

Salzburg *schmeckt*

Magazin für Salzburger Lebensmittel und echtes Genuss-Handwerk



IN *Hülle* UND *Fülle*

Biogemüse aus dem Pongau S. 6
Hochlandrinder aus dem Tennengau S. 20
Almkäse im Lungau S. 63



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

SalzburgMilch

SO
NEU



SO
FRISCH

*„Neu aus
Österreich!“*

SO ALMFRISCH

der cremige Frischkäse

Unwiderstehlich cremig, angenehm frisch und äußerst vielseitig – das ist Almfrisch, der neue SalzburgMilch Premium Frischkäse. Erhältlich in den beliebten Geschmacksvarianten Natur, Schnittlauch und Liptauer bringt die innovative Frischkäse-Kreation nun genussvolle Abwechslung. Egal ob zum Streichen, Dippen oder Verfeinern verschiedenster Gerichte, Almfrisch sorgt für unvergleichliche Geschmackserlebnisse.

milch.com



Liebe Leserinnen und Leser,

wir feiern dieses Jahr fünf Jahre SalzburgerLand Herkunftszertifikat und möchten uns bei allen herzlich bedanken, die dazu beigetragen haben, aus einer

Vision eine gelebte Bewegung zu machen: bei unseren Genuss-Handwerkerinnen und Handwerkern, die mit Einsatzfreude und Können Tag für Tag zum vielfältigen Angebot aus Salzburg beitragen, bei allen Unternehmen und Handelspartnern, die diese hochwertigen Produkte in ihrem Sortiment führen, bei den vielen Gastgeberinnen und Gastgebern, die aus regionalen Zutaten genussvolle Gerichte machen, bei allen Gemeinschaftsküchen, die zeigen, dass Masse auch mit Klasse machbar ist. Und bei all jenen, die ganz bewusst regional einkaufen und unseren Produzentinnen und Produzenten ihr Vertrauen schenken.

Die aktuelle Ausgabe von „Salzburg schmeckt“ stellt wieder beispielhaft die Menschen hinter unseren Lebensmitteln und Produkten vor. So setzt Familie Hintermann seit 30 Jahren auf Biogemüse und Bäckermeister Peter Pföß teilt die Leidenschaft für Regionalität mit seinen Lieferantinnen und Lieferanten. Zudem erfahren wir, warum sich Familie Lanner für Hochlandrinder entschieden hat. Michael „Kas Michi“ Gassner zeigt vor, dass Gutes nicht mehr braucht als die richtige Einstellung. Warum sie vorzugsweise mit regionalen Zutaten kochen, erzählen uns diesmal Familie Sendlhofer von Luke's Wohnzimmer, Brandlwirtin Rosemarie Mehr und Andreas Auer vom Bauchladen.

Wir wünschen ganz viele Genuss-Momente!

LR Sepp Schwaiger und Günther Kronberger

*Vielseitige
Rezepte mit
regionalen Zutaten ab
Seite 79*



IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER: Salzburger Agrar Marketing (SAM) **VERLAGSORT:** Winklhoferstraße 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, Andrea Struijk-Debus **REDAKTIONS-TEAM:** Ulrike Hammerl (Ltg.), Günter Baumgartner, Margret Hörl, Angelika Pehab, Nadine Pinezits, Anna T. Wieser, Peter Zeithofer **FACHLICHE ERNÄHRUNGSBERATUNG:** Maria Anna Benedikt **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber, Elisabeth Skardarasy **FOTOGRAFIE:** Salzburger Agrar Marketing, Chris Rogl, Martina Höfelmaier, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, Nikolaus Faistauer Photography **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pemberger **DRUCK:** Druckerei Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., 3580 Horn **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.

20

Am Karnerhof in Golling haben schottische Hochlandrinder Einzug gehalten und genießen das Almleben.

SALZBURGS HIGHLANDER

06

**BODEN-
STÄNDIG**

Das Hintermannngütl
in Bad Hofgastein

16

**EIN KISTERL VOLL
GENUSS**

d'Krämerin in Thalgau

24

**VOM HOF ZUM
LADEN**

Zu Besuch am Bichlhof

38

**1 X 1 GESUNDER
ERNÄHRUNG**

Schulprojekt „Isst gut“

12

FRISCH GELIEFERT

in der Stadt Salzburg
von Fanny Fresh

18

**SALZBURGER
HIGHLANDER**

Alles über schottische
Hochlandrinder

30

**BIO? HAND
DRAUF!**

Familie Pföß bückt ganz
regional

41

**MUTIG IN DIE
ZUKUNFT**

Beim Kas-Michi
in Saalfelden

14

**SAISONAL,
REGIONAL, EGAL?**

Gastbeitrag Verein
„Land schafft Leben“

20

**VON
SCHOTTLAND**

Zu Besuch bei Familie
Lanner am Karnerhof

36

**VORAUSGEDACHT
GEHT'S LEICHTER**

Lunch-Tipps von Maria
Anna Benedikt

46

**LEBENSMITTEL
SIND KOSTBAR**

Nachhaltigkeit
auch in der Küche



73



49



30



69

Salzburg  schmeckt

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

www.salzburgschmeckt.at

49

**EIGENER
HERR SEIN**

Familie Eigenherr
macht's vor

63

**ZURÜCK IM
RIEDINGTAL**

Die neue Moosalm
von Familie Schlick

73

**EINFACH
STIMMIG!**

Der Brandlwirt in
Saalfelden

REZEPTE

79

**REGIONALE
JAUSE?**

„Isst gut“-Rezepte

96

**DA STECKT
SALZBURG DRIN**

Alle Betriebe mit
SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat

54

GUTES SO NAH

Hofläden und Märkte
auf einen Blick

66

**GUTES
BAUCHGEFÜHL**

im Salzburger
Bauchladen

76

**AUSGEZEICHNET
AUFGETISCHT**

im ganzen Land
Salzburg

85

**KLEINE
GENUSS-REISE**

mit den Seminar-
bäuerinnen

106

**GENUSS-
GEWINNSPIEL**

Tolle Preise gewinnen!

58

GENUSS-TAG

Kulinarisch mit dem
Rad unterwegs

69

**WOHNZIMMER
TRIFFT**

MARKTHALLE

Luke's im Sendlhofer's

90

**EINFACH
REGIONAL**

Rezepte von der
HLW Neumarkt



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

Bodenständig

Am Hintermanngül im Gasteinertal wachsen rund 40 Sorten bestes Biogemüse. Die wichtigste Voraussetzung dafür? Ein „lebendiger“ Boden, wie Jungbauer Michael erklärt. Und den pflegt Familie Stuhler seit mehr als 30 Jahren.

Text: Günter Baumgartner, Fotos: Chris Rogl



*Michael Stuhler
arbeitet nach Bio-
richtlinien. Aus
Tradition und aus
Überzeugung.*

Das Gasteinertal ist vor allem für seine zahlreichen Ausflugsziele und als variantenreiches Skigebiet bekannt. Aber die Region in den Hohen Tauern ist auch ein fruchtbarer Boden für ambitionierte Landwirtschaften. Wie zum Beispiel von Familie Stuhler, die sich mit ihrem Biogemüsehof und der hohen Qualität ihrer Produkte einen hervorragenden Ruf erarbeitet hat. Annemarie und Michael Stuhler senior zählten in den 1990er-Jahren zu den Biopionieren im Land Salzburg. Heute sorgt die generationenübergreifende Zusammenarbeit mit Sohn Michael für ein gelungenes Zusammenspiel aus überzeugter Biotradition und neuen Vermarktungsideen. Auf rund einem Hektar Fläche wachsen hier von März bis November rund 40 verschiedene Gemüsesorten sowie diverse Kräuter. Dazu kommt rund ein halber Hektar für Erdäpfel und die Gewächshäuser, die

dafür sorgen, dass das sogenannte Hintermanngül das ganze Jahr über ein vielfältiges Sortiment an Biogemüse anbieten kann. „Wir probieren auch immer wieder Neues aus. Zum Beispiel Melonen oder heuer zum ersten Mal Süßkartoffeln“, erzählt Michael junior.

Der Boden ist unsere Zukunft

Für das gute Gedeihen setzt Familie Stuhler ausschließlich auf natürliche Wirkstoffe wie Schafmist, der durch die Mutterschafhaltung mit rund 70 Tieren am Hof verfügbar ist. „Wir verzichten gänzlich auf chemisch-synthetische Dünge-, Lager- und Pflanzenschutzmittel. Das ist für uns eine Selbstverständlichkeit“, betont der Junggemüsebauer. „Für uns ist der Boden das größte Gut und wir müssen mit ihm in Einklang arbeiten und nicht gegen ihn – etwa durch einseitige Bewirtschaftung oder künstliche Düngemittel.“



Freundin Angelika Höller (rechts im Bild) hilft auch im Betrieb mit, ob im Verkauf, beim Anbau oder der Ernte.



Humus und Kompost sowie eine sinnvolle Fruchtfolge sorgen dabei nachhaltig für einen lebendigen Boden. „Wir versuchen außerdem, die Bodenverdichtung so gering wie möglich zu halten. Denn fruchtbare Böden sind das Fundament hochwertiger Qualität – auch für die nächsten Generationen“, ist Michael überzeugt.

„Rollender“ Biobauernladen

Um das Biogemüse zu vermarkten, hat sich Familie Stuhler neben dem eigenen Hofladen noch weitere Standbeine geschaffen. So machen sie mit ihrem rollenden Biobauernladen in Bad Hofgastein und in Bad Gastein Halt und versorgen so die Region mit ihrem frischen Biogemüse. Zusätzlich gibt es auch eigenes Lammfleisch, Kräutersalz, Suppenwürze und Edelbrände von den Obstbäumen rund um den Hof. Vor fünf Jahren hatte Michael dann die Idee für ein Gemüsekisterl-Abo, das je nach Bedarf in „Klein oder Groß“ kostenfrei geliefert wird – allerdings ausschließlich im

Gasteinertal. Ganz nach Saison und im Einklang mit der Natur ist der Inhalt von Woche zu Woche unterschiedlich und bietet damit viel Abwechslung. „Das Kisterl wird richtig gut angenommen“, freut sich Michael, dem es wichtig ist, dass die Menschen noch mehr auf die Herkunft und die Qualität der Produkte achten: „Direkt ab Hof einzukaufen fördert die regionale Landwirtschaft und reduziert lange Lieferwege.“ Und bei so viel Vielfalt wie am Hintermanngütl machen wir das natürlich gerne.



Hintermann Biobauernhof

Familie Michael Stuhler
Gadaunern 70
5630 Bad Hofgastein
bio@hintermann.at
www.hintermann.at
www.gmiasei.land



Wo gibt's das?

- Im Hofladen am Hintermannngüt:
Freitag, 14–17 Uhr
- Beim rollenden Biobauernladen:
Mittwoch + Samstag, 8–12 Uhr
Tauernplatz, Bad Hofgastein
Freitag, 8–12 Uhr
Parkplatzplatz gegenüber Raika,
Bad Gastein
- Regionales Biogemüsekiesterl:
Bestellbar fürs Gasteinertal

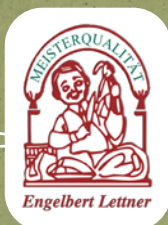
Gutes zum Grillen

Mit feinsten Zutaten und viel Liebe zum Produkt



REGIONALE VIELFALT

Die Traditionsmetzgerei E. Lettner ist in der Stadt Salzburg bekannt für ihre feinen Fleisch- und Wurstwaren. Ob Schinken, Knacker, Leberkäse, Käsekrainer oder ganze Stücke zum Grillen, hier genießen wir beste heimische Qualität! Die passenden Tipps dazu gibt's in den Filialen Gnigl und Guggenthal.



SCHULTES
mein Metzgermeister

EINES FÜR ALLE

Das Dryaged Tomahawk-Steak vom Pinzgauer OX eignet sich ideal für den gemeinsamen Grillabend. Die vierwöchige Reifezeit macht das Fleisch dabei besonders aromatisch und verleiht ihm einen leicht nussigen Geschmack. Am Knochen gebraten oder gegrillt, bleibt es zudem wunderbar saftig und zart. Erhältlich exklusiv in der Pinzgauer Metzgerei Schultes.



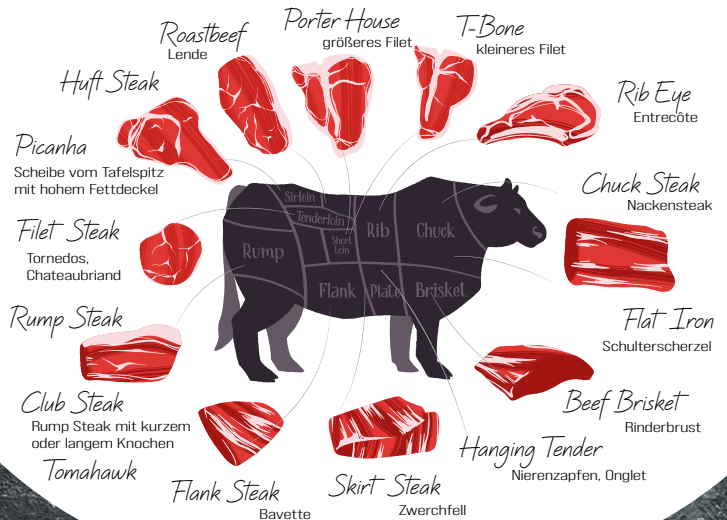
DER KLASSIKER

Saftige Käsekrainer, kross gebraten, sind das Highlight bei jedem Grillabend. In der Dorfmetzgerei Helmut Karl sorgen regionales Schweinefleisch und feinsten Emmentaler aus dem Land Salzburg für besten Geschmack. Zum Schluss zart über Buchenholz geräuchert – ein echter Genuss.



SPECIAL CUTS bei BEEF & more

Für Fleischliebhaber ein wahres Einkaufsparadies – das BEEF & more in Salzburg-Maxglan. Die Vielzahl an speziellen Cuts und Fleischsorten, wie der Name schon sagt mit Schwerpunkt Rind, lassen das Herz und den Gaumen von Hobby- und Profiköchen sowie -grillern aufjubeln! Und auch für das geschmackvolle „Drumherum“ ist ausreichend gesorgt.



Mit uns schneiden Sie gut ab – unsere Cuts sind unvergleichlich!

Es hat die Geschmackswelt enorm bereichert, dass die Griller- und Smoker-Szene die Leidenschaft für Special Cuts entdeckt hat. Man schätzt die Umami-Intensität, die ein Stück Fleisch von Natur aus mitbringt, und wagt sich an Ausgefallenes. Picanha ist das beste Beispiel: Geschnitten aus dem Tafelspitz und mit dickem Fettdeckel schmeckt es gegrillt sensationell! Bei BEEF & more sind Cuts wie Hanging Tender, Skirt- und Clubsteak, Ribs, T-Bone- und Tomahawk-Steak und vieles mehr immer vor Ort erhältlich. Eine große Auswahl phantastischer BBQ-Rubs, Gewürze und Saucen für den perfekten Grillgenuss natürlich auch.



Den Herstellern verbunden, der Region verpflichtet, in Qualität verliebt

Die BEEF & more „FoodScouts“ sind stets auf der Suche nach engagierten und verantwortungsvollen Erzeuger-Betrieben mit innovativen und außergewöhnlichen Produkten. Kriterien sind Regionalität, Tierwohl und herausragender Geschmack. Seit kurzem gibt es bei BEEF & more auch ausgewählte Stücke vom Wagyu-Rind und Bio-Lammfleisch. Beides selbstverständlich regional. Nicht immer Lust auf Fleisch? Dann finden Sie hier Fisch aus dem Bluntaal oder auf Vorbestellung die „Salzburg Garnele“. Salzburg schmeckt und kann es sich schmecken lassen!



**WO MAN GUTEN GESCHMACK
KAUFEN KANN**



BEEF & more



beefandmore.salzburg

Salzburg-Maxglan, Siezenheimerstraße 14 b • 0662 42 00 12-0 • beefandmore.at



Frisch geliefert

Text: Ulli Hammerl

Fotos: Fanny Fresh, photo design your life by Stefan Müller

Regionales Gemüse bis vor die Haustüre? Mit „Fanny Fresh“ genießen wir seit Kurzem in der Stadt saisonales Obst und Gemüse aus Salzburg per Lieferservice. Und werden alle zu Local Heroes, wie Franziska ihre Kundinnen und Kunden nennt.

Die Salzburger Jungunternehmer Franziska und Michael Adam-Laubenbacher sind als richtige Regionalfans fest davon überzeugt, dass die Lebensmittel, die in unserer unmittelbaren Umgebung wachsen, einfach besser schmecken. Und das Angebot an regionalen Produkten wird erfreulicherweise immer größer. Doch nicht alle von uns haben die Zeit und Möglichkeit, am Wochenmarkt oder im Hofladen einzukaufen, um diese Vielfalt auch auszuschöpfen.

Die Lösung? Ein Lieferservice!

Und genau den haben die beiden im Vorjahr gegründet. Seitdem liefert Fanny Fresh einmal wöchentlich in der Stadt Salzburg und in die Umgebung. Ganz dem Nachhaltigkeitsgedanken verpflichtet, natürlich per E-Lastenrad oder bei längeren Wegen per E-Auto.



Kisterweise frisches Obst und Gemüse direkt nach Hause: So geht Regionalität!

Tipp
Jetzt Probebox bestellen und Local Hero werden!

Als junge Eltern legen Franziska und Michael besonderen Wert auf Zero Waste, Nachhaltigkeit und Klimaschutz.



Neues ausprobieren

Mindestens acht Gemüse- und Obstsorten aus einem Umkreis von maximal 60 Kilometern werden jede Woche händisch in die klappbaren Pfandkisten geschichtet. „Das ist“, räumt Franziska ein, „vor allem in der kalten Jahreszeit gar nicht so einfach. Denn der Inhalt soll ja variantenreich sein.“

Neugierde und Flexibilität sind dabei gute Ratgeber. „Es gibt bei uns auch spannende Gemüsesorten wie Ingwer, Süßkartoffeln, Wassermelonen, Yacón-Wurzeln oder Chioggia-Rüben. Und auch alte Sorten wie Kipfler oder lila Urkarotten kommen in unsere Kisterl.“

Wir sind überzeugt, dass jede einzelne Bestellung zu einer nachhaltigen Nutzung unserer Ressourcen beiträgt.“

Franziska Adam-Laubenbacher

Rezeptideen inklusive

Damit wir wissen, was wir daraus kochen können, steckt in jeder Lieferung das passende Rezept von Franziska, die als Absolventin der Tourismusschule Klessheim auch leidenschaftlich gern mit regionalen Zutaten kocht.

Wissen, wo's herkommt

Und weil alles garantiert aus der Region kommt, ziert seit Kurzem das runde SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat das Lastenrad von Fanny Fresh. Ein Großteil der Partner wie der Dandlhof und der Ökohof Feldinger aus Wals oder der Lenzenbauer aus Hallwang führen ebenfalls das Siegel. „Und die Betriebe, die noch nicht zertifiziert sind, versuche ich zu überzeugen“, lacht Franziska. Von wem das Obst und Gemüse stammt, erfahren wir ganz transparent auf: www.fanny-fresh.com

SAISONAL, REGIONAL, EGAL?



Warum es eine Rolle spielt, woher unsere Lebensmittel stammen und wie wir ihre Herkunft beim Einkauf bestmöglich herausfinden: „Land schafft Leben“ hat die Antworten.

Die Vielfalt an Lebensmitteln, die uns tagtäglich zur Verfügung stehen, ist nahezu unüberschaubar. Woher sie kommen, muss jedoch nur unter bestimmten Umständen angegeben werden. Gerade bei verarbeiteten Lebensmitteln und „Convenience-Produkten“ – wie Tiefkühlpizza, essfertigen Salaten oder auch Wurstwaren – erfahren wir kaum etwas über die Herkunft der Zutaten.

Von heimlich bis heimisch

Dabei gilt zumeist: Wo nicht Österreich draufsteht, ist aller Wahrscheinlichkeit nach auch nicht Österreich drin. Schließlich werden viele unserer heimischen Lebensmittel unter Einhaltung strengerer Qualitätsstandards hergestellt, was nicht nur ein Verkaufsargument ist, sondern auch höhere Kosten nach sich zieht. Wählt eine Herstellerin oder ein Hersteller also österreichische Qualität, hält sie



BEI WELCHEN LEBENS- MITTELN GILT DIE HER- KUNFTSKENNZEICHNUNG (NICHT)?

Bei frischem Obst und Gemüse, frischen Eiern, verpacktem Fleisch sowie unverpacktem Rindfleisch muss die Herkunft klar deklariert sein. Bei Fleisch muss darüber hinaus der Ursprung oder angeführt sein, wo das Tier aufgezogen und geschlachtet wurde. Für Biolebensmittel gilt ebenfalls eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Bei verarbeiteten Produkten wie Tiefkühlpizza und Schinken, aber auch bei gewaschenem verpacktem Salat oder gefärbten Eiern müssen die Zutaten nicht gekennzeichnet werden. Hier lohnt sich ein genauer Blick, denn Angaben wie „Hergestellt in Österreich“ bedeuten nicht zwingend, dass die Zutaten auch aus Österreich kommen.

Lese-Tipp: Weitere Infos gibt's auf landschaftleбен.at



bzw. er mit der Herkunft im Regelfall nicht hinterm Berg und kommuniziert dies klar auf der Verpackung. Für uns als Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet das: Sicherheit, was die Einhaltung sozialer Standards und die Arbeitsbedingungen bei der Herstellung angeht. Aber teilweise auch bessere Haltungsbedingungen für Nutztiere wie Hühner und Puten, wo unser Standard zur Weltspitze zählt. Und nicht zuletzt das Wissen, dass beim Anbau und auch in der Futterwirtschaft etwa der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln & Co streng kontrolliert wird. Diesbezügliche Regelungen gibt es selbstverständlich auch in anderen Ländern, doch wissen wir darüber oft wenig bis gar nicht Bescheid – ebenso wenig wie darüber, ob sie wirklich eingehalten werden. Sind uns bestimmte Standards wichtig, dann können wir sie jedenfalls durch den bewussten Einkauf von

heimischen Lebensmitteln fördern. Denn die Nachfrage bestimmt immer auch das Angebot.

Schauen, fragen, entscheiden

Bei der Herkunft sollten wir also, genau wie bei der saisonalen Verfügbarkeit, genau hinsehen. So wird zum Beispiel importierter Spargel oft Wochen vor der heimischen Saison angeboten, während Erdbeeren inzwischen sogar ganzjährig verfügbar sind. Nicht selten werden sie dabei als heimische Produkte wahrgenommen. Aber nur bei diesen können wir uns der vergleichsweise guten Umweltbilanz beim Anbau sowie der gültigen Arbeits- und Sozialstandards bei der Ernte sicher sein. Im Grunde lohnt es sich also bei allen Lebensmitteln und Produkten auf die Herkunft zu achten oder nachzufragen, wo's herkommt: ob im Supermarkt, beim Händler ums Eck oder am Marktstand.



Lisa Maria Frenkenberger ist eine der Genuss-Kisterl Partnerinnen.

EIN KISTERL VOLL GENUSS

Regionale Produkte und hochwertige Lebensmittel, alle ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, finden sich in den SalzburgerLand Genuss-Kisterln. Eine perfekte Geschenkidee für alle Regionalfans und solche, die es werden wollen.

Welche feinen Spezialitäten in den SalzburgerLand Genuss-Kisterln Platz finden, hängt von den Wünschen der Kundinnen und Kunden ab. Regionalität und Saisonalität haben dabei aber jedenfalls Vorrang. Erhältlich sind die hübschen Holzboxen in rund 20 Regionalläden im Land Salzburg (siehe Übersicht auf S. 104).

Eine der Genuss-Kisterl Partnerinnen ist „d’Krämerin“ Lisa Maria Frenkenberger. In ihrem Kramerladen in Thalgau gibt es alles, was wir uns für den regional ausgerichteten Alltag wünschen: von Brot und Gebäck über Milchprodukte, Wurstwaren und Frischfleisch bis hin zu Obst und Gemüse sowie Mehl und Nudeln. Jedes dieser hochwertigen Produkte wurde von Lisa sorgfältig ausgewählt – und auch die Salzburger Produzentinnen und Landwirte kennt sie alle persönlich. Bei so viel Liebe für Regionalität und höchste Qualität war es für Lisa ein logischer Schritt, auch ein SalzburgerLand Genuss-Kisterl anzubieten. So dürfen wir uns über ein vielfältig gefülltes Kisterl mit Flachgauer Biopilzen, diversen Chutneys und Pestos, Marmeladen und Sirupen, Schaf-Cabanossi vom Stranzenhof oder Mattigtaler Käse freuen.

Tipp: Ab sofort gibt’s das „d’Krämerin“ Genuss-Kisterl auch im Online-Shop. Versand nach ganz Österreich und EU-weit! Mehr Infos unter: www.kramerin.at



Im Thalgaauer Kramerladen finden wir eine bunte Auswahl an regionalen Produkten.

5 GENERATIONEN



1 LEIDENSCHAFT

Mondseer-ZUPFBROT

mit Käse und Kräutern

Zutaten: (für 4 Portionen)

- 1 kleiner Brotlaib
- 300g WOERLE Mondseer
- 100g Butter
- 4 Knoblauchzehen
- Getrocknete Tomaten
- Handvoll Kräuter aus dem Garten oder ein Bund Petersilie

Hier geht's zur
Schritt-für-Schritt Anleitung



www.woerle.at/rezepte



SALZBURGER HIGHLANDER



Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

*Fleisch vom Hochlandrind
liefert uns wertvolle Proteine.
Es hat einen geringen Fett-
anteil, aber dennoch ein hoch-
wertiges Fettsäurenmuster.
Damit ist es auch für die
diätische Küche geeignet.*



Durch die gängige Freilandhaltung auf Weiden, Almen und Bergwiesen mit frischem Gras und würzigen Kräutern schmeckt das Fleisch besonders aromatisch.



Die Reifezeit von mindestens 21 Tagen trägt ebenfalls zur hohen Fleischqualität bei.



Robust, anpassungsfähig und hervorragende Futterverwerter, das macht die Schottischen Hochlandrinder zu idealen Nutztieren – auch im Salzburger Land.



WAS MACHT HOCHLANDRINDER SO BESONDERS?

- 365 Tage Freilandhaltung möglich, auch in kargen Gebirgsgegenden
- Langsames Wachstum, genügsam und langlebig
- Sehr robuste alte Rinderrasse
- Ruhiger und gutmütiger Charakter
- Mutterkuhhaltung in natürlicher Form
- Große Farbvielfalt: zotteliges Fell in Weiß, Blond, Dunkelrot, Grau oder Schwarz
- Lange Hörner mit bis zu 1,60 Meter Spannweite
- Hochwertiges Fleisch, leicht marmoriert, mit aromatischem Geschmack

Mit ihrem außergewöhnlichen Look sorgen die Hochlandrinder auf den Salzburger Weiden und Almen immer wieder für Erstaunen. Durch das zottelige Fell, den leicht gedrungenen Körperbau und die langen Hörner ergibt sich der Respektabstand von ganz allein. Dabei sind gerade diese Rinder sehr gutmütige Zeitgenossen, die mit großer Gelassenheit und Ruhe die freie Natur genießen. Ursprünglich im schottischen Hochland und auf den vorgelagerten Inseln beheimatet, kommen sie mit den natürlichen Gegebenheiten im alpinen Raum bestens zurecht – und durch das dichte, nahezu undurchdringliche Fell machen ihnen Regen, Wind, Kälte und Schnee nichts aus. Ihre Robustheit und

Ursprünglichkeit, die sie sich erhalten haben, macht sie zu idealen Nutztieren. Diese Eigenschaften tragen unter anderem dazu bei, dass diese alte Rasse auch bei uns immer beliebter wird.

