

# Salzburg schmeckt

Magazin für Salzburger Lebensmittel und echtes Genuss-Handwerk

## Sommer- Genuss

Mit Regionalität zur Sterneküche S. 26

Feines aus der Nationalparkregion Hohe Tauern S. 50

Frisch gefangen am Wolfgangsee S. 70



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

*SalzburgMilch*

# FÜR EINE NACHHALTIGE MILCHWIRTSCHAFT SORGEN WIR JEDEN TAG.

*Und das  
schmeckt man.*



Die grünlandbasierte Wirtschaftsweise, die tagtäglich von den SalzburgMilch Bauernfamilien gelebt wird, lässt viel Raum für wichtige Artenvielfalt. Sie fördert die CO<sub>2</sub>-Speicherung im Boden und unterstützt die Bereitstellung sauberen Trinkwassers.

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



Liebe Leserinnen und Leser,

Michelin Sterne sind die höchste internationale Auszeichnung in der Gastronomie. Sie stehen für Genuss ebenso wie für Pioniergeist, Handwerkskunst und Qualität. Wir dürfen uns glücklich schätzen, dass 2025 insgesamt 18 dieser Sterne an 13 Restaurants im Land Salzburg verliehen wurden. Was mich besonders freut: dass die ausgezeichneten Betriebe dabei auch auf hochwertige Lebensmittel und

Produkte aus Salzburg setzen. Denn die hohe Auszeichnung wird ausschließlich für das Essen auf dem Teller vergeben.

In unserer Frühjahr/Sommer-Ausgabe stellen wir deshalb wieder Menschen in den Mittelpunkt, die mit Leidenschaft und Überzeugung immer neue Genuss-Erlebnisse ermöglichen. Und das in wachsender Vielfalt und aus heimischer Herstellung. So gibt es dank Familie Wimberger Salzburgs ersten Bio-Walnusshain, wir genießen bestes Heumilch-Eis von Familie Oberascher und feinste Milchspezialitäten von Buachberger's Mili. Dass sich mutige Schritte dabei auszahlen, beweisen Neueinsteiger wie Valentina Tomsik und Matthias Meinel von der Nationalpark Gärtnerei oder die Tauernlamm-Pioniere Robert und Matthias Zehentner. Echten Genuss erleben wir zudem im Hotel & Gasthof Fürberg am Wolfgangsee mit eigener Fischerei und im Berggasthof Sattelbauer, der auch als Arche-Hof Verantwortung übernimmt.

Danke an alle, die Salzburg zu einer ganz besonderen Genuss-Region machen!

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

*Das feine Eis  
vom Cover genießen wir  
beim Schmiedbauer  
in Bad Vigaun.*



#### 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:** Christina Aschbacher, Theresa Högl, Sonja Schnöll, Gertraud Schober **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner **GRAFIK:** Ken Kullik, Daniela Weichenberger **REDAKTIONS-TEAM:** Ulrike Hammerl (Ltg.), Günter Baumgartner, Anke Eder, Martina Höfelmaier, Angelika Pehab, Anna T. Wieser, Peter Zeitlhofer **FACHLICHE ERNÄHRUNGSBERATUNG:** Maria Anna Benedikt **LEKTORAT:** Elisabeth Skardarasy **FOTOGRAFIE:** Martina Höfelmaier, Nikolaus Faistauer Photography, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, Chris Rogl, Salzburger Agrar Marketing **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pemberger **DRUCK:** Druckerei Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H, 3580 Horn **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.



# 74 SELTENE RASSEN BEWAHREN

**08**

## DER WALNUSS KERN

Salzburgs erster Bio-Walnusschalen

**20**

## KALTER GENUSS

Familie Oberascher macht in Eis!

**38**

## UNSCHEINBAR, ABER GUT

Pilzvielfalt für eine ausgewogene Ernährung

**48**

## AUS DER KRÄUTERKÜCHE

Verwendungstipps für Wildkräuter

**12**

## GARTLN MIT SCHAFWOLLE

Von Pflanzsack bis Düngepellets

**26**

## SCHÄTZE DER NATUR

Mit Regionalität zur Sterneküche

**40**

## MARIA AM SCHAUPLATZ

Mit Maria Benedikt bei den Flachgauer Biopilzen

**50**

## PIONIERE AUS TRADITION

Seit 1979 gibt's das Tauernlamm

**16**

## KEINE ZEIT ZUM KOCHEN?

Gastbeitrag Verein „Land schafft Leben“

**32**

## MILCH VOM BUACHBERG

Vielseitig und liebevoll verarbeitet

**42**

## ALTES WISSEN, NEUE IDEEN

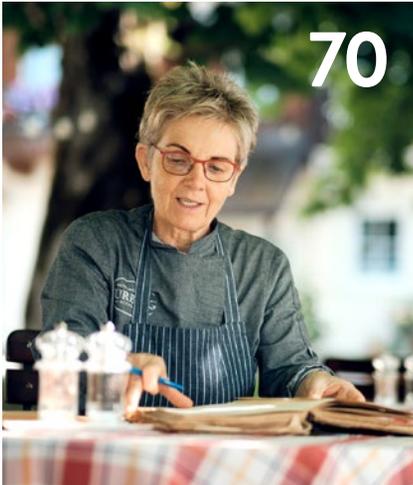
Die Nationalpark Gärtnerei blüht auf

**54**

## SCHAU AUFS RUNDE SIEGEL

Qualität aus dem Land Salzburg





Salzburg  schmeckt

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

[www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)

**56**

**REGIONALE  
POWER**

fürs Bundesheer  
als Pilotprojekt

**64**

**SPASS UND  
WISSEN**

gibt's auf der  
neuen Kinderseite

**70**

**SOMMER-  
F(R)ISCHE**

Gasthof Fürberg  
am Wolfgangsee

**100**

**DA STECKT  
SALZBURG DRIN**

Alle Betriebe mit  
Herkunfts-Zertifikat

**REZEPTE**

**84  
AUSGEWOGENE  
ERNÄHRUNG**

Pilzrezepte zum  
Ausprobieren

**58**

**DAS GUTE LIEGT  
SO NAH**

Hofläden und Märkte  
auf einen Blick

**66**

**GENUSS-TAG  
AM ALMENWEG**

Kulinarische  
Gipfeltour

**74**

**VOM EINFACHEN  
DAS BESTE**

Genuss am Arche-Hof  
vom Sattelmacher

**110**

**GENUSS-  
GEWINNSPIEL**

Tolle Preise gewinnen!

**89  
STERNEKÜCHE  
FÜR ZU HAUSE**

Mit besten  
Zutaten aus Salzburg

**62**

**ALLES ECHT**

Das SalzburgerLand  
Genuss-Kisterl

**80**

**AUSGEZEICHNET  
AUFGETISCHT**

im ganzen Land  
Salzburg

**94  
EINFACH  
REGIONAL**

Sommerlicher Genuss

# Idealer Rohstoff für HÖCHSTEN KÄSEGENUSS

Heumilchkühe bekommen im Sommer frische Gräser und Kräuter, im Winter Heu. Diese natürliche Form der Fütterung wirkt sich positiv auf Umwelt, Tiergesundheit und Milchqualität aus.

Käsemeisterinnen und Käsemeister schwören auf den wertvollen Rohstoff Heumilch. Seit Generationen werden traditionelle Spezialitäten wie der original Bergkäse und der original Emmentaler aus bester Heumilch hergestellt. Denn sie besitzt genau die Eigenschaften, die für die Erzeugung lang gereifter Käsesorten notwendig sind. Heumilch enthält einen sehr geringen Anteil an Sporen, die bei längerer Reifung Risse im Käse verursachen und diesen bitter machen würden. Deshalb gilt Heumilch auch als Spezialmilch für Käse. Entscheidend dabei ist die artgemäße Fütterung der Tiere. Im Sommer gibt's frische Gräser sowie aromatische Kräuter und im Winter nur bestes Heu. Der Einsatz vergorener Futtermittel wie Silage ist nämlich gänzlich verboten.

## Artenreiche Futterquelle

Der Erhalt der Artenvielfalt ist ein essenzieller Teil der Heuwirtschaft. Ein Großteil der Wiesen und Weiden wird erst gemäht, wenn eine Vielzahl an Gräsern und Kräutern in der vollen Blüte steht und die Artenvielfalt am größten ist. Das ist wichtig für die



Heumilch



# Erst Gräser, Kräuter und Heu sorgen für beste Käsequalität.

Denn nur durch den Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Hart- und Schnittkäse ohne mechanische Behandlung und ohne Konservierungsstoffe hergestellt werden.  
Mehr auf [heumilch.com](http://heumilch.com)

**Heumilch. So macht man Milch.**



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Bestäubung und den Fortbestand unterschiedlichster Pflanzen und sorgt für eine artenreiche Fütterung der Tiere.

## **Käse höchster Qualität**

Das Futter für Kühe, Ziegen und Schafe spielt für die Qualität und den Geschmack der Milch eine entscheidende Rolle. Durch den konsequenten Verzicht auf Silage lassen sich mit Heumilch Käse mit langer Reifezeit, aber auch hochwertige Schnitt- oder Weichkäsesorten ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung produzieren. Die traditionelle Fütterungsweise der Heumilchkühe sorgt außerdem für einen vollmundigen Geschmack der Milch, der auch den Käsespezialitäten zugutekommt.

## **Weltkulturerbe Heumilch**

Diese besondere Güte für die Käseherstellung war mit ein Grund, dass die traditionelle Heuwirtschaft von den Vereinten Nationen als erstes „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ im deutschsprachigen Raum anerkannt wurde. Sie ist das einzige Milchsystem weltweit, das diese Auszeichnung trägt.

## **Heumilch im Land Salzburg**

Auch in Salzburg setzen viele Käsereien auf beste Heumilch für ihre feinen Produkte. Darunter WOERLE, SalzburgMilch und Pinzgau Milch, die Dorfkäserei Pötzensberger oder die Privatkäserei Walkner.

Weitere Infos: [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)



**PÖTZELBERGER**  
DORFKÄSEREI SEIT 1886

**SalzburgMilch**



# Der Walnuss Kern

*Text: Angelika Pehab, Fotos: Trumerseen Nuss*

*Auf der Anbaufläche  
im Salzburger  
Seenland wurden im  
Jahr 2022 mehr als  
300 Walnussbäume  
gesetzt.*

Ursprünglich waren Kerstin und Dominik Fimberger nur auf der Suche nach einer nachhaltigen Bewirtschaftungsform für ihre Grünlandflächen in Obertrum. Geworden ist daraus etwas ganz Besonderes: Salzburgs erster Bio-Walnussheing. Und eine kleine, feine Auswahl an herrlichen Walnussprodukten.



