salzburgschmeckt.at

N°. 02.2024

Salzburg schmeckt

Magazin für Salzburger Lebensmittel und echtes Genuss-Handwerk

Wild UND mehr

Pionierprojekt Salzburger Hülsenfrüchte S. 18
Wanderhonig aus den Bergen S. 30
Wo Wirt und Ox sich gute Nacht sagen S. 68

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

Im Land Salzburg steckt viel Gutes drin.
Schau aufs runde Siegel!

SalzburgMilch

FÜR DIE GESUNDHEIT UNSERER KÜHE SORGEN WIR JEDEN TAG.

Und das schmeckt man.

TIERGESUNDHEIT + 100% KONTROLLIERT + Pionier seit 2017

milch.com/tierwohl

Foto: Nikolaus Faistauer

Liebe Leserinnen und Leser,

fünf Jahre SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat sind ein schöner Grund zum Feiern! Deshalb gibt es ab sofort den „Salzburg schmeckt“-Jubiläumsguide, in dem alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats kurz vorgestellt werden. Denn zu wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie und wo sie verarbeitet werden, ist wichtiger denn je. Dass wir täglich aus einer Vielzahl an hochwertigen Produkten auswählen können, verdanken wir den zahlreichen Genuss-Handwerkerinnen und Genuss-Handwerkern im ganzen Land Salzburg. Sie alle tragen mit viel Leidenschaft, Freude und Überzeugung dazu bei, dass Salzburg so gut schmeckt.

Unsere Herbst/Winter-Ausgabe stellt wieder einige dieser Menschen vor. Wie etwa Stefan Hötzer, der mit seiner kleinen Hofkäserei im Lungau kürzlich den Schritt in den Vollerwerb gemacht hat. Oder Maria Putzhammer, die in der Stadt Salzburg jede Menge Gemüse anbaut, und Emil Platzer, der mit Pongauer Hülsenfrüchten zur regionalen Vielfalt beiträgt. Auch in der Gastronomie gewinnt Regionalität immer mehr an Bedeutung. So bietet beispielsweise das Möbelwerk Voglauer in seiner Kantine frisch gekochte Mittagsgerichte mit Zutaten aus der Umgebung an. Das Restaurant Königgut und das Wirtshaus Langwies gehen noch einen Schritt weiter und servieren saisonale Gerichte mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft. Regionaler geht’s kaum.

Als kleines Dankeschön an die große „Salzburg schmeckt“-Familie liegt einem Teil der Magazine der „Salzburg schmeckt“-Guide“ bei. Zudem gibt es die praktische Online-Ausgabe auf www.salzburgschmeckt.at

Mit herzlichen Grüßen
LR Sepp Schwaiger und
das Team des Salzburger Agrar Marketing

Es war kein Guide dabei?
Dann einfach bestellen unter:
office@salzburgschmeckt.at

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:** blümke_blümke_wagenhofer Corporate Communications & Corporate Publishing GmbH, Pannzaunweg 1a, 5071 Wals **SAM-TEAM:** Martina Egger, Christina Aschbacher, Sonja Schnöll, Gertraud Schober **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner, Ken Kullik **REDAKTIONS-TEAM:** Ulrike Hammerl (Ltg.), Günter Baumgartner, Margret Hörl, Angelika Pehab, Nadine Pinezits, Anna T. Wieser, Peter Zeitlhofer **FACHLICHE ERNÄHRUNGSBERATUNG:** Maria Anna Benedikt **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber, Elisabeth Skardarasy **FOTOGRAFIE:** Martina Höfelmaier, Nikolaus Faistauer Photograph, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, Chris Rogl, Salzburger Agrar Marketing **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pemberger **DRUCK:** Druckerei Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H, 3580 Horn **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.

24 WILDER PONGAU

08
MIT MASS ZUM ZIEL
Der Trimmingerhof in Tamsweg

12
GENUSS MIT WEITBLICK
Die Alpine Küche Salzburgs

14
KAUFEN, WAS WIR WOLLEN!
Gastbeitrag Verein „Land schafft Leben“

18
ZUKUNFTSFITTE IDEEN
Hülsenfrüchte-Projekt der HBLA Ursprung

24
WILDER PONGAU
Wild-Genuss direkt aus der Region

30
DER VÖLKERKUNDLER
Alfred Bründl und seine Gebirgsbienen

36
WIE ZU OMAS ZEITEN
Fermentiertes Gemüse

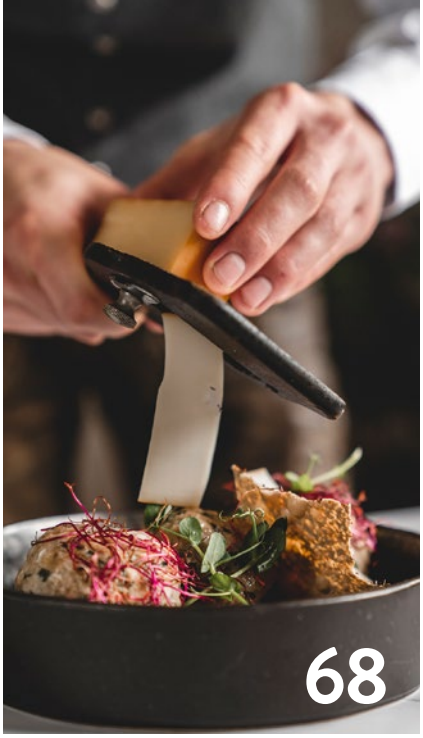
38
MARIA AM SCHAUPLATZ
Mit Maria Benedikt bei Familie Putzhammer

40
KÖRNDERLWIRTSCHAFT
am Biohof Gschwendt

46
LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR
Nachhaltigkeit auch in der Küche

48
NEUES AUS DEM MATTIGTAL
Die Pionierfamilie Mangelberger

52
GUTES AUS DEM SAALACHTAL
25 Betriebe, 1 Bauernladen



Salzburg schmeckt

MEHR REGIONALE GSCHICHTN AUF DER WEBSITE ENTDECKEN!

www.salzburgschmeckt.at

54
GUTES SO NAH
Hofläden und Märkte auf einen Blick

58
VIELSEITIG GUT!
Das SalzburgerLand Genuss-Kisterl

60
DER HOLZ-STÖCKERLBAUER
Handgemachtes aus Seeham

62
GENUSS-TAG
Auszeit im Gasteinertal

66
GENÜSSLICHE MITTAGSPAUSE
beim Voglauer in Abtenau

68
FARM TO TABLE
Gasthof Langwies

72
KÖNIGLICHER GENUSS
Königgut in Wals

76
AUSGEZEICHNET AUFGETISCHT
im ganzen Land Salzburg

REZEPTE

80
AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG
Isst gut, tut gut, schmeckt gut

85
ALPINE KÜCHE FÜR ZUHAUSE
Rezepte vom Restaurant Weitblick

90
EINFACH REGIONAL
Kochen mit den Seminarbäuerinnen

96
DA STECKT SALZBURG DRIN
Alle Betriebe mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

106
GENUSS-GEWINNSPIEL
Tolle Preise gewinnen!

20223021
PRINTED IN AUSTRIA

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.at

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

HEUMILCH IST WELTKULTURERBE

Die traditionelle Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Heumilchkühe bekommen im Sommer frische Gräser und Kräuter, im Winter Heu. Vergorene Futtermittel wie Silagen sind streng verboten. Diese natürliche Form der Fütterung wirkt sich positiv auf Umwelt, Tiergesundheit und Milchqualität aus.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) würdigt die Verdienste der Heumilchbäuerinnen und Bauern für die Bewahrung der traditionellen Wirtschaftsweise und zeichnete die Heumilch im österreichischen Alpenbogen als erstes System im deutschsprachigen Raum als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ aus. Diese Auszeichnung zeigt, wie wichtig es ist, diese Art der Landwirtschaft zu schützen und sie stetig weiterzuentwickeln. „Mit nachhaltigem Denken und Handeln sorgen die Heumilchbäuerinnen und Bauern heute dafür, dass die Heuwirtschaft als lebendiges System auch für weitere Generationen erhalten bleibt.“ So würden viele Betriebe mittlerweile modernste Technologien einsetzen, „von der maschinellen Heuernte bis zur Nutzung von Photovoltaik für die Heutrocknung“, erklärt Karl Neuhofer, selbst Heumilchbauer und Obmann der ARGE Heumilch.

Die Heuwirtschaft trägt mit blühenden Wiesen und vielfältigen Gräsern auch zur Artenvielfalt bei.

Fotos: ARGE Heumilch

Gut fürs Klima

Dass die traditionelle Heuwirtschaft das Klima schont und die Artenvielfalt schützt, belegt eine Studie der Universität für Bodenkultur in Wien. Grünlandböden sind artenreich und lagern sehr viel CO_2 ein. Aufgrund des hohen Humusgehalts speichern die Wiesen und Weiden sogar mehr Kohlenstoff als der Waldboden. Durch die schonende Bodenbearbeitung in der Heuwirtschaft bleibt dieser im Boden gebunden und wird nicht als CO_2 klimarelevant.

Artenreiche Futterquelle

Der Erhalt der Artenvielfalt ist ein essenzieller Teil der Heuwirtschaft. Wiesen und Weiden werden erst gemäht, wenn eine Vielzahl an Gräsern und Kräutern in der vollen Blüte steht und die Artenvielfalt am größten ist. Das ist wichtig für die Bestäubung und den Fortbestand unterschiedlichster Pflanzen und sorgt für eine artenreiche Fütterung der Milchtiere. Das Futter der Heumilchkühe spielt für die Qualität und den Geschmack der Milch und somit auch für den Heumilchkäse eine entscheidende Rolle.

Käse höchster Qualität

Daher ist die Heumilch bei der Käseherstellung im Alpenraum von zentraler Bedeutung. Sie gilt als Spezialmilch für die Produktion von Käse mit langer Reifezeit, aber auch von hochwertigen Schnitt- oder Weichkäsesorten. Nur mit Heumilch lassen sich beispielsweise original Bergkäse oder original Emmentaler ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung produzieren.

Heumilch im Land Salzburg

Auch in Salzburg setzen viele Käsereien auf beste Heumilch, wie etwa Woerle, die Salzburg Milch sowie die Pinzgau Milch, die Dorfkäserei Pötzelsberger oder die Privatkäserei Walkner.

WOERLE 1889 · Pinzgau Milch · PÖTZELSBERGER DORFKÄSEREI SEIT 1886 · SalzburgMilch · WALKNER Privatkäserei

MIT MASS ZUM ZIEL

Text: Peter Zeitlhofer
Fotos: Chris Rogl

Auch wenn es den Trimmingerhof in Tamsweg seit bald 500 Jahren gibt, geht Jungbauer Stefan Hötzer neue Wege und setzt alles auf die Erzeugung von Kuhmilchkäse. Und das macht er so gut, dass die Nachfrage das Angebot bei Weitem übersteigt.

Stefan Hötzer ist einer, dem die Landwirtschaft in die Wiege gelegt wurde. Schon immer haben der Lungauer und seine drei Geschwister zu Hause mitgeholfen, auf den Kindergarten zugunsten des abenteuerlichen Lebens auf den Feldern und im Stall verzichtet und den Wert echter Lebensmittel schätzen gelernt. Das prägt. „Ich habe das Gefühl, dass wir als Bauernkinder immer sehr gesund waren und komplett ohne Allergien aufgewachsen sind“, erinnert sich der 28-Jährige. „Wir hatten immer viel Spaß. Auch, wenn wir schon früh Verantwortung übertragen bekommen haben.“ Zwischenzeitlich sah es so aus, als würde einer seiner Brüder den Hof übernehmen und Stefan als gelernter Kfz-Mechaniker seinen Weg finden. Doch oftmals kommt es dann anders, als man denkt. Denn als sich sein Bruder doch für einen anderen Lebensplan entschied, war für Stefan klar, dass er im elterlichen Betrieb bleiben würde.

Stefan Hötzer ist Käser aus Leidenschaft. Auch darum hat er im Frühjahr 2023 den Schritt in den Vollerwerb gemacht.

Wo gibt's das?

Die Produkte vom Trimmingerhof finden wir im Regionalladen „Kemmts eina" in Tamsweg und immer freitags am Tamsweger Wochenmarkt. Verkosten kann man sie auf ausgesuchten Almhütten oder im Restaurant Goldader, das zu den „Ausgezeichnet aufgetischt"-Betrieben zählt.

Auf den Wiesen weiden die eigenen Schafe. Die Kuhmilch für den Käse kommt allerdings von den Partnerbetrieben.

Die Vielfalt bewahren

Der Trimmingerhof wurde 1535 erstmalig urkundlich erwähnt, obwohl seine Geschichte wohl viel weiter zurückgehen dürfte. Vor rund 40 Jahren haben die Seniorbauern Eduard und Rosalie ihren Hof auf biologische Bewirtschaftung umgestellt und zählten damit zu den ersten Biobauern im Land Salzburg. Seither ist das Arbeiten im Einklang mit der Natur oberste Prämisse. Naturschutzmaßnahmen wie Biotope, natürliche Hecken und der große Streuobstgarten gehören ebenso dazu wie die Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit durch Steinmehl, Mikroorganismen und Kompost. „Wie schon für Generationen davor hatte für die Hötzerfamilie die Selbstversorgung mit eigenen, gesunden Lebensmitteln höchste Priorität", erzählt Stefan. Um jedoch mit acht Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche in einer strukturschwachen Region im Haupterwerb überleben zu können, wurden viele arbeitsintensive Standbeine geschaffen, wie Stefan beschreibt: „Wir produzieren den Dünger selbst, bauen Eachtlinge der Sorten Laura, Ditta und Bionta an, brennen Schnaps und machen Dörrobst aus den Früchten unserer rund 40 Obstbäume." Dazu kommt der Anbau von Tauernroggen und Kräutern oder auch Holz- und Wollhandwerk.

> „Wie schon für Generationen davor hatte für die Hötzerfamilie die Selbstversorgung mit eigenen, gesunden Lebensmitteln höchste Priorität."
>
> Stefan Hötzer

Fokus aufs Käsemachen

Das wirtschaftliche Standbein ist aber die hofeigene Käserei. „Meine Eltern haben die Milchviehhaltung aufgegeben und das Käsemachen angefangen. Bis heute gibt es im Lungau ganz wenige davon. Auch wenn die Nachfrage ständig steigt", so der junge Käsemacher. „Die Leute wollen wieder zurück zur Natur und erkennen den Wert regionaler Produkte." Das ist auch der Grund, warum er 2023 den Schritt in den Vollerwerb gewagt hat.

Stefan verarbeitet die Bioheumilch in seiner kleinen Hofkäserei. Und auch der Käse wird von ihm händisch selbst verpackt.

Das Spezialgebiet finden

Wurde vorher die Milch der rund 30 eigenen Schafe verarbeitet, steigt Stefan nach und nach auf Kuhmilch um. Dass die Bioheumilch dabei nicht vom eigenen Hof stammt, sieht er als große Chance für sich und seine Partnerbetriebe. „Ich glaube, dass man sich auf eine Sache spezialisieren muss. Für mich ist das die Produktion von Hart- und Halbhartkäse, Schnittkäse und Camembert. Die Milch dazu liefern befreundete Betriebe. So helfen wir uns hier gegenseitig“, beschreibt Stefan seinen Ansatz. Dass dieser richtig ist, zeigt auch die Silbermedaille für Schafcamembert bei der Salzburger Milchprodukteprämierung 2023.

Weniger ist mehr

Und weil der Käse vom Trimmingerhof eben so gut schmeckt, bekommt Stefan auch jede Menge Anfragen von Almhütten, Wochenmärkten, Bauernläden und von der Gastronomie. „Da der Hof aber relativ klein ist, kann ich aktuell bei Weitem nicht alle mit unserem Käse beliefern“, lacht der Landwirt. „Es freut mich aber natürlich, dass das, was wir machen, so gut ankommt.“ Zum Glück gibt es ja noch seinen Bruder, der daran denkt, die hofeigene Brennerei zu übernehmen. Denn auch die Brände vom Trimmingerhof sind so gut, dass sie bereits ausgezeichnet wurden.

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

Milch, Joghurts, diverse Käse und Brände tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Trimminger
Stefan Hötzer
Sauerfeld 143,
5580 Tamsweg
trimminger@gmail.com
+43 660 4722 999

Text: Günter Baumgartner,
Bilder: Michael Kritzinger, Johannes Radlwimmer

Genuss mit Weitblick

Das Restaurant Weitblick in Kaprun steht ganz im Zeichen der Alpinen Küche. Regionalität, Saisonalität, Frische und höchste Qualität sind dabei die Pflicht, Bio die Kür. Und diese beherrscht das Küchenteam auf höchstem Niveau.

Die Alpine Küche fußt auf der Vielfalt des Alpenraums. Berge, Almen, saftige Wiesen und glasklare Seen prägen unsere Landschaft – und bieten eine hervorragende Grundlage für beste Lebensmittel. Ob Milch, Käse, Fleisch, Brot oder Kräuter: Die Alpine Küche stellt diese hochwertigen Salzburger Zutaten in den Mittelpunkt. Dabei entwickelt sie das kulinarische Erbe laufend weiter, ohne das traditionelle Handwerk aus den Augen zu verlieren. Durch einzigartige Zutaten, traditionelle und moderne Gerichte, erstklassige Produzentinnen und Produzenten sowie die vielen kreativen Köchinnen und Köche bietet das Land Salzburg kulinarischen Genuss auf höchstem Niveau. Denn Qualität ist das Fundament von Genuss – und diesbezüglich können Konzepte, die auf der Alpinen Küche aufbauen, in Salzburg auf einen bunten Warenkorb zurückgreifen. Serviert werden dabei neu interpretierte Klassiker wie Dinkel-Kaiserschmarrn, nur mit Honig gesüßt, oder moderne Gerichte wie geräucherter Saibling mit eingelegten Rüben und Rote-Beete-Reduktion.

Ideales Zusammenspiel von Landwirtschaft und Gastronomie

Die Alpine Küche ist auch Teil unserer kulturellen Identität – sie schmeckt nach Zuhause, nach Heimat, nach Erinnerungen. Und nach Zukunft.

Ausgezeichnet aufgetischt!

Ein Abemd auf der Terrasse des Restaurants Weitblick ist besonders stimmungsvoll.

Die Alpine Küche basiert auf den Grundwerten Regionalität, Saisonalität und Frische.

Drei für höchsten Bio-Genuss (v. l. n. r.): Küchenchef Johann Binder, Christoph Bründl, Betreiber des Weitblick, mit Geschäftsführer Christoph Wagner

Genau diese Idee bringen Weitblick-Restaurantleiter Christoph Wagner und das Team um Küchenchef Johann Binder unter der Prämisse „regional, saisonal, biologisch, gesund“ auf die Teller. „Wir haben in den vergangenen Jahren ein großes Netzwerk an regionalen Genuss-Handwerkerinnen und -Handwerkern aus dem Salzburger Land aufgebaut“, erklärt Christoph und nennt Beispiele: „Das Gemüse bekommen wir vom Biohof Stechaubauer aus Saalfelden und von der Nationalparkgärtnerei aus Stuhlfelden, Milchprodukte von der Pinzgau Milch in Maishofen oder von Ziefer’s Hofmolkerei aus Leogang, Fleisch und Wurst von Tauernlamm in Taxenbach sowie von der Bauernvereinigung ‚Die Schattberger‘ aus Saalfelden.“ Genau diese partnerschaftliche Zusammenarbeit auf Augenhöhe trägt wesentlich zur Stärkung des regionalen Zusammenhalts bei und ist die Essenz der Alpinen Küche.

Tipp
Rezepte dazu gibt’s ab Seite 86

KAUFEN, WAS WIR WOLLEN!

Bewusst regional einzukaufen, trägt zum wachsenden Angebot bei.

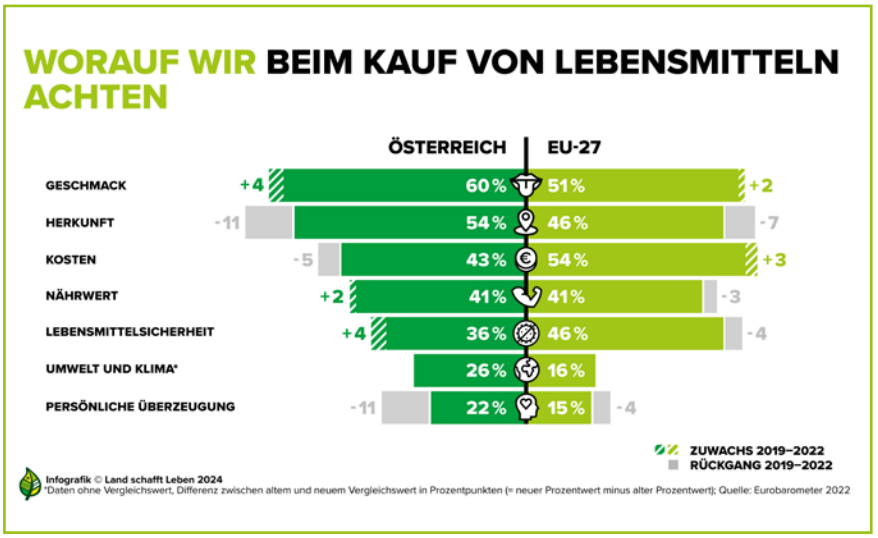
Beim Einkaufen kann jede und jeder von uns die Lebensmittelproduktion nach den eigenen Vorstellungen mitgestalten. Das eigene Kaufverhalten passt aber oft nicht zu dem, was wir uns von der Landwirtschaft wünschen.

Rund eineinhalb Tonnen Lebensmittel essen und trinken die Menschen in Österreich durchschnittlich pro Kopf und Jahr. Eine ganze Menge also, die zunächst einmal gekauft werden muss, schließlich produziert kaum jemand seine Nahrungsmittel selbst. Bei der Entscheidung für oder gegen ein bestimmtes Produkt orientieren wir uns an verschiedenen Faktoren. Aktuell am wichtigsten ist den Konsumentinnen und Konsumenten der Geschmack, gefolgt von der Herkunft und dem Preis. Außerdem spielen Nährwert und Lebensmittelsicherheit eine Rolle. Weitere Kaufkriterien sind die Auswirkungen auf Umwelt und Klima sowie persönliche Überzeugungen.

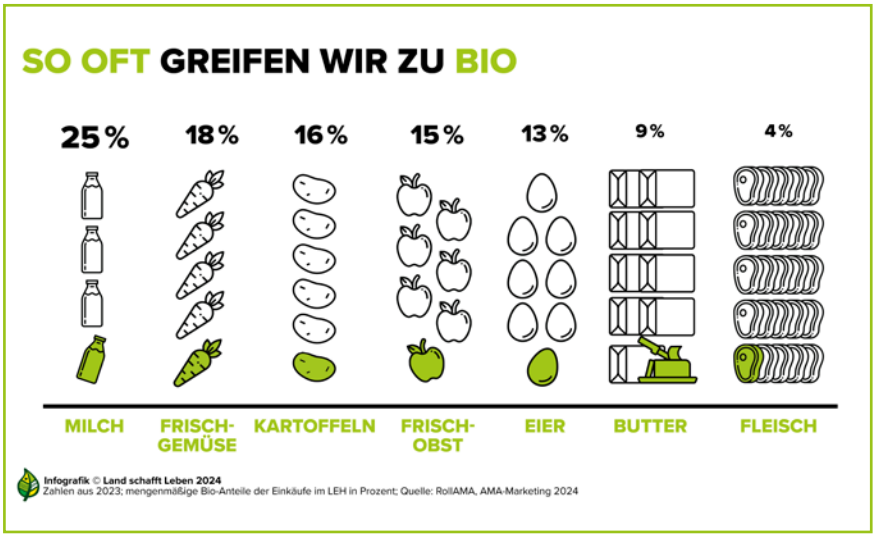
Tierwohl ist wichtig, aber ...

Das sagen zumindest die Umfragen. Das, was in Befragungen angegeben wird, passt aber nicht immer mit dem tatsächlichen Einkaufsverhalten zusammen. Bei Fleisch lässt sich das besonders gut beobachten. Im Zuge einer RollAMA-Befragung gab kürzlich fast jede zweite befragte Person an, dass Tierwohl wichtig sei. Die wenigsten greifen dann aber auch zu den entsprechenden Lebensmitteln.

ZAHLEN, DIE FÜR SICH SPRECHEN:



Geschmack und Herkunft sind in Österreich laut Umfrage beim Einkauf die wichtigsten Entscheidungsfaktoren. Die Realität im Kühlschrank sieht oft anders aus.



Im Lebensmittelhandel werden zwar 25 % Biomilch, aber nur 4 % Biofleisch gekauft. Denn oftmals ist der Aktionspreis das bessere Argument.

Beim Schwein etwa liegt der Bio- und Tierwohlanteil bei nur sieben Prozent. Aus einem einfachen Grund: Es wird nicht mehr davon gekauft. Selbst von diesen sieben Prozent wird immer noch ein Teil exportiert, weil er in Österreich keine Abnahme findet. Das zeigt: Das Angebot ist da, woran es hapert, ist die Nachfrage. Denn: Würden all jene, die sagen, dass ihnen Tierwohl wichtig sei, auch dementsprechend einkaufen, läge der Bio- und Tierwohlanteil in der Herstellung deutlich höher.

Ehrlichkeit im Kühlschrank

Das Fazit: Wir nutzen nur einen Bruchteil der Macht, die wir als Konsumentinnen und Konsumenten eigentlich hätten. Wir selbst könnten die Lebensmittelproduktion so gestalten, wie wir es möchten. Aber wir müssen es auch tun. Die gute Nachricht: Das ist gar nicht so schwer. Einfach in den eigenen Kühlschrank schauen und überlegen, ob das, was da drin ist, zu uns und unseren Werten passt. Oder ob wir beim nächsten Einkauf vielleicht ein bisschen ehrlicher zu uns selbst sein können.

Land schafft Leben

WISSEN ZUM ESSEN

Was, wie viel und wo konsumieren wir? Was treibt unsere Kaufentscheidungen an und was können wir mit unserem Griff ins Regal bewirken? Diesen und weiteren Fragen geht der neue Report „Lebensmittelkonsum in Österreich“ nach.

Fotos: Land schafft Leben

Feines aus der Region

VEGAN, VEGGIE ODER FLEISCH:
SO GUT SCHMECKT SALZBURG.

KÖSTLICH KNUSPRIG

Die Bio Dinkel Backerbsen überzeugen mit ihrem feinen natürlichen Geschmack. Ideal als knusprige Suppeneinlage, veganer Knabber-Snack für zwischendurch oder Topping für herbstliche Salate. Für die Herstellung werden übrigens ausschließlich beste Zutaten aus österreichischer Biolandwirtschaft verwendet. Dadurch schmecken die Bio Dinkel Backerbsen von LAND-LEBEN so unnachahmlich!

LAND-LEBEN

QUALITÄTSFLEISCH FREI HAUS

Ob Beiried, Filet oder Rostbraten, als Sonntagsbraten oder zum Festtag: Die besten Stücke vom heimischen Rind bestellen wir ganz einfach im ALPENRIND Online-Shop. Unter www.alpenrind.at/shop gibt's je nach Geschmack und Bedarf unterschiedliche Fleischpakete zur Auswahl. Reinklicken und genießen!

ALPENRIND salzburg-bayern

NATÜRLICH GUT

Würzige Gräser und Kräuter tragen zu der hohen Qualität und dem köstlichen Geschmack der Heumilch bei. Besonders gut eignet sich die aromatische Rohmilch für Schnitt- und Hartkäse, die damit ganz ohne Konservierungsmittel und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden können. Wie gut das schmeckt, beweisen die zahlreichen Heumilch-Produkte im ganzen Land Salzburg.