ARGE für höchste Standards

Seit Anfang der 1990er-Jahre ist die in Schottland „Highland Cattle“ genannte Rasse in Österreich unter dem Namen „Schottisches Hochlandrind“ anerkannt und hat seitdem Erfolgsgeschichte in der Fleischrinderzucht geschrieben. Als Drehscheibe für Betriebe und Züchter fungiert dabei die ARGE Hochlandrind, die unter anderem die geschützte Marke HIGHLANDBEEF® mit besonders hohen Bio- und Tierwohlstandards ver-

tritt. Zudem werden Weiterbildungsangebote und Tierbörsen organisiert sowie die landesweite Vermarktung unterstützt.

Rund 1.000 Tiere in Salzburg

In Österreich halten aktuell rund 300 Betriebe Hochlandrinder. 108 davon befinden sich im Land Salzburg. Davon sind rund 60 Höfe Mitglieder der ARGE und weitere 30 Highlandbeef-zertifiziert. In Summe sind aktuell rund 1.000 Schottische Hochlandrinder in unserer Region beheimatet.

Vom traditionellen Milchvieh zum exotischen Hochlandrind: Familie Lanner vom Karnerhof in Golling hat sich bewusst für Schottische Hochlandrinder entschieden und setzt jetzt ganz auf deren hochwertiges Biofleisch.

VON SCHOTTLAND *nach Golling*

Text: Margret Hörl

Fotos: Netzwerk Kulinarikwildebild.at,
ARGE Hochlandrind, Karnerhof





Es ist Morgen am Karnerhof und Christian Lanner bemerkt bei seinem Rundgang gleich, dass der Stall über Nacht wieder etwas voller geworden ist. Kuh „Heaven“ hat ein Kalb bekommen, das bereits alleine stehen kann und eifrig die sogenannte Biestmilch trinkt. Diese reichhaltige Erstmilch ist wichtig für die gesunde Entwicklung der Kälber und schützt natürlich vor Krankheiten. „Gott sei Dank läuft es bei den Hochlandrindern meistens so ab, dass die Kühe problemlos kalben und die Jungtiere so vital sind, dass sie alleine aufstehen und das Euter finden“, sagt der Landwirt erleichtert.

Reine Geschmackssache

Diese Vitalität der Kälber und die allgemeine Robustheit der Rasse waren für Familie Lanner gute Gründe für die Umstellung auf Schottische Hochlandrinder, als sie den Milchviehbetrieb von Christians Eltern im Jahr 2009 übernahmen. Darüber hinaus war ihnen die besondere Fleischqualität wichtig: „Wir wollten und wollen das beste Fleisch erzeugen. Nach einigen Produktverkostungen hat uns die Qualität der Hochlandrinder vollends überzeugt und wir sind in diese Nische eingestiegen“, beschreibt Christian die Anfangszeit. Nach viel Tüftelarbeit wurde ein neuer Stall gebaut, bei dem Tierwohl an oberster Stelle steht und der als Vorzeigestall in der Zucht gilt. Inzwischen

hält Familie Lanner im Nebenerwerb eine Herde von rund 30 Hochlandrindern, darunter zehn Mutterkühe und ein Zuchstier. Gewirtschaftet wird nach den Richtlinien von Bio Austria sowie mit besonderem Augenmerk auf die richtige Fütterung.

Über Stock und Stein auf die Alm

Deshalb ziehen die zotteligen Rinder, sobald die Tage wärmer werden, vom Stall auf die umliegenden Wiesen zwischen Lammer und Salzach. Anfang Juni geht es dann über das Bluntatal auf die Höhlriedalm. Die Anreise ist ein Erlebnis für sich, schließlich führt keine Forststraße auf die 1.700 m hoch gelegene Alm und die Tiere müssen den letzten Teil des Weges über etwa 1,5 Stunden einzeln hintereinander geführt werden. Zu gefährlich wäre es, sie in der Herde zu treiben. Über Stock und Stein, durch Wälder und vorbei an steilen Abhängen führt der Weg, bis Mensch und Tier schließlich auf der idyllischen Alm ankommen. Hier verbringen die Hochlandrinder den ganzen Sommer – mit jeder Menge Platz, natürlichem Futter und immer an der frischen Luft. Nach dem gelungenen Auftrieb wird erst einmal mit einem Schnapserl angestoßen und den Helferinnen und Helfern mit einer zünftigen Jause, natürlich mit den eigenen Hofprodukten, gedankt.

Hier geht's zum
Almauftrieb!
(Youtube-Video)





Abseits ihrer Zeit auf der Alm haben die Hochlandrinder genügend Auslauf auf den Gollinger Wiesen.



Der luftige und helle Stall von Familie Lanner wird gerne auch als Vorzeigebetrieb besucht.



Gutes Heu, gutes Fleisch

Während die Tiere über die Sommermonate also Gräser und Almkräuter genießen, kümmern sich Christian und seine Frau Monika im Tal um das Futter für den Winter: Die Heuarbeit steht an! Und dabei spielt der richtige Zeitpunkt eine ebenso wichtige Rolle wie die Pflanzenvielfalt. Um den Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe des Heus bestmöglich zu erhalten, werden die Heuballen nach der Einfuhr weiter mit Warmluft getrocknet – das verhindert auch die Schimmelbildung. „Gutes und nährstoffreiches Futter ist für die Gesundheit der Tiere und die Fleischqualität immens wichtig“, erklärt Christian. „Deshalb bekommen unsere Kälber und Ochsen ausschließlich Heu vom ersten Schnitt, da es den höchsten Nährstoffgehalt aufweist.“ Generell wird die ganze Herde ausschließlich mit dem eigenen Bioheu gefüttert, Silo und Kraftfutter gibt es hier nicht. Denn Familie Lanner ist überzeugt, dass das kräuterreiche Heu zum besonders guten Fleischgeschmack beiträgt.

Gut gereift

Ein weiterer Faktor dafür ist die stressfreie Schlachtung sowie die Reifezeit der Fleishteile. Die Ochsen werden mit rund zwei Jahren bei einem nahegelegenen Metzger geschlachtet und nach rund drei Wochen ist das fein marmorierte Fleisch besonders zart und aromatisch. Generell ist das Hochlandrindfleisch etwas dunkler als klassisches Rindfleisch und schmeckt auch intensiver. Das Fleisch der älteren Kühe wird zu Wurstwaren verarbeitet. Diese sowie Fleischpakete zu fünf und zehn Kilo oder Einzelteile vom Ochsen sind ab Hof oder im Online-Shop erhältlich. Besucherinnen und Besucher sind am Karnerhof übrigens immer herzlich willkommen!



Das hochwertige Biofleisch vom Schottischen Hochlandrind, ausgezeichnet mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat, gibt's ab Hof und im Onlineshop.

Karnerhof

Monika und Christian Lanner
Moartalstraße 407
5440 Golling
T +43 664 8870 6590
office@karnerhof.at
www.karnerhof.at



*Käsemeister Franz Pötzelsberger
produziert in seiner Dorfkäserei in Adnet
verschiedenste Biokäsesorten.*

Adneter Käsespezialitäten

Seit vielen Generationen wird in der Dorfkäserei Pötzelsberger nach alten Familienrezepten aus naturbelassener Heumilch hochwertiger Biokäse hergestellt. Eine feine Auswahl dieser charakteristischen Spezialitäten gibt es bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR.

Die Dorfkäserei Pötzelsberger im Tennengau ist ein Betrieb mit langer Geschichte. Seit 1886 werden hier nach traditionellem Käseverfahren ausschließlich naturbelassene Rohmilch und natürliche Zugaben verwendet. Die Landwirtschaften aus der nahen Umgebung liefern dafür täglich beste Heumilch in die Käserei, wo sie zu köstlichen Käsen verarbeitet wird.

Naturgereift in Steinkellern

Eine feine Auswahl dieser Spezialitäten ist in den SPAR Supermärkten in ganz Salzburg zu finden. Wie die Bio-Alpenperle und der Bio-Heublumenkäse, die ihr besonderes Aroma durch die sorgsame Reifung mit Rotkultur und durch weißen Milchschnitzpilz erhalten. Eine weitere Sorte im SPAR Sortiment



ist der Bio-Dorfkas, ein mild-cremiger Schnittkäse. Die hochwertigen Naturprodukte reifen in alten Steinkellern bis zu zwölf Wochen und sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Biologische Landwirtschaft

Die rund 70 Milchbauern in Adnet haben sich schon vor vielen Jahren entschlossen, ausschließlich biologisch zu wirtschaften. Auf Silage wird dabei vollständig verzichtet – als Futtergrundlage dient die üppige Vielfalt an Gräsern und

Kräutern, die auf den umliegenden Feldern und Berghängen wächst. Diese artgerechte Haltung und Fütterung der Milchkühe machen die gewonnene Heumilch so besonders wertvoll.

SPAR setzt auf Regionalität

Patricia Sepetavc, Geschäftsführerin von SPAR Salzburg und Tirol, ist stolz auf diese Zusammenarbeit: „Die Nachfrage nach heimischen Produkten steigt. Wir setzen auf eine gute Zusammenarbeit mit unseren Salzburger Bäuerinnen und Bauern. Gleichzeitig bieten wir unseren Kundinnen und Kunden Produkte mit erstklassiger Qualität.“



Text: Ulli Hammerl

Fotos: Nikolaus Faistauer Photography

VOM HOF ZUM LADEN





Der Bichlhof ist der 350. Betrieb, der das SalzburgerLand Herkunftszertifikat verliehen bekommt. Ein guter Grund für Landesrat Sepp Schwaiger, persönlich die grüne Tafel zu übergeben.

Mit einer gehörigen Portion Mut und ebenso viel Liebe und Leidenschaft haben Stefanie und Stefan Altacher am Bichlhof in Maishofen den Schritt in die Direktvermarktung gewagt. Heute, nur vier Jahre später, ist längst bewiesen, dass dieser der richtige war.

Chancen nutzen, wenn sie sich ergeben – mit dieser Philosophie haben Steffi und Stefan Altacher sich vor rund vier Jahren ein neues berufliches Leben aufgebaut. Denn während in der Pandemie die Zeit stillzustehen schien, arbeitete es in den Köpfen von Steffi und Stefan eifrig weiter. Die gelernte Hotel- und Gastgewerbe-Fachfrau ist zu dieser Zeit mit ihren drei Kindern Christoph, Marianna und Malena gerade in Karenz, Stefan sorgt als Schlosser für das Familieneinkommen. Mit Oma Julia und Uroma Maria leben hier vier Generationen gemeinsam in dem 400 Jahre alten Bauernhaus

mitten in Maishofen. Rund um den Hof grasen friedlich Kühe und auch zwei Hühnermobile finden sich hier.

Über die Direktvermarktung vom Nebenerwerb in den Vollerwerb

In dieser Zeit entstand die Idee in die Direktvermarktung einzusteigen. Mit dem Eierverkauf ging das ja ganz einfach. Aber wie die Biomilch selbst verkaufen? Da wurde zunächst viel probiert und verkostet bis schließlich die ersten Joghurts bereit waren, ihren Platz im neuen Hofladen einzunehmen. Kurz darauf folgte der Frischkäse, und wenig später Schnittkäse und Butter.



Das Naturjoghurt und die Butter sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.



Vier Generationen leben auf dem 400 Jahre alten Bichlgut. Uroma Maria hat also viel zu erzählen.



„Kleinstrukturierte Betriebe wie der Bichlhof sind die Basis für die Vielfalt des Landes Salzburg. Sie sind es, die mit viel Einsatz dafür sorgen, dass das Angebot an regionalen Produkten laufend größer wird.“

Landesrat Sepp Schwaiger



Während das Joghurt-Herstellen noch mit Learning by Doing vonstattenging, absolvierte die Jungbäuerin für die Butterproduktion einen Kurs am Winklhof in Oberalm. Nicht nur, um zu lernen wie's geht, sondern auch um die Qualitätsstandards einhalten zu können, die regelmäßig überprüft werden. Seit 2021 werden alle Produkte in der eigenen Hofmolkerei pasteurisiert und hergestellt. Nur der Schnittkäse wird von Wolfgang Dankl vom Pinzga Kas Mobil aus Rohmilch gekast. Bei der Abfüllung ab Hof wird auf Mehrweg- und Pfandgläser gesetzt und die strapazierfähigen Etiketten dafür kommen von einer Firma

aus Zell am See. Denn eine nachhaltige Produktionsweise ist für Familie Altacher ebenso wichtig, wie die biologische Bewirtschaftung. Heute umfasst die Palette mehr als 30 Bioprodukte und aus dem Nebenerwerb ist ein erfolgreicher Direktvermarkter-Betrieb im Vollerwerb geworden.

Jetzt wird aufgetischt

Die Anmeldung für das SalzburgerLand Herkunftszertifikat war bei so viel regionaler Vielfalt der nächste Schritt. „Dass wir der 350. zertifizierte Betrieb wurden, war einfach Zufall“, lacht Steffi. Und weil zudem das Bio-Vanille-Joghurt



Freuen sich über die Auszeichnung durch Landesrat Sepp Schwaiger: Steffi und Stefan Altacher mit Christoph, Marianna und Malena

Im Bio-Hofladen gibt es von frischen Eiern über zahlreiche Milchprodukte bis hin zu hausgemachten Teigwaren viel Gutes.



auf Anhieb bei der Salzburger Milchprodukte-Prämierung 2023 mit dem Salzburger Theodul ausgezeichnet wurde, wollte Landesrat und Obmann des Salzburger Agrar Marketing Sepp Schwaiger die Hoftafel selbst überreichen, um sich ein Bild von den köstlichen Produkten zu machen. Und diese wurden am Bichlhof reichlich aufgetischt. Neben den Milchprodukten zeigte sich der Landesrat auch von den selbst gebackenen Schaumspitzen begeistert. Wie Steffi auf die Idee gekommen ist? „Aus den Dottern mache ich Eierlikör. Und um das Eiklar zu verwerten, habe ich mich am

Schaumgebäck versucht. Beides findet im Hofladen reißend Absatz“, freut sich die Jungbäuerin. Und auch am Tisch greifen alle gerne zu – selbst Oma Julia und Uroma Maria, die sich zunächst lieber im Hintergrund halten. Aber – „Wenn man die Geschichte eines Hofes hören will, gehören schon alle dazu“, lacht Sepp Schwaiger und bittet die Damen dazu. „Gerade in herausfordernden Zeiten ist es so wichtig, zusammenzuhalten und sich auf das Authentische zurückzubedenken. Und was gibt es Ehrlicheres als die Produktion hochwertiger, saisonaler und regionaler Lebensmittel“, so der Landesrat.

5 JAHRE SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT

- 350 Betriebe, die garantiert regionale Produkte erzeugen
- Rund 2.600 Produkte, die in Salzburg hergestellt werden
- 155 Gastronomiebetriebe, die regionale Zutaten verwenden
- 83 Gemeinschaftsküchen, die täglich Regionales auftragen

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wurde vor fünf Jahren von Landesrat Sepp Schwaiger und LW-Präsident Rupert Quehenberger aus der Taufe gehoben. Seit damals steht das runde Siegel für garantierte Regionalität, echte Nachhaltigkeit und höchste Qualität.

Nachvollziehbar gut!

Konsumentinnen und Konsumenten können beim runden Siegel darauf vertrauen, dass die Produkte wirklich aus Salzburg kommen. Laufende Kontrollen, der persönliche Kontakt und ein Besuch auf dem Hof geben Sicherheit.

Beim SalzburgerLand Genuss-Fest am 26. Mai in Altenmarkt werden weitere Hoftafeln an 40 der 350 Betriebe überreicht. Vorbeikommen und mitfeiern!



Genuss-Zeit ist's

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



DER GESCHMACK DER BERGE

Der neue Grill- und Bratkäse aus Gouda von „Taste of the Alps“ ist vielseitig einsetzbar. Er eignet sich ideal zum Grillen oder Braten und schmeckt auch hervorragend in Veggie-Burgern. Ganz ohne Quietschen und eifrei. Erhältlich im Großhandel in den drei Sorten Natur, Mediterran und Chili-Paprika. Eine Marke der Pinzgau Milch.



SO NEU. SO FRISCH. SO ALMFRISCH.

Der neue köstlich cremige Almfrisch bringt Abwechslung in jede Küche und sorgt für ganz besondere Geschmackserlebnisse! Erhältlich in den drei Sorten Natur, Schnittlauch und Liptauer, ist für jeden Geschmack das Passende dabei. Ob aufs Frühstücks- oder Jausenbrot, für Dips und Saucen oder warme Gerichte wie Pasta, Suppen und Risotto: Der Almfrisch Frischkäse ist das Tüpfelchen auf dem i. Erhältlich bei Billa Plus und in vielen Billa Filialen.

SalzburgMilch



SCHEIBENWEISE GENUSS

Hergestellt aus ausgewählten Naturkäsesorten, sind die neuen High Protein Scheiben von WOERLE ideal für alle, die auf eine bewusste Ernährung achten und dabei genießen wollen. Die fettreduzierten Schmelzkäsescheiben sind perfekt für die Zubereitung von Toasts, Sandwiches und Burgern und punkten mit ihrem natürlichen Protein- und Kalziumgehalt.





Die Mitarbeiter:innen von BILLA auf genussvollem Besuch bei Betrieben im Salzburger Land.

Gutes aus dem Pinzgau

BILLA setzt auf rund 2.280 regionale Produkte aus Salzburg. Bei der Lokalitätstour mit LK-Präsident Rupert Quehenberger zeigten diesmal Pinzgauer Produzent:innen, wie Wirtschaften im Einklang mit der Natur funktioniert.

In Salzburg setzt BILLA auf eine enge Zusammenarbeit mit heimischen Lieferant:innen und stellt in den BILLA und BILLA PLUS Märkten mehr als 2.280 regionale Produkte bereit. Die Ziefer's Hofmolkerei in Leogang, der Thomanhof in Saalfelden und die Fleischhauerei Rumpold in Stuhlfelden sind drei dieser regionalen Betriebe, die mit BILLA kooperieren und die Märkte mit hochwertigen Produkten beliefern.

Salzburger Lokalitätstour

Im Rahmen der BILLA Lokalitätstour besuchten BILLA und BILLA PLUS Mitarbeiter:innen die drei Partnerbetriebe im Pinzgau und erhielten Einblicke in die Erzeugung: So wird am Zieferhof Biomilch zu feinen Joghurts, Topfen oder Butter verarbeitet, am Thomanhof genießen die vielen Hühner die frische Luft und bestes Biofutter und in der Fleischerei Rumpold wird

Fleisch aus der Region nach echter Handwerkskunst veredelt. „Der persönliche Austausch mit lokalen Partnerinnen und Partnern ist bei BILLA ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit in den Regionen. So haben wir die Chance, unser Sortiment noch vielfältiger zu gestalten und auf die Kundenwünsche abzustimmen“, erklärt Hannes Gruber, Vertriebsdirektor von BILLA Salzburg.



Glückliche Hühner am Thomanhof der Familie Imlauer in Saalfelden.

„Denn auch unsere Kundinnen und Kunden legen großen Wert auf heimische Lebensmittel.“

Faire Partnerschaft

Die Idee der BILLA Lokalitätstouren entstand in Zusammenarbeit mit dem Salzburger Agrar Marketing. Auch LK-Präsident Rupert Quehenberger ist davon begeistert: „Die regionalen Produzentinnen und Produzenten sowie die landwirtschaftlichen Betriebe leisten großartige Arbeit und stellen die Versorgung mit besten Erzeugnissen sicher. Mit BILLA haben sie einen wichtigen und fairen Partner an ihrer Seite, der sich für langfristige Kooperationen einsetzt und den persönlichen Austausch pflegt.“

BILLA

BIO?

Text: Peter Zeitlhofer

Fotos: Chris Rogl, Familie Pföss, PunktFormStrich

Hand drauf!

Peter Pföß bäckt bestes Brot, Gebäck und Konditorwaren. Weil er es kann. Und weil er in seiner Biobäckerei nur die besten Zutaten von Partnerbetrieben aus der Region verwendet. Und das seit mehr als 130 Jahren.

Natürlich könnte man sich das Leben auch einfacher machen und nicht immer den eigenen Weg gehen. Wenn man allerdings überzeugt ist, dass es der einzig richtige ist, lohnt sich jeder Extrameter. Wie bei Peter Pföß, der mit seiner Biobäckerei in Elsbethen bei Salzburg nicht nur auf Bioqualität höchster Stufe setzt, sondern ebenso auf die Regionalität seiner Partnerbetriebe. Dabei ist er dem Ziel näher als je zuvor. „Nach der Bäckerei wollen wir nun endlich auch unsere Konditorei auf Bio umstellen. Daran arbeiten wir schon lang“, so der Bäckermeister. „Das ist der letzte Schritt, um 100 Prozent Bio zu erreichen.“ Ein Bestreben, das seinen Ursprung schon in der Generation von Peters Großvater hat.

Generationenwissen

Dieser war bereits Mitte der 1950er-Jahre der festen Überzeugung, dass heimisches, unbehandeltes Getreide besser zum Backen geeignet ist und das Brot auch besser schmeckt. Und das in einer Zeit, in der es den Begriff „Bio“ noch nicht einmal gegeben hat. Gemeinsam mit einem Salzburger Kriminallabor durchgeführte Versuche zeigten schon damals, dass Spritzmittel über das Heu tatsächlich in Kuhmilch nachweisbar sind. „Auch deshalb hat der Opa angefangen, nur mehr unbehandeltes Getreide zu verarbeiten. Und wir, zuerst mein Vater und jetzt ich, gehen diesen Weg konsequent weiter“, erzählt Peter. Schnell kam dabei auch die Erkenntnis, dass nicht nur die Qualität, sondern auch die Herkunft einen Unterschied macht. „Je weniger Kilometer zurückgelegt werden müssen, desto besser“, so Peter. „Wir glauben, dass das der einzig richtige Weg ist.“

Bereits seit 1888 trägt die Bäckerei den Namen Pföß.





Peter Pföß (rechts im Bild) arbeitet vorrangig mit regionalen Biobetrieben zusammen, wie zum Beispiel mit Joglbauer Robert Hofer in Obertrum.

Jedes Brot ist so gut wie das verwendete Getreide. Peter Pföß und Robert Hofer beim gemeinsamen Qualitäts-Check auf den Feldern.



Weil Gutes lange währt

Heute arbeitet die Biobäckerei, die mittlerweile gut 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Salzburg beschäftigt, mit rund zehn Landwirtschaften aus der Region zusammen. Viele Kooperationen stammen noch aus der Zeit von Peters Vater. Wie die mit Joglbauer Robert Hofer aus Obertrum, der gemeinsam mit Frau Katharina den Biodinkel anbaut, den Familie Pföß zu Brot, Gebäck und Kuchen verarbeitet. Auch sein Hof zählt seit 1979 zu den Bio-Pionierbetrieben Salzburgs und setzt diese Philosophie in dritter Generation fort. Das Getreide wird übrigens erst in der Bäckerei gemahlen, damit das ganze Korn inklusive Keimling erhalten bleibt. Dieses gemeinsame Qualitätsverständnis verbindet und die

Landwirtschaften haben die Garantie, dass die Produkte verlässlich abgenommen werden, wie Peter ausführt: „Kooperationen wie diese basieren auf Handschlag und ich kann mir sicher sein, dass alles passt. So gewinnen alle. Auch die Kundinnen und Kunden, die bei uns darauf vertrauen können, dass drinnen ist, was draufsteht.“

Da steckt Salzburger Biodinkel drin

Das leicht nussige Bio-Dinkelbrot und das Bio-Dinkellaiberl sind übrigens beide mit dem Salzburger Land Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Und auch in anderen Produkten wie dem Bio-Stierwascherweckerl, dem Bio-Dänischen Vollkornbrot oder dem Bio-Sonntagslaiberl trägt der Dinkel zum besonderen Geschmack bei.



5 x Brot aus Meisterhand

- **Zentrale Elsbethen**
Christophorusstraße 62
- **Filiale Glasenbach**
F.-W.-Raiffeisen-Straße 7
- **Filiale Salzburg Stadt**
Griesgasse 21
- **Filiale Parsch**
Gaisbergstraße 9b
- **Filiale Puch**
Halleiner Landesstraße 70



Ob Dinkel, Roggen
oder Weizen, die
Brote sind echte
Handwerkskunst.



Die Filiale in Salzburg-Parsch wurde
erst kürzlich eröffnet. Hier gibt's die
feinen Pföß Backwaren auch im
angeschlossenen Cafe zu genießen.



Das Beste aus der Region

Der Einsatz für Bio und Regionalität geht so weit, dass selbst die Saaten für die Brotmischung einzeln angeliefert werden und diese erst in der Backstube gemischt wird. „Dabei gäbe es für alles eine fertige Mischung, die man nur mehr backen muss“, so Peter. „Bio ist ein Mehraufwand, den man nicht unterschätzen darf.“ Und auch die Versorgungssicherheit ist immer wieder ein Thema bei Familie Pföß. Dem wirkt das Unternehmen durch langjährige und teilweise auch exklusive Kooperationen entgegen. Und – „Man kann aus der begrenzten Verfügbarkeit auch eine Tugend machen“, lacht der Bäcker. „Bei uns gibt es Marillenkuchen eben nur dann, wenn die Marillen Saison haben. Gleiches gilt für Erdbeeren.“

100 % Bio als großes Ziel

Die Philosophie stimmt, die Pflicht ist erledigt. Jetzt folgt noch die Kür: 100 Prozent Bio. Das große Ziel, das noch in diesem Jahr erreicht wird. Denn viele kleine Schritte sind bereits gemacht. Schon jetzt kommt das Biogetreide von der Gollinger Lerchenmühle und Salzburger Partnerbetrieben, die Milchprodukte von der Adneter Dorfkäserei Pötzelsberger und die Rohmilch vom Biobauernhof Moosbauer in Puch. „Im Bereich der Konditorei ist es noch schwieriger, biologische und regionale Partner zu finden. Aber auch das wird klappen“, ist sich Peter Pföß sicher. Wer ihn und sein Unternehmen kennt, der weiß, dass auch das nur eine Frage der Zeit ist.



Das Bio-Dinkelbrot und
das Bio-Dinkellaiberl tragen
das SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat.

Biobäckerei Pföß
Peter Pföß
Christophorusstraße 62
5061 Elsbethen
T +43 662 623471
backstube@pfoess.com
www.pfoess.com

Mehr Vielfalt

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



KÖSTLICH KNUSPRIG

Die Bio Dinkel Backerbsen überzeugen mit ihrem feinen natürlichen Geschmack. Ideal als knusprige Suppen-einlage, Knabber-Snack für zwischendurch oder

Topping für sommerliche Salate. Für die Herstellung werden übrigens ausschließlich beste Zutaten aus österreichischer Biolandwirtschaft verwendet. Dadurch schmecken die Bio Dinkel Backerbsen von LAND-LEBEN so unnachahmlich!



GANZ EINFACH VEGGIE!

Die Gewürzmischung AVOCADO ist das Must-have für alle Veggie-Fans. Ob bunte Bowl, schmackhafte Aufstriche oder frische

Rohkost, diese würzige Mischung mit angenehmer Sesamnote bringt Geschmack und bunte Farbakzente in jedes Gericht. Vom Frühstück bis zum Abendessen. Mit Rezeptheft unter: wiberg.eu/wow-shop

WIBERG



MILCHSAURE HAPPINESS

Jetzt einlegen und sich später darüber freuen! So bleibt saisonales Obst und Gemüse nicht nur länger haltbar, sondern wird auch super schmackhaft und bekömmlich. Denn mithilfe der Milchsäurebakterien zaubert Fermentiertes völlig neue Geschmackserlebnisse auf den Teller und fördert dabei die Darmgesundheit. Mit dem Fermentier Starter-Set von myRex geht das ganz einfach. Jetzt ausprobieren!

myRex

Konservierungs- mittel? Nicht mit mir!