Unscheinbar sind sie, die klassischen Walnüsse, die im Herbst hie und da am Wegesrand liegen. Und auch die Bäume mit ihren mächtigen Kronen stehen nur vereinzelt bei Höfen, in Gärten und ab und an auf den Feldern. Im Nusskern verbirgt sich dabei ein wahres Wunder an hochwertigen Inhaltsstoffen und bestem Geschmack. Auch Kerstin und Dominik Fimberger haben erst auf den zweiten Blick erkannt, wie wertvoll diese heimische Superfrucht ist. Auf dem über 320 Jahre alten Peternhansn-Gut in Obertrum entstand bei ausgedehnten Spaziergängen die Idee, einen Teil der rund zehn Hektar großen Grünfläche mit Walnussbäumen zu bewirtschaften.

#### Walnussrain in Bioqualität

„90 Prozent der Walnüsse in Österreich werden importiert und die meisten sind für den Verkauf nachbehandelt, also geschwefelt oder gebleicht“, erklärt Nussrain-Besitzerin Kerstin. „Dabei ist der Walnussbaum tief bei uns verwurzelt und im Grunde die Schale schon der beste Schutz.“ Echte Plantagen wie in anderen Ländern gibt es in Österreich bisher nicht und damit fehlen einfach die großen Mengen aus heimischer Erzeugung. Damit sich das zumindest lokal ändert, haben Kerstin und Dominik 2022 einen eigenen Walnussrain mit mehr als 300 Bäumen und 16 Sorten angelegt, der biologisch bewirtschaftet wird. Bis die Bäume Nüsse tragen, voraussichtlich im Herbst nächsten

*So wie die Walnussbäume wächst  
auch der Betrieb von Dominik und  
Kerstin langsam und beständig.*



*Am Stand wird mit Kerstin nicht  
nur nett geplaudert, es gibt auch  
Tipps, Rezepte und immer wieder  
neue Produkte zu entdecken.*



## Wo gibt's das?

*Erbätlich sind die Produkte im  
Hofladen: Fr. 14–17 Uhr  
Saisonal samstags am Grün-  
markt in Salzburg und am  
Bauernmarkt in Obertrum.*

*Weitere Verkaufsstellen: Speis  
Mattsee, Eva's Feinschmeckerei,  
Kramerei Seeham, Dorfladen-  
box Eugendorf, Trumer Privat-  
brauerei oder im Online-Shop!*



Jahres, sammelt, knackt und verarbeitet das Paar unter der Marke „Trumerseen Nuss“ Walnüsse aus der nahen Umgebung. Je nach Verfügbarkeit und gutem oder schlechtem Nussjahr sind das mal mehr und mal weniger, weshalb Kerstin auch einen kleinen Aufruf startet: „Wir suchen Anfang Herbst immer heimische Nüsse! Am besten frisch und noch feucht. Dafür bezahlen wir den marktüblichen Kilopreis.“ Um die Qualität zu halten, übernehmen die Nussbauern die Trocknung gerne selbst, dafür gibt's auch einen speziellen Trockenturm.

### **Ausgeklügelter Prozess**

Damit der Verarbeitungsprozess schonend und zugleich effektiv verläuft, haben Kerstin und Dominik in

eine moderne Nussknackanlage investiert, die im ehemaligen Gärkeller der Trumer Privatbrauerei ihre Heimat gefunden hat. Die „Knackline“ ist der Prototyp eines deutschen Maschinenbauers, den die Fimbergers laufend mit ihm weiterentwickeln. „Die Walnüsse werden gewaschen, kalibriert, getrocknet und anschließend geknackt. Danach bläst die Anlage die Schalentteile in einen Sack und legt die Nusskerne auf ein Förderband“, erklärt Dominik.

### **Alles aus einer Hand**

Dort werden dann die letzten Schalenreste in Handarbeit von den Kernen getrennt. Das händische Aussortieren ist zwar viel Arbeit, zahle sich aber aus, so Kerstin: „Wir wollen möglichst viel von den wertvollen Nüssen ver-



Die handverlesenen Walnüsse werden in der Stempelpresse behutsam verarbeitet. Durch das traditionelle Kaltpressverfahren bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe der Nuss erhalten.



Bis das aromatische Walnussöl auf den Teller kommt, ist eine aufwendige Verarbeitung nötig. Moderne Technik und Handarbeit ergänzen sich dabei optimal.



werten.“ Und mit viel Liebe zum Produkt und tatkräftiger Mithilfe von Söhnchen Noah geht es gleich leichter von der Hand. „Unser Ziel ist es, zukünftig auch die Schale als Brennstoff oder für Dekorplatten sowie das Laub als Einstreu zu verwenden“, beschreibt Dominik den ganzheitlichen Ansatz.

### Hochwertige Walnussöle

Eine besondere Leidenschaft der beiden ist die Veredelung zu Walnussöl, das frei von Konservierungsstoffen oder Zusätzen ist. Eine Sorte bleibt naturbelassen, bei der anderen werden die Kerne geröstet. „Unsere Öle werden traditionell kalt gepresst und sind naturtrüb. Wir verzichten bewusst auf die Filtrierung, um wertvolle Inhalts-

stoffe wie die Omega-3-Säuren zu erhalten“, so Dominik. „Wir nehmen das Öl zu Salat und Pasta genauso wie übers Eis und ins Porridge“, lacht Kerstin. Ihr Tipp: Kurz vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sein fein nussiges Aroma entfaltet.

### Ausgezeichneter Geschmack

Wie gut die Öle schmecken, beweisen die vielen Stammkundinnen und -kunden sowie mehrfache Auszeichnungen. So gab's beim Genuss.Award von „Garten+Haus“ die Höchstnote „Weltklasse“ und kürzlich bei der Messe Wieselburg den 2. Platz für das „Walnussöl geröstet“ sowie den 3. Platz für das „Walnussöl Natur“ in der Kategorie Spezialöle.

### Vielfältige Produkte

Der bei der Herstellung anfallende Presskuchen wird übrigens auch verarbeitet und eignet sich als Mehlersatz. Zudem gibt's hausgemachte Walnussnudeln, wird mit Likören experimentiert, feines Walnussalz gemischt – „ohne Rieselhilfe“, wie Kerstin betont – und ein wunderbarer Lippenbalsam mit Walnussöl hergestellt.

**Trumerseen Nuss**  
Kerstin und Dominik Fimberger  
Bischelsroid 10  
5162 Obertrum am See  
T +43 660 5210 251  
info@trumerseennuss.at  
www.trumerseennuss.at

# Gartln im Einklang mit der Natur

*Baumwart Pauli Kreuzberger  
und Bernhard Maurer setzen  
auf Salzburger Wolle.*

Damit Pflanzen gut gedeihen, brauchen sie oftmals ein bisschen Unterstützung. Innovative Produkte aus regionaler Wolle sind dabei die ideale Wahl – ob Pflanzsack aus Ökofilz oder Pellets aus Schafwolle.

*Text: Ulli Hammerl  
Fotos: Chris Rogl*



*Um den Stamm gewickelt, ist Wollvlies ein idealer Kälteschutz für den Winter.*



Wer beim Garteln nicht nur bei den Pflanzen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legt, ist zum Beispiel bei Bernhard Maurer auf der Alpakaalm genau richtig. In der kleinen Wollmanufaktur auf 1.265 Metern Seehöhe oberhalb von Wagrain verarbeitet er die Wolle seiner rund 30 Alpakas sowie Schaf- und Alpakawolle aus der Region. Neben kuscheligen Produkten wie Mützen oder Socken entstehen hier auch innovative Ideen für den Garten: etwa Pflanzsäcke aus Wollvlies. Auch die Reste der Schaf- und Alpakawolle werden weiterverarbeitet und als Gartenmulch angeboten.

### Von der Wolle zum Vlies

Für die Verarbeitung wird die Rohwolle von den größten Verunreinigungen befreit, dann gewaschen, getrocknet und in der Kardiermaschine aufgelockert und gekämmt. Dabei werden kleine Verfilzungen gelöst und die Wolle wird zu einem feinen Vlies geformt. Für Produkte wie eben die Pflanzsäcke werden mehrere Lagen in der Nadel- filzmaschine weiterverarbeitet, bis die gewünschte Filzstärke erreicht ist.



*Die feine Wolle der Alpakas verarbeitet Bernhard Maurer in der eigenen Werkstatt.*

### Was die Wolle so wertvoll macht

Schafwolle enthält viel Stickstoff – und eignet sich damit ideal als organischer Dünger. Weil sich Wolle im Boden nur langsam zersetzt, gibt sie die wichtigen Nährstoffe gleichmäßig ab. Das verbessert nicht nur die Bodenstruktur, sondern versorgt Pflanzen langfristig mit Nährstoffen. Ein weiterer Pluspunkt: Wolle kann Wasser speichern, ohne dass Stauanässe entsteht. Mit diesem Wissen experimentierte Bernhard so lange, bis er seinen Pflanzsack in größeren Mengen herstellen konnte. Wertvolle Unterstützung bekam er dabei von Baumwart Pauli

Kreuzberger. Der Obmann des Obst- und Gartenbauvereins Bischofshofen arbeitete 35 Jahre als Koch auf der Mitterfeldalm am Hochkönig und widmet sich nun in der Pension seiner zweiten Leidenschaft: den Bäumen.

### Und so funktioniert's

Zuerst wird der Schafwoll-Pflanzsack mit etwas Erde befüllt, dann kommt der Obstbaum oder Strauch hinein. Der ganze Sack wird vergraben und optimalerweise noch etwas gedüngt. „Eine super Ergänzung zum Wollvlies sind die Düngepellets aus Schafwolle vom Rocherbauer in Abtenau“, meint der Gartenexperte. Um den Sack herum sorgen Kiesschichten für Stabilität – und „sie halten auch Mäuse fern“, so Pauli. Wichtig: „Zwischendurch gut wässern, damit sich das Vlies wirklich vollsaugen kann.“ Der Pflanzsack eignet sich auch für den Anbau von Kartoffeln oder verschiedenen Gemüsesorten auf Balkon oder Terrasse. Diesen dafür einfach in eine größere Schale geben. Der Sack löst sich im Boden übrigens vollständig auf und liefert hochwertigen Kompost.

**Tipp**  
Bei SPAR und EUROSPAR  
jetzt um 9,99 Euro\*



*Josef Quehenberger  
verarbeitet Schafwolle zu  
praktischen Pellets.*



Den Ökofilz, je nach Bedarf in zwei Größen, sowie den Wollfilz-Gartenmulch gibt's auf der Alpakaalm, online und im Shop in Wagrain. Tipp: Wer die Alpakaalm besucht, kann dabei die liebevollen Tiere sehen und eine Hofführung buchen.

