOERLE 1889

## VIELFÄLTIGER GENUSS

Der neue, unwiderstehlich cremige Premium Frühstücks-Skyr der SalzburgMilch sorgt für eine Extraportion Genuss, nicht nur am Frühstückstisch. Auch als kleiner Snack zwischendurch überzeugt er mit seinem erfrischenden Charakter und ist dabei vielfältig einsetzbar – egal, ob pur, im Müsli oder als vielseitige Zutat in süßen und pikanten Gerichten. Erhältlich ist der Premium Frühstücks-Skyr österreichweit bei BILLA PLUS und INTERSPAR und im Bundesland Salzburg bei BILLA und SPAR.

SalzburgMilch

## PINZGAUER MEISTERSTÜCK

Im Almsenner Glocknergold der Pinzgau Milch vereint sich geschmacklich alles, wofür die Almsenner-Produkte stehen: Nachhaltigkeit, Naturnähe und Innovation. Der würzige Hartkäse wurde bei den World Cheese Awards mit „Super Gold", einer der höchstmöglichen Prämierungen dieses internationalen Genusswettbewerbs, ausgezeichnet.

Pinzgau Milch

*Hintergrund: Günter Albers – stock.adobe.com, Foto oben links: Woerle, Foto oben rechts: SalzburgMilch, Foto unten: PinzgauMilch*

# Das Gute liegt so nah

## Flachgau

1. Bruno unverpackt, Eugendorf
2. Dorfladenbox, Eugendorf
3. Mitterhofer Spezialitäten, Mattsee
4. Hochmühle Frauenlob, 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 Schrannenmarkt, 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. Bio-Bauernmarkt Aglassing, St. Georgen
22. Wochenmarkt, St. Gilgen (Sa)
23. Bauernmarkt Lagerhaus, Straßwalchen (Fr)
24. Grünmarkt, Straßwalchen (Fr)
25. Bauernmarkt, Strobl (Fr)
26. Wochenmarkt, Thalgau (Fr)
27. Bio-Hofladen „Wolke 7“ - EISL, Abersee
28. Kastners HofgreisslerEi, Anif
29. Klingergut, Anthering
30. Bindergütl, Au
31. Breit, Bergheim
32. Bauer z'Feichten, Berndorf
33. Bio-Imkerei Hinterhauser, Dorfbeuern
34. Obered, Ebenau
35. Biohof Pertiller, Eugendorf
36. Oberwimmpoint, Eugendorf
37. Biofarmteufl, Faistenau
38. Faistenauer Hofkäserei, Faistenau
39. Gärtnerei Kral, Henndorf
40. Hölzlbauer, Henndorf
41. Imkerei Tarmann, Hof
42. Gärtnerei Deisl, Koppl
43. Geflügelhof Eigenherr, Koppl
44. Imkerhof, Koppl
45. Schusterbauer, Koppl
46. Gärtnerei Frahammer, Köstendorf
47. Hasenschwandtner, Köstendorf
48. Karlbauer – Brandhubers Wanderhuhn, Köstendorf
49. Schnapsbrennerei Bruckmoser, Lamprechtshausen
50. Knotzingerbauer, Lamprechtshausen
51. Schmetterlingshof, Lamprechtshausen
52. Buachberger's Mili, Mattsee
53. Gärtnerei Trapp, Neumarkt
54. Samshofbauer, Neumarkt
55. Derndlbauer, Nußdorf
56. Eder's Edelabfüllung, Nußdorf
57. Bauernbauer, Oberndorf
58. Flachgauer Biopilze, Obertrum
59. Joglbauer, Obertrum
60. Müllnerhansl-Trumer Schmankerlhof, Obertrum
61. Bioimkerei Doppler, Seekirchen
62. Frankgut, Seekirchen
63. Gärtnerei Monger, Seekirchen
64. Mattigtaler, Seekirchen
65. Ungerbauer, Seekirchen
66. Spitzauerbauer, St. Georgen
67. Biobauernmarkt Aglassing, St. Georgen
68. Stöcklbauer, St. Georgen
69. Storegg, Thalgau
70. Stranzenhof, Thalgau
71. Baierlgut, Wals-Siezenheim
72. Breitenbauer, Wals-Siezenheim
73. Dandlhof, Wals-Siezenheim
74. Dödererbauer, Wals-Siezenheim
75. Gartenbau Gastager, Wals-Siezenheim
76. Gartenbau Winklhofer, Wals-Siezenheim
77. Gärtnerei Lindner, Wals-Siezenheim
78. Fraidlgut, Hasenörl, Wals-Siezenheim
79. Kracherbauer, Wals-Siezenheim
80. Königgut, Wals-Siezenheim

## Tennengau

81. Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet
82. Lerchenmühle Mühlenladen, Golling
83. RegioVital, Hallein
84. Bauernmarkt, Abtenau (Fr)
85. Bauernmarkt Lagerhaus, Annaberg-Lungötz (Fr)
86. Bauernmarkt Lagerhaus, Grödig (Fr)
87. Biobauernmarkt, Hallein (Fr)
88. Grünmarkt, Hallein (Sa)
89. Bauernmarkt Winklhof, Oberalm (Mi + Fr)
90. Tennengauer Wandermarkt (Sa)
91. Bioarche Rocherbauer, Abtenau
92. Oberhaslach, Abtenau
93. Untergrub, Abtenau
94. Zur Sonnleitn – Scheffenbichlgut, Abtenau
95. Fischhof, Annaberg-Lungötz
96. Hofkäserei Schmiedbauer, Bad Vigaun
97. Mayrhof, Bad Vigaun
98. Bauernbräugut, Hallein
99. Gärtnerei Pleitner, Hallein
100. Bio-Hofkäserei Fürstenhof, Kuchl
101. Da Waldhofer, St. Koloman

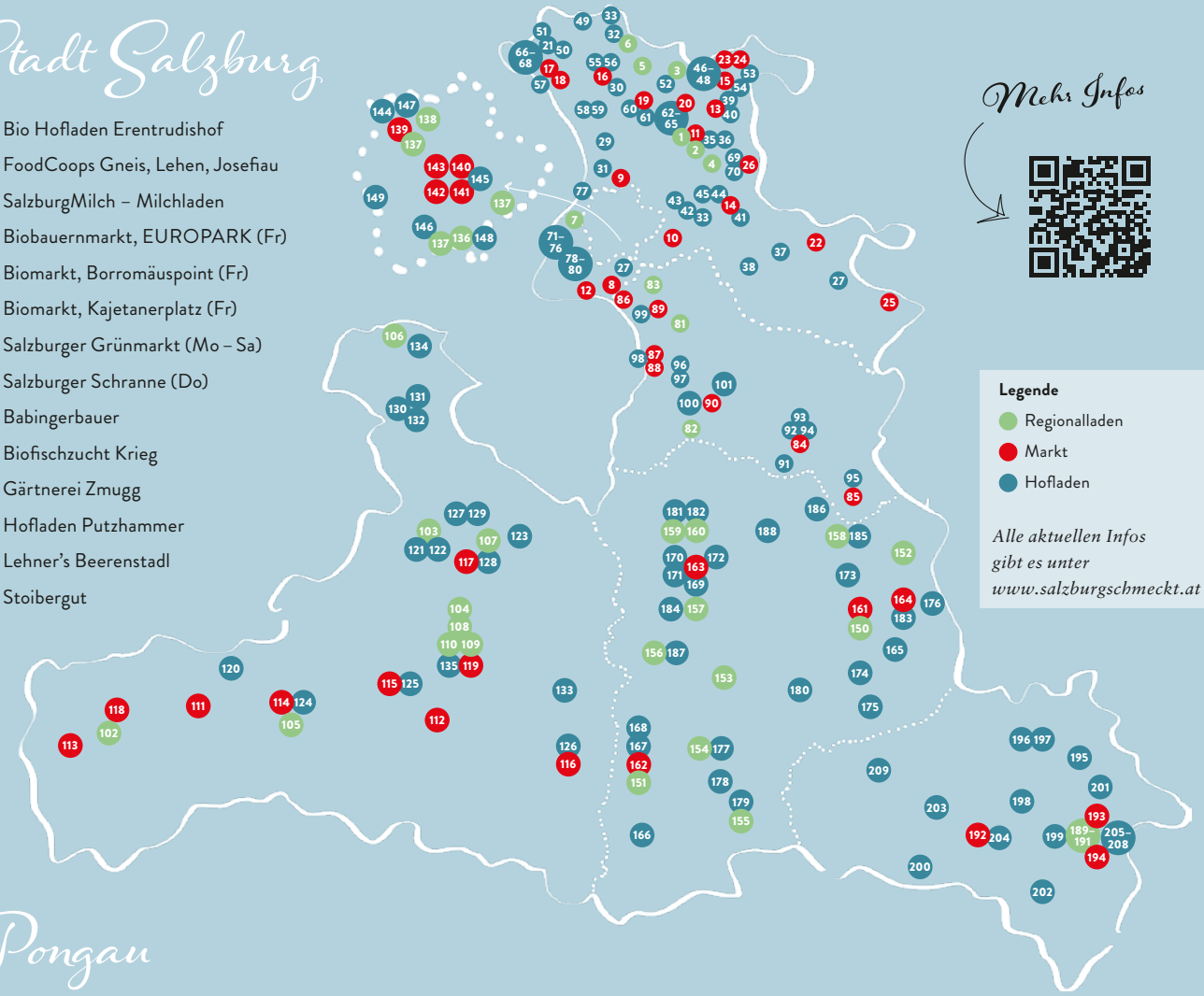
## Pinzgau

102. Salzburger Wollstadl, Bramberg
103. Dorfladen, Leogang
104. Pinzgau Milch – Milch- und Käseladen, Maishofen
105. COOPinzgau, Mittersill
106. Oberrain anderskompetent, Unken
107. Saalachtaler Bauernladen, Saalfelden
108. Feinkost Lumpi, Zell am See
109. Heimatgold, Zell am See
110. Naturgspür, Zell am See
111. Dorfmarkt, Bramberg (Fr)
112. Markttag, Kaprun (Fr)
113. Dorfmarkt, Krimml (Mi)
114. Wochenmarkt, Mittersill (Fr)
115. Dorfmarkt, Piesendorf (Do)
116. Schmankerlmärkte, Rauris (Do)
117. Wochenmarkt, Saalfelden (Fr)
118. Bauernmarkt, Wald im Pinzgau (Fr)
119. Stadtmarkt, Zell am See (Fr)
120. Scharlern, Hollersbach
121. Mei Muich – Zieferhof, Leogang
122. Sinnlehenhof, Leogang
123. Liebmannhof, Maria Alm
124. Wieser, Mittersill
125. Neuhäusl, Piesendorf
126. Salchegg, Rauris
127. Hauserpeter, Saalfelden
128. Jagglbauer, Saalfelden
129. Stechaubauer, Saalfelden
130. Henasteig, St. Martin bei Lofer
131. Plattner Blütenflair und Gartenlust, St. Martin bei Lofer
132. Schafferbauer, St. Martin bei Lofer
133. Unterbachrain, Taxenbach
134. Perchthof, Unken
135. Augut, Zell am See

# Stadt Salzburg

- 136 Bio Hofladen Erentrudishof
- 137 FoodCoops Gneis, Lehen, Josefiau
- 138 SalzburgMilch – Milchladen
- 139 Biobauernmarkt, EUROPARK (Fr)
- 140 Biomarkt, Borromäuspoint (Fr)
- 141 Biomarkt, Kajetanerplatz (Fr)
- 142 Salzburger Grünmarkt (Mo – Sa)
- 143 Salzburger Schranne (Do)
- 144 Babingerbauer
- 145 Biofischzucht Krieg
- 146 Gärtnerei Zmugg
- 147 Hofladen Putzhammer
- 148 Lehner's Beerenstadl
- 149 Stoibergut

Mehr Infos



**Legende**
- Regionalladen
- Markt
- Hofladen

*Alle aktuellen Infos gibt es unter www.salzburgschmeckt.at*

# Pongau

- 150 Grübls Naturgartl, Altenmarkt
- 151 Gasteiner Bauernladen, Bad Hofgastein
- 152 Kauf(z)haus, Filzmoos
- 153 Großarler Genuss, Großarl
- 154 Großarler Troadkostn, Großarl
- 155 Bauernladenstüberl, Hüttschlag
- 156 Pongauer Bio-Bauernladen, Schwarzach
- 157 Pongauer Bio-Bauernladen, St. Johann
- 158 Echt Guat, St. Martin am Tgb.
- 159 Genussladen, Werfen
- 160 Bauernladen, Werfenweng
- 161 Wochenmarkt, Altenmarkt (Fr)
- 162 Bauernmarkt Lagerhaus Gastein, Bad Hofgastein (Fr + Sa)
- 163 Maximilians-Bauernmarkt, Bischofshofen (Fr)
- 164 Wochenmarkt, Radstadt (Fr)
- 165 Konwald, Altenmarkt
- 166 Hintermann, Bad Hofgastein
- 167 Hoislbauerngut, Bad Hofgastein
- 168 Schmaranzgut, Bad Hofgastein
- 169 Echt kasig – Hubmühle, Bischofshofen
- 170 Echt Schreckbauer, Bischofshofen
- 171 Imkerei Mayrhofer, Bischofshofen
- 172 Lehenbauer, Bischofshofen
- 173 Obersüßgut, Eben
- 174 Hundsalzhof, Flachau
- 175 Maierlgut, Flachau
- 176 Untersteinhof, Forstau
- 177 Bernberg, Großarl
- 178 Oberharbach, Großarl
- 179 Steinmannbauer, Hüttschlag
- 180 Bio aus dem Tal, Kleinarl
- 181 Biohof Lehengut, Pfarrwerfen
- 182 Hinterdechantshof, Pfarrwerfen
- 183 Steinergut, Radstadt
- 184 Gartenbau Tautermann, St. Johann
- 185 Salzburger Bergwurm – Buchseiten, St. Martin am Tgb.
- 186 Spiesshof, St. Martin am Tgb.
- 187 Sonnenhuab, St. Veit
- 188 WengANGUSta, Werfenweng

# Lungau

- 189 Lungauer Speis – Hofladen an der LFS Tamsweg
- 190 Kemmts eina, Tamsweg
- 191 Ottingmühle Mühlenladen, Tamsweg
- 192 Wochenmarkt, St. Michael (Fr)
- 193 Bauernmarkt Amtsgasse, Tamsweg (Fr + Sa)
- 194 Wochenmarkt, Tamsweg (Fr)
- 195 Hiasn, Göriach
- 196 Sauschneider, Mariapfarr
- 197 Zehnerhof, Mariapfarr
- 198 Imkerei Kaiser, Mauterndorf
- 199 Greilhof, Mörtelsdorf
- 200 Aignerhof, Muhr
- 201 Schoberhof, St. Andrä
- 202 Sauschneider, St. Margarethen
- 203 Anthofer, St. Michael
- 204 Eslörg, St. Michael
- 205 Fötschl, Tamsweg
- 206 Ottinggut, Tamsweg
- 207 Trimminger, Tamsweg
- 208 Fötschl, Thomatal
- 209 Edelbrände Moser, Zederhaus

*Stand: 1. October 2023*

WIBERG

# WOW!

## WIR NEHMEN DICH MIT IN DIE WORLD OF WIBERG

Seit 50 Jahren bringen WIBERG Gewürze mehr Geschmack und mehr Genuss in die besten Restaurants. Jetzt gibt es die Gewürze der Profis auch für zuhause. Mit jeder der sechzehn WIBERG WOW-Gewürzmischungen zauberst du außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

**Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

**Jetzt ganz einfach bestellen unter:**
**wiberg.eu/wow-shop**

**Folge uns:**
**@world_of_wiberg**

Bezahlte Anzeige

Foto: StockFood/für ZS Verlag/Roth, Benedikt

# Gemeinsam genießen

DER SOMMER IST VORÜBER UND DIE KALTE JAHRESZEIT STEHT UNMITTELBAR BEVOR – DER PERFEKTE ANLASS, DIE LIEBSTEN MIT EINEM WOHLTUENDEN GERICHT ZU VERWÖHNEN, DAS KÖRPER WIE SEELE GLEICHERMASSEN ERWÄRMT. WAS BEI DER ZUBEREITUNG AUF KEINEN FALL FEHLEN DARF: DIE QUALITATIV BESTEN STÜCKE VON ALPENRIND.

Zusammenrücken, miteinander Zeit verbringen und das am besten beim gemeinsamen Essen. Dabei ist es egal, ob ein saftiger Rostbraten mit leckerem Gemüse oder ein perfekt gebratenes Steak serviert wird. Schmackhaft zubereitete Gerichte bereiten Freunden und Familie eine Freude und lassen das kulinarische Herz höherschlagen. Im ALPENRIND-Onlineshop können hochwertige Gustostücke mit nur einem Klick bestellt werden.

**Gaumenfreuden für Zuhause**

Unter www.alpenrind.at können Kund:innen einfach und unkompliziert verschiedene Pakete mit Beiried, Filet und Rostbraten von Jungstieren, Kalbinnen oder Ochsen bestellen. Die Preise für die 10 bis 15 Kilogramm schweren Genusspakete variieren zwischen 169 und 269 Euro. Das gereifte Fleisch ist ideal zur Weiterverarbeitung geeignet: Für das sonntägliche Familienessen, zum Einfrieren oder Teilen mit Gästen.

**Qualität und Tierwohl**

Als einer der größten Rindfleischbetriebe Österreichs will ALPENRIND mit gutem Vorbild vorangehen und stellt das Tierwohl an erste Stelle. „Wir kommen nicht nur den gesetzlichen Bestimmungen nach, sondern haben darüber hinaus auch noch zusätzliche Maßnahmen in unseren Arbeitsalltag integriert, die das Tierwohl auf höchster Stufe garantieren. Dies gebietet uns einerseits der Respekt vor den Lebewesen, die bei uns geschlachtet werden, und andererseits auch das Bestreben, uns von negativen Beispielen, die in Zusammenhang mit Tiertransport und Schlachtung immer wieder auftreten, ganz bewusst abzugrenzen“, erklärt ALPENRIND-Geschäftsführer Roland Ackermann.

ALPENRIND salzburg-bayern

An OSI Group Company

**ALPENRIND GmbH**
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at

LAND-LEBEN®

# JAHRE BACKERBSE

## Jetzt mitmachen und gewinnen.

Tirol Lodge® ELLMAU

Gewinnen Sie **1** von **7 Aktiv- & Wohlfühlurlauben** (2 Nächte) für je 4 Personen inkl. Frühstück in der **Tirol Lodge Ellmau** am Wilden Kaiser und viele weitere Preise auf **www.land-leben.com**

Am Spitalergut in Adnet meistern Katharina und Lena Brunauer den Betrieb. Das dynamische Mutter-Tochter-Duo ist ein eingespieltes Team, das vom eigenen Schlachtraum über die Produktherstellung bis zur Direktvermarktung alles bestens im Griff hat.

# POWER FRAUEN

*Text: Ulli Hammerl*
*Fotos: Chris Rogl*

*Die drei Töchter Viktoria, Anja und Lena helfen bei der Hofarbeit bestmöglich mit.*

Selbst am Bauernhof groß geworden, wurde Katharina die Leidenschaft für die Landwirtschaft von Kindesbeinen an mitgegeben. Zum Glück, denn wer weiß, was aus dem Hof sonst geworden wäre. Es war im Herbst 2016, als ein Unfall ihren Mann Alois mitten aus dem Leben gerissen hat. Die drei gemeinsamen Töchter waren da gerade einmal 9, 12 und 17 Jahre alt. „Ich hatte damals zwei Möglichkeiten“, erzählt die Bäuerin von dieser schweren Zeit. „Entweder aufgeben oder mein Leben in die Hand nehmen und den Hof alleine weiterführen.“ Sie hat sich für Letzteres entschieden und es bis heute nicht bereut. Unterstützung fand sie im Bekannten- und Freundeskreis, und vor allem bei ihren Töchtern. Noch heute wohnen die drei Mädels zu Hause und helfen neben Ausbildung und Beruf fleißig im Betrieb mit. Allen voran die 24-jährige Lena, die nie daran gezweifelt hat, in der Landwirtschaft zu arbeiten und einmal den elterlichen Hof zu übernehmen. Seit der Matura an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein in der Steiermark packt sie neben ihrem 30-Stunden-Job bei der Bauernkammer Hallein fest mit an. Mittlerweile ist auch ihr Freund Christoph auf den Hof in Adnet gezogen und arbeitet ebenfalls mit.