JETZT NEU:
**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.



VORAUSGEDACHT GEHT'S LEICHTER



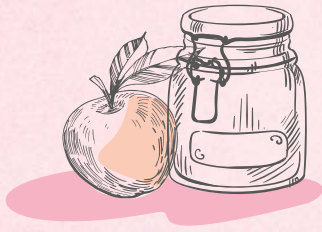
Leberkäsemmerl oder Käsebrot? So sieht die Entscheidung gerne aus, wenn wir nur schnell etwas essen oder nicht groß kochen wollen. Dabei schmeckt es mit etwas Vorausplanung nicht nur besser, sondern tut auch gut: ob vielseitige Wraps, saisonal belegte Sandwiches oder ein bunter Salat. Diätologin Maria Anna Benedikt weiß, wie die Jause zur ausgewogenen Mahlzeit wird.

Ob mittags in der Arbeit oder abends zu Hause – nicht immer haben wir Zeit oder Lust, eine warme Mahlzeit zu kochen. Mit ein paar einfachen Tricks können wir uns aber auch mit einer Jause ausgewogen ernähren. „Jede Mahlzeit sollte Kohlenhydrate, Eiweiß, hochwertige Fette, Mineralstoffe und Vitamine beinhalten“, erklärt Ernährungsexpertin Maria Anna Benedikt. „Das macht satt und liefert produktive Energie.“ Denn wer mittags mangels Zeit zum Wurstbrot oder zur Pizzaschneitte greift, hat den Hunger zwar gestillt, fühlt sich danach aber oft müde und unkonzentriert. Und am Ende des Tages bleibt das Gefühl, nichts G'scheites gegessen zu haben. Was können wir also besser machen?

„Ich empfehle das gute alte Vorkochen, das wir heute auch als Meal Prep kennen“, sagt Maria. Mit der richtigen Vorausplanung gelingt das auch im oft hektischen Alltag. Und dann wandert morgens mit der Jausenbox auch gleich das Mittagessen mit in die Tasche.

Gute Energielieferanten

Meal Prep, also die Vorbereitung von Essen, eignet sich dabei nicht nur fürs Büro, wie Maria betont: „Auch für Tätigkeiten, bei denen man viel unterwegs ist, auf der Baustelle oder im Verkauf, ist diese Art der Jause bestens geeignet. Wichtig ist zudem, dass wir uns die Zeit nehmen und nicht nur schnell nebenbei essen.“ Dabei gilt: Je mehr körperliche Betätigung, desto



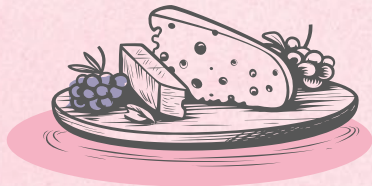
Gut getrennt

Labbriger Salat, aufgeweichtes Brot und ausgelaufene Soße in der Tasche? Meal Prep braucht jedenfalls die richtigen Behältnisse. Besonders praktisch sind Schraubgläser oder Lunchboxen mit getrennten Fächern. Idealerweise kann für unterwegs auch gleich das Besteck mitverstaут werden.



Gut geplant

Bei der Wochenplanung unserer Lunchgerichte können wir auch das Abendessen vom Vortag berücksichtigen. Einfach etwas mehr machen und am nächsten Tag mitnehmen. So schmeckt die Suppe auch als Mittagessen, können die Palatschinken zu gefüllten Wraps werden und wandern Gemüse und Hülsenfrüchte in die Bowl.



Gut kombiniert

Auch wenn die Küche kalt bleibt, können wir uns dennoch ausgewogen ernähren. Kohlenhydrate liefert Brot, Eiweiß bekommen wir von Käse, Butter und Aufstrichen mit Topfen oder aus Hülsenfrüchten. Für Vitamine und Mineralstoffe sorgen Radieschen, Gurken oder Tomaten und gesunde Fette liefern Nüsse oder Sonnenblumenkerne.

mehr Kohlenhydrate können gegessen werden. Die besten Lieferanten dafür sind Getreide und Pseudogetreide wie Quinoa und Hirse, Reis, Pasta und Kartoffeln. „Ein Nudelsalat mit buntem Gemüse zum Beispiel schmeckt gut, kann leicht vorbereitet und bei Bedarf mitgenommen werden“, so die Diätologin. „Für die Proteinzufuhr kombiniert man am besten pflanzliche und tierische Quellen. Das bietet auch viel Abwechslung.“ So kann ein Salat mit Hütten- oder Schafsfrischkäse einfach aufgepeppt und das Sandwich mit einem kalten Omelett gefüllt werden. Besonders wertvoll sind zudem Hülsenfrüchte. „Den immer beliebteren Hummus können wir auch aus heimischen Erbsen oder Linsen herstellen.

Oder wir machen mal einen Bohnenaufstrich.“ Wer unter der Woche nicht auf Fleisch verzichten möchte, für den bietet sich gebratene Hühnerbrust oder geräucherter Fisch an. Und auch ein kaltes Fleischlaiberl oder ein Rindfleischsalat sind, richtig kombiniert, ein gesundes und genussvolles Essen für die Mittagspause.

Vielfalt schmeckt

Jause bedeutet also nicht immer nur Brot mit Wurst und Käse – ganz im Gegenteil: Hier erwartet uns eine ganze Genuss-Vielfalt. Marias Tipp dazu: „Mit saisonalen Lebensmitteln aus der Region schmeckt’s besonders gut.“ Ideal sind zum Beispiel Wraps, die ganz nach Vorliebe gefüllt werden können.

Oder ein bunter Schichtsalat mit dem, was es gerade am Markt so gibt. Und wenn etwas vom Grillen oder vom Sonntagsbraten übrig bleibt, packen wir es einfach in ein köstliches Sandwich.

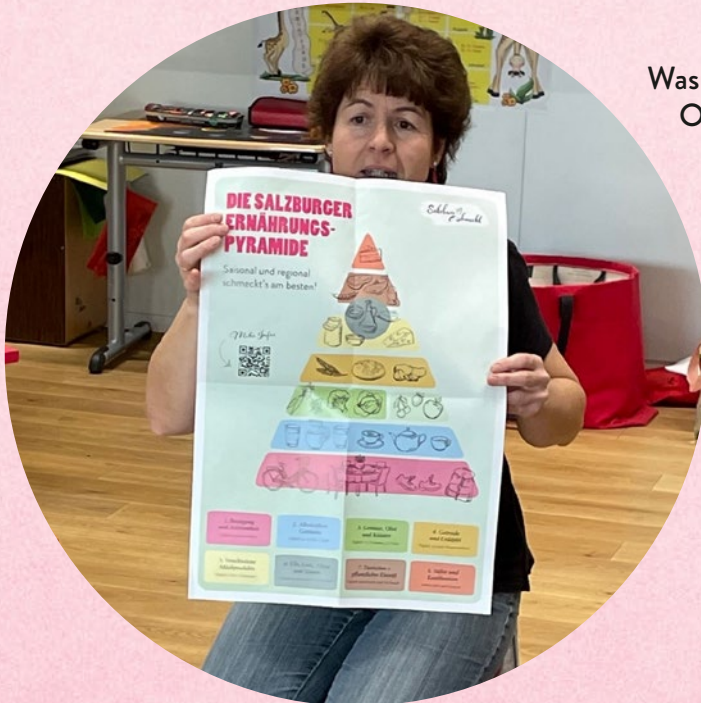
Inspiration dazu im Rezeptteil ab S. 79.

TIPP:

Die 7 Tagesteller der „Salzburg schmeckt“-Initiative „Isst gut“ bieten eine gute Orientierung und bringen uns perfekt durch die Woche!



DAS 1x1 GESUNDER



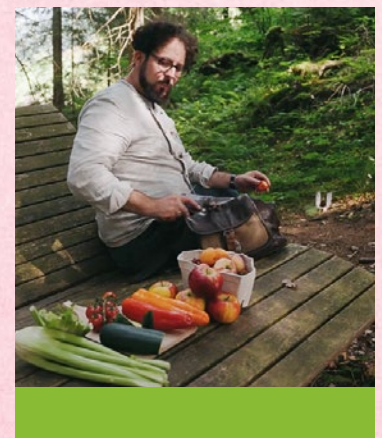
Was steckt Gutes in der Milch, welches Obst wächst bei uns und ist Fleisch gesund? Beim neuen Schulprojekt der Initiative „Isst gut“ lernen schon die Kleinsten, was uns guttut und worauf wir bei der Ernährung achten sollen. Mit dabei sind die Salzburger Seminarbäuerinnen und Genuss-Botschafter Rudi Pichler.



Die Basis der Salzburger Ernährungspyramide ist das gemeinsame Essen mit Familie, Freundinnen und Freunden. Und natürlich viel Bewegung an der frischen Luft. Also, auf geht's!



Unser Trinkwasser kann direkt aus der Leitung getrunken werden. Gut so, denn wir sollten täglich bis zu zwei Liter Wasser, ungesüßten Tee oder verdünnte Natursäfte trinken.



Bis zu 3 x Gemüse, frische Kräuter und 2 x Obst täglich ist die Regel für eine ausgewogene Ernährung. Salzburgs Landwirtschaften bieten dabei jede Menge Abwechslung!

ERNÄHRUNG

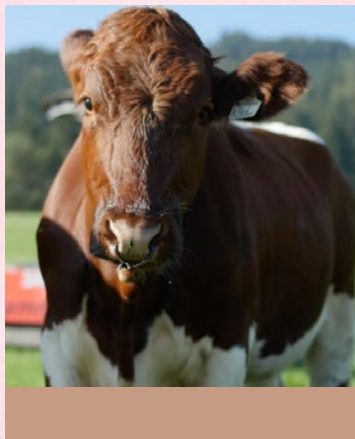


(Vollkorn-)Getreide liefert wichtige Kohlenhydrate, die wir täglich brauchen. Frisch gebacken schmeckt's besonders gut.

Vor rund zwei Jahren wurde vom Salzburger Agrar Marketing die Initiative „Isst gut“ ins Leben gerufen und mit Diätologin Maria Anna Benedikt die Salzburger Ernährungspyramide gestaltet. Diese bietet eine einfache Orientierung, wie wir uns mit regionalen Lebensmitteln ausgewogen und genussvoll ernähren können. Und weil gerade bei Kindern die richtige Ernährung wichtig ist, gibt es dazu

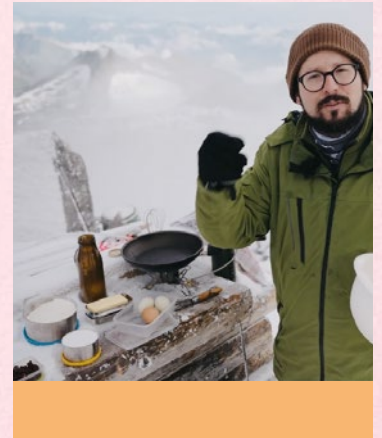


Täglich 2 bis 3 Portionen Milchprodukte lautet die Empfehlung: ob Käse, Butter, Joghurt, Topfen oder Milch. Von Kuh, Ziege oder Schaf.



Tierisches und pflanzliches Eiweiß erhalten wir aus Fleisch, Fisch, Eiern und Hülsenfrüchten.

Schulworkshops mit den Salzburger Seminarbäuerinnen. Was macht eine gesunde Jause aus, warum schmeckt erntefrisches Obst besser und wachsen bei uns eigentlich auch Bananen? All das lernen die Schülerinnen und Schüler mit vielen Alltagsbeispielen und mit allen Sinnen: Hier werden Gemüsesticks verkostet, süße Beeren genascht und Aufstriche gerührt, es wird an frischen Kräutern geschnuppert oder Brotteig geknetet. Beim anschließenden Jausnen zeigt sich dann, wie gut saisonale Lebensmittel aus dem Land Salzburg schmecken. Und natürlich wie viel Spaß das gemeinsame Kochen und Essen macht.



Ein frischer Kaiserschmarren als Belohnung ist ein besonderer Genuss. Und auch das ist Teil der „Isst gut“-Philosophie: Essen soll Freude machen!

Genussvolle Gipfelreise

In dem dazu passenden Film „Rudi Pichlers Reise auf den Gipfel der Salzburger Ernährungspyramide“ erfahren die Schülerinnen und Schüler auf unterhaltsame Weise, wie wertvoll regionale Lebensmittel sind, welche Lebensmittel unserem Körper guttun und warum. Rudi Pichler nimmt uns dabei als Genuss-Botschafter und Spitzenkoch mit auf eine außergewöhnliche Wanderung: Vom gemeinsamen Essen mit Freundinnen und Freunden vorbei am imposanten Krimmler Wasserfall zum Brotbacken auf der Alm bis auf Salzburgs höchsten Gipfel, den 3.657 Meter hohen Großvenediger. Mit im Gepäck: die Jause für unterwegs und eine Bratpfanne. Was es mit Letzterer auf sich hat, bleibt bis zum Schluss ein gut gehütetes Geheimnis. Neugierig geworden?

Hier geht's zum Film:



Den Frühling mit **ALPENRIND** genießen



SAISONAL, FRISCH UND VOR ALLEM REGIONAL.
SO PRÄSENTIEREN SICH DIE FEINEN
GENUSS-STÜCKE VON ALPENRIND BEIM GRILLABEND.

Der Frühling ist da und lässt sich mit allen Sinnen erleben. Man sieht ihn in der überschwänglichen Lebensfreude der Rinder unserer regionalen Bauernhöfe. Man spürt ihn in der Frische der heimischen Kräuter, mit denen wir eine wunderbare Kräuterbutter zubereiten. Schnittlauch, Petersilie und Brennessel stehen bereits saftig auf unseren Wiesen und Feldern. Und er liegt in den Gerüchen, die der Frühlingswind umherträgt und bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Denn der eine oder andere ist schon auf die Idee beziehungsweise den Geschmack des Grillens gekommen.

Tierwohl an oberster Stelle

Als Salzburger Unternehmen und einer der führenden Rindfleischproduzenten Österreichs legt ALPENRIND einen starken Fokus auf Nachhaltigkeit und Tierwohl. Die feinen Rindfleischspezialitäten stammen hauptsächlich von ausgewählten Bauernhöfen. Das bedeutet: kurze Transportwege

und auch hohe Kontrollstandards. ALPENRIND strebt danach, Vorreiter in Sachen Tierwohl und Nachhaltigkeit in Österreich zu sein. „Die Sicherstellung des Tierwohls, sowohl während des Transports als auch im Rahmen der Schlachtung, ist für uns eine Selbstverständlichkeit“, erklärt Geschäftsführer Roland Ackermann.



An  Group Company

ALPENRIND GmbH
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at

Ideal zum Grillen

Die hohen Qualitätsstandards tragen auch zum guten Geschmack und der perfekten Textur der ALPENRIND Genuss-Stücke bei. Dieser wird unterstrichen durch kräutrig-pikante Frühlingsmarinaden, die feine T-Bone-Steaks, Tomahawk-Steaks oder Filets in einen würzigen Mantel hüllen. Wer jetzt noch keine Lust bekommen hat, den wird spätestens beim Gedanken an laue Abende und kühlen Wein mit knusprigem Baguette das Grillfieber packen. Oder er wirft den Smoker an und genießt Slow-Food-Köstlichkeiten wie den Pulled Beef Burger.

Gibt's wo?

Die passenden Grillpakete für jeden Geschmack gibt es ganz praktisch online unter www.alpenrind.at/shop. Weiters sind die saisonalen Fleischspezialitäten von ALPENRIND gut gekühlt bei BEEF & MORE in Salzburg-Maxglan erhältlich.

Mutig in die Zukunft

Text: Peter Zeitlhofer

Fotos: Chris Rogl



„

Ich bin sowieso der festen Überzeugung, dass man nur etwas produzieren soll, was einem selber schmeckt und woran man glaubt. Sonst kann man es gleich lassen.“

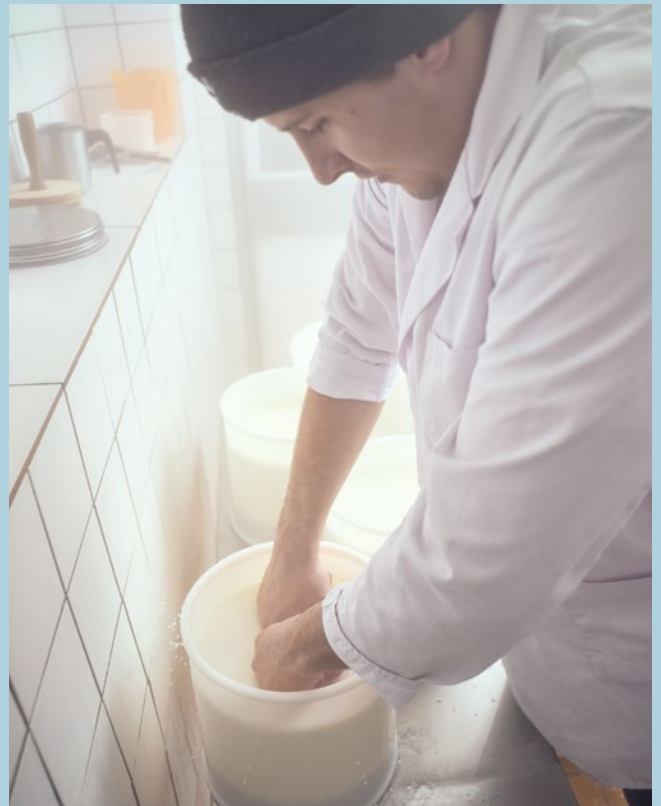
Michael Gassner



Wenn Michael Gassner oder der Kas Michi, wie er sich selber nennt, etwas anpackt, dann g'scheit. So hat der Saalfeldener den Betrieb Hanslbauer nicht nur gleich nach der Übernahme in den Vollerwerb geführt, sondern schuf mit der Produktion von bestem Bioschnittkäse ein weiteres lukratives Standbein für den Biomilchbetrieb.



Die Idee, selbst Käse herzustellen, lag für Michael auf der Hand. Als einer der wenigen im Land Salzburg produziert er aber neben Frisch- auch anspruchsvollere Schnittkäse.



Michael Gassner hat eine klare Einstellung zu seinem Tun: „Ich bin der festen Überzeugung, dass man nur etwas produzieren soll, was einem selber schmeckt und woran man glaubt. Sonst kann man es gleich lassen.“ Und dennoch oder gerade deshalb ist er einer der Menschen, die ständig auf der Suche sind und sich und ihr Werk immer wieder neu erfinden. Dass er dabei die Basis nie aus den Augen verliert, zeigt sich, wenn er über die vier Generationen harte Arbeit erzählt, die den biologisch geführten „Hanslbauern“ zu dem gemacht haben, was er heute ist. Eine Erzählung, die mit den Urgroßeltern

beginnt und auch heute noch lange nicht auserzählt ist. Sie waren es, die den Hof nach dem Krieg in desolatem Zustand erwarben und im Laufe ihres Lebens zu einem ansehnlichen Betrieb gemacht haben. Die Großeltern und der Vater haben ihn dann im Nebenerwerb weitergeführt. Bis ihn Michael mit jungen 21 Jahren übernommen hat und wieder in den Vollerwerb gegangen ist. „Ich glaube, dass jede Generation ihre Aufgaben hat“, sagt er. „Meine ist es, den Betrieb so weit gesund wachsen zu lassen, dass er eine Familie ernähren kann, ohne dass jemand auswärts arbeiten muss.“



Tipp
Den Käse genießt
man am besten
im Biorestaurant
Weitblick

Der umgebaute Stall ist genau auf das Tierwohl ausgerichtet. Gefüttert wird den rund 25 Milchkühen nur bestes Gras und Heu.

Käse als weiteres Standbein

Als klassischer Milchviehbetrieb stand der Hof auch vorher auf wirtschaftlich soliden Beinen. Doch Michaels Bestreben war es, einen größeren Teil der gesamten Wertschöpfung direkt bei sich im Betrieb abzuwickeln. „Die Idee, Biokäse zu machen, war relativ schnell da. Dadurch können wir unser Urprodukt, die Milch, so veredeln, dass hier bei uns eine Wertsteigerung erreicht wird“, beschreibt der überzeugte Landwirt die Weiterentwicklung. 2019 wurde dann der erste Frischkäse gemacht, der kräftigere Schnittkäse folgte wenig später. Mit großem Erfolg.

„Der Schnittkäse ist zwar in der Reife anspruchsvoller, aber es macht mir großen Spaß, diesen zu machen. Und dadurch, dass sich das die wenigsten zutrauen, hebt uns das von anderen ab“, so der Kas Michi.

Mehr muss nicht sein

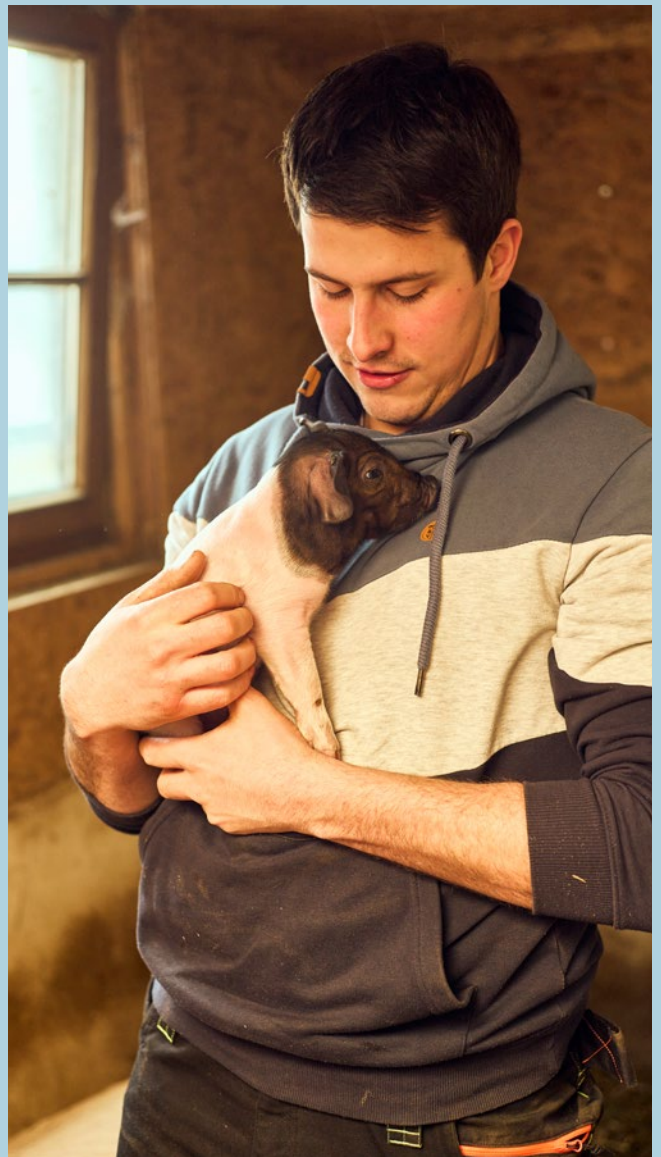
Aktuell wird die Heumilch eines Tages von 25 Kühen zum beliebten „Hofkas“ in verschiedenen Geschmacksvarianten verarbeitet. Die Produktionsmenge passt sich dabei der verfügbaren Zeit an, wie Michael erklärt: „Ich könnte sicher noch mehr Käse verkaufen, aber dadurch, dass ich die meiste Arbeit

selber mache, passt das genau.“

Vielleicht ist es auch gerade die Tatsache, dass der Käse vom Hanslbauer nicht im Überfluss verfügbar ist, die ihn so begehrt macht. „Mein wichtigster Partner ist das Biorestaurant Weitblick in Kaprun. Dorthin geht ein Großteil meiner Produktion.“ Und auch im Hofladen vom Jagglbauern in Saalfelden ist der Käse immer mal wieder erhältlich. Wer möchte, kann es auch direkt beim Michael ab Hof versuchen. Aber: „Generell bin ich in der glücklichen Situation, dass ich mehr Nachfrage habe, als ich bedienen kann“, lacht er. Bei der guten Qualität kein Wunder.



Hühner, Schafe und frisch geborene Ferkel tummeln sich gemeinsam im Stall. Letztere werden mit der Molke gefüttert, die beim Kasen anfällt. Gelebte Kreislaufwirtschaft eben.



Immer wieder neu

Auf die Frage, wie Landwirtschaft auch in Zukunft lukrativ sein und nachhaltig funktionieren kann, wird Michael nachdenklich und blickt hinaus auf seine Felder. „Ich glaube, dass es für jeden Betrieb eine Nische gibt, die funktionieren kann. Auch wenn die Menschen ein Stück weit vergessen haben, was eine gesunde Landwirtschaft für die Gesellschaft bedeutet.“ Um diese Nische zu finden, bedarf es allerdings auch der Gabe, umdenken zu können und vielleicht neue Wege zu gehen. So wie damals,

als Michaels Großeltern ihre Zukunft in einem verfallenen Bauernhof sahen. Oder als Michael wieder auf den Vollerwerb setzte. Oder seit er die durch die Käserei anfallende Molke an eigene Mastschweine verfüttert und sich so ein weiteres Standbein aufbaute. Sein Antrieb dabei: „Wer glaubt, dass es immer so wie heute weitergehen wird, der irrt sich. Man muss sich als Landwirt immer wieder neu erfinden.“ Um Michael und seinen Hanslbauer-Hof machen wir uns da keine Sorgen.



Das SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat tragen der
Frischkäse in Öl und der
Schnittkäse. Weiters gibt es
Biomilch und Milchprodukte.

Hanslbauer

Michael Gassner

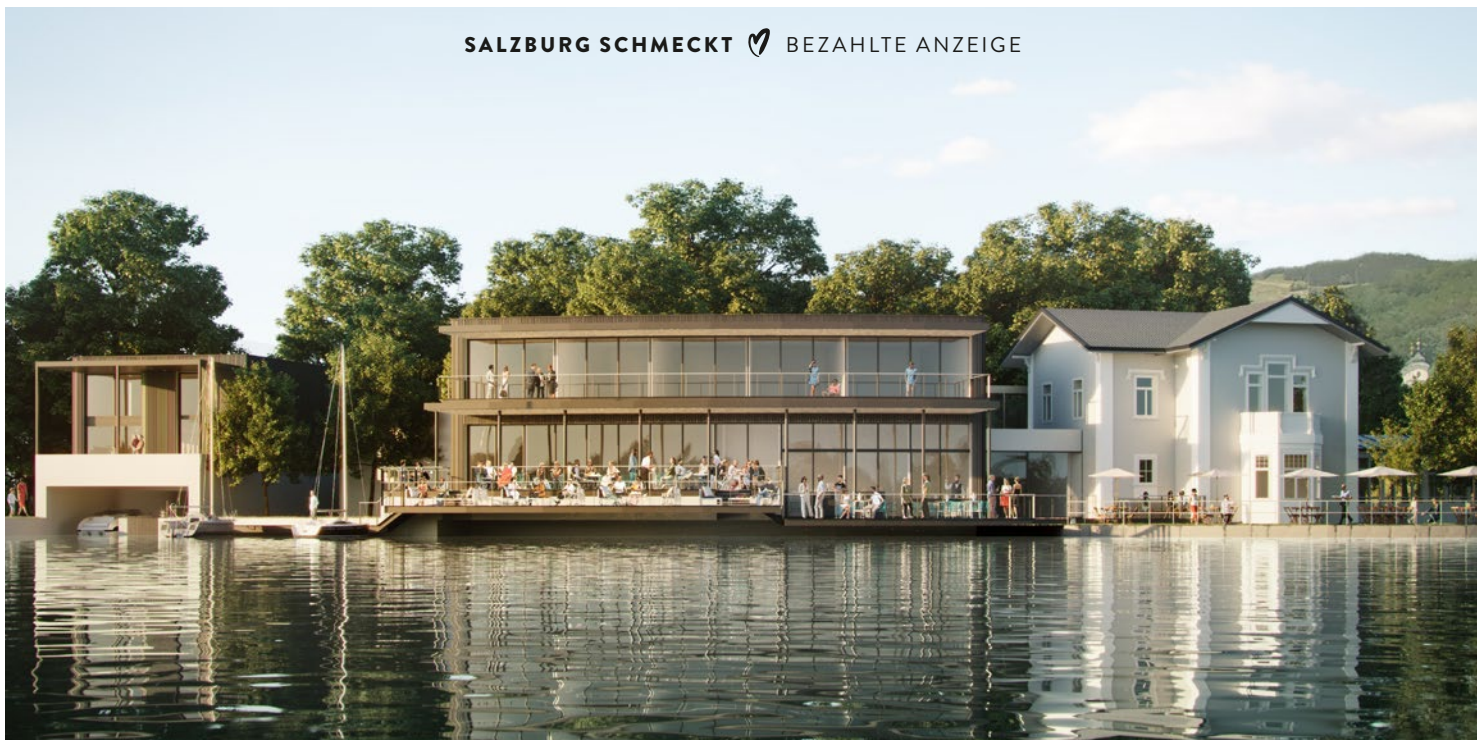
Ruhgassing 2

5760 Saalfelden

T +43 664 300 3852

michael.gassner@sbg.at

www.instagram.com/kas_michi



SEEnsüchte im Salzkammergut

Mit dem „apollo“ gibt es seit Anfang Mai neue Welten des Mondsees zu entdecken. Ob für den Urlaub, den Tagesausflug oder einfach so.