### 100 Prozent Schafwolle aus Salzburg

Einer der Pioniere beim Thema Schafwolle ist auch Josef Quehenberger. Gemäß seiner Philosophie „von und mit der Natur leben“ betreibt er gemeinsam mit seiner Frau Astrid in zehnter Generation die Bioarche Rocherbauer in Abtenau. Neben der Milchwirtschaft und dem Bewahren alter Rassen wie dem Pinzgauer Rind oder dem Braunen Bergschaf hat sich Josef auf die Herstellung von Biodünger aus Salzburger Schafwolle spezialisiert.

### Mit Herkunftsgarantie

Allein in Salzburg gibt es rund 33.000 Schafe und folglich jede Menge Schafwolle. Damit dieses wertvolle Produkt nicht einfach entsorgt wird, hatte der Archebauer 2022 die Idee, diese zu biologischem Dünger zu verarbeiten.

Gemeinsam mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenzuchtverband wird seither die hochwertige Wolle gesammelt und am Hof zu handlichen Schafwollpellets verarbeitet. Unbehandelt gepresst und nur durch Erhitzung keim- sowie samenfrei gemacht, ist es ein reines Naturprodukt, das zudem mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet ist.

### Einfach praktisch

Der Ökodünger eignet sich für Setzlinge wie Tomaten, Gurken und Erdbeeren ebenso wie für Küchenkräuter oder Sträucher. „Unsere Schafwollpellets sind einfach in der Handhabung, hochkonzentriert und gut zu dosieren“, erklärt Josef. „Durch den langsamen Zersetzungsprozess, bei dem das Keratin der Schafwolle abgebaut wird, ist eine Überdüngung nahezu ausgeschlossen.“ Praktisch dabei: Gedüngt werden muss nur einmal im Sommer. Erhältlich sind die Pellets im Online-Shop, in SPAR und EUROSPAR Märkten sowie ausgewählten Gärtnereien.

\*Aktion gültig bis 31. Dezember 2025 bzw. solange der Vorrat reicht.

## GartIn mit Schafwolle

- Wollmulch und die Düngepellets eignen sich auch fürs Balkonkisterl.
- Ökofilzeinlagen verhindern das Auslaufen von Gießwasser.
- Garten winterfit machen? Vliesstreifen um den Stamm oder die Pflanze wickeln.
- Schafwollpellets speichern Wasser und müssen nur 1 x eingesetzt werden.
- Idealer pH-Wert, nährstoffreich, verbessert die Bodenbeschaffenheit

Weitere Infos zu den Produkten:  
[www.alpakaalm.at](http://www.alpakaalm.at)  
[www.biohof-rocherbauer.at](http://www.biohof-rocherbauer.at)

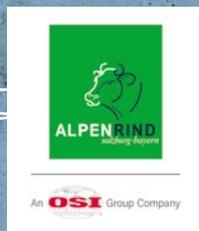
# Feines aus der Region

MIT BESTEN ZUTATEN GEHT GENIESSEN GANZ EINFACH.



## 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/](http://www.alpenrind.at/shop/) gibt's je nach Geschmack und Bedarf unterschiedliche Fleischpakete zur Auswahl. Also: Einfach reinklicken und zu Hause genießen!



## GUTES NEU ENTDECKEN

Seit Generationen steht Recheis für Nudelgenuss aus Österreich. Auch die neuen Goldmarke Muscheln gelingen so, wie wir sie lieben – zum Beispiel in cremigen Saucen, als Beilage oder in der bunten Gemüsepfanne. Für Genuss-Momente, die im Herzen bleiben.

Köstliche Rezeptideen gibt es unter:  
[www.recheis.com](http://www.recheis.com)



## GENUSS SCHENKEN!

In der GenussRegion Tennengau bieten insgesamt 42 GenussPartner das ganze Jahr über regionale Spezialitäten. Ob GenussWirtshaus, GenussLaden oder GenussAlm, hier ist für jeden Geschmack die richtige Adresse dabei. Die GenussGutscheine sind das ideale Geschenk für jeden Anlass. Erhältlich im Gästeservice Tennengau sowie in den örtlichen Tourismusbüros. Mehr Infos gibt es unter: [tennengau.com](http://tennengau.com)



# KEINE ZEIT ZUM KOCHEN?

Der Zeitfaktor ist das häufigste Argument, wenn es um den Kauf von Fertigprodukten geht. Sicher, sie sind bequem – aber zu welchem Preis? Selbst kochen muss nicht aufwendig sein und bietet echte Vorteile.

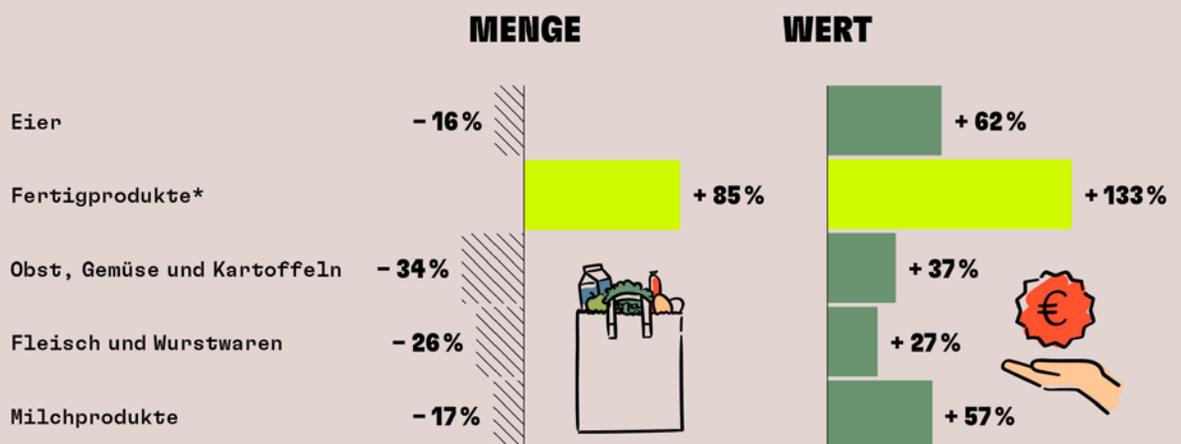


*Was ist drin?  
Bei Fertigprodukten muss die Herkunft der Zutaten nicht angeführt sein.*

Der Konsum von Fertigprodukten ist laut RollAMA in den vergangenen 20 Jahren so stark gestiegen wie bei keiner anderen Produktgruppe im Supermarkt. Dazu zählen neben der klassischen Tiefkühlpizza, Packerlsuppen oder Dosengerichten auch Fertigspätzle, Cremespinat oder fertige Salate. Natürlich sind diese Gerichte schnell und einfach zubereitet oder sogar schon essfertig. Aber: Die schnelle Küche geht auch selbst gemacht. Das spart Geld und macht Freude. Gerade, wenn man gemeinsam kocht und isst.

## GRÖSSTER ZUWACHS BEI FERTIGPRODUKTEN

ENTWICKLUNG DER MARKTANTEILE 2003–2023



**Land  
schafft  
Leben**

\*alle bereits zum Verzehr geeigneten oder nur mit wenigen Zutaten zu ergänzenden Gerichte: frische Fertigprodukte (gekühlt), Tiefkühl-Fertigprodukte, Nass-Fertigprodukte (z.B. Dosengulasch) und Trocken-Fertigprodukte (z.B. Packerlsuppen); Quelle: RollAMA, AMA-Marketing 2023; eigene Berechnung; Stand 11/2024



*Gemeinsam zu kochen und zu essen, tut auch der Seele gut.*

### **Wissen, was drin ist**

Mit frischen, unverarbeiteten Zutaten können wir die große Frage, die sich bei Fertigprodukten stellt, umgehen: die nach der Herkunft der Zutaten. Bei verarbeiteten Lebensmitteln muss diese nämlich nicht angegeben werden. Und das betrifft nicht nur die Salami auf der Pizza, sondern auch Kekse, Eis oder das fertig panierte Cordon Bleu. Der große Vorteil beim Selberkochen: Wir können uns ganz bewusst für die Zutaten entscheiden und auf deren Herkunft achten. Und mit dem Kauf heimischer und saisonaler Lebensmittel unterstützen wir auch regionale Produktionsbetriebe. Außerdem können wir uns dabei sicher sein, dass bei der Herstellung bestimmte Standards eingehalten wurden, wie etwa bei den Haltungsformen. Beim fertig gekauften Kuchen kann es zum Beispiel sein, dass Eier aus Käfighaltung ver-

wendet wurden. In Österreich ist diese zwar verboten, der Import von Käfigeiern aus anderen Ländern allerdings nicht.

### **Bewusst essen, gesund leben**

Fertigprodukte müssen nicht immer schlecht sein, vor allem, wenn man auf den Verarbeitungsgrad und die Nährstoffzusammensetzung achtet. Hochverarbeitete Fertigprodukte und generell Lebensmittel mit einem hohen Fett-, Zucker- oder Salzanteil sollten jedoch, auch aus gesundheitlichen Gründen, nicht Hauptbestandteil unseres Speiseplans sein. Frisches, selbst gekochtes Essen hat auch dabei viele Vorteile: So können wir beim Selberbacken den Zuckeranteil verringern und auf natürliche Zutaten setzen. Wie so oft ist Ausgewogenheit der Schlüssel zu einem gesunden Essverhalten – bei fertig gekauftem wie bei selbst gemachtem Essen.

# Land schafft Leben

WISSEN ZUM ESSEN

*Maria Fanning und Hannes Royer, das Gründungs-Duo von Land schafft Leben, unterhalten sich jede Woche mit Persönlichkeiten aus (Land-)Wirtschaft, Kulinarik, Wissenschaft, Politik und Bildung und geben spannende Einblicke hinter die Kulissen unseres Lebensmittelsystems. Denn: Wer nichts weiß, muss alles essen.*

*Hier geht's zum Podcast!*





SALZBURGS  
BESTE  
MUSIK

Stadt Salzburg & Tennengau 95.2    Flachgau 89.3, 102.8, 106.6    Pongau 106.7 & Pinzgau 106.7

SEIT 1889  
**Recheis**



Qualität  
aus  
Österreich



**Gemeinsam genießen, da bin i daheim.**

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam zu kochen, zu lachen und zu genießen?  
Mit Recheis gelingen Österreichs liebste Nudelgerichte so, wie sie uns am besten  
schmecken. Für Genussmomente, die im Herzen bleiben.