### Was der Hof hergibt

Helfende Hände kann es nie genug geben, denn Tiere und Arbeit gibt es hier jede Menge. Erstere haben hier nicht nur ein schönes Leben, sondern

*Mit dem gegenüberliegenden Hof von Katharinas Eltern ist der Familienverbund perfekt.*

werden – dank des eigenen Schlachtraums – vor Ort gänzlich stressfrei geschlachtet. Die Fleischverarbeitung übernehmen dabei zwei befreundete Metzger aus der Region. Das Frischfleisch und die Spezialitäten aus Rind, Kalb, Pute und Schwein sind aber nur ein Teil des umfangreichen Sortiments, das bei den wöchentlichen Marktfahrten am Stand erhältlich ist.

### Selbstgemachte Spezialitäten

So produziert Katharina aus der Milch der eigenen Kühe eine Auswahl an Käse sowie Topfen, verschiedene Aufstriche, Butter, Sauerrahm und Obers. Dazu gesellen sich Kaspressknödel, Fleischkrapfen, Leberkäse oder Sulzen – natürlich alles handgemacht. Regelmäßig werden auch Brot mit Mehl aus der Gollinger Lerchenmühle (Rezept: Seite 96), Obstkuchen und Apfel- oder Topfenstrudel gebacken.

### Von Schnaps bis Grammelschmalz

Und dann gibt es noch den nahe gelegenen Hof von Lenas Großeltern, Katharinas Eltern. Hier tummeln sich die Legehühner, die für regelmäßige Eierlieferungen sorgen, die Masthühner wohnen am Haupthof. Auch die derzeit 13 Mangalitzaschweine, die Lena betreut, fühlen sich hier wohl. Das selbstgemachte Grammelschmalz wird übrigens von den vielen Stammkund:innen als besondere Spezialität geschätzt. Und noch eine Besonderheit hat der Bauernhof zu bieten: Als einer der wenigen im Tennengau hat er das sogenannte Maria-Theresien-Brennrecht, das an den Hof gebunden ist und jährlich die Erzeugung einer fixen Menge Schnaps gestattet. Von diesem Recht wird nach wie vor Gebrauch gemacht – die vielen Bäume rund um das Spitalergut liefern das Obst dazu.

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

*Gute Pute: Die ursprünglich aus Nordamerika stammende Pute bzw. der Truthahn (männlich) wurde von den Spaniern nach Europa gebracht. Putenfleisch ist fettarm, enthält viel Eiweiß, Zink und Kalium sowie die Vitamine B6 und B12. Diese sind gut für den Stoffwechsel, die Bildung von Botenstoffen des Nervensystems und das Immunsystem.*

*Markttag is'! Für Katharina und Lena eine willkommene Abwechslung, die ihnen und den vielen Stammkund:innen Freude macht.*

### Was darf's denn sein?

Mit diesen Köstlichkeiten wird dreimal wöchentlich der Marktwagen beladen, mit dem Katharina und Lena auf die Schranne, zum Bauernmarkt in Strobl und zum samstäglichen Grünmarkt in Hallein fahren. Hier sind beide in ihrem Element und freuen sich über die vielen positiven Rückmeldungen, denn diese zeigen, dass der eingeschlagene Weg trotz der vielen Arbeit der richtige ist. „In Strobl haben wir zum Beispiel einen Kunden, der immer nur zur Urlaubszeit hier ist und sich dabei mit einem Käsevorrat für das ganze Jahr eindeckt", erzählt Lena lachend.

### Wertschätzung für das Produkt

Als erfahrene Marktfahrerinnen kennen die beiden ihre zahlreichen Stammkund:innen und können damit auch ganz gut einschätzen, wie viel sie für den Verkauf jeweils brauchen. Sollten dennoch etwa einmal Knödel übrigbleiben, werden diese für den Eigengebrauch eingefroren. „Und", so Katharina weiter, „wenn wir zu viel Frischfleisch haben, verarbeiten wir das zu Speck oder Wurst". Denn weggeworfen wird bei den Brunauers prinzipiell nichts, zu kostbar ist das Produkt, in dem jeweils so viel Arbeit und Leidenschaft steckt.

**Spitalergut**
Familie Brunauer
Wimberg 24, 5421 Adnet
T +43 664 2239 021
spitalergut@gmx.at
www.facebook.com/Fam.Brunauer/

**Tipp**
Schranne, Do., 7–13 Uhr
Wochenmarkt Strobl, Fr., 8–11 Uhr
Grünmarkt Hallein, Sa., 7–12 Uhr

Tipp
Viele Infos zu den regionalen Produzent:innen unter vondahoamdasbeste.at

# DIE VIELFALT VON DAHOAM ENTDECKEN

**Lokale Lebensmittel und traditionelle Produkte werden immer beliebter. Dabei begeistern uns diese vor allem durch ihre Frische, die handwerkliche Herstellung und den einzigartigen Geschmack. Das Wichtigste aber: Sie sind „Von dahoam das Beste!“**

Mit INTERSPAR können wir die bunte Vielfalt regionaler Spezialitäten aus der Nachbarschaft ganz einfach entdecken. Ob süße Tortenkreationen, fangfrische Forellen aus den heimischen Seen oder handverlesene Kräuter und Gewürze: In jedem Markt finden sich zahlreiche Köstlichkeiten aus der Region. „Uns liegt die Zusammenarbeit mit lokalen Kleinstbetrieben seit mehr als 13 Jahren besonders am Herzen“, erklärt Mag. Johannes Holzleitner, Geschäftsführer von INTERSPAR Österreich. „Wir leisten unseren Beitrag, um kleine Landwirtschaftsbetriebe, regionale Manufakturen und Unternehmen, die sich den traditionellen Produktionsstrukturen verschrieben haben, in ihrer Arbeit zu unterstützen.“

Deshalb bietet INTERSPAR den Betrieben eine Verkaufsfläche und macht so deren Spezialitäten für die Kundschaft sichtbar und vor allem leichter zugänglich. Dass die Nachfrage nach Regionalität und Lokalität weiterwächst, zeigen auch die stetig größer werdenden Erfolge bei den landesweiten Lokalitätsverkostungen in den INTERSPAR-Märkten.

**Lokalitätsfest im EUROPARK**

Am 22. und 23. September war es im EUROPARK Salzburg wieder so weit: Insgesamt zehn Klein- und Kleinstbetriebe stellten beim Lokalitätsfest den interessierten Besucher:innen ihre handwerklich erzeugten Produkte vor. Von der Bio Hofkäserei Fürstenhof aus Kuchl über das Kloster Gut Aich und dem Gartenbau Winklhofer bis zur Bäckerei Reiter aus Bergheim. Tatkräftig unterstützt wurden die Standler:innen von den INTERSPAR-Lehrlingen aus der Region. Gemeinsam informierten sie die Kund:innen über die jeweiligen Spezialitäten und kredenzten dazu Kostproben. Ein voller Erfolg und ein tolles Event für alle Beteiligten!

**Schau auf den Herzapfel**

Die vorgestellten Produkte und zahlreiche weitere Salzburger Lebensmittel gibt es übrigens auch während des Jahres in den INTERSPAR-Regalen zu finden. Beim nächsten Besuch nach dem roten Herzapfel Ausschau halten und regionale Vielfalt genießen!

*Foto: INTERSPAR/evatrifft*

# Lebensmittel sind kostbar

MIT DER RICHTIGEN LAGERUNG BLEIBT OBST UND GEMÜSE LÄNGER FRISCH. WIE DAS OHNE KELLER ODER DACHBODEN GEHT, VERRÄT UNS ANNA T. WIESER MIT EIN PAAR EINFACHEN TIPPS. UND AUCH, WENN RUNZELIGE ÄPFEL UND SCHRUMPELIGE KAROTTEN NICHT MEHR GANZ SO KNACKIG AUSSEHEN, SCHMECKEN SIE DENNOCH GUT!

## Trennkost?

### IDEAL BEI DER LAGERUNG!

Reifes Obst verströmt das natürliche Gas Ethylen, das den Reifeprozess fördert und auch Gemüse schneller welken lässt. Deshalb idealerweise getrennt lagern. Besonders empfindlich reagieren Brokkoli, Karfiol oder Gurken auf Obst wie Äpfel, Birnen und Zwetschken!

## Schnelle FRISCHEKUR

So wird's gemacht: Weiche Karotten für ein paar Stunden in kaltes Wasser geben und in den Kühlschrank stellen. Leicht schrumpelige Erdäpfel mit etwas Milch im Wasser garen und erst danach schälen. Welken Salat rund 20 Minuten in gezuckertes Wasser einlegen, schon ist er wieder knackig.

## AB IN DIE SUPPE!

Ob Nudeln, Reis oder Erdäpfel, wenn von den Beilagen zu wenig für eine ganze weitere Mahlzeit übrig bleibt, geben wir die Resteln einfach in die nächste Gemüsesuppe. Das bringt Abwechslung in den Suppenteller und macht länger satt. Einfach am Ende der Garzeit mitziehen lassen, bis sie warm sind. Nicht mehr kochen, da sie sonst zerfallen!

*Hintergrund: Alexandr – stock.adobe.com, Foto unten rechts: vaseenaa – stock.adobe.com, Foto unten links: sun_apple – stock.adobe.com, Foto oben: TwilightArtPictures – stock.adobe.com, akf – stock.adobe.com,*

*Köchin und Meisterkonditorin Anna T. Wieser unterrichtet „Ernährung + Küchenführung“ an der LWFS Winklhof. Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist ihr ein besonderes Anliegen.*

# Uromas gefüllter Bratapfel

Was gibt es Gemütlicheres als den wohligen Duft von Bratäpfeln, der durch die Küche zieht? Und damit sie besonders gut schmecken, nehmen wir am liebsten die runzeligen Äpfel dafür. Denn durch den Wasserverlust wird der Geschmack noch intensiver.

**Zutaten**
Pro Person 1 Apfel, 15 g Rohmarzipanmasse,
1 EL gehackte Nüsse und Dörrfüchte nach Belieben

**Zubereitung**
Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Nüsse, Dörrfrüchte und Marzipan mit der Hand verkneten und den Apfel damit füllen. Im Ofen bei 150 °C je nach Größe ca. 15 Minuten braten. Dazu passt Schlagobers, Eis oder selbstgemachte Vanillesauce.

*Hintergrund: Attitude1 – stock.adobe.com Foto: Jenny Sturm – stock.adobe.com, Portraitfoto: Susi Berger – CameraSuspicta*

# Lager-Tipps ohne Keller

## Wie, was und wo?

Obst und Gemüse wird am besten bei +7 °C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 90 Prozent gelagert. Da wir diese Idealbedingungen zu Hause kaum erreichen, helfen wir uns mit eine paar Aufbewahrungstricks.

- Einfach eine Styroporbox mit Luftlöchern auf Terrasse oder Balkon stellen. Der Standort sollte nur vor Sonne, Regen und Frost geschützt sein. Darin halten sich Karotten, Kohlsprossen oder Zwiebeln länger frisch. Mit Zeitungspapier ausgelegt ist die Box auch leicht zu reinigen.

- Wenn die Raumluft zu trocken ist, können Äpfel und Birnen schnell schrumpeln. Am besten in einem ausgedienten Plastiksackerl lagern und kleine Löcher hineinstechen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Sonst kurzfristig im Kühlschrank lagern.

- Um Kürbis den ganzen Winter über genießen zu können, idealerweise in einem leichten Baumwolltuch aufhängen. Damit werden Druckstellen und Fäulnis vermieden. Bei Zimmertemperatur sind Hokkaido & Co rund zwei Monate haltbar.

- Erdäpfel immer möglichst dunkel und von Obst getrennt lagern. Aber auch wenn sie ein wenig keimen, sind sie noch essbar. Als Faustregel gilt: Bis zu 1 cm lange Triebe herausschneiden, mit längeren nicht mehr essen.

- Im Bund gekaufte frische Kräuter einfach wie Schnittblumen behandeln: In ein Glas Wasser gestellt oder sonst in der Kühlbox gelagert bleiben sie ein paar Tage frisch. Danach klein hacken, einfrieren und bei Bedarf verwenden.

# Feines aus der Region

MIT GENUSS DURCHS GANZE JAHR.
SO GUT SCHMECKT SALZBURG.

## OB GELB, OB WEISS ...

Polenta zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit in der Zubereitung aus und wird in der Küche immer beliebter. Während der klassische Maisgrieß leuchtend gelb erstrahlt, überrascht der „Riebelgrieß“ durch seine naturweiße Farbe. In der Lerchenmühle gibt es beide Sorten, ob fein oder grob, in höchster Qualität. Denn in Salzburgs einziger Maismühle wird ausschließlich naturreiner Mais aus Österreich vermahlen.

LERCHENMÜHLE
SEIT 1495

## HANDGESCHÖPFT

Über Jahrtausende wurde am Dürrnberg bei Hallein Salz abgebaut. Eva und Helmuth Brudl haben sich des Erbes angenommen und stellen heute in ihrer kleinen, aber feinen Salzmanufaktur Salitri in Oberalm reinstes Salzburger Natursalz her.

Salzmanufaktur Salitri
Salitri®
Salzburger Natursalz
Handgeschöpftes Siedesalz aus Hallein
KRISTALL. KLAR. NATÜRLICH.

*Hintergrund: Günter Albers – stock.adobe.com, Foto links: Lerchenmühle, Foto rechts: Salitri*

# Qualitätsfleisch AUF KLICK

Ob Beiried, Filet oder Rostbraten, als Festtagsbraten oder zum Wintergrillen: Die besten Stücke vom heimischen Rind ganz einfach im ALPENRIND-Onlineshop von zuhause aus bestellen. Unter www.alpenrind.at/shop/ gibt's je nach Geschmack und Bedarf unterschiedliche Fleischpakete zur Auswahl. Also: einfach reinklicken und genießen.

ALPENRIND salzburg-bayern
An OSI Group Company

# Bewusster GENUSS

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

Recheis SEIT 1889

# SAUER MACHT LUSTIG!

Fermentierte Nahrungsmittel punkten mit langer Haltbarkeit und ihrem markanten säuerlichen Aroma. Sie sind zudem bekömmlich, fördern eine gesunde Darmflora und behalten durch den sanften Konservierungsprozess sämtliche Vitamine. Von myRex gibt's das praktische Einsteiger-Set „Fermentieren leicht gemacht": mit original Rexglas, passendem Zubehör und Rezeptfibel mit wertvollen Tipps. Jetzt ausprobieren!

myRex

*Foto oben links: ALPENRIND, Foto oben rechts: Recheis, Foto unten: Müller*

# Oldtimer zum Anfassen

Tipp
Auch für Seminare und Events buchbar!

**In den fahr(T)raum Erlebniswelten gibt's Oldtimer, Flugzeuge und jede Menge Veranstaltungen.**

Im fahr(T)raum in Mattsee gibt es für die ganze Familie viel zu entdecken. So präsentieren die Erlebniswelten Automobile, die Ferdinand Porsche zuerst mit Lohner und später für Austro Daimler zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelte. Darunter der „Prinz Heinrich"-Wagen, der als der erste „richtige" Sportwagen der Welt gilt. Landwirtschaftliche Geräte, mit denen sich Ferdinand Porsche ab 1915 befasste, sind im „Traktor-Stadl" zu bewundern. Und in der kürzlich eröffneten Flug- und Veranstaltungshalle werden als Glanzstücke die historischen Flugzeuge Hansa-Brandenburg C1 und Klemm L20 gezeigt – von der Decke schwebend vermitteln diese eine einzigartige Atmosphäre.

**Authentisches Fahrerlebnis**
Neben den wertvollen Exponaten stehen für die Besucher:innen topmoderne Simulatoren für ihr Fahrerlebnis bereit. Einige der wunderschönen, 100 Jahre alten Oldtimer können zudem von Frühling bis Herbst für eine chauffierte Ausfahrt durch das Salzburger Seenland gebucht werden. Bei Familien besonders beliebt sind auch die Carrera Rennbahnen und die Wissens-Rallye.

**Veranstaltungen im fahr(T)raum**
Exklusive Führungen und Veranstaltungen öffnen das Tor in die spannende Welt der Anfänge des Automobilbaus und historischer Flugzeuge. Diese können indivduell für Firmenevents, Seminare oder Feierlichkeiten gebucht werden. Die neue Flug- und Veranstaltungshalle bietet mit innovativer Technik und moderner Multifunktionalität für jedes Event den passenden Rahmen. Ganz im Sinne von Ernst Piëch, dem ältesten Enkelsohn von Ferdinand Porsche, wird zudem das ganze Jahr über ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm mit mehr als 33 Veranstaltungen geboten, das für viel Abwechslung sorgt.

Informationen unter:
T +43 6217 59232
M +43 664 2183202
events@fahrtraum.at
www.fahrtraum.at

Foto: Chris Hofer

# fahr(T)raum

MEILENSTEINE DER MOBILITÄT

- Oldtimer und historische Flugzeuge auf über 3500 m²
- 800 m² Multifunktionale Eventlocation für bis zu 300 Personen
- Exklusives Eventfoyer für Veranstaltungen
- 20.000 ANSI-Lumen Laser-Projektor mit Leinwand Größe 3 x 6 m
- Professionelle Audio-Lösungen für Sprachbeschallung, Musik und Videos
- Lichtanlage für kreatives LED Licht-Design und 8 Moving-Heads
- Bühne bis 6 x 4 m | Höhenverstellbar bis zu: 20/40/60/80 cm
- Digitales Flipchart mit 85 Zoll Bilddiagonale | Inklusive Videokonferenztechnik
- Mehr als 50 Parkplätze direkt am Gelände inkl. 3 Busparkplätzen
- 6 E-Ladestationen inklusive Schnellladestation vor Ort
- Autolift bis zu 5100 kg Zuladung

www.fahrtraum.at | +43 (0)6217 592 32 | Passauer Straße 30 | 5163 Mattssee
Täglich geöffnet von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr
**UNSER EVENT TEAM FREUT SICH AUF IHRE ANFRAGE: EVENTS@FAHRTRAUM.AT**

**MATTSEE**
**SALZBURG | AUSTRIA**

# Tolle Wolle

WÄRMENDE PATSCHEN, KUSCHELIGE SITZKISSEN ODER SCHICKE FILZHÜTE – IM URIGEN SALZBURGER WOLLSTADEL IN BRAMBERG VERWANDELN DIE GESCHICKTEN HÄNDE VON HEIDI UND TOCHTER SILVIA SCHAFWOLLE IN WUNDERSCHÖNE UNIKATE AUS FILZ. DIE WOLLE KOMMT ZU 100 PROZENT VON SCHAFEN AUS DEM NATIONALPARK HOHE TAUERN UND AUSGEWÄHLTE PRODUKTE DÜRFEN AUCH DAS SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT TRAGEN.

*Schafwolle zu 100 % aus dem Land Salzburg*

*Im Wollstadl arbeiten Mutter Heidi (re.) und Tochter Silvia Hand in Hand.*

Gegründet wurde das Salzburger Wollstadel 1994 von Hildegard Enzinger, seit 2016 führt Tochter Heidi Kaiser den Betrieb und auch deren Tochter Silvia Enn arbeitet bereits im Familienbetrieb mit.

Mit Bedacht, Sorgsamkeit und Liebe zur regionalen Handwerkstradition verarbeiten die Frauen in der urigen Werkstatt das wertvolle Naturprodukt zu einzigartigen Werkstücken. Wärmend und kühlend zugleich, absolut knitterfrei sowie wasser- und schmutzabweisend, sind Erzeugnisse aus Schafwolle der ideale Begleiter für alle Outdoor-Aktivitäten oder gemütliche Stunden daheim. Ob Filzhüte, Hüttenpatschen, Taschen, Schlüsselanhänger, Sitzkissen oder die typischen „Pinzgauer Doggln“, eine regionale Besonderheit der Hauspantoffeln, im Salzburger Wollstadl finden wir eine vielfältige Auswahl für uns und unsere Lieben. Die farbenfrohen Unikate sind direkt vor Ort in Bramberg und online im Webshop erhältlich.
**www.wollstadel.at**

## DIY-Tipp

Im Salzburger Wollstadel können wir uns selbst ans Werk machen. Unter fachkundiger Anleitung entstehen aus Wollvlies, Wasser und Kernseife sowie ein wenig Geduld und Geschick in gut drei Stunden etwa eine Handytasche, ein Schlüsselanhänger oder ein kleiner Schlinta (Pinzgauerisch für Sorgenschlucker). Fortgeschrittene wagen sich an die Herstellung von Filzpatschen.

Fotos: Salzburger Wollstadl

# Grüne Winterfreude

WENN ES DRAUSSEN STÜRMT UND SCHNEIT, HOLEN WIR UNS DIE NATUR INS HAUS: MIT LEUCHTEND ROTEM WEIHNACHTSSTERN, DUFTENDEM TANNENREISIG UND DEM FESTLICH GESCHMÜCKTEN CHRISTBAUM WIRD'S DRINNEN SO RICHTIG GEMÜTLICH. ALL DAS GIBT'S VON SALZBURGER PRODUZENT:INNEN.