Der spannende Name „apollo“ steht für den neuen Hotspot am schönsten Platz des Mondsees. Sechs Highlights bilden für das Mondseeland ein neues touristisches Gravitationszentrum, das in seiner Vielfalt und Schönheit in Österreich einzigartig ist. Eingebettet in das dramatische Panorama des Salzkammerguts, bietet dieser besondere Ort an der Seepromenade natürlichen Luxus, Erholung und Ästhetik.

Naturerlebnis, Genuss und Lifestyle

Einheimische und Gäste überrascht das apollo am Mondsee mit dem stylischen Restaurant „AUSSICHTSdeck“, dem Wirtshaus „MONDFleckerl“ in der historischen Villa, dem exklusiven Design im Hotel „AchtQUARTIER“, einem modernen Kiosk, einem Apartment sowie weitläufigen Freiplätzen



und Terrassen direkt am See. Selbst die 150 Jahre bestehende Schifffahrt mit dem komplett erneuerten Flaggschiff „MS Mondseeland“ wurde in das spektakuläre Konzept integriert.

Ein vollmondiges Gesamterlebnis

Genauso vielfältig zeigt sich die Gastronomie: von Eis und Snack-Kreationen im Kiosk „Landeplatz“ über schmackhafte und saisonale österreichische Gerichte bis hin zum exklusiven Dinner vor beeindruckenden Panoramafenstern. Die Betreiber Daniel und Juliana Döllerer erwarten ihre Gäste mit köstlichen Gerichten aus besten Zutaten aus dem regionalen Umfeld. „Ob das Schlemmen in einem unserer gastronomischen Outlets, das Sonnenbaden im anliegenden privaten Badebereich oder das Träumen in einer unserer stilvollen Suiten – wir haben es uns zur Mission gemacht, für jeden einzelnen Gast einen Ort der Erfüllung zu schaffen“, ist das junge Unternehmerpaar stolz auf sein Angebot.

Die neuen Welten des Mondsees auf www.apollo-mondsee.at entdecken!

LEBENSMITTEL SIND *kostbar*

Jetzt ist es Zeit, den Vorratsschrank mit feinen Dingen aufzufüllen, die in der kalten Jahreszeit Körper und Seele erfreuen. Ideal auch zur Restlverwertung. Obst wird zu Marmelade verkocht, Gemüse sauer eingelegt und Salz sommerlich aromatisiert!

FRISCHE *Waldesluft*

Für Maiwipferlsalz je 1 bis 2 Tannenwipferl pro Ast sorgsam abpflücken. Mit der doppelten Menge Salz im Cutter mixen, trocknen lassen und in ein Schraubglas geben. Passt wunderbar zu Wildgerichten und ist auch als aromatisches Badesalz verwendbar.

Hinweis: Nur seitliche Triebe sammeln und, wenn nicht vom eigenen Grund, besser um Erlaubnis fragen!



Erntefrischer DURSTLÖSCHER

450 g Zucker, 1 l Wasser, 2 geriebene Gurken mit Schale, 2 Handvoll Basilikumblätter, 4 Limetten (Saft und Schale). Zucker und Wasser aufkochen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen und abkühlen lassen. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, abseihen und in Flaschen abfüllen. Als Limo mit Mineralwasser aufspritzen!

B'SOFFENE *Beeren*

1 kg Heidelbeeren, 1 l Weinbrand, 4 Rosmarinzweigerl, etwas Biozitroneinschale und 500 g Zucker eine Woche lang in einem großen Gurkenglas stehen lassen und fertig ist ein herrlicher Likör. Tipp: Die Beeren nicht wegwerfen, sondern mit Vanilleeis (nur für Erwachsene) genießen!





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

3 x ZeroWaste in der Küche

Plastiksackerl zum Einfrieren, Alufolie fürs Jausenbrot und Küchenrolle für dies & das? Brauchen wir alles nicht – rund um unser Essverhalten gibt es viele Möglichkeiten, den täglichen Müllberg kleiner werden zu lassen.

Mehrwegglas statt Plastikdose

Glasbehälter sind die Allrounder der Aufbewahrung. Sie geben keine Chemikalien ab und nehmen keine Gerüche auf. Leicht zu reinigen, sind sie zudem eine hygienische Lösung. Und sie kosten uns nichts. Ob leeres Gurken- oder Honigglas: einfach auf Vorrat sammeln.

Obst statt Eiswürfelsackerl

Ob Wasser, Saft oder Cocktail – im Sommer sorgen kühle Getränke für Erfrischung. Statt Eiswürfelbeutel aus Plastik zu nehmen, frieren wir einfach Beeren oder Obststücke wie Melonen oder Marillen ein und geben diese ins Glas. Besonders hübsch für die Gartenparty!

Fetzerl statt Küchenrolle

Alte Handtücher und Laiberl sind die heimlichen Helden in der Küche! Super saugfähig, eignen sie sich perfekt zum Aufwischen und ersetzen handlich zurecht geschnitten die Küchenrolle. Und ganz umweltbewusst gesellen sie sich bei der nächsten Wäsche einfach mit in die Maschine.

AB INS EIS!

Eine ideale Lösung, Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu retten, ist, sie einzufrieren. Ob roh oder gekocht, flüssig oder fest, so geht's richtig:

Sauber + frisch

Gemüse & Co gut waschen und abtrocknen. Pilze putzen, matschige Beeren aussortieren und Erbsen aus den Schoten herauslösen.

Praktisch portioniert

In kleineren Portionen geht alles schneller: das Einfrieren und das Auftauen. Brot in Scheiben und Fleisch in passende Stücke schneiden, Suppe in handlichen Mengen abfüllen.

Luftdicht + schnell

Fertige Speisen und Lebensmittel gut verschlossen verpacken, um Gefrierbrand zu vermeiden. Je schneller der Gefrierprozess startet, desto besser. Ideal ist die Schockfrier-Taste!

Richtig beschriftet

Um späteres Rätselraten zu vermeiden, Verpackungen mit Inhalt und Datum beschriften. Denn auch Gefriergut ist nicht endlos haltbar.

Temperatur-Check

Bei -18 °C halten Lebensmittel am längsten. Je wärmer, desto kürzer wird die Haltbarkeit. Das gilt insbesondere fürs Eisfach im Kühlschrank.

Langsam auftauen

Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch und Fisch über Nacht im Kühlschrank auftauen, sonst können sich Bakterien entwickeln. Fertige Gerichte wie Lasagne können auch direkt ins Rohr.

DIE REGIONALE ALTERNATIVE ZU ANDEREN ALTERNATIVEN.



Alternativen zu Milch gibt's viele. Finden wir stark! Die SIGL Bio Hafer & Gerste sei euch aber als regionale, von Hand gebraute und zu 100% konzernfreie Alternative besonders empfohlen.

Die Milchalternative aus der Trumer Privatbrauerei
Jetzt bei dm, SPAR und in regionalen Bioläden

@sigl.bio



Unser eigener Herr sein

Text: Margret Hörl
Fotos: Chris Rogl

Machen zu können, was sie wollen und zwar genau so, wie sie es sich vorstellen, ist für Familie Eigenherr das größte Geschenk der Landwirtschaft. Was für sie bei der Haltung ihrer Hühner, Enten und schottischen Hochlandrinder an erster Stelle steht? Tierwohl und Qualität.





„Wir sind halt ein bisschen anders“, antworten Monika und Toni schmunzelnd das ein oder andere Mal auf die Frage nach dem Warum. Warum sie zum Beispiel Hochlandrinder und nicht klassische Fleischerinder halten? Warum die Schlachtung am Hof erfolgt und der eigens bestellte Metzger auch mal wieder tatenlos heimgeschickt wird? Oder warum sie überhaupt einen Hühnerstall gebaut haben? All das fügt sich bei genauem Zuhören zu einer stimmigen Hof- und Lebensgeschichte zusammen, die die beiden gemeinsam begonnen haben.

Aufhören oder Vollgas

Der Bauernhof dazu liegt direkt hinter der Stadt Salzburg, auf einer wunderschönen Anhöhe in Koppl. Ein Erbhof, der bereits in der 13. Generation geführt wird und dessen Mauern schon 1415 am gleichen Platz gestanden sind. Toni hat den Betrieb von seinen Eltern im Jahr 2016 übernommen. Diese hatten 2003 mit den Kühen aufgehört und anschließend Einstellpferde angenommen. Der Jungbauer wollte aber nicht ausschließlich mit Pferden weitermachen und stand schließlich vor der Entscheidung: aufhören oder „mit Vollgas einsteigen“, wie er sagt. Man kann sich bereits vorstellen, es wurde Letzteres. Schließlich liebt es der umtriebige Landwirt, seine Ideen auf seinem Grund und Boden umsetzen zu können. „So, wie wir wollen“, das ist ihm und Ehefrau Monika wichtig. Dass Toni als Erstes einen Geflügelstall baute, stieß rundherum auf Skepsis und Unverständnis. Die Bäuerinnen und

Bauern in der Nachbarschaft machten sich Sorgen, weil er auf den schönen Grünflächen kein Milchvieh halten wollte, und befürchteten, dass er mehrere Tausend Hühner halten wollte, die laut und geruchsintensiv wären. Nichts davon bewahrheitete sich. Es kamen rund 30 Hochlandrinder auf den Hof, die ganzjährig draußen leben, und bei den Hühnern wurden es 80 Legehennen, die ihren äußerst großzügigen Auslauf zu schätzen wissen. In den wärmeren Jahreszeiten dürfen monatlich rund 400 Masthühner einziehen, weil es ihnen im Winter zu kalt wäre – geheizt wird der Hühnerstall nämlich nicht. Dazu kommen saisonal Enten, Gänse und Puten dazu. Oder was Familie Eigenherr sonst noch so einfällt.

Tierwohl ist wichtig

„Tiere dürfen nicht leiden“, betont Bäuerin Monika, die sich besonders fürsorglich um die gefiederten Hofbewohnerinnen kümmert. Sie übernimmt das tägliche Füttern, sorgt für frische Einstreu und sieht natürlich auch bei den anderen Tieren nach dem Rechten. Die Freiland Eier können übrigens täglich ab Hof gekauft werden.





*Wissen wo's herkommt!
Bei Familie Eigenherr
können wir uns beim
Ab-Hof-Verkauf über-
zeugen, dass es den
Tieren gut geht.*



Gibt's wo & wann?

Auch bei Fleisch heißt es: regional und saisonal schmeckt's besser. So gibt es bei Familie Eigenherr Masthühner von April bis Oktober, Enten und Puten von Juli bis November, Hochlandrinder von Dezember bis März. Erhältlich ab Hof, bei der Metzgerei Fuchs in Koppl, bei Butcher and Farmer in Faistenau oder bei „d'Krämerin“ in Thalgau.

Die Freiland Eier gibt es täglich ab Hof und auch im Selbstbedienungsladen. Am besten vorher anrufen!



Die Tiere werden auf Bestellung direkt von am Hof geschlachtet. Auch hier wird auf das Tierwohl geachtet.



Bei den Hochlandrindern wird regelmäßig der Gesundheitszustand der Herde kontrolliert und nach dem Nachwuchs geschaut. „Ich will einen Bezug zu den Tieren haben“, erzählt Monika. „Wir könnten es uns auch einfacher machen und das Füttern so automatisieren, dass wir es nicht täglich machen müssten. Aber das wollen wir nicht“, fügt sie hinzu. Ein Roboter für diverse Tätigkeiten käme für Familie Eigenherr genau deshalb nicht in Frage – auch wenn es vielleicht praktisch wäre.

Eigene Hofschlachtung

Bei Familie Eigenherr wird nur auf Bestellung und direkt am Hof geschlachtet. Dazu wurde eigens ein EU-zertifizierter Schlachtraum gebaut. Das Schlachten der Masthühner, Enten und Puten übernehmen Toni und Monika selbst. Die Hühner, die ausschließlich von österreichischen Partnerbetrieben kommen, werden sieben bis neun Wochen alt und haben in dieser Zeit ausreichend Platz, um ihren Bewegungsdrang auszuleben. Verkauft wird ab Hof, an die Gastronomie und über ausgewählte Partnerbetriebe wie „d’Krämerin“ in Thalgau. Inhaberin Lisa Maria Frenkenberger ist von der hohen Fleischqualität jedenfalls überzeugt: „Meine Kundinnen und

Kunden fragen den ganzen Winter, wann’s endlich wieder die guten Hendln aus Koppl gibt.“ Da Toni kein gelernter Metzger ist, kommt für das kompliziertere Schlachten der Hochlandrinder ein Metzger aus der Nachbarschaft zu ihm. Die Tiere, die durch die freie Haltung kein Anbinden gewohnt sind, werden dafür einige Tage vorher im Fangstand gehalten. Am Schlachttag ist es dann der Metzger, der das Locken übernimmt. Lässt sich das Rind ruhig füttern, erfolgt der Schuss. Kommt es nicht freiwillig, wird an diesem Tag nicht geschlachtet und der Metzger geht unverrichteter Dinge wieder. Gewalt kommt jedenfalls nicht ins Spiel.

Pläne für die Zukunft

Was heuer oder in den nächsten Jahren umgesetzt wird, lassen Toni und Monika noch offen. „Man kann nie sagen, was das Jahr bringt, meinem Mann fällt immer etwas ein“, lacht Monika und fügt hinzu: „Masthühner, Rindfleisch und Eier sind jedenfalls fix, mal schauen, was sonst noch dazukommt.“ Sehr froh sind die beiden jedenfalls über den Zusammenhalt in der Familie, denn die Eltern von Toni helfen weiterhin fleißig mit und auch die Kinder haben bereits ihre Aufgaben am Hof.



Bis ins 15. Jahrhundert reicht die Geschichte des Hofes zurück – die Familienfibel ist dementsprechend dick.



Das Rind- und Geflügelfleisch sowie die Freiland Eier sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Geflügelhof Eigenherr

Monika und Anton Eigenherr
Mettigweg 5
5023 Heuberg/Koppl
T +43 664 6424 206
info@eigenherr.at
www.eigenherr.at

Lust auf regionalen Grillgenuss?

Wir empfehlen:

- Verschiedene, hausgemachte Grillwürste
- Frischfleisch und Grillspezialitäten (auch mariniert)
- Original Schultes „Primebeef-Burger“
- Steaks aus unserem Dryager
- Auf Vorbestellung „Special Cuts“ vom Rind und Schwein

- Ihre Metzgermeister Alois & Stefan Schultes -

SCHULTES
mein metzger meister

Metzgerei Schultes · Kitzsteinhornstraße 47 · 5700 Zell am See · www.metzgerei-schultes.at

gargarat - Foto: Freepik

Vom Grill-Weltmeister

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

Ob Barbecue oder gemütlicher Grillabend:
Mit den regionalen Spezialitäten der Dorfmetzgerei Karl schmeckt's einfach.



Foto: Dorfmetzgerei Karl

DAS GUTE LIEGT SO NAH



Hier finden wir regionale und saisonale Produkte – viele davon tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und bei vielen können wir auch die Menschen dazu kennenlernen.

Stadt Salzburg

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

Flachgau

- Biomarkt Bergheim (Do) Bergheim
- Marktstand Lagerhaus Elsbethen (Sa) Elsbethen
- Marktstand Lagerhaus Eugendorf (Sa) Eugendorf
- Fuchseri 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
- Grünmarkt Straßwalchen (Fr) Straßwalchen
- Marktstand Lagerhaus Steindorf (Fr) Straßwalchen
- Flachgauer Schranne (Fr) Straßwalchen
- Bauernmarkt Strobl (Fr) Strobl
- Wochenmarkt Thalgaug (Fr) Thalgaug
- Kastnerbauer – Kastners HofgreisslerEi Anif
- Goisbauer Anthering
- Bauer z'Feichten Berndorf
- Oberhöhenwald Elsbethen
- 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
- Derndlbauer Nußdorf
- Bauer am Bichl Oberndorf
- Bindergütli Obertrum
- Ungerbauer Seekirchen
- Frankgut Seekirchen
- Bioimkerei Doppler Seekirchen

Flachgau

- Keamosen Selbstbedienungs-Kammerl Seekirchen
- Oberbrandstatt Thalgaug
- Stranzenhof Thalgaug
- Wirstengut Wals-Siezenheim
- Hallerbauer Wals-Siezenheim
- Gerlbauer Wals-Siezenheim
- Königgut Wals-Siezenheim
- Salzburg Garnelen Bergheim
- Biohof Pertiller Oberwimpoint Eugendorf
- Biofarm Teufel Faistenau
- Oberhinteregg Faistenau
- Fuchseri Buchbichlgut Grödig
- Unterreicherting Hallwang
- Imkerhof Salzburg Koppl
- Riederbauer Lamprechtshausen
- Samshofbauer Neumarkt
- Schmuckbauer Oberndorf
- Jöglbauer Obertrum
- Imkerei Übertsberger Obertrum
- Stoffn Bio-Edelpilze Schleedorf
- Biohof Stöcklbauer St. Georgen
- Spitzauerbauer St. Georgen
- Dandlhof Wals-Siezenheim
- Stadlerbauer Wals-Siezenheim
- Fraidlgut Wals-Siezenheim
- Gartenbau Winklhofer Wals-Siezenheim
- Kracherbauer Wals-Siezenheim
- Selbstbedienungsladen Bio-Hofladen Wolke7 Aberssee
- Lagerhaus Bergheim Bergheim
- Dorfladenbox Eugendorf Eugendorf
- Bruno unverpackt Eugendorf
- Mitterhofer Spezialitäten Mattsee
- Dorfladenbox Mondsee Mondsee
- Mühlenladen Hochmühle Frauenlob Plainfeld
- Käserei Walkner Seeham
- Bioladen Seeham Seeham
- Biobauernmarkt Aglassing St. Georgen
- d'Krämerin Thalgaug
- Bio-Markt im Ökohof Feldinger Wals-Siezenheim

Tennengau

- Bauernmarkt im Abtenauer Bauernbogen (Fr, Sa) Abtenau
- 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



Mehr Infos



Legende

- Markt
- Selbstbedienung
- Hofladen
- Regionalladen

Tennengau

● Untermoas	Abtenau
● Kleinschörghof	Abtenau
● Bio-Freilandhof Putzgrub	Abtenau
● Vorderweinau	Annaberg
● Fischhof – Das Ziegenparadies	Annaberg
● Stieglerbauer	Golling
● Bauernbräugut	Hallein
● Sonnenhuhn	Hallein
● Oberhofbauer – Familie Putz	Kuchl
● Jellgut	Oberalm
● Da Waldhofer	St. Kolomann
● Hofkäserei Schmiedbauer	Bad Vigaun
● Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Kuchl
● Biohof Moosbauer	Puch
● Pötzelsberger's Kaslad'n	Adnet
● Lerchenmühle Mühlenladen	Golling

Pinzgau

● Kapruner Markttag (Fr)	Kaprun
● Krimmler Dorfmarkt (Mi)	Krimml
● Mittersill Wochenmarkt (Fr)	Mittersill
● Dorfmarkt Piesendorf (Do)	Piesendorf
● Rauriser Schmankerlmärkte (Do)	Rauris
● Wochenmarkt Saalfelden (Fr)	Saalfelden
● Bauernmarkt Wald im Pinzgau (Fr)	Wald / Pzg.
● Stadtmarkt Zell am See (Fr)	Zell am See
● Biobauernhof Haslach	Bramberg
● Hintergaferl	Bruck
● Landwirtschaftliche Fachschule Bruck	Bruck
● Hollersbacher Kräutergarten	Hollersbach
● Ziefer's Hofmolkerei	Leogang
● Bio-Imkerei Bründl	Leogang
● Neuhäusl	Piesendorf
● Stechaubauer	Saalfelden
● Sunnseitimker	St. Georgen / Pzg.
● Tauernlamm	Taxenbach
● Scharlern	Hollersbach
● Pinzga Kas Mobil	Piesendorf
● Hauserpeterhof	Saalfelden
● Oberrain anderskompetent	Unken
● Perchthof	Unken
● Augut	Zell am See
● Dorfladen Leogang	Leogang
● Milch- und Käseladen Maishofen	Maishofen
● COOPinzgau Regionalladen Mittersill	Mittersill
● Saalachtaler Bauernladen	Saalfelden
● Lagerhaus Saalfelden	Saalfelden
● Heimatgold Zell am See	Zell am See
● Feinkost Schmiderer	Zell am See

Pongau

● Wochenmarkt Altenmarkt (Fr)	Altenmarkt
● Gasteiner Bauernladen (Fr, Sa)	Bad Hofgastein
● Maximiliansmarkt Bischofshofen (Fr)	Bischofshofen
● Wochenmarkt Radstadt (Fr)	Radstadt
● 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
● Wagrain Hühnerdorf Steinbachhof	Wagrain
● Hinterdechantshof	Werfen
● wengANGUSa – Hansenbauerngut	Werfenweng
● Hintermanngütl	Bad Hofgastein
● Bio-Bauernhof Schmaranz	Bad Hofgastein
● Echt kasig Hofkäserei Hubmühle	Bischofshofen
● Echt Schreckbauer	Bischofshofen
● Mitteruralsberg	Goldegg
● Steinmannbauer	Hüttschlag
● Tauerngarten Altenmarkt	Altenmarkt
● Großarl Genuss	Großarl
● Großarl Troadkastn	Großarl
● Bauernladenstüberl – Vorderkreebauer	Hüttschlag
● Genuss-Greisslerei der Genussregion	Schwarzach
● Pongauer Wild	Schwarzach
● Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Schwarzach
● Lagerhaus St. Johann	St. Johann
● Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	St. Johann
● Grübels Naturgartl	St. Martin / Tgb.
● Echt Guat Bauernladen	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
● Lungauer Bauernmarkt in der Amtsgasse	Tamsweg
● Kemmts eina Laden – Lungauer Regionalladen	Tamsweg
● Lungauer Speis Hofladen	Tamsweg
● Mühlenladen Ottingmühle	Tamsweg

Feines aus der Region

MIT GENUSS DURCHS GANZE JAHR.
SO GUT SCHMECKT SALZBURG.



BITTERSÜSS

Bereits Hildegard von Bingen wusste um die Kraft der Bitterstoffe. Mit den neuen Bio-Kräuter Bittertropfen ohne Alkohol von SonnenMoor kann die innere Naschkatze ganz leicht ausgetrickst werden. Die

leichte Süße sorgt dabei für einen harmonischen Ausgleich. Einfach nach dem Essen oder anstatt eines süßen Snacks konsumieren.



SonnenMoor®
natürlich wirkungsvoll

BEEEEERIG!

Die Lechner Hochbeete zum Selberpflücken sind ein wahres Paradies für alle Beerenfans. Neben Erdbeeren gibt's ab dieser Saison auch Himbeeren, Heidel- und Brombeeren, Ribisel sowie Stachelbeeren. Egal, ob zum Mitnehmen oder Sofortnaschen! Im neuen Beeren Erlebnisgarten warten zudem beerenstarke Abenteuer für Klein und Groß.





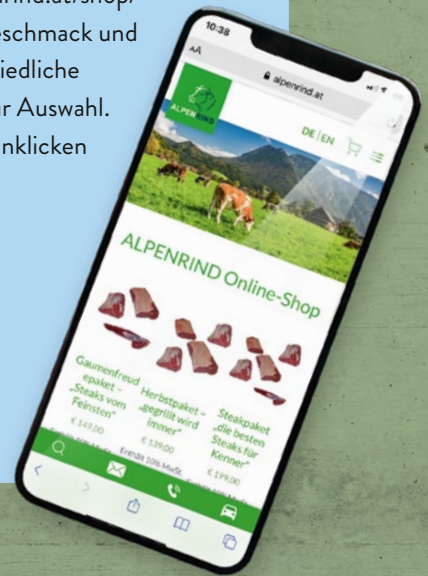
KULINARISCHE ENTDECKUNG

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



QUALITÄTSFLEISCH FREI HAUS

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



WIE IN ITALIEN!

Mit dem neuen Pizzamehl Tipo 00 von der Lerchenmühle gelingt die perfekte Pizza auch zu Hause. Durch den hohen Proteingehalt ist es optimal für die Zubereitung eines knusprig-luftigen Pizzateigs geeignet. Hergestellt aus heimischem Qualitätsweizen, zu 100 % naturrein und ganz ohne Zusätze, sorgt es für einen unverfälschten Geschmack. Erhältlich im Mühlenladen und in den Salzburger Lagerhäusern.





Genuss-Tag in der *Stadt Salzburg*

Die Stadt Salzburg hat unzählige Genusserlebnisse zu bieten: weitläufige Parks im Süden, Kunst und Kultur im Zentrum und überall kulinarische Köstlichkeiten. Wir erkunden einige davon ganz entspannt mit dem Rad.

Das Bio-Frühstück der Humboldtstüb'n gibt's übrigens auch als Brunchbox zum Mitnehmen.



Mit leerem Magen radelt es sich nicht gut, daher beginnen wir den Genuss-Tag mit einem Brunch im Bio-Restaurant Humboldtstüb'n in der Gstättingasse. Naturbelassenheit steht bei der Küchenlinie im Vordergrund, deswegen werden vorrangig heimische und biologische Produkte verarbeitet bzw. das, was gerade Saison hat. Wer ganz genau wissen will, woher die Lebensmittel kommen, findet in der Speisekarte eine detaillierte Auflistung aller Bezugsbetriebe. Was die Speisen betrifft, fällt uns die Wahl alles andere als leicht. Sollen wir eine der vielversprechenden Bagel-Variationen bestellen oder mit süßen Powidl-Pofesen und einem Wolke 7 Bio-Joghurt in den Tag starten? Oder nehmen wir doch eine der süßen oder pikanten Bowls? Am besten, jede und jeder bestellt etwas anderes, damit wir uns einfach durchkosten können.