Recheis. Da bin i daheim.

# Verwenden statt verschwenden!

SPAR Salzburg spendet nicht mehr verkaufbare, aber qualitativ einwandfreie Lebensmittel an lokale Sozialeinrichtungen wie die Flachgauer Tafel.

Jedes weggeworfene Lebensmittel ist eines zu viel – ob zu Hause, im Wirtshaus oder im Supermarkt. Mit nur ein bis zwei Prozent ist der Anteil an nicht verkauften Lebensmitteln bei SPAR erfreulich gering. Denn das Handelsunternehmen hat es sich bereits vor vielen Jahren zur Aufgabe gemacht, nicht mehr verkaufbare Ware einem guten Zweck zuzuführen. Neben der Teilnahme an der Initiative „Too Good To Go“ ist eine der wesentlichen Säulen dabei die kostenlose Weitergabe an soziale Einrichtungen aus der jeweiligen Region. Österreichweit sind es rund 200 Kooperationspartner, an die SPAR Lebensmittel spendet und damit aktiv einen Beitrag gegen die Verschwendung leistet.

## Auch Obertrum ist mit dabei

Durch die lokale Nähe sind die Partnerschaften eine besonders schöne Sache. So arbeitet das Team des EUROSPAR in Obertrum für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung eng mit der Flachgauer Tafel zusammen. „Wenn die Produkte qualitativ einwandfrei sind, aber nicht verkauft werden können, etwa weil das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist, eine Fehletikettierung vorliegt oder die Verpackung beschädigt ist,

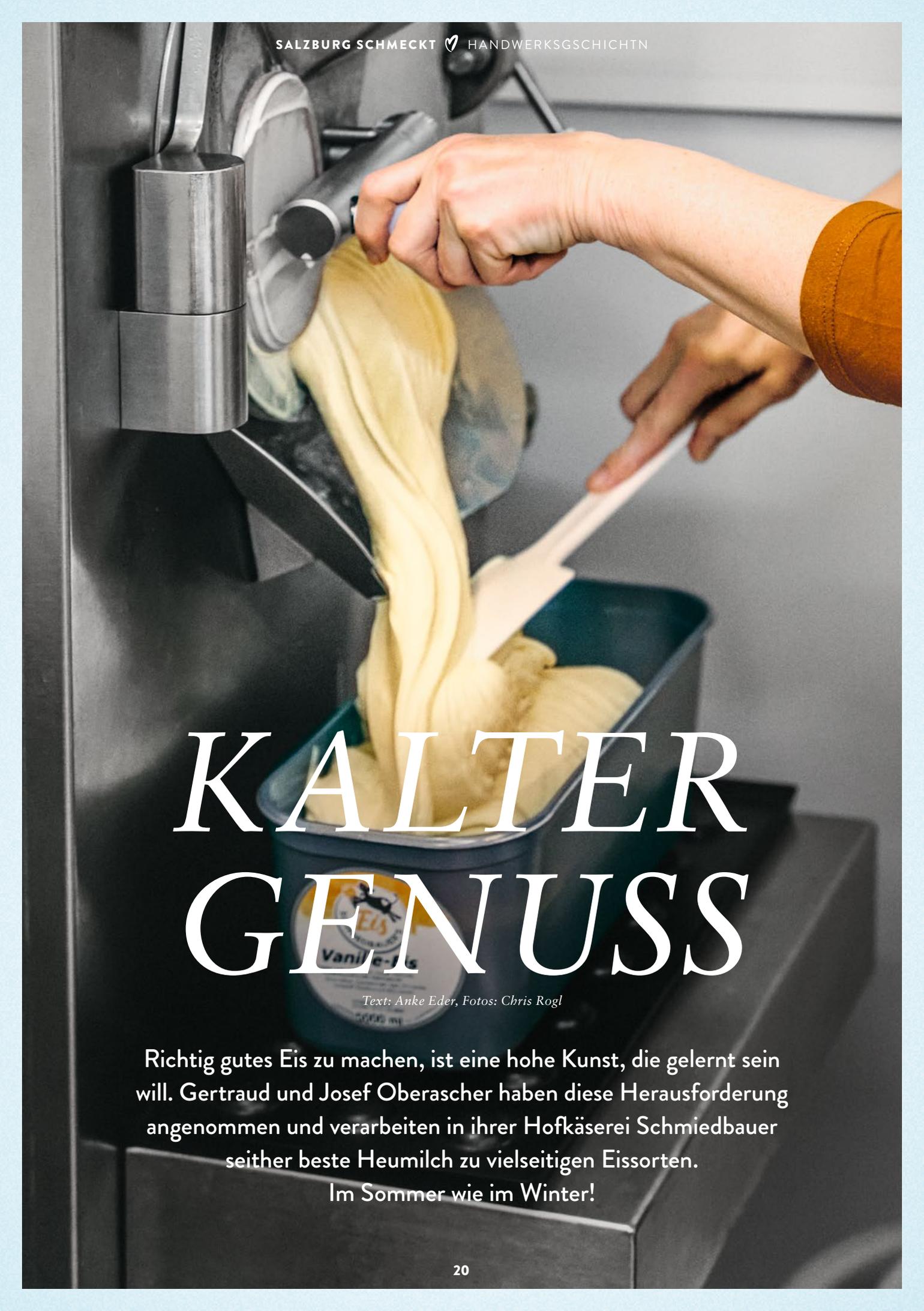


EUROSPAR Marktleiter Jürgen Hörmandinger (links) übergibt die Lebensmittel an Johann Schmidinger, Obmann der Flachgauer Tafel.

werden diese von unserem Team gesammelt. Die Flachgauer Tafel holt die Ware beim Markt ab und verteilt sie gegen einen symbolischen Beitrag pro Einkauf an sozial und wirtschaftlich benachteiligte Menschen und Familien“, freut sich

Patricia Sepetavc, SPAR Geschäftsführerin Salzburg und Tirol, über den sinnvollen Einsatz.





# KALTER GENUSS

*Text: Anke Eder, Fotos: Chris Rogl*

Richtig gutes Eis zu machen, ist eine hohe Kunst, die gelernt sein will. Gertraud und Josef Oberascher haben diese Herausforderung angenommen und verarbeiten in ihrer Hofkäserei Schmiedbauer seither beste Heumilch zu vielseitigen Eissorten.

Im Sommer wie im Winter!



*Heumilch-Topfen und Heidelbeeren vereinen sich hier zu cremigem Eisgenuss.*

**D**as Abenteuer Milchverarbeitung begann beim Schmiedbauer vor 17 Jahren. 1995 übernahm Josef Oberascher den Hof seiner Eltern im Nebenerwerb und beschloss bald darauf gemeinsam mit Gertraud, die hofeigene Milch auch selbst zu verarbeiten. In der Milchammer stellten sie zuerst Frischkäse, Joghurt und Butter her und erweiterten dann laufend ihr Wissen zur Milchverarbeitung. Der Höhepunkt war die Ausbildung zum Käsesommelier, die Gertraud und Josef 2012 absolvierten. Kurz darauf folgte der Entschluss, eine professionelle Produktion aufzubauen. „Für uns war klar: Wenn wir dieses Projekt starten, dann richtig“, erzählt Josef. So entstand eine hochmoderne Käsereiproduktion mit Reiferäumen und einem Hofladen mit Verkaufs- und Verkostungsraum auf drei Ebenen.



### Eismachen aus Passion

Als ein Bekannter dann die Idee hatte, aus der aromatischen Heumilch auch Eis herzustellen, wurde das nächste Projekt gestartet. „Wenn wir schon Eis aus der hofeigenen Milch verkaufen, dann nur, wenn wir es auch selbst herstellen“, so Gertraud. Nach der Aneignung der notwendigen Theorie wurde gleich in erstklassige Produktionsgeräte investiert. „Mit einem Trabbi kann ich kein Formel-1-Rennen gewinnen“, lacht Josef und ist bis heute davon überzeugt, dass das die richtige Entscheidung war. Zwei Jahre lang testeten die beiden unzählige Eisrezepte und entwickelten immer wieder neue Sorten, bis sie mit ihren Kreationen zufrieden waren. „Wenn ich das Eis probiere, muss einfach dieser Wow-Effekt da sein. Andernfalls sind wir nicht zufrieden“, erklärt



Das Sortiment ist über die Jahre stetig gewachsen. Die Basis dafür? Beste Heumilch, hochwertige Zutaten und viel Leidenschaft.

Gertraud die hohen Standards beim Schmiedbauer. Gestartet wurde mit zwölf Sorten, darunter Klassiker wie Vanille, Schokolade und Haselnuss. Danach fanden andere Eigenprodukte wie Joghurt und Topfen ihren Weg ins Eis. So gibt's auch die erfrischenden Sorten Joghurt-Honig und Topfen-Heidelbeere.

### Natürlicher Genuss

Für ein erstklassiges Produkt benötigt man erstklassige Rohstoffe. Dieses Credo wird hier bereits bei der Fütterung der Milchkühe umgesetzt. Aus-

schließlich belüftetes Heu sowie etwas Mais und Luzerne stehen den Kühen im Stall zur Verfügung. Auch die anderen Rohstoffe wählen die beiden Eisproduzenten mit größter Sorgfalt aus. Hier gibt es keine fertige Schokolade (Kakaobohnen werden mit Schokodrops vermischt), es werden nur echte Pistazien und Beeren statt Pasten verwendet und auf Farbstoffe wird verzichtet. „Wir produzieren natürliche Lebensmittel mit natürlichen Zutaten. Das macht den guten Geschmack und die hohe Qualität unseres Eises aus“, betont Gertraud.

### Mehr als 20 Sorten im Jahr

Derzeit umfasst das Eissortiment der Hofkäserei Schmiedbauer rund 20 verschiedene Sommer-Eissorten wie etwa Stracciatella, Joghurt-Honig, Topfen-Marille und Cappuccino. Im Winter gibt es rund zwölf Sorten, darunter Walnuss-Honig, Zwetschke-Zimt und Eierliköreis. Welches Eis die beiden selbst am liebsten mögen? Für Gertraud ist Pistazieneis der erklärte Favorit, während Josef das Haselnusseis bevorzugt.

### Tipp von den Profis

Für den perfekten Genuss sollte das Eis übrigens nicht zu kalt sein. „Die Eistemperatur sollte so sein, dass ich den vollmundigen Charakter genießen kann“, erklärt Josef. Daher empfiehlt der Eisexperte, das Eis bei Raumtemperatur etwas warm werden zu lassen. So ist bester Genuss garantiert!