Heumilch

Hintergrund: Günter Albers – stock.adobe.com, Foto oben links: LAND-LEBEN, Foto oben rechts: Alpenrind, Foto unten: Heumilch

WOERLE
1889

Seit 135 Jahren

WILD AUF MILD.

Österreichs beliebtester

ZUKUNFTS-FITTE IDEEN

Text: Ulli Hammerl
Fotos: Chris Rogl

Von der Ernährungswissenschaft als pflanzliche Eiweißlieferanten hoch gelobt, haben sie in den Küchen längst wieder ihren Platz erobert. Die Rede ist von Bohnen, Kichererbsen, Linsen und Co. Dass die Hülsenfrüchte auch bei uns gedeihen, zeigt das Pilotprojekt der HBLA Ursprung im Flachgau.

Landesrat Sepp Schwaiger besuchte im Sommer die Felder der HBLA Ursprung. Mit dabei waren Fachbetreuer Stefan Graggaber sowie das Projektteam, bestehend aus Anja, Florian und Maximilian.

Die HBLA Ursprung ist Salzburgs einzige Höhere Schule für Landwirtschaft. Neben der Agrarwirtschaft steht das Umwelt- und Ressourcenmanagement mit einer eigenen Fachrichtungen im Fokus. Ziel ist es, junge Menschen bestmöglich auf die Anforderungen der freien Wirtschaft vorzubereiten. Tradition und moderne Technologien werden dabei mit zukunftsorientiertem Handeln kombiniert. Mit Erfolg, wie man am Beispiel von Anja Kupfner, Florian Költringer und Maximilian Edelmann sieht. Die drei zukünftigen Landwirtinnen bzw. Landwirte beschäftigten sich im Rahmen ihrer Diplomarbeit mit dem Anbau und der Vermarktung von Hülsenfrüchten in Österreich. Betreut werden sie für den betriebswirtschaftlichen Teil von Claudia Knieger sowie Stefan Graggaber, der den Bereich Pflanzenbau abdeckt.

Innere Werte

Galten Hülsenfrüchte früher als „Arme-Leute-Essen“, sind sie heute Teil einer ausgewogenen Ernährung und werden auch wieder vermehrt angebaut. In Österreich werden jährlich pro Kopf rund ein Kilo Bohnen, Sojabohnen, Erbsen, Kichererbsen und Linsen verzehrt und der Verbrauch steigt weiter. Denn die kleinen Früchte sind voll mit pflanzlichem Eiweiß,

Ackerbohnen, Kichererbsen und Linsen wurden von den Schülerinnen und Schülern 2024 erfolgreich angepflanzt.

„Wir brauchen junge Menschen, die neue Ideen entwickeln und diese auch umsetzen. Gerade auch in der Landwirtschaft."

Landesrat Sepp Schwaiger

Ballaststoffen und Vitaminen. Mit ihrem Projekt wollen Anja, Florian und Maximilian dafür sorgen, dass Bohnen, Kichererbsen und verschiedene Linsensorten auch in Salzburg wieder Einzug in die Landwirtschaft finden.

Besuch vor Ort

Für das Pilotprojekt wurden im Frühjahr 2024 auf drei Versuchsflächen in Göming, Neukirchen a. d. Enknach und Ursprung die Hülsenfrüchte angebaut. Ein spannendes Vorhaben, für das sich auch LR Sepp Schwaiger interessiert und für einen Lokalaugenschein im August vorbeikommt. „Wir verwenden drei Arten: Ackerbohnen, Kichererbsen und zwei Sorten von Linsen, grüne Tellerlinsen und schwarze Belugalinsen", erklärt Florian, während der Landesrat die Anbaufläche mit den Pflanzen und die bereits reifen Bohnen begutachtet. Die ersten Schritte sind also erfolgreich gemacht, als nächstes steht die Ernte an. „Wie es danach weitergeht?", will LR Sepp Schwaiger wissen. „Wie die heimischen Hülsenfrüchte ankommen und welche Vertriebswege es für den Verkauf gibt, ist noch sehr schwer abzuschätzen. Dazu müssen wir auf die Erntemengen warten", sagt Anja. So wäre eine Kooperation mit regionalen Bauernläden etwa eine gute Variante.

LR Sepp Schwaiger ließ sich die für Salzburg noch unüblichen Pflanzen vor Ort erklären.

Zur Jause gab's ein kräftiges Schwarzbrot mit hausgemachtem Hummus.

Im Herbst wurden dann die ersten Ursprunger Hülsenfrüchte geerntet.

„Es gibt jedenfalls schon viele Interessenten und Gastronomiebetriebe, die als Partner infrage kommen würden", freuen sich die jungen Pioniere.

Vielseitig einsetzbar

Stellt sich nur noch die Frage, wie man Hülsenfrüchte am besten zubereitet. Ob für den klassischen Eintopf, als Paddies im Veggi-Burger oder einfach im Salat – an vielseitigen Rezepten mangelt es nicht. Ein Klassiker der levantischen Küche ist Hummus – ein schmackhafter Aufstrich, der aus Kichererbsen hergestellt wird. Der wurde in Ursprung auch gleich mit frischem Schwarzbrot aufgetischt.

Mut zu Neuem

Eine genussvolle Brotzeit, wie auch der Landesrat findet, während er mit den Schülerinnen und Schülern über die Zukunft nach der Matura plaudert. Dass die drei ihren Weg machen werden, davon ist LR Sepp Schwaiger überzeugt. „Von solchen jungen Menschen brauchen wir mehr. Menschen, die Neues angehen, sich Herausforderungen suchen und die dann auch annehmen. Gerade im Land Salzburg, in dem die Milchviehwirtschaft vorrangig ist, ist es mutig und wichtig, Landwirtschaft auch einmal ganz anders zu denken." In Ursprung ist man dazu auf einem guten Weg.

Foto rechts Mitte: Maximilian Edelmann

Genuss-Zeit ist's

Käsespezialitäten aus dem Land Salzburg bringen Abwechslung ins Leben. Durchkosten und genießen!

ECHTES MEISTERSTÜCK

Im Almsenner Glocknergold vereinen sich die Werte von Nachhaltigkeit, Naturnähe und Innovation. Mit zweimal Super Gold bei den World Cheese Awards, einem der wichtigsten Genuss-Wettbewerbe weltweit, finden die hohe Qualität und der ausgezeichnete Geschmack auch international höchste Anerkennung. Am besten gleich probieren! Erhältlich im Großhandel.

Pinzgau Milch

BESONDERS CREMIG

Mit 50 % Fett i. Tr. ergänzt Almkönig – Der Cremige als besonders cremige Genuss-Variante das Almkönig-Sortiment. Mild-fein im Geschmack, rahmig im Duft und mit leicht süßlicher Note im Abgang bietet die Käsespezialität eine neue, genussvolle Geschmacks-Facette des beliebten Klassikers. Tipp: In Kombination mit fruchtigem Feigenchutney, Birnen- oder Rotweingelee sorgt „Der Cremige" für besondere Raffinesse auf jeder Käseplatte.

SalzburgMilch

RETRO-KLASSIKER

Aus bester regionaler Heumilch wird dieser Klassiker von WOERLE nach alter Käsertradition hergestellt. Ob als Käsebrot, im Cheeseburger oder einfach pur genossen, Österreichs beliebtester Emmentaler begeistert mit seinem mild-nussigen Geschmack und ist auf natürliche Weise laktosefrei sowie reich an Kalzium. Zum 135-Jahr-Jubiläum von WOERLE in der charmanten Retro-Verpackung mit 35 g gratis!

WOERLE 1889

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

SPAR Salzburg ist Partner der Initiative „To Good To Go“.

Sackerl statt Tonne

Tipp
App auf:
www.togoodtogo.at

SPAR setzt umfangreiche Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung. Seit drei Jahren ist SPAR in Salzburg deshalb Partner von „Too Good To Go“ und das mit nachhaltigem Erfolg.

Lebensmittel retten und gleichzeitig Geld sparen – das können Kundinnen und Kunden von SPAR mit der „Too Good To Go“-Initiative und den Obst- und Gemüse-Kisterln. Das Prinzip dahinter ist einfach: Lebensmittel, die noch völlig einwandfrei sind, aber tagsüber nicht verkauft wurden, werden in einem Überraschungssackerl bzw. einem Kisterl zu etwa einem Drittel des ursprünglichen Preises angeboten.

Erfolgreiche Lebensmittelrettung

Allein im Land Salzburg wurden bisher mehr als 143.000 der Überraschungssackerl verkauft. Erfreulich ist auch die Zwischenbilanz der Obst- und Gemüsekisterl, mit denen SPAR seit rund einem Jahr eine weitere Initiative zur Lebensmittelrettung ins Leben gerufen hat. Ingesamt 52.300 dieser Kisterl gingen bisher über die Ladentheke. Weiters sorgen eine KI-gesteuerte Bestellung, das bedarfsgerechte Aufbacken von Brot und Gebäck und der Abverkauf von Produkten kurz vor Mindesthaltbarkeitsdatum dafür, dass nur 1 bis 2 Prozent der Waren nicht verkauft werden. Auch die Zusammenarbeit mit Sozialmärkten, der Caritas oder der „Team Österreich Tafel“ ist Teil der Maßnahmen.

In Stadt und Land

SPAR gehört in Salzburg zu den „Too Good To Go“-Pionieren und hat gemeinsam mit seinen Kundinnen und Kunden bereits viele Tonnen Lebensmittel gerettet. SPAR-Geschäftsführerin Patricia Sepetavc betont: „Lebensmittel sind wertvoll. Wir setzen an jedem Standort seit Jahren Maßnahmen gegen die Verschwendung um. „Too Good To Go“ ist eine davon, die besonders kundenfreundlich funktioniert – in Städten genauso wie in ländlichen Regionen.“ Die Bestellung erfolgt einfach per App und die reservierten Sackerl stehen kurz vor Ladenschluss zur Abholung bereit. Und je mehr mitmachen, desto besser!

SPAR

Foto: SPAR

Wilder Pongau

Leben und arbeiten von und mit der Natur – das hat im Pongau schon lange Tradition. Eingebettet in die idyllische Genussregion „Pongauer Wild“ verarbeitet die Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter die Schätze des Waldes zu einem unverwechselbaren Wildgenuss.

Text: Angelika Pehab
Fotos: Chris Rogl

Foto: Jagoushstock-stock.adobe.com

Simone Rettensteiner-Scharfetter von der gleichnamigen Metzgerei ist selbst passionierte Jägerin.

Mucksmäuschenstill ist es im Wald des Riesguts inmitten des Reviers der Gemeindejagd Werfen. Nur das leichte Rauschen der Blätter ist zu hören, während Simone Rettensteiner-Scharfetter unweit vom Hochsitz entfernt eine junge Gams beobachtet. Bei Familie Rettensteiner-Scharfetter ist nicht nur die Leidenschaft für die Jagd, sondern auch beruflich die Wertschätzung für Wild groß. Deshalb führen Simone und ihr Mann Robert auch seit rund acht Jahren die Hauptmetzgerei der Genussregion „Pongauer Wild". Ziel des Vereins unter der Leitung von Eduard „Edi" Winkler ist es, die Herkunft und hohe Qualität der Produkte aus Pongauer Wildfleisch zu garantieren.

Wild aus 33 Revieren

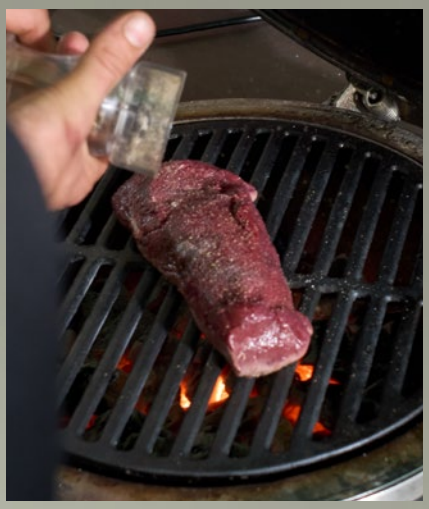
Eine Philosophie, die auch Familie Rettensteiner-Scharfetter teilt. „Unser Sortiment reicht von Wild, Rind, Kalb, Schwein und Pute bis hin zum Lamm. Dabei achten wir besonders auf die regionale Herkunft", erklärt Metzgermeister Robert. Gemeinsam mit den Söhnen Thomas und Robert junior sowie einem weiteren Lehrling und zwei Gesellen bildet er das Team der „Metzgerburschen".

Metzger Robert weiß genau, wo das Wildfleisch für die feinen Würste herkommt.

„Ich freue mich immer, wenn ich unseren Kundinnen und Kunden erzählen kann, aus welchem Revier das Wild kommt. Zudem finde ich es wichtig, dass die Jägerschaft, Bäuerinnen und Bauern einen verlässlichen Ansprechpartner haben. Dass sie dabei einen fairen Preis bekommen, ist Ehrensache. Denn am Ende müssen alle etwas davon haben“, betont Robert, der durch seine Zusammenarbeit mit der Genussregion „Pongauer Wild“ mit Wildbret aus 33 Revieren beliefert wird.

Eigener Kühlraum für beste Qualität

Nachdem das Wild meist abends erlegt wird, hat die Metzgerei einen eigenen Kühlraum eingerichtet, zu dem die Jägerinnen und Jäger jederzeit Zugang haben. Dort können sie die Tiere fachmännisch aufhängen, beschriften und den Metzger per Kurznachricht informieren. Das und ein sorgsames Handwerk garantieren dabei die hohe Qualität, für die das Pongauer Wild so geschätzt wird. „Dass die Jäger beim Erlegen schon gut arbeiten, ist essenziell für die Fleischqualität“, erklärt Edi. „Früher hat Wild einen strengen Geschmack gehabt. Das kommt daher, dass es oft nicht gleich gekühlt werden konnte und die Hygienemaßnahmen im Wald nicht gepasst haben. Durch den Kühlraum und geschulte Jägerinnen und Jäger bleibt der fein-zarte Geschmack nun komplett erhalten.“ Jeder von ihnen verfügt deshalb über ein Hygienepackerl, mit dem das Waidwerkzeug vor Ort desinfiziert wird. Zudem gibt es einen eigenen Barcode mit dazugehöriger Plombe. Diese kommt auf das Tier, bevor es in den Kühlraum gehängt wird. „Somit ist die Herkunft lückenlos nachvollziehbar“, betont Edi. „Und durch das großartige Know-how des Metzgers, der selbst Jäger ist, sind wir hier bestens aufgehoben. Da passt einfach alles.“



Die Wildspezialitäten gibt es in der Genuss-Greisslerei in Schwarzach – im Sommer auch frisch vom Grill. Zudem fährt das Genussmobil zweimal in der Woche in die Stadt Salzburg.

Tipp
Genussmobil inklusive Köche für Feste mieten!

Von Natur aus das Beste

Dass das Wild durch die gestiegene Qualität und das wachsende Bewusstsein für Regionalität immer gefragter wird, freut beide. Die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und abwechslungsreiche Nahrung sind unmittelbar für den Wohlgeschmack des Wildbrets verantwortlich. „Wild ernährt sich ausschließlich von wildwachsenden Kräutern. Mehr bio geht nicht“, lacht Edi. Das hervorragende Fleisch und verschiedenste Produkte gibt es in der Genuss-Greisslerei in Schwarzach, im Genussmobil, in zahlreichen Restaurants im Pongau und natürlich bei der Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter in St. Johann.

Ehrlichkeit als wichtigste Zutat

„Unsere Kundinnen und Kunden schätzen regionale Verbundenheit sehr. Glaubhaft zu sein, ist heutzutage wohl das Wichtigste. Deshalb sind viele unserer Produkte – wie Hirsch-, Reh- und Gamsfleisch, Wilde Landjäger, Hirschsalami, Hirschbünder und die Wildwurst mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet“, so der Metzgermeister. Fragt man Edi nach seinem Erfolgsrezept, klingt das ähnlich: „Was man vorgibt zu sein, das muss echt passen. Wir stehen für ehrliche Produkte und da sind wir auch sehr streng bei unseren Partnern.“ Deshalb trägt auch die Genussregion „Pongauer Wild“ das runde Siegel.

Echter Genuss

DIE GENUSSREGION „PONGAUER WILD“ BIETET VIELE VORTEILE:

- *Fleisch ausschließlich von freilebendem Rot-, Reh- und Gamswild*
- *100 % aus dem Pongau und dem angrenzenden Pinzgau*
- *33 kleinere und größere Jagdreviere*
- *Lückenlose Nachvollziehbarkeit durch Plombierung*
- *Kurze Lieferwege*
- *Fleischreifung unter optimalen Voraussetzungen*
- *Qualitätsgarantie durch interne und externe Kontrollen*

DIE FEINEN SPEZIALITÄTEN GIBT’S HIER AN DEN WÖCHENTLICHEN MARKTTAGEN:

- *Genussmobil:*
  Salzburger Schranne (Do.)
  Salzburger Grünmarkt (Fr.)
- *Genuss-Greisslerei:*
  Mi., 9–18 Uhr in Schwarzach
- *Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter in St. Johann*

KONTAKT
Genussregion Pongauer Wild
Eduard Winkler
Baderstraße 7
5620 Schwarzach
T +43 660 1700 716
genuss-greisslerei@pongauerwild.at
www.pongauerwild.at

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

Mehr Vielfalt

Mit feinen Gewürzen, neuen Zutaten und der richtigen Zubereitung wird Gutes noch besser gemacht.

ZART-BITTER

Die neuen Reber Mozart Kugeln Dark Chocolate vereinen intensives Kakaomarzipan, dunkles Haselnussnougat und knackige Zartbitterschokolade mit 60 Prozent Kakaoanteil zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Palmölfrei, vegan und ohne künstliche Zusätze ein echter Genuss für alle, die dunkle Schokolade lieben. Ab sofort in allen Reber-Filialen erhältlich!

Reber Spezialitäten

AUTHENTISCH INDISCH!

Wer gerne indisch, aber nicht scharf isst, hat mit diesem fruchtigen, sonnengelben Masala seine Freude. Inspiriert von der Atmosphäre indischer Terrassengärten, ist Curry Maharani eine harmonische Kombination aus milder Würze und intensivem Geschmack. Ideal für die indisch inspirierte Küche. Vielseitige Rezepte gibt's unter: wiberg.eu/wow-shop

WIBERG

FERMENTIER-SPASS

Der natürliche Weg, um Gemüse zu veredeln! Mit dem myRex Fermentier-Set kommen frische Aromen auf den Tisch und sorgen damit zugleich für eine gesunde Vielfalt. Fermentiertes ist nicht nur köstlich im Geschmack, sondern stärkt auch den Körper. Perfekt für alle, die gesunde, selbst gemachte Köstlichkeiten lieben. Tipps und Rezepte dazu unter: myRex.at

myRex

Hintergrund: Günter Albers – stock.adobe.com, Foto oben links: Reber, Foto oben rechts: WIBERG, Foto unten: Müller Glas

Auf gute Nachbarschaft

BILLA gibt heimischen Produzent:innen auf der Regionalitätsmesse eine Bühne. Das gegenseitige Kennenlernen steht dabei im Mittelpunkt.

Im Frühjahr feierte sie in Oberalm Premiere, seither sorgt sie in ganz Österreich für einen persönlichen Austausch zwischen den BILLA Marktmanager:innen und heimischen Betrieben: die neue BILLA Regionalitätsmesse. Diese im Lebensmittelhandel einzigartige Veranstaltung ermöglicht es, hochwertige Produkte aus der Region zu verkosten und die Menschen dahinter persönlich kennenzulernen. So werden nachbarschaftliche Zusammenarbeit und gegenseitige Wertschätzung gefördert. Mehr als 40 BILLA Partner:innen aus Salzburg und Tirol sowie LR Josef Schwaiger, LK-Präsident Rupert Quehenberger sowie Vertreterinnen und Vertreter von Salzburger Agrar Marketing und Agrarmarketing Tirol waren bei der Auftaktveranstaltung vor Ort.

Großarler Genuss gibt es zum Beispiel bei BILLA und BILLA PLUS in Salzburg.

Regionale Wertschöpfung

„Wir haben die BILLA Regionalitätsmesse ins Leben gerufen, um auf die wertvolle Zusammenarbeit von BILLA und den ansässigen Betrieben aufmerksam zu machen und das Bewusstsein für Lebensmittel aus heimischer Produktion zu stärken“, erklärt Hannes Gruber, BILLA Vertriebsdirektor für die Region Salzburg und Tirol, und ergänzt: „Der direkte Austausch mit unseren lokalen Partner:innen ist bei BILLA ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit in den Regionen.“ Mehr als 3.500 Lebensmittel von rund 500 regionalen Produzent:innen gibt es in den Regalen der BILLA und BILLA PLUS Märkte in Salzburg und Tirol. Die bäuerlichen Betriebe befinden sich oftmals in unmittelbarer Nähe. Das ermöglicht eine enge und nachbarschaftliche Zusammenarbeit und fördert die regionale Wertschöpfung. So sichert BILLA ein vielfältiges, regionales Sortiment in den Märkten und stärkt gleichzeitig die heimischen Betriebe.

BILLA

Fotos: BILLA

Der Völkerkundler

Text: Margret Hörl
Fotos: Imkerei Bründl

„Ein Teil der Bienenvölker verbringt den Winter auf 1.500 Meter Seehöhe. Etwa Mitte März werden sie ‚in den Frühling hineingebracht'. Dabei werden je zwei Völker auf eine ‚Schneehexe' aufgeladen und zu Fuß ins Tal gezogen."

Imker- und Tischlermeister Alfred Bründl

Wo sich Honig mit dem Lärchen- und Zirbenduft der Pinzgauer Berge mischt, ist Alfred Bründl zuhause. Der Imker- und Tischlermeister hat in seinen beiden Berufen Wege eingeschlagen, die mit kompromisslosen Ansprüchen und großem Engagement einhergehen.

200 Völker sind es, die der Leoganger Bioimker Alfred Bründl sein Eigen nennt und im Pinzgau an unterschiedlichsten Orten betreut. Die höchstgelegenen Bienenweiden befinden sich in Hinterglemm auf gut 1.500 Metern Seehöhe. Wenn man bedenkt, dass jedem Volk rund 50.000 Bienen angehören, ergibt sich schnell die unglaubliche Summe von 10 Million Bienen. Diese müssen alle gehegt, gesundheitlich versorgt und zeitweise gefüttert werden. Das Ergebnis dieser Wanderschaft durch den Pinzgau: wertvoller Biohonig, der je nach Höhenlage und Standort unterschiedliche Inhaltsstoffe und Aromen aufweist.

Meister seiner Fächer

Begonnen hat Alfreds Leidenschaft für Bienen im Alter von 13 Jahren. Als Gegenleistung für das Schneiden der Obstbäume schenkte ihm sein Nachbar das erste Bienenvolk – von da an wurden es immer mehr. Auch Alfreds Wissen wuchs beständig – im Imkereibereich durch die Ausbildung zum Facharbeiter und Imkermeister, als Tischler durch den Weg in die Selbstständigkeit und darüber hinaus durch die Weiterbildung zum Praktiker für Traditionelle Europäische Heilkunde (TEH) und zum Wanderlehrer. Inzwischen gibt der Imker seine Expertise auch bei verschiedenen Kursen wie den Bio-Umstellungskursen von Bio Austria weiter.

Überzeugt von Bioqualität

Mit seinen Millionen Bienen ist Alfred jedenfalls einer der größten Imker im Land Salzburg. Doch viel mehr als um die Menge geht es ihm um die Qualität. Und dabei spielt die Biozertifizierung eine wichtige Rolle. „Ich wollte die Kontrolle auch, um mich abzugrenzen und hervorzuheben, wie natürlich wir arbeiten“, erklärt er die Beweggründe für die Umstellung im Jahr 2007.

Illustration Bienen: Aksol – stock.adobe.com

So werden bei der Bioimkerei nur natürliche Materialien wie Holz, Edelstahl und Glas verwendet und auf biologisches Bienenwachs gesetzt. Weiters ist die Fütterung mit Biozucker im Winter und die natürliche Behandlung der Bienen beispielsweise gegen die Varroamilbe selbstverständlich.

Strenge Bio-Richtlinien

„Angefangen von der Bienengesundheit und -fütterung über die Honiggewinnung bis hin zum Baumaterial der Bienenwohnungen müssen strenge Bioauflagen eingehalten werden, die alle regelmäßig kontrolliert werden", hebt der überzeugte Bioimker hervor. So finden sich in Biohonig keine bedenklichen Rückstände. „Und das wissen wir sehr zu schätzen."

Grundehrliche Tiere

Die Begeisterung für das Imkerhandwerk und die Arbeit in der unberührten Natur spürt man bei Alfred durch und durch. „Am liebsten ist mir die Arbeit

Seine beiden Berufungen, Imker und Tischler, verbindet Alfred, indem er zum Beispiel die Rahmen und Stöcke für die Bienen selbst fertig.

Wo gibt's das?

Die Honige und Honigprodukte sind ab Hof und in der nahen Umgebung erhältlich. Am besten bei einem Ausflug vorbeikommen und mitnehmen:

- *24-Stunden-Automat ab Hof*
- *Dorfladen, Leogang 42*
- *Lagerhaus, Leogang 75*
- *sowie in einigen Hotels in der Region*

Den frisch geernteten Biohonig verkaufen Vroni und Alfred im eigenen Hofladen. In Selbstbedienung rund um die Uhr erhältlich.

bei den Bienen. Die sind so grundehrlich. Wenn sie einen schlechten Tag haben, stechen sie halt, aber das stört mich nicht“, schmunzelt er. Auch Partnerin Vroni, die vor einigen Jahren als Praktikantin angefangen hat, wurde von seiner Leidenschaft angesteckt und ist bei ihm und den Bienen geblieben.

Honigsorten aus dem Pinzgau

Durch die unterschiedlichen Höhenlagen ergeben sich feine Geschmacksnuancen, die jedem Honig seine Eigenheit geben und ihn unverwechselbar machen. So liegen zwischen den Tallagen in Unken und den Gebirgslagen in Hinterglemm große Unterschiede, was die Pflanzenwelt betrifft. Auch die verschiedenen Erntezeitpunkte, ob Frühsommer oder Sommer, spielen eine Rolle. „Eine Mischung, die besonders gut ankommt, ist der ‚Pinzgauer Honig‘. Eine Cuvée sozusagen“, erklärt Vroni. „Dieser spiegelt die Geschmacksvielfalt unserer Region am besten wider.“

Beliebt ist auch der leicht blumige Almrosenhonig, der hoch oben in den Bergen gesammelt wird.

Pinzgauer Produktvielfalt

Neben verschiedenen Honigsorten bieten Alfred und Vroni auch selbst hergestellte Produkte wie Propolis, Honigessig, Blütenpollen, Bienenwachs und Met an. Diese können im SB-Automaten rund um die Uhr erworben werden. Zudem bewirtschaften die beiden einen 130 Quadratmeter großen Folientunnel, in dem sie unter anderem Tomaten züchten und an die heimische Gastronomie wie das Good Life Resort Riederalm verkaufen. Ein Hobby, das vielleicht ein weiteres Standbein werden kann.

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

Ob Wald-, Creme- oder Almrosenhonig, alle Honige tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Bio-Imkerei Bründl
Alfred Bründl
Sinning 36
5771 Leogang
T +43 664 444 9673
alfred.biene@live.at

Bio AUSTRIA

Illustration Bienen: Aksol – stock.adobe.com

Einfach selber backen

Der Duft von frischem Brot, selbst gemachten Kuchen oder feinen Keksen ist durch nichts zu ersetzen. Oft stellt sich aber die Frage, welches Mehl passt wozu? Mit dem Mehl-1x1 der Lerchenmühle wird die Auswahl leicht gemacht.