Nach dem Brunch die Kunst

Gestärkt mit diesem wunderbaren Frühstück starten wir so richtig in den Tag. Das Rad darf dabei noch ein wenig Pause machen, denn zunächst fahren wir mit dem gegenüberliegenden Mönchsbergaufzug ins Museum der Moderne, das heuer übrigens 20 Jahre feiert! Denn, wenn man in Salzburg unterwegs ist, darf auch der Kunstgenuss nicht zu kurz kommen. Dank der wechselnden Ausstellungen und der einzigartigen Aussicht auf die Dächer der Altstadt lohnt sich ein Abstecher auf den beliebten Stadtberg immer wieder. Richtung Untersberg liegt dann unser Tagesziel – die Parkanlage von Hellbrunn. Also nichts wie runter in die Stadt, aufgesattelt und los geht's!

Nach der Kunst das Picknick

Am Weg machen wir nochmals Halt am Markt und stellen uns eine feine Jause zusammen. Je nachdem, an welchem Wochentag wir zu unserer Kulinariktour aufbrechen, nehmen wir den Weg über den Grünmarkt (Montag bis Freitag, 7 bis 18 Uhr und Samstag bis 13 Uhr), die Schranne (Donnerstag von 6 bis 13 Uhr) oder den Biomarkt am Kajetanerplatz (Freitag von 8 bis 14 Uhr). Brot und Gebäck von Itzlingers Biobäckerei, Fischspezialitäten vom Fisch Krieg,

Käseköstlichkeiten von der Hofkäserei Schmidbauer und herzhafte Würstel vom Lungauer Greilhof passen perfekt in unseren Rucksack.

Auf nach Hellbrunn

Aber jetzt machen wir uns wirklich auf den Weg. Durchs Kaiviertel, vorbei am Unipark, radeln wir über Freisaal weiter durch die schattige Hellbrunner Allee. Bevor wir es uns auf einer Picknickdecke gemütlich machen, starten wir eine kleine Wanderung über den Hellbrunner Berg. Hinauf zum Monatschlössl und weiter zum Steintheater. Zurück im Park kühlen wir uns bei der Kneipp-Anlage ab und suchen uns auf der großen Wiese ein ruhiges Fleckchen – für nimmermüde Kinder gibt's hier zudem einen großen Abenteuerspielplatz. Wir lassen uns jetzt die Sonne ins Gesicht scheinen, genießen die entspannte Atmosphäre und überlegen, ob wir uns im Parkcafé noch ein erfrischendes Eiswerk-Eis aus besten Salzburger Zutaten holen.

Über die Alm zum Abendessen in den Gastgarten

Zum Glück sind die Sommertage lang und die Abende lau, denn wir wollen unseren Genuss-Ausflug mit einem Abendessen in einem lauschigen Gastgarten ausklingen lassen. Dafür treten wir wieder in die Pedale, nehmen diesmal aber nicht den Weg durch die Allee, sondern fahren entlang des Almkanals zurück. Dort ist das Wasser auch im Sommer eiskalt und wer sich traut, wagt einen Sprung ins kühle Nass. Als wohlverdienter Abschluss wartet im Gasthof Hölle ein reservierter Tisch auf uns. Das Team rund um Wirt Ernst Pühringer verwöhnt seine Gäste mit regionalen Köstlichkeiten: ob Wirtshausklassiker, heimische Fischgerichte oder vegetarische Speisen. Diese genießen wir unter den alten Kastanienbäumen und lassen dabei den Tag Revue passieren.





LANDHOTEL
GSCHIRNWIRT

Auch Gschirnwirt senior Franz Schinagl (links) vertraut auf die Beratung von Alois Eibl, Abteilungsleiter Frischfleisch im Eurogast Standort in Salzburg.

Die feinen Wurstwaren von E. Lettner sind nur einige von rund 120 Artikeln, die direkt aus der Region kommen.



Nah in der Region. Da für die Region.

Ihr österreichischer Gastro- Großhändler

Als regionaler Großhändler und Logistikpartner für Gastronomie und Hotellerie bringt die Eurogast Zeller Gruppe regionale Erzeugnisse von heimischen Produzentinnen und Produzenten in die Gastro-Küchen.

Die gute Zusammenarbeit mit den Menschen an jeder Station der Lieferkette macht die regional verankerte Eurogast Zeller Gruppe zum flexiblen Abhol- und Zustellprofi. Es sind die Nähe und das Standortnetz, die den regelmäßigen Austausch mit der Gastronomie und Hotellerie, dem Lebensmittelhandwerk und der Landwirtschaft vor Ort stärken. Dieses einwandfreie Zusammenspiel ist es, das die Eurogast Zeller Gruppe zur unerlässlichen Schnittstelle zwischen den produzierenden und den konsumierenden Menschen macht.

Regionale Lieferkette

Dank des raschen und reibungslosen Services bei Bestellung, Verrechnung und Lieferung sparen sich Produzentinnen und Gastronomen viel Aufwand und Zeit. Dadurch können sie sich voll und ganz auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren: Wertvolles produzieren, verarbeiten und den puren Genuss Österreichs kulinarisch darbieten. Sowohl einheimische als auch internationale Gäste schätzen diese Qualität und Genuss-Vielfalt.

Mit Herkunfts-Garantie

Denn die sorgfältige Herstellung schmeckt man! Ob Milch, Käse, Fleisch, Obst, Gemüse und vieles mehr – die Eurogast Zeller Gruppe führt rund 120 Artikel, die das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat tragen. Wie zum Beispiel die feinen Fleisch- und Wurstspezialitäten der Traditionsmetzgerei E. Lettner.

Qualität aus Salzburg

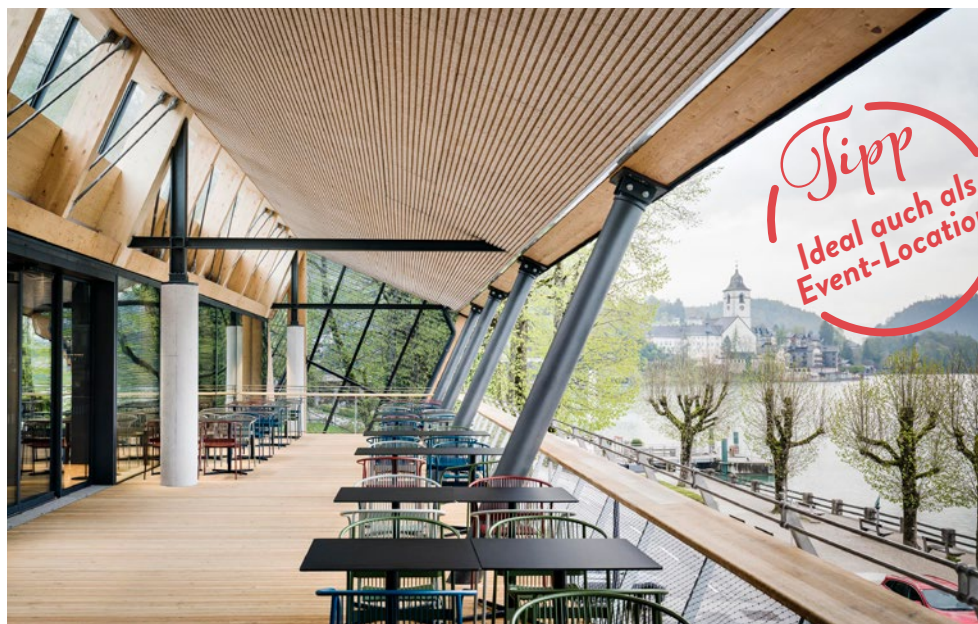
Die Fleischerei wurde im Jahr 1904 gegründet und ist seither fester Bestandteil der Salzburger Wurst- und Fleischkultur. Hier wird in echter Handwerkskunst Rind-, Schweine- und Kalbfleisch zu feinen Spezialitäten veredelt. Engelbert Lettner ist im elterlichen Betrieb aufgewachsen und weiß aus Erfahrung, dass hochwertiges heimisches Fleisch die Basis für die Herstellung ausgezeichneter Wurstwaren ist. Die jahrzehntelange Zusammenarbeit mit regionalen Landwirtschaften garantiert dabei, dass das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung stammt und viele Produkte das runde Herkunfts-Siegel tragen.

Echte Gaumenfreuden

Die feinen Wurstwaren von Familie Lettner genießen auch die Hotelgäste vom 4-Sterne-Landhotel Gschirnwirt in Eugendorf. Denn beim Frühstück und im Restaurant wird hoher Wert auf Regionalität gelegt. Frische Produkte aus der Umgebung, saisonal abgestimmte Gerichte und die Liebe zu gutem Essen sind hier die Zutaten in der Küche – und das seit vielen Generationen. Die Eurogast Zeller Gruppe ist dabei für Gschirnwirt senior Franz Schinagl seit vielen Jahren ein verlässlicher Partner: „Wir schätzen die kompetente Beratung, die freundschaftliche Betreuung sowie das umfangreiche regionale Sortiment.“ Ob in den gemütlichen Stuben oder im schönen Gastgarten, ob à la carte oder bei einem festlichen Menü – im Gschirnwirt erwarten die Gäste immer besondere Genuss-Erlebnisse.

eurogast

Zeller Gruppe



Genuss mit Ausblick

Das Café & Restaurant EQ im neuen ErlebnisQuartier der SchafbergBahn in St. Wolfgang sorgt für genussvolle Momente und atemberaubende Ausblicke auf der wohl schönsten Seeterrasse rund um den Wolfgangsee.

Mit seiner modernen Architektur und idyllischen Lage direkt am Wolfgangsee garantiert das Café & Restaurant EQ im neu gestalteten ErlebnisQuartier der SchafbergBahn in St. Wolfgang eine absolute Wohlfühl-Atmosphäre. Hier genießen Gäste und Einheimische feinste Gerichte aus dem Salzkammergut mit dem gewissen Etwas: ob frisch gefangener Seefisch, hochwertiges Fleisch oder sommerlich leichte vegetarische und vegane Bowls. All das zubereitet mit saisonalen Zutaten aus heimischer Landwirtschaft sowie mit Produkten aus der nahen Umgebung.

Ein besonderer Ort für jeden Anlass
Vormittagsjause, Mittagssnack, gemütliche Kaffee-und-Kuchen-Pause oder romantisches À-la-carte-Dinner? Die Terrasse mit exklusivem Seeblick bietet

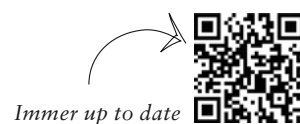
alles, was es für eine gelungene kulinarische Begegnung braucht. Damit ist das Café & Restaurant EQ auch die ideale Location für Firmenevents, Familienfeiern oder spezielle Anlässe.

Vielseitiges Programm

Unterschiedliche Themenwochen und saisonale Angebote versprechen im Café & Restaurant EQ abwechslungsreichen Genuss für jeden Geschmack. Vom frischen Räucherfisch, immer freitags, über ein genussvolles Frühstück mit regionalen Köstlichkeiten bis hin zu einem herzhaften Sonntagsbrat in der Rein oder dem traditionellen Weißwurst-Frühschoppen. Und als Sommer-Highlight gibt es im Juli und August jeden Donnerstag Live-Cooking mit Live-Musik auf der Seeterrasse.

Kulinarik trifft auf Erlebnis

Direkt neben WolfgangseeSchiffahrt und SchafbergBahn gelegen, ist das Café & Restaurant EQ der ideale Ausgangspunkt oder ein besonderer Abschluss für einzigartige Erlebnisse rund um den Wolfgangsee.



Immer up to date

Café & Restaurant EQ
in der Talstation der
SchafbergBahn
Markt 35, 5360 St. Wolfgang
im Salzkammergut
T +43 662 8884 9720
eq-restaurant.at

Zurück im Riedingtal

Text: Günter Baumgartner

Fotos: Chris Rogl



Im Keller befindet sich die eigene Almkäserei, die kreative Spielwiese von Melanie für ihre Käse-Variationen.



„Das Platzl vor der Hütte mit dem wunderbaren Blick auf das Mosermandl und den Riedingspitz ist für uns ein echter Kraftplatz.“

Melanie Schlick

Melanie und Edi Schlick sind seit einem Jahr stolze Almbauern mit eigener Käserei. Mit der frisch renovierten Moosalm haben sie ein echtes Schmuckstück hoch in den Lungauer Bergen erschaffen.

Gut Ding braucht Weile. Und es braucht Persönlichkeiten, die mit Gespür für die Region und Fingerspitzengefühl Bestehendes mit neuen Ideen kombinieren. Diese Herausforderung haben Melanie und Edi Schlick auf der Moosalm im Naturpark Riedingtal mit Bravour gemeistert. Von 2021 bis 2023 wurde das alte Almgebäude generalsaniert, seit vergangenem Sommer bewirtschaften beide gemeinsam mit ihren vier Kindern die idyllisch gelegene Almhütte im Lungau.

Almwirtschaft als Familientradition

Das Moosbauerngut in Zederhaus kennt Edi schon seit seiner Kindheit, welche er am Nachbarhof verbrachte. Die dazugehörige Alm wurde 1964 letztmalig bewirtschaftet. Während sein Bruder

Jakob den Familienbetrieb übernahm, studierte er Veterinärmedizin und führt seit nunmehr 25 Jahren eine Tierarztpraxis in St. Johann im Pongau. Bis sich 2019 die Chance ergab, den ehemaligen Nachbarhof zu übernehmen. „Es war einfach Zufall, dass der Moosbauer in Pension gehen wollte und keine Nachfolge fand“, erzählt Edi. „Er hat mir dann die Landwirtschaft zum Kauf angeboten – und ich habe nach Rücksprache mit meiner Familie den Hof und die Alm übernommen.“ Dass das Projekt nur gemeinsam umgesetzt werden kann, war dabei eine klare Sache für die beiden. „Es geht nur, wenn wir alle zusammenhelfen“, so Melanie. Und der Neo-Almer ergänzt: „Unsere Kinder Anna, Viktoria mit Freund Christian, David und Michael waren von Anfang



Mit sechs Milchkühen wurden im ersten Sommer jeden zweiten Tag rund 250 Liter Milch verarbeitet.



*Auf der Moosalm ist immer was los:
v. l. n. r.: Edi und Melanie mit Tochter
Anna, den Praktikanten Sophie und Moritz
sowie den Söhnen David und Michael mit
Hund Falco. Nicht im Bild sind Tochter
Viktoria und ihr Freund Christian.*



an begeistert. Sie haben beim Umbau, je nach Möglichkeiten, tatkräftig mitgeholfen und sind jetzt alle bei der Almarbeit dabei. Ich selbst bin drei Tage in der Woche in der Tierarztpraxis und vier Tage auf der Alm. In der Zeit mache ich gemeinsam mit Melanie die Käserei.“

Regionaler Genuss

Im Juni 2023 sperrte die Moosalm auf 1.641 Meter Seehöhe dann zum ersten Mal auf – und ist seitdem ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderbegeisterte und Genussmenschen. „Unser Ziel war es, so viele Produkte wie möglich selbst zu machen. Ich habe mir mit Kursen Know-how über das Kasen angeeignet und unser Sortiment per ‚learning by doing‘ immer weiter ausgebaut“, sagt die Seminarbäuerin. Neben Butter- und

Kräuterkäse, Ricotta und Tilsiter gibt es den sechs Wochen gereiften Mooskäse. Und ab diesem Sommer erstmals auch den Bergkäse. Dieser entfaltet sein würziges Aroma über den Winter auf der Alm und kann im Juni erstmals verkostet werden. „Wir sind schon alle sehr gespannt“, lacht Edi. Neben den Käsespezialitäten gibt es zur Stärkung auch warme Gerichte wie Wildleberknödel, Almtoast mit Spiegelei oder einen frischgemachten Kaiserschmarrn.

Der „Salzburg schmeckt“-Tipp:

das Moosalm-Almfrühstück mit selbst gebackenem Brot, Almbutter und -käse sowie hausgemachten Marmeladen und köstlichen Kräuteraufstrichen. Nur auf Vorbestellung und jedenfalls eine Wanderung wert!



Ob Moos- oder Bergkäse, Frisch- oder Kräuterkäse, Ricotta, Topfen, Joghurt, Butter oder Molke: Alle tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Moosalm im Riedingtal

Melanie und Eduard Schlick
T +43 676 6213 350
moosalm.riedingtal@gmail.com
www.instagram.com/
moosalm_riedingtal

Gutes Bauchgefühl

Text: Angelika Pebab

Fotos: anderskompetent gmbh



Im Bauchladen und im Schmaus & Browse werden täglich mehr als 1.200 Portionen mit frischen Zutaten für Mitarbeitende, Klientinnen und Klienten sowie Gäste zubereitet.



Nach dem Motto „Transparenz schafft Vertrauen“ wurde der Bauchladen in Salzburg kürzlich mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Für das Team von frauenanderskompetent eine klare Sache – waren doch schon immer Regionalität und Nachhaltigkeit hier die Hauptzutaten.

Im Bauchladen in Salzburg-Schallmoos geht es vor Start des Mittagsgeschäfts schon rege zu. Sieben Damen schälen, schnippeln und verarbeiten frische regionale Zutaten zu feinen Mittags- und wechselnden Tagesgerichten. Daneben werden Kuchen gebacken und Sandwiches gefüllt, wie das inzwischen legendäre Pastrami- oder Black-Onion-Pumpkin-Sandwich. „Heute gibt’s Lasagne als Daily Special“, erklärt Gastro-Bereichsleiter Andreas Auer, der den Köchinnen und Helferinnen mit Rat und Tat zur Seite steht.

„Das Faschierte für das Sugo kommt von unserem Fleischer und das Gemüse von den Walser Landwirten, die Béchamelsauce machen wir aus Butter und Milch von der SalzburgMilch, von der wir auch den Käse beziehen“, zählt er die heimischen Zutaten auf und ergänzt mit einem Augenzwinkern: „So haben wir einen italienischen Klassiker total regional interpretiert.“

Botschafterinnen der Regionalität

Nachhaltig denken und wirtschaften ist in den Gastronomiebetrieben und der Gemeinschaftsverpflegung von frauenanderskompetent ein erklärtes Ziel. Als sozialökonomischer Betrieb, der arbeitslose Frauen beim Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt unterstützt, fällt es nicht schwer, Nachhaltigkeit auch über den Tellerrand hinaus zu leben. Dass das Bistro wie sein Schwesterbetrieb „Schmaus & Browse“ in der nahen Bachstraße nun zur „Ausgezeichnet aufgetischt!“-Familie des Salzburger Land Herkunfts-Zertifikats zählt, ist eine schöne Bestätigung für die Bemühungen. „Natürlich wäre es oft leichter und günstiger, nicht regional, nicht nachhaltig und nicht ökologisch

zu wirtschaften. Doch das ist für uns keine Option“, erklärt Susanne Erhart, Betriebsleiterin von frauenanderskompetent. „Schließlich bilden wir Frauen aus, die das von uns vermittelte Können, das Fachwissen und unsere Werte auch im Arbeitsmarkt umsetzen sollen. So multipliziert sich unsere Philosophie von Regionalität und Nachhaltigkeit.“

Als sozialökonomischer Betrieb wird frauenanderskompetent vom Arbeitsmarktservice Salzburg und vom Land Salzburg gefördert.

Öffnungszeiten Bauchladen

Mo.–Do., 11–16 Uhr

Fr., 11–14 Uhr

Auch veggie und vegane Speisen
Barrierefrei zugänglich



Der Bauchladen kocht bewusst mit regionalen Zutaten – auch für die Gemeinschaftsverpflegung. Ob Fleisch, Gemüse oder Milchprodukte.

Bauchladen

Sterneckstraße 35–37

5020 Salzburg

T +43 664 8042 16711

 BAUCLADENSalzburg

Genuss und Natur auf der Schmitten

Ein Highlight jagt das nächste am Genussberg des Pinzgaus: Nicht nur das sensationelle Panorama der Schmittenhöhe lockt nach Zell am See, sondern auch die zahlreichen Top-Events.

Die Schmitten ist nicht nur im Winter zum Skifahren, sondern das ganze Jahr über ein Erlebnis für die ganze Familie. Zahlreiche Attraktionen wie der Off-road Park, Schmidolin's Feuertaufer oder der E-Motocross Park sind mit den Sommerbergbahnen bequem erreichbar. Die Zeller Schifffahrt bietet dabei eine perfekte Ergänzung zum Programm hoch am Berg.

Sonnenaufgang mit Bergfrühstück

Wer kennt ihn nicht, diesen besonderen Moment, wenn die Nacht zum Tag wird? Ein unvergessliches Naturschauspiel der Farben nimmt seinen Lauf und die Sonnenstrahlen beleben die einzigartige Landschaft über dem Pinzgau. Auf der Schmittenhöhe bei der Sonnenaufgangswanderung mit Bergfrühstück ist in diesem Moment

eine ganz besondere Atmosphäre zu spüren: Eine schier unendliche Fernsicht, die unberührte Natur und die heimischen Klänge des Alphorns machen diesen magischen Moment unvergesslich! Die anschließende Einker in das Panorama-Restaurant Franzl zum gemütlich-feinen Bergfrühstück rundet den Morgen ab.

Lake'n'Brunch

Wahre Gaumenfreuden und Urlaubsfeeling garantiert! Ein Highlight für alle Gourmets und Genussmenschen ist die Veranstaltung „Lake'n'Brunch“ auf dem Zeller See. Ausschließlich Regionales wird von der Schiffscrew während der zweistündigen Panorama-Rundfahrt auf den Tisch gezaubert. Ein gschmackiges Bauernbrot mit Wurst und Käse von heimischen Produzenten, ein frischer



Regionaler Genuss beim Lake'n'Brunch

Smoothie, eine herzhaft Waffel oder eine klassische Süßspeise zum Essen an Bord oder zum Mitnehmen sind nur einige der Kreationen, auf die sich die Gäste freuen können. Alle Infos dazu unter: www.schmittent.at


SCHMITTEN
Zell am See - Kaprun

WOHN ZIMMER TRIFFT MARKT HALLE

Text: Nadine Pinezits

Fotos: Sendlhofer's

In Luke's Wohnzimmer treffen Gäste auf Einheimische und entspannte Genießerinnen auf Vielbeschäftigte. Der gemeinsame Nenner? Die Vorliebe für lässiges Flair und regionale Köstlichkeiten.



Die Speisen sind im Tapas-Style angerichtet und werden am besten gemeinsam genossen und durchprobiert.



Tagesgäste willkommen!

- Frühstück 7.30–12 Uhr
- Küche 15–22 Uhr
- Bar 12–23 Uhr
- Kuchen und Kaffee gibt es all day long!

Das Wohnzimmer ist in den meisten Häusern und Wohnungen der Ort, an dem sich alles abspielt. Hierher kommt man zum Plaudern, Entspannen und manchmal auch zum Arbeiten. Man fühlt sich wohl – egal, was man gerade tut. In Luke's Wohnzimmer im Hotel Sendlhofer's in Bad Hofgastein sieht das recht ähnlich aus. Die Geschwister Martina und Lukas Sendlhofer sowie Partnerin Eva Goldmann haben hier 2021 auf 1.500 Quadratmetern eine Location entstehen lassen, die mit einer Kombination aus klassischen Esstischen, gemütlichen Sofas, lässigen Hochstischen und einer sonnigen Terrasse nur allzu gut an die Gemütlichkeit der eigenen vier Wände erinnert. Luke's Wohnzimmer ist ein Ort, an dem alle zusammenkommen. Hier entstehen Begegnungen zwischen Menschen, die sich sonst nicht getroffen hätten. So kann der Landwirt oder die Bäuerin dem Tagesgast bei einem Seiterl an der Bar

gleich selbst von seinen Produkten erzählen und einen Austausch schaffen. „Wir wollen für den Ort Bad Hofgastein und für alle in der Region ein ‚Place to be‘ sein. Ein Wohnzimmer mit Markthallencharakter sozusagen“, erklärt Lukas Sendlhofer.

Das L.U.K.E.S.-Prinzip

Auf den Lebensmitteln und deren Herkunft liegt in Luke's Wohnzimmer großes Augenmerk. Das Motto: regional, saisonal und nach dem Nose-to-Tail-Konzept. „Während der Umstrukturierung habe ich mich auf die Suche nach regionalen Produzentinnen und Produzenten begeben. Ich war erstaunt, was es in Gastein, im Land Salzburg und in Österreich alles gibt“, erzählt Lukas. Da wäre zum Beispiel der Fisch von der Fischerei Bayrhammer aus Oberalm, das Getreide vom Biohof Gschwendt aus Bischofshofen, das Gemüse vom Hintermannngütl aus Bad



In Luke's Wohnzimmer können wir den Tag ganz entspannt verbringen. Vom ersten Kaffee bis zum Night-Cup.



Die Geschwister Martina und Lukas Sendlhofer sowie Partnerin Eva Goldmann (links im Bild) haben das Hotel aus Familienbesitz ganz nach ihren Vorstellungen umgestaltet.



Hofgastein oder das Wagyu-Steak von Beef Alpin aus Goldegg. Und selbst bei den Getränken hört der regionale Fokus nicht auf. Aperol? Fehlanzeige. Stattdessen gibt es coole Signature Drinks mit heimischem Gin oder Wermut. Das Menü selbst ist nach dem Luke's-Prinzip aufgebaut: L für Leidenschaft, U für Ursprung, K für Kreativität, E für einheimisch und S für Süßes. All das vereint, kommt eine Speisekarte mit bis zu 70 Gerichten im Tapas-Style zustande. „Wenn eine Gruppe von ein paar Leuten kommt, stellen wir gerne alles in die Mitte. So kann man an einem Abend richtig viel probieren“, erklärt der Junggastronom das Konzept.

Flexibel bleiben, Neues entdecken

Dabei kann es auch mal sein, dass ein Gericht einfach aus ist, denn: „Lebensmittel sind keine Massenprodukte. Ich denke, wir sollten wieder lernen, dass wir nicht alles 24/7 haben können.“

Ein bisschen Verzicht ist oft gar nicht schlecht“, findet Lukas. „Dann ist einerseits der Genuss viel größer und andererseits können wir immer etwas Neues kennenlernen.“

Wertschätzung für Lebensmittel

So anpassungsfähig wie die Gäste ist auch der Koch selbst: „Unsere Landwirtinnen und Landwirte haben immer wieder Produkte, die sie selbst nicht weiterverwenden können. Wie zum Beispiel Knochen. Dann nehmen wir sie ihnen ab und setzen eine kräftige Rindsuppe auf die Speisekarte.“ So werden keine Lebensmittel verschwendet und es ändert sich auch die Grundeinstellung zum Essen. „Wir bekommen durch das Prinzip, wie wir es in Luke's Wohnzimmer leben, wieder einen ganz anderen Bezug zum Essen. Die Wertschätzung gegenüber den einzelnen Lebensmitteln ist viel höher“, ist Lukas Sendlhofer überzeugt.

**Ausgezeichnet
aufgetischt!**



Im Restaurant und im Hotel wird mit regionalen und saisonalen Zutaten gekocht. Wer es genau wissen möchte, findet Infos in der Speisekarte oder sonst: einfach nachfragen!

Luke's Wohnzimmer

Pyrkerstraße 34
5630 Bad Hofgastein
T +43 6432 3838 0
lukes@sendlhofers.com
www.lukes-wohnzimmer.com

THERMENSPASS IN ALTENMARKT



Inmitten der wunderbaren Salzburger Bergwelt zeigt die Erlebnis-Therme Amadé in Altenmarkt im Pongau, wie ein Thermenbesuch zum einzigartigen Erlebnis wird.

Mit insgesamt elf Becken, fünf Themen-Saunen und spektakulären Rutschen bietet die Erlebnis-Therme Amadé Bade-spaß und Entspannung für die ganze Familie. Auf die Besucher:innen wartet eine vielfältige Bade- und Saunaland-schaft mit zahlreichen Attraktionen wie einer fünf Meter hohen Wasserkletterwand, Wellenbecken und Sprungturm.