Seit den 1970er-Jahren hat sich Familie Kral in Henndorf am Wallersee auf die Produktion von Schnitt-, Beet- und Balkonblumen sowie Kräutern und Gemüsejungpflanzen spezialisiert. Das bunte Sortiment wird durch Gestecke, Kränze und jetzt auch heimische Christbäume abgerundet. Mit den großen Gewächshäusern bietet der Familienbetrieb so eine vielseitige Auswahl an saisonalen Pflanzen. Jeden Donnerstag ist das Team von Elisabeth und Alexander Kral auch auf der Schranne zu finden. Für Christbäume mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird um Vorbestellung gebeten!

**www.gaertnerei-kral.com**

# Leuchtender Stern

Euphorbia pulcherrima, „Schönste der Wolfsmilchpflanzen", ist der fachliche Name des Christ- oder Weihnachtssterns. Ursprünglich aus Südamerika stammend, wird er nun vermehrt in vielen Salzburger Gärtnereien sorgsam gezogen. Und damit er auch zu Hause schön bleibt, gibt's den Profi-Tipp von Josef Lindner, Obmann der Salzburger Gärtner- und Gemüsebauern: „Am besten gedeiht der Weihnachtsstern an einem hellen Standort ohne direkte Sonne. Zu warm sollte es nicht sein, zwischen 15 und 22 Grad ist die ideale Zimmertemperatur. Und es reicht dabei, jeden zweiten Tag zu gießen." Zertifizierte Weihnachtssterne gibt es zum Beispiel bei der Gärtnerei Lindner, Trapp oder Zmugg.

**Garantiert regional**
Für Pflanzen gilt „gezogen und gewachsen" in Salzburg und bei Schafwolle garantiert das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, dass sie regional „geschoren und verarbeitet wurde". Das gibt Sicherheit beim nachhaltigen Einkauf. Sie produzieren heimisches Brenn- oder Nutzholz, Christbäume und Reisig, Zierpflanzen aus eigener Zucht oder Produkte aus Bienenwachs oder Schafwolle?

**Jetzt zertifizieren lassen!**
**Infos unter www.garantiert-regional.at**

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

*Foto oben: Smileus – stock.adobe.com, Foto unten: Gärtnerei Trapp*

# Echte Vielfalt

BESTE ZUTATEN, FEINE GERICHTE UND
VIELSEITIGE SNACKS: HERGESTELLT IM LAND SALZBURG.

## BIO KNABBERSPASS

Die köstlichen goldbraunen Bio Dinkel Cracker sind ideal als natürlicher und ballaststoffreicher Snack oder für das Dipvergnügen zwischendurch. Sie inspirieren mit den Geschmacksrichtungen Sesam, Rosmarin, Kürbiskern und Mediterran zu vielfältigen Knuspermomenten. LAND-LEBEN – die knackige Art zu knabbern.

## BIO-SCHOKI GANZ PERSÖNLICH

Ob mit einer lieben Botschaft, dem Firmenlogo oder zu einem besonderen Anlass: Die feinen Bio-Schokoladen aus Seeham gibt es auch mit „Private Label“ – wie alle anderen BioArt-Köstlichkeiten hergestellt aus bester Heumilch aus der Region, sind sie immer ein besonderer Genuss. Ideal als Geschenk für Weihnachten, Geburtstage oder Jubiläen. Bestellbar in kleiner und großer Auflage unter: www.bioart.at

BIOART

Rettensteiner Scharfetter
metzgerei / restaurant / café

## FRISCHE IM GLAS

Heute ein pikantes Hühnercurry oder lieber ein kräftiges Hirschragout? Die Metzgerei Rettensteiner Scharfetter bietet jetzt fünf köstliche Gerichte fixfertig für zu Hause an. Schnell aufgewärmt, gibt es damit jederzeit ein „g’sundes Essen“ aus dem Glas. Übrigens: Durch das Einwecken sind die Speisen bis zu zwei Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

## LUST AUF EINE *kulinarische Safari?*

Mit dieser Gewürzmischung sind die faszinierenden Geschmackswelten Afrikas ganz schnell ganz nah. Safari setzt zartrosa Farbakzente und verfeinert als spannende Mischung Eintöpfe, Kartoffelauflauf, Schmorgerichte von Rind, Kalb, Schwein oder Wild sowie Bulgur oder Couscous.

WIBERG

*Foto oben links: LAND-LEBEN, Foto oben rechts: BioArt, Foto unten links: Metzgerei Rettensteiner Scharfetter, Foto unten rechts: WIBERG*

*Seit 1865 steht Reber für höchste Handwerkskunst bei feinster Confiserie.*

# Eleganz trifft Gemütlichkeit

## Das Café Reber in Bad Reichenhall ist gerade zur Weihnachtszeit ein Ausflugsziel für echten Genuss und feinste Confiserie.

*Geschenk-Tipp*

Direkt in der Fußgängerzone von Bad Reichenhall gelegen, lädt das klassisch-elegante Café Reber zum Verweilen ein. Liebevoll dekoriert ist es gerade in der Adventzeit ein stimmungsvolles Ausflugsziel für Einheimische und Gäste: ob nach dem Winterspaziergang, einem gemütlichen Stadtbummel oder zum vorweihnachtlichen Kaffeeplausch. Die handgemachten Confiserie-Köstlichkeiten verwöhnen Liebhaber:innen der Wiener Kaffeehauskultur dabei ebenso wie kleine Speisen, hausgemachtes Eis und feine Kaffee- und Teespezialitäten.

**Leidenschaft Confiserie-Handwerk**

Als familiengeführtes Unternehmen steht bei Reber seit mehr als 150 Jahren die Bewahrung der traditionellen, geheimen Familienrezepturen bei der Herstellung im Mittelpunkt. Aus erlesensten Zutaten entstehen durch die sorgfältige Verarbeitung und überlieferte Handwerkskunst süße Spezialitäten: von den echten Reber Mozart-Kugeln über vielschichtige Törtchen bis hin zu Florentinern und Baumkuchen. All das und vieles mehr gibt es im Reichenhaller Flagship-Store sowie unter: www.reber.com

*Fotos: Reber*

# SALZBURGER THEODUL: 82 X GOLD, 63 X SILBER UND 8 X BRONZE!

RUND 150 PRODUKTE ZEIGTEN BEI DER DIESJÄHRIGEN MILCHPRODUKTE-PRÄMIERUNG EINDRUCKSVOLL DIE GROSSE VIELFALT, DIE SALZBURGS MILCH- UND KÄSEKULTUR SO EINZIGARTIG MACHT!

*„Schauen, riechen, schmecken“ hieß es bei der Verkostung der mehr als 150 eingereichten Milchprodukte.*

Edel schaut er aus, der Salzburger Theodul. Und wer ihn verliehen bekommt, kann zu Recht stolz darauf sein. Denn mit dem „Oscar der Salzburger Milchwirtschaft“, der seit 2017 alle zwei Jahre verliehen wird, werden bester Geschmack und das herausragende Können der Genuss-Handwerker:innen gewürdigt. Vergeben wird der Theodul in Zusammenarbeit des Salzburger Agrar Marketings, des Vereins der Salzburger Direktvermarkter und der LK Salzburg.

**Wert regionaler Lebensmittel**

Für Rosemarie Rotschopf, Beraterin für Direktvermarkter bei der Landwirtschaftskammer Salzburg, ist die Verleihung eine wichtige Anerkennung für die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern. „Diese Prämierung unterstreicht den Wert der regionalen Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln. Außerdem bietet sie den Betrieben eine wertvolle Gelegenheit, ihre Produktqualität bewerten zu lassen.“ Durch die fachliche Rückmeldung zu ihren Produkten erhalten die Produzent:innen Anreize zur Verbesserung und können ihre Produkte im Wettbewerb direkt mit anderen vergleichen.

*Foto oben: Armin Djulic*

*Der Gesamtsieg ging an Margit und Wolfgang Dankl. Im Bild mit LK-Präsident Rupert Quehenberger (li.) und LR Sepp Schwaiger (re.).*

## Ehren-Theodul

Für seine Pionierarbeit und Verdienste rund um die Direktvermarktung wurde Gunther Naynar aus Göriach mit dem Ehren-Theodul ausgezeichnet. Der ehemalige Lehrer begann vor rund 40 Jahren, aus Widerstand gegen die Konsumwelt selbst Käse herzustellen und war einer der Ersten, der in Salzburg Ziegenfrischkäse nach französischer Handwerksart produziert hat. Naynar war Mitbegründer des LV der Salzburger Direktvermarkter und der Arche Lungau sowie Gründer der Lungauer Slow-Food-Bewegung.

**Eindrucksvolle Vielfalt**

Egal, ob aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch – Salzburg schöpft einen wahren Schatz aus seinem „weißen Gold". Auch dieses Jahr wurde bei der Milchprodukte-Prämierung eine Palette von hochwertigen bäuerlichen Qualitätsprodukten präsentiert. 154 Einreichungen von 37 Käserei- und Molkereibetrieben sowie Hofkäsereien und Almsennereien wurden von geprüften Sensoriker:innen aus ganz Österreich hinsichtlich Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz eingehend geprüft und bewertet. Einfach wurde es ihnen nicht gemacht, denn schon allein die große Zahl an eingereichten bäuerlichen Erzeugnissen beweist die hohe Qualität. „Es wird auf unglaublich hohem handwerklichen Niveau, mit viel Liebe, Fachwissen und Kreativität in unserem Land produziert", freut sicht Landesrat Josef Schwaiger.

*Foto oben: Armin Djulic*

*Die Kategoriesieger wurden jeweils mit dem kleinen Theodul ausgezeichnet. Ein sichtbares Zeichen für echte Handwerkskunst.*

# 1 GESAMTSIEGER, 9 THEODULE UND JEDE MENGE MEDAILLEN

Die insgesamt neun Theodul-Statuen wurden im Rahmen einer feierlichen Verleihung auf der Burg Golling überreicht. Zudem wurden insgesamt 82 Gold-, 63 Silber- und 8 Bronze-Medaillen vergeben. „Wir freuen uns, dass wir so viele Produkteinreichungen wie noch nie hatten“, so LR Schwaiger anlässlich der Prämierung. „Das zeigt die große Vielfalt von Salzburgs Milch- und Käseangebot und das hohe Qualitätsbewusstsein unserer regionalen Käserinnen und Käser.“ Als Gesamtsieger wurde „Der Würzige“, von Wolfgang Dankl vom Pinzga Kas Mobil in Piesendorf ausgezeichnet. „Ein guter Käser braucht Zeit, Geduld und Erfahrung – all das bringt Wolfgang Dankl ein, wenn es darum geht, beste heimische Milch zu feinstem Käse zu verarbeiten“, erklärte LK-Präsident Rupert Quehenberger. Einen Ehren-Theodul gab es für Gunther Naynar für Pionierarbeit und langjährige Verdienste rund um die Direktvermarktung. Als Kategoriesieger ausgezeichnet wurden: Stefanie und Stefan Altacher vom Bichlhof in Maishofen mit ihrem Biovanillejoghurt, Franz Pötzelsberger von der Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet für seine Butter, Marc Pichler von der Alpgenossenschaft Nassfeld in Bad Gastein für den Schnittkäse nach Tilsiter Art, Familie Eisl aus Abersee für die Dessertkäse-Spezialität „Schafskäse honigsüß“, die SalzburgMilch für ihren würzigen „Heujuwel“, sowie Josef Mangelberger von der Hofkäserei Mattigtaler in Seekirchen für den mild-fruchtigen Weinkäse. Und über den Sieg in der Kategorie Frischkäse darf sich Georg Wimmer von der Handkäserei Wimmer in Oberalm für seinen Topfen freuen.

*Wir gratulieren allen Gewinnern ganz herzlich!*

| Kategorie | Gewinner:in | Produkt |
|---|---|---|
| Gesamtsieg | Pinzga Kas Mobil – Wolfgang Dankl, Piesendorf | Der Würzige |
| Butter | Dorfkäserei Pötzelsberger – Franz Pötzelsberger, Adnet | Butter |
| Frischkäse | Handkäserei Wimmer – Georg Wimmer, Oberalm | Topfen |
| Hartkäse | SalzburgMilch, Salzburg und Lamprechtshausen | Heujuwel |
| Schnittkäse | Alpsgenossenschaft Nassfeld, Bad Gastein | Schnittkäse nach Tilsiter Art |
| Weichkäse | Mattigtaler Käse – Josef Mangelberger, Seekirchen | Weinkäse |
| Sauermilcherzeugnisse | Bichlhof – Stefanie und Stefan Altacher, Maishofen | Biovanillejoghurt |
| Sonstige Milcherzeugnisse | Seegut Eisl – Familie Eisl, Abersee | Schafkäse honigsüß |
| Ehren-Theodul | Gunther Naynar, Hiasnhof Göriach | |

Foto: Armin Djuhic

# Gesamtsieger:

*Wolfgang Dankl sorgt mit seinem Pinzga Kas Mobil auch als Lohnkäser für höchsten Käsegenuss.*

**Käsemacher aus Leidenschaft**

Mit 19 Jahren bereits jüngster Käsereimeister Österreich sammelte Wolfgang Dankl mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Käserei in Maishofen, bevor er sich 2017 mit seinem Pinzga Kas Mobil selbstständig machte. Damit ist er kreuz und quer in der Region unterwegs und veredelt für heimische Landwirtschaften deren Milch vor Ort zu feinem Schnittkäse nach Tilsiter-Art oder zu würzigem Bergkäse. Zu seinen Eigenprodukten zählen neben dem Theodul-Gewinner „Der Würzige" verschiedene Hart- und Schnittkäse, Naturjoghurt und Frischkäse in Öl.

„Ich freue mich sehr über die Auszeichnung und die damit verbundene riesige Wertschätzung für meine Arbeit, die ich sehr gerne mache. Mit den Salzburger Bäuerinnen und Bauern zu arbeiten, macht mir einfach Spaß. Und wenn dann mein Käse noch als der beste des Landes ausgezeichnet wird, ist das doppelt schön."

Wolfgang Dankl

## Medaillenspiegel 2023

| Salzburg-Stadt | Gold | Silber | Bronze |
|---|---|---|---|
| SalzburgMilch, Salzburg | 7 | | |
| **Flachgau** | | | |
| Käserei Walkner – Andreas Walkner, Seeham | 2 | 1 | |
| Seegut Eisl – Familie Eisl, Abersee | 4 | | |
| Hofkäserei Karlgut – Familie Oberascher, Hof | 1 | | 1 |
| Kehlbauer – Thomas Ließ, Hof | 4 | 3 | |
| Mattigtaler Käse – Josef Mangelberger, Seekirchen | 6 | | |
| **Tennengau** | | | |
| Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof, Oberalm | 7 | 1 | |
| Moosbauer – Stefan Meißl, Puch | | 2 | 1 |
| Dorfkäserei Pötzelsberger – Franz Pötzelsberger, Adnet | 3 | 2 | |
| Fürstenhof – Nikolaus Rettenbacher, Kuchl | | 1 | |
| Geyerspichlhof – Susanne und Josef Springl, Kuchl | 2 | 1 | |
| Fischhof – Johanna Wallinger, Annaberg | 1 | 1 | |
| Handkäserei Wimmer – Georg Wimmer, Oberalm | 10 | 2 | |
| **Pinzgau** | | | |
| Bichlhof – Stefanie und Stefan Altacher, Maishofen | 1 | 3 | |
| Pinzga Kas Mobil – Wolfgang Dankl, Piesendorf | 3 | 5 | |
| Martenhof – Siegfried Feiersinger, Hinterglemm | | | 1 |
| Altjudengut – Barbara und Josef Geisler, Piesendorf | | 1 | |
| Hauserpeterhof – Miranda Heugenhauser, Saalfelden | 2 | | |
| Hauserbauer – Doris und Georg Hofer, Kaprun | | 2 | 1 |
| Ottinghof – Bernhard Perwein, Leogang | 4 | 4 | 1 |
| Gitschhof – Christina und Johann Steiner, Niedernsill | | 2 | |
| **Pongau** | | | |
| Bio aus dem Tal – Gwehenberger, Viehhauser, Schaidreiter, Kleinarl | 5 | 5 | |
| Lothringerhof – Heidi und Alexander Rieser, Dorfgastein | 1 | 1 | |
| Oberharbach – Lydia und Ambros Gschwandtl, Großarl | | 2 | |
| Marchlschwaig – Roswitha und Anton Hartl, St. Johann | 1 | | 2 |
| Hofkäserei Hubmühle/Echt Kasig – Elisabeth u. Robert Hödlmoser, Bischofshofen | 3 | | |
| Prommegg – Bettina und Manfred Huber, Großarl | 2 | 3 | |
| Steinmannbauer – Willi Huttegger, Hüttschlag | 3 | 3 | |
| Mitterurlsberg – Heidi Lercher, Goldegg | 1 | 2 | |
| Nassfeldalm – Marc Pichler, Bad Gastein | 3 | 1 | 1 |
| Veitbauer – Doreen Schmidt, Bad Hofgastein | 1 | 1 | |
| Hundsalzhof – Monika Weiß, Flachau | 1 | 2 | |
| **Lungau** | | | |
| Ottinggut, Minimolk – Birgit und David Gruber, Tamsweg | 2 | 6 | |
| Trimminger – Stefan Hötzer, Tamsweg | | 1 | |
| Anthofer – Andrea und Johann Moser, St. Michael | 2 | 3 | |
| Hiasnhof – Gunther Naynar, Göriach | | 1 | |
| Burgger – Iris und Andreas Zitz, Tamsweg | | 1 | |

Bezahlte Anzeige

Julian und Thomas sind inzwischen echte Fleischprofis.

Neu im Familienbetrieb mit dabei: Sohn Thomas.

**Wir bilden Lehrlinge aus!**
**Metzgerei + Verkauf**

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

# Wir sind stolz!

STOLZ AUF UNSERE BEIDEN LEHRLINGE JULIAN UND THOMAS, DIE ERST VOR EINIGEN WOCHEN DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG DES FLEISCHVERARBEITERS IN UNSEREM UNTERNEHMEN ERFOLGREICH ABGESCHLOSSEN HABEN.

Der 23-jährige Julian Voithofer ist ein zielstrebiger und lustiger junger Mann. Er hat immer ein paar witzige Worte parat, die den harten Arbeitstag auflockern. In seiner Freizeit ist er leidenschaftlicher Musikant, der am Wochenende mit seinem Blasinstrument bei der Bauernmusikkapelle St. Johann zu finden ist. Seine Liebe zum Kochen und Grillen merkt man, wenn man sich von ihm ein Stück Fleisch aus dem Smoker servieren lässt. Thomas Scharfetter ist 22 Jahre alt und soll später unseren Familienbetrieb weiterführen. Die Matura an der HAK in St. Johann kommt ihm für das betriebswirtschaftliche Denken und bei der Ausführung der Büroarbeiten sehr zugute. Er ist ein junger Mann, der sehr hart arbeitet, sowohl im elterlichen Betrieb als auch im Judo-Spitzensport, wo er zurzeit bei den Weltbesten mitmischen darf. In seiner Freizeit trifft man Thomas in der Judohalle in Bischofshofen oder im Fitnessstudio.

Rettensteiner Scharfetter
*metzgerei / restaurant / café*

Diese beiden Männer könnten vom Wesen her nicht unterschiedlicher sein, trotzdem stehen sie oft stundenlang gemeisam am Zerlegetisch und man hört ständig ein fröhliches Lachen. Schön, wenn der Beruf so viel Freude macht!

**Metzgerei**
**Rettensteiner Scharfetter**
Hans Kappacherstraße 9
5600 St. Johann im Pongau
T +43 6412 20245
www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at

Fotos: Salzburger Agrar Marketing/Armin Djubic

Herzlichkeit, Tradition und Gastfreundschaft treffen im Waldgasthof und der zugehörigen Neureitalm von Martha und Hannes Tippelreither auf frisch zubereitete regionale Spezialitäten und uriges Hüttenfeeling.