Um dem Trend zum Selberbacken gerecht zu werden, bietet die Lerchenmühle neben verschiedensten regionalen Mehlen auch alle Arten von Backzubehör bis hin zum Brotgewürz an. Wer selber backen möchte, sollte deshalb unbedingt im heimeligen Mühlenladen in Golling vorbeischauen. Mit Liebe verpackte Brot- und Backkisterl, ausgewählte Rezeptbücher rund ums Backen und individuell zusammengestellte Geschenkkörbe gerade für die Weihnachtszeit runden das Einkaufserlebnis ab.

LERCHENMÜHLE
SEIT 1495

Das Mehl-1x1

Lerchenmühle Mehle	AT	Verwendung
Weizenmehl Griffig	T480	Bestens geeignet für Spätzle, Knödel und Nockerl, aber auch für feine Backwaren aus Topfen- und Biskuitteig.
Weizenmehl Universal	T480	Universalmehl für Kuchen, Torten, Feingebäck, Blätterteig Rührteig, Kekse, Palatschinken u. v. m.
Weizenmehl Glatt	T700	Perfektes Mehl für Brot, Kuchen, Kekse und herzhaftes Gebäck.
Weizenbrotmehl	T1600	Kräftiges Brotmehl, das mit anderen Mehlsorten kombiniert wird.
Bio-Laufener Landweizenmehl	T1000	Urgetreide aus dem Salzburger Voralpenland mit leicht nussigem Geschmack. Eignet sich für Brot und Gebäck.
Bio-Weizenvollkornmehl	Vollkornmehl	Für Vollkornbrot und Vollkorngebäck. Hoher Anteil an Ballaststoffen.
Dinkelmehl	Type 700	Leicht bekömmlich. Für Kuchen, Torten, Feingebäck, Baguette, Rührteig oder Kekse.
Bio-Dinkelmehl Griffig	Type 480	Für feste oder flaumige Teige wie für Nudeln, Knödel, Nockerl, fettarmen Mürbteig oder Germteig.
Bio-Dinkelvollkornmehl	Vollkornmehl	Für Dinkelvollkornbrot und Dinkelvollkorngebäck. Hoher Anteil an Ballaststoffen.
Roggenmehl	T960	Für Roggenbrot, Roggenmischbrot, Wachauer, aber auch für Lebkuchen.
Bio-Roggenvollkornmehl	Vollkornmehl	Für Vollkornbrot und Vollkorngebäck. Hoher Anteil an Ballaststoffen.
Bio-Laufener Landweizenmehl	T1150	Urgetreide aus dem Salzburger Lungau. Eignet sich für Lebkuchen, Nudeln und Brot.
Bio-Schwarzroggenmehl	T2500	Allein nicht backfähig, aber in Kombination macht es den Teig saftig und gibt eine schöne, dunkle Farbe.
Pizzamehl Tipo 00	T480	Optimal für Pizzateig geeignet, vergleichbar mit traditionellem italienischen Pizzamehl Tipo 00.

G'schmackige Vorräte anlegen? Ich liebe es!
JETZT:
FERMENTIER STARTER-SET
ENTDECKEN
MEHR INFO:
myrex.at/fermentierset
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

WIE ZU OMAS ZEITEN

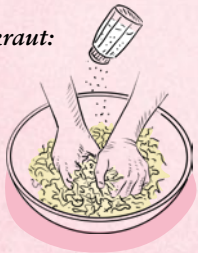
Gerade für die Wintermonate war das Einlegen eine beliebte Methode des Haltbarmachens. Und es macht das Gemüse auch bekömmlicher, weiß Diätologin Maria Anna Benedikt.

Fermentation ist eine der einfachsten und ältesten Methoden zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Durch das Zusammenspiel von frischem Gemüse, Salz und Wasser entsteht die Milchsäuregärung, die sauer Eingelegtes haltbar und bekömmlich macht. So wurde schon vor hunderten Jahren Weißkraut zu Sauerkraut verarbeitet sowie Kohl- und Wurzelgemüse für den Winter eingelegt. Ein echtes Superfood, das sich heutzutage immer größerer Beliebheit erfreut. Aber was macht es so gesund? „Das Zauberwort heißt Mikrobiom, auch als Darmflora bekannt", erklärt Diätologin Maria Anna Benedikt. „Dabei handelt es sich um gute Mikroorganismen, die unseren Darm besiedeln und eine wichtige Grundlage für das allgemeine Wohlbefinden bilden. Und genau diese sind in probiotischen Lebensmitteln wie Sauerkraut, fermentiertem Gemüse, Jogurt oder Sauermilchprodukten enthalten."

Und was braucht man dazu?
Regionales, möglichst in der Sonne gereiftes Gemüse, idealerweise Kohl- und Wurzelgemüse. „Dieses hat einen hohen Zuckergehalt und bietet den Milchsäurebakterien ausreichend Nahrung", erklärt Benedikt. „Auch Salz spielt eine wichtige Rolle bei der Fermentation. Eine etwa 2–3%ige Salzlake ist ideal." Wichtig ist jodfreies Salz, da Jod die Milchsäuregärung hemmt. Die Fermentation erfolgt zumeist in Stufen. Zuerst bei Raumtemperatur, dann bei etwa 15 °C und am Ende im Kühlschrank. Dort werden die Gläser mit Sauerkraut, Kimchi und Co gut verschlossen auch gelagert.

Zauberformel für Sauerkraut:

Weißkraut vierteln und Strunk entfernen. Hobeln oder mit einem Messer in feine Streifen schneiden.



Mit Salz kräftig kneten, bis das Kraut weich ist und Flüssigkeit austritt. Je mehr desto besser!

In ein Einmachglas füllen und zusammenpressen. Das Ferment muss komplett mit Flüssigkeit bedeckt ein.

3 bis 7 Tage bei Raumtemperatur und ca. 2 Wochen bei 15 °C reifen lassen. Danach im Kühlschrank lagern.

Das Mikrobiom ...

- *versorgt unseren Körper mit guten Mirkoorganismen.*
- *produziert Botenstoffe fürs Gehirn, die zur Verbesserung der Stimmung beitragen.*
- *unterstützt unser Immunsystem bei der Abwehr von Krankheiten.*
- *ist wichtig für die Verdauung und sorgt für das allgemeine Wohlbefinden.*

Hintergrund: Gala – stock.adobe.com, Illustration Kraut: Aksol – stock.adobe.com

Fermentierte Karottensticks

Fermentierter Karfiol mit Blaukraut

Hier geht's

zu den Rezepten!

Fermentierte Rote Bete

Sauerkraut

Fotos: Martina Höfelmaier

MARIA AM SCHAUPLATZ

Text: Ulli Hammerl
Fotos: Chris Rogl

Die Krauternte findet bei Familie Putzhammer (vorne im Bild) auch im Sommer statt. Die Sorten eignen sich bestens für die Sauerkrautherstellung.

Im Hofladen der Familie Putzhammer in Salzburg Liefering in der Stadt Salzburg gibt es nicht nur ein vielseitiges Angebot an frischem Gemüse, sondern auch selbst Eingelegtes. Diätologin Anna Maria Benedikt hat sich umgesehen, was es so gibt.

Idyllisch gelegen, aber dennoch mitten in der Stadt, nämlich im Stadtteil Liefering, liegt der Gabelmacher-Hof von Maria und Franz Putzhammer. Die beiden haben den Hof 1989 übernommen und ihn bis 2004 überwiegend als Milchviehbetrieb bewirtschaftet. Heute liegt der Fokus auf dem Anbau und der Direktvermarktung von saisonalem, regionalem Gemüse. Zum Glück für alle Gemüsefans, denn mittlerweile können wir beim Einkauf im Hofladen das ganze Jahr über aus dem Vollen schöpfen.

Von Aubergine bis Zuckermelone

Großen Wert legt Familie Putzhammer darauf, dass der Großteil ihres Gemüses auf den eigenen Feldern produziert wird. Im Winter wie im Sommer stammen über 90 Prozent der angebotenen Produkte aus Eigenproduktion. Das Sortiment ist saisonal unglaublich vielfältig, da reihen sich rote Tomaten in allen Größen neben lila Auberginen, orange Karotten neben sattgrünem Salat, blaue Zwetschken neben rotbackigen Äpfeln und sogar Wasser- und Zuckermelonen gibt's hier.

Tipp
Hofladen:
Mo. & Mi., 13–18 Uhr
Fr., 10–18 Uhr

„Krautmachen hält auch den Körper fit“, lacht Franz. Und freut sich schon auf das Sauerkraut, das im Winter mit Knödeln auf den Tisch kommt.

Maria Anna Benedikt und Maria Putzhammer sind sich einig: Regionales Gemüse ist ein wahrer Schatz. Denn frisch vom Feld schmeckt’s einfach besser.

Um eine derartige Auswahl anbieten zu können, braucht es neben Überzeugung auch die richtigte Anbauplanung. Zudem arbeiten Putzhammers mit integriertem Pflanzenschutz und Nützlingen wie Schlupfwespen und Hummeln. Zum Erhalt der Bodengesundheit dient die Ausbringung von Festmist, der Anbau von Zwischenfrüchten und die Einhaltung der Fruchtfolge.

Für Reste heisst es ab ins Glas!

Zu manchen Zeiten ist das Angebot dabei größer als die Nachfrage und um in diesen Zeiten keine Lebensmittel wegwerfen zu müssen, setzte sich Maria mit diversen Möglichkeiten des Haltbarmachens auseinander. Mit Stolz kann sie heute behaupten, dass ihr Sauerkraut fast schon als legendär bezeichnet werden kann. „Neben der Herstellung von Sauerkraut, die schon immer Tradition am Hof hat, ist nach und nach immer etwas Neues hinzugekommen. Es gibt tatsächlich fast nichts, was man nicht fermentieren, in Essig oder Öl einlegen oder zu Pasten verarbeiten kann“, erzählt Maria.

Sonntags ist Sugotag

So sind im Hofladen neben Sauerkraut auch Suppenwürze, eingelegte Zucchini, Rote Rüben, Paprika und Pfefferoni im Glas, Knoblauch in Öl, Basilikumpesto oder Tomatensugo erhältlich. „Im Hochsommer haben wir manchmal eine richtige Tomatenschwemme. Da stehe ich dann schon einmal einen ganzen Sonntag lang in der Küche und koche Glas für Glas ein“, lacht die engagierte Bäuerin. Im Umkehrschluss bedeutet das aber auch, dass es nicht immer eingelegtes Gemüse gibt, sondern eben nur, wenn es auf den Feldern des Gabelmacher-Hofs einen Überschuss gibt.

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

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat tragen verschiedenste Gemüse, Kräuter und Frischobst.

Gabelmacher
Familie Putzhammer
Törringstraße 14
5020 Salzburg
T +43 676 9217 540
maria.putzhammer@aon.at
www.hofladen-putzhammer.at

Text: Peter Zeitlhofer
Fotos: Franziska Waha

Körnderl-wirtschaft

> Mein Ziel ist ein vielfältiger Bauernhof, der die Menschen in der Umgebung mit gesunden Lebensmitteln versorgt.“
>
> Jungbauer Emil Platzer

Emil Platzer ist einer der wenigen Landwirte, die im Pongau Speisegetreide anbauen.

Dass man Landwirtschaft neu denken kann, zeigt Emil Platzer auf eindrucksvolle Art und Weise. Auf seinem Biohof Gschwendt baut der junge Bischofshofener nach langem Dornröschenschlaf wieder Getreide im Pongau an.

Einst war der Getreideanbau weit verbreitet im Salzburgerischen und stellte eine wichtige Säule der Landwirtschaft dar. Doch das ist lange vorbei. Zu mühsam war der Anbau in großen Höhen und viel von dem alten Wissen über Sorten und Techniken ging verloren. Bis zu jenem Tag im Jahr 2017, an dem Emil Platzer beschloss, sein erstes Getreidefeld anzubauen.

Zurück in den Pongau

Die Landwirtschaft wurde ihm dabei alles andere als in die Wiege gelegt. Der familiengeführte Hof war schon lange verpachtet, der Vater Installateur, die Mutter Lehrerin. Nach der HTL für Maschinenbau ging es nach Wien auf die BOKU zum Studieren. Es muss irgendwann in dieser Zeit gewesen sein, als sich Emil Gedanken über seine Zukunft als Bauer machte. Dies zeigt sich auch bei der Wahl des Themas seiner Diplomarbeit, in der er sich mit der genetischen Vielfalt alter Weizensorten beschäftigte. Er kam dabei zur Erkenntnis, dass diese fast vergessenen Sorten in Genbanken noch vorhanden sind.

Alte Tradition wiederbelebt

Heute neigen sich rund um den Biohof in Bischofshofen wieder regionale Getreidesorten sanft im Sommerwind. Die Ähren von Rinner Winterweizen, Winterroggen, Dinkel, Nackthafer und der sechszeiligen Pumpergerste sowie Trockenbohnen färben die Hänge und Wiesen in sattes Goldgelb. Emil hat sich also seinen Traum aus Studientagen verwirklicht.

Beim SalzburgerLand Genuss-Fest 2024 gab's neben den Getreidesorten auch Bohnen-Brownies zu verkosten.

Wo gibt's das?

Die Produkte von Emil sind entweder in der Region oder online erhältlich:

- *Onlineshop mit Versand in AT*
- *Mit Click & Collect ab Hof*
- *Im Pongauer Bauernladen in St. Johann und Schwarzach*

Dinkel- und Haferflocken sind ebenso erhältlich wie Bio-Vollkornmehle und Trockenerbsen.

Veränderung als Chance

Dabei ist es gar nicht so einfach, im Pongau Speisegetreide anzubauen. Auch die sich mehrenden Wetterextreme tragen nicht gerade dazu bei, dass die schwierigen Bedingungen in großer Höhe leichter werden. „Aber diese Art der Landwirtschaft bringt auch Chancen mit sich", erzählt der sympathische 30-Jährige lachend, während er mit den Händen über das Getreide streicht. „Ein Vorteil ist, dass man sich allein auf weiter Flur befindet. So kann man sich von anderen abheben. Ein weiterer Grund ist, dazu beizutragen, dass Lebensmittel keine weiten Strecken zurücklegen müssen."

Proteine aus den Bergen

Wo wir bei einer weiteren Überzeugung von Emil wären. Nämlich, dass Regionalität wichtig ist, um den CO_2-Fußabdruck durch kurze Wege und biologischen sowie bodenschonenden Anbau so gering wie möglich zu halten. Zudem könne man sich mit spezifischen Produkten dem Einheitsbrei am Markt entgegenstellen, so Emil. In seinem Fall sind das beste Bio-Vollkornmehle aus Roggen, Dinkel und Weizen. Hafer- und Roggenreis, den man durch die heruntergeschliffene Schale wie Reis kochen kann. Dinkel- und Haferflocken sowie die äußerst proteinreichen Trockenbohnen und -erbsen,

Foto oben: Salzburger Agrar Marketing/Matthias Fritzenwallner

Am Gschwendthof werden alle Sorten in Handarbeit gesät, gepflegt und geerntet. Und das nach biologischen Richtlinien.

Das Sortiment reicht von Rollgerste über Haferreis und Trockenerbsen bis zu selbstgebranntem Schnaps.

die sich ideal für eine sportlich-bewusste Ernährung eignen. „Die Leute mögen unsere Produkte sehr“, freut sich der Landwirt über die wachsende Beliebtheit. „Wir sind mittlerweile in der glücklichen Lage, dass wir viel Kundschaft sowohl privat als auch aus der Gastronomie haben.“

Krisensicher durch Vielfalt

Sein Fazit als Landwirt, sieben Jahre, nachdem er sein erstes Feld mit Getreide bestellt hat: „Mein Ziel ist ein krisensicherer Betrieb mit verschiedenen Standbeinen, die sich gegenseitig ergänzen. Auch wenn einmal ein schlechtes Jahr dabei ist.“

Obwohl ihm der Erfolg Recht gibt, ist der Jungbauer noch nicht an seinem Ziel angekommen.

„Eine Möglichkeit wäre, dass sich Leute finden, die am Hof selbstständig arbeiten und sich verwirklichen möchten“, sinniert er über die Zukunft. „Das könnte jemand sein, der meine Produkte in der Backstube verarbeitet oder auf den Wiesen Gemüse anbauen möchte.“ Dadurch könnte man sich gegenseitig ein bisschen freispielen und die Arbeit gemeinsam erledigen. Für die Landwirtschaft der Zukunft gibt es eben viele Wege. Emils Weg ist einer davon.

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

Alle Getreidesorten, die Mehle daraus sowie der eigene Vogelbeerschnaps und die Kriecherlmarmelade tragen das SalzburgLand Herkunfts-Zertifikat.

Biohof Gschwendt
Emil Platzer
Gainfeld 14
5500 Bischofshofen
T +43 660 7087 974
info@biohof-gschwendt.at
www.biohof-gschwendt.at

Foto unten rechts: Salzburger Agrar Marketing/Armin Djuhic

DÖLLERER WEINHAUS

DER SCHÖNSTE ORT FÜR WEINLIEBHABER!

Döllerers Enoteca

Döllerers Enoteca in Kuchl ist die perfekte Mischung aus Weinladen und Weinbar. Sie ist das gesellige Herz von Döllerers Weinhaus und mit ihrer rundum verlaufenden Weinbibliothek und dem großen Weinkeller der beste Ort für Weinfreunde. Dort können Sie aus einem umfangreichen Sortiment an Weinen, Schaumweinen, Spirituosen und alkoholfreien Getränken von Produzenten aus aller Welt und in jeder Preisklasse wählen. Lassen Sie sich vom Enoteca-Team fachkundig beraten, buchen Sie geführte Verkostungen zum Thema Ihrer Wahl und genießen Sie eine g'schmackige Jause zu Ihrem Wein! Köstliche Alimentari, schöne Accessoires und tolle Geschenkideen runden das Sortiment ab und laden zum Stöbern, Schmökern und Kaufen ein.

KELLAU 160 . A-5431 KUCHL
T . +43 (0)6244 20567 15
E . ENOTECA@DOELLERER.AT
DOELLERER.AT

ÖFFNUNGSZEITEN:
DI-DO: 10.00-18.00 UHR
FR: 10.00-23.00 UHR
SO & MO: GESCHLOSSEN

24/7 (W)EINKAUFEN

SHOP.DOELLERER.AT

Gemütlich (w)einkaufen von zuhause aus, können Sie in Döllerers Webshop. Die digitale Genusswelt ist gespickt mit edlen Tropfen namhafter Weingüter und Produzenten aus Österreich und der ganzen Welt. Für alle, die das Geschmackvolle lieben, gibt es eine feine Auswahl an Schmankerln aus Döllerers Feiner Kost, köstlichen italienischen Alimentari, Accessoires und vielen Geschenkideen.

SCANNEN & (W)EINKAUFEN!

DÖLLERERS GENUSSPACKERL

Liebe ist ein Geschenk.

Denken Sie daran! Wer unsere schmackhaften Geschenkboxen erhält, merkt, dass sie nicht nur mit viel Liebe von Ihnen verschenkt, sondern auch mit Liebe und Sorgfalt von uns eingepackt wurden. Was wir für Ihre Familie, Freunde, Kollegen oder Geschäftspartner in diese köstlichen Geschenkboxen einpacken dürfen, entscheiden natürlich Sie. Wählen Sie aus köstlichen Weinen, hausgemachten Spezialitäten und geschmackvollen Accessoires, die von ausgesuchten ProduzentInnen stammen! Einige Genusspackerl-Ideen haben wir bereits für Sie zusammengestellt, andere befüllen wir nach Ihrem individuellen Wunsch zu jedem Anlass, jedem Budget und für jeden Gusto.

BESTELLUNGEN ONLINE AUF
SHOP.DOELLERER.AT
ODER PER E MAIL:
SABINE@DOELLERER.AT

„Es sind die kleinen & großen Liebenswürdigkeiten, die das Leben lebenswert machen."

SABINE DÖLLERER

GESCHENK-TIPP FÜR WEINFREUNDE

DÖLLERERS WEINABO

Facettenreich, rar und dem Neuen auf der Spur: Döllerers Weinabo-Boxen HANDVERLESEN entführen Sie auf eine spannende Reise durch exklusive Raritäten, außergewöhnliche Jahrgänge und tolle neue Wein- und Getränke-Trends! Jedes Paket ist eine Überraschungskomposition aus Wein, Infos zu Herkunft, Charakter, Terroir u. v. m. Das Weinabo gibt's zum Verschenken oder Selbergenießen.

4-, 6-, 12-mal jährlich, oder endlos Handverlesen

Jede Box um:
AT € 89,00
DE € 95,00
inkl. Versand/Box

In jeder Box gibt es grandiose Weine & spannende Inhalte

BESTELLUNGEN ONLINE AUF
SHOP.DOELLERER.AT

LEBENSMITTEL SIND kostbar

Nachhaltigkeit in der Küche beginnt schon beim Einkauf und der richtigen Lagerung. Bleibt doch mal etwas übrig, verwandeln wir die Reste einfach in neue Köstlichkeiten.

BUNTER KNABBERSPASS

Im Winter haben Rüben und Wurzelgemüse Hochsaison! Nicht mehr ganz knackiger Sellerie, Pastinaken, Karotten und Rote Rüben lassen sich ideal in Chips verwandeln. Einfach hauchdünn schneiden und im Ofen bei 150 °C trocknen lassen. Je nach Gemüsesorte variiert die Backzeit – ab und zu probieren. Tipp: Scheiben vor dem Backen salzen, ca. 20 Minuten stehen lassen und das gezogene Wasser mit einem Küchentuch abtupfen. Das verkürzt die Backzeit und spart Energie!

ALPINES GHEE!

Wenn zu viel Butter übrig ist, machen wir daraus bestes Ghee bzw. Butterschmalz. Mit seiner feinen Butternote ist es ein idealer Geschmacksträger, der sich sehr gut erhitzen lässt. Und vor allem lange haltbar ist! So geht's: Butter bei geringer Hitze langsam schmelzen. Einmal aufkochen, bis sich weißer Schaum bildet und diesen immer wieder abschöpfen. Behutsam weiter köcheln lassen, bis sich das Eiweiß am Boden absetzt und das gesamte Wasser verdampft ist. Nach 30 Minuten fängt es an, klar zu werden. Durch ein feines Sieb in Gläser abfüllen. Perfekt fürs Sonntagsschnitzerl!

SO BLEIBT'S SCHNEIDIG

Auch bei den Küchenutensilien können wir die Haltbarkeit durch einen sorgsamen Umgang verlängern. Werkzeuge wie Messer, Gemüseschäler, Käsereibe und Hobel mit einem sanften Reinigungsmittel und nicht zu heißem Wasser immer per Hand spülen. So bleiben sie länger scharf. Am besten immer gleich nach dem Gebrauch reinigen! Der alte Pinzgauer Brauch „Bachlschneid" besagt übrigens, dass Messer und Schneidegeräte, die am 24. Dezember geschliffen werden, besonders lange halten.

Hintergrund: Alexandr – stock.adobe.com, Ghee: StockImageFactory – stock.adobe.com, Gemüsechips: ricka_kinamoto – stock.adobe.com, Messer: Oleksandr Babich – stock.adobe.com

Köchin und Meisterkonditorin Anna T. Wieser unterrichtet „Ernährung + Küchenführung“ an der LFS Winklhof. Nachhaltigkeit ist ihr dabei ein besonderes Anliegen.

ROSMARIN STATT VANILLE!

Rosmarinmilch wärmt von innen und schmeckt wunderbar zu Buchteln oder Germködeln.

ZUTATEN

- 1 l Milch
- 150 g Kristallzucker
- 2 EL getrocknete Rosmarinnadeln
- 5 Eigelb
- 30 g Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. 3 EL kalte Milch mit Eigelb und Speisestärke zu einer glatten Masse verrühren.
2. Restliche Milch mit Zucker und den Rosmarinnadeln kurz aufkochen.
3. Eigelbmischung mit dem Schneebesen unterrühren und unter stetigem Rühren 2–3 Minuten eindicken lassen.
4. Durch ein Sieb in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen.

Tipp: Für eine intensivere Rosmarinnote die Nadeln länger in der Milch ziehen lassen.

BACK-TIPP:
Süßes Gebäck ohne Füllung wie Kekserl, Kuchen oder Milchbrot trocknen und im Cutter zu süßen Bröseln verarbeiten. Eine echte Aufwertung für jeden Strudel und insbesondere für die Linzertorte ein Muss!

TROCKENES BROT?

Brot ist ein hochwertiges Lebensmittel. Mit der richtigen Aufbewahrung können wir unnötige Verschwendung vermeiden. Hier fünf einfache Tipps:

Qualität kaufen
Selbstgemacht oder vom Bäcker ist das Brot garantiert frisch. Und hält oft auch länger als aufgebackenes, da hochwertige Zutaten verwendet werden.

Brotsorte richtig wählen
Je höher der Roggenanteil ist, desto länger bleibt es frisch: Vollkorn- und Roggenbrote halten rund eine Woche, Weizenbrot etwa drei Tage.

Richtig lagern
Am besten in ein Leinengeschirrtuch einschlagen oder in ein Brotsackerl aus Stoff geben. Super sind auch Brotdosen aus Ton, damit es nicht schimmelt.

Portionieren
Großen Brotlaib in zwei bis drei Portionen teilen und was nicht unmittelbar gebraucht wird, einfrieren. Bei Bedarf einfach über Nacht herauslegen.

Toastfertig machen
Brot in Scheiben schneiden, einfrieren und im Toaster frisch aufbacken. Die meisten Geräte haben eine Auftautaste.

Achtung: Verschimmeltes Brot immer im Ganzen entsorgen und nicht nur ausschneiden. Die Schimmelsporen können sich unsichtbar im Laib verteilen.

Portraitfoto: Susi Berger – CameraSuspicta, Keks: Moving Moment – stock.adobe.com, Rosmarin: margo555 – stock.adobe.com,

Neues aus dem Mattigtal

Wie der Vater, so der Sohn. Das stimmt bei der Mattigtaler Hofkäserei im idyllischen Mattigtal jedenfalls. Denn Pioniergeist und Leidenschaft für besonders guten Käse wurden hier an die junge Generation weitergegeben.

Text: Margret Hörl
Fotos: Chris Rogl, Familie Mangelberger

Als Josef und Marianne Mangelberger den Krimpelstätterhof 1978 gekauft haben, konnte man noch nicht ahnen, was sich daraus einmal entwickeln würde. Milchkühe waren zwar schon damals am Hof, doch ansonsten hat sich so einiges verändert – auch jetzt, wo mit Josef junior und Martha inzwischen die zweite Generation die Landwirtschaft führt. Heute grasen hier rund 80 Milchkühe und 40 Jungtiere rund um den Hof und liefern beste Heumilch für den selbstgemachten Biokäse. „Der Hof wird seit 30 Jahren biologisch geführt. Das ist für uns ganz normal. Schließlich ist bio die nachhaltigste Form der Landwirtschaft", betont Josef junior. Darum wird auch Futter selbst erzeugt. Rund 20 der insgesamt 80 Hektar stehen für Futtergetreide zur

Pioniere unter sich: Was Vater Josef senior begonnen hat, führt Sohn Josef junior heute erfolgreich weiter.

Josef und Martha Mangelberger haben den Familienbetrieb vor mehr als zehn Jahren übernommen. Bio war und ist auch für die junge Generation selbstverständlich.

Tipp
SalzburgerLand Genuss-Kisterl voll mit Mattigtaler Köstlichkeiten

Die offene Stallhaltung und die Weiden rund um den Hof bieten den Tieren ideale Bedingungen.

Verfügung, der Rest dient der Produktion von Grünfutter und bestem Heu. Denn hohe Qualität ist nur möglich, wenn auch die Rohstoffe stimmen, ist Familie Mangelberger überzeugt.