Zahlreiche Milchprodukte wie Joghurt, Topfen und Käse sowie Speck tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

### Hofkäserei Schmiedbauer

Gertraud und Josef Oberascher  
Kreuzangerweg 15  
5424 Bad Vigaun  
T +43 660 1227 503  
info@schmiedbauer-kas.at  
www.schmiedbauer-kas.at

Wo gibt's das?

- Im Hofladen:  
Mo. + Fr. 15–17 Uhr  
Sa. 9–12 Uhr
- In der Eistruhe in der Hofeinfahrt
- Bei ausgewählten Wiederverkäufern und in der Gastronomie

# EIS AUS DEM LAND SALZBURG

Neben Familie Oberascher produzieren viele weitere Betriebe feines Speiseeis mit besten Zutaten aus dem Land Salzburg. Ob mit Milch von Schaf oder Kuh oder direkt von der Alm – stets in vielseitigen Variationen zu genießen.



## Bio vom See

Köstlich cremig mit einem vollmundigen, mild-feinen Geschmack genießen wir das Bio-Schafmilcheis vom Seegut Eisl in Abersee am Wolfgangsee. 100 Prozent Bioqualität, echte Früchte und nur natürliche Zutaten sorgen dabei für den besonderen Geschmack. Neben Haselnuss oder Mohn-Himbeer lassen wir uns extravagante Sorten wie Schafkäse-Honigsüß oder Heidelbeer-Rosmarin schmecken. Das Eisl Eis gibt's im ausgewählten Handel und im Hofladen mit dem passenden Namen „WOLKE“. [www.seegut-eisl.at](http://www.seegut-eisl.at)



## Mit frischer Almmilch

Eis direkt von der Alm gibt es bei der Kräutlhütte in Weißpriach im Lungau. Hüttenwirt Paul Schreilechner verwöhnt seine Gäste mit Milchprodukten aus feinsten Almmilch von den Kühen, die rund um die Hütte weiden. Das selbst erzeugte Eis mit Erdbeer-, Heidelbeer- oder Himbeergeschmack ist im Sommer das absolute Highlight. Das Eis gibt's von Anfang Juni bis Ende September direkt auf der Alm und in der Lungauer Speis auch als Großpackung. [www.kraeutlhutte.at](http://www.kraeutlhutte.at)



## Aus den Alpen

100 Prozent echten Naturgenuss verspricht das köstliche Misssi Premium-Eis aus Salzburgs Bergen. Die Biomilch dafür kommt von glücklichen, horntragenden Kühen und die Produktion erfolgt im nachhaltig gebauten Werk in Saalfelden. Auch bei den ausschließlich natürlichen Zutaten wird möglichst auf Regionalität gesetzt – ob Früchte, Beeren, Nüsse oder Honig. Erhältlich unter anderem in vielen SPAR Märkten, bei INTERSPAR und EUROSPAR.

[www.misssi.at](http://www.misssi.at)



# Der Sommer wohnt bei mir in der Speis'.



**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.





*Regionale Produkte, viele davon in Bioqualität, gibt es jeden Freitag beim Bauernmarkt im EUROPARK.*

# Frisches aus der Region

Jeden Freitag ist Bauernmarkt im EUROPARK. Von 9 bis 21 Uhr gibt's hier Fleisch, knuspriges Brot, Fischspezialitäten und vieles mehr von regionalen Anbietern in Bioqualität zu entdecken.

Seit rund 20 Jahren gibt es den Bauernmarkt im EUROPARK, der eine Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten direkt in die Stadt Salzburg bringt. Von Anfang an mit dabei ist etwa der Greilhof aus Tamsweg.

## **Biofleisch aus dem Lungau**

Am Stand im EUROPARK verkaufen die Metzgermeister Philip und Simon Wind ausschließlich Biofleisch, das auf dem eigenen Hof geschlachtet wurde. Rind-, Schweine- und Lammfleisch, dazu je nach Saison Wild von der Lungauer Jägerschaft. Auch fertige Spezialitäten wie Beuschel oder Kalbsrahmgulasch kommen direkt vom Greilhof. Im Laufe der Zeit wurde ihr Sortiment um die Produkte anderer regionaler Biobauern erweitert, darunter Honig, verschiedene Käse-

sorten, Milch, Würstel oder frisches Gemüse. Beliebt und daher schnell ausverkauft sind auch die saisonalen Lungauer Spezialitäten wie Eachtlinge, Eierschwammerl oder Preiselbeeren.

## **Fisch vom Waginger See**

Am Stand von Kneidl Fisch finden Genuss-Menschen frischen Fisch aus Wildfang direkt vom nahen Waginger See sowie Knödel in verschiedenen Variationen. Auch Naturkosmetik und Geschenkartikel gibt es am Stand von Familie Kneidl zu entdecken.

## **Brot aus St. Pantaleon**

Die Bäckerei Brandner bringt jeden Freitag eine Vielfalt an ofenfrischem Brot und Gebäck zum Bauernmarkt. Viele schätzen dabei das saftige Roggenbrot aus Natur-Sauerteig, das

bis zu einer Woche frisch bleibt. Neben echter Handwerkskunst legt Bäckermeister Florian Brandner großen Wert auf die regionale Herkunft der Zutaten.

## **Neu dabei: Lehnerts Beeren**

Ob Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren, am Stand von Familie Lehner gibt's diese frisch oder als feine Säfte. Ideal für die süße Sommerküche, zum Einkochen oder einfach so zum Naschen. Direkt von den Feldern in Elsbethen und aus dem nahen Mostviertel immer ein nachhaltiger Genuss. Tipp: Im Frühjahr ist auch Spargel mit im Sortiment.

Alle Infos dazu: [www.europark.at](http://www.europark.at)

**EUROPARK**



*Mit welchen Kräutern er am liebsten kocht, verrät Sternekoch Vitus Winkler LR Sepp Schwaiger beim gemeinsamen Spaziergang.*

# SCHÄTZE DER NATUR

Text: Ulli Hammerl  
Fotos: Chris Rogl

Mit insgesamt 18 Michelin Sternen, die für höchste Kochkunst stehen, zeigt sich eindrucksvoll, wie gut Salzburg schmeckt.

Landesrat Sepp Schwaiger hat eines der ausgezeichneten Restaurants besucht. Das Fazit: eine innovative Küchenlinie, regionale Zutaten und ein Koch, der Natur in Kunst verwandelt.

**E**s war ein echter Anlass zur Freude, als Ende Jänner die Bewertungen

des internationalen Feinschmeckerführers Guide Michelin für Österreich bekanntgegeben wurden. Denn dabei konnte die heimische Gastronomieszene einmal mehr ihren hohen Standard unter Beweis stellen: 18 der begehrten Sterne gingen an insgesamt 13 Restaurants im Land Salzburg. Dieser große Erfolg liegt sowohl in dem exzellenten Handwerk der Köchinnen und Köche als auch in der Verwendung hochwertiger Lebensmittel

aus der Region begründet. „Wir können uns wirklich glücklich schätzen“, freut sich Landesrat und Obmann des Salzburger Agrar Marketing Sepp Schwaiger. „Salzburg bietet eine große Vielfalt an unverfälschten Produkten, die in echter Handwerkskunst hergestellt werden. Und unsere Gastronomen sind sich des großen Werts, den regionale und saisonale Lebensmittel haben, durchaus bewusst.“

**Magier der Kräuterküche** Einer, der in der obersten Liga der Salzburger Spitzengastronomie mitspielt, ist Vitus Winkler. In seinem Restaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“ in St. Veit ver-



Die Speisen im 4-Hauben-Restaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“ sind auch optisch echte Kunstwerke.



*Ob im Wald, an den vielen Bächlein oder auf den frühlinghaften Wiesen – die Kräuter sammelt Vitus Winkler am liebsten selbst.*

„Alle zwei Tage nehme ich mir persönlich Zeit zum Kräutersammeln.“

Vitus Winkler

wandelt er heimische Zutaten und Wildkräuter in kulinarische Kunstwerke. Dass er es mit seiner Küche zur Meisterklasse gebracht hat, beweisen die 4 Hauben von Gault Millau sowie die 2 Sterne von Guide Michelin. Als Draufgabe wurde ihm dort auch der Grüne Stern verliehen. Dieser steht für eine besonders nachhaltige Küchenphilosophie, die auf enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzentinnen und Produzenten sowie einem klaren Fokus auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Zutaten basiert. Und das zu Recht, denn bei Vitus Winkler wird jede Speise zu einem Gesamterlebnis und jedes Gericht zu einem Kunstwerk am Teller. „Meine Gerichte sollen einfach einen Wow-Effekt auslösen“, wünscht sich der Haubenchef.

### **Wertvolles aus der Region**

Wer sich selbst solche Vorgaben gibt, muss auch mit allerbesten Zutaten arbeiten. „Ich beziehe alle Lebensmittel direkt aus der Umgebung. Meine Lieferanten sind etwa Tauernlamm in Taxenbach und die Dorfmetzgerei Max Mann in Hütttau, den Fisch liefert Othmar Rainer aus Pfarrwerfen und das Biogemüse kommt vom Stechbauer in Saalfelden“, erzählt Vitus. „Letzterer fragt mich inzwischen schon, welches Gemüse ich brauchen könnte, und baut dieses dann für mich an.“ Eine große Rolle spielen in seiner Küche auch die unterschiedlichsten Kräuter. Diese wachsen nicht nur im Beet vor dem Hotel, sondern auch wild auf den umliegenden Almen und Wiesen, in den Wäldern und an Bächen. „Alle zwei Tage nehme ich mir persönlich Zeit zum Kräutersammeln“, so Vitus.



*Vitus Winkler liebt es, Produkte selbst herzustellen. Tipp: Im Hotel-Shop gibt es viele davon auch zum Mitnehmen.*

*Auch Blumen bereichern die saisonale Küche. So sind etwa die jungen Blätter und Blüten der Schlüsselblume essbar und können im Frühjahr gesammelt werden.*



### **Kleine Kräuterkunde**

Welche Kräuter wo wachsen und womit sie am besten kombiniert werden, erzählt der Haubenchef Landesrat Schwaiger beim Spaziergang durch den nahen Wald. Ob Brunnenkresse, Sauerklee, Spitzwegerich, Gänseblümchen, Schlüsselblumen, Quendel oder Mädesüß, wer genau schaut, findet immer das richtige Kräutlein. „Mittlerweile habe ich genug Erfahrung, um zu wissen, welche Geschmäcker gut harmonieren“, erklärt der Spitzenkoch. „Zum Beispiel passen Reh, Preiselbeere und Sauerklee wunderbar zusammen oder Fisch und Brunnenkresse.“

### **Balsam für die Seele**

Für Landesrat Schwaiger ist die bodenständige und zugleich innovative Küche von Vitus Winkler ein wunderbares Beispiel, wie man aus heimischen

Produkten echte Genuss-Momente schaffen kann. „Der Wert unserer Lebensmittel ist unschätzbar“, so Schwaiger. Nicht nur in der Haubenküche, sondern in allen Bereichen, wie er betont: „Ein Butterbrot, ein Kaiserschmarrn oder das klassische Schnitzel beim Wirt – die Grundzutaten sind das Wichtigste.“ Und das ist auch das Motto von Vitus Winkler. Für ihn ist eine wertvolle Zutat Medizin für den Körper, Inspiration für den Geist und auch Balsam für die Seele.