# REGIONALITÄT HOCH ZWEI

*Text: Günther Baumgartner*
*Fotos: Chris Rogl*

*Gastronomiefachmann-Lehrling Sebastian (links) und Chef Johannes (unten) sind ein Teil des Familienbetriebs und schon ein eingespieltes Team. Sei es im Service oder in der Küche, hier heißt es: „Zammhelfen, damit das Radl lauft."*

Gastfreundschaft – ein Wort, das so viel in sich trägt: Warmherzigkeit, Freundlichkeit, Vertrauen und auch die Leidenschaft für das Wohlergehen der Gäste. Und wer die Tür des Waldgasthofs aufmacht und von den Wirtsleuten Martha und Hannes begrüßt wird, weiß, im Salzburger Land ist sie zu finden. Und zwar mittendrin im Skigebiet Flachau Ski amadé, einer der bekanntesten Wintersportregionen im Alpenraum. „Meine Frau Martha und ich sind jeden Tag da", erklärt Hannes Tippelreither der mit seinen 62 Jahren die Geschichte des Hauses maßgeblich mitgeschrieben hat.

„Der Strudel muss selbstgemacht sein und der Kaiserschmarrn muss fix frisch aus der Pfanne kommen, dazu stehe ich."

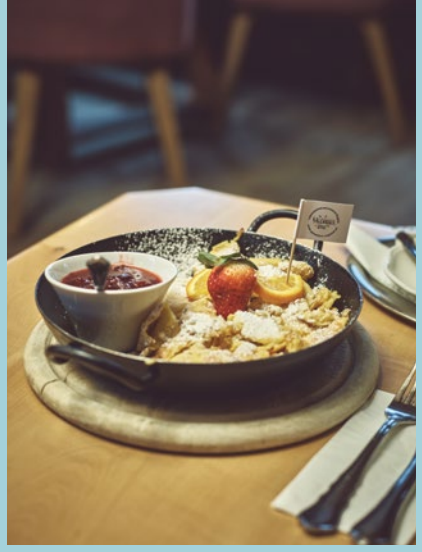
Hannes Tippelreither

„Der Betrieb besteht seit 1967, wir haben dann 1987 umgebaut, modernisiert und Schritt für Schritt erweitert, damit wir unseren Gästen abseits der Zimmer auch ein Bergrestaurant und einen Wellnessbereich anbieten können", erzählt er. Die Zimmer sind stets gut gebucht, teilweise schon in zweiter Generation. „Wir haben sicher 90 Prozent Stammgäste, die oft schon als Kinder bei uns zu Gast waren und jetzt mit ihrer Familie bei uns einchecken", freut sich Hannes über diese Verbundenheit.

Apropos Familie: Die beiden Söhne Johannes junior und Andreas sind bereits voll in den Familienbetrieb integriert. Andreas unterstützt seine Eltern im Hauptbetrieb und Johannes lenkt die Geschicke der Neureitalm, der Skihütte, die mit zum Betrieb gehört und nur 50 Meter entfernt liegt. Diese ist im Winter ab Start der Liftsaison bis deren Ende geöffnet, und den Sommer über begrüßt der Waldgasthof von Pfingsten bis Mitte Oktober täglich seine Gäste. „Es ist wichtig, dass die Jugend mithilft, denn es muss immer wer da sein. Das Radl muss weiterlaufen", betont der umtriebige Seniorchef. „Mein Ziel ist es, dass sie das in Zukunft zu zweit alles hinbekommen, wenn Martha und ich einen Schritt zurücktreten."

**Perfekte Lage im Skigebiet**

Die urige Almhütte liegt direkt an der Talabfahrt und der Hermann-Maier-Weltcupstrecke, nur wenige Meter entfernt ist die Station des „Starjet 1", der die Wintersportler:innen vom Ortszentrum hinauf auf 1.350 Meter Seehöhe bringt. Perfekt gelegen für einen Einkehrschwung während eines



*Der flaumige Kaiserschmarrn und das legendäre Wildgulasch tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.*

**Tipp**
Öffnungszeiten Skihütte Neureitalm
Täglich 9–17 Uhr von Mitte
Dezember 2023 bis Mitte April 2024

Skitags, um es sich auf der Sonnenterrasse oder in den gemütlichen Stuben auch kulinarisch gut gehen zu lassen. Denn hier erwartet die Besucher:innen keine kitschig-übertriebene Alpenromantik, sondern authentische Pongauer Gastlichkeit. Herzlicher Service und eine Speisekarte, die gespickt ist mit Gerichten, bei denen regionales Genuss-Handwerk im Mittelpunkt steht. Darum sind mit dem legendären Gulasch und dem köstlichen Kaiserschmarrn gleich zwei Gerichte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

**Regional und frisch gekocht**

„Die Landwirtschaften aus der Region gehören und werden von uns unterstützt“, erklärt Hannes Tippelreither, der selbst in der Küche steht und die Zutaten aus der Region für seine abwechslungsreiche Speisekarte weiterverarbeitet. „Die Eier beziehen wir vom SalzburgerLand Ei, die Milch kommt vom Schwager, dem ‚Unterhofbauern‘ in Flachau, der Käse von ‚Bio aus dem Tal‘, der Speck von der Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter und das Ochsenfleisch für das Gulasch vom Reithof Filzmoos.“ Dass in seinen beiden Betrieben immer frisch gekocht wird, ist für ihn eine ausgemachte Sache. „Weil, mit Convenience kann ich mich einfach gar nicht anfreunden“, betont Hannes. „Ich serviere nur, was ich auch selbst gerne essen würde. Der Strudel muss selbstgemacht sein und der Kaiserschmarrn muss fix frisch aus der Pfanne kommen, dazu stehe ich. Und das schätzen unsere Gäste sehr!“

**Brot, das glücklich macht**

Ein besonderes Geschmackserlebnis für Gäste und Einheimische ist das Holzofenbrot, das im Sommer jeden Freitag frisch gebacken wird. „Ich habe mir draußen extra einen Ofen setzen lassen, dort backen wir unser Brot. Und man merkt den Menschen an, da passiert etwas – allein wenn sie das frische Brot riechen. Das weckt Erinnerungen und Emotionen“, erzählt Hannes. „Es ist schön zu erleben, wie glücklich man Menschen mit frisch gebackenem Brot machen kann.“

**Ausgezeichnet aufgetischt!**

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

Im Waldgasthof und auf der Neureitalm wird vorrangig mit regionalen Zutaten gekocht. Der Kaiserschmarrn und das Gulasch sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

**Waldgasthof**
**Martha und Hannes**
**Tippelreither**
Griessenkarweg 134
5542 Flachau
T +43 6457 232 80
info@waldgasthof.at
www.waldgasthof.at

eurogast

Zeller Gruppe

# NAH. NÄHER. EUROGAST.

**Ihr österreichischer Gastro-Großhändler.**

VERTRAUEN GENIESSEN.

eurogast.at

# TRAUMBERUF: KOCH!

*Text: Angelika Pehab*
*Fotos: AMA GENUSS REGION/wildbild.at, Wolfgang Garger*

AM BEGINN DES RAURISERTALS FINDEN WIR DAS, WAS SICH GÄSTE UND EINHEIMISCHE IN DIESER WUNDERBAREN REGION GLEICHERMASSEN WÜNSCHEN: EIN AUTHENTISCHES GESCHMACKS-ERLEBNIS MIT BESTEN HEIMISCHEN ZUTATEN. UND DAMIT KOCHT WOLFGANG BRUGGER IM KÜRZLICH RENOVIERTEN TAXENBACHERHOF JETZT AUCH AUF HAUBENNIVEAU.

*Küche und Kinder? Bei Wolfgang und Sandra vom Taxenbacherhof ist beides Familiensache.*

Ein kleines Schulfreundebuch mit einem Fußballer am Cover erzählt eingangs schon viel über den Gastgeber im Taxenbacherhof: Denn unter „Mein Traumberuf" hat der damals 8-jährige Wolfgang in großen Blockbuchstaben KOCH gekritzelt. „Dieses Relikt meiner Kindheit habe ich kürzlich wiederentdeckt und ich musste schmunzeln", lacht der heutige Haubenkoch. „Offensichtlich habe ich mir mit meinem Beruf und dem Kauf des Taxenbacherhofs im Jahr 2013 einen Kindheitstraum erfüllt." Und wie diese persönlichen Worte strahlt auch der kürzlich neu gestaltete Gastraum die Gemütlichkeit eines familiengeführten Landgasthauses aus. In der Ecke flackert behaglich ein Kaminfeuer und das alpine Interieur aus Holz, Leder, hinterleuchteten Glasbildern und historischen Details – wie eine Orgelpfeife der Pfarrkirche – sorgen für eine angenehm-entspannte Atmosphäre. Ehefrau Sandra ist für das Wohlbefinden der Gäste zuständig und hat als gelernte Sommelière zu jedem Gericht auch die passende Wein- bzw. Getränkeempfehlung.

**So schmeckt die Region …**

Ein Blick in die umfangreiche Speisekarte verrät die Begeisterung des Kochs für heimische Produkte und Erzeugnisse. So kommt das Kalbfleisch für das Wiener Schnitzel vom nahen Biohof Reiterbauer und das Wild wird von Tauernlamm bezogen oder vom Schwiegervater, Opa Wauzi, geliefert. Auch das Biolammfleisch wird auf kurzem Weg geliefert und stammt direkt aus der Nationalparkregion Hohe Tauern. Die Lachsforelle holen sich Bruggers aus dem Fischteich von Toni Grundner in Leogang und den Ziegenkäse für die Vorspeise hat Traudi

Rexeisen aus Taxenbach gekäst. Regionaler geht's kaum. „Ich mag es sehr, heimische Klassiker zu kochen", so der Koch, der seine Lehre in der Küche des Erlhofs in Thumersbach absolviert hat. „Und dazu braucht's auch heimische Zutaten."

**… und die Ferne**

Aber weil „Ausnahmen ja die Regel bestätigen, darf es zwischendurch auch einmal internationaler sein", lacht er. Deshalb finden hier auch feinsinnige Kombinationen mit exotischen Aromen wie Kokos, Mango, Trüffel oder Garnelen ihren Platz am Teller.

**Tipp**
Das neue Penthouse im Hotelbereich lädt zum Kurzurlaub ein.

*Im stilvollen Gastraum genießen wir Feines aus regionalen Zutaten, ob Fisch, Wild oder Vegetarisches.*

**Klare Sache**
Für Wolfgang ist es selbstverständlich, Lebensmittel aus der Region zu verwenden. „Ich bin generell dafür, dass wir Köche unsere Bezugsquellen preisgeben. Das ist gegenüber allen Beteiligten, den Lieferant:innen und Gästen, nur fair. Deshalb haben wir unsere regionalen Gerichte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat auszeichnen lassen“, erklärt Wolfgang. Zweimal im Jahr bekommt er von der Taxenbacher Bäuerin Martina Foidl ein ganzes Kalb oder Rind geliefert. „Da ist es klar, dass ich das ganze Tier verwerte. Das hilft mir in der Preisgestaltung und meine Stammgäste schätzen diese Besonderheit.“

Unter „Innere Werte“ finden sich dann auf der Speisekarte Raritäten wie Kutteln, Biorinderzunge, Rinderherz, Beuschl oder Herzspeck.

**Die Küche als Wohnzimmer**
Inspirationen für neue Kreationen holt sich Wolfgang Brugger beim „Gut-Essen-Gehen“ mit Sandra oder in seiner geräumigen Küche, wo er bevorzugt Kochsendungen schaut. „Die Küche ist mein Wohnzimmer. Hier kann ich meine Leidenschaft leben“, so der frischgebackene Haubenkoch. Denn für seinen Traumberuf wurde er vom Restaurantführer Gault Millau 2023 mit der ersten Haube belohnt.

**Ausgezeichnet aufgetischt!**

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

Im Taxenbacherhof sind viele Zutaten und Gerichte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Einfach nachfragen!

**Taxenbacherhof**
Sandra Brugger-Holzer und
Wolfgang Brugger
Raiffeisenstraße 6
5660 Taxenbach
T +43 6543 5215
info@taxenbacherhof.at
www.taxenbacherhof.at

SCHMITTEN
Zell am See-Kaprun

# EINS MIT DEM GENUSS

**Ski'n'Brunch**
Als erster auf der Piste mit gemeinsamen Frühstück – jeden Donnerstag im Jänner und Februar.

**Kulinarische Highlights**
in den zahlreichen Genuss-Stationen am Berg.

**Falstaff Genuss-Skitage**
Haubenköche zaubern exquisite Gaumenfreuden vom 7. bis 10. März 2024.

**www.schmitten.at**

Bezahlte Anzeige

# THERMENGENUSS IN ALTENMARKT

INMITTEN DER WUNDERBAREN SALZBURGER BERGWELT ZEIGT DIE ERLEBNIS-THERME AMADÉ IN ALTENMARKT IM PONGAU, WIE EIN THERMENBESUCH ZUM EINZIGARTIGEN ERLEBNIS WIRD.

Mit insgesamt 11 Becken, 5 Themen-Saunen und spektakulären Rutschen bietet die Erlebnis-Therme Amadé Badespaß für die ganze Familie. Auf die Besucher:innen wartet eine vielfältige Bade- und Saunalandschaft mit zahlreichen Attraktionen wie einer fünf Meter hohen Wasserkletterwand, Wellenbecken oder Trichterrutsche.

*Foto: AIR-Media*

**Mit fünf Themen-Saunen**

In der großzügigen Saunawelt lassen insgesamt fünf verschiedene Themen-Saunen das Herz aller Gäste, die eine kurze Auszeit vom Alltag suchen, höherschlagen. Gesundheitsfördernd wirken dabei die mit bis zu 2,5 % Heilsole aus Bad Ischl angereicherten Becken.

Vielseitige Aufgüsse wie Vitaminbombe, Salz, Citrus oder Zirbe sorgen ebenso für puren Saunagenuss wie die heilsamen Anwendungen mit natürlichen Ölen und Honig. Mit der besonderen Architektur, die sich harmonisch in das zauberhafte Bergpanorama der Umgebung einfügt, genießen Besucher:innen hier einen Thermenbesuch wie nirgendwo sonst.

**Erlebnis-Therme Amadé**
Thermenplatz 1
5541 Altenmarkt im Pongau
Täglich von 9 bis 22 Uhr
www.thermeamade.at


## Erlebnis-Therme Amadé
**Altenmarkt im Pongau**

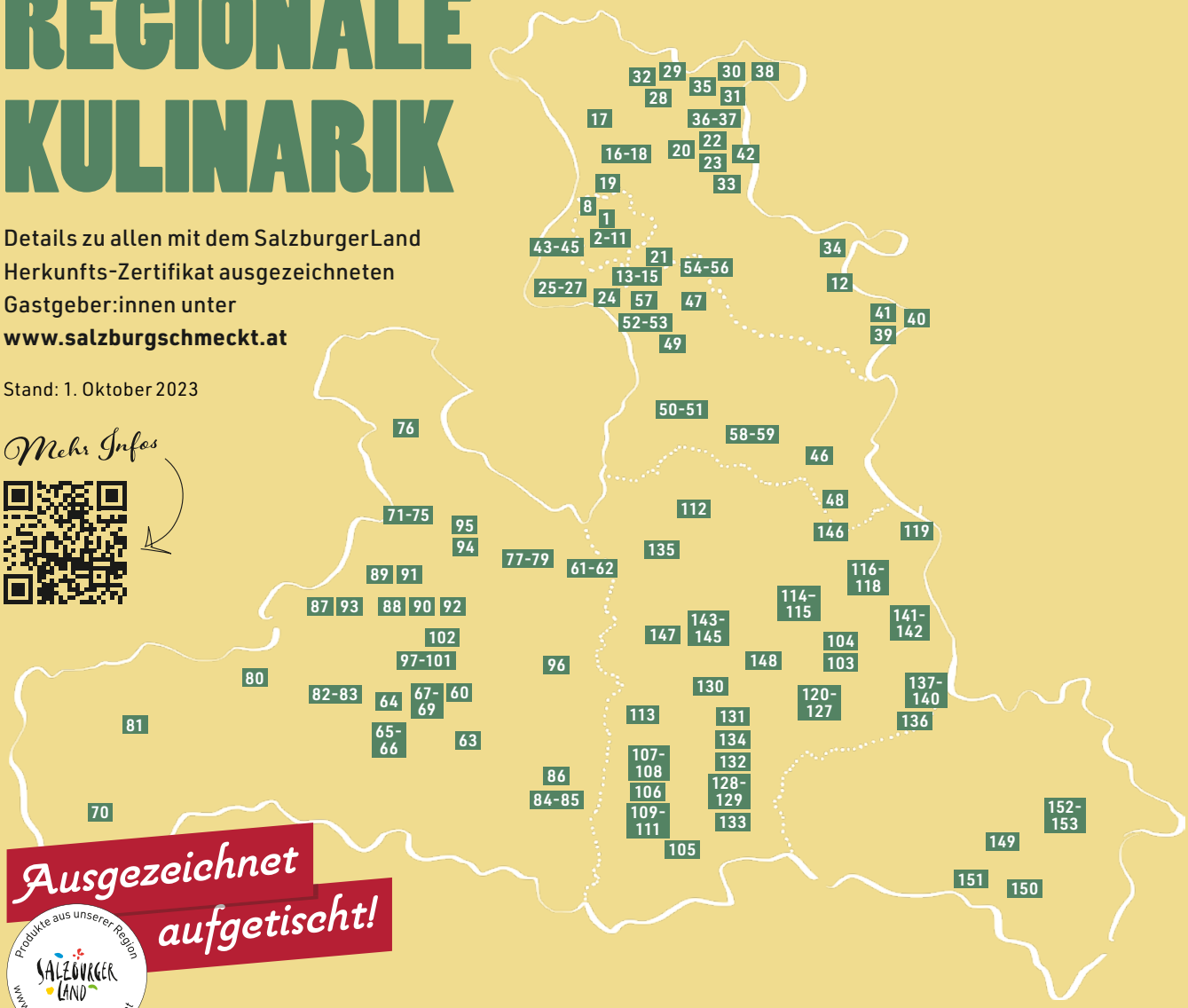
ERLEBNIS-THERME amadé ALTENMARKT IM PONGAU

# GARANTIERT REGIONALE KULINARIK

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

Stand: 1. Oktober 2023

Mehr Infos




Ausgezeichnet aufgetischt!