Weichkäse als Spezialität

„Mit der Käserei begonnen hat mein Vater Mitte der Neunziger", erzählt Josef von den Anfängen des Pionierbetriebs. Gründe dafür waren der Wunsch nach dem Vollerwerb, die wirtschaftliche Absicherung und natürlich die Leidenschaft für guten Käse. Josef senior hat nämlich „Kaserer" gelernt und dementsprechend großes Wissen mit auf den Hof gebracht. In seiner Lehrzeit wurde aber so viel Emmentaler gekäst, dass er gleich wusste: Im Mattigtal wird es davon keinen geben. Lieber das Augenmerk auf besonders geschmackvollen Weichkäse legen. Und dieser ist seither das Aushängeschild der Hofkäserei!

„Unsere Landwirtschaft ist die Grundlange für die hohe Qualität unserer Produkte."
Josef Mangelberger junior

Vom Keller in den Handel

Was mit einem kleinen Verarbeitungsraum im Keller begann, ist inzwischen eine höchst professionelle Hofkäserei. Durch ständige Weiterentwicklung, Erneuerung und Vergrößerung seit 1994 ist eine Käserei mit mehreren Mitarbeitenden entstanden. Neben dem legendären Weichkäse, der in verschiedensten und immer wieder neuen Sorten verfügbar ist, werden nun auch Jogurt, Topfen oder Aufstriche produziert. Und auch der Vertrieb ist mitgewachsen. So gibt es die Produkte ab Hof, auf Märkten, im Einzelhandel und Supermärkten zu kaufen. Zudem setzt die Gastronomie wie der Salzburger Hofwirt, Paul der Wirt am Wolfgangsee oder das Rosewood Schloss Fuschl auf die Mattigtaler Käse.

Innovationen ab Hof

Nachhaltiges Handeln ist bei Familie Mangelberger übrigens im gesamten Betrieb selbstverständlich und Teil der laufenden Entwicklung. So wird bei der Verpackung auf Mehrweggläser gesetzt, die seit 2020 in der eigenen Waschstraße ressourcenschonend

Die Mattigtaler Hofkäserei ist Teil der Salzburger Bio-Heumilchregion.

gereinigt werden. Der Strom kommt von der Photovoltaikanlage und die zusätzlich benötige Wärmeenergie für die Käserei wird aus Hackschnitzeln gewonnen, die zum Großteil aus dem eigenen Wald stammen.

Beste Zutaten sind die Basis

Um das Heu und Getreide für die Einlagerung bestmöglich vorzubereiten, wurde eine Trockenanlage gebaut, die nahezu energieautark betrieben wird. „Das Heu muss auch im Winter einwandfrei sein, damit die Tiere gesund bleiben und die Milch die passende Qualität hat“, erklärt Josef junior. Damit diese ganz frisch verarbeitet werden kann, steht seit elf Jahren direkt gegenüber der Käserei ein Melkroboter. Von dort wird die Heumilch über eine Leitung direkt in die Produktion gepumpt und sofort verarbeitet. Das garantiert neben der Frische auch einwandfreie Hygiene.

Tierwohl und Naturwohl

„Seit ich den Betrieb 2013 übernommen habe, haben wir stetig in die Weiterentwicklung beim Tierwohl investiert“, erklärt der Jungbauer. So bietet die offene Stallhaltung den Tieren jede Menge Raum, während ihnen das alte Stallgebäude als Rückzugsort dient. Auch bei der Grünflächennutzung werde an das Morgen gedacht, erzählt der überzeugte Biobauer. Deshalb werden die Wiesen in traditioneller Weise mosaikartig bewirtschaftet. Das heißt, die Mahd wird zeitlich und räumlich aufgeteilt, sodass niemals alles gemäht ist. Das fördert die Artenvielfalt. Ein Teil wird zudem als Naturschutzfläche bewirtschaftet, um zusätzlich wichtigen Lebensraum für Bienen, Schmetterlinge, Kleintiere und Vögel zu erhalten.

Leidenschaft für Käse

So unterschiedlich die Situationen damals und heute auch sind, eines hat Bestand: die Leidenschaft für Käse. Und auch die Ideen gehen den Käseliebhabern hier im Mattigtal nicht aus. Auf ein neues Produkt ist Josef junior besonders stolz: „Unseren Grillkäse solltet ihr probieren, der ist wahnsinnig gut.“ Machen wir, und freuen uns schon auf den nächsten Sommer!

Wo gibt's das?

- *ab Hof jeden Freitag 9 bis 11 Uhr*
- *auf verschiedenen Bauernmärkten*
- *im Einzelhandel*
- *in regional orientierten Supermärkten*

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

Von Jogurt über Topfen, vom Weich- bis zum Grillkäse ist alles mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Erkennbar am runden Siegel!

Mattigtaler Käse GmbH
Familie Mangelberger
Kraiham 9
5201 Seekirchen
T +43 6212 7128
info@mattigtaler.at
www.mattigtaler.at

25 BETRIEBE 1 BAUERNLADEN

Text: Ulli Hammerl
Fotos: Saalachtaler Bauernladen

Wer auf der Suche nach garantiert regionalen Lebensmitteln ist, kauft gerne ab Hof ein. Größer und umfassender ist die Auswahl im Regionalladen, wie etwa dem Saalachtaler Bauernladen.

Der Vermarktungsverein Saalachtaler Bauernprodukte wurde auf Initiative von Forsthofalm-Wirt Franz Widauer aus Leogang im Herbst 1993 gegründet. Ziel war es, Landwirtschaft und Gastronomie besser verknüpfen zu können. Denn schon damals war klar, dass die besten Produkte für hochwertige Kulinarik direkt vor der Haustüre zu finden sind. Damit auch wir diese köstlichen Produkte genießen können, wurde 2001 der Saalachtaler Bauernladen in Saalfelden eröffnet.

Im Saalachtaler Bauernladen gibt's feine Spezialitäten aus der Umgebung. Die Betriebe kennt Verkäuferin Michaela Hinterseer alle persönlich.

Gutes so nah

Unter dem Motto „Aus der Region – für die Region" sorgen seither rund 25 Landwirtschaften aus dem Saalachtal mit ihren bäuerlichen Spezialitäten für das umfangreiche Sortiment im Laden: darunter das sehr begehrte Bauernbrot, würziger Speck und Geselchtes, Käse- und Wurstspezialitäten, Butter, Topfen und Jogurt, Freilandhendl und geräucherter Fisch, verschiedenste Knödelvariationen oder Honig.

Wissen, wo's her kommt

„Unseren Kundinnen und Kunden ist die regionale Herkunft enorm wichtig. Die Verkäuferinnen im Laden kennen jeden der Betriebe persönlich und können so kompetente Auskunft über die Produkte geben", erzählt der Obmann des Vereins, Martin Lohninger. Gemeinsam mit seiner Frau führt er das Häuslgut in Saalfelden, einen Bio-Milchviehbetrieb mit 20 Kühen. Die am Hof gewonnene Biomilch wird großteils als Milch, Joghurt, Butter und Käse direkt vermarktet – im SB-Hofladen und natürlich auch im Saalachtaler Bauernladen.

Einfach gut – auch fürs Klima

„Wer die Produkte unserer Bäuerinnen und Bauern konsumiert, tut auch der Umwelt und dem Klima Gutes. Der bessere Geschmack heimischer bäuerlicher Spezialitäten spricht ohnehin für sich", so Martin Lohninger. „Einfach vorbeikommen und selbst probieren!"

Saalachtaler Bauernladen
Lofererstraße 26
5760 Saalfelden
T +43 6582 74 295
info@saalachtaler-bauernladen.at
www.saalachtaler-bauernladen.at
Öffnungszeiten:
Di–Do u. Sa, 8.30–12 Uhr
Fr, 8.30–12.30 und
14 bis 17.30 Uhr

Foto oben: Gudrun Dürnberger

DAS GUTE LIEGT SO NAH

Regional einkaufen und genießen – ob ab Hof, auf und in Märkten oder in Regionalläden. Salzburg bietet eine große Vielfalt an hochwertigen Produkten und frischen Lebensmitteln.

Stadt Salzburg

- Bio-Bauernmarkt Kajetanerplatz (Fr)
- Bio-Bauernmarkt Europark (Fr)
- Bio-Markt am Borromäuspoint (Fr)
- Salzburger Schranne (Do)
- Salzburger Grünmarkt (Sa)
- Stadtimkerei Greimel
- Babingerbauer
- Erentrudishof
- Gabelmacher
- Fanny Fresh
- SalzburgMilch Milchladen
- Nonnberger Erentrudishof Bio-Hofladen

Flachgau

Biomarkt Bergheim (Do)	Bergheim
Marktstand Lagerhaus Elsbethen (Sa)	Elsbethen
Marktstand Lagerhaus Eugendorf (Sa)	Eugendorf
Fuchserei Bauernmarkt (Fr)	Grödig
Marktstand Lagerhaus Grödig (Fr)	Grödig
Bio-Bauernmarkt Henndorf (Do)	Henndorf
Wochenmarkt Hof (Sa)	Hof
Nußdorfer Schrona (Sa 4 x im Jahr)	Nußdorf
Wochenmarkt Oberndorf (Sa)	Oberndorf
Bio-Markt Seekirchen (Sa)	Seekirchen
Wochenmarkt St. Gilgen (Sa)	St. Gilgen
Flachgauer Schranne (Fr)	Straßwalchen
Grünmarkt Straßwalchen (Fr)	Straßwalchen
Marktstand Lagerhaus Steindorf (Fr)	Straßwalchen
Bauernmarkt Strobl (Fr)	Strobl
Wochenmarkt Thalgau (Fr)	Thalgau
Kastnerbauer – Kastners HofgreisslerEi	Anif
Goisbauer	Anthering
Bauer z'Feichten	Berndorf
Imkerei Freundlinger	Eugendorf
Lenzenbauer	Hallwang
Neubauer	Hallwang
Imker Christian Hettegger	Henndorf
Imkerei Brandl – Grablergut	Henndorf
Karlgut	Hof
Erlebnishof Kehlbauer	Hof
Gruber Gefügelhof Eigenherr	Koppl
Karlbauer	Köstendorf
Knotzinger	Lamprechtshausen
Samshofbauer	Neumarkt
Derndlbauer	Nußdorf
Bauer am Bichl	Oberndorf
Bindergütl	Obertrum
Stoffn Bio-Edelpilze	Schleedorf
Bioimkerei Doppler	Seekirchen
Frankgut	Seekirchen
Häusl – Seekirchen	Seekirchen
Keamosen Selbstbedienungs-Kammerl	Seekirchen
Ungerbauer	Seekirchen
Oberbrandstatt	Thalgau
Stranzenhof	Thalgau
Gerlbauer	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Wals-Siezenheim
Königgut	Wals-Siezenheim
Salzburg Garnelen	Bergheim
Biohof Pertiller	Eugendorf
Biofarm Teufl	Faistenau
Oberhinteregg	Faistenau
Unterreicherting	Hallwang
Riederbauer	Lamprechtshausen
Schmuckbauer	Oberndorf
Flachgauer Biopilze	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Obertrum
Joglbauer	Obertrum
Mattigtaler Hofkäserei	Seekirchen
Biohof Stöcklbauer	St. Georgen
Spitzauerbauer	St. Georgen
Dandlhof	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Wals-Siezenheim
Hörmannbauer	Wals-Siezenheim
Kracherbauer	Wals-Siezenheim
Stadlerbauer	Wals-Siezenheim
Selbstbedienungsladen Bio-Hofladen Wolke7	Abersee
Lagerhaus Bergheim	Bergheim
Bruno unverpackt	Eugendorf
Dorfladenbox Eugendorf	Eugendorf
Mitterhofer Spezialitäten	Mattsee
Dorfladenbox Mondsee	Mondsee
Mühlenladen Hochmühle Frauenlob	Plainfeld
Bioladen Seeham	Seeham
Käserei Walkner	Seeham
Kramerei	Seeham
Biobauernmarkt Aglassing	St. Georgen
d'Krämerin	Thalgau
Bio-Markt im Ökohof Feldinger	Wals-Siezenheim

Tennengau

Marktstand Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)	Annaberg
Tennengauer Wandermarkt (Sa)	Golling, Kuchl, Rußbach, Scheffau, St. Koloman
Bio-Markt Hallein (Fr)	Hallein
Grünmarkt Hallein (Sa)	Hallein
Bauernmarkt Winklhof (Mi, Fr)	Oberalm
Kleinschörghof	Abtenau
Untermoas	Abtenau

Stand: 1. Oktober 2024

Mehr Infos

Legende

- Markt
- Selbstbedienung
- Hofladen
- Regionalladen

Tennengau

Fischhof – Das Ziegenparadies	Annaberg
Stieglerbauer	Golling
Bauernbräugut	Hallein
Oberhofbauer – Familie Putz	Kuchl
Jellgut	Oberalm
Hofkäserei Schmiedbauer	Bad Vigaun
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Kuchl
Biohof Moosbauer	Puch
Abtenauer Bauernbogen (Mi–Fr, Sa)	Abtenau
Pötzelsberger's Kaslad'n	Adnet
Lerchenmühle Mühlenladen	Golling

Pinzgau

Kapruner Markttag (Fr)	Kaprun
Krimmler Dorfmarkt (Mi)	Krimml
Mittersiller Wochenmarkt (Fr)	Mittersill
Dorfmarkt Piesendorf (Do)	Piesendorf
Wochenmarkt Saalfelden (Fr)	Saalfelden
Bauernmarkt Wald im Pinzgau (Fr)	Wald / Pzg.
Stadtmarkt Zell am See (Fr)	Zell am See
Biobauernhof Haslach	Bramberg
Hintergaferl	Bruck
Bio-Imkerei Bründl	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Leogang
Neuhäusl	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Piesendorf
Stechaubauer	Saalfelden
Scharlern	Hollersbach
Hauserpeterhof	Saalfelden
Nationalpark Gärtnerei	Stuhlfelden
Oberrain anderskompetent	Unken
Perchthof	Unken
Augut	Zell am See
Dorfladen Leogang	Leogang
Milch- und Käseladen Maishofen	Maishofen
COOPinzgau Regionalladen Mittersill	Mittersill
Lagerhaus Saalfelden	Saalfelden
Saalachtaler Bauernladen	Saalfelden
Feinkost Schmiderer	Zell am See
Heimatgold Zell am See	Zell am See

Pongau

Wochenmarkt Altenmarkt (Fr)	Altenmarkt
Rollender Bio-Bauernmarkt (Fr)	Bad Gastein
Gasteiner Bauernladen (Fr, Sa)	Bad Hofgastein
Rollender Bio-Bauernmarkt (Mi, Sa)	Bad Hofgastein
Maximiliansmarkt Bischofshofen (Fr)	Bischofshofen
Wochenmarkt Radstadt (Fr)	Radstadt

Pongau

Veitbauer	Bad Hofgastein
Obersüßgut	Eben
Hundsalzhof	Flachau
Zehenthof	Flachau
Oberharbach	Großarl
Oberneuhof	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Kleinarl
Oberedt	St. Martin / Tgb.
Dopplerhof	St. Veit
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Wagrain
Hinterdechantshof	Werfen
wengANGUSta	Werfenweng
Bio-Bauernhof Schmaranz	Bad Hofgastein
Hintermanngütl	Bad Hofgastein
Echt kasig Hofkäserei Hubmühle	Bischofshofen
Echt Schreckbauer	Bischofshofen
Mitterurlsberg	Goldegg
Steinmannbauer	Hüttschlag
Grübls Naturgartl	Altenmarkt
Tauerngarten Altenmarkt	Altenmarkt
Großarler Genuss	Großarl
Großarler Troadkastn	Großarl
Bauernladenstüberl – Vorderkreebauer	Hüttschlag
Genuss-Greisslerei der Genussregion Pongauer Wild	Schwarzach
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Schwarzach
Lagerhaus St. Johann	St. Johann
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	St. Johann
Echt Guat Bauernladen	St. Martin / Tgb.
Grübls Naturgartl	St. Martin / Tgb.
Genussladen Lehengut	Werfen
Bauernladen Werfenweng	Werfenweng

Lungau

Bauernmarkt St. Michael (Fr)	St. Michael
Tamsweger Wochenmarkt (Fr)	Tamsweg
Wielandhof	Mariapfarr
Ottinggut	Tamsweg
Waldhof Kösslergut	Zederhaus
Kinderbauernhof Standlhof	Mariapfarr
Biohof Sauschneider	St. Margarethen
Kemmts eina Laden – Lungauer Regionalladen	Tamsweg
Lungauer Bauernmarkt in der Amtsgasse	Tamsweg
Lungauer Speis Hofladen	Tamsweg
Mühlenladen Ottingmühle	Tamsweg

Illustration: canicula– stock.adobe.com

ZAUBERHAFTE

LICHTERWELT

IM IKUNA ✦ 22.NOV 2024–23.FEB 2025

Lass dich von Waldelfe Leni entführen und erlebe:

- 1 km langen, zauberhaften Lichterpfad
- Adventmarkt zur Weihnachtszeit
- Eislaufbahn

Jetzt exklusiv mit dem Onlinecode:

SBGSCHMECKT

ein **Familien-Ticket um 39,90€**
statt 44,90€ sichern!

IKUNA
NATURRESORT

www.ikuna.at/lichterwelt

IKUNA Naturresort GmbH | Naturpfad 1 | A-4723 Natternbach

Buche jetzt deinen Winterurlaub oder dein Tagesticket!

Am Puls der Zeit

#schultesmeinmetzgermeister – ein #, das viel verspricht und zu 100 % hält. Die Metzgerei Schultes aus Zell am See veredelt hochwertige regionale Fleischprodukte bereits in der dritten Generation.

Seit den 1950er-Jahren verarbeitet der Pinzgauer Familienbetrieb Schultes Fleischprodukte mit viel Leidenschaft und handwerklichem Geschick. Dabei verbindet Metzgermeister Alois gekonnt Tradition und Bodenständigkeit mit Innovation. Gemeinsam mit seinem Team stellt er sich den Herausforderungen eines sich rasch ändernden Marktes und entwickelt stets neue Produkte und Rezepturen, ohne dabei seine Herkunft zu vergessen. Die viel zitierte Regionalität liegt dabei in der Natur der Sache, ganz im Sinne der Genuss-Region des Pinzgaus. So entstehen Produkte, die auch die Zukunftsfähigkeit der Branche im Fokus haben. Diese Werte werden von Generation zu Generation weitergegeben – wie an Junior Stefan, der ebenfalls mit hohem Qualitätsanspruch ans Werk geht.

www.metzgerei-schultes.at

Foto: Schultes

Stefan und Alois Schultes arbeiten als gelernte Metzger gemeinsam im Familienbetrieb.

SCHULTES
mein metzger meister

15 JAHRE
RTS
INSPIRIERT & VERBINDET

2H
Sport Magazin
jeden Dienstag ab 18:30 neu
Salzburg Magazin
jeden Mittwoch ab 18:30 neu
Themensendungen
jeden Donnerstag ab 18:30 neu
Salzburg Magazin
jeden Freitag ab 18:30 neu

Rund um die Uhr in Salzburgs Kabelnetzen, auf A1 Explore TV und im Livestream auf: **www.rts-salzburg.at**

oder **via Satellit** täglich von: 15:00 - 16:00 und 21:00 - 22.00 Uhr auf R9 Österreich HD

REGIONALITÄT verbindet

VIELSEITIG GUT!

Jedes SalzburgerLand Genuss-Kisterl ist eine kulinarische Schatzkiste, gefüllt mit feinen Spezialitäten, die garantiert aus Salzburg stammen.

Zusammengestellt wird der Inhalt der hübschen Holzkisterl individuell und ganz nach Wunsch. Das Angebot reicht dabei von verschiedensten Käse- und Wurstspezialitäten bis hin zu Tees, Säften oder Edelbränden. Erhältlich sind die SalzburgerLand Genuss-Kisterl in zwei Größen und bei rund 20 Partnerbetrieben im Land Salzburg (siehe S. 105). Ein ideales Geschenk für alle Genuss-Menschen!

Jungbäuerin Melanie und Mutter Ingeborg stellen die Genuss-Kisterl am Augut ganz nach Wunsch zusammen.

Liebevoll erzeugt

Einer dieser Partnerbetriebe ist das Augut in Zell am See. Und wer den heimeligen Hofladen betritt, kann nur staunen, wie umfassend die Auswahl an selbst hergestellten Produkten ist. Die Landwirtschaft mit Milchkühen, Schweinen, Hühnern und Honigbienen ist das Herzensprojekt von Familie Pichler. Mit viel Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft werden die Basisprodukte weiterverarbeitet – etwa zu frischem Bauernbrot, Speck und würzigem Käse oder unterschiedlichsten Marmeladen. „Bei der Vielfalt unserer Produkte ist es gar nicht so einfach, alles in einem Genuss-Kisterl unterzubringen“, sagt Melanie Pichler lachend.

Ob zu Weihnachten oder einfach so

Das SalzburgerLand Genuss-Kisterl kann auf Vorbestellung im Hofladen abgeholt werden. Und wenn man schon einmal da ist, wandert sicher noch die eine oder andere Spezialität in den Einkaufskorb. **www.augut.at**

Hofladen Augut
Melanie Pichler
Sonnbergweg 4
5700 Zell am See
T +43 664 9370 079
hofladen@augut.at
www.augut.at

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 8-11.30, 13-17 Uhr
Sa: 8-11.30

Foto unten: Netzwerk Kulinarik-wildbild

Winterparadies Schmittenhöhe

Bekannt für das grandiose 360-Grad-Panorama auf mehr als 30 Dreitausender und den Blick auf den Zeller See, finden hier Wintersportfans und Naturliebhaber eine Fülle von Erlebnissen.

Ein kulinarisches Angebot, das auch in puncto Nachhaltigkeit begeistert, finden Feinschmeckerinnen und Feinschmecker bei den Genuss-Stationen der Schmittenhöhe. Dabei wird der Fokus auf einen ressourcenschonenden Betrieb und die Verwendung regionaler Produkte gelegt. So sind das Sonnkogel Restaurant, die AreitAlm und die AreitLounge beispielsweise mit dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet. Genuss-Tipp: die Falstaff Genuss-Skitage von 21. bis 23. März! Hier finden unterschiedliche Live-Cookings und Grill-Events auf 2.000 Metern Seehöhe statt.

Beim ersten Sonnenstrahl

Jeden Donnerstag im Jänner und im Februar lockt die Schmitten mit einem besonderen Erlebnis. Beim Ski'n'Brunch können auf den noch unberührten Pisten in der frischen Morgenluft und bei traumhaftem Sonnenaufgang die ersten Schwünge in den Schnee gezeichnet werden. Im Anschluss geht es zu einem herrlichen Bergfrühstück auf der Schmittenhöhe.

Actionspaß und Schneevergnügen

Wintersportprofis werden auf der Trass-Abfahrt, der Piste Nr. 14, gefordert, die mit einer Abfahrtslänge von 4.100 Metern und einem Gefälle von bis zu 70 Prozent zu den herausforderndsten Abfahrten im Salzburger Land zählt. Für alle, die auf der Suche nach Challenges sind, bietet sich der Schmitten Action Cup an. Hier heißt es: Online anmelden, Ski oder Snowboard anschnallen, Badges sammeln und tolle Preise gewinnen!

Sternenschifffahrt am Zeller See

Auch der Zeller See bietet in der kalten Jahreszeit ein ganz besonderes Flair.

Beim Ski'n'Brunch gibt's kulinarische Spezialitäten mit Blick in die Berge.

Bei der Sternenschifffahrt mit Glühwein, Punsch und Keksen sowie Musik – an ausgewählten Tagen zwischen 1. Dezember und 6. Januar – ist der Ausblick auf die verschneite Bergwelt besonders stimmungsvoll.

Aktuelle Infos und Veranstaltungstipps unter: **www.schmitten.at**

SCHMITTEN
Zell am See - Kaprun

Fotos: Schmittenhöhebahn AG/Johannes Radlwimmer

Stöckerl für Stöckerl werden fantasievolle Bauwerke errichtet, wie hier beim SalzburgerLand Genuss-Fest 2024.

DER HOLZSTÖCKERL-BAUER

Text: Ulli Hammerl
Fotos: Aicherbauer, Matthias Fritzenwallner

Beim Aicherbauer in Seeham kann es schon passieren, dass kindlicher Eifer und die Freude am Bauen auch bei Erwachsenen wieder geweckt werden. Spätestens dann, wenn aus einfachen Holzstöckerln architektonische Meisterwerke entstehen.

Es ist nicht übertrieben, zu sagen, dass der Aicherbauer mit seiner original erhaltenen Steinfassade aus dem Jahr 1871 ein Hof wie aus dem Bilderbuch ist. Die weitläufigen Wiesen und Felder rund ums Haus, der Duft nach frischem Heu, die vielen Tiere und die überaus herzliche Gastfreundschaft von Familie Greischberger machen den Bauernhof mit zwei Ferienwohnungen zum idealen Urlaubsziel. Besonders für Familien mit Kindern.

Schlicht und einfach

Denn beim Aicherbauer gibt es noch etwas zu finden: Einfache Holzstöckerl aus heimischem Fichtenholz. Exakt 12 cm lang sind sie, 2 cm breit und 1 cm hoch und in all ihrer Schlichtheit etwas ganz Besonderes. „Wenn die Kinder einmal zu bauen beginnen, sind elektronische Geräte ganz schnell uninteressant“, erzählt Seniorbauer Hans Greischberger lächelnd. „Das ist heute nicht anders als Mitte der 1990er-Jahre, als ich die ersten Holzstöckerl hergestellt habe.“

Mitspielen erlaubt

Er war es auch, der in Anlehnung an die Kapla®-Bausteine die Idee zu den selbst gefertigten Holzstöckerln hatte. Zusammen mit zwei seiner damaligen Gäste fertigte er vor rund 30 Jahren die ersten 2.000 Stück. „Sozusagen probeweise haben wir die Kinder damit spielen lassen und sie waren sofort fasziniert“,

Mit viel Sorgfalt und Liebe fertigt Hans Greischberger die Holzstöckerl. Jedes Stück ist also garantiert „hansgemacht“.

Tipp
Beim Gewinnspiel auf Seite 106 mitmachen!

Der Aicherbauer bietet Urlaub am Bauernhof von seiner schönsten Seite.

so der findige Seniorbauer. Zunächst gab’s auch Bauanleitungen dazu, aber: „Das hat die Fantasie zu sehr eingeschränkt!“ Je mehr Stöckerl es gab, desto ausgefallener und höher wurden die Konstruktionen. Heute können sich die Gäste am eigens errichteten Holzstöckerlboden nach Herzenslust austoben. „Nicht nur die Kinder, auch die Eltern sind oft nicht von ihren Bauvorhaben wegzulocken“, lacht Hans.

Jedes Stöckerl ist ein Unikat

Für laufenden Stöckerl-Nachschub ist jedenfalls gesorgt. Denn die Fichten dafür wachsen im eigenen Wald, der wie die ganze Landwirtschaft nach nachhaltigen Richtlinien bewirtschaftet wird. Geschlägert wird traditionsgemäß im Winter. Nach einer angemessenen Trocknungszeit werden die Holzstöckerl zugeschnitten, sorgfältig per Hand sortiert und glatt geschliffen. Da ist tatsächlich jedes Stück ein Unikat. Ganz aus regionaler Herstellung tragen die Stöckerl auch das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Perfekte Geschenkidee!

Erhältlich sind die Original Aicherbauer-Holzstöckerl rund ums Jahr ab Hof. Eine perfekte Geschenkidee für Jung und Alt. Denn ganz spielerisch werden beim Holzstöckerlbauen auch Konzentration, Kreativität und räumliche Vorstellungskraft gefördert.