Und im großzügigen Außenbereich mit neuem Abenteuerspielplatz und Schiffschiff gibt's auch für die Kleineren jede Menge Abwechslung!

Mit fünf Themen-Saunen

In der großzügigen Saunawelt lassen insgesamt fünf Themen-Saunen das Herz

aller Gäste, die Erholung suchen, höher-schlagen. Der Salzuheraum im Ober-geschoss ist der ideale Rückzugsort, um ruhige Momente zu genießen und um Energie zu tanken. Hier erleben wir ins-besondere während der Sommermonate entspannte Abendstunden – umrahmt vom zauberhaften Bergpanorama der Umgebung.

Erlebnis-Therme Amadé

Thermenplatz 1

5541 Altenmarkt im Pongau

Täglich von 9 bis 22 Uhr

www.thermeamadé.at

Foto: AIR-Media

Erlebnis-Therme Amadé Altenmarkt im Pongau

THERMEN GENUSS ERLEBEN

Spaß und Entspannung
für die ganze Familie!

Erlebnis-Therme Amadé
Thermenplatz 1
5541 Altenmarkt i. Pg.

Täglich 9 bis 22 Uhr
www.thermeamadé.at

ERLEBNIS-THERME
amadé
ALTENMARKT
IM PONGAU

1.300m² Wasserfläche

11 Becken innen & außen

Looping- und Trichterrutschen

5m-Wasserkletterwand

3m-Sprungturm

5 Themen-Saunen

Verwöhn-Gastronomie

Outdoor-Spielplatz

Bild: AIR-Media

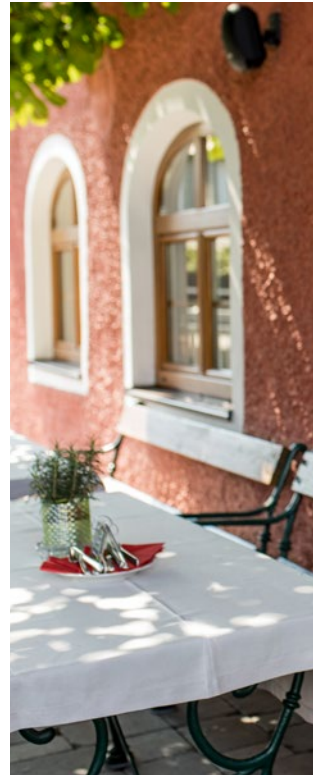
EINFACH *stimmig!*

Text: Nadine Pinezits

Fotos: Netzwerk Kulinarik/wildbild.at

Beim Brandlwirt in Saalfelden verschmelzen jahrhundertealte Tradition und regionaler Genuss. Mit Herzblut führen Rosemarie und Bernhard Mehr den Gasthof bereits in vierter Generation. Und weil auch Tochter Elisabeth schon gerne kocht, bleibt der Familienbetrieb bestimmt noch viele Jahre bestehen.





Den Namen Brandwirt verdankt der Gasthof mehreren Bränden, die das Gebäude um die Jahrhundertwende heimsuchten.



Kochen ist mein Leben“, sagt Wirtin Rosemarie Mehr, die mit Leib und Seele in der Küche des Brandlwirts werkt. Hier kocht sie fast täglich traditionelle österreichische Gerichte und lebt das Wirtshausleben, wie es im Buche steht. Seit mehr als 100 Jahren ist der Brandwirt schon in Familienbesitz. „Meine Großeltern waren 60 Jahre lang Wirtsleute“, erzählt sie. „2007 haben mein Mann und ich den Betrieb dann übernommen.“ Bernhard schupft seither mit seinen Mitarbeiterinnen den Service, die Küche ist ganz Rosemaries Revier. Die jetzige Einrichtung gleicht dabei jener Gaststube, die die Großeltern damals aufgebaut haben. „Wir wollten, dass dieses Flair erhalten bleibt. Schließlich ist das Gasthaus unser zweites Wohnzimmer. Da soll man sich wohlfühlen“, findet Rosemarie. Ob in der Holzvertäfelten Stube oder im herrlichen Gastgarten.

Regional, saisonal, genial

Auch das Essen hat Wohlgefühlcharakter. „Gulasch koche ich eigentlich am liebsten. Es ist einfach schön, wenn man sieht, was aus einem Stück Fleisch werden kann, wenn die Qualität stimmt“, so die Köchin. Und auf Qualität wird hier größter Wert gelegt. „Wir brauchen für gute Produkte nicht über Salzburg oder Österreich hinausgehen. Das Angebot bei uns in der Region ist so vielfältig. Außerdem finde ich es schön, andere kleine Betriebe zu unterstützen und somit den regionalen Kreislauf aufrechtzuerhalten“, beschreibt sie die Einkaufsphilosophie. So stammt das Fleisch unter anderem vom Metzger Fürstauer, bei dem sich Rosemarie die Ware zu Fuß abholt, oder von ihrem Schwiegersohn Paul Schwaiger. Milchprodukte gibt es von der Pinzgau Milch in Maishofen oder vom Zieherhof in Leogang. Das Wild schießt Bernhard





Die Gasträume des Brandwirts sind gemütlich und liebevoll eingerichtet.

Rosemarie ist mit Leib und Seele Wirtin.

selbst und auch auf Schwammerl- und Heidelbeersuche begibt er sich jedes Jahr höchstpersönlich.

Traditionell mit Liebe gekocht

In der Küche zaubert Rosemarie dann aus heimischen Zutaten Gerichte wie Schnitzel, Beuschel, Schweinsbraten, Kasnockn oder Zwetschenpofesen. Ihre Linie beschreibt sie als „Salzburger Traditionsküche mit regionalem und saisonalem Fokus“. Die Regionalität zieht sich dabei durch den ganzen Betrieb. Selbst das Geschirr wird von einer Töpferei aus der Nähe handgemacht. Kein Wunder, dass ob dieser Herangehensweise auch „Slow Food Österreich“ auf den Gasthof aufmerksam wurde. Mit der roten Slow-Food-Schnecke werden Betriebe ausgezeichnet, die gute, saubere und faire Lebensmittel verwenden sowie eine nachhaltige Esskultur fördern.

„Dieser Leitsatz passt total gut zu uns und die Aufnahme 2008 war für uns jedenfalls ein echtes Highlight“, freut sich die begeisterte Köchin. Dass der Brandwirt auch zu den „Ausgezeichnet aufgetischt!“-Gasthäusern des SalzburgerLand Herkunftszertifikats zählt, versteht sich nahezu von selbst.

Zwei Generationen am Werk

Die Leidenschaft fürs Kochen hat auch Tochter Elisabeth vererbt bekommen. Sie steht neben ihrer Ausbildung an der Tourismusschule in Bramberg bereits selbst in der Gasthofküche, kreiert eigene Eissorten und hilft überall dort mit, wo sie gebraucht wird. „Sie ist eine richtige Vollblutgastronomin“, sagt Rosemarie stolz. „Wenn alles so läuft, wie geplant, wird sie den Betrieb eines Tages übernehmen.“ Diese familiäre Leidenschaft kommt auch bei den vielen Stammgästen an.

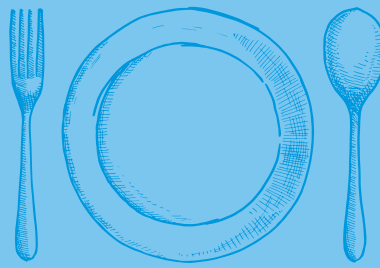


Hier wird mit heimischen Zutaten gekocht und viele davon tragen das SalzburgerLand Herkunftszertifikat. Infos dazu finden sich in der Speisekarte.

Gasthaus Brandwirt

Rosemarie und Bernhard Mehr
Ritzenseestraße 1
5760 Saalfelden
T +43 650 503 7215
info@hotel-saalfelden.com
www.brandwirt.at

„Wir erfahren eine große Wertschätzung, vor allem von den Einheimischen“, schildert Rosemarie. Rund 70 Prozent der Gäste seien aus der Region. Man kommt einfach gerne wieder. Nicht nur wegen des Essens, sondern vor allem wegen der familiären Atmosphäre.



**Ausgezeichnet
aufgetischt!**



MIT REGIONALEN ZUTATEN



Mehr Infos

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

MEHR ALS 150 GASTRONOMIEBETRIEBE IN GANZ SALZBURG

Stadt Salzburg

Das grüne Hotel zur Post
Doktorwirt
Gasthof Brandstätter
Gasthof Hölle
Heffterhof
Humboldtstübchen
Restaurant Goldener Hirsch
Villa Verde

Flachgau

Seehotel Huber
Hubertushof Anif
Hotel Restaurant Kaiserhof
Hotel Friesacher
Kernei's Mostheuriger
Hotel Ammerhauser
Hotel Hammerschmiede
Genussdorf Gmachl
Romantikhotel Gmachl
Landgasthof Rechenwirt
Gasthof Gastgwirt
Hotel-Restaurant Am Hochfuchs
Hotel & Gasthof Schorn
Assisi Stuben
Latschenwirt
Steinerwirt
Gasthütte Spielbergalm
Gasthof Sagwirt
Mitterhofer. Spezialitäten – Wirts'laden
Seewirt Mattsee
Gasthaus Kienberg
Gasthof Gerbl
Braugasthof Sigl
Landgasthaus Hofwirt
Landgut Gasthof Fischtagging
RisoTomas
Rudi Pichler Catering
Hotel & Gasthof Fürberg
Gasthaus zur Post
Hotel garni Weberhäusl
Gasthof zur Wacht
Gasthof Kirchenwirt
Landgasthof und Fleischhauerei Santner
Fuchsbau
Hotel Königggut
Bistro Ökohof Feldinger

Abersee
Anif
Anif
Anif
Anthering
Anthering
Anthering
Bergheim
Elixhausen
Elsbethen
Eugendorf
Eugendorf
Grödig
Großmain
Großmain
Großmain
Krispl
Krispl
Mattsee
Mattsee
Neumarkt
Neumarkt
Obertrum
Schleedorf
Seekirchen
Seekirchen
St. Georgen
St. Gilgen
Straßwalchen
Strobl
Strobl
Strobl
Thalgau
Wals-Siezenheim
Wals-Siezenheim
Wals-Siezenheim

Tennengau

Gasthaus Landhotel Traunstein
Gasthof Seefeldmühle
Annaberg Postwirt
Gasthof Langwies
Döllner's Genusswelten
Café PurPur
Die Genusskrämerei
Gasthof Hohlwegwirt
Krisplwirt
Kirchenwirt
Gasthof Bachrain
Pointwirt
Gasthof Post

Abtenau
Adnet
Annaberg
Bad Vigaun
Golling
Hallein
Hallein
Hallein
Krispl
Puch
Scheffau
Scheffau
St. Martin / Tgb.

Pinzgau

Hotel Gasthof Lukashansl
Die Bürglalm
Hotel Römerhof
Hotel Auhof
Alpine Superior Hotel Barbarahof
Maisi Alm
Kennidi Cafe Restaurant
Restaurant Gletschermühle
Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn
Wirtshaus Bäckerwirt
Hotel Gasthof Wachter
Hotel Salzburger Hof
Good Life Resort Riederalp
Wirts'haus Zum Schweizer
Der Sonnenhof
moser-HOCHKÖNIG
Tom Almhütte
Restaurant Sunnseit
Gasthof Siggen
Alpengasthof Stockenbaum
Jausenstation Einödthof
Austrian Tapas
Hotel Gasthof Kröll
Restaurant GUSTO
Gasthof Andrelwirt
Hotel Rauriser Hof
Hotel Theresia – Harald Brettermaier
Jufa Alpenhotel Saalbach
Hotel Tiroler Buam
Hotel Eggerhof
Appartments Wirtshaus Liebe Heimat
Hotel Vorderronach

Bruck
Dienten
Fusch
Kaprun
Kaprun
Kaprun
Kaprun
Kaprun
Kaprun
Kaprun
Leogang
Leogang
Leogang
Leogang
Lofer
Maria Alm
Maria Alm
Maria Alm
Mittersill
Neukirchen
Neukirchen
Neukirchen
Niedersill
Niedersill
Rauris
Rauris
Rauris
Saalbach-Hinterglemm
Saalbach-Hinterglemm
Saalbach-Hinterglemm
Saalbach-Hinterglemm
Saalbach-Hinterglemm
Saalbach-Hinterglemm

Pinzgau	Hotel Thurnerhof	Saalach-Hinterglemm
	Wiesergut	Saalach-Hinterglemm
	Gasthaus Brandlwirt	Saalfelden
	Saliter Hof	Saalfelden
	Taxenbacherhof	Taxenbach
	Hotel Latini	Zell am See
	Areit Alm	Zell am See
	Der Schütthof	Zell am See
	Mayer's Restaurant	Zell am see
	kraftWERK – restaurant & winebar	Zell am See
Pongau	Restaurant Sonnkogel	Zell am See
	Franzl am Berg – Panoramarestaurant	Zell am See

Pongau	Heissgut	Altenmarkt
	Reitlehenalm	Altenmarkt
	Der Lausbua	Altenmarkt
	Himmelwandhütte	Bad Gastein
	Hotel Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
	Das Goldberg	Bad Hofgastein
	Sendhofer's mit LUKE'S Wohnzimmer	Bad Hofgastein
	Weitmoser Schlossalm	Bad Hofgastein
	Weitmoser Schlössl	Bad Hofgastein
	Die Weitmoserin	Bad Hofgastein
Lungau	Wirtshaus Schweizerhof im Hotel Germania	Bad Hofgastein
	Gasthaus Bürglhöh	Bischofshofen
	Hotel Übergossene Alm	Dienten
	Hotel Restaurant Römerhof	Dorfgastein
	Genussplatzl Eben	Eben
	Landhotel Berger	Eben
	Kralehenhütte Sulzenalm	Filzmoos
	Auszeit Filzmoos	Filzmoos
	Neubergerhof	Filzmoos
	Restaurant der Guster	Filzmoos
Pongau	Flachauer Gutshof	Flachau

Pongau	Dorfalm & Dorfladen Flachau	Flachau
	Berggasthof Sattlbauer	Flachau
	Hotel Pongauerhof	Flachau
	Waldgasthof Flachau	Flachau
	Hotel Winterbauer	Flachau
	Dampfkessel	Flachau
	Hotel zur Post	Goldegg
	Hotel Tauernhof Großarl	Großarl
	Das Edelweiss Salzburg Mountain Resort	Großarl
	Hotel Johanneshof	Großarl
Lungau	Berggasthof Loosbühelalm	Großarl
	Hotel Moar-Gut	Großarl
	Großarler Hof	Großarl
	Nesslerhof	Großarl
	Hotel Bergheimat	Mühlbach
	Alte Alm	Obertauern
	Hotel Panorama	Obertauern
	Hotel Steiner	Obertauern
	Hotel Schneider	Obertauern
	Lazy Flamingo	Obertauern
Pongau	Zum Kaswurm	Radstadt
	Alpenoase Sonnhof	Saalach-Hinterglemm
	Sonnhof Alpendorf	St. Johann
	Bar-Restaurant Platzl	St. Johann
	Verwöhnhotel Berghof	St. Johann
	Verwöhnhotel Sonnhof	St. Veit
	Vamoos Restaurant	Wagrain
	Gut Wenghof – Family Resort	Werfenweng

Lungau	Gasthof Weitgasser	Mauterndorf
	Wellness Hotel Eggerwirt	St. Michael
	Löckerwirt	St. Margarethen
	Backen mit Christina	Tamsweg
	Restaurant Goldader – Alpine Kulinarik	Tamsweg



Mehr Infos

83 ZERTIFIZIERTE KÜCHEN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG

Stadt Salzburg	Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen	
	Kulinarium Salzburg Quartier Riedenburg	
	Landesberufsschule 2	
	Landeszentrum für Hör- und Sehbildung	
	Salzburger Landeskliniken (SALK)	
	frauenanderskompetent Bauchladen und	
	Das Schmaus & Browse	
	Privatgymnasium der Herz-Jesu-Missionare	
	Salzburg AG	
	Salzburg Hort Parsch	
Flachgau	Kindergarten Aigen	
	Kindergarten Am Alterbach	
	Kindergarten Kleingmain	
	Kindergarten Lehen 1	
	Kindergarten Leopoldskron	
	Kindergarten Lieferung 1	
	Kindergarten Maxglan	
	Kindergarten und Hort Aiglhof	
	Kindergarten und Hort Baron Schwarz Park	
	Kindergarten und Hort Bolaring	
Pongau	Kindergarten und Hort Froschheim	
	Kindergarten und Hort Josefau	
	Kindergarten und Hort Lehen 2	
	Kindergarten und Hort Lieferung 2	
	Seniorenwohnhaus Hellbrunn	
	Seniorenwohnhaus Itzling	
	Seniorenwohnhaus Lieferung	
	Seniorenwohnhaus Nonntal	
	Seniorenwohnhaus Taxham	
	Sozial-Pädagogisches Zentrum	
Lungau	Seniorenwohnhaus Anif	Anif
	Palfinger AG	Bergheim
	Werkschulheim Felbertal	Ebenau
	HLBA Ursprung	Elixhausen
	Seniorenwohnhaus Elisabeth	Elsbethen
	Konradinum	Eugendorf
	Seniorenheim Haus St. Martin	Eugendorf
	Seniorenwohnheim Grödig	Grödig
	Seniorenwohnhaus Antonius	Hallwang
	Palfinger Europe	Köstendorf
Flachgau	Seniorenwohnhaus Weyerbucht	Mattsee
	HLW Neumarkt	Neumarkt
	Seniorenwohnhaus St. Nikolaus	Neumarkt
	Oberndorfer Catering	Oberndorf
	Landesberufsschulheim Obertrum	Obertrum

Flachgau	Seniorenwohnheim Jakobushaus	Obertrum
	Seniorenwohnhaus St. Rupert	Sträßwalchen
	Seniorenwohnhaus Thalgaun	Thalgaun
	Berufsschulheim Walserfeld	Wals-Siezenheim
	LFS Klessheim	Wals-Siezenheim
Tennengau	Seniorenheim Wals-Siezenheim	Wals-Siezenheim

Tennengau	Großküche, Seniorenwohnheim und Krankenhaus Abtenau	Abtenau
	Voglauer Gschwandtner & Zwilling GmbH	Abtenau
	Medizinisches Zentrum Bad Vigaun	Bad Vigaun
	Landesberufsschülerheim Hallein	Hallein
	Landeskrankenhaus Hallein	Hallein
Pinzgau	Seniorenwohnhaus Hallein	Hallein
	Haus der Senioren	Kuchl
	Holztechnikum	Kuchl
	LFS Winklhof	Oberalm
	Seniorenwohnhaus Puch	Puch
Pongau	Seniorenheim Bruck	Bruck
	LFS Bruck	Bruck
	Haus der Senioren Lend – Dienten – Taxenbach	Lend
	Wohnhaus Prielgut	Leogang
	Tauernklinikum Mittersill	Mittersill
Lungau	Seniorenansitz Neukirchen	Neukirchen
	Seniorenwohnheim Piesendorf	Piesendorf
	Seniorenhaus Farmach	Saalfelden
	oberrainanderskompetent	Unken
	Tauernklinikum Zell am See	Zell am See
Pongau	Seniorenheim Bad Hofgastein mit Kindergarten Lafen	Bad Hofgastein
	Tourismusschule Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
	Seniorenpflegeheim Mühlbach	Mühlbach
	Seniorenzentrum Schwarzach	Schwarzach
	Berufsschulheim St. Johann	St. Johann
Lungau	Landeslinik St. Veit (SALK)	St. Veit
	Zentralküche Werfen	Werfen
	Gemeindeverband Marienheim	Mariapfarr
	multiaugustinum	St. Margarethen
	Berufsschulheim Tamsweg	Tamsweg
Flachgau	Kinderland Pagitsch – Goldader	Tamsweg
	Landeslinik Tamsweg	Tamsweg
	LFS Tamsweg	Tamsweg

WIBERG



WOW

WIR NEHMEN DICH MIT IN DIE WORLD OF WIBERG

Seit über 50 Jahren bringen WIBERG Gewürze mehr Geschmack und mehr Genuss in die besten Restaurants. Jetzt gibt es die Gewürze der Profis auch für zuhause. Mit jeder der kreativen Gewürzmischungen zauberst du außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. **Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

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. Dezember 2024, nur solange der Vorrat reicht.



 **@world_of_wiberg**

REGIONALE JAUSE?

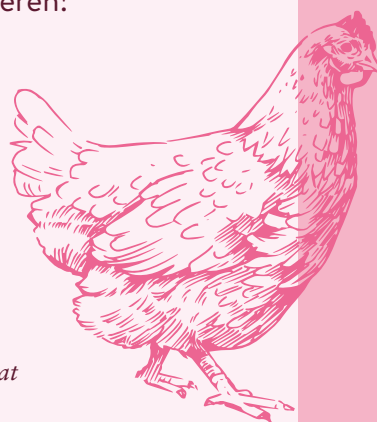
Nicht nur zu Hause

Kurze Mittagspause, keine Lust zum Kochen oder zu viel unterwegs? Oft bleibt da die ausgewogene Ernährung auf der Strecke. Wie diese mit etwas Vorausplanung ganz einfach geht, zeigen die Rezepte mit saisonalen und regionalen Zutaten auf den nächsten Seiten. Einfach mal ausprobieren!

Natürlich aus der Region

Ob Brathendl oder Suppenhuhn, Hühnerfleisch versorgt den Körper mit viel Eiweiß, Zink und Eisen – und das ganz kalorienarm. Damit die Tiere artgerecht aufwachsen, gelten in Österreich besonders strenge Vorschriften. Darauf achten auch Rupert Höllbacher und Lisa Hüttmayr vom Bergerhof in Hallein. So verbringen ihre Wildmasthühner ihr Leben am Feld und bekommen nur natürliches Futter. Und das tut allen gut.

Erhältlich auf Vorbestellung! www.sonnenhuhn.at



Proteine aus Salzburgs Bergen

Hülsenfrüchte werden nicht nur immer beliebter, sie sind auch ernährungswissenschaftlich besonders wertvoll. Wie gut, dass die kleinen Eiweißlieferanten auch vermehrt im Land Salzburg angebaut werden. Schwarze Bohnen mit dem schönen Namen Black Turtle für Aufstriche und Eintöpfe und Trockenerbsen für Hummus und Co gibt es zum Beispiel am Biohof Geschwendt von Familie Platzer-Kreuzberger in Bischofshofen. biohof-gschwendt.at



Mozzarella von der Groöarler Alm

Gewusst? Mozzarella enthält nahezu so viel Eiweiß wie Rindfleisch. Dass es diese Käsesorte auch aus Salzburg gibt, verdanken wir unseren innovationsfreudigen Produzentinnen und Produzenten wie Bettina und Manfred Huber. Deren Groöarler Mozzarella können wir im Sommer auf der Filzmoosalm verkosten. Und mit ein bisschen Glück, gibt's auch ein Stücklerl für daheim. www.filzmoosalm.at



Regional vom Korn an

Das klassische Jausenbrot genießen wir heutzutage in vielen Variationen. Und auch beim Brot gibt es eine große regionale Vielfalt. Ob aus Dinkel, Weizen oder Roggen, Vollkorn- oder Weißbrot, Bio oder nicht: Abwechslung ist garantiert. Zum Beispiel von „Kaisers Hofbäckerei“ in St. Georgen. Mit dem von Familie Huber selbst angebauten und vermahlenen Getreide schmeckt ihr Sauerteig-, Roggenvollkorn- oder Weißbrot besonders gut. T +43 680 559 1000



SALAT IM GLAS

mit Bohnen, Schafskäse, Ei und Dinkelreis

ZUTATEN SALAT für 4 große Gläser

- 200 g Bohnen
- 250 g Schafskäse
- 4 Eier
- 150 g Dinkelreis
- 100 g frischer Mais
oder aus dem Glas
- 1 Salatgurke
- 100 g Blattsalate
- 2 Karotten
- 150 g Tomaten
- Frische Kräuter oder Sprossen
(z. B. Petersilie, Kresse oder
Radieschensprossen)

ZUBEREITUNG

Bohnen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag bissfest garen (Gardauer richtet sich nach der Bohnensorte laut Packungsangabe). Dinkelreis unter fließendem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist, dann nach Packungsangaben garen und auskühlen lassen.

Schafskäse würfelig schneiden, Eier ca. 8 bis 10 Minuten hart kochen und schälen. Mais garen und die Maiskörner abreiben, sonst aus dem Glas nehmen. Blattsalate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Gurke und Tomaten waschen und nach Belieben in Stücke schneiden. Karotten bei Bedarf schälen, in feine Streifen schneiden. Gewaschene Kräuter klein schneiden.

Die Salatkomponenten schichtweise in ein Glas geben. Mariniert wird kurz vor dem Essen, so bleibt der Salat schön knackig!

ZUTATEN DRESSING

- 200 g Joghurt
- 6 EL Apfelessig
- 8 EL Rapsöl
- 3 EL Hollersirup (oder 2 TL Honig)
- 1 TL Salz
- 2 TL scharfer Senf
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, geschält und gehackt
- 1 Bund Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum)
- Abrieb einer halben Biozitrone

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einem homogenen Dressing mixen und in vier kleine Gläser aufteilen. Tipp: Das Dressing ist im Kühlschrank bis zu 10 Tage haltbar.



Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Hülsenfrüchte, Käse und Ei liefern hochwertiges pflanzliches sowie tierisches Eiweiß, Dinkelreis und Gemüse die notwendigen Kohlenhydrate und Ballaststoffe dazu.



ZWEI BROTE TO GO

Sommerliches Sandwich
mit Zucchini, Tomate und
Mozzarella

ZUTATEN für eine Portion

- 2 Scheiben Weißbrot
- 1 kleine Zucchini
- 1 Tomate
- 125 g Mozzarella
- Kräuterpesto
- Etwas Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Zucchini in breite Streifen schneiden, kurz anbraten und auskühlen lassen, Tomaten sowie den Mozzarella in Scheiben schneiden. Beide Brotscheiben mit Pesto bestreichen und belegen. Schmeckt köstlich als kaltes Lunchgericht oder warm im Plattengrill oder Backrohr knusprig gebraten.

Dazu passt zum Beispiel ein Sauerrahm-Dip:
Hierfür 100 g Sauerrahm mit 1 TL Senf und einer Prise Salz abschmecken.

Schwarzbrot mit
kaltem Schweinsbraten, Senf,
Kren und gepickelten Zwiebeln

ZUTATEN für eine Portion

- 2 Scheiben Schwarzbrot
- Scharfer Senf zum Bestreichen
- Ca. 100 g Schweinsbraten (oder andere Bratenreste)
- 1 EL frischer Kren
- Gepickelte rote Zwiebeln (siehe QR-Code)
- Salatblätter

ZUBEREITUNG

Schwarzbrotsscheiben mit Senf bestreichen und mit dünn aufgeschnittenem Schweinsbraten belegen. Mit frisch geriebenem Kren bestreuen und mit gepickelten roten Zwiebeln und Salat garnieren.

Dazu gibt es je nach Saison Radieschen oder Tomaten, ein hartes Ei oder Eingelegtes wie Essiggurkerl.



Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Leicht oder pikant-herzhaft – mit hochwertigem Eiweiß und einer Portion Kohlenhydrate versorgt, setzen wir die Arbeit nach einem solchen Mittagessen schwungvoll fort!

SOMMERLICHE WRAPS

Wraps

ZUTATEN für 8 Stück

- 300 g Weizenmehl glatt, W 700
- 1 TL Salz
- 250 g Naturjoghurt

ZUBEREITUNG

Mehl, Joghurt und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten, eher festen, aber geschmeidigen Teig verarbeiten. 30 Minuten rasten lassen, in 8 Portionen teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. In einer beschichteten Pfanne ohne Öl backen. Achtung! Nicht zu lange drinnen lassen, sonst werden sie trocken. Zwischendurch die Pfanne mit einem Geschirrtuch auswischen, um Mehlreste zu entfernen.