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

**Salzburg Stadt**

1 Das Grüne Hotel zur Post
2 Der Weiserhof bei Jules
3 Die Weisse
4 Doktorwirt
5 Goldener Hirsch
6 Gasthof Hölle
7 Heffterhof
8 Hotel Gasthof Brandstätter
9 Humboldt. Bio-Restaurant & Bar
10 Restaurant Riedenburg
11 Villa Verde Marked

**Flachgau**

12 Seehotel Huber, Abersee
13 Hotel Friesacher, Anif
14 Hubertushof, Anif
15 Kaiserhof, Anif
16 Ammerhauser, Anthering
17 Hotel Hammerschmiede, Anthering
18 Kernei's Mostheuriger, Anthering
19 Genussdorf Gmachl, Bergheim
20 Romantikhotel Gmachl, Elixhausen
21 Landgasthof Rechenwirt, Elsbethen
22 Gasthof Gastagwirt, Eugendorf
23 Hotel Restaurant am Hochfuchs, Eugendorf
24 Gasthof Schorn, Grödig
25 Assisi Stuben, Großgmain
26 Latschenwirt, Großgmain
27 Steinerwirt, Großgmain
28 Gasthof Mitterhof, Mattsee
29 Seewirt, Mattsee
30 Gasthof Gerbl, Neumarkt
31 Gasthaus Kienberg, Neumarkt
32 Braugasthof Sigl, Obertrum
33 Restaurant zum Dreibergbachl, Plainfeld
34 Hotel Gasthof Fürberg, St. Gilgen
35 Gasthaus Hofwirt, Schleedorf
36 Landgut Fischtagging, Seekirchen

37 Risottomas, Seekirchen
38 Gasthof zur Post, Straßwalchen
39 Gasthof Hotel Weberhäusel, Strobl
40 Gasthof zur Wacht, Strobl
41 Kirchenwirt, Strobl
42 Landgasthof Santner, Thalgau
43 Bistro Ökohof Feldinger, Wals-Siezenheim
44 Gasthof Fuchsbau, Wals-Siezenheim
45 Hotel Königgut, Wals-Siezenheim

**Tennengau**

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

**Pinzgau**

60 Hotel Gasthof Lukashansl, Bruck
61 Bürglalm, Dienten am Hochkönig
62 Übergossene Alm Resort, Dienten
63 Hotel Römerhof, Fusch
64 Cafe Restaurant Kennidi, Kaprun
65 Gipfelrestaurant Kitzsteinhorn, Kaprun
66 Gletschermühle Kitzsteinhorn, Kaprun
67 Hotel Barbarahof, Kaprun
68 Maisi Alm, Kaprun
79 TAUERN SPA WORLD, Kaprun
70 Krimmler Tauernhaus, Krimml
71 Good Life Resort Riederalm, Leogang
72 Hotel Krallerhof, Leogang
73 Hotel Salzburger Hof, Leogang
74 Hotel Wachter, Leogang
75 Wirtshaus Bäckerwirt, Leogang
76 Gasthof zum Schweizer, Lofer
77 Der Sonnenhof, Maria Alm
78 Mein Moser, Maria Alm
89 Tom Almhütte, Maria Alm
80 Restaurant Sunnseit, Mittersill
81 Gasthaus Stockenbaum, Neukirchen
82 Austrian Tapas, Niedernsill
83 Gasthof Kröll, Niedernsill
84 Andrelwirt, Rauris
85 Gusto – Restaurant im Wörtherhof, Rauris
86 Hotel Rauriserhof, Rauris
87 Alpenoase Sonnhof, Saalbach-Hinterglemm
88 Eggerhof, Saalbach-Hinterglemm
89 Hotel Vorderronach, Saalbach-Hinterglemm
90 Liebe Heimat, Saalbach-Hinterglemm
91 Thurnerhof, Saalbach-Hinterglemm
92 Tiroler Buam, Saalbach-Hinterglemm
93 Wiesergut, Saalbach-Hinterglemm
94 Brandlwirt, Saalfelden
95 Saliter Hof, Saalfelden
96 Taxenbacherhof, Taxenbach
97 Areit Alm, Zell am See
98 Der Schütthof, Zell am See
99 Franzl am Berg, Zell am See
100 Hotel Latini, Zell am See
101 Restaurant Kraftwerk, Zell am See
102 Schloss Prielau, Zell am See

**Pongau**

103 Der Lausbua, Altenmarkt
104 Reitlehenalm, Altenmarkt
105 Himmelwandhütte, Bad Gastein
106 Hotel Bad Hofgastein, Bad Hofgastein
107 Das Goldberg, Bad Hofgastein
108 Gastein Alm, Bad Hofgastein
109 Luke's Wohnzimmer, Bad Hofgastein
110 Weitmoserin, Bad Hofgastein
111 Wirtshaus Schweizerhof, Bad Hofgastein
112 Gasthof Bürglhöh, Bischofshofen
113 Römerhof, Dorfgastein
114 Imbiss Wieser, Eben
115 Landhotel Berger, Eben
116 Auszeit, Filzmoos
117 Neubergerhof, Filzmoos
118 Restaurant der Guster, Filzmoos
119 Sulzenalm-Krahlehenhütte, Filzmoos
120 Berggasthof Sattelbauer, Flachau
121 Dorfalm, Flachau
122 Flachauer Gutshof, Flachau
123 Pongauerhof, Flachau
124 Restaurant Bar Dampfkessel, Flachau
125 Waldgasthof, Flachau
126 Winterbauer, Flachau
127 Zum Holzwurm, Flachau
128 Das Edelweiss, Großarl
129 Großarlerhof, Großarl
130 Hotel Johanneshof, Großarl
131 Hotel Nesslerhof, Großarl
132 Loosbühlalm, Großarl
133 Moar Gut, Großarl
134 Tauernhof, Großarl
135 Hotel Bergheimat, Mühlbach
136 Alte Alm, Obertauern
137 Hotel Panorama, Obertauern
138 Hotel Schneider, Obertauern
139 Hotel Steiner, Obertauern
140 Lazy Flamingo, Obertauern
141 Bürgerbergalm, Radstadt
142 Genusswirt Zum Kaswurm, Radstadt
143 Bar Restaurant Platzl, St. Johann
144 Sonnhof Alpendorf, St. Johann
145 Verwöhnhotel Berghof, St. Johann
146 Gasthof Post, St. Martin am Tbg.
147 Sonnhof, St. Veit
148 Vamoos Restaurant, Wagrain

**Lungau**

149 Gasthof Weitgasser, Mauterndorf
150 Der Löckerwirt, St. Margarethen
151 Wellnesshotel Eggerwirt, St. Michael
152 Backen mit Christina Café, Tamsweg
153 Restaurant Goldader, Tamsweg

# Schau aufs runde Siegel!

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

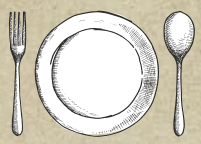
## Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat finden wir

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

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

## 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 Käseladen
- in Online-Shops



## Ausgezeichnet aufgetischt?

Ja, wenn eine relevante Zutat des Gerichts aus Salzburg kommt. Das garantiert das runde Siegel.

## 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.

## Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

**350** Produzentinnen und Produzenten

**155** Gastgeberinnen und Gastgeber

**2.600** Produkte

**45** Gemeinden und Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung setzen bereits auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

*Stand: 2. Oktober 2023*

*Illustration: Egor Shilov – stock.adobe.com (Teller)*

## 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 und gewachsen 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

**Viele weitere Infos und regionale Genuss-Erlebnisse gibt's auch auf www.salzburgschmeckt.at**

*Jetzt hineinklicken!*

- Vielfältige Rezeptideen
- Handwerks-, Hof- und Wirtshausgschichtn
- Spezialitäten aus dem Land Salzburg
- Herkunftszertifizierte Produkte und Gerichte
- Und vieles mehr!

**Jetzt zertifizieren lassen.**

Für Fragen rund um die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung.
**www.garantiert-regional.at**

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

*Illustrationen: pronick – stock.adobe.com (Käse, Kanne, Henne, Kuh, Eier, Ähre li.), sabelskaya – stock.adobe.com (Schaf), dmitry375 – stock.adobe.com (Fisch), Elegant Solution – stock.adobe.com (Ähre), berdsigns – stock.adobe.com (Biene), Paint_art – stock.adobe.com (Rübe), Alexander Pokusay – stock.adobe.com (Apfel), anima – stock.adobe.com (Gießkanne), jenesesimre – stock.adobe.com (Wolle), kuco – stock.adobe.com (Baum)*

# Gutes aus dem Pinzgau

DIE METZGEREI SCHULTES AUS ZELL AM SEE STEHT SEIT MEHR ALS 65 JAHREN FÜR DIE VEREDELUNG HOCHWERTIGER LEBENSMITTEL AUS DER REGION. DAS GARANTIERT HÖCHSTE QUALITÄT UND EINE NACHHALTIGE PRODUKTION.

*Das Pinzgauer Rind ist die typische Rasse dieser Region.*

„Durchs Reden kommen d'Leut zam", das ist die Philosophie von Familie Schultes. Und diese gilt insbesondere für die langjährige Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen und Bauern aus der nahen Umgebung. Hier kennt man sich persönlich, weiß, wo und wie die Tiere aufwachsen, und kann damit beste Qualität bieten. Ob beim Frischfleisch von Wild, Rind, Schwein und Geflügel oder bei den hausgemachten Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Genuss-Schinken und der beliebten Haussulze. Um die Transportwege dabei möglichst kurz zu halten, wird direkt in der Metzgerei geschlachtet. Auch sonst legt der Pinzgauer Traditionsbetrieb großen Wert auf Nachhaltigkeit. So ermöglichen eine energieeffiziente Heiz- und Kühltechnik, die hochmoderne Wärmerückgewinnungsanlage und die neue Photovoltaikanlage eine ressourcenschonende und klimafreundliche Produktion.
Infos: **www.metzgerei-schultes.at**

SCHULTES
mein metzger meister

Fotos: Schultes/Pinzgauer Ox

# Vom Grill-Weltmeister

Seit mehr als 50 Jahren versorgt die Dorfmetzgerei Karl im Salzburger Stadtteil Liefering Genuss-Menschen mit hochwertigem Fleisch und besten Wurstprodukten aus dem Salzburger Land. Dabei hat sich die Metzgerei besonders bei Grill- und Barbecuefans einen Namen gemacht. Denn hier gibt's neben vielfältigen Grillspezialitäten auch hausgemachte Gewürzmischungen und die jeweils passenden Saucen. Erlernen können wir die hohe Grillkunst dabei beim Weltmeister Helmut Karl selbst – Tipps und Tricks inklusive! Infos: **www.helmutkarl.at**

OB BARBECUE ODER GEMÜTLICHER GRILLABEND: MIT DEN REGIONALEN SPEZIALITÄTEN DER DORFMETZGEREI KARL SCHMECKT'S EINFACH.

helmut karl
catering | kochschule | grill & zubehör

Foto: Dorfmetzgerei Karl

# DER FRISCHE ABHOLMARKT

Fleisch I Feines I Regionales & mehr

BEEF & MORE

**Öffnungszeiten:**
Montag - Freitag
8:00 bis 18:00 Uhr
Samstag
9:00 bis 15:00 Uhr

beefandmore.salzburg

**beefandmore.at**

# Regionaler Genuss macht Schule

IN DER TOURISMUSSCHULE KLESSHEIM GILT: HOCHWERTIGE ZUTATEN SIND DIE BASIS JEDES GUTEN GERICHTS – OB AMBITIONIERTE HAUBENKÜCHE, GUATS IM WIRTSHAUS ODER TAG FÜR TAG ZU HAUSE. KOCHLEHRER ALEX STOCKL UND SEINE SCHÜLER:INNEN SIND SICH EINIG, MIT LEBENSMITTELN AUS DEM LAND SALZBURG SCHMECKT'S NOCHMALS BESSER. EINFACH REZEPTE NACHKOCHEN UND GENIESSEN!

### *Meister seines Fachs*

*Alexander Stockl gibt sein umfangreiches Wissen seit mehr als 12 Jahren an die Schüler:innen der TS Klessheim weiter. Seit fünf Jahren leitet er gemeinsam mit Elfriede Bichler das Schwerpunktfach „Culinary Art – Food & Beverage Skills", das Foodtrends, Vielfalt und Kreativität im Fokus hat. Neben der Ausbildung seiner Schützlinge legt er Wert auf die eigene Weiterbildung, ob zum Küchenmeister, Käsesommelier, diätisch geschulten Koch oder mit vegan-vegetarischem Diplom.*

### *Aus der Praxis lernen*

*In der TS Klessheim lernen die Schüler:innen den professionellen Umgang mit Gästen und können im angeschlossenen Kavalierhaus gleich jede Menge Erfahrung in Küche und Service sammeln. Großer Wert wird in der Kochausbildung auf regionale Lebensmittel gelegt. Diese verarbeiten die Schüler:innen in den Kocheinheiten, beim Catering und für Veranstaltungen.*

## *Ausgezeichnet aufgetischt!*

### *Ausgezeichnet aufgetischt!*

*Gemüse von den Walser Bauern, Schafskäse von Familie Eisl aus Abersee, Mehl von der Lerchenmühle in Golling oder Fleisch von der Dorfmetzgerei Karl in Liefering – die folgenden Gerichte wurden vorrangig mit Salzburger Zutaten und in Bioqualität gekocht. Und damit wir auch in Gastronomie, Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung wissen, wo's herkommt, gibt es das runde Siegel auch für Speisen.*

*Fotos: Susi Berger – Camera Suspicta*

# Variation von Roten Rüben

## mit Räucherforelle und karamellisiertem Frischkäse

### Profi-Tipp:

*Dazu passt ein süß-säuerliches Birnen-Chutney. Hier geht's zum Rezept:*

### Räucherforelle und Tartar

*2 Stk. Bio-Räucherforellenfilets*
*Filets in Rechtecke schneiden und die Abschnitte für das Tatar aufheben.*

**Zutaten**
- *Räucherfilet-Abschnitte*
- *Etwas Schafs- oder Ziegenfrischkäse*
- *Dill, fein geschnitten*
- *1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)*
- *Salz, Pfeffer*

**Zubereitung**
*Fisch klein schneiden, mit restlichen Zutaten mischen und abschmecken.*

### Eingelegte Rote Rüben

**Zutaten**
- *1 Rote Rübe*
- *100 ml Apfelessig*
- *100 ml Wasser*
- *80 g Zucker*
- *1 Lorbeerblatt*
- *1 TL Senfkörner*
- *1 Zweig Rosmarin*
- *1 TL Salz*

**Zubereitung**
*Rote Rübe schälen, in kleine Würfel schneiden und in ein Einmachglas geben. Restliche Zutaten aufkochen, über die Würfel gießen und auskühlen lassen.*

### Rote-Rüben-Perlen

**Zutaten**
- *100 ml Rote Rübensaft*
- *3 g Agar-Agar*
- *Sehr kaltes Öl*
- *Pipette oder Spritzflasche*

**Zubereitung**
*Saft mit Agar-Agar aufkochen, in Pipette oder Spritzflasche füllen und die noch heiße Flüssigkeit in sehr kaltes Öl tropfen. Abseihen und abwaschen.*

### Rote-Rüben-Salat

**Zutaten**
- *1 gekochte Rote Rübe, grob gerieben*
- *20 ml Essig*
- *50 ml kaltgepresstes Rapsöl*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 TL Honig*
- *Etwas Kren, fein gehackt*

**Zubereitung**
*Alle Zutaten zu einem Salat vermischen.*

### Karamellisierter Frischkäse

**Zutaten**
- *1 Rolle Frischkäse (Schaf oder Ziege)*
- *Etwas brauner Zucker*

**Zubereitung**
*Käse in 2 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils mit braunem Zucker bestreuen und unterm Grill oder mit dem Küchen-Bunsenbrenner karamellisieren.*

*Hintergrund: VICUSCHKA – stock.adobe.com ,Foto Gericht: Tourismusschulen Salzburg/Susi Berger – Camera Suspicta*

# Herbstliches Gemüse-Curry

**Zutaten**
- *500 g Kürbis oder Süßkartoffel*
- *250 g Erdäpfel*
- *250 g Karotten*
- *150 g Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1/2 TL gemahlener Kurkuma*
- *1/2 TL Curry*
- *15 g Ingwer*
- *1 rote Chilischote*
- *Saft von einer 1/2 Limette*
- *750 ml Gemüsefond*
- *250 ml Biokokosmilch*
- *30 g Biowalnussöl*
- *Salz, Liebstöckel und Honig zum Abschmecken*

**Zubereitung**
*Kürbis (oder Süßkartoffel), Erdäpfel und Karotten in kleinere Stücke schneiden. Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Ingwer klein hacken und in Walnussöl glasig anbraten. Gemüsewürfel dazu geben und ca. zwei Minuten unter Rühren weiterrösten. Kurkuma und Curry hineingeben, mit Gemüsefond und Kokosmilch ablöschen und rund 10 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Mit Limettensaft, Salz, Honig und Liebstöckel abschmecken.*

***Profi-Tipp:*** *Dazu passen knusprige Topinamburchips. Einfach in dünne Scheiben schneiden und frittieren.*

## Dazu gibt's: Selbstgemachtes Knäckebrot

**Tipp**
*Lässt sich wunderbar auf Vorrat backen und bleibt luftdicht verpackt bis zu einer Woche knusprig!*

**Zutaten**
- *200 g Roggenmehl*
- *200 g Buchweizenmehl*
- *2 TL Backpulver*
- *1 TL gemahlener Kümmel*
- *100 g Butter*
- *250 g Schafsjoghurt*
- *Salz*

**Zubereitung**
*Joghurt, Backpulver, Kümmel und Salz in eine Schüssel geben. Roggen- und Buchweizenmehl vermischen und unterrühren. Butter in kleinen Flocken darauf verteilen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Teig 5 mm dick ausrollen und in ca. 10 x 5 cm große Rechtecke scheiden. Bei 200 °C 15 Minuten goldbraun am Blech backen.*

**Frischhalte-Tipp**

myRex

*Luftdicht verpackt hält's länger frisch. Zum Beispiel in der myRex Multi-Flasche.*

*Hintergrund: VICUSCHKA – stock.adobe.com, Foto Gericht: Tourismusschulen Salzburg/Susi Berger – Camera Suspicta*

# Kalbsrahmgulasch mit Topfenserviettenknödel

**Zutaten Gulasch**
- *500 g Kalbsschulter*
- *1 kleine Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 EL Paprikapulver*
- *100 ml Wasser mit 1 Schuss Apfelessig*
- *800 ml heller Kalbsfond oder Wasser*
- *Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- *1 Lorbeerblatt*
- *Abrieb von 1/2 Biozitrone*
- *2 EL Sauerrahm*
- *1 EL Mehl zum Binden*
- *Etwas Butterschmalz zum Anbraten*

**Zubereitung Gulasch**

*Kalbfleisch in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden. Würfelig geschnittene Zwiebel und fein gehackten Knoblauch in Butterschmalz anrösten und Paprikapulver dazugeben. Mit Essigwasser ablöschen und mit Kalbsfond oder Wasser aufgießen. Kurz aufkochen lassen. Fleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Lorbeerblatt ca. 1,5 Stunden weichdünsten. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Die Sauce mit dem Mixstab pürieren. Sauerrahm mit dem Mehl glattrühren und die Sauce damit binden. Aufkochen und das Fleisch dazugeben. Mit geriebener Zitrone abschmecken.*

**Zutaten Serviettenknödel**
- *200 g Toastbrot*
- *100 ml Milch*
- *100 g Topfen*
- *2 Eier*
- *1 Prise Salz*
- *1 Prise geriebene Muskatnuss*
- *Petersilie zum Garnieren*

Profi-Tipp

**WIBERG**

*Knödel mit gehackten und gebratenen Pilzen verfeinern.*

**Zubereitung Serviettenknödel**

*Rinde wegschneiden und das Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden. Dotter mit Topfen und Milch verrühren, über die Brotwürfel gießen und würzen. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und darunterheben. Aus der Masse eine ca. 6 cm dicke Rolle formen und in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln. An den Enden und in der Mitte mit Küchenspagat abbinden. Salzwasser in einem großen Topf wallend aufkochen und die Rolle ca. 20 bis 30 Minuten je nach Größe leicht köchelnd garen. Vorsichtig auswickeln, in Scheiben schneiden und mit dem Gulasch servieren.*

*Hintergrund: VICUSCHKA – stock.adobe.com, Foto Gericht: Tourismusschulen Salzburg/Susi Berger – Camera Suspicta*

Bezahlte Anzeige

# Blaukraut-Cremesuppe

## ZUTATEN

**Blaukraut-Cremesuppe:**
800 g Blaukraut
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
50 ml Rotwein
100 ml Apfelsaft
600 ml Gemüsesuppe
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
150 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer

**Oberskren:**
100 ml Schlagobers
1 EL Kren gerieben
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz

## ZUBEREITUNG

Blaukraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel, Knoblauch und Blaukraut 3–4 Minuten braten. Mit Rotwein, Apfelsaft und Gemüsesuppe aufgießen. Lorbeerblätter sowie Nelken zugeben und 25 Minuten köcheln lassen. Schlagobers hineingeben und fein pürieren.

Für den Oberskren das Schlagobers steif schlagen und mit Kren, Zitronensaft und einer Prise Zucker verrühren. Mit etwas Salz abschmecken und mit der Suppe servieren.

### Tipp

Wer's gerne exotisch mag, kann das Schlagobers durch Kokosmilch ersetzen.

**Diese mollige Blaukraut-Cremesuppe ist einfach zubereitet und schmeckt der ganzen Familie. Mit Backerbsen als Knuspereinlage wird die Suppe auch zu einem tollen Geschmackserlebnis für die Kleinsten.**

*Foto Rezept: Simone Kemptner/cookiteasy, Hintergrund: goldnetz – stock.adobe.com*

# Einfach regional

DIREKT AB HOF, FRISCH VOM MARKT ODER AUS DEM LADEN UNSERES VERTRAUENS. BEIM REGIONALEN EINKAUFEN WISSEN WIR, WOHER DIE GUTEN ZUTATEN KOMMEN. DREI UNSERER GENUSS-HANDWERKER:INNEN ZEIGEN VOR, WIE WIR DARAUS KÖSTLICHE GERICHTE ZAUBERN.