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

Die Holzstöckerl aus heimischem Fichtenholz werden in Salzburg gefertigt und tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Baby- und Kinderhof Aicherbauer
Familie Greischberger
Talacker 3
5164 Seeham
+43 6217 6521
urlaub@aicherbauer.com
www.aicherbauer.com

AUSZEIT IM GASTEINERTAL

Text: Ulli Hammerl
Bilder: Edith Danzer, Alpentherme Gastein

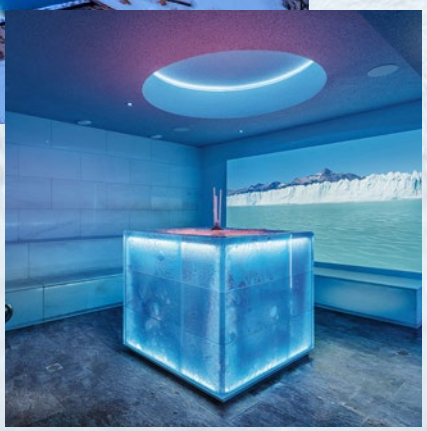
Klare Winterluft, frisch gespurte Loipen und Entspannung pur, das Gasteinertal verspricht Winterspaß in schneesicherer Höhenlage.

Ob Ski Alpin, Winterwandern oder Langlaufen, im Gasteinertal geizt Frau Holle zumeist nicht mit ihrer weißen Pracht. Vor allem das 1.600 Meter hoch gelegene Sportgastein ist bis ins Frühjahr hinein ein Paradies für Wintersportbegeisterte. Allein 14 verschiedene Langlaufloipen auf unterschiedlichen Höhenlagen stehen für die nordische Variante des Skivernügens bereit. Eine nachhaltige Anreise ist dabei selbstverständlich und auch möglich, denn das Gasteinertal ist perfekt an das Bahnnetz angeschlossen. Mit einem entspannten Ausklang in der Therme und einem genussvollen Abendessen mit Köstlichkeiten aus dem Land Salzburg wird der Tagesausflug zum Kurzurlaub.

40 Kilometer Loipenspaß

Aber zunächst heißt es Langlaufski anschnallen und ab auf eine der zahlreichen Loipen. Verschiedene Routen mit unterschiedlicher Länge, für die klassische Technik oder Skating – je nach Wunsch, Kondition und Können: Hier findet sich für alle die passende Strecke. Das Gasteiner Loipennetz umfasst insgesamt rund 40 Kilometer gespurte Strecken und dank der Höhenlage auf über 1.500 Meter Seehöhe ist Schneesicherheit bis ins Früh-

Die Alpentherme Gastein bietet eine große Saunalandschaft u.a. mit Gletschereis-Lounge.



jahr keine Seltenheit. Wenn dabei die Sonne vom tiefblauen Himmel strahlt, ist das Urlaubsgefühl perfekt. Und wer dabei auf tierische Begleitung nicht verzichten möchte: Im Gasteinertal gibt es extra Hundeloipen, wo auch Vierbeiner mit dabei sein dürfen!

Wellness mit Bergpanorama

Nach dem Sport ist Entspannung angesagt. Das zentral gelegene Hotel Bad Hofgastein ist zum Beispiel über einen Verbindungsgang direkt mit der Alpentherme Gastein verbunden. Also raus aus dem Wintergewand, rein in den kuscheligen Bademantel und ins herrlich warme Thermalwasser eintauchen. Die 360-Grad-Panoramaaussicht gibt dabei den Blick frei auf die umliegende verschneite Bergwelt. Wer es ein bisschen wärmer will, besucht die Sauna World, die Spezialaufgüsse mit ätherischen Ölen inklusive professioneller Wachltechnik bietet. Zur Abkühlung geht's weiter in die Gletschereis-Lounge oder in den Kristallsee.

Genuss mit Regionalitätsgarantie

Für den richtigen Abschluss der winterlichen Auszeit fehlt nur noch das kulinarische Wohlfühlprogramm. Im Hotel Bad Hofgastein wird großer Wert auf frische, regionale Zutaten gelegt und viele davon tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat – wie die Spezialitäten der Fleischerei Hutegger aus Bad Hofgastein. Je nach Saison wird auch Wildbret aus dem Nationalpark Hohe Tauern oder dem Gasteinertal serviert.

Tipp: Die traditionellen Gasteiner Fleischkrapfen schmecken nach einem Tag an der frischen Luft besonders gut!

Hier geht's zum Fleischkrapfen-Rezept.

AUF INS GASTEINERTAL

Aktivitäten:
www.gastein.com/erlebnisse

Wellness:
Alpentherme Gastein
Sen.-W.-Wilflingplatz 1
5630 Bad Hofgastein
www.alpentherme.com

Essen & Übernachten:
Hotel Bad Hofgastein
Rudolf-Bachbauer-Gasse 7
5630 Bad Hofgastein
www.proge-urlaub.at

Tipp
Urlaubsgutschein schenken

Mit Almliesl in die Berge!

Magische Wintertage in den einzigartigen und individuellen Almliesl Skihütten, Chalets und Ferienhäusern in Österreich und Südtirol erleben.

Freiheit und Natur pur – das wünschen sich die meisten Gäste von ihrem Urlaub in den Bergen. Almliesl bietet mit rund 170 urigen Almhütten, authentischen Bergchalets sowie traditionellen Bauern- und Landhäusern eine vielseitige Auswahl. Die gewünschte Urlaubsunterkunft wird dabei einfach online oder mit einer persönlichen Beratung durch das erfahrene Almliesl Team gebucht. Umgeben von klarer Höhenluft, der unberührten Natur und mit unvergleichlichem Blick in die Bergwelt, lässt sich hier zu jeder Jahreszeit ein wunderbarer Urlaub verbringen. Ganz nach Wunsch zu zweit, mit der ganzen Familie, mit Hund oder im Freundeskreis.

Echt, einfach, authentisch!
Ob idyllische Schneeschuhwanderung, Rodelspaß oder Pistengaudi, im Winter stehen zahlreiche (Selbstversorger-) Hütten in den besten Skiregionen Österreichs und Südtirols bereit. Und spätestens wenn draußen die Schneeflocken tanzen, gibt es auch für die Kinder kein Halten mehr. Nach einem aktiven Tag in der Natur wird dann in der eigenen Sauna entspannt und die Erlebnisse des Tages werden in der gemütlichen Stube am wärmenden Kamin erzählt.

Nachhaltig urlauben
Der nachhaltige Urlaub rückt dabei neben den Themen Achtsamkeit und Klimaschutz zunehmend in den Fokus. „Zurück zu den Wurzeln“ lautet hier das Motto. Abseits von Trubel und überteuerten Hotels wächst in den Hütten und Chalets von Almliesl das Bewusstsein für die echte Auszeit.

Welcher Urlaub darf's denn sein?

Familienurlaub
Hüttenspaß für alle

Urlaub mit Hund
Unterwegs auf 4 Pfoten

Romantikurlaub
Zeit zu zweit

Gruppenurlaub
Gemeinsam urlauben

Hütten mit Natur pur
Echt und authentisch

Luxus auf der Alm
Komfort vom Feinsten

Bewirtschaftete Hütten
Dein Bett auf der Alm

Individuelle Urlaubsinfo und Gratiskatalog unter:
www.almliesl.com
T: +43 (0)6542 80 480
M: office@almliesl.com

Almliesl
Hütten & Ferienhäuser
Sowas von echt!

Fotos: Almliesl

Fotos: Almliesl

Almliesl Gewinnspiel

Entspannte Auszeit

Almliesl verlost einen Kurzurlaub für Selbstversorger in einer urigen Almhütte im Sommer 2025! Jetzt drei Nächte für bis zu sieben Personen in der Bergwelt von Werfenweng gewinnen. Einfach die richtige Antwort mit vollständigem Namen und Adresse einsenden und mit ein bisschen Glück gewinnen*.

Per Mail an: office@almliesl.com
Per Post an: Almliesl Touristik GmbH, Saalfeldnerstr. 14, 5751 Maishofen

Gewinnfrage: Wohin geht der Kurzurlaub?

- A. Werfenweng
- B. Pfarrwerfen
- C. Werfen

Hier geht's zur Hütte

*Aus allen Einsendungen wird 1 Gewinnerin bzw. Gewinner gezogen und per Mail informiert. Im Gewinn enthalten ist die Mietsumme für 3 Nächte für bis zu 7 Personen im Sommer 2025 (nach Verfügbarkeit und außerhalb der absoluten Hochsaison). Inklusive: Gepäck- und Personentransport ab dem PKW-Parkplatz der Bergbahn bei An- und Abreise, Sauna, Bettwäsche und Handtücher, Internet. Exklusive: Zusatzkosten vor Ort (z. B. Ortstaxe, Endreinigung) und Verpflegung. Eine Barablöse ist nicht möglich.

Genüsslich durch die Mittagspause

Text: Nadine Pinezits
Fotos: Voglauer

Das Küchenteam der Voglauer Unternehmenskantine ist seit jeher darauf bedacht, Qualität und Frische auf die Teller zu bringen. Die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat dieses Jahr kommt daher nicht ganz unerwartet.

Das Möbelwerk Voglauer setzt auf nachhaltiges Wirtschaften. Von den Rohstoffen über die Erzeugung bis hin zum Gemeinschaftsessen.

Viele der Zutaten kommen aus der nahen Umgebung. Wie die Masthendl vom Biohof Rieger.

1932 von Tischlermeister Sebastian Gschwandtner gegründet, wird die VOGLAUER Gschwandtner & Zwilling GmbH heute bereits in der dritten Generation geführt. Ein richtiges Familienunternehmen eben. Neben der Tradition spielt bei dem Abtenauer Betrieb vor allem das Thema Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle: 70 Prozent des Energiebedarfs werden durch das eigene Wasserkraftwerk und eine PV-Anlage gedeckt, das Holz für die Möbel stammt aus zertifizierter Forstwirtschaft. Der zukunftsorientierte Ansatz hört bei den hergestellten Produkten aber nicht auf. In der Unternehmenskantine „Genusswerk" steht ökologische Verantwortung ebenfalls hoch im Kurs. „Die Mitarbeitenden und deren Wohlbefinden stehen bei uns im Mittelpunkt. Dazu zählt auch, dass wir eine eigene Kantine betreiben, in der täglich frisch gekocht wird", erklärt Stefan Vorderleitner, kaufmännischer Leiter bei VOGLAUER.

Regional und frisch gekocht

200 bis 250 Mittagessen pro Tag gehen im Genusswerk über den Tresen. Küchenchef Alexander Floh kreiert gemeinsam mit Köchin Janine Rettenbacher täglich zwei Hauptgerichte – je eines mit Fleisch und ein vegetarisches. Er weiß: „Die Vielfältigkeit, die Abwechslung und die Frische der Gerichte kommt bei allen sehr gut an."

Auch die Herkunft der Zutaten sorgt für positives Feedback. Zu einem großen Teil stammen diese aus Salzburg: Das Fleisch liefern die Metzgerei Ablinger aus Oberdorf und die Firma Kröswang aus Grieskirchen, die Milchprodukte kommen von der Salzburg Milch, Eier gibt es vom Thalgerhof in Abtenau, das Biohendl kommt aus nächster Nähe vom Biohof Rieger und die Fleischkrapfen von Willi Weinelt aus Niedernfritz. Daraus zaubert das Küchenteam dann beispielsweise Fleischstrudelsuppe, Schweineschnitzel mit Erdäpfel, Wraps mit Bergkäseböllchen, Salat mit Kaspressknödeln oder leichte Joghurtcreme-Desserts.

Gutes Essen, zufriedene Mitarbeitende

Die frische Küche ist ein Benefit für alle im Betrieb, und auch für potenzielle neue Mitarbeitende. „Wir erwähnen unsere Unternehmenskantine bei jedem Bewerbungsgespräch. Ein Menü mit Vor- oder Nachspeise, Hauptspeise, Salat sowie Getränken gibt's dank Unterstützung des Unternehmens für Mitarbeitende zu einem niedrigen Preis. Das ist neben den anderen Vorteilen wie dem kostenlosen Klimaticket für viele ein besonderer Anreiz", ist sich Stefan Vorderleitner sicher. „Employer Branding at it's finest", könnte man sagen. Das Ergebnis? Hohe Zufriedenheit im Team der VOGLAUER Familie und eine lange Mitarbeitendenbindung.

Küchenchef Alexander Floh kocht täglich frisch. Das freut nicht nur ihn, sondern die ganze Belegschaft.

Ausgezeichnet aufgetischt!

In der zertifizierten Betriebskantine wird regional gekocht. Gerichte mit relevanten Zutaten aus Salzburg dürfen mit dem runden Herkunftssiegel ausgewiesen werden.

Voglauer Gschwandtner & Zwilling GmbH
Pichl 55
5441 Abtenau
www.voglauer.com

Farm to Table

Text: Günter Baumgartner
Fotos: Langwies Genussherberge

Familie Brunnauer bietet in ihrer Genussherberge Langwies in Bad Vigaun ein perfektes Zusammenspiel aus Wirtshaus, Haubenrestaurant und Landwirtschaft.

Willkommen in der Genussherberge Langwies – einem vielseitigen Traditionsort im Tennengau. Die Geschichte des Langwies in Bad Vigaun geht bis ins Jahr 1357 zurück, die Familie Brunnauer fügt seit 1863 ihre Kapitel zu der langen Historie des Hauses hinzu. Jetzt ist die fünfte Generation mit Daniela, Josef und Peter Brunnauer an der Reihe und sie verwandelte diesen Ort nach dem stilvollen Umbau 2021 zu einem Rundum-Wohlfühlplatzerl und Genussort.

Familie Brunnauer hat in Bad Vigaun ein echtes Wohlfühlplatzerl für alle geschaffen. Im Bild v.l.n.r.: Josef V, Daniela, Aurelia, Christa, Josef VI und Peter.

Mit eigener Landwirtschaft

Untrennbar mit der Geschichte des Hauses verbunden ist die Landwirtschaft. Das Oberlangwiesgut ist nämlich der Ursprung der Genussherberge, das seit mehr als 100 Jahren von der Familie bewirtschaftet wird. „Das sind unsere Wurzeln. Daraus haben sich Schritt für Schritt Wirtshaus und Hotel entwickelt“, erzählt Josef Brunnauer.

Grundlage für höchsten Genuss

Der Bauernhof umfasst 42 Hektar Wald, Wiesen und Äcker. Seit drei Jahren wird auch wieder Getreide angebaut. Das dient unter anderem als Futter für die eigenen Tiere und ist somit ein wichtiger Baustein der gelebten Kreislaufwirtschaft. Auch Küchenchef Rupert Herzog und sein Team profitieren von der aktiv bewirtschafteten Landwirtschaft. Die Frühstückseier kommen frisch aus dem eigenen Hühnerhotel und die Rinder sowie Schweine wachsen stressfrei in artgerechter Haltung auf. Der diesjährige Neubau des Laufstalls mit viel Freiraum und Frischluft war für Familie Brunnauer ein weiteres Herzensprojekt, das zu mehr Tierwohl beiträgt.

Die Kalbinnen werden vor Ort von Christoph Struber und Johannes Siller von der Fleischerei Gumpold aus Kuchl stressfrei geschlachtet. Das schmeckt man auch bei der Fleischqualität.

All das ist die Grundlage für höchste Fleischqualität und das perfekte Steak im Haubenrestaurant, das im eigenen Schlachthaus weiterverarbeitet wurde. In der modernen Gastronomie nennt man dieses Konzept „Farm to table", bei Familie Brunnauer gel(i)ebte Tradition.

Eigene Schlachtung

Herzstück des Zusammenspiels von Bauernhof und Wirtshaus ist das vollausgestattete Schlachthaus, das direkt angeschlossen ist. „Für die Schlachtung bei uns im Betrieb kommt ein Metzger aus der Region. Einen Teil des Fleisches verarbeiten wir selbst und veredeln es für unsere Gäste in der Genussherberge, der Rest wird in der Metzgerei Gumpold in Kuchl zu regionalen Spezialitäten weiterverarbeitet", beschreibt Josef Brunnauer den Fleischkreislauf. „Die für die Tiere stressfreie Schlachtung und die kurzen Wege versprechen besten Geschmack und 100 Prozent Transparenz." Chefkoch Rupert Herzog zelebriert dazu spezielle Genuss-Schwerpunkte, wie die traditionellen Langwieser Oxentage. Dabei serviert das Küchenteam beliebte Klassiker mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft. Kredenzt werden Tafelspitz, Rindsbackerl oder besondere Teile wie „Fledermaus" und Spezialitäten wie Rinderfilet Rossini mit Gänseleber. Natürlich dürfen dabei auch die schon legendären Langwieser Special Cut Steaks nicht fehlen.

Wirtshaus mit Haube

Wer in der Genussherberge speist, erlebt eine Reise durch die Region und die ganze Welt. Im Mittelpunkt stehen die hauseigenen (Fleisch-)Produkte und die enge Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben wie der Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet oder der Bäckerei Hirt in Hallein. Ob Fleisch, Gemüse oder Milchprodukte: Alles kommt frisch und nachhaltig auf den Tisch. Für die feinen Kreationen wurden Rupert Herzog und sein Team übrigens im aktuellen Gault & Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet.

Ausgezeichnet aufgetischt!

Produkte aus unserer Region – Salzburger Land – www.garantiert-regional.at

Hier gibt's Spezialitäten aus hochwertigen Tennengauer Produkten sowie aus der eigenen Landwirtschaft und Viehzucht.

Langwies Genussherberge
Familie Brunnauer
Langwies 22
5424 Bad Vigaun
T +43 6245 8956
hotel@langwies.at
www.langwies.at

Aus Liebe zur Region.

Was mich informiert?
Was mich interessiert?

MeinBezirk

Alle News aus der Region: Jede Woche die Zeitung
zu mir nach Hause oder online auf **MeinBezirk.at**

Text: Nadine Pinezits
Fotos: Königgut

Königlicher Genuss

Familie Reiter hat sich mit dem Vier-Sterne-Hotel Königgut in Wals erfolgreich ein zweites Standbein neben der Landwirtschaft geschaffen. Die Küchenlinie? Frisch, regional und kreativ.

Drei Generationen unter einem Dach. Das Königgut ist ein echter Familienbetrieb.

Die Gemeinde Wals-Siezenheim verfügt über viele herausragende Gastronomiebetriebe. Einer, der sich hier ganz selbstverständlich einreiht, ist das Hotel Königgut. Das Vier-Sterne-Hotel mit À-la-carte-Restaurant wird seit vielen Jahren von Familie Reiter mit Herz und Hingabe geführt. Besonderer Wert wird dabei auf regionale Lebensmittel gelegt. „Unsere Küchenlinie steht für Heimat. Die kreativen Köpfe in der Küche bereiten Produkte aus unserer Landwirtschaft und der Umgebung liebevoll zu", sagt Gastgeberin und Chefin Daniela Reiter. „Daraus entstehen gesunde frische Gerichte, die modern und tradtionell zugleich sind."

Rund 400 Hennen genießen das Landleben und im Sommer tummeln sich auch Schweine auf den Wiesen.

Erntefrisch vom Feld

Die Geschichte des Königguts beginnt 1984, als Johann und Maria Reiter das landwirtschaftliche Anwesen, das Königgut, um ein Hotel mit Restaurant erweitern. Mittlerweile arbeiten auch die drei Kinder Johann „Hansi" mit Ehefrau Daniela, Christine und Alois in dem Betrieb, der Ehrlichkeit, Freundlichkeit und eine bodenständige Atmosphäre zu seinen Grundsätzen zählt. Die Landwirtschaft wird dabei von Johann senior und Hansi geführt. Mit großer Leidenschaft kümmern sich die beiden um die Gemüsefelder und sorgen dafür, dass die Gäste erntefrischen Salat, Tomaten, Zucchini, Küchenkräuter und Beeren genießen können, die quasi direkt vor der Hoteltüre wachsen.

Eier, Honig und Selbstgemachtes

Auch rund 400 Hühner sowie unzählige Bienen sind hier beheimatet, die für die Eier und den Honig sorgen. Die hausgemachten Säfte und Marmeladen für das Frühstücksbuffet und den kleinen Hofladen „Königguat" entstehen aus den Früchten der rund 150 Obstbäume, die rund um das Königgut wachsen. Was Familie Reiter nicht selbst anbaut, kommt möglichst von Betrieben aus der

Frisch vom Feld in den Mund – das ist regionaler Genuss pur.

Die Salzburger Ernährungspyramide und die sieben „Isst gut"-Teller finden sich auch in der Speisekarte wieder.

Tipp
Feine Produkte gibt's im eigenen SB-Hofladen „Königguat".

Umgebung. „Der Eismannhof versorgt uns zum Beispiel mit frischem Gemüse. Was es nicht gibt, holen wir bei Transgourmet, wo wir auf eine große Auswahl an österreichischen Produkten zurückgreifen können", erzählt Daniela.

Das „Isst gut"-Tellerprinzip

Die saisonal orientierte Speisekarte behält auch die ausgewogene Ernährung im Blick. So gibt es neben den vielen anderen köstlichen Gerichten sieben Tagesteller, die pro Tag eine Genuss-Zutat in den Mittelpunkt stellen. Die Idee dazu kommt von der „Isst gut"-Initiative, die Diätologin Maria Anna Benedikt für „Salzburg schmeckt" entwickelt hat, und wurde beim Königgut erstmals für die Gastronomie übernommen. Juniorchefin Daniela dazu: „Bei uns tut sich hinsichtlich ausgewogener Ernährung gerade ganz viel. Wir setzen auf gesündere Alternativen zum Schnitzel und bieten kaum mehr gebackene Speisen an. So genießen wir nicht nur Vielfalt, sondern auch das Beste, was die Natur uns zur jeweiligen Jahreszeit zu bieten hat." Damit können die Gäste täglich etwas Neues ausprobieren. Die hausgemachte Pasta nach dem Rezept von Seniorchefin Maria macht den Nudel-Tag jedenfalls zum Genuss-Tag!

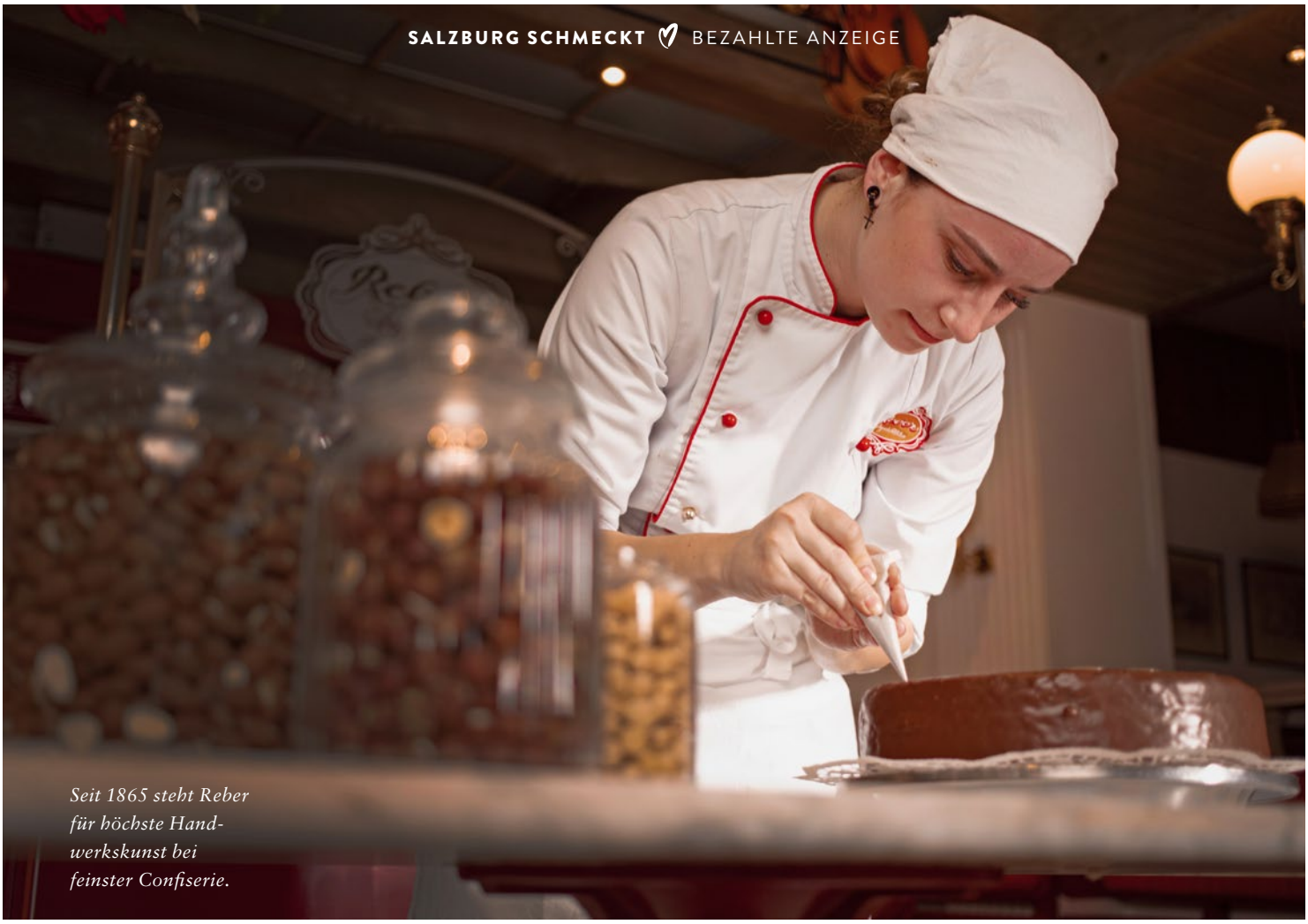
Küchenmeisterin Theresa und ihr Team kochen vorrangig mit saisonalen Zutaten.

Ausgezeichnet aufgetischt!

Produkte aus unserer Region Salzburger Land www.garantiert-regional.at

Regional, saisonal, einfach gut. Im Königgut wird Wert auf Salzburger Zutaten gelegt. Viele davon kommen aus der eigenen Landwirtschaft.

Hotel Königgut
Familie Reiter
Oberfeldstraße 1
5071 Wals-Siezenheim
T +43 662 850 393
hotel@koeniggut-salzburg.at
www.koeniggut-salzburg.at



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.

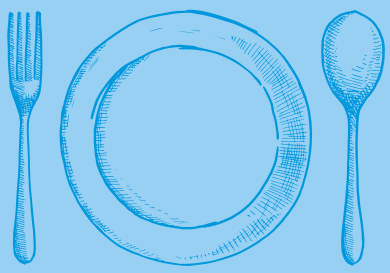
Geschenk-Tipp

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 Liebhaberinnen und Liebhaber 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



Ausgezeichnet aufgetischt!

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

MIT REGIONALEN ZUTATEN

Ob Wirtshaus, Restaurant, Hotel oder Kantine: Unsere vielen Gastgeberinnen und Gastgeber achten auf Salzburger Zutaten. Erkennbar am runden Siegel in der Speisekarte!