### **Grüne Sterne mit rundem Siegel**

Neben dem „Kräuterreich by Vitus Winkler“ tragen das „dahoam“ in Leogang von Andreas Herbst und das „Weitmoser Schlössel“ von Stefan Viehauer in Bad Hofgastein jeweils einen Grünen Michelin Stern und das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

### **ANGEBOT? NACHFRAGE? SO PASST'S ZUSAMMEN**

Damit das Zusammenspiel zwischen regionalem Genuss-Handwerk und Gastronomie optimal funktioniert, setzt das Salzburger Agrar Marketing gemeinsam mit der Firma Necta auf ein modernes Warenwirtschaftssystem, das speziell auf die Bedürfnisse der regionalen Landwirtschaft abgestimmt ist.

Dieses bietet echten Mehrwert:

- Überblick über regionale Produkte und Betriebe
- einfacher Bestellvorgang
- Auswertung über den Einkauf auf Knopfdruck

Fragen dazu gerne an:  
office@salzburgschmeckt.at

# Genuss-Zeit ist's

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



## ERFRISCHENDER GENUSS

Cremig, verführerisch und vollmundig im Geschmack – der Bergbauern Eiskaffee von Pinzgau Milch ist der ideale Begleiter für heiße Sommertage. Hergestellt aus bester Bergbauernmilch und feinem Kaffee, sorgt er für eine köstliche Auszeit – ob zu Hause, im Büro oder unterwegs. Am besten gut gekühlt oder auf Eis genießen! Gibt's in den Sorten Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Caramel und Vanille.



## BESONDERS CREMIG

Almkönig – Der Cremige ergänzt als besonders cremige Genuss-Variante das Almkönig-Sortiment aus dem Hause SalzburgMilch. Mild-fein im Geschmack, süßlich-rahmig im Duft und mit leicht süßlicher Note im Abgang bietet die Käsespezialität eine äußerst geschmackvolle Facette des beliebten Käse-Klassikers. Tipp: Harmoniert wunderbar mit fruchtigem Feigenchutney oder Birnengelee.

**SalzburgMilch**

## BIO-BERGGÄSE MIT BISS

Den beliebten Bergkäse von WOERLE gibt es ab sofort auch in Bioqualität. Aus bester Bioheumilch hergestellt, entfaltet er durch die sorgfältige sechsmonatige Reifung seinen herzhaft-würzigen Geschmack. Der Bergkäse überzeugt durch seine kompakte, mürbe Konsistenz und eine pikante Note. Übrigens: Im ausgewählten Biofachhandel gibt es jetzt auch Bio-Mondseer, Bio-Emmentaler, Bio-Heumondkas und Bio-Heutaler von WOERLE.





*Helmuth Brudl von der Salzmanufaktur Salitri hält an der alten Siedetradition fest.*

# Salzhandwerk mit Tradition

Seit 2011 stellt die Salzmanufaktur Salitri aus Oberalm das „weiße Gold“ nach traditioneller Handwerkskunst her – regional, naturbelassen und in höchster Qualität.

Wie der Name bereits verrät, hat die Herstellung von Salz in Salzburg eine jahrtausendealte Tradition. Der Geist dieser Handwerkskunst lebt auch heute in modernen Konzepten weiter. Ein Beispiel dafür ist die Salzmanufaktur Salitri in Oberalm, in der Eva und Helmuth Brudl seit 2011 wieder naturbelassenes Salz herstellen. Dabei wird die Sole aus dem Salzbergwerk Hallein wie früher bei niedrigen Temperaturen über offenem Feuer gesotten. Das Ergebnis ist ein unbehandeltes Salz von höchster Reinheit und Qualität, voll mit wertvollen Mineralien und Spurenelementen. „Wir halten an der alten Siedetradition fest, weil wir davon überzeugt sind, dass sich Qualität und Regionalität auszahlen. Bei uns wird Salz so hergestellt, wie es Jahrhunderte zuvor Brauch war – ohne Zusatzstoffe und Maschinen, nur mit Handwerk und Geduld“, erklärt Mitinhaber Helmuth Brudl.



*Bei einer Regionalitätstour überzeugte sich das BILLA Team von der hohen Qualität der Salitri Salzprodukte auch direkt vor Ort.*

## Regionalität zum Kennenlernen

Mit ihren hochwertigen Produkten war die Salzmanufaktur Salitri auch auf der BILLA Regionalitätstour 2024 in Oberalm vertreten. Durch die Teilnahme gewann Salitri zahlreiche neue BILLA Märkte als Vertriebspartner dazu, die nun die feinen Natursalz-Produkte in ihren Regalen führen. Auch dieses Jahr wird das beliebte Event wieder stattfinden und lokalen Betrieben eine Plattform bieten.

„Die Regionalitätstour vernetzt Produzierende mit dem Handel und stärkt so die heimische Wertschöpfung. Darüber hinaus ist sie eine Bühne für Qualität und Identität – zwei Werte, welche die Salzmanufaktur Salitri eindrucksvoll vereint“, so Hannes Gruber, BILLA Vertriebsdirektor in Salzburg.

# BILLA

*Die Liebe zum Produkt verbindet Generationen. Im Bild (v. l. n. r.): Eduard und Franziska, Sohn Alexander und Schwiegertochter Birgit mit drei der vier Kinder.*



# MILCH VOM BUACHBERG



*Text: Angelika Pehab*

*Fotos: Nikolaus Faistauer, Monika Helminger, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at*

Einen wahren Schatz schafft Familie Aigner mit ihrer „Buachberger's Mili“ in Mattsee und gibt ihn behutsam von einer Generation an die nächste weiter. Die Milch der rund 70 Braunvieh-Damen ist die hochwertige Basis für das vielseitige Produktsortiment.

3.30 Uhr morgens. Noch herrscht Stille am Hof von Familie Aigner. Nur Alexander und Vater Eduard sind schon auf den Beinen und machen sich auf den Weg zur Milchabfüllung. Jeweils montags und freitags beginnt für die beiden der Arbeitstag besonders früh.

Denn um sieben Uhr geht es mit der Auslieferung der hof-eigenen Produkten los. Privathaushalte, Wirtshäuser und Seniorenheime in und um Mattsee sind damit frisch und regional bestens versorgt. Milch, Molke und verschiedenste Joghurtsorten werden dafür in umwelt-

freundliche Mehrweggläser abgefüllt, Käsespezialitäten gewogen, Butterstücke verpackt und Eierkartons in die zwei Lieferautos geschichtet.



*Für Alexander ist die Milchverarbeitung eine besonders schöne Arbeit. So kann der Tag gut beginnen.*



*Allein neun Sorten Joghurt werden aus bester Buachberger Mili gerührt. Für noch mehr Abwechslung sorgt dabei die „Joghurt-Sorte des Monats“. Und im Sommer gibt's Frozen Joghurt!*

„Bei all der vielen Arbeit ist es schon schön, wenn man Freude damit hat. Ohne diese Begeisterung, die alle Generationen hier bei uns am Hof leben, wäre es nicht möglich.“

Birgit Aigner

„Die Milchverarbeitung ist meine große Leidenschaft“, erzählt der 34-jährige Vollerwerbsbauer, während er kurz vor der Abfahrt die Lieferzettel prüft. Basis dafür ist die Milch der großen Braunvieh-Herde, die hier am Hof

beheimatet ist. Die Rasse zeichnet sich durch ihre hohe Anpassungsfähigkeit aus. Etwa ein Drittel der Milch wird von Familie Aigner am Hof verarbeitet und direkt vermarktet. Zwei Drittel werden an die SalzburgMilch geliefert.

#### **Damen unter sich**

Um 5.30 Uhr kommt dann die Verstärkung. Bevor Alexanders Mutter Franziska ihre beliebten Topfenaufstriche wie Liptauer oder Kren-

aufstrich vorbereitet, führt der Weg gemeinsam mit Schwiegertochter Birgit in den Stall. „Ich genieße die Ruhe und die Nähe zu unseren Tieren in der Früh besonders“, erzählt Birgit. Die gelernte pharmazeutisch-kaufmännische Assistentin ist gemeinsam mit ihrem Mann seit 2021 Betriebsführerin und kümmert sich auch um die Produktentwicklung. „Ich habe das Rühren schon in der Apotheke geliebt – das kann ich bei unseren vielseitigen Joghurtkreationen wieder voll ausleben“, lacht die vierfache Mama, die sich nun auch beeilen muss. Um sieben Uhr ist es nämlich Zeit für das Frühstück mit den Kindern.

#### **Gemeinsame Zeit nutzen**

Während die wichtigsten Vorhaben des Tages besprochen werden, werden Jausenbrote gemacht und Schulrucksäcke gepackt. Sind alle Kinder versorgt, geht



## Wo gibt's das?

- Im Hofladen in Mattsee; täglich 8–19 Uhr
- Im nahen Umkreis: SPAR Berndorf, ADEG Neumarkt, Lagerhaus Obertrum, Bäckerei Neuhofer in Mattsee, Speis in Mattsee und in Straßwalchen, Dorfladen Perwang und in der Kramerei Seeham

Für vielseitigen Genuss sorgen neben den Joghurts feine Käsesorten wie der Buachberg Kristall, der Mattseer Schnittkäse, Camembert und der Pfefferbert. Zudem gibt's Topfen, Sauerrahm und Butter.



es nun auch für Birgit in die Milchverarbeitung. „Am Vormittag finden wir oft gemeinsame Zeit, wenn wir uns ums Joghurt kümmern. Da gibt es dann nur uns zwei“, lächelt Alexander über sein tägliches Date. Und Birgit ergänzt: „Bei all der vielen Arbeit ist es schon schön, wenn man Freude damit hat. Ohne diese Begeisterung, die alle Generationen hier bei uns am Hof leben, wäre es nicht möglich“, so die Bäuerin.