FÜLLUNG *Veggie*

mit Hüttenkäse und knackigem Gemüse

ZUTATEN FÜR 8 WRAPS

- 400 g Hüttenkäse
- 100 g frischer Babyspinat
- 2 Kohlrabi
- 2 Karotten
- 2 Bund Radieschen
- 2 Frühlingszwiebeln
- Schnittlauch, Kresse oder Sprossen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Hüttenkäse waschen und gut trocken tupfen. Kohlrabi und Karotten bei Bedarf schälen.

Kohlrabi, Karotten und Radieschen in feine Scheiben oder mit einem Gemüsehobel in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Schnittlauch fein hacken.

Die Fladen mit Hüttenkäse bestreichen und mit dem Gemüse und den Kräutern und/oder Sprossen füllen. Unteren Rand einschlagen und straff zu einem Wrap formen.

FÜLLUNG

Pulled Chicken

mit Ratatouille und Hühnerfleisch

ZUTATEN FÜR 8 WRAPS

- 2 rote Zwiebeln
- 2 kleine Zucchini
- 1 Melanzani
- 2 rote Paprika
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin, Thymian
- Öl zum Braten
- 3 Hühnerkeulen
- 50 g Rucola
- Salz
- Paprikapulver
- 1 TL Butter
- 100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Das restliche Gemüse waschen und klein würfelig schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Gemüsewürfel dazugeben und rösten, bis das Gemüse Farbe annimmt. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Hühnerkeulen mit einer Mischung aus Salz und Paprikapulver einreiben. Mit Butter und Wasser in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backrohr bei rund 170 °C ca. 40 Minuten goldbraun braten. Für eine krosse Haut immer wieder mit Bratensaft bepinseln.

Kurz auskühlen lassen, das Fleisch von den Knochen lösen und mit der Haut in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Die Wraps mit Rucola, Gemüse und Pulled Chicken belegen, den untern Rand einschlagen und straff zu einer Rolle formen.



Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Ob hochwertiges Eiweiß und reichlich Calcium im Hüttenkäse oder mit proteinreichem Hühnerfleisch – die Kombi mit Gemüse liefert wichtige Vitamine und Mineralstoffe!

Rezept-Tipp vom Profi

WIBERG

Als Topping Kürbiskerne ohne Öl anrösten und mit „BIO Ursalz Kräuter“ würzen.



Gleich online
lesen!

INFORMIERT, WO SICH WAS TUT

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

Aus Liebe zur Region.

**Bezirks
Blätter**



[MeinBezirk.at](https://www.MeinBezirk.at)

Kleine GENUSS-REISE

In den Rezepten der Salzburger Seminarbäuerinnen verbinden sich diesmal nahe und ferne Destinationen mit regionalen Zutaten. So feiern wir mit Frühlingsrollen den Beginn der warmen Jahreszeit, reisen mit Saltimbocca gedanklich nach Rom und erklimmen mit dem Schwarzbeermuas die Gipfel der Alpen. Urlaub daheim kann so schön sein ...



„Spring in den Mund!“

Saltimbocca alla Romana schmeckt so köstlich, dass es wie von selbst in den Mund springt. So die ungefähre Übersetzung des Gerichts, das seinen Ursprung in Italiens Hauptstadt Rom

hat. Feinstes Kalbfleisch, zarter Rohschinken und frischer Salbei werden dabei kräftig in der Pfanne angebraten. Dabei fühlen wir uns wie mitten auf der sommerlichen Piazza – auch wenn die Zutaten dazu aus dem nahen Hofladen kommen.

Auf in den Frühling

Frühlingsrollen stammen aus China und werden dort traditionell zum chinesischen Neujahrsfest serviert, um den Beginn des Frühlings zu feiern. Die Form erinnert dabei an die Seidenraupen, die zu dieser Zeit schlüpfen. Wir genießen die traditionellen Rollen gefüllt mit saisonalem Gemüse oder feinem Faschierten und erfreuen uns an den Schmetterlingen als Frühlingsboten. Dazu gibt's statt Sojasoße einen erfrischenden Schnittlauch-Dip.



Gruß von der Alm

Moos- oder Schwarzbeeren werden im Alpenraum die wildwachsenden Heidelbeeren genannt. Nicht zu verwechseln mit den größeren Zuchtheidelbeeren. Das „Muas“ wurde früher wegen seines hohen Energiegehaltes am Bauernhof zum Frühstück gegessen – um für die harte Arbeit gestärkt zu sein. Jetzt lassen wir es uns nach einer ausgiebigen Wanderung auf der Alm oder zu Hause nach dem erfolgreichen Moosbeeren-Sammeln mit einem Glas Milch schmecken.





Seminarbäuerin
Martina Höfelmaier,
Seekirchen

SALTIMBOCCA

alla Romana

ZUTATEN

- 4 Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Schinkenspeck
- 4–8 Salbeiblätter
- 100 ml Weißwein
- 50 g Butter
- Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kalbsschnitzel möglichst dünn klopfen oder schon fertig beim Fleischer kaufen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schnitzel mit dem Speck und dem Salbei umwickeln und bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren.

Bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Die Hitze reduzieren und kalte Butterwürfel einrühren.

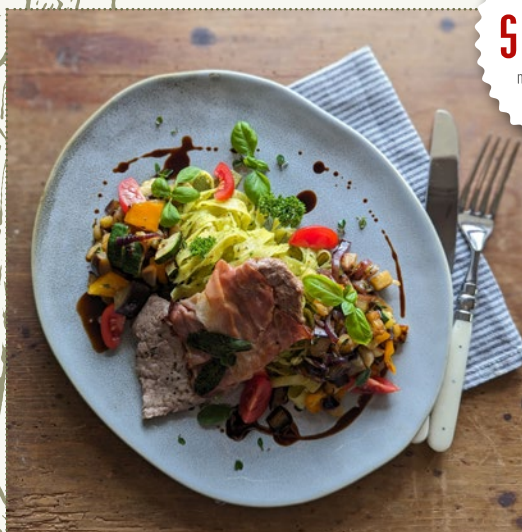
Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schnitzel mit der Soße beträufeln.

Dazu passen Bandnudeln mit Pesto und buntes Sommergemüse! Rezepte unter: salzburgschmeckt.at/rezepte



Besonders gut mit Zutaten von

SCHULTES
mein Metzgermeister



Je dünner die Kalbsschnitzel, desto besser! Am besten schon beim Metzger passend vorbereiten lassen.



Seminarbäuerin
Agnes Gerl,
Dödererbauer in Wals

ZWEIERLEI FRÜHLINGSROLLEN *mit Dip*

ZUTATEN

Teig:

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 40 g Butter
- 2 TL Salz
- 250 ml Milch
- Pflanzenöl zum Herausbacken

Gemüsefülle:

- 200 g Paprika
- 100 g Zucchini
- 1 große Zwiebel
- Zitronenthymian
- Salz
- Öl

Fleischfülle

- 500 g Rindsfaschiertes
- 1 große Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Öl
- Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian)

ZUBEREITUNG

Gemüsefülle:

Zwiebel, Zucchini und Paprika klein schneiden. Zwiebel mit Öl in einer Pfanne anschwitzen, Zucchini und Paprika dazugeben und etwas anrösten. Pfanne vom Herd nehmen, mit Salz und Zitronenthymian abschmecken.

Fleischfülle:

Zwiebel klein schneiden und in Öl in einer Pfanne anschwitzen. Faschiertes dazugeben und gut durchbraten. Nach Belieben mit Rosmarin oder Thymian würzen.

Vor dem Füllen die jeweilige Füllung etwas auskühlen lassen.

Teig: (kann vorbereitet werden)

Alle Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten. Mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Die Teigquadrate mit einer der beiden Füllungen bestreichen und die Kanten – am besten mit einer Gabel – gut festdrücken.

Öl in einem Topf erhitzen.

Frühlingsrollen vorsichtig ins heiße Fett geben. Sobald die Unterseite bräunlich wird, umdrehen und noch ca. 2 Minuten fertigbacken.

Frühlingsrollen herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Rohr auf einem Blech warm stellen.

Mit dem Dip servieren.

Ideal auch fürs Sommerfest oder den Grillabend!

DAZU GIBT'S: *Schnittlauch-Dip*

ZUTATEN: 250 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, frisch gehackter Schnittlauch und etwas Zitronensaft. Alles gut verrühren und kurz durchziehen lassen.

Besonders gut mit Zutaten von

SalzburgMilch

Im Dip schmeckt auch der neue „Almfrisch“ Frischkäse mit Schnittlauch köstlich!



Agnes' Tipp:

Wir genießen dazu gerne Gemüsesticks oder einen bunten Frühlingssalat. Das ergibt eine ausgewogene Mahlzeit!



Seminarbäuerin
Andrea Schilchegger,
Windhofgut in Annaberg

SCHWARZBEER *Muas*



ZUTATEN

- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 0,5 l kochende Milch
- 50 g Butter
- 1 Handvoll Schwarzbeeren

ZUBEREITUNG

Zutaten rasch zu einem Teig verrühren.

Großzügig Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Dann den Teig mit einer Teigschaufel (Muaser) mundgerecht zerkleinern.

Zum Schluss Schwarzbeeren dazugeben und kurz unterheben.

Andreas Tipp: Kann je nach Saison mit oder ohne Früchte gegessen werden. Sehr gut passen auch Kirschen!

Besonders gut mit Zutaten von



Glattes Weizenmehl ist vielseitig einsetzbar und eignet sich sehr gut für alle Pfannengerichte.





GROSSGLOCKNER HOCHALPENSTRASSE



Bildrechte: Michael Stabenheiner



LEBENDIGES KULTURDENKMAL IN EINER EINZIGARTIGEN NATUR-LANDSCHAFT

Die Großglockner Hochalpenstraße ist zweifellos eine der schönsten Panoramastraßen der Welt – nicht umsonst gehört sie zu den drei meistbesuchten Ausflugszielen Österreichs.



Auf einer Länge von 48 Kilometern führt dieses grandiose Beispiel österreichischer Straßenbaukunst, das übrigens seit dem Jahr 2015 unter Denkmalschutz steht, bis auf 2.571 Metern ins Herz des Nationalpark Hohe Tauern. Und damit direkt zum Fuß des höchsten Bergs Österreichs: zum Großglockner.

Eine Straße – unendlich viel zu entdecken

Entlang der Strecke warten zahlreiche Infopunkte, insgesamt 15 Ausstellungen und zwölf Erlebnisstationen, viele gemütliche Restaurants und urige Hütten sowie viele Lehr- und Themenwege darauf, von den Besuchern entdeckt zu werden. Außerdem durchzieht ein großes Netz

von Wanderwegen – von kinderwagentauglichen Spazierwegen bis hin zu hochalpinen Steigen – die Bergwelt des Nationalparks Hohe Tauern. Sie endet dann an der Kaiser-Franz-Josefs-Höhe in unmittelbarer Nähe des höchsten Berges Österreichs, dem Großglockner und hoch über der Pasterze, dem längsten Gletscher der Ostalpen.

Großglockner
Hochalpenstraßen AG
Tel. 0043 / 662 873673-0
info@grossglockner.at
www.grossglockner.at

AUS DER REGION *schmeckt's besser*

Gelebte Regionalität ist bei der HLW Neumarkt Teil der Ausbildung. So kommt das frische Gemüse vom ortsansässigen Arcushof und die Kochausbildung ist ganz auf regionale Zutaten ausgerichtet. Deshalb stehen bei der Ernährungslehre die Vorteile saisonaler Gerichte auf dem Programm. Drei davon gibt's hier zum Nachkochen!

Vielfalt lernen

Ob ein- oder dreijährige Fachschule oder die fünfjährige Ausbildung für wirtschaftliche Berufe – bei der HLW Neumarkt zählen Ernährung und Gastronomie zu den Kernfächern der vielseitigen Ausbildung. Eine der Pädagoginnen ist Renate Deisl, die in ihrem Unterricht großen Wert auf Zutaten legt, die möglichst aus der nahen Umgebung kommen: „Vielfalt am Teller können wir auch mit heimischen Zutaten genießen. Das möchte ich meinen Schützlingen mitgeben.“ Gemeinsam mit den Schülerinnen der dritten Klasse im Zweig Classic-Mediendesign hat sie drei saisonale Gerichte gekocht, die zeigen, wie gut Salzburg schmeckt. www.hlw-neumarkt.at



Gutes von nebenan

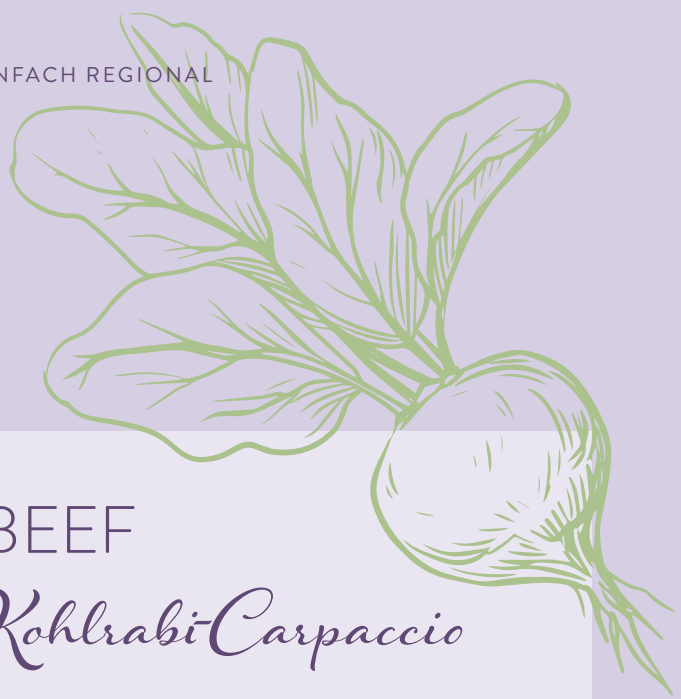
Der Arcushof bietet seit 2016 Menschen mit leichter geistiger und körperlicher Beeinträchtigung einen Arbeitsplatz. Ob Gemüseanbau, Brotbacken oder Betreuung der Tiere – hier wird immer eifrig gewerkelt. Im Mittelpunkt der erzeugten Produkte steht immer die Regionalität, die von den Kundinnen und Kunden des Hofladens besonders geschätzt wird. Und auch die HLW Neumarkt bezieht ihre Zutaten für die Kochlehre vom Arcushof. Ganz nach Saison gibt's frisches Gemüse oder Eingelegtes im Glas. Bei gemeinsamen Aktivitäten wie Kekserlbacken oder dem Hühnerstallbauen können zudem alle etwas voneinander lernen. www.arcushof.at



Schau aufs runde Siegel

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht für kontrollierte Herkunft und zeichnet regionale Produkte sowie Gerichte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aus. Damit wird garantiert, dass nur Rohstoffe und Zutaten aus Salzburg verwendet werden. Wo gibt's zum Beispiel regionales Rindfleisch, Kartoffeln, Kräuter oder Milchprodukte? Einfach QR-Code scannen und mehr über regionale Produkte und Bezugsquellen in der Nähe erfahren!





REGIONALES ROASTBEEF

mit sommerfrischem Kohlrabi-Carpaccio

ZUTATEN ROASTBEEF für 4 Portionen

- 750 g Beiried vom Salzburger Weiderind
- Grobes Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Rosmarinzwige
- Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Ofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fleisch von Haut und Sehnen befreien (oder zugeputzt kaufen), die oberste Fettschicht rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut einreiben. Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten.

Mit Rosmarinzwigen in einem Bräter ca. 50 Minuten im Rohr fertigbraten (Kerntemperatur für „medium“: 55–60 °C). Herausnehmen und in Backpapier ca. 10 Minuten rasten lassen. Nach dem Auskühlen mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

ZUTATEN KOHLRABI-CARPACCIO

- 1 großer Kohlrabi (ca. 300 g)
- 6 EL Olivenöl oder Walnussöl
- 4 EL Weißweinessig
- Etwas Honig
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Radieschen- oder andere Sprossen

ZUBEREITUNG

Kohlrabi schälen und hauchdünn hobeln oder mit der Brotschneidemaschine schneiden.

Dressing mixen und die Kohlrabischeiben damit marinieren. Für ca. 30 Minuten kühl ziehen lassen.

Roastbeef auf dem Kohlrabi-Carpaccio anrichten und mit den Sprossen garnieren.

Tipp:

Kohlrabiblätter nicht wegwerfen, sondern klein gehackt darüberstreuen oder für einen Smoothie verwenden. Hier stecken ganz viele Vitamine drinnen.



ERDÄPFELKNÖDERL MIT BLATTSPINAT-SCHAFSKÄSEFÜLLE und Radieschen-Gemüse

ZUTATEN TEIG für 10 Knödel

- 500 g mehlig-e Erdäpfel
- 130 g griffiges Mehl
- 4 Eidotter
- 50 g Weizengrieß
- 30 g weiche Butter
- Salz
- Etwas geriebene Muskatnuss

ZUTATEN FÜLLE

- 1 kleine Schalotte
- 100 g Blattspinat
- 80 g Schafskäse
- 50 g Crème fraîche
- Salz, Chili, Knoblauch
- Etwas geriebene Muskatnuss
- Öl oder Butter
- 80 g Butter zum Anrichten

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Erdäpfel kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten vermengen und rasch verkneten. Sonst wird der Teig zäh.

Für die Fülle Schalotte fein würfelig schneiden und goldbraun anschwitzen. Blattspinat in Streifen schneiden, begeben und kurz dünsten, bis er zusammenfällt. Schafskäse in Würfel schneiden und mit der Crème fraîche dazugeben. Würzen und kurz abkühlen lassen.

Teig zu einer Rolle formen und zehn gleich große Stücke abschneiden. Etwas flach drücken, jeweils ca. 1 EL Fülle daraufgeben und zu Knödeln formen. In Salzwasser ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen. Butter leicht bräunen und damit anrichten.

ZUTATEN GEMÜSE

- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Prise Zucker und Salz

ZUBEREITUNG

Radieschen vierteln und Frühlingszwiebeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Butter/Zitronen-Gemisch in einer Pfanne erhitzen, Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten durchschwenken, etwas Zucker dazugeben und mit Salz abschmecken. Noch warm servieren.

ZUTATEN PESTO

- 200 g Bärlauch oder Basilikum
- 25 g geriebener Bergkäse
- 25 g geriebene Walnüsse
- 1 TL Salz
- 150 ml Rapsöl

ZUBEREITUNG

Kräuter waschen, in Streifen schneiden und mit den anderen Zutaten im Mixer fein pürieren.

Tipp:

Schmeckt als Fingerfood, herzhaftes Vorspeise oder mit einem knackigen grünen Salat köstlich als gesunde Hauptmahlzeit.



Frischhalte-Tipp

myRex

Fest im REX-Glas verschlossen hält das Pesto im Kühlschrank einige Monate. Ideal auch als kleines Mitbringsel!

LAVENDEL-PANNA-COTTA

mit Lavendelcracker

ZUTATEN PANNA COTTA für 4 Portionen

- 400 ml Schlagobers
- 25 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Lavendelsirup
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 4 Blatt Gelatine oder Agar-Agar

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen bzw. Agar-Agar lt. Packung vorbereiten.

Schlagobers, Zucker, Vanillezucker, Lavendelsirup und Salz in einem Topf aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark sorgfältig auskratzen. Vanillemark dazugeben und die Masse etwas abkühlen lassen.

Gelatineblätter gut ausdrücken und mit einem Schneebesen in die lauwarme Masse zügig einrühren. Alternativ Agar-Agar-Masse vorher schon mit einrühren.

In kalt ausgespülte Förmchen geben und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Besonders gut mit Produkten von

Pinzgau Milch

Das Schlagobers wird aus bester Bergbauern-Milch hergestellt. Ideal zum Zubereiten und Verfeinern von Speisen – ob süß oder sauer.

ZUTATEN LAVENDELCRACKER

- 50 g weiche Butter
- 50 g Honig
- 50 g glattes Mehl
- 100 g Staubzucker
- Essbare Lavendelblüten

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Backblech mit Backpapier auslegen und das Rohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Kleine Kugeln formen und aufs Backblech legen. Dabei genug Abstand lassen, da die Masse sehr weit auseinanderläuft!

Ca. 5 bis 6 Minuten backen, bis die Kracker hellbraun sind. Etwas auskühlen lassen und mit der Panna cotta servieren.

Tipp:

Dazu passen wunderbar frische Beeren wie Erd- und Himbeeren oder Pfirsichspalten. So ergibt sich eine ausgewogene Mahlzeit.





ICH LAND-LEBEN



Österreichische Qualität und Kompetenz seit 50 Jahren.
Hergestellt aus natürlichen, regionalen Rohstoffen nach bewährter Rezeptur. Vegan, pflanzlich, organisch und nachhaltig produziert.

Mehr Infos und Rezeptvorschläge unter www.land-leben.com



KALTE **GELBE** TOMATENSUPPE

ZUTATEN (2 Portionen)

1 weiße Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 2 EL Olivenöl
 400 g gelbes Tomatenfruchtfleisch
 400 ml Gemüsesuppe
 1 EL Zucker
 1 EL weißer Balsamico-Essig
 2 Kugeln Burrata
 Frisches Basilikum
 Salz, Pfeffer

Toppings:

4 EL LAND-LEBEN Backerbsen
 4 EL LAND-LEBEN Croutons

ZUBEREITUNG

Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenfruchtfleisch zugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Zucker und Balsamico-Essig zur Suppe geben und für 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Fein pürieren, abkühlen lassen und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Tomatensuppe mit je einer Kugel Burrata in tiefen Tellern anrichten und die Backerbsen sowie die Croutons darüberstreuen. Frisches Basilikum sorgt für das gewisse Extra.



Tipp:

Schmeckt auch mit roten Tomaten köstlich!

Diese kalte Tomatensuppe eignet sich wunderbar als erfrischendes Sommeressen und ist ganz einfach zubereitet.

Mit Backerbsen und Croutons als Knuspereinlage schmeckt's der ganzen Familie!





*Bewusst einkaufen,
schau aufs Siegel!*



Garantiert regional

Handwerkskunst, Leidenschaft und unverfälschte Zutaten – das macht die Besonderheit unserer hochwertigen Lebensmittel und Produkte aus. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert dabei Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz. Rund 2.600 Produkte im ganzen Land Salzburg tragen bereits das runde Siegel, das zeigt: Hier wird in höchster Qualität und mit Leidenschaft produziert. Und es werden laufend mehr. Alle teilnehmenden Betriebe, Informationen und geltenden Herkunftskriterien auf www.salzburgschmeckt.at

STADT SALZBURG (11)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Bio Fischzucht Krieg	Fisch & Krebs	✓	Ferdinand-Hanusch-Platz 4	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Fleisch & Wurst		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Fleisch & Wurst		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Fleisch und Wurstwaren Lettner	Fleisch & Wurst		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
Gabelmacher	Gemüse		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Fleisch & Wurst		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Salzburger Blumenhof	Herkunftszertifizierte Produkte für Gärtnereien		Mehrlgutweg 29	5020	Salzburg
SalzburgMilch	Milch & Käse		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtinkerei Greimel	Honig & mehr, Obst	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier, Getreide & Mehl, Gebäck, Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter, Obst, Getränke		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg

FLACHGAU (119)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Eisl Bio-Schafmilch-Spezialitäten – Seegut	Milch & Käse	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Friesacherhof	Fleisch & Wurst, Gemüse		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Gaisbergwasser	Getränke		Ahornstraße 21	5081	Anif
Kastnerbauer – HofgreisslerEi	Eier, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Biogut Oberwald	Getreide & Mehl, Obst, Getränke, Essig, Non-Food	✓	Wald 2	5102	Anthering
Goisbauer – SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Kernbauer & Kerne's Mostheuriger	Fleisch & Wurst, Fisch & Krebs, Getränke, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Fleisch & Wurst	✓	Berg 12	5102	Anthering