Mehr Infos

160 GASTRONOMIEBETRIEBE IN GANZ SALZBURG

Stadt-Salzburg	Das grüne Hotel zur Post	
	Doktorwirt	
	Gasthof Hölle	
	Heffterhof	
	Hotel Gasthof Brandstätter	
	Humboldtstubn	
	Restaurant Goldener Hirsch	
	Villa Verde	
Flachgau	Seehotel Huber	Abersee
	Hotel Friesacher	Anif
	Hotel Restaurant Kaiserhof	Anif
	Hubertushof Anif	Anif
	Hotel Ammerhauser	Anthering
	Hotel Hammerschmiede	Anthering
	Kernei's Mostheuriger	Anthering
	Genussdorf Gmachl	Bergheim
	Romantikhotel Gmachl	Elixhausen
	Landgasthof Rechenwirt	Elsbethen
	Am Hochfuchs	Eugendorf
	Gasthof Gastagwirt	Eugendorf
	Hotel & Gasthof Schorn	Grödig
	Assisi Stuben	Großgmain
	Latschenwirt	Großgmain
	Steinerwirt in Großgmain	Großgmain
	Gasthof Mitterhof	Mattsee
	Seewirt Mattsee	Mattsee
	Gasthaus Kienberg	Neumarkt
	Gasthof Gerbl	Neumarkt
	Braugasthof Sigl	Obertrum
	Landgasthaus Hofwirt	Schleedorf
	Landgut Gasthof Fischtagging	Seekirchen
	RisotTomas	Seekirchen
	Rudi Pichler Catering	St. Georgen
	Hotel & Gasthof Fürberg	St. Gilgen
	Gasthaus zur Post	Straßwalchen
	Gasthof Kirchenwirt	Strobl
	Hotel garni Weberhäusl	Strobl
	Landgasthof Santner	Thalgau
	Bistro Ökohof Feldinger	Wals-Siezenheim
	Fuchsbau	Wals-Siezenheim
	Hotel Königgut	Wals-Siezenheim
Tennengau	Gasthaus Landhotel Traunstein	Abtenau
	Gasthof Seefeldmühle	Adnet
	Annaberg Postwirt	Annaberg
	Landhotel Salzburger Dolomitenhof	Annaberg
	Gasthof Langwies	Bad Vigaun
	Döllerer's Genusswelten	Golling
	Café PurPur	Hallein
	Die Genusskrämerei	Hallein
	Gasthof Hohlwegwirt	Hallein
	Gasthof Sagwirt	Krispl
	Gasthütte Spielbergalm	Krispl
	Krisplwirt	Krispl
	Befo Burger	Kuchl
	Jadorferwirt	Kuchl
	Kirchenwirt Puch	Puch
	Gasthof Bachrain	Scheffau
	Pointwirt	Scheffau
Pinzgau	Hotel Gasthof Lukashansl	Bruck
	Die Bürglalm	Dienten
	Hotel Römerhof	Fusch
	Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn	Kaprun
	Hotel Barbarahof	Kaprun
	Hotel Auhof	Kaprun
	Kennidi Cafe Restaurant	Kaprun
	Maisi Alm	Kaprun
	Restaurant Gletschermühle	Kaprun
	Weitblick Kaprun	Kaprun
	Gasthof Wachter	Leogang
	Good Life Resort Riederalm	Leogang
	Hotel Salzburger Hof	Leogang
	Wirtshaus Bäckerwirt	Leogang
	Wirts'haus Zum Schweizer	Lofer
	Der Sonnenhof	Maria Alm
	moser-Hochkönig	Maria Alm
	Tom Almhütte	Maria Alm
	Restaurant Sunnseit	Mittersill
	Alpengasthof Stockenbaum	Neukirchen
	Gasthof Siggen	Neukirchen
	Jausenstation Einödhof	Neukirchen
	Austrian Tapas	Niedernsill
	Hotel Gasthof Kröll	Niedernsill
	Gasthof Andrelwirt	Rauris
	Hotel Rauriser Hof	Rauris
	Landhotel Salzburger Dolomitenhof	Rauris

Stand: 1. Juli 2024

Pinzgau	Restaurant gusto	Rauris
	Alpenoase Sonnhof	Saalbach-Hinterglemm
	Wirtshaus Liebe Heimat	Saalbach-Hinterglemm
	Familien- & Gartenhotel Theresia	Saalbach-Hinterglemm
	Hotel Eggerhof	Saalbach-Hinterglemm
	Hotel Thurnerhof	Saalbach-Hinterglemm
	Hotel Tiroler Buam	Saalbach-Hinterglemm
	Hotel Vorderronach	Saalbach-Hinterglemm
	Jufa Alpenhotel Saalbach	Saalbach-Hinterglemm
	Wiesergut	Saalbach-Hinterglemm
	Gasthaus Brandlwirt	Saalfelden
	Saliter Hof	Saalfelden
	Taxenbacherhof	Taxenbach
	Areit Alm	Zell am See
	Der Schütthof	Zell am See
	Franzl am Berg - Panoramarestaurant	Zell am See
	Hotel Latini	Zell am See
	kraftwerk - restaurant & winebar	Zell am See
	Mayer's Restaurant	Zell am See
	Restaurant Sonnkogel	Zell am See
Pongau	Der Lausbua	Altenmarkt
	Heissgut	Altenmarkt
	Reitlehenalm	Altenmarkt
	Sonnalm Zauchensee	Altenmarkt
	Himmelwandhütte	Bad Gastein
	Das Goldberg	Bad Hofgastein
	Die Weitmoserin	Bad Hofgastein
	Hotel Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
	LUKE'S Wohnzimmer	Bad Hofgastein
	Weitmoser Schlossalm	Bad Hofgastein
	Weitmoser Schlössl	Bad Hofgastein
	Gasthaus Bürglhöh	Bischofshofen
	Hotel Übergossene Alm	Dienten
	Hotel Restaurant Römerhof	Dorfgastein
	Genussplatzl Eben	Eben
	Landhotel Berger	Eben
	Auszeit Filzmoos	Filzmoos
Pongau	Kralehenhütte Sulzenalm	Filzmoos
	Neubergerhof	Filzmoos
	Restaurant der Guster	Filzmoos
	Berggasthof Sattelbauer	Flachau
	Dampfkessel	Flachau
	Dorfalm & Dorfladen Flachau	Flachau
	Flachauer Gutshof	Flachau
	Hotel Pongauerhof	Flachau
	Hotel Winterbauer	Flachau
	Waldgasthof Flachau	Flachau
	Hotel zur Post	Goldegg
	Berggasthof Loosbühelalm	Großarl
	Das Edelweiss	Großarl
	Gasthof Alpentaverne	Großarl
	Großarler Hof	Großarl
	Hotel Johanneshof	Großarl
	Hotel Moar-Gut	Großarl
	Hotel Nesslerhof	Großarl
	Hotel Tauernhof Großarl	Großarl
	Hotel Bergheimat	Mühlbach
	Alte Alm	Obertauern
	Hotel Panorama	Obertauern
	Hotel Schneider	Obertauern
	Hotel Steiner	Obertauern
	Lazy Flamingo	Obertauern
	Zum Kaswurm	Radstadt
	Bar-Restaurat Platzl	St. Johann
	Sonnhof Alpendorf	St. Johann
	Verwöhnhotel Berghof	St. Johann
	Gasthof Post	St. Martin/Tgb.
	Verwöhnhotel Sonnhof	St. Veit
	Vamoos Restaurant	Wagrain
	Gut Wenghof - Family Resort	Werfenweng
Lungau	Gasthof Weitgasser	Mauterndorf
	Löckerwirt	St. Margarethen
	Wellness Hotel Eggerwirt	St. Michael/Lg.
	Backen mit Christina	Tamsweg
	Restaurant Goldader - Alpine Kulinarik	Tamsweg

87 ZERTIFIZIERTE KÜCHEN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Mehr Infos

Stadt Salzburg	Landesberufsschule 2	
	Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen	
	Kulinarium Sbg. Quartier Riedenburg	
	Landeskrankenhaus Salzburg	
	LZ für Hör- und Sehbildung	
	Kindergarten Aigen	
	Kindergarten Alterbach	
	Kindergarten Kleingmain	
	Kindergarten Lehen 1	
	Kindergarten Leopoldskron	
	Kindergarten/Hort Liefering	
	Kindergarten Maxglan	
	Kindergarten Schallmoos	
	Kindergarten Taxham	
	Hort Taxham	
	Kindergarten/Hort Aiglhof	
	Kindergarten/Hort Baron Schwarzpark	
	Kindergarten/Hort Bolaring	
	Kindergarten/Hort Froschheim	
	Kindergarten/ Hort Josefiau	
	Seniorenwohnhaus Hellbrunn	
	Seniorenwohnhaus Itzling	
	Seniorenwohnhaus Liefering	
	Seniorenwohnhaus Nonntal	
	Seniorenwohnhaus Taxham	
	PG Herz-Jesu-Missionare	
	Bauchladen und Schmaus & Browse	
	Sozial-Pädagogisches Zentrum des Landes Salzburg AG	
Flachgau	Seniorenwohnhaus Anif	Anif
	Palfinger Bergheim	Bergheim
	Werkschulheim Felbertal	Ebenau
	HBLA Ursprung	Elixhausen
	Seniorenwohnhaus Elisabeth	Elsbethen
	Konradinum	Eugendorf
	Seniorenheim Haus St. Martin	Eugendorf
	Seniorenwohnheim Grödig	Grödig
	Seniorenwohnhaus Antonius	Hallwang
	Palfinger Europe	Köstendorf
	Seniorenwohnhaus Weyerbucht	Mattsee
	Seniorenwohnhaus St. Nikolaus	Neumarkt
	HLW Neumarkt	Neumarkt
	Dalinger Catering	Neumarkt
	Oberndorfer Catering	Oberndorf
	Landesberufsschulheim Obertrum	Obertrum
Flachgau	Seniorenwohnheim Jakobushaus	Obertrum
	Seniorenwohnhaus St. Rupert	Straßwalchen
	Seniorenwohnhaus Thalgau	Thalgau
	Landesberufsschule Wals	Wals-Siezenheim
	LFS Klessheim	Wals Siezenheim
	Seniorenheim Wals-Siezenheim	Wals-Siezenheim
Tennengau	Voglauer	Abtenau
	Seniorenwohnheim und Krankenhaus	Abtenau
	Medizinisches Zentrum Bad Vigaun	Bad Vigaun
	Landesberufsschülerheim Hallein	Hallein
	Landeskrankenhaus Hallein	Hallein
	Seniorenwohnhaus Hallein	Hallein
	Haus der Senioren	Kuchl
	Holztechnikum	Kuchl
	LFS Winklhof	Oberalm
	Seniorenwohnhaus Puch	Puch
Pinzgau	Seniorenheim Bruck	Bruck
	LWF Bruck	Bruck
	Haus der Senioren Lend	Lend
	Wohnhaus Prielgut	Leogang
	Tauernklinikum Mittersill	Mittersill
	Seniorenansitz Neukirchen	Neukirchen
	Seniorenwohnheim Piesendorf	Piesendorf
	Privatklinik Ritzensee	Saalfelden
	Seniorenhaus Farmach	Saalfelden
	oberrainanderskompetent	Unken
	Tauernklinikum Zell am See	Zell am See
Pongau	Seniorenheim Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
	Tourismusschule Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
	Seniorenpflegeheim Mühlbach	Mühlbach
	Seniorenzentrum Schwarzach	Schwarzach
	HLW Elisabethinum St. Johann	St. Johann
	Berufsschulheim St. Johann	St. Johann
	Landesklinik St. Veit	St. Veit
	Gasthaus Eisenwerk	Tenneck
	Zentralküche Werfen	Werfen
Lungau	Seniorenheim Marienheim	Mariapfarr
	multiaugustinum	St. Margarethen
	Berufsschulheim Tamsweg	Tamsweg
	Landesklinik Tamsweg	Tamsweg
	LFS Tamsweg	Tamsweg
	Kinderland Pagitsch - Goldader	Tamsweg

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

Ihr österreichischer Gastro Großhändler

Wirt Hannes Tippelreither und Franz Kirchner, Standortleiter von Eurogast Altenmarkt, stehen für regionalen Genuss.

Fotos: Eurogast Zeller Gruppe

Wie der Käse aufs Brettl kommt

Regional genießen? Dank Eurogast können Salzburger Gastronom:innen aus einem vielfältigen und vor allem regionalen Angebot auswählen. Viele Produkte tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Mitten in Ski Amadé, genauer gesagt im Skigebiet Flachau, liegt der Waldgasthof von Martha und Hannes Tippelreither. Wer hier einkehrt, fühlt sich sofort willkommen. Das liegt nicht nur an der heimeligen Atmosphäre, sondern auch an der herzlichen Gastfreundschaft. Und natürlich auch daran, dass man hier vorzüglich speisen kann. Gleiches gilt für die zum Gasthof gehörende Neureitalm. Die urige Almhütte liegt nur 50 Meter entfernt direkt an der Piste und ist damit einfach ideal für einen genussvollen Einkehrschwung. Da wie dort wird auf authentischen Pongauer Genuss gesetzt. Ob das legendäre Rindsgulasch oder der flaumige Kaiserschmarrn – gekocht wird möglichst mit Zutaten aus der Region. Auch auf der Speisekarte zu finden: die Käsejause mit feinen Spezialitäten von „Bio aus dem Tal".

Aus dem Tal auf den Berg

Die drei „Bioniere" Rupert Viehhauser, Christoph Gwehenberger und Markus Schaidraiter sind in der Region Wagrain-Kleinarl zu Hause. Bereits 2017 haben sie begonnen, Milch gemeinsam zu veredeln und zu verkaufen. Was in kleinem Rahmen begann, ist mittlerweile zur erfolgreichen Marke „Bio aus dem Tal" geworden. Bei der Entwicklung ihrer Produkte haben sich die drei Bauern aus Leidenschaft nicht nur auf das eigene Können verlassen, sondern sich auch auf überlieferte Rezepte zurückbesonnen. Eine besondere Spezialität sind die verschiedenen Käsesorten, die unter anderem im Waldgasthof die feine Käseplatte füllen.

Online bestellt, direkt geliefert

Aber wie findet der Bio-Käse nun den Weg zum Gast? Hier kommt Eurogast Altenmarkt ins Spiel. Der Gastronomie-Großhändler fungiert als Drehscheibe zwischen Produzent:innen und Gastronom:innen und versteht sich dabei als regionaler Partner mit Handschlagqualität. Bestellt wird ganz einfach online, wobei man auch auswählen kann, ob das Produkt mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet ist.

Genuss aus der Region

Ob Milch, Käse, Fleisch, Gemüse und vieles mehr – die Eurogast Zeller Gruppe führt rund 120 Artikel, die das runde Herkunfts-Siegel tragen. Ob aus kleinster Manufaktur, großer Molkerei, der Landwirtschaft ums Eck oder dem Handwerksbetrieb am anderen Ende des Bundeslandes. Geliefert wird dreimal pro Woche bis vor die Türe – für Frische und regionalen Genuss ist damit ganz einfach gesorgt.

eurogast
Zeller Gruppe

Hier geht's zum Rezept für Gnocchi.

HIRSCHRÜCKEN
mit Kürbispüree und Fisolen

Rezept von Theresa Nutz, Küchenmeisterin Königgut, Wals

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Hirschrücken
- 800 g Hirschrücken
- 50 g Butter
- 30 g Kräuter (Petersilie, Thymian etc.)
- 100 g Toastbrot ohne Kruste
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl

Fisolen
- 200 g grüne Fisolen
- 1 EL Butter
- Salz

Kürbis
- 400 g Hokkaidokürbis
- 100 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsesuppe
- 100 ml Obers
- Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Zimmerwarme Butter mit den Gewürzen aufschlagen, bis sie weiß wird, Kräuter und Toastbrot untermischen. Zwischen zwei Backpapierbögen auf ca. 0,5 cm ausrollen, kaltstellen. Wenn die Masse fest ist, in Streifen schneiden (ungefähr so groß wie den Hirschrücken). Vor dem Anrichten auf das Fleisch legen und im Rohr bei 200 °C Oberhitze/Grillfunktion 3 bis 5 Minuten gratinieren.

Hokkaidokürbis waschen, vierteln und Kerne entfernen. Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten, Kürbiswürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und weichkochen lassen. Fein pürieren. Falls zu flüssig, etwas Speisestärke dazugeben.

Hirschrücken zuputzen oder fertig beim Metzger kaufen. Rundum kurz in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, Hitze reduzieren und ein paar Flocken Butter und frische Kräuter (Rosmarin, Thymian) dazugeben. Das Fleisch bei niedriger Hitze immer wieder damit übergießen, gegebenenfalls ganz von der Hitze nehmen (50–52 °C Kerntemperatur) und in der Pfanne ziehen lassen.

Fisolen putzen, ca. 3–5 Minuten in Salzwasser blanchieren, in Butter schwenken und salzen.

Hirschrücken auf dem Kürbispüree mit Fisolen anrichten. Dazu passen Gnocchi!

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Hirschfleisch ist ein sehr schmackhaftes, fettarmes und eiweißreiches Fleisch. Zudem hat es eine hohen Gehalt an B-Vitaminen, Eisen, Zink und Selen.

Foto: Chris Rogl, Illustration Fisolen: Svetlana – stock.adobe.com, Illustration Thymian: sabelskaya – stock.adobe.com

FERMENTIEREN LEICHT GEMACHT!

Kimchi und goldenes Kraut

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmaier

ZUTATEN KIMCHI

- 1 Chinakohl (ca. 1,2 kg)
- 2 Karotten
- 2 Jungzwiebeln
- 1/2 weißer Rettich oder ein kleiner schwarzer Rettich
- 1 säuerlicher Apfel
- 4–5 Knoblauchzehen
- ca. 5 cm großes Stück Ingwer
- 1 TL Chiliflocken
- Salz, ca. 3 % der Gemüsemenge
- 500 ml Salzlösung: 15 g Salz auf 500 ml Wasser, Lake verwenden, falls zu wenig Flüssigkeit austritt.

1,5-Liter-Einmachglas oder Drahtbügelglas
Gewicht zum Beschweren

ZUBEREITUNG

Für die Salzlösung 15 g Salz in 500 ml Wasser unter gelegentlichem Rühren auflösen. 2 große Chinakohlblätter zum Abdecken beiseitelegen. Chinakohl vierteln, den Strunk entfernen und dann in grobe Stücke schneiden. Karotten in feine Stifte und die Jungzwiebeln in Ringe schneiden. Gemüse abwiegen und 3 % der Gemüsemenge an Salz zugeben, z. B. für 1,5 kg Gemüse 45 g Salz. Gut durchkneten und etwa 30 Minuten stehen lassen. Rettich schälen und mit dem Apfel und Knoblauch fein reiben. Ingwer schälen und sehr fein würfelig schneiden. Alles zur Gemüsemischung geben, mit Chiliflocken würzen und kräftig durchkneten. Kimchi in ein sauberes Einmachglas Schicht für Schicht einfüllen. Jede Schicht mit der Faust oder dem Stampfer in das Glas pressen, damit möglichst wenig Luft drinnen bleibt. Das Glas nicht ganz voll machen, ca. 80 % füllen. Mit den Chinakohlblättern bedecken und nochmals zusammenpressen. Der Inhalt muss gut mit Salzlake bedeckt sein, damit die Fermentation funktioniert und das Gemüse nicht verdirbt. Sonst mit Salzlake auffüllen und mit einem Gewicht aus Glas beschweren. Kimchi locker, aber nicht luftdicht verschlossen lagern, damit das CO_2 entweichen kann. 5 bis 7 Tage bei Raumtemperatur und anschließend ca. 2 Wochen im Kühlschrank reifen lassen. Danach weiter im Kühlschrank lagern.

ZUTATEN GOLDENES KRAUT

- 1 kg Weißkraut
- 20 g Salz
- 1 daumengroßes Stück Kurkuma, fein gerieben oder 1 TL Kurkumapulver
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gerieben
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Chiliflocken

1-Liter-Einmachglas oder Drahtbügelglas
Gewicht zum Beschweren

ZUBEREITUNG

Goldenes Kraut ist eine Variante des klassischen Sauerkrauts bzw. des Kimchi. Die Gewürze werden einfach beim Durchkneten zugegeben.
Hier geht's zur Zubereitung!

Ist gut. Schmeckt gut. Tut gut

Fermentiertes Gemüse fördert die Darmgesundheit und Verdauung. Zudem enthält es viele Mineralstoffe wie Eisen, Kalium oder Calcium und versorgt uns mit Vitamin C.

Fotos: Martina Höfelmaier
Illustration Kurkuma: awistpa – stock.adobe.com

GRILLED CHEESE SANDWICH
mit Kimchi

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmaier

ZUTATEN
FÜR 1 PERSON

- 2 Scheiben Weißbrot oder Sauerteigbrot
- 1 EL Butter
- ca. 70 g würziger Käse nach Geschmack (z. B. gereifter Bergkäse oder Weichkäse)
- Etwa 2 EL Kimchi

ZUBEREITUNG

Hartkäse grob reiben bzw. Weichkäse in Scheiben schneiden. Kimchi gut ausdrücken, damit möglichst wenig Lake enthalten ist. Brotscheibe mit Käse belegen, Kimchi darauf verteilen und die zweite Brotscheibe darauflegen. In einer beschichteten Pfanne Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen. Das Sandwich in die Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig goldgelb braten.

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Täglich eine Portion Käse trägt zur Knochengesundheit bei. Außerdem bietet er hochwertigess Eiweiß und versorgt uns mit wertvollen Vitaminen wie B12, A und D.

Fotos: Martina Höfelmaier, Illustration Karotte: aksol – stock.adobe.com

KARTOFFEL-WURZELGEMÜSE-RÖSTI

mit goldenem Kraut

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmaier

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Kartoffel-Wurzelgemüse-Rösti
- 700 g mehlige Kartoffeln
- 2 kleine Karotten
- ca. 100 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 8 EL griffiges Mehl
- Salz, Pfeffer, gemahlener Muskat
- gehackte Petersilie
- Butterschmalz zum Braten

Dip
- 250 g Skyr
- Salz
- Abrieb und Saft von 1/2 Bio Zitrone
- 1 TL Honig
- 1 TL scharfer Senf

ZUBEREITUNG

Kartoffel-Wurzelgemüse-Rösti
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden, Kartoffeln, Karotten und Sellerie grob reiben. Salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Gut ausdrücken. Alle Zutaten vermengen. Falls die Masse zu weich ist, etwas Mehl hinzugeben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. 2 bis 3 EL der Masse pro Rösti in die Pfanne geben und leicht andrücken. Von beiden Seiten knusprig und goldgelb braten. Die Rösti bis zum Servieren im Backrohr warm halten.

Dip
Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Skyr ist ein traditionelles isländisches Milchprodukt mit sehr hohem Proteingehalt. Zudem enthält es nur wenig Fett und ist eine ausgezeichnete Kalziumquelle.

ERKENNEN SIE DEN UNTERSCHIED?

SIGNATURE BEEF
KI selected cuts
by ALPENRIND

SIGNATURE BEEF – garantierter Genuss, KI selected cuts by ALPENRIND

ALPENRIND hat es geschafft, nach monatelanger Entwicklung und Zusammenarbeit unserer Fleisch- und IT-Experten, eine KI-basierte Prozesstechnologie zu entwickeln, bei der alle Schlachttiere gescannt und ausgewertet werden können.
Diese revolutionäre Technologie digitalisiert und selektiert - unter Nutzung einer Software und dem Wissen unserer Fachleute - die Schlachtkörper in verschiedene Stufen der Marmorierung.

Unter Marmorierung versteht man intramuskuläres Fett. Dieses ist die qualitative, wesentliche Grundlage für ein optimales Genusserlebnis.

Desweiteren garantieren unsere höchsten Prozess- und Qualitätsstandards eine **Vorreifung von mindestens 3 Wochen** in unserem Betrieb bei einer gesamten Mindesthaltbarkeit von 9 Wochen.

Die Spitzenqualität von **ALPENRIND** definiert sich über die folgenden drei Aspekte:

- → **Prozesstandard / Qualitätsstandard** - Grundlage für die lange Haltbarkeit
- → **Reifung** - Grundlage für die außergewöhnliche Zartheit
- → **Marmorierung** - Grundlage für den feinen Geschmack

Die Kombination dieser drei Aspekte, der Einsatz der KI und unser handwerkliches Können, gepaart mit viel Leidenschaft für Spitzenqualität, macht es **ALPENRIND** möglich, präzise, gleichbleibende und hochwertige Produkte für unsere Kunden zu produzieren.

www.alpenrind.at

ALPENRIND
salzburg

Alpine Küche für zu Hause

Traditionelle Gerichte neu interpretiert, schnelle Rezepte für den Alltag oder ein bisschen zeitaufwendiger für das gemeinschaftliche Sonntagskochen: Das Team vom Restaurant Weitblick in Kaprun zeigt vor, dass alles regional und auch in Bioqualität machbar ist. Viel Freude beim Nachkochen!

Bio?Logisch!

Das Restaurant Weitblick setzt ganz auf regionale Bioprodukte. So wurden die Gerichte auf den folgenden Seiten mit besten Pinzgauer Zutaten gekocht. Der Mozzarella kommt etwa vom Zieferhof in Leogang, das Rindfleisch von der Metzgerei Tauernlamm in Taxenbach, das Dinkelmehl vom Jagglhof in Saalfelden und die Eier vom Bauernhof Hintergafferl aus Bruck an der Glocknerstraße. Und wer doch nicht selber kochen möchte, genießt die Alpine Küche einfach direkt in Kaprun.

Ideales Zusammenspiel

Die wichtigsten Protagonisten der Alpinen Küche sind: Salzburgs unberührte Natur, die vielen Landwirtschaften sowie die zahlreichen Genuss-Handwerksbetriebe. Und natürlich alle Gastgeberinnen und Gastgeber, die sich darauf verstehen, aus regionalen Zutaten Gerichte nach überlieferten oder neuen Rezepten zuzubereiten.

Echter Genuss

Auch das Salzburgerland Herkunfts-Zertifikat ist ein wichtiger Meilenstein für die Alpine Küche. Seit 2019 trägt es dazu bei, das Bewusstsein für Saisonalität, unverfälschten Genuss und den Wert regionaler, saisonaler Lebensmittel zu stärken. Mittlerweile sind etwa 2.600 Produkte mit dem runden Siegel ausgezeichnet. Wo es die gibt? Einfach auf www.salzburgschmeckt.at mehr über regionale Produkte und Bezugsquellen in der Nähe erfahren!

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

Foto oben: Michael Kritzinger, Foto Mitte: SalzburgerLand Tourismus

MOZZARELLA

mit Grünkohlpesto und Chioggia-Rübe

Rezept von Johann Binder, Küchenchef Restaurant Weitblick

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Mozzarella

Pesto
- 200 ml Olivenöl
- 400 g Grünkohl
- 120 g Sonnenblumenkerne
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Chioggia-Rüben
- 4 Chioggia-Rüben
- 200 ml Essig
- 200 ml Wasser
- 2 EL Dattelsirup oder Honig
- Salz
- Pfefferkörner
- Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Grünkohlpesto
Alle Zutaten bei niedriger Stufe im Standmixer mixen. Nicht zu lange mixen, damit das Pesto noch kleine Stückchen hat.

Chioggia-Rüben
Für den Sud zum Einlegen: Wasser, Essig und Dattelsirup in einem kleinen Topf aufkochen und die restlichen Gewürze beigeben. Die Rüben in Wasser weich kochen und noch heiß schälen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und in den heißen Sud einlegen. Am besten sollten die Rüben mit dem Sud in einem Glas luftdicht verschlossen 2 bis 3 Tage kühl gelagert werden.

Rüben mit dem Grünkohlpesto und Mozzarella anrichten.

Wein-Tipp vom Profi
DÖLLERER WEINHAUS

Dazu harmoniert zum Beispiel der Rote Veltliner Wagram 2023 vom Weingut Schuster mit seiner frischen Säure, Würze und fruchtigen Noten.

ZWEIERLEI BIORIND

mit Erdäpfelnidei, Kohlrabi und Kürbis

Rezept von Johann Binder, Küchenchef Restaurant Weitblick

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Rindfleisch
- 400 g Rinderfilet
- 200 g Rinderbackerl
- 120 ml Rinderfond (alternativ Gemüsefond)
- Salz, Pfeffer

Gemüse
- 200 g Kohlrabi
- 200 g Kürbis
- 2 EL Butter
- 120 ml Wasser
- etwas Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- Olivenöl zum Anbraten
- Schnittlauch zum Dekorieren

Erdäpfelnidei
- 1 kg mehlige Erdäpfel
- 400 g Dinkelmehl
- 2 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 4 Eidotter
- 2 EL Butterschmalz

Wein-Tipp vom Profi
DÖLLERER WEINHAUS

Der Blaufränkisch Spätfüllung 2020 vom Weingut Krutzler besticht durch Tiefe, feine Würze und ausdrucksstarke Frucht. Ideal zu Rind!