***Gutes vom Schwein***

*Das Schwein zählt zu den ältesten Haustieren und stammt direkt vom Wildschwein ab. Für Vielfalt am Teller sorgen selten gewordene Rassen wie Mangalitza, Schwäbisch Hällische, Iberico oder Duroc. Diese zeichnen sich durch einen hohen Anteil von Omega-3-Fettsäuren und ihre besondere Fleischqualität aus.*

***Reine Natur***

*Topfen ist eines der reinsten Naturprodukte und eher durch Zufall entstanden: Früher in Tontöpfen gelagert, wurde die Milch schnell sauer und durch die Wärme zu Dickmilch. Nachdem die Flüssigkeit ganz verdunstet war, blieb nur noch der Topfen übrig. Seitdem genießen wir ihn süß oder sauer, fett oder mager, als Aufstrich oder in warmen Speisen.*

***Eine Scheibe Glück***

*Brot ist eines der einfachsten und zugleich vielfältigsten Lebensmittel. Selbst gebacken, macht uns der Duft bei der Herstellung schon glücklich. Die gute alte Klopfprobe zeigt dabei, ob das Brot fertig ist: Einfach an der Unterseite mit den Fingern dagegenklopfen. Klingt es hohl, ist der Laib richtig durchgebacken.*

*Fotos v. o. n. u.: womue – stock.adobe.com, Alexander Raths – stock.adobe.com, photocrew – stock.adobe.com*

*Rezept von Familie Mayer*
*Biobauernhof Schreckgut in Bischofshofen*
*Für 4 Personen*

# Dry Aged Tomahawk

## vom Ibericoschwein auf Tomatengemüse mit Kräuterpolenta

### ZUTATEN

4 Stück Tomahawk vom Schwein (je ca. 220 g)
Grobes Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Etwas Pflanzenöl

400 g Cherrytomaten oder Tomatenstücke im Glas
1 Dose passierte Tomaten (500 g)
1 Stange Lauch
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Belieben

250 g Polenta
500 ml Wasser
500 ml Milch
1 TL Butter
Rosmarin oder Basilikum

### ZUBEREITUNG

**Polenta:** Milch und Wasser mit einer Prise Salz aufkochen. Polenta und Butter langsam einrühren und nach Wunsch Kräuter dazugeben. Unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen bis es eindickt. Auf ein Blech mit Backpapier streichen und auskühlen lassen. Vor dem Anrichten in Rechtecke schneiden und in einer Pfanne anbraten.
**Gemüse:** Cherrytomaten halbieren, Lauch in feine Ringe schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und 15 Minuten einkochen lassen. Würzen und nach Belieben mit Kräutern verfeinern.
**Steaks:** Fleisch rundum salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Im Backrohr bei 130 °C ca. 15–20 Minuten nachziehen lassen. Fleisch aus dem Rohr nehmen und 1–2 Minuten rasten lassen.

**Sepps Tipp:**
*„Schmeckt auch vom Grill köstlich!“*

Foto Rezept: Familie Mayer

*Rezept von Iris Zitz*
*Burggerhof in Tamsweg*
*Für 4 Personen*

# Kräuter-Topfnnudln

**ZUTATEN**

500 g Bauerntopfen
3 Eier
2 EL gehackte, bereits angeschwitzte Zwiebeln
3 EL frische oder getrocknete Kräuter
50 g Mehl
50 g Brösel oder Haferflocken
Salz, Pfeffer
Etwas Butterschmalz

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten mit dem Mixer gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Esslöffel Nockerl formen und in eine Pfanne mit Butterschmalz geben. Zu Laibchen flachdrücken und bei nicht zu starker Hitze langsam auf beiden Seiten anbraten.

*Iris' Tipp:*
*„Dazu schmeckt ein winterlicher Endiviensalat oder Kürbisgemüse."*

Foto Rezept: Martina Hofmaier

*Rezept von Katharina Brunauer, Spitalergut in Adnet und der Lerchenmühle in Golling*
*Für 4 Personen*

# Dinkel-Roggenbrot mit Liptauer

## ZUTATEN BROT

- 240 g Salzburger Landmehl Biodinkelmehl 700
- 260 g Salzburger Landmehl Bioroggenmehl 960
- 300 g lauwarmes Wasser
- 2 TL Salz
- 1,5 TL geschrotetes Brotgewürz
- 2 TL Backmalz
- 10 g frische Germ
- 10 g Butter

## ZUBEREITUNG BROT

Alle Zutaten einwiegen, 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen. Garkörbchen gut bemehlen, Brotteig hineinlegen und 45 Minuten zugedeckt darin ruhen lassen. Im Anschluss Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, Brot mit Wasser besprühen und 45 Minuten backen.

## ZUTATEN LIPTAUER

- 250 g Topfen
- 3 EL Sauerrahm
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL gehackter Kümmel
- Salz, Pfeffer
- Frischer Schnittlauch

## ZUBEREITUNG LIPTAUER

Alle Zutaten cremig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch verfeinern.

*Tipp:*
*„In Kombination mit Grammelschmalz eine einfache, aber köstliche Jause!“*

Foto Rezept: Antonio S photos – stock.adobe.com

# Vegane Spaghetti Carbonara

*Spaghetti à la Carbonara gelingen auch vegan total köstlich. Mit einem hochwertigen geräuchterten Tofu als Grundlage und einer cremigen Sauce aus Hafersahne und Nussmus ist der Klassiker in der veganen Variante im Handumdrehen zubereitet. Das leicht nussige Aroma der neuen Urkorn Emmer Spaghetti ergänzt das Gericht perfekt. So einfach und gut kann ein Gericht aus rein pflanzlichen Zutaten sein!*

REZEPT TIPP

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

330 g Recheis Urkorn Emmer Spaghetti
Für die vegane Carbonara:
200 g Räuchertofu
Sonnenblumenöl zum Anbraten
1 EL Sojasauce
100 g Schalotten
1 EL fein gehackte Petersilie
Ein Schuss trockener Weißwein
200 ml kräftige Gemüsesuppe
100 ml Hafersahne zum Kochen
3 EL Cashew- oder weißes Mandelmus
1 TL flüssige Kräuterwürze
1 EL Zitronensaft
1 TL Misopaste
Salz & Pfeffer
eine Prise geriebene Muskatnuss
Zum Verfeinern:
Paprikapulver, Schnittlauch, Erbsen, Kirschtomaten, Radieschen

## Zubereitung

1. Die Urkorn Emmer Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit für die vegane Carbonarasauce den Tofu kleinschneiden. Dafür am besten zuerst in dünne Scheiben und dann feinblättrig schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.
3. In einer großen Pfanne zuerst nur den Tofu in Sonnenblumenöl für einige Minuten scharf anbraten. Dann mit Sojasauce ablöschen, kurz weiterrösten und vorübergehend aus der Pfanne auf einen Teller geben
4. Nun in derselben Pfanne bei mittlerer Temperatur die Schalotten in Sonnenblumenöl anbraten. Die gehackte Petersilie dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Gemüsesuppe und Hafersahne aufgießen.
5. Das Cashew- oder Mandelmus, flüssige Kräuterwürze, Zitronensaft, Misopaste und eine Prise geriebene Muskatnuss dazugeben und solange bei mittlerer Hitze umrühren bis sich das Nussmus aufgelöst hat.
6. Jetzt den gerösteten Räuchertofu wieder hinzufügen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und die bissfest gekochten Urkorn Emmer Spaghetti mit der Sauce vermengen. Mit frischen Tomaten, Schnittlauch und etwas Paprikapulver servieren.

**Tipp:** Wer möchte, kann die veganen Spaghetti à la Carbonara noch mit knackigen Erbsen oder gerösteten Radieschen verfeinern.

Mehr Rezepte entdecken auf
recheis.com/emmer-nudeln


Recheis SEIT 1889

Da bin i daheim.

# Einfach ur-gut.

Emmer Nudeln von Recheis.
Genuss aus reinem Urgetreide.

JETZT NEU

**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.

www.recheis.com/emmer-nudeln/

# Guten MORGEN!

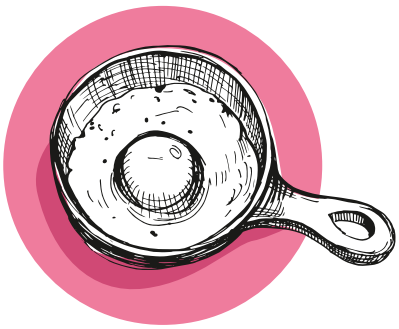
MIT EINEM ABWECHSLUNGSREICHEN FRÜHSTÜCK STARTEN WIR GLEICH BESSER IN DEN TAG. DAS SCHMECKT GUT UND TUT AUCH GUT! OB SCHNELL UND EINFACH, WENN MORGENS WENIG ZEIT IST ODER FÜR DEN GEMÜTLICHEN BRUNCH: MIT DEN REZEPTEN UNSERER SEMINARBÄUERINNEN IST EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG BESONDERS GENUSSVOLL. VIEL FREUDE BEIM NACHKOCHEN!

***1, 2, 3, … alles dabei!***

*Schon die erste Mahlzeit sollte möglichst vielfältig sein und alle wichtigen Nährstoffe enthalten. Wertvolles Eiweiß steckt in Joghurt und Käse, Kohlenhydrate in Vollkornbrot oder Getreideflocken spenden Energie, gute Fette liefern Nüsse oder Samen und Vitamine genießen wir mit Obst, Beeren und Gemüse.*

***Bewusst Zeit nehmen***

*Das Frühstück füllt unsere Energiespeicher und bereitet uns körperlich und seelisch auf den Tag vor. In netter Gesellschaft genossen, beginnt der Tag gleich noch besser. Gerade wenn im Alltag oft wenig Zeit ist: Morgens bewusst eine Kleinigkeit essen oder die erste Pause als kurze Genusszeit nutzen, das tut einfach gut!*



***Schluck für Schluck***

*Auch wenn wir noch keinen Durst haben: In der Früh etwas Flüssigkeit weckt unsere Lebensgeister und kurbelt den Stoffwechsel an. Ob Wasser, Kräutertee, Espresso oder frisch gespresster Saft – Hauptsache möglichst zuckerfrei. Tipp: Ein Wasserglas ins Badezimmer stellen hilft beim „Drandenken“.*

Mehr Infos

*Viele weitere „Isst gut“-Rezepte, Tipps und den Salzburger Saisonkalender gibt’s unter www.salzburgschmeckt.at*

*Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmaier aus Seekirchen*

# Selbstgemachtes Granola mit Buchweizen

**Zutaten**

*100 g Haferflocken Feinblatt*
*50 g Buchweizen*
*20 g Leinsamen*
*30 g Kürbiskerne*
*20 g Hanfsamen*
*20 g Sonnenblumenkerne*
*100 g Walnüsse*
*2 EL Birnen- oder Apfelmus*
*1 EL Walnussöl*
*1 EL Honig*
*1 Prise Zimt*

*Fürs Müsli:*
*250 g cremiges Joghurt*
*Dörrobst oder saisonales Obst*
*Honig nach Geschmack*

**Zubereitung**

*Walnüsse grob hacken und mit den trockenen Zutaten vermengen. Öl, Fruchtmus, Honig und Zimt verrühren und dazugeben. Masse locker auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 140 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten knusprig backen. Ausgekühltes Granola in einem Glas luftdicht verschlossen aufbewahren. Hält bis zu drei Monate.*

*Ins Joghurt rühren und mit Obst und etwas Honig genießen.*

*Martinas Tipp:*
*„Äpfel, Zwetschen oder Birnen können durchs Dörren leicht haltbar gemacht werden. Gewaschenes und zerkleinertes Obst im Backrohr bei rund 60 °C 6 bis 12 Stunden trocknen. Dabei die Backrohrtür einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Danach luftdicht aufbewahren!"*

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

*Buchweizen gehört zu den glutenfreien Pseudogetreidearten und ist damit eine schmackhafte Alternative zu Getreidesorten. Zudem stellt er eine hochwertige Eiweißquelle dar und ist reich an Thryptophan. Dieses wird im Körper zu Serotonin ungewandelt und macht schon am Morgen gute Laune!*

Besonders gut mit Zutaten von SalzburgMilch

*Der neue Premium Frühstücks-Skyr ist eine wunderbare Abwechslung in Müsli & Co.*

*Fotos: Edalin – stock.adobe.com (Hintergrund), Salzburger Seminarbäuerinnen (Portrait), Martina Höfelmaier (Gericht)*

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

*Haferflocken sind das ideale Frühstücksgetreide, da sie durch den hohen Ballaststoffgehalt lange satt machen und Heißhungerattacken verhindern. Zudem sind sie gut für Magen und Darm und liefern wichtige Nährstoffe wie Vitamin B1 und Biotin. Letzteres sorgt für gesunde Haut und schönes Haar.*

*Rezept von Seminarbäuerin Sophie Leitner aus Strobl*

# Wärmender Porridge

## mit Äpfeln und Nüssen

**Zutaten**

- *180 g Haferflocken Feinblatt*
- *700 g Milch*
- *2 Äpfel*
- *1 Messerspitze Zimt*
- *1 TL Honig*
- *2 EL gehackte Nüsse*

**Zubereitung**

*Für das Porridge die Haferflocken mit der Milch unter ständigem Rühren 5 Minuten aufkochen und vom Herd nehmen. Äpfel fein reiben und mit dem Zimt unter die Haferflocken mischen. Zum Servieren mit Nüssen und Honig verfeinern.*

*Sophies Brunch-Tipp:*
*„Wenn am Wochenende mehr Zeit ist, schmecken auch karamellisierte Birnen köstlich.“*

*So geht’s:*
*Birne in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Zucker oder Honig karamellisieren. Walnusskerne kurz mitrösten und fertig!*

Besonders gut mit Zutaten von Pinzgau Milch

*Mit frischer Bergbauernmilch aus dem Pinzgau der perfekte Start in den Tag.*

*Hintergrund: jchizhe – stock.adobe.com. Fotos: Salzburger Seminarbäuerinnen (Portrait), Sophie Leitner (Gericht)*

*Rezept von Seminarbäuerin Elisabeth Hohenwarter aus Unken*

# Dinkelbagel

## mit Mangold, Speck und pochiertem Ei

**Zutaten Bagels**
- *300 g Dinkelmehl Typ 700*
- *200 g Dinkelvollkornmehl*
- *1/2 Würfel frischer Germ*
- *2 EL Zucker*
- *2 TL Salz*
- *2–3 EL Pflanzenöl*
- *100 g Milch*
- *180 g warmes Wasser*
- *1 Ei zum Bestreichen*
- *Hanfsamen zum Bestreuen*

**Zubereitung**

*Alle Zutaten zu einen geschmeidigen Germteig verarbeiten und an einem warmen Ort gehen lassen. Teiglinge von ca. 100 g abstechen, rundschleifen und wieder kurz rasten lassen. Etwas flachdrücken und in der Mitte ein Loch ausstechen. Mit Ei bestreichen und Hanfsamen bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C Heißluft rund 12 Minuten backen.*

*Tipp: Mit etwas Wasserdampf beim Backen gehen die Bagels schön auf.*

**Zutaten Fülle**
- *1 kleine Zwiebel*
- *3 Knoblauchzehen*
- *Ca. 250 g Mangold*
- *Salz und Pfeffer*
- *1 EL Pflanzenöl*
- *2 Scheiben Frühstücksspeck (pro Bagel)*
- *1 Ei (pro Bagel), für die Zubereitung: 1 l Wasser und 1/8 l Essig*
- *Etwas Frischkäse zum Bestreichen*

**Elisabeths Tipp:** „Die Bagels lassen sich auch wunderbar einfrieren!“

**Zubereitung**

*Klein geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig anbraten. Geschnittenen Mangold dazugeben, würzen und mitrösten. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und beides warm stellen.*

*Für das pochierte Ei 1 l Wasser mit 1/8 l Essig aufkochen und die Hitze reduzieren. Ei in einer Schüssel aufschlagen und ins siedende Wasser gleiten lassen. Mit einem Löffel das Eiweiß vorsichtig um den Dotter ziehen und ca. 3–5 Minuten garen. Mit einem Siebschöpfer sorgfältig herausnehmen. Am besten nicht mehr als drei Eier auf einmal machen.*

*Alle Zutaten in dem Bagel anrichten und genießen!*

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

*Mangold wird seit der Antike als Heilpflanze geschätzt, da er leberstärkende Substanzen enthält. Viele Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium oder Eisen sowie Vitamin A und C machen ihn zu einem echten Powerpaket. Aber Achtung bei Nierenproblemen: Mangold enthält viel Oxalsäure.*

**Profi-Tipp**

SCHULTES
mein metzger meister

*Speck bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten braten. Dann wird er schön knusprig.*

*Hintergrund: jchizhe – stock.adobe.com, Fotos: Salzburger Seminarbäuerinnen (Porträt), Elisabeth Hohenwarter (Gericht)*

Salzburg schmeckt

# Regionale Genuss-Erlebnisse auf www.salzburgschmeckt.at

- Vielfältige Rezeptideen
- Handwerks-, Hof- und Wirtshausgschichtn
- Spezialitäten aus dem Land Salzburg
- Herkunftszertifizierte Produkte und Gerichte
- Und vieles mehr!

urban

DIE FLEISCHEREI

## Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

### Frisch mit 28 Goldmedaillen und zwei Ehrenpreisen prämiert!

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

AMA GENUSS REGION

GUSTINO Tierwohl

BONUS FLEISCHER

Mit 28x Gold beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren 2023 war die Pongauer Metzgerei der erfolgreichste Betrieb in der Gesamtbewertung.

Besonders hervorgehoben wurden dabei die außergewöhnliche Qualität sowie die handwerkliche Sorgfalt in der Verarbeitung.

Zwei Ehrenpreise gab's für die feinen Wildspezialitäten und die kulinarische Vielfalt der regionalen Produkte.

NATÜRLICH GUT
NATÜRLICH FRISCH
NATÜRLICH URBAN

info@urbiss.at
www.urbiss.at

Die Fleischerei in St. Johann im Pongau!

Gleich online lesen!

# INFORMIERT, WO SICH WAS TUT

Alle News aus der Region auf einen Blick. Auch online lesen auf **MeinBezirk.at**

**Aus Liebe zur Region.**

Bezirks Blätter

MeinBezirk.at

# Garantiert regional

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

*Bewusst einkaufen, schau aufs Siegel!*

Vielfältige 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 Stand 1. Oktober 2023

## Stadt Salzburg

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Babingerbauer | Gemüse, eingelegtes Gemüse, Küchenkräuter | | Kirchengasse 11 | 5020 | Salzburg |
| BIOfischzucht Krieg | Fisch | ✓ | Sinnhubstraße 8 | 5020 | Salzburg |
| Dorfmetzgerei Helmut Karl | Rind, Lamm, Schwein, Geselchtes, Speck, Wurst | | Lieferinger Hauptstraße 102 | 5020 | Salzburg |
| Feinkostmetzgerei Wimmer | Rind, Kalb, Wild | | Maxglaner Hauptstraße 14 | 5020 | Salzburg |
| Gärtnerei Zmugg | Blumen- und Zierpflanzen, Topfkräuter | | Kobergerweg 1 | 5020 | Salzburg |
| Genuss.Fleischerei Walter | Rind, Schwein | | Langmoosweg 1 | 5023 | Salzburg |
| Hofladen Putzhammer | Gemüse, eingelegtes Gemüse, Küchenkräuter | | Törringerstraße 14 | 5020 | Salzburg |
| Lehner's Beerenstadl | Beeren | | Aignerstraße 134 | 5061 | Salzburg |
| Metzgerei Lettner | Wurst | | Wolfgangseestraße 19 | 5023 | Salzburg |
| SalzburgMilch | Milchprodukte, Käse | | Milchstraße 1 | 5020 | Salzburg |
| Stadtimkerei Greimel | Honig, Bienenweidesamen, Fruchtaufstriche | ✓ | Glangasse 9 | 5020 | Salzburg |
| Stoibergut | Rind, Kalb, Milchprodukte, Getreide, Brot und Gebäck, Getreideprodukte, Gemüse, Küchenkräuter | | Hinterfeldstraße 22 | 5020 | Salzburg |

## Flachgau

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Friesacher | Rind, Schwein, Erdäpfel | | Hellbrunnerstraße 17 | 5081 | Anif |
| Gaisbergwasser | Wasser | | Ahornstraße 21 | 5081 | Anif |
| Kastnerbauer | Eier | ✓ | Römerstraße 8 | 5081 | Anif |
| Gois, SalzburgerLand Ei | Eier | | Wurmassing 3 | 5102 | Anthering |
| Kernei's Mostheuriger – Kernbauer | Rind, Schwein, Wild, Geselchtes, Wurst, Fisch, Liköre, Schnäpse | | Bahnhofstraße 11 | 5102 | Anthering |
| Seppengut | Pute, Gans | ✓ | Berg 12 | 5102 | Anthering |
| Sperlbauer | Schwein, Eier | ✓ | Wurmassing 4 | 5102 | Anthering |