### Mehrere Generationen am Werk

Opa Eduard und Oma Melanie helfen weiterhin mit, wo gerade Bedarf ist: ob beim Zaunreparieren oder der Kinderbetreuung. „Unser Ziel ist es, dass alle Familienmitglieder gerne hier am Hof leben und wir unseren Kindern den Wert regionaler und naturnaher Landwirtschaft vermitteln“, sind sich Birgit und Alexander einig.

### Zu tun gibt's genug

Neben der Milchverarbeitung kümmert sich Familie Aigner um die Nachzucht der Herde. So können alle Kälber am Hof bleiben. 64,5 Hektar Grünland, davon 22 Hektar zur Eigennutzung, dienen als Futterquelle für die 70 Milchkühe, 50 weibliche Tiere für die Nachzucht und 45 männliche Masttiere. Weiters bewirtschaftet werden zwei Hektar Wald und im Sinne der Nachhaltigkeit betreibt Landwirtschaftsmeister Alexander einen gewerblichen Kompostierbetrieb als weiteres Standbein. Dort verarbeitet er Grün- und Strauchschnitt zu Komposterde und verkauft diese ab Hof oder per Zustellung. Aus den anfänglich wenigen Legehennen für den Eigenverbrauch sind inzwischen übrigens 90 Hühner geworden. So wird's nie langweilig am schönen Buachberg.



Herkunftszertifiziert sind Milch und alle Produkte daraus wie Joghurt (außer mit exotischen Zutaten), Buttermilch, Käse, Molke oder Obers sowie Aufstriche und Eier.

### Buachberger's Mili

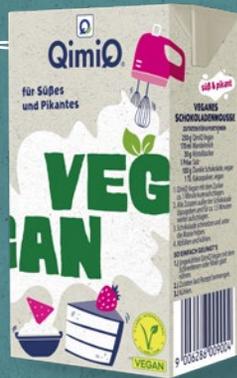
Familie Aigner  
 Buchberg 1/2  
 5163 Mattsee  
 T +43 6219 7128  
 info@buchbergmilch.at  
 www.buchbergmilch.at

# Mehr Vielfalt

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

## ZUM JUBILÄUM

Anlässlich des 30-jährigen Bestehens bringt QimiQ erstmals eine vegane Variante auf den Markt. Diese vereint alle Vorteile des Originals: ideale Vermischung mit Fett, Alkohol und Säure ohne Ausflocken, gelingsicher beim Kochen und schnell aufgeschlagen. Ob süß oder pikant: Genuss jetzt einfach mal pflanzlich!



## GANZ EINFACH ITALIENISCH!

Die Gewürzmischung Pasta/Pizza zaubert im Handumdrehen das sonnige Flair von „Bella Italia“ auf unsere Teller. So verfeinern wir Pastagerichte ebenso wie selbst gebackene Pizza mit besten Kräutern und Gewürzen der italienischen Küche.

Rezepte dazu unter: [wiberg.eu/wow-shop](http://wiberg.eu/wow-shop)

**WIBERG**



## EINKOCHEN MIT STIL

Jetzt wird eingekocht wie früher! Das All-In-One Retro-Marmeladen-Set von myRex enthält 3 x 6 klassische Achtkant-Gläser mit passenden Deckeln, Etiketten zum Selbstbeschriften und einen praktischen Edelstahltrichter fürs saubere Abfüllen. Egal, ob Erdbeere, Marille oder was der Garten so hergibt – mit diesem Set sind wir bereit für die süße Saison.

**myRex**

5 GENERATIONEN

**WOERLE**  
1889

1 LEIDENSCHAFT

# TARTE MIT SPARGEL UND *Emmentaler*

Zutaten: (für 4 Portionen)

Für den Mürbteig:

- 400g Mehl
- 200g kalte Butter
- 1 Ei
- 2 EL kaltes Wasser
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 150g WOERLE Emmentaler
- 1/2 Bund grüner Spargel
- 1/2 Bund weißer Spargel
- 3 Eier
- 200ml Schlagobers
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer



Hier geht's zur  
Schritt-für-Schritt Anleitung

[www.woerle.at/rezepte](http://www.woerle.at/rezepte)



# UNSCHEINBAR, ABER GUT



Pilze werden in unserer täglichen Ernährung oft unterschätzt. Dabei bieten sie vielseitige Verwendungsmöglichkeiten, echte Genuss-Momente und tragen zum Wohlbefinden bei, wie Diätologin Maria Anna Benedikt erklärt. Frisch, eingelegt oder getrocknet bereichern sie unseren Speiseplan.

Pilze sind ein spannendes Lebensmittel, das in der Küche zumeist nur sporadisch zum Einsatz kommt: etwa in der Schwammerlsaison oder als gebackene Champignons. Dabei bieten sie vielseitigen Genuss. Die „Eigenbrötler“, wie sie Diätologin Maria Anna Benedikt gerne nennt, sind dabei weder den Pflanzen noch den Tieren zuzuordnen. „Pilze bilden eine ganz eigene Lebensform. Genetisch sind sie sogar näher mit Tieren verwandt“, erklärt Benedikt. „Dennoch werden sie meist als Gemüse angesehen.“

## Ob wild oder aus der Zucht

Pilze aus Wald und Wiese sind seit mehr als 30.000 Jahren Teil der Ernährung. Heute haben wir neben Wildpilzen auch die Wahl aus feinen Zuchtpilzen wie Shiitake, Champignons, Austernpilze, Kräuter-, Rosen- oder Zitronenseitlinge. Der große Vorteil: Wir können sie ganzjährig genießen, und das auch aus regionaler Produktion. Wildpilze hin-

gegen haben im Land Salzburg im Juli und August Hochsaison. Frisch gesammelt, gibt es diese auf den Wochenmärkten zu kaufen oder in der Gastronomie zu genießen. Besonders beliebt sind feine Eierschwammerl und aromatische Steinpilze.

## Schmeckt gut, tut gut

Pilze sind auch ernährungsphysiologisch wertvoll. „Kalorienarm, ballaststoffreich und reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen ergänzen sie ideal unsere Ernährung“, fasst Benedikt zusammen. Auch ihre positive Wirkung auf Immunsystem und Stoffwechsel macht sie zu einer empfehlenswerten Zutat in der ausgewogenen Ernährung. „Je vielfältiger wir uns ernähren, desto besser ist es“, so die Diätologin.

## Ballaststoffe und Vitamine

Bezüglich der Proteine liegen Pilze zwar hinter eiweißreichen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten, dafür bieten sie wert-

volle Ballaststoffe, die unsere Verdauung unterstützen. Mit vielen B-Vitaminen wirken sie positiv auf unser Nervensystem und Vitamin D stärkt die Knochen. Zudem liefern Pilze wichtige Spurenelemente wie Eisen, Zink oder Selen. Hinsichtlich der Schadstoffe sind Bio-Zuchtpilze übrigens gegenüber Wildpilzen im Vorteil, da diese durch Umwelteinflüsse belastet sein können.

Ist gut.  
Schmeckt gut.  
Tut gut.

*Neben ihrer hohen Nährstoffdichte enthalten Pilze bioaktive Substanzen, die unser Wohlbefinden positiv beeinflussen. Diese:*

- stärken das Immunsystem
- wirken cholesterinsenkend, entzündungshemmend und antioxidativ
- schützen die Zellen vor oxidativem Stress

# Salzburger Pilzvielfalt

Hier die 5 wichtigsten Pilze kurz vorgestellt!



## Kräuterseitlinge

*Bissfest und im Geschmack ähnlich den Steinpilzen sind sie der ideale Ganzjahres-Speisepilz. Der hohe Gehalt an Vitamin B3 und B5 tut dem Nervensystem gut.*



## Austernpilze

*zählen zu den beliebtesten Speisepilzen. Sie haben ein kräftiges Aroma, das an Kalbfleisch erinnert. Ihr hoher Proteingehalt macht sie auch für Vegetarier interessant.*



## Shiitake-Pilze

*Die ursprünglich aus China stammenden Pilze haben ein feines Aroma und punkten mit hohem Eiweißgehalt. Zudem enthalten sie die Vitamine C und D.*



## Steinpilze

*Der Steinpilz wird gerne als König der Pilze bezeichnet und hat ein tolles, leicht nussiges Aroma. Sie besitzen besonders viel Vitamin B5 und D. Kurz gebraten ein echter Genuss.*



## Eierschwammerl

*Sie bestehen zwar zu 90 Prozent aus Wasser, verfügen aber dennoch über wertvolle Inhaltsstoffe wie Beta-Carotin und Eisen. Wunderbar in einer Rahmsauce mit Knödeln.*



Ob Wild- oder Zuchtpilze: Viele köstliche Rezepte wie eine Pilzlasagne gibt's auf [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)



## EINKAUFS-TIPP

Für Wildpilze ist der aromatische Geruch ein Frischekriterium, zudem müssen sie fest und prall sein und sollten keine Verfärbungen oder Verletzungen aufweisen. Steinpilze am besten aufgeschnitten kaufen, um Wurmbefall zu vermeiden. Bei Zuchtpilzen gilt im Grunde das Gleiche: Frisch und regional gekauft, schmeckt's besser! Für zu Hause gilt: Im Papiersackerl kühl lagern und bald verarbeiten.



*Die faszierende Welt der Flachgauer Biopilze hat Maria Anna Benedikt bei Andreas Eibl entdeckt.*

# MARIA

*Text: Ulli Hammerl  
Fotos: Chris Rogl*

# AM SCHAUPLATZ

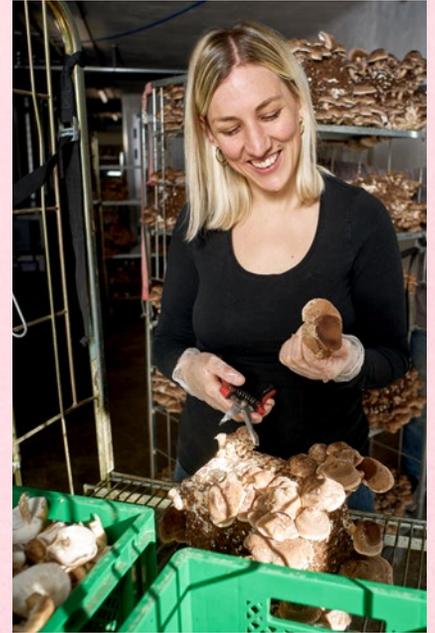
**Andreas Eibl hat den Heinbauernhof neu belebt und setzt mit nachhaltiger Pilzzucht auf Regionalität, Qualität und Innovation.**

**E**ingebettet in die sanften Hügel des Alpenvorlandes bei Obertrum liegt der Heinbauernhof. 2018 hat Andreas Eibl den elterlichen Hof übernommen und sich auf die Zucht von Biopilzen spezialisiert. Und das kommt nicht von ungefähr: Bereits als Kind war er

begeisterter Schwammerlsucher und stellte sich nach der landwirtschaftlichen Ausbildung die Frage, ob es nicht möglich wäre, Pilze das ganze Jahr über regional zu beziehen. Also entschloss sich Andreas, die Zucht einfach am Hof auszuprobieren – und das sehr erfolgreich!