ZUBEREITUNG

Rindfleisch
Rinderfilet und Rinderbackerl zuputzen oder vom Metzger zugeputzt kaufen. Die Backerl scharf anbraten und für 2 Stunden im Rinds- bzw. Gemüsefond dünsten. Das Filet mit Pfeffer würzen und anschließend scharf anbraten. Danach bei 120 °C im Ofen auf 54 °C Kerntemperatur garen. Das fertig gegarte Filet einige Minuten rasten lassen, dann ist es bereit zum Anschneiden.

Beilagengemüse
Kürbis und Kohlrabi in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in Olivenöl scharf anbraten und mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Für den Kohlrabi Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und anschließend mit etwa der gleichen Menge Wasser aufgießen. Den Kohlrabi darin so lange köcheln, bis sich eine Bindung ergibt. Zum Abschluss den glasierten Kohlrabi mit etwas fein gehacktem Schnittlauch verfeinern.

Erdäpfelnidei
Erdäpfel in der Schale weich kochen. Noch heiß schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit dem Mehl, Eigelb und den Gewürzen zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und davon ca. 2 cm breite Stücke – die Nidei – abstechen. 4 Minuten in Salzwasser kochen. Aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in Butterschmalz goldgelb braten.

Fotos: Restaurant Weitblick

DINKELKAISERSCHMARRN *mit Honig*

Rezept von Johann Binder, Küchenchef Restaurant Weitblick

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 280 g Dinkelmehl
- 540 ml Milch
- 8 Eier
- Salz
- Honig

ZUBEREITUNG

Dinkelmehl, eine Prise Salz und die Milch mit dem Schneebesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Anschließend das Eigelb unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig einfließen lassen. Den Kaiserschmarrn einseitig goldgelb backen und anschließend einmal wenden.

Hitze reduzieren und den Schmarrn mit einem Deckel abdecken. Dadurch geht der Kaiserschmarrn in der Pfanne auf.

Den fertigen Kaiserschmarrn zerreißen und mit Honig verfeinern.

Besonders gut mit Zutaten von Pinzgau Milch

Würzige Almkräuter, Gräser und Blumen von den Wiesen der Bergbauern machen die Milch so geschmackvoll.

Foto: Restaurant Weitblick

WOW!

DIE GEWÜRZE DER PROFIS JETZT AUCH FÜR ZUHAUSE.

Genuss kann so einfach sein. Unsere drei neuen Gewürzmischungen bieten dir die passende Würze für viele beliebte Speisen. Mit den neuen Sorten Gemüse, Geflügel und Kartoffel holst du dir Abwechslung und besten Geschmack in deine Küche! **Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

JETZT REZEPTE NACHKOCHEN:

Mit dem Code **SALZBURG24** erhältst du 10 % Rabatt*
auf alle Produkte im WIBERG Onlineshop.
Jetzt einlösen unter: wiberg.eu/wow-shop

*Die Aktion gilt in Österreich und Deutschland bis 31. Jänner 2025, nur solange der Vorrat reicht.

@world_of_wiberg

Aus der Region schmeckt's besser

Ob Fisch, ob Fleisch oder Gemüse, mit Zutaten aus der Region kochen wir das ganze Jahr über mit besten Zutaten. Die Salzburger Seminarbäuerinnen haben mit Küchenchefin Theresa Nutz vom Königgut in Wals drei feine Gerichte für die kalten Tage ausgesucht. Vorab ein paar Tipps dazu.

Confieren?

Beim Confieren (franz. für einlegen oder einkochen) wird Fleisch oder Fisch in Öl bei niedriger Temperatur gegart. Früher zur Konservierung verwendet, ist es mittlerweile eine beliebte Garmethode. Das Fleisch behält seinen vollen Geschmack und verbindet sich wunderbar mit den Gewürzen.

Salzen oder nicht?

Hieß es früher immer, „Bohnen ohne Salz kochen", gibt es mittlerweile die Erkenntnis, dass Salzwasser sogar Vorteile beim Kochen hat. Diese und viele andere Tipps gibt es bei den Workshops der Salzburger Seminarbäuerinnen. Hier werden gerade die Grießknödel für das Rezept auf Seite 93 gedreht.

Röstaromen?

Gerade für wärmende Eintöpfe und dunkle Saucen sind die sogenannten Röstaromen wichtige Geschmacksbildner. Dabei wird Wurzelgemüse kräftig in einer Pfanne oder einem Topf angebraten und unter Rühren kräftig durchgeröstet. Durch das Aufgießen mit Brühe oder Wein entsteht somit ein besonderes Aroma.

Illustration Bratpfanne: aksol – stock.adobe.com, Fotos: Martina Höfelmaier

CONFIERTES SAIBLINGSFILET
mit Gerstlrisotto, Weißkohl und Kürbis

Rezept von Theresa Nutz, Restaurant Königgut in Wals

Foto: Martina Höfelmaier, Illustration Majoran: sabelskaya – stock.adobe.com

Tipp: Mit Senfkaviar garnieren! Dazu 2 EL Senfsaat mit 100 ml Apfelsaft ca. 5 Minuten kochen und abgekühlt auf den Fisch geben.

Rezept-Tipp vom Profi

WIBERG

Kohl und Senfkaviar lassen sich mit etwas Curry Maharani traumhaft verfeinern.

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Saiblingsfilet
- 800 g Saiblingsfilet
- 400 ml Olivenöl
- 400 ml Rapsöl
- 4 Limetten
- 1/2 TL Fenchelsaat
- 1/2 TL Koriandersaat
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz

Kürbispüree
- 400 g Hokkaidokürbis
- 100 g Zwiebel
- 10 g Zucker
- 50 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 100 ml Obers
- Schale 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Anbraten
- evtl. Speisestärke

Gerstlrisotto
- 300 g Rollgerste
- 1 l Gemüsesuppe
- 100 g Zwiebel
- 30 ml Weißwein
- 60 ml Öl
- 1 Rosmarinzweigerl
- ca. 50 g Butter
- 50 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

Weißkohlgemüse
- 300 g Weißkohl
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- 2 EL Butter
- gemahlener Kümmel
- Majoran
- Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Saiblingsfilet
Raps- und Olivenöl mit in Scheiben geschnittenen Limetten und Gewürzen auf ca. 45–50 °C in einem Topf erwärmen. Fischfilets dazugeben und ca. 10 Minuten garen. Filets herausnehmen, die Haut abziehen und leicht salzen.

Kürbispüree
Hokkaidokürbis waschen, vierteln und Kerne entfernen. Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten, Kürbiswürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, würzen und weichkochen lassen. Fein pürieren. Falls zu flüssig, etwas Speisestärke dazugeben.

Gerstlrisotto
Zwiebel in Öl glasig dünsten, Rollgerste zugeben und kurz mitdünsten, mit Weißwein ablöschen. Warme Gemüsebrühe nach und nach zugeben und rund 20 Minuten stetig rühren. Wenn die Gerste gar und alle Flüssigkeit verkocht ist, würzen. Kurz vor dem Servieren Butter und Parmesan bei niedriger Temperatur einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nicht mehr aufkochen!

Weißkohlgemüse
Kohl entstielen und in feine Streifen schneiden. In Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und kräftig würzen. Ca. 10 Minuten weich garen.

BUNTES BOHNENRAGOUT
mit Schwarzbrotknödel

Rezept von Theresa Nutz, Restaurant Königgut in Wals

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Bohnenragout
- 800 g bunte Bohnen (12 Std. einweichen!)
- 200 g mehlige Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie
- 1 große Zwiebel
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- 700 ml Rotwein oder Gemüsebrühe
- 700 ml passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Kräuter (Thymian, Rosmarin)
- Öl zum Anbraten

Schwarzbrotknödel
- 500 g nicht zu trockenes Roggenbrot
- 250 ml Milch
- 1 große Zwiebel
- 3 Eier
- 2–3 EL Mehl
- Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Majoran, Kümmel, Muskatnuss

Besonders gut mit Zutaten von LERCHENMÜHLE

Für Schwarzbrot kann Roggenmehl sehr gut mit Emmer- oder Einkornmehl gemischt werden. Mehlsorten zu mischen, bringt Abwechslung ins Backen.

ZUBEREITUNG

Bohnenragout
Bohnen in reichlich kaltem Wasser mindestens 12 Stunden einweichen. Wasser abgießen und die Bohnen nochmals waschen. In einem großen Topf mit viel Wasser bissfest kochen. Kartoffeln und Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Öl glasig dünsten. Wurzelgemüse kurz mitdünsten und mit Wein oder Brühe ablöschen. Bohnen und Kartoffelwürfel hineingeben und mit passierten Tomaten aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Schwarzbrotknödel
Roggenbrot in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen und kochen lassen. Knödelbrot würzen und das Milchgemisch dazugeben. Eier hineinrühren und alles gut vermengen. Knödel formen und in wallendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen, bis die Knödel obenauf schwimmen.

Foto: Martina Höfelmaier, Illustration Rosmarin: aksol – stock.adobe.com

GESCHMORTE KALBSBACKERL
mit Pastinakencreme und Grießknöderl

Rezept von Theresa Nutz, Restaurant Königgut in Wals

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Kalbsbackerl
- 600 g Kalbsbackerl
- 200 g Knollensellerie
- 100 g Karotten
- 100 g Lauch
- 200 g Zwiebel
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Wasser
- 100 ml roter Portwein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Grießknödel
- 125 g Grieß
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss

Pastinakencreme
- 1,4 kg Pastinaken
- 2 kleine Zwiebel
- 10 g Zucker
- 50 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsesuppe
- 100 ml Obers
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Besonders gut mit Zutaten von SCHULTES mein metzger meister

Die zarten Kalbsbackerl sind ideal zum Schmoren.

ZUBEREITUNG

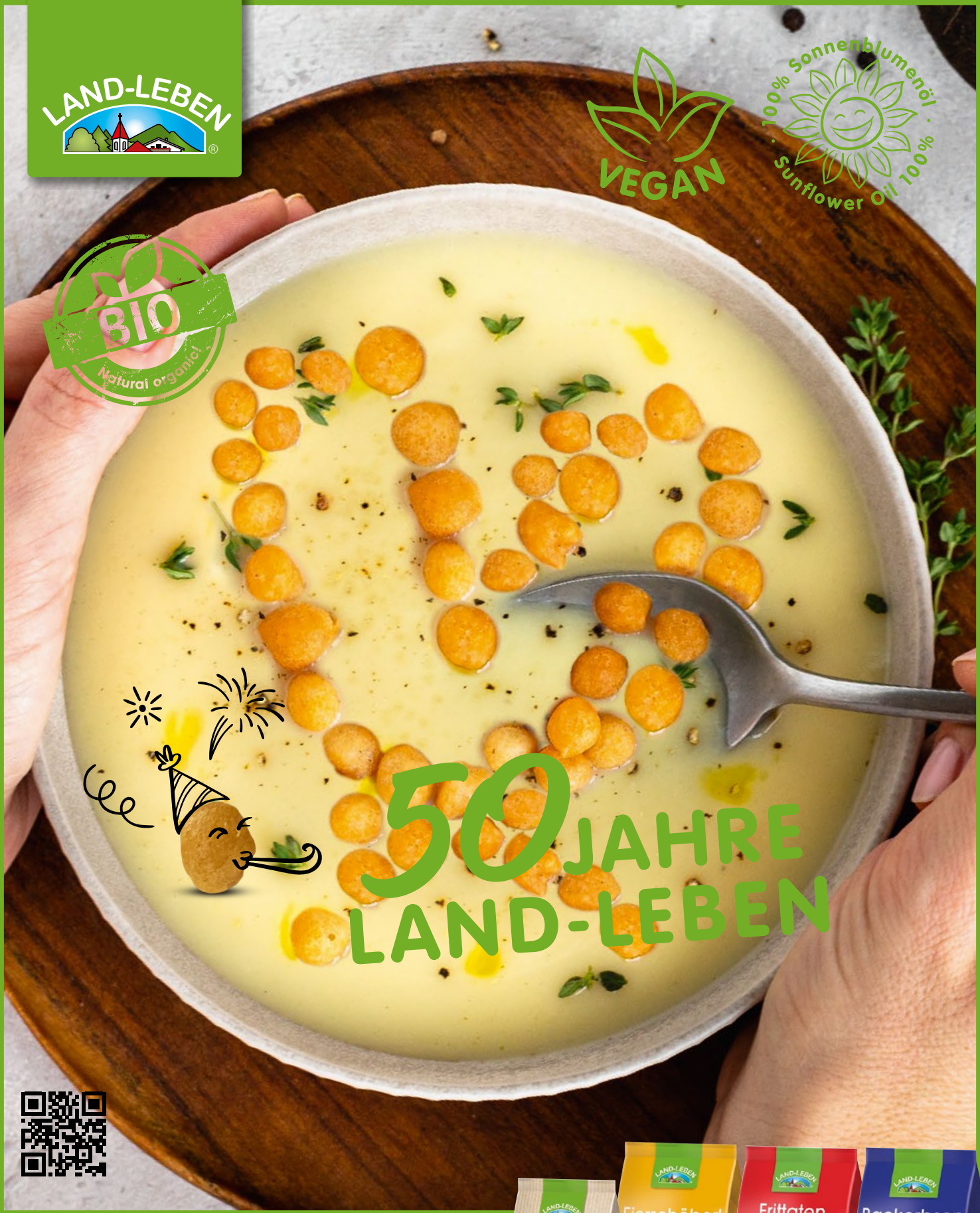
Kalbsbackerl
Gemüse klein schneiden. Kalbsbackerl in einem großen Topf mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und aus dem Topf nehmen. Gemüse in den Topf geben und bei kleiner Hitze gut anrösten. Tomatenmark unter kräftigem Rühren dazugeben und mit Rot- bzw. Portwein nach und nach ablöschen. Das Gemüse sollte dann „marmeladig" glänzen. Topf mit Wasser auffüllen und Backerl mit den Gewürzen hineingeben. Ca. 3 Stunden schmoren lassen.

Grießknödel
Milch mit Butter, Salz und 100 g Grieß unter Rühren kochen, bis der Grieß gequollen und die Flüssigkeit gebunden ist. Kurz abkühlen lassen. Die Eier und den restlichen Grieß einrühren. Masse gut auskühlen lassen und kleine Knödel formen. In wallendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen lassen.

Pastinakencreme
Pastinaken putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel grob würfeln und mit dem Knoblauch in Öl glasig dünsten. Pastinakenwürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Gemüsebrühe und Obers kurz mitköcheln lassen. Wenn alles weich gekocht ist, fein pürieren.

Tipp: Dazu passen glacierte Karotten. Rezept unter www.salzburgschmeckt.at

Foto Martina Höfelmaier, Illustration Wacholder: Ecaterina Sciuchin – stock.adobe.com



Aus Liebe zum gutem Essen seit mittlerweile 50 Jahren.

Ob Backerbsen, Frittaten oder Eierschöberl.
LAND-LEBEN steht seit 5 Jahrzehnten für Regionalität, Qualität und natürlich für zufriedene Kunden.

Mehr Infos unter www.land-leben.com

GRÜNKOHL-SUPPE

ZUTATEN (4 Portionen)

600 g Grünkohl
400 g Kartoffeln
150 g Knollensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
1 Prise geriebene Muskatnuss
1 L Gemüsesuppe
100 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer

Toppings:
4 EL LAND-LEBEN Bio Dinkel Croutons
Sprossen nach Wunsch
4–8 Safranfäden

ZUBEREITUNG

Grünkohl waschen, die Blätter vom Strunk lösen und in Streifen schneiden. Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Geschälte Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Öl glasig anbraten. Gemüse und eine Prise Muskatnuss zugeben und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Zugedeckt auf kleiner Flamme 25 Minuten köcheln lassen.

Flüssiges Schlagobers hineingeben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit knusprigen Bio Dinkel Croutons, frischen Sprossen und Safranfäden servieren.

Tipp:
Schmeckt auch mit LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen köstlich!

Es grünt so grün: Diese Suppe ist ein saisonales Erlebnis für alle Sinne!

Das Tüpfelchen auf dem „i“ sind die knusprigen Bio Dinkel Croutons oder Bio Dinkel Backerbsen. Nicht nur für Kinder ein willkommener Knabberspaß.

Foto und Rezept: Simone Kemptner/cookiteasy

Garantiert regional

Bewusst einkaufen, schau aufs Siegel!

Handwerkskunst, Leidenschaft und unverfälschte Zutaten – das machen unsere hochwertigen Lebensmittel und Produkte besonders. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz. Alle teilnehmenden Betriebe sind nachfolgend aufgelistet. Weitere Informationen und geltende Herkunftskriterien gibt's auf www.salzburgschmeckt.at.

STADT SALZBURG (14 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Spinat, Erdäpfel, Sauerkraut		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Bio Fischzucht Krieg	Forelle	✓	Ferdinand-Hanusch-Platz 4	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Rind, Spanferkel, Wild, Speck, Wurst, Sulze, Selchripperl		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Fanny Fresh	Herkunftszertifizierte Produkte in Fresh-, Snack- oder Obstbox		Röcklbrunnstraße 43	5020	Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Kalb- und Rindfleisch, Wildfleisch		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Fleisch und Wurstwaren Lettner	Salzburger Grillwurst, div. Schinken		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
Gabelmacher	Frühlingszwiebel, Knoblauch, Lauch		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Geisbichlgut	Joghurt, Käse, Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Suppenhuhn u. a.	✓	Geisbichlweg 10	5023	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Rindfleisch, Schweinefleisch		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Salzburger Blumenhof	Herkunftszertifizierte Produkte für Gärtnereien		Mehrlgutweg 29	5020	Salzburg
SalzburgMilch	Milch, Schlagobers, Sauerrahm, Joghurt, div. Käsesorten u. a.		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtimkerei Greimel	Diverse Honige, Bienenweidesamen, gelbe und rote Kriacherlmarmelade	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Milch & Käse, Rind, Kalb, Eier, Weizen, Gebäck, Gemüse, Obst, Sirup		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg

FLACHGAU (123 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Eisl-Bio-Schafmilch-Spezialitäten / Seegut Eisl	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Topfen, Käse u. a.	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Friesacherhof	Rindfleisch, Schweinefleisch, Erdäpfel		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Gaisbergwasser	Gaisbergwasser (still/prickelnd)		Ahornstraße 21	5081	Anif
Kastnerbauer - HofgreisslerEi	Eier	✓	Römerstraße 8	5081	Anif

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biogut Oberwald	Haunsberger Hafer, Binkel, Obst, Obstbäume u. a.	✓	Wald 2	5102	Anthering
Goisbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Kernbauer & Kernei's Mostheuriger	Fleisch, Wurst, Fisch, Brände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Bio-Pute, Bio-Gans	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Bio-Schweinefleisch, Eier	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Lagerhaus Bergheim	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Lamprechtshausnerstraße 4	5101	Bergheim
Salzburg Garnelen	Garnelen		Handelszentrum 16	5101	Bergheim
Bauer z'Feichten	Eier		Feichten 4	5165	Berndorf
Brot.Wert	Sauerteigbrot	✓	Am Bäckerweg 3	5165	Berndorf
Hausl Wall	Kalbfleisch	✓	Wall 3	5165	Berndorf
Imkerei Martin Hinterhauser	Wald-, Blüten-, Creme-, Akazien- und Lindenblütenhonig		Dorfbeuern 112	5152	Dorfbeuern
Dorfmetzgerei Baischer	Leberkäse, Würstel, Wurst		Dorfstraße 11	5161	Elixhausen
Bio-Bäckerei Pföß	Bio-Dinkellaiberl, Bio-Dinkelbrot	✓	Christophorus Straße 62	5061	Elsbethen
Lehner's Beerenstadl	Heidel-, Erd- und Himbeeren		Aignerstraße 134	5061	Elsbethen
Hofkäserei Haslauer	Schaf: Frischkäse, Joghurt, Käse	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Biohof Pertiller Oberwimmpoint	Div. Frischgemüse, Salat, Kohl, Kräuter, Honig	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Bio-Imkerei Wildblume	Wald-, Creme- und Blütenhonig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Gasbachbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch, Würste		Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Imkerei Freundlinger	Blüten-, Wald-, Cremehonig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Butcher and Farmer Teufl	Galloway Rindfleisch, Würste, Hundewurst, Honig	✓	Schönaustraße 49	5324	Faistenau
Ederbrot	Bio-Tauernroggenbrot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögenbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Itzlinger's Biobäckerei	Tauernroggenbrot, Laufener Landweizenbrot	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Oberhinteregg	Honig, Tee, Sirup, Frischkäse, Wildkräuteraufstrich		Tiefenbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Eiswerk	Div. Eissorten und Sorbet	✓	Mittergöming 12	5114	Göming
Fuchserei Buchbichlgut	Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- und Ziegenkitzfleisch		St. Leonhard / Gartenauerstraße 9	5083	Grödig
Lenzenbauer	Eier, Walnüsse, Obst, Saft u. a.	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Gärtnerei Kral	Gemüsejungpflanzen, Christbäume, Stauden, Blumen u. a.		Hof 47	5302	Henndorf
Grablergut	Creme- und Wabenhonig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hölzlbauer	Eier, Gänsefleisch	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Krapfbauer	Rind-, Schweinefleisch, Eier, Birnen		Hintersee 5	5324	Hintersee
Imkerei Tarmann	Wald-Blüten-, Creme-und Wabenhonig		Lebachstraße 26	5322	Hof
Karlgut	Frischkäse, Bauernkäse, Camembert, Topfenbällchen		Schroffenaustraße 5	5322	Hof
Kehlbauer	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Topfen, Käse, Fleisch	✓	Hinterschroffenaustraße 3	5322	Hof
Huberbauer	Div. Schafmilchspezialitäten für SB-Kühlschrank		Willschwandtstraße 11	5321	Koppl
Fleischhauerei Fuchs	Kalb, Rind, Schwein, Lamm		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Blumen, Zierpflanzen, Topfkräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gruber - Gefügelhof Eigenherr	Rind-, Hühner-, Putenfleisch, Eier		Mettigweg 5	5023	Koppl
Imkerhof Salzburg	Blüten-, Wald- und Cremehonig, Oxymel, Blütenpollen u. a.		Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl
Gärtnerei Frahammer	Frischgemüse, Kräuter, Honig, Blumen, Zierpflanzen u. a.		Tannham 11/2	5203	Köstendorf
Hasi's Schmankerlkasten	Eier, Erdäpfel		Kleinköstendorf 7	5203	Köstendorf
Karlbauer	Freilandeier	✓	Gramling 1	5203	Köstendorf
Knotzinger - SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Riederbauer	Säfte, Honig, Eier, Erdäpfel, Essige	✓	Franz-Xaver-Gruber-Str. 35	5112	Lamprechtshausen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Schnapsbrennerei Bruckmoser	Brände und Liköre, Waldhonig		Stockham 7	5112	Lamprechtshausen
Buachberger's Mili	Milch, Butter, Joghurt, Schlagobers, div. Käse u. a.		Buchberg 1/2	5163	Mattsee
Mitterhof	Fleisch und Wurst, Getränke		Mitterhof 3a	5163	Mattsee
Bioimkerei Hinterhauser	Blüten- und Waldhonig	✓	Dorfbeuern 4	5152	Michaelbeuern
Trapp Die Blumen- & Gartenwelt	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Hühner- und Putenfleisch, Wald- und Blütenhonig	✓	Reinharting 6	5165	Nussdorf
Derndlbauer	Naturjoghurt, Topfen, Käse, Schweinefleisch, Wurst		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauer am Bichl - SalzburgerLand Ei	Eier, Wachteleier, Blüten- und Waldhonig		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland-Ei OG	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Austernseitlinge und Shiitake (frisch, getrocknet, eingelegt, Pulver)	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Imker Kastenauer	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig		Pötzelsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Wald-, Creme- und Blütenhonig		Weiherweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Joglbauer	Milch, Eier, Getreide, Obst u. a.	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum
Tischlerbauer	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Hochmühle Frauenlob	Weizenmehl, Laufener Landweizen Mehl, Tauernroggenmehl	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Huberbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Stoffn Bio-Edelpilze	Austernseitlinge, Shiitake (frisch,getr., pulv.), Selbstzuchtest, Pilzbrut	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Aicherbauer	Holzstöckerl-Spiel	✓	Talacker 3	5164	Seeham
Käserei Walkner	Emmentaler, Bergkäse		Asperting 8	5164	Seeham
Kramerei Seeham	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Hauptstraße 64	5164	Seeham
Thurerhof	Rindfleisch, Honig, Oxymel, Räucherwerk, Holzvasen u. a.	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bioimkerei Doppler	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen
Bio-Land-Imkerei Mösl	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Frankgut - SalzburgerLand Ei	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Glückswachtelei Unterholzhof	Wachtelei	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Hoamat Honig	Wald-, Wald-Blütenhonig, Met		Wallerseestraße 55b, Top 3	5201	Seekirchen
Imkerei Janser	Wald-, Creme, Blüten-, Wald-Blütenhonig, Met		Ried 17	5201	Seekirchen
Imkerei Roider	Wald-, Creme- und Blüten-Waldhonig		Waldmoosgasse 1	5201	Seekirchen
Mattigtaler Käse	Milch, Butter, Joghurt, Käse, Heulikör u. a.	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Ungerbauer	Rohmilch , Eier		Kothgumprechting 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Rohmilch, Naturjoghurt, Eier		Schöngumprechting 18	5201	Seekirchen
Gärtnerei Monger	Jungpflanzen, Blumen, Zierpflanzen, Bäume und Sträucher u.a.		Wallerseestraße 89	5201	Seekirchen
Graßmann	Rind-, Puten- und Hühnerfleisch		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Biohof Stöcklbauer	Dinkel, Dinkelreis, Dinkelvollkornnudeln, Hafer, Haferflocken	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Grabnergut	Schweinefleisch, Speck		Holzhauser Straße 82	5113	St. Georgen
Kaiser's Hofbäckerei	Roggenbrot, Mischbrot, Hefezopf, Gemüse, Erdäpfel		St. Georgener Landesstraße 11	5113	St. Georgen
Schmetterlingshof	Fleisch (Lamm, Huhn, Gansl), Eier, Getreide & Mehl, Tees u. a.	✓	Helmberger Straße 21	5113	St. Georgen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bäckerei Obauer	Landweizenbrot, Tauernroggenbrot	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Fleischhauerei Gerbl	Rindfleisch		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei Necker	Tauernroggen-Landweizenbrot	✓	Bahnstraße 5	5350	Strobl
d'Krämerin - Lisa Maria Frenkenberger	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Salzburger Straße 99	5303	Thalgau
Gitti's Freilandeier	Freilandeier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Kasbach	Rindfleisch	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof & Fleischhauerei Santner	Kalbfleisch		Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnergut - SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomanstraße 12	5303	Thalgau
Obervetterbach	Rohmilch, Beeren, Apfelsaft, Brenn- und Kaminholz u. a.		Obervetterbach 4	5303	Thalgau
Stranzenhof	Schafrohmilch , Säfte, Pesto, Fruchtaufstriche, Wurst u. a.	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Baierlgut	Erdbeeren, Erdäpfel, div. Frischgemüse		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Walserstraße 4	5071	Wals-Siezenheim
Dandlhof	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Topinambur, Melone u. a.		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererbauer	Rind, Schwein, Puten, Würste, Marmelade u. a.		Grünauerstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eisl Gastronomieservice	Herkunftszert. Gemüse-, Obst-, Kräuter Sortiment für Gastronomie		Grenzstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Bohnen, Sauerkraut u. a.		Bauerngasse 20	5071	Wals-Siezenheim
Feldinger's Hausgartl	Kresse, Keimsprossen	✓	Walserfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fleischerei Santner	Rindfleisch	✓	Walser Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüsejungpflanzen		Loigerstraße 61	5071	Wals-Siezenheim
Frießeneggergut	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Blattsalat, Rote Rüben, Kraut u. a.		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Div. Frischgemüse, Kürbis, Erdäpfel, Salat, div. Jungpflanzen, Topfkräuter	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Gastager	Weihnachtsstern		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen und Zierpflanzen		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gemüsebau Esterer	Div. Frischgemüse, Salate, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Milch, Butter, Naturjoghurt, Topfen, Schnittkäse		Walser Straße 14	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Rindfleisch, Leberknödel, Eier, Kürbis, Schnittblumen		Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hörmannbauer	Kohl, Zwiebel, Wurzelgemüse, Fruchtgemüse, Kräuter		Kirchenstraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Jungpflanzen Gerl	Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen, Kräuter, Erdbeeren		Loigerstraße 16	5071	Wals-Siezenheim
Kaindlbauer	Div. Wurzelgemüse, Zwiebelgemüse, Kohlgemüse, Blattsalat, Erdäpfel		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Königgut	Eier, Honig, Gemüse,Suppenhühner, Schweinefleisch u. a.		Oberfeldstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Kracherbauer	Gemüsejungpflanzen		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
LFS Klessheim	Div herkunftszertifizierte Produkte zur Schulversorgung		Kleßheim 16	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Kürbis, Erdäpfel, Kräuter u. a.		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Div. Frischgemüse, Blattsalat, Kürbis, Erdäpfel, Sauerkraut u. a.		Wals 15	5071	Wals-Siezenheim
Stefflhans	Erdäpfel, Karotten , Kraut		Stefflhansenweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Wirstengut	Eier, Erdäpfel		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim