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Eiswerk | Eis | ✓ | Dorfstraße 28 | 5101 | Bergheim |
| Bauer z'Feichten | Eier | | Feichten 4 | 5165 | Berndorf |
| BROT.WERT. | Brot | ✓ | Am Bäckerweg 3 | 5165 | Berndorf |
| Bäckerei Pföß | Gebäck | ✓ | Christophorusstraße 62 | 5061 | Elsbethen |
| Oberhöhenwald | Schafmilchprodukte | ✓ | Höhenwald 2 | 5061 | Elsbethen |
| Gasbachbauer | Rind, Schwein, Wurst | | Wiesnerstraße 15 | 5301 | Eugendorf |
| Imkerei Freundlinger | Honig | | Reitbergstraße 8 | 5301 | Eugendorf |
| Oberwimmpoint – Biohof Pertiller | Gemüse, Küchenkräuter, Honig | ✓ | Wimpointweg 1 | 5301 | Eugendorf |
| Wildblume Bio-Imkerei | Honig | ✓ | Stettnerstraße 32 | 5301 | Eugendorf |
| Biofarm Teufl – Butcher and the Farmer | Rind, Geselchtes, Wurst, Honig, Tierfutter | ✓ | Schönaustraße 47 | 5324 | Faistenau |
| Ederbrot | Brot | ✓ | Dorfstraße 5 | 5324 | Faistenau |
| Grögernbauer | Rind, Schwein | ✓ | Grögernweg 5 | 5324 | Faistenau |
| Itzlinger's Biobäckerei GmbH | Brot | ✓ | Karlmühlweg 9 | 5324 | Faistenau |
| Oberhinteregg | Käse, Sirupe, Honig, Gewürz- und Heilkräuterprodukte | | Tiefbrunnaustraße 17 | 5324 | Faistenau |
| Die Fuchserei – Buchbichlgut | Rind, Kalb, Lamm, Ziegenkitz, Schwein | | Gartenauerstraße 9 | 5083 | Grödig |
| Lenzenbauer | Tafelobst, Dörrobst, Walnüsse, Fruchtsäfte, Sirupe, Fruchtaufstriche, Most, Cider, Essig | ✓ | Döbringstraße 17 | 5300 | Hallwang |
| Gärtnerei Kral | Gemüsejungpflanzen, Topfkräuter, Blumen- und Zierpflanzen, Schnittblumen, Palmbuschen, Tannenreisig, Christbäume | | Hof 47 | 5302 | Henndorf |
| Grablergut – Imkerei Brandl | Honig | ✓ | Wankham 1 | 5302 | Henndorf |
| Hölzlbauer | Gans, Eier | ✓ | Hof 25 | 5302 | Henndorf |
| Krapfbauer | Rind, Schwein, Eier, Birnen | | Hintersee 5 | 5324 | Hintersee |
| Imkerei Tarmann | Honig | | Lebachstraße 26 | 5322 | Hof |
| Hofkäserei Karlgut | Käse | | Schroffenaustraße 3 | 5322 | Hof |
| Kehlbauer | Schafmilchprodukte | ✓ | Hinterschroffenaustraße 5 | 5322 | Hof |
| Deisl's Bio-Schafmilch | Schafmilch | ✓ | Willischwandtstraße 11 | 5321 | Koppl |
| Fleischhauerei Fuchs | Rind, Kalb, Lamm, Schwein | | Dorfstraße 3 | 5321 | Koppl |
| Gärtnerei Deisl | Schnittblumen, Zierpflanzen, Topfkräuter | | Dorfstraße 15 | 5321 | Koppl |
| Geflügelhof Eigenherr | Rind, Huhn, Pute, Eier | | Mettigweg 5 | 5023 | Koppl |
| Imkerhof Salzburg | Honig | | Wolfgangseestraße 108 | 5321 | Koppl |
| Gärtnerei Frahammer | Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen, Obstgehölze, Blumen- und Zierpflanzen, Schnittblumen, Honig | | Tannham 11 | 5203 | Köstendorf |
| Hasi's Schmankerlkasten – Ramberger | Eier, Erdäpfel | | Kleinköstendorf 7 | 5203 | Köstendorf |
| Brandhubers Wanderhuhn | Eier | | Gramling 1 | 5203 | Köstendorf |
| Knotzingerbauer, SalzburgerLand Ei | Eier | | Knotzing 1 | 5112 | Lamprechtshausen |
| Riederbauer | Eier, Erdäpfel, Honig, Apfelsaft, Sirup, Essig | ✓ | Franz-Xaver-Gruber-Straße 35 | 5112 | Lamprechtshausen |
| Schnapsbrennerei Bruckmoser | Schnäpse, Liköre, Honig | | Stockham 7 | 5112 | Lamprechtshausen |
| Buachberger's Mili | Milchprodukte, Käse | | Buchberg 1 | 5163 | Mattsee |
| Wirtsladen Mitterhof | Schwein, Sirupe, Fruchtaufstriche, Schnäpse | | Mitterhof 4 | 5163 | Mattsee |
| Bioimkerei Hinterhauser | Honig | ✓ | Dorfbeuern 64 | 5152 | Michaelbeuern |
| Gärtnerei Trapp | Blumen- und Zierpflanzen, Gemüsejungpflanzen, Topfkräuter | | Wertheim 50 | 5202 | Neumarkt |
| Biohof Oedt Gut | Huhn, Pute, Gans, Honig | ✓ | Reinharting 6 | 5165 | Nußdorf |
| Derndlbauer | Milchprodukte, Käse, Schwein, Speck, Wurst | | Rottstätt 2 | 5151 | Nußdorf |

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Bauer, SalzburgerLand Ei | Eier, Wachteleier, Honig | | 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 Kastenauer | Honig | | Pötzelsbergstraße 26 | 5162 | Obertrum |
| Imkerei Strasser | Honig | | Weiherweg 7 | 5162 | Obertrum |
| Imkerei Übertsberger | Honig | | Seestraße 23 | 5162 | Obertrum |
| Joglbauer | Milch, Eier, Gemüse, Küchenkräuter, Obst, Getreide, Apfelsaft, Sirupe, Essige, Most, Schnäpse | ✓ | Hohengarten 3 | 5162 | Obertrum |
| Tischlerbauer | Honig | ✓ | Dorfleiten 11 | 5162 | Obertrum |
| Frauenlob Hans Hochmühle | Getreide, Getreideprodukte | ✓ | Dorf 15 | 5325 | Plainfeld |
| Huberbauer, SalzburgerLand Ei | Eier | | Mölkham 6 | 5205 | Schleedorf |
| Stoffn | Pilze | ✓ | Edt 4 | 5205 | Schleedorf |
| Käserei Walkner | Käse | ✓ | Asperting 8 | 5164 | Seeham |
| Thurerhof | Rind, Honig, Honigprodukte, Heilkräuterprodukte, Sirupe, Holzvasen | ✓ | Tur 1 | 5165 | Seeham |
| Bio-Land-Imkerei Mösl | Honig | ✓ | Mayerlehen 91 | 5201 | Seekirchen |
| Bioimkerei Doppler | Honig | ✓ | Mühlbachstraße 57 | 5201 | Seekirchen |
| Frankgut, SalzburgerLand Ei | Eier | | Mayerlehen 4 | 5201 | Seekirchen |
| Gärtnerei Monger | Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen, Obstgehölze, Blumen- und Zierpflanzen, Schnittblumen | | Wallersestraße 89 | 5201 | Seekirchen |
| Graßmann | Rind, Huhn, Pute | | Bayerham 7 | 5201 | Seekirchen |
| Imkerei Hoamat Honig | Honig, Honigprodukte | | Wallerseestraße 55b/3 | 5201 | Seekirchen |
| Janser Herbert | Honig, Honigprodukte | | Ried 17 | 5201 | Seekirchen |
| Mattigtaler Käse | Milchprodukte, Käse | ✓ | Kraiham 9 | 5201 | Seekirchen |
| Roider Josef | Honig | | Waldmoosgasse 13 | 5201 | Seekirchen |
| Ungerbauer | Milch, Eier | | Kothgumprechting 1 | 5201 | Seekirchen |
| Unterholz-Hof | Wachteleier | ✓ | Halberstätten 16 | 5201 | Seekirchen |
| Grabnerbauer | Schwein, Speck | | Holzhauserstraße 82 | 5113 | St. Georgen |
| Schmetterlingshof | Lamm, Huhn, Gans, Eier, Getreide, Getreideprodukte, Essig, Gewürz- und Heilkräuterprodukte | ✓ | Helmbergerstraße 21 | 5113 | St. Georgen |
| Stöcklbauer | Getreide, Getreideprodukte, Teigwaren | ✓ | Bauernstraße 16 | 5113 | St. Georgen |
| Bäckerei Obauer | Brot | ✓ | Steinklüftstraße 3 | 5340 | St. Gilgen |
| Eisl Eis – Seegut Eisl | Schafmilchprodukte | ✓ | Farchen 24 | 5342 | Abersee |
| Fleischhauerei Gerbl | Rind | | Marktplatz 9 | 5204 | Straßwalchen |
| Bäckerei & Konditorei Necker | Brot | ✓ | Bahnstraße 93 | 5350 | Strobl |
| Kasbach | Rind | ✓ | Wasenmoosweg 7 | 5303 | Thalgau |
| Fleischhauerei Santner | Kalb | | Marktplatz 2 | 5303 | Thalgau |
| Lechnergut, SalzburgerLand Ei | Eier | | Kolomannstraße 12–14 | 5303 | Thalgau |
| Oberbrandstatt | Eier | | Brandstattsiedlung 9 | 5303 | Thalgau |
| Obervetterbach | Milch, Apfelsaft, Beeren, Brennholz, Tannenreisig | ✓ | Obervetterbach 4 | 5303 | Thalgau |
| Stranzenhof | Apfelsaft, Sirupe, Fruchtaufstriche, Dörrobst, Pesto, Chutneys | ✓ | Waseneggstraße 7 | 5303 | Thalgau |
| Baierlgut | Gemüse, Erdäpfel, Erdbeeren | | Walserstraße 12 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Berznauer | Erdäpfel | | Hofweg 2 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Dandlhof | Gemüse | | Bauernschmiedgasse 8 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Dödererbauer | Rind, Pute, Geselchtes, Wurst, Fruchtaufstriche, Pesto, Chutney | | Grünauerstraße 3 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Eismannhof | Gemüse, Küchenkräuter | | Bauerngasse 20 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Fleischerei Santner | Rind | | Walserstraße 24 | 5071 | Wals-Siezenheim |

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Fraidlgut | Gemüse, Erdäpfel, Gemüsejungpflanzen | | Loiger Straße 61 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Friesenegger | Gemüse | | Bauerngasse 18 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Gartenbau Gastager | Zierpflanzen | | Oberaustraße 20 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Gartenbau Winklhofer | Gemüse, Erdäpfel, Gemüsejungpflanzen, Topfkräuter, Blumen- und Zierpflanzen | ✓ | Viehhauserstraße 28 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Gärtnerei Lindner | Blumen- und Zierpflanzen, Topfkräuter | | Grenzstraße 27 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Gerlbauer | Milchprodukte, Käse | | Walserstraße 14 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Hallerbauer | Rind, Eier, Kürbis, Schnittblumen | ✓ | Viehhauserstraße 43 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Jungpflanzen Gerl | Gemüsejungpflanzen, Topfkräuter | | Viehhauserstraße 51 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Kaindlbauer | Gemüse, Erdäpfel | | Untere Walserbergstraße 34 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Klesshamer | Gemüse, Küchenkräuter | | Kapellenweg 1 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Königgut | Schwein, Huhn, Speck, Eier, Gemüse, Küchenkräuter, Honig | | Oberfeldstraße 1 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Kracherbauer | Gemüse, Gemüsejungpflanzen | | Himmelreichstraße 1 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Mesnerbauer | Gemüse, Erdäpfel, Küchenkräuter | | Oberfeldstraße 21 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Ökohof Feldinger – Steinerbauer | Kresse | ✓ | Walserfeldstraße 13 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Schneiderbauer | Gemüse, Erdäpfel | | Bauerngasse 15 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Stefflhans | Gemüse, Erdäpfel | | Stefflhansenweg 2 | 5071 | Wals-Siezenheim |
| Wirstengut | Eier, Erdäpfel | | Kirchenwagnerweg 6 | 5071 | Wals-Siezenheim |

## Tennengau

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Gimpelbauer, Untermoas | Eier | | Au 41 | 5441 | Abtenau |
| Kleinschörghof | Gans, Erdäpfel | ✓ | Au 2 | 5441 | Abtenau |
| Leierhof | Gewürz- und Heilkräuterprodukte, Sirupe | | Seydegg 3 | 5441 | Abtenau |
| Obsthof Buchegger | Apfelsaft, Schnaps | | Hallseiten 9 | 5441 | Abtenau |
| Putzgrub | Eier | | Kehlhof 3 | 5441 | Abtenau |
| Rocherbauer | Rind, Lamm, Pute, Dünger, Futtermittel, Holzpellets | ✓ | Unterberg 7 | 5441 | Abtenau |
| Thalgerhof, SalzburgerLand Ei | Eier | | Rigaus 16 | 5441 | Abtenau |
| Untergrub | Rind, Schwein, Pute, Speck, Wurst | ✓ | Möslberg 12 | 5441 | Abtenau |
| Dorfkäserei Pötzelsberger | Käse | ✓ | Waidach 27 | 5421 | Adnet |
| Motzenhof | Milch | | Adnet 59 | 5421 | Adnet |
| Einäuglbauer | Huhn, Wild, Eier | | Neubach 15 | 5523 | Annaberg-Lungötz |
| Fischhof | Ziegenmilchprodukte, Ziegenkitz, Wurst, Honig | ✓ | Salfelden 13 | 5524 | Annaberg-Lungötz |
| Hefenscher | Honig, Honigprodukte | | Hefenscher 25 | 5524 | Annaberg-Lungötz |
| MundOrt Metzgerei Buchsteiner | Rind, Kalb, Lamm, Wild, Geselchtes | | Hefenscher 88 | 5524 | Annaberg-Lungötz |
| Unterschlag, SalzburgerLand Ei | Eier | | Salfelden 12 | 5524 | Annaberg-Lungötz |
| Vorderweinau, SalzburgerLand Ei | Eier | | Braunötzhof 2 | 5524 | Annaberg-Lungötz |
| 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 |

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Karnerhof | Rind | ✓ | Moartalstraße 407 | 5440 | Golling |
| Lerchenmühle | Getreideprodukte | ✓ | Taggerstraße 43 | 5440 | Golling |
| Seiwaldgut | Rind, Sirupe, Fruchtaufstriche | ✓ | Haarbergweg 336 | 5440 | Golling |
| Stieglerbauer | Rind, Milch, Eier | ✓ | Moartalstraße 79 | 5440 | Golling |
| Bauernbräu | Kalb, Milch, Eier | | Bauernbräuweg 1 | 5400 | Hallein |
| Gärtnerei Pleitner | Blumen- und Zierpflanzen | | Schlossallee 51 | 5400 | Hallein |
| Sonnenhuhn | Eier | | Wolfgrubweg 1 | 5400 | Hallein |
| JOHANNES Bio-Bergbauernhof Krispl | Lamm, Huhn, Honig, Gewürz- und Heilkräuterprodukte | ✓ | Krispl 44 | 5425 | Krispl |
| Bio-Hofkäserei Fürstenhof | Milchprodukte, Käse, Fruchtaufstriche, eingelegtes Obst, Sirup, Chutneys, Gewürz- und Heilkräuterprodukte | ✓ | Fürstenweg 15 | 5431 | Kuchl |
| Oberhofbauer, SalzburgerLand Ei | Eier | | Georgenberg 19 | 5431 | Kuchl |
| Pillhof | Rind | ✓ | Moos 1 | 5431 | Kuchl |
| Scharfetter | Rind | ✓ | Georgenberg 28 | 5431 | Kuchl |
| Weissenbachmühle | Honig | | Weißenbach 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 |
| Moosbauer | Milchprodukte, Rind, Gans, Brot | ✓ | Leitnerstraße 10 | 5412 | Puch |
| Höllhof | Rind | ✓ | Schattau 22 | 5442 | Rußbach |
| Bachrain | Rind, Kalb, Schwein, Ziegenkitz, Wild | ✓ | Moosegg 19 | 5440 | Scheffau |
| Schlenggenbauer | Lamm, Wurst | ✓ | Scheffau 6a | 5440 | Scheffau |
| Almsinn | Sauerhonig | | Am Dorfplatz | 5423 | St. Koloman |
| Da Waldhofer | Rind, Huhn, Geselchtes, Eier, Schnäpse | ✓ | Waldhof 57 | 5423 | St. Koloman |

## Pinzgau

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Bramberger Obstsaft | Apfelsaft, Apfeltresterpulver | | Wilhelmstall, Weichseldorf 27a | 5733 | Bramberg |
| Haslachhof | Käse, Speck, Eier, Fruchtaufstrich, Schnaps | ✓ | Sonnberg 85 | 5733 | Bramberg |
| Salzburger Wollstadl | Schafwollprodukte | | Weichseldorf 27a | 5733 | Bramberg |
| Gaferlgut | Rind, Wurst | ✓ | Krössenbachstraße 23 | 5671 | Bruck |
| Hintergaferl | Rind, Suppenhuhn, Eier | ✓ | Krössenbachstraße 25 | 5671 | Bruck |
| Unterhausreit | Essig, Gewürz- und Heilkräuterprodukte | ✓ | Niederhof 2 | 5662 | Bruck |
| Sunnseitimker | Honig, Honigprodukte | | Steinbachstraße | 5662 | Bruck |
| bijo Farm | Rind, Wurst, Rosenprodukte | ✓ | Taxenbacher Fusch 31 | 5672 | Fusch |
| Imkerei Woidwerk | Honig | ✓ | Patschweg 7b | 5662 | Gries |
| Hollersbacher Kräutergarten | Gewürz- und Heilkräuterprodukte | ✓ | Jochberg 2 | 5731 | Hollersbach |
| Scharlern | Käse, Geselchtes, Fruchtaufstriche, Schnaps | ✓ | Jochberg 9 | 5731 | Hollersbach |
| Bio-Imkerei Alfred Bründl | Honig | ✓ | Sinning 36 | 5771 | Leogang |
| Ottinghof | Safran | ✓ | Otting 3 | 5771 | Leogang |
| Sinnlehenhof | Milchprodukte, Käse | ✓ | Hirnreit 8 | 5771 | Leogang |
| Ziefer's Hofmolkerei | Milchprodukte, Getreide, Teigwaren, Brot | ✓ | Otting 7 | 5771 | Leogang |

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Manufaktur Stoaberg Smokehouse | Pulled Beef | | Scheffsnoth 119 | 5090 | Lofer |
| Metzgerei Rass | Huhn, Pute, Ente, Gans | | Lofer 47 | 5090 | Lofer |
| Altacher | Käse | ✓ | Bichlweg 4 | 5751 | Maishofen |
| Bäckerei Unterberger | Gebäck | | Dorfstraße 6 | 5751 | Maishofen |
| Bioimkerei Herzog | Honig | ✓ | Unterreit 31 | 5751 | Maishofen |
| Pinzgau Milch | Milchprodukte, Käse | | Saalfeldnerstraße 2 | 5751 | Maishofen |
| Hatzbauer | Rindfleisch, Geselchtes | ✓ | Sonnberg 10 | 5761 | Maria Alm |
| Tischlerbauer | Rindfleisch, Geselchtes | ✓ | Aberg 6 | 5761 | Maria Alm |
| Wieser Albert | Honig | | Rettenbachstraße 136 | 5730 | Mittersill |
| Wiesberg | Rind, Lamm, Gans, Eier | ✓ | Gaisbichl 43 | 5722 | Niedernsill |
| Altjudengut | Rind, Kalb, Wurst, Geselchtes, Käse | | Schmiedstraße 30 | 5721 | Piesendorf |
| Obstpresse Leitner | Säfte, Sirupe, Essige | | Grabenbäckweg 37 | 5721 | Piesendorf |
| Pinzga Kas Mobil | Käse | | Walchen 319 | 5721 | Piesendorf |
| Frohngütl | Rind | ✓ | Alte Buchebenstraße 33 | 5661 | Rauris |
| Kumming | Rind, Lamm, Ziegenkitz, Wild | | Hundsdorferstraße 10 | 5661 | Rauris |
| Obermoosen | Käse, Zirbenprodukte, Schnäpse | ✓ | Moosenweg 14 | 5661 | Rauris |
| Rathgeb Klaus | Rind, Kalb, Lamm, Wild | | Weidachweg 104 | 5661 | Rauris |
| Marolden | Rind, Huhn, Eier | | Maroldenweg 4 | 5754 | Saalbach-Hinterglemm |
| Reithgut | Rind, Lamm, Schafmilch | ✓ | Reithweg 70 | 5753 | Saalbach-Hinterglemm |
| Fischzucht Kehlbach | Fisch, Fischprodukte, Krebse, Besatzfische | | Kehlbach 63 | 5760 | Saalfelden |
| Fischzucht Schwaiger | Fisch, Fischprodukte, Besatzfische | | Kohlengasse 41 | 5760 | Saalfelden |
| Hanslbauer | Käse | ✓ | Ruhgassing 2 | 5760 | Saalfelden |
| Hauserpeterhof | Milchprodukte, Käse, Speck, Wurst, eingelegtes Gemüse, Fruchtaufstriche, Apfelsaft, Gewürz- und Heilkräuterprodukte, Teigwaren, Eier, Wachteleier | ✓ | Euring 5 | 5760 | Saalfelden |
| Imkerei Martin Handl | Honig | | Harham 66 | 5760 | Saalfelden |
| Jagglhof | Rind, Eier, Getreide | ✓ | Almdorf 7 | 5760 | Saalfelden |
| Metzgerei Fürstauer | Rind, Kalb, Lamm, Wild | | Ritzenseestraße 2 | 5760 | Saalfelden |
| Misssi AlpenEis | Eis | | Pfaffing 42 | 5760 | Saalfelden |
| Oberdeutinghof | Rind, Schnaps | ✓ | Deuting 2 | 5760 | Saalfelden |
| Örgenbauer | Rind, Schnaps | ✓ | Ruhgassing 3 | 5760 | Saalfelden |
| Poltenhof | Rind | ✓ | Pfaffenhofen 3 | 5760 | Saalfelden |
| Obermoos | Eier, Suppenhuhn | ✓ | Wildmoos 48 | 5092 | St. Martin bei Lofer |
| Plattner Blütenflair und Gartenlust | Blumen- und Zierpflanzen | | Grubhof 184 | 5092 | St. Martin bei Lofer |
| Tauernlamm | Rind, Kalb, Lamm, Wild | ✓ | Eschenau 16 | 5660 | Taxenbach |
| Unterbachrainerhof | Käse | ✓ | Taxberg 3 | 5660 | Taxenbach |
| Anderskompetent – Oberrain | Gemüse, Küchenkräuter, Gemüsejungpflanzen | ✓ | Unken 8 | 5091 | Unken |
| Kreuzerbauer | Rind | ✓ | Gföll 2 | 5091 | Unken |
| Bamer | Rind | ✓ | Uggl 6 | 5723 | Uttendorf |
| Pinzga-Speckdorf | Rind, Geselchtes, Wurst | | Vorderkrimml 70 | 5742 | Wald |
| Augut | Rind, Kalb, Schwein, Wild, Geselchtes, Speck, Wurst, Milchprodukte, Käse, Fruchtaufstriche | | Sonnbergweg 4 | 5700 | Zell am See |
| Egger Michael | Honig | | Seeuferstraße 1 | 5700 | Zell am See |
| Metzgerei Schultes | Rind, Kalb, Lamm, Wild, Speck, Geselchtes, Wurst | | Alte Landesstraße 12 | 5700 | Zell am See |