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Sperlbauer	Fleisch & Wurst, Eier, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Lagerhaus Bergheim	SalzburgerLand Genuss-Kisterl, herkunfts-zertifizierte Produkte		Lamprechtshausnerstraße 4	5101	Bergheim
Salzburg Garnelen	Garnelen		Handelszentrum 16	5101	Bergheim
Bauer z'Feichten	Eier		Feichten 4	5165	Berndorf
Brot.Wert	Gebäck	✓	Am Bäckerweg 3	5165	Berndorf
Hausl Wall	Fleisch & Wurst	✓	Wall 3	5165	Berndorf
Dorfmetzgerei Baischer	Fleisch & Wurst		Dorfstraße 11	5161	Elixhausen
Bio-Bäckerei Pföß	Gebäck		Christophorus Straße 62	5061	Elsbethen
Lehner's Beerenstadl	Obst		Aignerstraße 134	5061	Elsbethen
Oberhöhenwald	Milch & Käse	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Bio-Imkerei Wildblume	Honig & mehr	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Biohof Pertiller Oberwimpoint	Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter, Honig & mehr	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Gasbachbauer	Fleisch & Wurst		Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Imkerei Andreas Freundlinger	Honig & mehr		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Biofarm Teufl	Fleisch & Wurst, Honig & mehr, Hundewurst	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Ederbrot	Gebäck		Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögenbauer	Fleisch & Wurst	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Itzlinger's Biobäckerei	Gebäck	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Oberhinteregg	Honig & mehr, Tee/Gewürz & Kräuter, Getränke, Milch & Käse		Tiefenbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Eiswerk	Speiseeis, Sorbet	✓	Mittergöming 12	5114	Göming
Lenzenbauer	Eier, Bohnen, Nüsse & mehr, Obst, Getränke, Essig	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Gärtnerei Kral	Topfkräuter, Jungpflanzen, Blumen und Zierpflanzen, Bäume und Sträucher		Hof 47	5302	Henndorf
Grablergut	Honig & mehr	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hözlbauer	Eier, Fleisch & Wurst	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Krapfbauer	Fleisch & Wurst, Eier, Obst		Hintersee 5	5324	Hintersee
Imkerei Tarmann	Honig & mehr		Lebachstraße 26	5322	Hof
Karlgut	Milch & Käse		Schroffenaustraße 5	5322	Hof
Kehlbauer	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier	✓	Hinterschroffenaustraße 3	5322	Hof
Fleischhauerei Fuchs	Fleisch & Wurst, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Topfkräuter, Blumen und Zierpflanzen		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gruber Gefügelhof Eigenherr	Fleisch & Wurst, Eier		Mettigweg 5	5023	Koppl
Imkerhof Salzburg	Honig & mehr		Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl
Gärtnerei Frahammer	Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter, Honig & mehr, Topfkräuter, Blumen und Zierpflanzen		Tannham 11/2	5203	Köstendorf
Hasi's Schmankerlkasten	Eier, Gemüse		Kleinköstendorf 7	5203	Köstendorf
Karlbauer	Eier	✓	Gramling 1	5203	Köstendorf
Knotzinger – SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Riederbauer	Getränke, Honig & mehr, Eier, Gemüse, Essig	✓	Franz-Xaver-Gruber-Straße 35	5112	Lamprechtshausen
Schnapsbrennerei Bruckmoser	Getränke, Honig & mehr		Stockham 7	5112	Lamprechtshausen
Buachberger's Mili	Milch & Käse		Buchberg 1/2	5163	Mattsee
Mitterhofer Spezialitäten	Fleisch & Wurst, Getränke		Mitterhof 3a	5163	Mattsee
Bioimkerei Hinterhauser	Honig & mehr	✓	Dorfbeuern 4	5152	Michaelbeuern
TRAPP Die Blumen- & Gartenwelt	Topfkräuter, Blumen und Zierpflanzen, Jungpflanzen		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Fleisch & Wurst, Honig & mehr	✓	Reinharting 6	5165	Nußdorf
Derndlbauer	Milch & Käse, Fleisch & Wurst		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauern am Bichl – SalzburgerLand Ei	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bergland-Ei OG	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl – SalzburgerLand Ei	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Gemüse	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Imker Kastenaue	Honig & mehr		Pötzelsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Honig & mehr		Weierweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Honig & mehr		Seestraße 23	5162	Obertrum
Joglbauer	Milch & Käse, Eier, Getreide & Mehl, Gemüse, Obst, Getränke, Essig, Tee/Gewürz & Kräuter, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum
Tischlerbauer	Honig & mehr	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Hochmühle Frauenlob	Getreide & Mehl	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Huberbauer – SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Stoffn Bio-Edelpilze	Gemüse	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Aicherbauer	Holzstöckerl (Spiel)		Talecker 3	5164	Seeham
Käserei Walkner	Milch & Käse		Asperting 8	5164	Seeham
Thurerhof	Fleisch & Wurst, Honig & mehr, Non-Food	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bio-Land-Imkerei Mösl	Honig & mehr	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Bioimkerei Doppler	Honig & mehr	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen
Frankgut – SalzburgerLand Ei	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Glückswachtelei Unterholzof	Eier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Hoamat Honig	Honig & mehr		Wallerseestraße 55b, Top 3	5201	Seekirchen
Imkerei Janser	Honig & mehr		Ried 17	5201	Seekirchen
Imkerei Roider	Honig & mehr		Waldmoosgasse 1	5201	Seekirchen
Mattigtaler Hofkäserei	Milch & Käse, Getränke, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Ungerbauer	Milch & Käse, Eier		Kothgumprechtig 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Milch & Käse, Eier		Schöngumprechtig 18	5201	Seekirchen
Gärtnerei Monger	Tee/Gewürz & Kräuter, Topfkräuter, Blumen und Zierpflanzen, Jungpflanzen, Bäume und Sträucher		Wallerseestraße 89	5201	Seekirchen
Graßmann	Fleisch & Wurst		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Biohof Stöcklbauer	Getreide & Mehl	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Grabnergut	Fleisch & Wurst		Holzhauser Straße 82	5113	St. Georgen
Kaiser's Hofbäckerei	Gebäck		St. Georgener Landesstraße 11	5113	St. Georgen
Schmetterlingshof	Fleisch & Wurst, Eier, Essig, Obst, Getreide & Mehl, Tee/Gewürz & Kräuter, Non-Food	✓	Helmberger Straße 21	5113	St. Georgen
Bäckerei Obauer	Gebäck		Steinklütstraße 3	5340	St. Gilgen
Fuchserie Buchbichlgut	Fleisch & Wurst		Gartenauerstraße 9	5083	St. Leonhard
Fleischhauerei Gerbl	Fleisch & Wurst		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei Necker	Gebäck		Bahnstraße 5	5350	Strobl
d'Krämerin Frenkenberger	SalzburgerLand Genuss-Kisterl, herkunftszertifizierte Produkte		Salzburger Straße 99	5303	Thalgau
Kasbach	Fleisch & Wurst	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof & Fleischhauerei Santner	Fleisch & Wurst		Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnergut – SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomanstraße 12	5303	Thalgau
Oberbrandstatt	Eier, Getränke, Obst		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Obervetterbach	Milch & Käse, Obst, Getränke, Non-Food		Obervetterbach 4	5303	Thalgau
Stranzenhof	Milch & Käse, Getränke, Obst, Vorgefertigte Gerichte, Fleisch & Wurst	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Baierlgut	Obst, Gemüse		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Gemüse		Walserstraße 4	5071	Wals-Siezenheim
Dandlhof	Gemüse, Obst		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererbauer	Fleisch & Wurst, Obst, Vorgefertigte Gerichte		Grünauerstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eisl Gastronomieservice	Herkunftszertifizierte Produkte für Gastronomie		Grenzstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter		Bauerngasse 20	5071	Wals-Siezenheim

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Feldinger's Hausgartl	Gemüse	✓	Walserfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fleischerei Santner	Fleisch & Wurst		Walser Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüse, Jungpflanzen		Loigerstraße, Himmelreich 61	5071	Wals-Siezenheim
Frießeneggergut	Gemüse		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winkelhofer	Gemüse, Topfkräuter, Jungpflanzen, Tee/ Gewürz & Kräuter, Blumen und Zierpflanzen	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Gastager	Weihnachtsstern		Oberauststraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen und Zierpflanzen		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gemüsebau Esterer	Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Milch & Käse		Walser Straße 14	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Fleisch & Wurst, Vorgefertigte Gerichte, Eier, Gemüse, Non-Food		Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hörmannbauer	Topfkräuter, Gemüse		Kirchenstraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Jungpflanzen Gerl	Topfkräuter, Jungpflanzen		Loigerstraße 16	5071	Wals-Siezenheim
Kaindlbauer	Gemüse		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Königgut	Eier, Honig & mehr, Gemüse, Obst, Getränke, Fleisch & Wurst, Tee/Gewürz & Kräuter		Oberfeldstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Kracherbauer	Gemüse, Jungpflanzen		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Gemüse		Wals 15	5071	Wals-Siezenheim
Stefflhans	Gemüse		Stefflhansenweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Wirstengut	Eier, Gemüse		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim

TENNENGAU (43)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bio-Freilandhof Putzgrub	Eier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Bioarche Rocherbauer	Fleisch & Wurst, Schafwollpelletsdünger, Futtermittel aus Heu, Holzpellets	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Kleinschörghof	Fleisch & Wurst, Gemüse	✓	Au 2	5441	Abtenau
Leierhof	Honig & mehr, Tee/Gewürz & Kräuter		Seydegg 3	5441	Abtenau
Thalgerhof – SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Untergrub	Fleisch & Wurst	✓	Möselberg 12	5441	Abtenau
Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Obsthof Buchegger/ Oberhaslach	Getränke		Hallseiten 9	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzensberger	Milch & Käse	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Motzenhof	Milch & Käse		Adnet 59	5421	Adnet
Fischhof – Das Ziegenparadies	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Honig & mehr	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
Hefenschner	Honig & mehr		Hefenschner 25	5524	Annaberg
MundOrt Metzgerei	Fleisch & Wurst		Hefenschner 88	5524	Annaberg
Unterschlag – SalzburgerLand Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau – SalzburgerLand Ei	Eier		Braunöthof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	Honig & mehr		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Karnerhof	Fleisch & Wurst	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser	Getreide & Mehl		Taggerstraße 43	5440	Golling
Seiwaldgut	Fleisch & Wurst, Obst, Getränke	✓	Haarbergweg 340	5440	Golling
Stieglerbauer	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Bauernbräugut	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Handkäserei Wimmer	Milch & Käse		Salzachtalstraße 64/6	5400	Hallein

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Sonnenhuhn	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Gärtnerei Pleitner	Topfkräuter, Blumen und Zierpflanzen		Schloßallee 51	5400	Hallein
JOHANNES Bio-Bergbauernhof Krispl	Fleisch & Wurst, Tee/Gewürz & Kräuter, Honig & mehr	✓	Gaissau 3	5425	Krispl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Milch & Käse, Obst, Vorgefertigte Gerichte, SalzburgerLand Genuss-Kisterl, Honig & mehr, Tee/Gewürz & Kräuter, Getränke, Getreide & Mehl	✓	Kellau 15	5431	Kuchl
Oberhofbauer – SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Fleisch & Wurst	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Scharfetter	Fleisch & Wurst	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Weissenbachmühle	Honig & mehr	✓	Weissenbach 8a	5431	Kuchl
Einäuglbauer	Eier, Fleisch & Wurst		Neubach 15	5523	Lungötz
Jellgut	Milch & Käse, Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
LFS Winklhof	Honig & mehr, Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Getränke, Essig	✓	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri	Handgeschöpftes Siedesalz, Natursalz-Sole		Kaserermühlweg 3	5411	Oberalm
Biohof Moosbauer	Gebäck, Fleisch & Wurst, Milch & Käse	✓	Leitnerstraße 10	5412	Puch
Höllhof	Fleisch & Wurst	✓	Schattau 22	5442	Rußbach
Gärtnerei Zmugg	Topfkräuter, Blumen und Zierpflanzen		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Schlenggenhof	Fleisch & Wurst	✓	Scheffau 6	5440	Scheffau
Bachrain	Fleisch & Wurst, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
AlmSinn	Sauerhonig		Am Dorfplatz 31	5423	St. Kolomann
Da Waldhofer	Fleisch & Wurst, Eier, Getränke	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Kolomann
Mayrhof	Eier, Getränke	✓	Mayrhofweg 170	5424	Vigaun

PINZGAU (62)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biobauernhof Haslach	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier, Obst, Getränke	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Genussregion Bramberger Obstsafte	Getränke, Obst		Wilhelmstall, Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Salzburger Wollstadel	Gefilztes		Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Gaferlgut	Fleisch & Wurst	✓	Krössenbachstraße 23	5671	Bruck
Hintergaferl	Fleisch & Wurst, Eier		Krössenbachstraße 25	5671	Bruck
LFS Bruck – Landwirtschaftsbetrieb Piffgut	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Getränke, Honig & mehr, Vorgefertigte Gerichte	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
Bijo Farm	Fleisch & Wurst, Vorgefertigte Gerichte, Getreide & Mehl, Tee/Gewürz & Kräuter, Getränke, Rosenzucker	✓	Taxenbacher Fusch 31	5672	Fusch
Unterhausreit	Essig, Tee/Gewürz & Kräuter	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Woidwerk	Honig & mehr		Patschweg 7 b	5662	Gries
Hollersbacher Kräutergarten	Tee/Gewürz & Kräuter	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Scharlern	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Obst, Getränke	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
NOWI Conditor Eis	Speiseeis		Augasse 4	5710	Kaprun
Bio-Imkerei Bründl	Honig & mehr	✓	Sinning 36	5771	Leogang
Ottinghof – Leoganger Safran	Safran	✓	Otting 3	5771	Leogang
Sinnlehen	Milch & Käse	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Getreide & Mehl, Gebäck, Gemüse, Getränke	✓	Otting 7	5771	Leogang

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Fleischhauerei Rass	Fleisch & Wurst		Lofer 47	5090	Lofer
Stoaberg Smokehouse	Fleisch & Wurst		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Bichlhof	Milch & Käse		Bichlweg 4	5751	Maishofen
Bio-Imkerei Herzog	Honig & mehr	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Erzeugergemeinschaft Salzburger Rind	Salzburger Almrind, Salzburger Jungstier		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milch & Käse		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Rinderzuchtverband Salzburg	Fleisch & Wurst		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Unterberger – Ihr Bäckermeister	Gebäck		Dorfstraße 6	5751	Maishofen
Hatzbauer	Fleisch & Wurst	✓	Sonnberg 10	5761	Maria Alm
Tischlerbauer	Fleisch & Wurst	✓	Aberg 6	5761	Maria Alm
Imkerei Albert Wieser	Honig & mehr		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill
Wiesberg	Fleisch & Wurst, Eier	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedersill
Altjudengut	Milch & Käse, Fleisch & Wurst		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Getränke, Essig, Obst		Grabenäckweg 37	5721	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Milch & Käse		Walchen 319	5721	Piesendorf
Frohngütl	Fleisch & Wurst	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Hohnerbauer	Fleisch & Wurst		Hundsdorfstraße 40	5661	Rauris
Klaus Rathgeb	Fleisch & Wurst		Weidachweg 104	5661	Rauris
Kumming	Fleisch & Wurst		Hundsdorfstraße 10	5661	Rauris
Marolden	Eier, Fleisch & Wurst		Maroldenweg 4	5754	Saalach-Hinterglemm
Reithgut	Fleisch & Wurst, Milch & Käse	✓	Reithweg 70	5753	Saalach-Hinterglemm
Fischzucht Kehlbach	Fisch & Krebs		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Fisch & Krebs		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer	Fleisch & Wurst		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Hanslbauer	Milch & Käse	✓	Ruhgassing 2	5760	Saalfelden
Hauserpeterhof	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier, Getränke, Tee/Gewürz & Kräuter, Getreide & Mehl, Non-Food	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Imkerei Martin Handl	Honig & mehr		Harham 66	5760	Saalfelden
Jagglhof	Fleisch & Wurst, Getreide & Mehl, Eier	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Lagerhaus Saalfelden	SalzburgerLand Genuss-Kisterl, herkunfts- zertifizierte Produkte		Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden
Missi Eis	Speiseeis		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof	Fleisch & Wurst, Getränke	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Örgenbauer	Fleisch & Wurst, Getränke	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Poltenhof	Fleisch & Wurst	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Thoman	Eier		Schmieding 4	5760	Saalfelden
Sunnseitimker	Honig & mehr		Steinbachstraße 16	5662	St. Georgen
Obermoos	Eier, Fleisch & Wurst	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin/Lofer
Plattner Blütenflair und Gartenlust	Blumen und Zierpflanzen, Jungpflanzen		Grubhof 184	5092	St. Martin/Lofer
Tauernlamm	Fleisch & Wurst		Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Milch & Käse	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Kreuzerbauer	Fleisch & Wurst	✓	Gföll 2	5091	Unken
Oberrain anderskompetent	Gemüse, Tee/Gewürz & Kräuter	✓	Unken 8	5091	Unken
Bamer	Fleisch & Wurst	✓	Uggel 6	5723	Uttendorf
Pinzga Speckdorf	Fleisch & Wurst		Vorderkrimml 70	5742	Wald
Augut	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Öle & Fette, Obst, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Imkerei Michael Egger	Honig & mehr	✓	Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Metzgerei Schultes	Fleisch & Wurst		Kitzsteinhornstraße 47 / Schüttdorf	5700	Zell am See

PONGAU (67)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersattgut	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Fisch & Krebs, Eier, Honig & mehr, Getränke	✓	Schwemmburgweg 25	5541	Altenmarkt
Imkerei Jakob Steffner	Honig & mehr	✓	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Tauerngarten Gemüse-, Kräuter- & Blumenhandwerk	Gemüse, Obst, Getränke, Tee/Gewürz & Kräuter, Non-Food		Zefferergasse 14	5541	Altenmarkt
Bio-Bauernhof Schmaranz	Eier, Fleisch & Wurst, Gebäck, Getränke, Honig & mehr	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Fleischhauerei Hutegger	Fleisch & Wurst		Pyrkerstraße 76	5630	Bad Hofgastein
Veitbauer	Milch & Käse	✓	Wieden 2	5630	Bad Hofgastein
Biohof Gschwendt	Getreide & Mehl, Bohnen, Nüsse & mehr, Obst, Getränke	✓	Gainfeld 14	5500	Bischofshofen
Echt kasig Hofkäserei Hubmühle	Milch & Käse		Erzstraße 29	5500	Bischofshofen
Echt Schreckbauer	Fleisch & Wurst, Öle & Fette	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Imkerei Mayrhofer	Honig & mehr		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Obersüßgut	Fleisch & Wurst, Eier, Obst, Getränke	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Fisch & Krebs, Eier, Milch & Käse, Fleisch & Wurst		Hauptstraße 21	5531	Eben
Sulzenalm Krahlehenhütte	Milch & Käse, Fleisch & Wurst	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Wexlerhof	Gemüse, Obst, Getränke, Tee/Gewürz & Kräuter, Honig & mehr		Wexlerweg 2	5532	Filzmoos
Hundsalzhof	Milch & Käse, Honig & mehr	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Zehenthof	Eier, Milch & Käse, Fleisch & Wurst		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Honigtraum Winkler	Honig & mehr	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Mitteruralsberg	Milch & Käse	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
Aubauer	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier, Obst, Getränke, Vorgefertigte Gerichte	✓	Aubauernweg 1	5611	Großarl
Bernberg	Milch & Käse, Fleisch & Wurst		Schiedweg 39	5611	Großarl
Filzmoosalm Prommegg	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Gebäck		Ellmau 41	5611	Großarl
Fischmanufaktur Großarlal	Fisch & Krebs		Marktstraße 26	5611	Großarl
Gerstreit	Fleisch & Wurst, Getränke		Sonnseitweg 34	5611	Großarl
Großarler Genuss	Fleisch & Wurst		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Großarler Troadkastn	Herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 2	5611	Großarl
Hinterklausbarg	Fleisch & Wurst	✓	Ellmau 53	5611	Großarl
Klausbauer	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Fisch & Krebs		Ellmau 74	5611	Großarl
Mitterhub	Milch & Käse	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Oberharbach	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Obst, Getränke, Vorgefertigte Gerichte		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Fleisch & Wurst, Eier		Rattersberg 20	5611	Großarl
Untergollegghof	Getränke, Fleisch & Wurst		Eggriedl 2	5611	Großarl
Aigenreith	Fleisch & Wurst		Sonnberg 5	5511	Hütttau
Bodenbauer	Fleisch & Wurst	✓	Bairau 1	5511	Hütttau
Gut Hüttschlag	Fleisch & Wurst		Hüttschlag 8	5612	Hüttschlag
Oberneuhof	Fleisch & Wurst, Eier		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Steinmannbauer	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Getränke, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Vorderkree	Milch & Käse, Fleisch & Wurst	✓	See 2	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Milch & Käse	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Bäckerei Café Konditorei Bauer	Gebäck		Dorf 248	5505	Mühlbach
Tauernbrennerei	Getränke, Vorgefertigte Gerichte, Obst		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers	Getränke		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Biohof Lehengut	Milch & Käse, Eier	✓	Reitsam 11a	5452	Pfarrwerfen
Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut	Lavendelblütenaufstrich, Sirup, Öl, Hydrolat, Sträußerl	✓	Roßbrandstraße 30	5550	Radstadt
Metzgerei Ladinger	Fleisch & Wurst		Stadtplatz 13	5550	Radstadt
Spitalerhof	Tee/Gewürz & Kräuter, Kräutersalz, Stubenrauch		Münzgrubweg 13	5550	Radstadt

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Steinergut – Kocher's Biohof	Fleisch & Wurst, Honig & mehr, Tee/Gewürz & Kräuter	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Unterfarnwang	Fleisch & Wurst, Öle & Fette, Getränke, Tee/Gewürz & Kräuter, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Genussregion Pongauer Wild	Fleisch & Wurst, Vorgefertigte Gerichte		Baderstraße 7	5620	Schwarzach
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	SalzburgerLand Genuss-Kisterl, herkunftszertifizierte Produkte		Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach
Brennerei Gauger	Getränke		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen und Zierpflanzen, Jungpflanzen		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Lagerhaus St. Johann	SalzburgerLand Genuss-Kisterl, herkunftszertifizierte Produkte		Industriestraße 8	5600	St. Johann
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Fleisch & Wurst, Öle & Fette, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban	Fleisch & Wurst		Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	SalzburgerLand Genuss-Kisterl, herkunftszertifizierte Produkte		Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann
Echt Guat Bauernladen	SalzburgerLand Genuss-Kisterl, herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 15	5522	St. Martin / Tgb.
Oberedt	Fleisch & Wurst, Eier	✓	Edtstraße 27	5522	St. Martin / Tgb.
Spiesshof	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Getränke	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin / Tgb.
Waisengut	Fleisch & Wurst	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin / Tgb.
Bauernhof Sonnenhuab	Getränke, Honig & mehr, Fleisch & Wurst, Non-Food		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit
Die Summerin	Honig & mehr		Pass Lueg Straße 3	5451	Tenneck
AlpakaAlm Wollmanufaktur	Gefilztes		Zollweg 21	5602	Wagrain
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Gebäck	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Großwidmoos	Fleisch & Wurst, Getränke, Tee/Gewürz & Kräuter, Honig & mehr	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Fleisch & Wurst, Eier	✓	Weberlandl 15	5602	Wagrain
Hinterdechantshof	Eier, Honig & mehr	✓	Reitsam 70	5450	Werfen
wengANGUSa – Hansenbauerngut	Fleisch & Wurst	✓	Weng 32	5453	Werfenweng

LUNGAU (40)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bienenlehrpfad Göriach	Honig & mehr	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Leitner/Hiasn	Fleisch & Wurst		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Kinderbauernhof Standlhof	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Eier	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Poinsit	Fleisch & Wurst	✓	Fern 36	5571	Mariapfarr
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Samerhof	Fleisch & Wurst, Gemüse	✓	Stranach 34	5571	Mariapfarr
Sauschneider	Fleisch & Wurst, Honig & mehr, Gemüse	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Weberhof	Bohnen, Nüsse & mehr, Gemüse		Grabendorf 55	5571	Mariapfarr
Wielandhof	Milch & Käse, Fleisch & Wurst	✓	Lignitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Obst, Getränke, Tee/Gewürz & Kräuter, Essig, Getreide & Mehl, Bohnen, Nüsse & mehr, Öle & Fette	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Bacher	Fleisch & Wurst	✓	Markt 182	5570	Mauterndorf
Daslerhof	Fleisch & Wurst	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	Honig & mehr		Markt 342	5570	Mauterndorf
Metzger Hermann Mauser	Fleisch & Wurst	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Imkerei Aigner	Honig & mehr		Hemerach 16	5583	Muhr

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Schoberhof	Fleisch & Wurst, Getreide & Mehl, Gemüse	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Biohof Sauschneider	Fleisch & Wurst, Öle & Fette, Getreide & Mehl, Gebäck, Gemüse, Getränke	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sagmeister	Getreide & Mehl, Gemüse	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Betriebsgemeinschaft Ortsschuster	Fleisch & Wurst		St. Martin-Strasse 10	5582	St. Michael
Bio-Imkerei Brugger	Honig & mehr		Fell 52	5582	St. Michael
Eslörg	Fleisch & Wurst		Dasl 18	5582	St. Michael
Kasperbauerhof	Fleisch & Wurst	✓	Dasl 17	5582	St. Michael
Örgenhias	Milch & Käse, Fleisch & Wurst	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Burggerhof	Milch & Käse, Eier, Obst, Getränke, Tee/ Gewürz & Kräuter, Gemüse, Vorgefertigte Gerichte, Süßwaren	✓	Refling 27	5580	Tamsweg
Eurospar Wirtschaftsverein Tamsweg	Herkunftszertifizierte Produkte		Kuenburgstraße 4	5580	Tamsweg
Genussregion Lungauer Eachtling	Gemüse		Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Greilhof	Fleisch & Wurst, Vorgefertigte Gerichte	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Tamsweg
Langer	Fleisch & Wurst	✓	Lasaberg 9	5580	Tamsweg
LFS Tamsweg – Standlhof	Fleisch & Wurst, Gemüse, Milch & Käse, Getreide & Mehl, Honig & mehr, Getränke	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Lungauer Speis	Fleisch & Wurst, Vorgefertigte Gerichte, Non- Food		Preberstraße 7	5580	Tamsweg
Ottinggut	Milch & Käse, Gemüse	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Prodingner	Fleisch & Wurst, Gemüse	✓	Proding 3	5580	Tamsweg
Tonibauer	Fleisch & Wurst, Fisch & Krebs, Eier, Getränke	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Rigele	Milch & Käse, Fleisch & Wurst	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Betriebsgemeinschaft Graggaber-Urban	Milch & Käse, Fleisch & Wurst, Gemüse	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Davidhof	Fleisch & Wurst, Gemüse	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Imkerei Karl Aigner	Honig & mehr		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Moos	Milch & Käse		Lamm 39	5584	Zederhaus
Müllnerbauer Edelbrände Moser	Getränke	✓	Zederhaus 49	5584	Zederhaus
Waldhof Kösslergut	Eier, Honig & mehr, Fleisch & Wurst		Wald 15	5584	Zederhaus

GENUSS-KISTERL (19)

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer – HofgreisslerEl	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.salzbuerger-lagerhaus.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Fleischhauerei Fuchs	Dorfstraße 3	5321	Koppl	
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.salzbuerger-lagerhaus.at
Bachrain	Moosegg 19	5440	Scheffau	www.bachrain.at
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach	www.pongauer-bauernladen.at
Mattigtaler Hofkäserei	Kraiham 9	5201	Seekirchen	www.mattigtaler.at
Lagerhaus St. Johann	Industriestraße 8	5600	St. Johann	www.salzbuerger-lagerhaus.at
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	www.pongauer-bauernladen.at
Echt Guat Bauernladen	Dorfstraße 15	5522	St. Martin / Tgb.	
d'Krämerin – Frenkenberger	Salzburger Straße 99	5303	Thalgau	www.kramerin.at
Hofladen Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at

SALZBURGS BESTE MUSIK



ALLE TOPHITS VON DEN 80ern BIS HEUTE!

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

Antenne
SALZBURG

M U S I K
B R A U C H T U M
S P O R T
V E R E I N S L E B E N
K U L T U R
G E S U N D H E I T
K U L I N A R I K
H E I M A T
W I R T S C H A F T
P O L I T I K
U N T E R H A L T U N G
F A S H I O N
L I V E S T Y L E
H A N D W E R K
K U N S T
T R A D I T I O N
S O Z I A L E S
G E N U S S
E R H O L U N G
N A T U R
G E M E I N D E L E B E N
A D R E N A L I N
E M O T I O N
I N F O R M A T I O N



 **RTS**
REGIONAL TV SALZBURG
RTS ist, wo Sie sind.



REGIONALITÄT verbindet

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

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

Genuss- GEWINNSPIEL

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

JETZT ABONNIEREN UND TOLLE PREISE GEWINNEN!

Bereits angemeldet? Dann einfach unter www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel mitmachen! Teilnahmeschluss ist der 15. Juni 2024*



3x

Regional gut gekocht

„Das Kochbuch der Bäuerin“ gilt als Standardwerk der alpenländischen Küche. Alltagsrezepte und Klassiker aus regionalen und saisonalen Produkten, wertvolle Tipps zu Einkauf, Lagerung und Haltbarmachung sowie die Verbindung der modernen Ernährungslehre mit überliefertem bäuerlichem Wissen machen es zu einem unverzichtbaren Utensil in jeder Küche. Gutschein für 1 Exemplar.

Erschienen im Verlag Anton Pustet.



3x

Frisch nach Hause geliefert

Saisonal und regional schmeckt's einfach besser. Deshalb liefert Fanny Fresh in der Stadt Salzburg und einigen Umlandgemeinden Obst- und Gemüsesorten aus der nahen Umgebung wie zum Beispiel aus dem Walserfeld. Jetzt ausprobieren!

Gutschein für 1 Probebox. Gültig in der Stadt Salzburg.

So schmeckt die Alm

Die Moosalm im Lungauer Riedingtal ist ein ganz besonderes Fleckerl im Land Salzburg. Und nach der Wanderung schmeckt die Almjause mit selbst gemachtem Käse, Butter und Aufstrichen nochmals so gut.

Gutschein für 1 Familien-Almjause.

Gültig für 4 Personen.



1x

Gemeinsam macht's mehr Spaß

Die Seminarbäuerinnen im Land Salzburg stehen für gelebte Regionalität, bewusste Ernährung und nachhaltigen Genuss. In ihren Koch- und Backkursen für Kinder und Erwachsene geben sie uns dieses Wissen mit viel Freude weiter.

Gutschein für einen Seminarbäuerinnen-Kurs nach Wunsch.

3x



Foto oben: Verlag Anton Pustet, Fotos Mitte: Fanny Fresh, Moosalm, Foto unten: wildbild.at



NEU

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 3 Sorten: Espresso, Cappuccino, Latte

SalzburgerLand Genuss-Fest

ERLEBEN, GENIESSEN, MITFEIERN!



26. Mai 2024
10 bis 17 Uhr
Marktplatz
5541 Altenmarkt

Beim SalzburgerLand Genuss-Fest
mit regionalen Lebensmitteln und
Produkten echten Genuss erleben.



Live-Musik, Handwerks-Vorfürungen,
Schau-Backen und vieles mehr.
Infos: www.salzburgschmeckt.at