TENNENGAU (44 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bioarche Rocherbauer	Kalb, Rind, Lamm, Pute, Schafwollpelletsdünger, Holzpellets	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Bio-Freilandhof Putzgrub	Bergbauern-Freilandeier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Kleinschörghof	Ganslfleisch, Erdäpfel	✓	Au 2	5441	Abtenau
Leierhof	Oxymel, Tees, Brennnesselsamen		Seydegg 3	5441	Abtenau
Thalgerhof - SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Untergrub	Rindfleisch, Schweinefleisch, Putenfleisch, Grillwürstel, Wurst, Speck	✓	Möselberg 12	5441	Abtenau
Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Obsthof Buchegger/ Oberhaslach	Apfelsaft, Phillipsbirnenbrand		Hallseiten 9	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzelsberger	Div. Käsesorten, Schweinefleisch	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Motzenhof	Rohmilch-Heumilch		Adnet 59	5421	Adnet
Fischhof - Das Ziegenparadies	Alles von der Ziege: Topfen, div. Käse, Kitzfleisch, Schinken	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
Metwelt	Met, Wald-Blütenhonig		Hefenscher 25	5524	Annaberg
MundOrt Metzgerei	Kalb- und Rindfleisch, Geselchtes Rindfleisch, Lammfleisch, Wild		Hefenscher 88	5524	Annaberg
Unterschlag - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	Div. Käsesorten, Butter, Eis, Joghurt, Wurst, Eier		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	Blütencreme-, Sommercreme- und Waldhonig		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Mayrhof	Bio-Eier, Wachteleier, Obstler	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Karnerhof	Highlandbeef, Hauswürstel, Käsekainer, Bio-Rindfleisch, Holz	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser	Tauernroggenmehl, Laufener Landweizenmehl		Taggerstraße 43	5440	Golling
Seiwaldgut	Rindfleisch, Fruchtaufstrich, Sirupe	✓	Haarbergweg 336	5440	Golling
Stieglerbauer	Bio-Rohmilch, Kalbfleisch , Bio-Eier	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Bauernbräugut	Rohmilch, Kalbfleisch, Eier	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Gärtnerei Pleitner	Gemüsejungpflanzen, Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Rif/ Schloßallee 51	5400	Hallein
Handkäserei Wimmer	Naturjoghurt, Vollmilchtopfen, Div. Käsesorten		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
LFS Winklhof	Div herkunftszertifizierte Produkte zur Schulversorgung		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Sonnenhuhn	Hühnerei		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Johannes Bio-Bergbauernhof Krispl	Lammfleisch, Hühnerfleisch, Bergkräutertee, Wald- und Blütenhonig	✓	Gaissau 3	5425	Krispl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Dinkel, Käse, Konfitüre, Honig, Tee, Sirup u. a.	✓	Kellau 15	5431	Kuchl
Fleischerei Gumpold	Rindfleisch		Markt 127	5431	Kuchl
Oberhofbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Rindfleisch	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Scharfetter	Salzburger Bio-Naturbeef	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Weissenbachmühle	Bio-Blütenhonig, Bio-Waldhonig	✓	Weissenbach 8a	5431	Kuchl
Einäuglbauer	Eier, Hühnerfleisch, Rehwild, Rotwild, Gams		Neubach 15	5523	Lungötz
Jellgut	Naturjoghurt, Speisetopfen, Frischkäsezubereitungen, Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri	Handgeschöpftes Siedesalz (pur, mit Kräutern), Salzburger Natursalz-Sole		Kaserermühlweg 3	5411	Oberalm
Biohof Moosbauer	Tauernroggenbrot, Gansl, Rindfleisch, Butter, Rohmilch u. a.	✓	Leitnerstraße 10	5412	Puch
Höllhof	Hochlandrind	✓	Schattau 22	5442	Rußbach
Gärtnerei Zmugg	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Schlenggenhof	Lammfleisch, Lammschinken	✓	Scheffau 6	5440	Scheffau
Bachrain	Kalb, Rind, Schwein, Wild, Gams	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
AlmSinn	Sauerhonig, Kräuterprodukte		Am Dorfplatz 31	5423	St. Koloman
Da Waldhofer	Rindfleisch, Huhn, Eier, Brände u. a.	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Koloman

PINZGAU (63 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biobauernhof Haslach	Rohmilch, div. Käse, Speck, Eier, Fruchtaufstrich, Obstler	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Obstpresse Bramberg	Apfelsaft, Apfeltresterpulver		Wilhelmstall, Weichseldorf 27 a	5733	Bramberg
Salzburger Wollstadel	Sitzkissen, Filzpatschen und -hüte		Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Gaferlgut	Rindfleisch, Grillwürstel, Patties	✓	Krössenbachstraße 23	5671	Bruck
Hintergaferl	Suppenhühner, Jungrind, Eier		Krössenbachstraße 25	5671	Bruck
LFS Bruck - Piffgut	Rohmilch, div. Käse, Fleisch, Saft, Honig u. a.	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
Bijo Farm	Cebufleisch, Cebu-Würste, Chutney, Müsli, Tee, Sirup	✓	Taxenbacher Fusch 31	5672	Fusch
Unterhausreit	Apfelessig , Kräutertee	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Woidwerk	Blüten-, Wald-, Wald-Blütenhonig		Patschweg 7 b	5662	Gries
Hollersbacher Kräutergarten	Div. Tees: Hollersbacher Balance, Blütenzauber, Juchizza, Kräutersalz	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Scharlern	Div. Käsesorten, Wurst, Fruchtaufstrich, Sirup	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
NOWI Conditor Eis	Div. Speiseeissorten		Augasse 4	5710	Kaprun
Bio-Imkerei Bründl	Blüten-, Almrosen-, Wald-, Creme-, Wald-Blütenhonig	✓	Sinning 36	5771	Leogang
Ottinghof - Leoganger Safran	Safran	✓	Otting 3	5771	Leogang
Sinnlehen	Butter, div. Käsesorten	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Milch, Topfen, Weichkäse, Rind, Getreide, Erdäpfel, Apfelsaft u. a.	✓	Otting 7	5771	Leogang
Fleischhauerei Rass	Huhn, Pute, Gans, Ente		Lofer 47	5090	Lofer
Stoaberg Smokehouse	Pulled Beef		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Bichlhof	Milch, Käse, Hühnerfleisch, Eier, Cremelikör	✓	Bichlweg 4	5751	Maishofen
Bio-Imkerei Herzog	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald- Blütenhonig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milch, Buttermilch, Joghurt, Butter, Schlagobers, div. Käsesorten		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Rinderzuchtverband Salzburg	Almrind, Jungstier		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Unterberger - Ihr Bäckermeister	Tauernroggenweckerl		Dorfstraße 6	5751	Maishofen
Hatzbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Sonnberg 10	5761	Maria Alm
Tischlerbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Aberg 6	5761	Maria Alm
Imkerei Albert Wieser	Wald-,Creme, Blüten-, Wald- Blütenhonig		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill
Wiesberg	Rindfleisch, Lammfleisch , Ganslfleisch, Eier	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedernsill
Altjudengut	Käse, Rind, Kalb, Wurst, geselchtes Rindfleisch		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Säfte, Sirup & Essige, Apfelchips		Grabenbäckweg 37	5721	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Naturjoghurt, Frischkäse, div. Käse		Walchen 319	5721	Piesendorf
Frohngütl	Hochlandrindfleisch	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Hohnerbauer	Kalb- und Rindfleisch, Lamm		Hundsdorfstraße 40	5661	Rauris
Klaus Rathgeb	Wild, Kalb- und Rindfleisch, Lamm		Weidachweg 104	5661	Rauris
Kumming	Kalb- und Rindfleisch, Lamm-, Kitz- und Ziegenfleisch, Wild		Hundsdorfstraße 10	5661	Rauris
Obermoosen	Käse, Zirbengelee, Sirup, Brände u. a.	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
Marolden	Eier, Masthühner, Ochsenfleisch		Maroldenweg 4	5754	Saalbach
Reithgut	Rind-, Lammfleisch, Schafmilch	✓	Reithweg 70	5753	Saalbach

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Fischzucht Kehlbach	Forelle, Saibling, Saiblings-Kaviar, Flusskrebse, Besatzfische		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Forelle, Saibling, Saiblingskaviar, Besatzfische		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Hanslbauer	Frischkäse in Öl, Schnittkäse	✓	Ruhgassing 2	5760	Saalfelden
Hauserpeterhof	Milch, Käse, Wurst, Eier, Dinkelnudeln, Räuchermischung u. a.	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Imkerei Martin Handl	Blüten-, Wald-, Creme- und Blüten-Waldhonig		Harham 66	5760	Saalfelden
Jagglhof	Jungrindfleisch, Leber, Herz, Roggen, Dinkel, Eier	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Lagerhaus Saalfelden	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden
Misssi Eis	Div. Speiseeissorten		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof	Jungrindfleisch, Obstler	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Örgenbauer	Rindfleisch, Obstler	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Poltenhof	Rindfleisch	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Thoman	Eier	✓	Schmieding 4	5760	Saalfelden
Sunnseitimker	Blütenhonig, Waldhonig, Met, Cremehonige		Steinbachstraße 16	5662	St. Georgen / Pzg.
Obermoos	Eier, Suppenhuhn	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin / Lofer
Plattner Blütenflair und Gartenlust	Schnittblumen, Blumen, Zierpflanzen		Grubhof 184	5092	St. Martin / Lofer
Nationalpark Gärtnerei	Div. Gemüse, Kräuter, Jungpflanzen		Radweg 9	5724	Stuhlfelden
Tauernlamm	Rind-, Kalb-, Lammfleisch, Wild		Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Topfen, div. Käsesorten	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Kreuzerbauer	Rindfleisch	✓	Gföll 2	5091	Unken
Oberrain anderskompetent	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Kohlsprossen, Pfefferminztee	✓	Unken 8	5091	Unken
Bamer	Rindfleisch	✓	Uggl 6	5723	Uttendorf
Pinzga Speckdorf	Rindfleisch, Almwuschz´n mit Bienenhonig, Rinderspeck		Vorderkrimml 70	5742	Wald
Augut	Milch, Käse, Kalb, Schwein, Fruchtaufstrich u. a.		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Imkerei Michael Egger	Wald-Blütenhonig	✓	Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Metzgerei Schultes	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild, Würste, Grillwürstl		Kitzsteinhornstraße / Schüttdorf 47	5700	Zell am See

PONGAU (69 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersattgut	Rohmilch, Eier, Honig, Brand, Forelle, Fleisch	✓	Schwemmbergweg 25	5541	Altenmarkt
Imkerei Jakob Steffner	Blütenhonig, Cremehonig	✓	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Konwald	Schnittkäse, Frischkäsezubereitungen in Öl, Kitzfleisch, Eier		Konwaldweg 3	5541	Altenmarkt
Tauerngarten Gemüse-, Kräuter- & Blumenhandwerk	Div. Gemüse, Obst, Yakon, Sauerkraut, Saft, Tee u. a.		Zefferergasse 14	5541	Altenmarkt
Bio-Bauernhof Schmaranz	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Fleischhauerei Hutegger	Kalb-, Rind-, Lamm, Schweinefleisch, Wild, Ziegenkitzfleisch u. a.		Pyrkerstraße 76	5630	Bad Hofgastein
Veitbauer	Joghurt, Topfen, Naturjoghurt, Frischmilch	✓	Wieden 2	5630	Bad Hofgastein
Biohof Gschwendt	Rollgerste, Dinkel, Hafer, Roggen, Trockenbohnen u. a.	✓	Gainfeld 14	5500	Bischofshofen
Echt kasig – Hofkäserei Hubmühle	Alles vom Schaf: Joghurt, Topfen, div. Käse		Erzstraße 29	5500	Bischofshofen
Echt Schreckbauer	Lamm, Rind, Schwein, Pute, Würste, Speck (Mangalitza) u. a.	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigessig, Bienenwachskerzen, Oxymel, Perga u. a.		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Obersüßgut	Rindfleisch, Eier, Fruchtaufstrich, Apfelsaft, Sirup u. a.	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Forelle, Rohmilch, Gansl, Pute, Huhn, Schweinefleisch u. a.		Hauptstraße 21	5531	Eben
Sulzenalm Krahlehenhütte	Rohmilch, Käse, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Wexlerhof	Div. Frischgemüse, Beeren, Spargel, Pilze, Sirup u. a.		Wexlerweg 2	5532	Filzmoos
Hundsalzhof	Joghurt, Topfen, Frischkäse, Schnittkäse, Wald-Blütenhonig	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Zehenthof	Eier, Almbutter, Sennkäse, Bergkäse, Speck		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Honigtraum Winkler	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald- Blütenhonig, Met	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Mitterurlsberg	Rohmilch, Butter, Butterschmalz, Schotten, Käse (div. Sorten) u. a.	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
årla Fischmanufaktur Großarltal	Forelle, Saibling, Fisch geräuchert/ gesalzen, Fischaufstrich		Marktstraße 26	5611	Großarl
Aubauer	Milch, Käse, Rind, Almschwein, Wurst, Eier u. a.	✓	Aubauernweg 1	5611	Großarl
Bernberg	Butter, Joghurt, Käse, Rind, Pute		Schiedweg 39	5611	Großarl
Filzmoosalm Prommegg	Milch, Butter, Käse, Rind, Brot u. a.		Ellmau 41	5611	Großarl
Gerstreit	Rind-, Lammfleisch, Vogelbeerbrand		Sonnseitweg 34	5611	Großarl
Großarler Genuss	Rindfleisch, Special Cuts, Würste		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Großarler Troadkastn	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 2	5611	Großarl
Hinterklausberg	Rindfleisch, Lammfleisch	✓	Ellmau 53	5611	Großarl
Klausbauer	Butter, Käse, Kitzfleisch, Wurst, Speck, Saibling		Ellmau 74	5611	Großarl
Mitterhub	Lammfleisch	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Oberharbach	Milch, Käse, Rind, Schwein, Lamm, Sirup, vorgefertigte Gerichte u. a.		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Rind-, Kalb-, Lammfleisch, Eier		Rattersberg 20	5611	Großarl
Untergollegghof	Brände, Zirbenlikör, Rindfleisch, Ziegenkitzfleisch u. a.		Eggriedl 2	5611	Großarl
Aigenreith	Fritztaler Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Bodenbauer	Rindfleisch, Rotwild, Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Bairau 1	5511	Hüttau
Gut Hüttschlag	Rehwild, Rotwild, Gams, Salami, Hauswürstel roh		Hüttschlag 8	5112	Hüttschlag
Oberneuhof	Rind-, Schweine-, Lammfleisch, Suppenhuhn, Eier		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Steinmannbauer	Milch, Butter, Käse, Rind, Schwein, Brand u. a.	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Vorderkree	Käse, Butter, Kaswurst, geselchtes Rindfleisch	✓	See 2	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Div. Käsesorten	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Bäckerei Café Konditorei Bauer	Dinkelweckerl		Dorf 248	5505	Mühlbach
Tauernbrennerei	Likör, Rote Rübengeist, Chutney, Fruchtaufstrich, Gelee		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers	Amadeo Salzburg		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Biohof Lehengut	Alles vom Schaf: Milch, Butter, Joghurt, div. Käse und Eier	✓	Reitsam 11a	5452	Pfarrwerfen
Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut	Blütenaufstrich, Sirup, Öl, Duftsäckchen u. a.	✓	Roßbrandstraße 30	5550	Radstadt
Metzgerei Ladinger	Rindfleisch		Stadtplatz 13	5550	Radstadt
Spitalerhof	Div. Tees, Kräutersalz, Stubenrauch		Münzgrubweg 13	5550	Radstadt
Steinergut - Kocher's Biohof	Rind-, Wildhendlfleisch, Honig, Kräutermischungen, Kräutertee	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Unterfarnwang	Rind, Kalb, Wurst, Schmalz, Saft, Tee	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Genussregion Pongauer Wild	Wild, vorgefertigte Wildgerichte (Gulasch, Ragout, Rouladen etc.)		Baderstraße 7	5620	Schwarzach

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach
Brennerei Gauger	Vogelbeer-, Birnenbrand, Obstler		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen und Zierpflanzen, Jungpflanzen, Erdbeeren		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Lagerhaus St. Johann	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Industriestraße 8	5600	St. Johann
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Wild, Rind, Lamm, Schwein, verschied. Würste u. a.		Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban	Rind-, Lamm- und Kitzfleisch, Wild, Würste u. a.		Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann
Echt Guat Bauernladen	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 15	5522	St. Martin / Tgb.
Oberedt	Rindfleisch, Eier, Lammfleisch, Honig	✓	Edtstraße 27	5522	St. Martin / Tgb.
Spiesshof	Rohmilch, Butter, Käse, Wurst, Vogelbeerschnaps u. a.	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin / Tgb.
Waisengut	Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin / Tgb.
Bauernhof Sonnenhuab	Vogelbeer-, Birnenbrand, Honig, Rindfleisch, Lippenbalsam		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit
Die Summerin	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald- Blütenhonig		Pass Lueg Straße 3	5451	Tenneck
AlpakaAlm Wollmanufaktur	Pflanzsack, Business-Sohle		Zollweg 21	5602	Wagrain
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Tauernroggenlaib, Laufener Landweizenbrot	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Beermoos	Rindfleisch	✓	Öbristweg 65	5602	Wagrain
Großwidmoos	Hühner-, Putenfleisch, Kräutersirup, Obstler, Kräuter, Tees, Honig	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Lammfleisch, Suppenhühner, Hühnerfleisch, Eier	✓	Weberlandl 15	5602	Wagrain
Hinterdechantshof	Eier, Blüten-, Creme- und Wald-Blütenhonig	✓	Reitsam 70	5450	Werfen
wengANGUSta	Rindfleisch	✓	Weng 32	5453	Werfenweng

LUNGAU (40 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bienenlehrpfad Göriach	Blüten-, Creme-, Löwenzahn und Wald-Blütenhonig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Leitner/Hiasn	Rindfleisch		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Kinderbauernhof Standlhof	Rohmilch, Rindfleisch, Eier	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Poinsit	Hühnerfleisch	✓	Fern 36	5571	Mariapfarr
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Samerhof	Rindfleisch, Eachtling	✓	Stranach 34	5571	Mariapfarr
Sauschneider	Rind, Lamm, Hühner, Puten, Eachtlinge u. a.	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Weberhof	Lungauer Saubohne , Erdäpfel		Grabendorf 55	5571	Mariapfarr
Wielandhof	Frischkäse in Öl, Schnittkäse, Bergkäse, Rindfleisch	✓	Lignitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Aronia (Beeren getrocknet, Pulver, Saft, Tee, Essig), Getreide, Hanf u. a.	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Bacher	Rindfleisch	✓	Markt 182	5570	Mauterndorf
Daslerhof	Kalbfleisch	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	Blüten-, Creme-, Wald-Blütenhonig, Bienenwachs u. a.		Markt 342	5570	Mauterndorf
Metzger Mauser	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Imkerei Aigner	Blütenhonig, Cremehonig	✓	Hemerach 16	5583	Muhr
Schoberhof	Rindfleisch, Roggen, Dinkel, Eachtlinge	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Biohof Sauschneider	Schwein, Getreide, Nudeln, Öl, Erdäpfel, Brotschnaps u. a.	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sagmeister	Tauernroggen, Indigoweizen, Dinkel, Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Bio-Imkerei Brugger	Creme- und Wald-Blütenhonig		Fell 52	5582	St. Michael
Eslörg	Rindfleisch		Dasl 18	5582	St. Michael

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Kasperbauerhof	Rindfleisch	✓	Dasl 17	5582	St. Michael
Örgenhias	Butter, Topfen, Frisch-, Sauermilchkäse, Rind	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Burggerhof	Butter, Sauermilchkäse, Eier, Sirup, Tee, Kaspreßknödel u. a.	✓	Refling 27	5580	Tamsweg
Das Blumenhaus	Blumen- und Zierpflanzen, Jungpflanzen		Kuenburgstraße 13	5580	Tamsweg
Genussregion Lungauer Eachtling	Erdäpfel		Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Greilhof	Jungrind, Schwein, Wild, Lamm, vorgefertigte Fleischgerichte u. a.	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Tamsweg
Langer	Rindfleisch	✓	Lasaberg 9	5580	Tamsweg
LFS Tamsweg - Standlhof	Rind, Schwein, Erdäpfel, Milch, Käse, Binkel u. a.	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Lungauer Speis	Rind, Schwein, Lamm, vorgefertigte Fleisch-gerichte, Tierfutter u. a.		Preberstraße 7	5580	Tamsweg
Ottinggut	Milch, Butter, Joghurt, Topfen, Erdäpfel u. a.	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Tonibauer	Rind- und Lammfleisch, Speck, Saibling, Eier u. a.	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Trimminger	Milch, Joghurt, Käse, Brände, Brennholz u. a.		Sauerfeld 143	5580	Tamsweg
Rigele	Rohmilch, Schnittkäse, Rind, Kitz, Wild u. a.	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Betriebsgem. Graggaber-Urban	Rohmilch, Rindfleisch, Erdäpfel	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Davidhof	Rindfleisch, Kitzfleisch, Eachtling	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Imkerei Karl Aigner	Blüten- mit Waldhonig, Almrosen-, Almrosencremehonig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Kräutlhütte Almkäserei	Rohmilch, Butter, Käse, Eis, Erdäpfel u. a.		Fanningberg 155	5572	Weißpriach
Moosalm	Rohmilch, Butter, Käse, Joghurt, Eier u. a.	✓	Lamm 39	5584	Zederhaus
Müllnerbauer Edelbrände Moser	Woodka, Troad-und Enzianbrand	✓	Zederhaus 49	5584	Zederhaus
Waldhof Kösslergut	Freilandeier, Blüten- und Cremehonig, Suppenhühner		Wald 15	5584	Zederhaus

GENUSS-KISTERL (24 BETRIEBE)

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	Lamprechtshausnerstraße 4	5101	Bergheim	www.salzburger-lagerhaus.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Hotel Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	www.derauhof.at
Fleischhauerei Fuchs	Dorfstraße 3	5321	Koppl	
Imkerhof Salzburg	Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl	www.imkerhof-salzburg.at
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Kellau 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
Bachrain	Moosegg 19	5440	Scheffau	www.bachrain.at
Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach	www.pongauer-bauernladen.at
Kamerei Seeham	Hauptstraße 64	5164	Seeham	
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-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at
Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	www.pongauer-bauernladen.at
Echt Guat Bauernladen	Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.	
Burggerhof	Refling 27	5580	Tamsweg	www.burggerhof.at
d'Kråmerin-Frenkenberger	Salzburger Straße 99	5303	Thalgau	www.kramerin.at
Hofladen Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at

Genuss- GEWINNSPIEL

JETZT „SALZBURG SCHMECKT"-NEWSLETTER ABONNIEREN UND MIT ETWAS GLÜCK TOLLE PREISE GEWINNEN!

Bereits angemeldet? Dann unter www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel beim „Salzburg schmeckt"-Gewinnspiel mitmachen! Teilnahmeschluss ist der 15. Jänner 2025.

3x

Gut gekocht
In dem liebevoll gestalteten Büchlein „Salzburger Bäuerinnen kochen" hat Katharina Hutter die besten Rezepte aus dem reichen Erfahrungsschatz unserer Bäuerinnen gesammelt. Damit kochen wir uns quer durch die regionale Küche. Dazu gibt's Tipps und Tricks für den abwechslungsreichen Speiseplan.

Gültig für 1 Exemplar, erschienen im Löwenzahn Verlag.

1x

Holzstöckerl-Spaß
Ob kunstvolle Türme, Holzhäuser oder Phantasiebauwerke, die aus heimischen Fichtenholz gefertigten Holzstöckerl vom Aicherbauer machen Groß und Klein viel Freude. Sie fördern zudem die Vorstellungskraft, Konzentration und Ausdauer.

Zu gewinnen: 1 Set (Holzkiste mit 500 Stöckerl) im Wert von 159 Euro

Regionaler Genuss
Heimische Produkte, frische Zutaten und hochwertige Lebensmittel. Eine Auswahl dieser feinen Köstlichkeiten, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, gibt's im Genuss-Kisterl zu verkosten. Alle Partnerbetriebe auf: www.salzburgschmeckt.at

3x

Gutschein gültig für ein Genuss-Kisterl medium. Erhältlich bei allen Genuss-Kisterl Partnern. Barablöse nicht möglich.

1x

„Dinner mit Weitblick"
Im Restaurant Weitblick in Kaprun genießen Gäste modern interpretierte Spezialitäten, zubereitet mit besten Biolebensmitteln aus der nahen Umgebung. Ob im Sommer auf der wunderschönen Terrasse oder im Winter im gemütlichen Innenraum: Hier ist Salzburger Genuss garantiert!

Gutschein über 100 Euro für ein Dinner im Restaurant Weitblick. Barablöse nicht möglich.

Foto Mitte links: Aicherbauer, Foto unten rechts: MichaelKritzinger

** Alle Informationen zum Genuss-Gewinnspiel und zu den Teilnahmebedingungen gibt es online unter www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel. Eine Barablöse der Gewinne ist nicht möglich.*

Pinzgau Milch

mit praktischer Trink-öffnung

BERGBAUERN EISKAFFEE

Cremiger, verführerischer Kaffeegeschmack – Der Bergbauern Ready-to-Drink Eiskaffee ist ein köstlicher Begleiter für den täglichen Genuss, egal ob zu Hause, im Büro oder unterwegs. Serviert gekühlt oder auf Eis.

Erhältlich in den Sorten: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Salzburg schmeckt
Wissen, was drin ist.
Mit hochwertigen Zutaten aus dem Land Salzburg schmeckt's nochmal besser. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat bietet dabei die Sicherheit, dass die Lebensmittel und Produkte garantiert aus der Region kommen. Vielseitige Rezepte und alles rund um regionalen Genuss gibt's auf:
www.salzburgschmeckt.at
Foto: Olga - stock.adobe.com