## Pongau

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Habersatt | Rind, Lamm, Schwein, Wild, Fisch, Milch, Eier, Honig, Schnäpse | ✓ | Schwemmbergweg 25 | 5541 | Altenmarkt |
| Imkerei Steffner | Honig | ✓ | Habersattwiesenweg 14 | 5541 | Altenmarkt |
| Metzgerei Hutegger | Rind, Kalb, Lamm, Ziegenkitz, Schwein, Wild | | Pyrkerstraße 76 | 5630 | Bad Hofgastein |
| Schmaranzgut | Eier | ✓ | Wieden 76 | 5630 | Bad Hofgastein |
| Veitbauer | Milch, Milchprodukte | ✓ | Wieden 2 | 5630 | Bad Hofgastein |
| Biohof Gschwendt | Getreide, Getreideprodukte, Trockenbohnen, Fruchtaufstriche, Schnaps | ✓ | Gainfeld 14 | 5400 | Bischofshofen |
| Echt Kasig – Hubmühle | Schafmilchprodukte | | Erzstraße 29 | 5500 | Bischofshofen |
| Echt Schreckbauer – Oberseidlgut | Rind, Lamm, Schwein, Pute, Geselchtes, Wurst | ✓ | Gainfeld 7 | 5500 | Bischofshofen |
| Imkerei Mayrhofer | Honig, Honigprodukte | | Haidberg 37 | 5500 | Bischofshofen |
| Obersüßgut | Rind, Eier, Apfelsaft, Sirup, Fruchtaufstrich | ✓ | Gasthofberg 17 | 5531 | Eben |
| Ortnergut | Schwein, Huhn, Pute, Gans, Fisch, Milch, Eier | | Hauptstraße 21 | 5531 | Eben |
| Sulzenalm – Krahlehenhütte | Rind, Milchprodukte, Käse | ✓ | Neuberg 30 | 5532 | Filzmoos |
| Wexlerhof | Gemüse, eingelegtes Gemüse, Küchenkräuter, Erdäpfel, Pilze, Beeren, eingelegtes Obst, Honig | | Neuberg 38 | 5532 | Filzmoos |
| Hundsalzhof | Milchprodukte, Käse, Honig | ✓ | Aigenbergweg 39 | 5542 | Flachau |
| Zehenthof | Milchprodukte, Käse, Speck, Eier | | Zehenthofweg 22 | 5542 | Flachau |
| Imkerei Honigtraum | Honig, Honigprodukte | ✓ | Weng 92 | 5622 | Goldegg |
| Mitterurlsberg – Biohofkäserei Lercher | Milchprodukte, Käse | ✓ | Hasling 4a | 5622 | Goldegg |
| Aubauer | Rind, Schwein, Wurst, Milchprodukte, Käse, Eier, Fruchtaufstriche, Pesto | ✓ | Aubauernweg 1 | 5611 | Großarl |
| Bernberg | Rind, Pute, Milchprodukte, Käse | | Schiedweg 39 | 5611 | Großarl |
| Bio-Hofkäserei Kreuzer – Mitterhub | Schafmilchprodukte | ✓ | Hubdorf 9 | 5611 | Großarl |
| Gerstreit | Rind, Lamm, Schnaps | | Sonnseitweg 34 | 5611 | Großarl |
| Großarler Genuss | Rind, Geselchtes, Wurst | | Sonneggweg 1 | 5611 | Großarl |
| Klausbauer – Loosbühelalm | Milchprodukte, Käse, Ziegenkitz, Speck, Wurst, Fisch | | Ellmau 74 | 5611 | Großarl |
| Hinterklausberg | Rind, Lamm | ✓ | Ellmau 53 | 5611 | Großarl |
| Oberharbach | Rind, Lamm, Milchprodukte, Käse, Chutney, Fertiggerichte | | Oberharbach 4 | 5611 | Großarl |
| Pointgrün | Rind, Kalb, Lamm, Eier | | Rattersberg 20 | 5611 | Großarl |
| Prommegg – Filzmoosalm | Rind, Wurst, Milchprodukte, Käse, Brot | | Ellmau 41 | 5611 | Großarl |
| Untergollegghof | Rind, Ziegenkitz, Schnäpse, Liköre | | Eggried 2 | 5611 | Großarl |
| Aigenreith | Schwein | | Sonnberg 5 | 5511 | Hüttau |
| Bodenbauer | Rind, Huhn, Pute, Wild | ✓ | Bairau 1 | 5511 | Hüttau |
| Gutsverwaltung Draxler | Wild, Wurst | | Hüttschlag 8 | 5612 | Hüttschlag |
| Hüttschlager Bauernladenstüberl – Vorderkree | Milchprodukte, Käse, Geselchtes, Wurst | ✓ | See 2 | 5612 | Hüttschlag |
| Oberneuhof | Rind, Lamm, Schwein, Suppenhuhn, Eier | | Karteis 3 | 5612 | Hüttschlag |
| Steinmannbauer | Rind, Schwein, Geselchtes, Milchprodukte, Käse, Schnaps | ✓ | Hüttschlag 57 | 5612 | Hüttschlag |
| Bio aus dem Tal | Milchprodukte, Käse | ✓ | Ployergasse 17 | 5603 | Kleinarl |
| Bäckerei Bauer | Gebäck | ✓ | Dorf 248 | 5505 | Mühlbach |
| Tauernbrennerei | Fruchtaufstriche, Schnäpse, Liköre | | Alpenstraße 5 | 5562 | Obertauern |
| Biohof Lehengut | Schafmilchprodukte, Eier | ✓ | Reitsam 11a | 5452 | Pfarrwerfen |

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Hinterdechantshof | Eier, Honig | ✓ | Pöham 51 | 5452 | Pfarrwerfen |
| Bergbauernlavendel – Furtlegg-Gut | Lavendelprodukte | ✓ | Roßbrandstraße 30 | 5550 | Radstadt |
| Metzgerei Ladinger | Rind | | Mühlenweg 7 | 5550 | Radstadt |
| Spitalerhof | Gewürz- und Heilkräuterprodukte | | Münzgrubweg 13 | 5550 | Radstadt |
| Steinergut | Rind, Huhn, Gewürz- und Heilkräuterprodukte, Honig | ✓ | Steinerweg 4 | 5550 | Radstadt |
| Unterfarnwang | Rind, Geselchtes, Milchprodukte, Apfelsaft, Gewürz- und Heilkräuterprodukte | ✓ | Farnwangweg 5 | 5550 | Radstadt |
| Gartenbau Tautermann | Blumen- und Zierpflanzen | | Kastenhofweg 7 | 5600 | St. Johann |
| Gauger Konrad | Schnäpse | | Froschauweg 2 | 5600 | St. Johann |
| Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter | Rind, Kalb, Lamm, Wild | | Hans-Kappacher-Straße 9 | 5600 | St. Johann |
| Metzgerei Urban | Rind, Kalb, Lamm, Ziegenkitz, Wild, Geselchtes, Wurst | | Hauptstraße 32 | 5600 | St. Johann |
| Oberedt | Rind, Eier | ✓ | Edtstraße 27 | 5522 | St. Martin am Tgb. |
| Spiesshof | Milchprodukte, Käse, Speck, Wurst, Schnaps | ✓ | Lammertalweg 41 | 5522 | St. Martin am Tgb. |
| Waisengut | Huhn, Pute | ✓ | Nasenweg 41/2 | 5522 | St. Martin am Tgb. |
| Sonnenhuab | Rind, Honig, Honigprodukte, Schnäpse | | Niederuntersberg 10a | 5621 | St. Veit |
| Bäckerei Konditorei Steinbauer | Brot | ✓ | Markt 93 | 5602 | Wagrain |
| Großwidmoos | Huhn, Pute, Honig, Sirup, Gewürz- und Heilkäuterprodukte, Schnaps | ✓ | Widmoosweg 12 | 5602 | Wagrain |
| Wagrainer Hühnerdorf – Steinbachhof | Huhn, Eier, Lamm | ✓ | Weberlandl 15 | 5602 | Wagrain |
| Die Summerin | Honig | | Pass Luegstraße 3 | 5451 | Werfen |
| 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 |
| Poinsit | Huhn | ✓ | Fern 36 | 5571 | Mariapfarr |
| Pürstl | Eier | ✓ | Pürstlmoos 24 | 5571 | Mariapfarr |
| Samerhof | Rind, Eachtling | ✓ | Stranach 34 | 5571 | Mariapfarr |
| Sauschneider – Familie Wieland | Rind, Lamm, Pute, Huhn, Eachtling, Honig | ✓ | Fanning 106 | 5571 | Mariapfarr |
| Standlhof Kinderbauernhof | Rind, Milch, Eier | ✓ | Seitling 77 | 5571 | Mariapfarr |
| Weberhof | Eachtling, Saubohne | | Grabendorf 55 | 5571 | Mariapfarr |
| Wielandhof | Käse, Rind | ✓ | Liegnitz 47 | 5571 | Mariapfarr |
| Zehnerhof | Aroniaprodukte, Essig, Getreide, Hanfprodukte | ✓ | Zankwarn 4 | 5571 | Mariapfarr |
| Bacher | Rind | ✓ | Markt 182 | 5570 | Mauterndorf |
| Dasler | Kalb | ✓ | Markt 99 | 5570 | Mauterndorf |
| Imkerei Kaiser | Honig, Honigprodukte | | Markt 342 | 5570 | Mauterndorf |
| Metzger | Kalb | ✓ | Markt 22 | 5570 | Mauterndorf |
| Aigner Maria und Florian | Honig | | Hemerach 16 | 5583 | Muhr |
| Schoberhof | Rind, Eachtling, Getreide | ✓ | Lintsching 93 | 5572 | St. Andrä |
| Sagmeisterhof | Eachtling, Getreide | ✓ | Staig 39 | 5581 | St. Margarethen |
| Sauschneider – Familie Löcker | Schwein, Speck, Wurst, Eachtling, Getreide, Getreideprodukte, Teigwaren, Brot, Süße Backwaren, Öl, Schnaps | ✓ | Oberbayrdorf 21 | 5581 | St. Margarethen |

| Betrieb | Produkte | Bio | Adresse | PLZ | Ort |
|---|---|---|---|---|---|
| Betriebsgemeinschaft Ortsschuster | Rind, Schwein | | St. Martiner Straße 10 | 5582 | St. Michael |
| Eslörg | Rind | | Dasl 18 | 5582 | St. Michael |
| Imkerei Brugger | Honig | | Fell 52 | 5582 | St. Michael |
| Kasperbauer | Rind | ✓ | Dasl 17 | 5582 | St. Michael |
| Örgenhias | Rind, Milchprodukte, Käse | ✓ | Dasl 15 | 5582 | St. Michael |
| Burggerhof | Milchprodukte, Käse, Eier, Beeren, Fruchtaufstriche, Sirupe, Gewürz- und Heilkräuterprodukte, Fertiggerichte, süße Backwaren | ✓ | Refling 27 | 5580 | Tamsweg |
| Genussregion Lungauer Eachtling | Eachtling | | Amtshausstraße 8 | 5580 | Tamsweg |
| Greilhof | Rind, Schwein, Wild, Speck, Geselchtes, Wurst, Fertiggerichte | ✓ | Mörtelsdorf 39 | 5580 | Tamsweg |
| Langer | Rind | ✓ | Lasaberg 9 | 5580 | Tamsweg |
| Lungauer Speis – LFS Tamsweg | Rind, Schwein, Lamm, Speck, Wurst, Fertiggerichte, Tierfutter | ✓ | Wölting 58 | 5580 | Tamsweg |
| Ottinggut, Minimolk | Milchprodukte, Eachtling | ✓ | Ottingweg 69 | 5580 | Tamsweg |
| Prodinger | Rind, Eachtling | ✓ | Proding 3 | 5580 | Tamsweg |
| Tonibauer | Rind, Lamm, Speck, Wurst, Eier, Fisch, Sirupe, Likör, Schnaps | ✓ | Einöd 1 | 5580 | Tamsweg |
| Rigele – Twengeralm | Rind, Ziegenkitz, Wild, Milchprodukte, Käse, Sirup | ✓ | Tauernstraße 5 | 5563 | Tweng |
| Aigner Karl | Honig | | Haltgasse 152 | 5585 | Unternberg |
| Betriebsgemeinschaft Graggaber-Urban | Rind, Milch, Eachtling | ✓ | Neggerndorf 55 | 5585 | Unternberg |
| Davidhof | Rind, Ziegenkitz, Eachtling | ✓ | Dorfstraße 49 | 5585 | Unternberg |
| Edelbrände Moser | Schnäpse | ✓ | Zederhaus 49 | 5584 | Zederhaus |
| Waldhof Kösslergut | Huhn, Eier, Honig | | Wald 15 | 5584 | Zederhaus |

## Genuss-Kisterl

| 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 | Lamprechtshausenerstraße 4 | 5101 | Bergheim | www.salzburger-lagerhaus.at |
| Imkerei Mayrhofer | Haidberg 37 | 5500 | Bischofshofen | www.imkerei-mayrhofer.at |
| Steinmannbauer | Hüttschlag 57 | 5612 | Hüttschlag | www.steinmannbauer.at |
| Bio-Hofkäserei Fürstenhof | Fürstenweg 15 | 5431 | Kuchl | www.fuerstenhof.co.at |
| Joglbauer | Hohengarten 3 | 5162 | Obertrum | www.hofladen-joglbauer.at |
| Genusswirt „Zum Kaswurm“ | Farnwangweg 5 | 5550 | Radstadt | www.zum-kaswurm.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 |
| 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 am Tbg. | www.salzburgschmeckt.at |
| Hofladen Augut | Sonnbergweg 4 | 5700 | Zell am See | www.augut.at |

MUSIK
BRAUCHTUM
SPORT
VEREINSLEBEN
KULTUR
GESUNDHEIT
KULINARIK
HEIMAT
WIRTSCHAFT
POLITIK
UNTERHALTUNG
FASHION
LIVESTYLE
HANDWERK
KUNST
TRADITION
SOZIALES
GENUSS
ERHOLUNG
NATUR
GEMEINDELEBEN
ADRENALIN
EMOTION
INFORMATION

REGIONALITÄT verbindet

RTS
REGIONAL TV SALZBURG

RTS ist, wo Sie sind.

## Fernsehen, das inspiriert und verbindet.

Wir zeigen Salzburg! Wir stehen für konstruktiven Journalismus, respektvolle Kommunikation und gewaltfreies Bewegtbild. Wenn Sie sehen wollen, was sich in Stadt und Land tut, dann sind Sie bei uns richtig!

RTS Regionalfernsehen GmbH
Ludwig-Bieringer-Platz 1
5071 Wals-Himmelreich

+43 662 630945
info@rts-salzburg.at
**www.rts-salzburg.at**



SALZBURGS BESTE MUSIK

ALLE TOPHITS
VON DEN 80ern
BIS HEUTE!

Stadt Salzburg 95.2 MHz
Flachgau 89.3 MHz
Tennengau 95.2 MHz
Pinzgau & Pongau 106.7 MHz

Antenne SALZBURG

# Genuss-Gewinnspiel

MIT DEM „SALZBURG SCHMECKT“-NEWSLETTER REGIONALE VIELFALT IMMER WIEDER NEU ERLEBEN.

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

*Alle, die sich bis 31. März 2024 neu anmelden, nehmen am Gewinnspiel* teil.*

3 x

**„SalzburgerLand Genuss-Kisterl“**
*Regionale Produkte, und hochwertige Lebensmittel, alle ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, verkosten wir in den vielseitigen Genuss-Kisterln. Mehr Infos auf www.salzburgschmeckt.at*

*Gutschein für ein Genuss-Kisterl. Gültig bei allen Genuss-Kisterl Partner:innen.*

3 x

**„Dinkel-Vielfalt“**
*Am Stöcklhof fertigt Familie Bamberger aus eigenem Biodinkel köstliche Nudelvariationen und Dinkelprodukte: Ob Spaghetti, Kürbis-Dinkel-Muscheln oder Dinkelreis, hier schmecken wir echtes Salzburger Genuss-Handwerk. www.biodinkelnudeln.com*

*Für die glücklichen Gewinner:innen gibt’s eine feine Auswahl davon als Überraschungspaket.*

3 x

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

1 x

**„Urlaub am Bauernhof“**
*Mit den Hühnern aufstehen, Schafe streicheln und die Äpfel frisch vom Baum pflücken: Beim Urlaub am Bauernhof lernen wir die Salzburger Landwirtschaft in ihrer ganzen Vielfalt kennen, genießen die Natur von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang und verkosten köstliche Produkte ab Hof. Und wo schmeckt das frische Bauernbrot schließlich besser, als duftend aus dem Backofen? Das alles ist zum Beispiel am Vordersattlegghof in Hüttau zu erleben! www.urlaubambauernhof.at/vordersattlegg*

*Gutschein gültig für einen Urlaub am Bauernhof im Land Salzburg.*

*Foto unten: Urlaub am Bauernhof, Familie Bamberger*



** Alle Informationen zum Genuss-Gewinnspiel und zu den Teilnahmebedingungen gibt es online unter www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel.*

Almsenner

# Meisterstücke

Handverlesene Laibe werden in traditioneller Handwerkskunst aus bester Bergbauernmilch gekäst und im Reifelager von Meisterhand mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Genießen Sie Stück für Stück dieses Meisterstück.

www.pinzgaumilch.at

# Regionalität schenken …

Tipp
Ideal als Mitbringsel, Gast- oder Firmengeschenk!

**MACHT FREUDE. DENN IN JEDEM SALZBURGERLAND GENUSS-KISTERL STECKEN ECHTE HANDWERKSKUNST, VIEL LIEBE ZUM PRODUKT UND BESTE ZUTATEN.**

**Feinste Spezialitäten ganz nach Wunsch**
Die Genuss-Kisterl gibt's individuell zusammengestellt und in verschiedenen Größen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert dabei echten Genuss aus der Region. Erhältlich bei allen „Salzburg schmeckt" Genuss-Kisterl Partner:innen.

Salzburg schmeckt

**Mehr Infos unter: www.salzburgschmeckt.at**