*Sebastian liefert mit dem sporengemipften Substrat die Basis für die feinen Pilze von Andreas und Anna.*



### Vom Myzel zum Pilz

Basis jedes Pilzes ist das sogenannte „Myzel“, das bei Zuchtpilzen in den Substratballen verborgen ist. Diese bezieht Andreas übrigens ganz regional aus dem benachbarten Schleedorf. Dort hat sich Sebastian Reindl auf die Substratproduktion spezialisiert und Andreas holt die frisch beimpften Substratblöcke direkt bei Sebastian am Stoff’nhof ab.



### Pilze mögen’s wechselhaft

1.500 Säcke dieser wertvollen Fracht lagern hier in einem nahezu sterilen, warmen Raum mit eingebautem Sauerstofffilter. In diesem Durchwachsraum bleiben die Pilze je nach Sorte bis zu 15 Wochen. Danach geht es weiter in den kühleren, feuchten Fruchtraum. Durch den Temperaturwechsel von warm auf kalt, mit einer höheren Luftfeuchtigkeit, wird das Pilzmyzel zur Produktion der Fruchtkörper angeregt. Nach rund zwei Wochen sind die Shiitake und nach vier Wochen die Austernpilze sowie die Kräuterseitlinge reif für die Ernte. Und die kann sich sehen lassen – mit einer einfachen Gartenschere erntet Andi, seine Frau Anna und Mitarbeiter Jordan jeweils Mitte der Woche rund 200 Kilo.



der Humboldtstubb in Salzburg, stehen sie schon auf der Karte. Für den Hausgebrauch werden sie immer freitags im Hofladen verkauft. Zudem finden wir eine Auswahl auf Märkten in der Umgebung sowie in Bio- und Regionalläden. Neu im Sortiment ist der eindrucksvolle Igelstachelbart. Dieser schneeweiße Pilz hat einen leicht zitronigen Geschmack, eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und ist eine spannende Alternative zu Fleisch. Nicht zu vergessen: die getrockneten Pilze, die ideal zum Würzen sind, und das Pilzpulver, das Andreas als „regionales Umani“ bezeichnet. Die passenden Pilzrezepte dazu gibt’s ab S. 84!

*Geerntet wird dienstags und mittwochs bis zu acht Stunden am Tag. Dann wachsen die Pilze eine Woche lang wieder nach.*

### Geschmackliche Vielfalt

Wie gut die Flachgauer Biopilze schmecken, hat sich inzwischen herumgesprochen – auch in der Gastronomie, etwa beim Ammerhauser in Anthering oder in



Alle Edelpilze und die Produkte daraus tragen das runde SalzburgerLand Herkunftszertifikat.

**Flachgauer Biopilze  
Familie Eibl**  
Dorfleiten 8  
5162 Obertrum  
T +43 660 4111 849  
office@flachgauer-biopilze.at  
www.flachgauer-biopilze.at

# ALTES WISSEN, NEUE IDEEN

Text: Peter Zeithofer  
Fotos: Eva Reifmüller

*Valentina Tomsik  
setzt die Radieschen  
zwischen den Salat.  
Das schützt den Boden  
vor dem Austrocknen.*



*Mitten im schönen Pinzgau haben Valentina und Matthias ihr neues Leben begonnen.*

Es gibt Orte, die beginnen gerade erst, ihre spannendsten Kapitel zu schreiben. Wie die Nationalpark Gärtnerei in Stuhlfelden. Seit März 2024 führen Valentina Tomsik und Matthias Meinl diesen besonderen Betrieb als nachhaltige Markt-gärtnerei. Doch die Geschichte beginnt lange davor – mit einer Auszeit in den Bergen, einer zufälligen Entdeckung und einer mutigen Entscheidung.

**E**s war die Liebe zu den Bergen, die Valentina und Matthias in den Pinzgau geführt hat. „Eigentlich wollten wir nur eine Almhütte für ein paar Monate mieten. Doch dann dachten wir uns: Warum nicht etwas Langfristiges? Warum nicht hier leben?“, erzählt Valentina. Aus der Auszeit wurde ein Neuanfang, dem im vergangenen Frühjahr ein weiteres Kapitel hinzugefügt wurde. Jahrelang kauften die beiden in der Nationalpark Gärtnerei ihr Gemüse, bis sie erfuhren, dass der Traditionsbetrieb verkauft werden sollte. „Ich hätte es wahnsinnig schade gefunden, wenn es diese Gärtnerei nicht mehr gegeben hätte“, sagt Valentina. Ihr Mann Matthias, Unternehmer mit Erfahrung beim Sanieren von Betrieben, erkannte das Potenzial



und die beiden beschlossen, die Herausforderung anzunehmen. Doch sie wollten nicht einfach weitermachen wie bisher – sie wollten die Gärtnerei als Markt-gärtnerei neu erfinden.

#### **Zurück zur Landwirtschaft**

Eine sogenannte „Markt-gärtnerei“ versorgt eine Region das ganze Jahr über mit frischem Obst und Gemüse, arbeitet auf kleiner Fläche ohne schwere Maschinen und basiert hauptsächlich auf Handarbeit. Unter Vorbesitzer Johann Altenberger war die Gärtnerei eher auf den Handel ausgerichtet „Es wurde wenig selbst angebaut“, erzählt Valentina. „Wir wollten das drehen. Zurück zum Eigenanbau, zurück zu hochwertigen Lebensmitteln, die direkt vom Feld kommen.“



*Sind schon ein eingespieltes Team (v. l. n. r.): Anton, Matthias, die Gärtnerinnen Svenja und Gerda und Valentina*

„Unser Gemüse schmeckt so, wie es früher geschmeckt hat.“

Valentina Tomsik



### Gesagt, getan

Valentina absolvierte also eine Ausbildung zur Marktgärtnerin, lernte Schritt für Schritt dazu und stellte den Betrieb ganz nach ihren Vorstellungen um. Heute wachsen in der Gärtnerei vorrangig Gemüse und Kräuter, die sorgsam von Hand gepflegt werden.

schützen den Boden vor der Austrocknung. „Es ist ein wahnsinnig intensiver Weg, weil alles in Handarbeit passiert“, gibt Valentina zu. „Aber ich glaube, die Menschen erkennen den Unterschied. Unser Gemüse schmeckt so, wie es früher geschmeckt hat.“

### Dynamischer, regenerativer Anbau

Dabei dreht sich vieles um den Boden. „Wenn du ihn gut behandelst, gibt er dir alles zurück“, ist sie überzeugt. Hier wird nicht gepflügt, sondern sanft belüftet. Biokompost sorgt für eine nährstoffreiche Erde, Fruchtfolgen verhindern einseitige Belastungen und Zwischenkulturen wie Radieschen, die zwischen den Salatpflanzen wachsen,

### Heimat für alte Sorten

Ein besonderes Herzensprojekt der beiden ist der Anbau alter Gemüsesorten. „Die Vielfalt, die wir einmal hatten, ist unglaublich geschrumpft“, sagt Valentina. „Vor 100 Jahren gab es 50 verschiedene Kohlrabisorten, heute sind es nur noch fünf.“ Die Industrie hat die Hand fest auf den Sorten und verwendet ausschließlich Hybride, die nicht weitergezüchtet werden können.

Wo gibt's das?

Hofladen: Mo.–Sa. 9–12 Uhr  
Mittersiller Wochenmarkt:  
Fr. 9–13 Uhr (Mai bis Sept.)



*Die Enten sind in der Markt­gärtnerei zur natürlichen Schädlingsbekämpfung im Einsatz.*

*Auch für Nebenerwerbs­gärtner Matthias gibt es immer genug zu tun.*

Besonders stolz sind sie auf die Pinzgauer Saubohne – eine robuste, eiweißreiche Bohne, die lange Zeit fast in Vergessenheit geraten war. „Wir ziehen unsere eigenen Samen und halten diese alte Sorte am Leben“, erzählt sie. Und auch der Einjährige Beifuß, Wilder Sellerie, Erdmandel und Limonadenpflanzen haben dank der Nationalpark Gärtnerei wieder einen fixen Platz im Pinzgau.

#### **Ein bewusst anderer Hofladen**

Die Gärtnerei sei kein Supermarkt, so Valentina. Hier gibt es keine Avocados im Winter, keine Erdbeeren im März. „Das war am Anfang nicht leicht“, gibt sie zu. „Die Menschen sind es gewohnt, alles jederzeit zu bekommen. Aber

wenn ich erkläre, warum das nicht nachhaltig ist, dann verstehen sie es.“ Wenn es kalt wird, gibt es Wintergemüse, im Frühling erste Radieschen und im Sommer sonnengereifte Tomaten. Und wer sich darauf einlässt, entdeckt Geschmäcker wieder neu.

#### **Vision: 70 Prozent Eigenanbau**

Valentina und Matthias haben weiterhin Großes vor. Ihr Ziel: 70 Prozent Eigenanbau, auch im Winter. Ihre Philosophie dabei: „Es geht nicht darum, immer größer, sondern besser zu werden.“ Wer durch die Gärtnerei spaziert, merkt: Hier wächst nicht nur Gemüse, hier wächst eine Vision. Für eine Zukunft, in der nachhaltige Landwirtschaft keine Utopie ist, sondern gelebte Realität.



Saisonale Gemüse und Gemüseraritäten sowie Kräuter tragen das runde Herkunftszertifikat. Zudem gibt's selbst gezogene Jungpflanzen der Pinzgauer Saubohne.

#### **Nationalpark Gärtnerei**

Valentina Tomsik  
und Matthias Meisl  
Am Radweg 9  
5724 Stuhlfelden  
T +43 664 9213 246  
office@nationalpark-gaertnerei.at  
 Nationalpark Gärtnerei



# Ab in die Grillsaison

Mit der Metzgerei Schultes liegen nur Produkte von höchster Qualität auf unserem Grill.

Wie jede Jahreszeit hat auch der Frühling seine kulinarischen Schwerpunkte – und so freuen sich Genuss-Menschen schon jetzt auf die bevorstehende Grillsaison. Die Pinzgauer Metzgerei Schultes ist dabei der ideale Partner und steht seit den 1950er-Jahren für kompromisslose Qualität und Regionalität, wenn es um die Herstellung hochwertiger Fleischprodukte geht. Das Ergebnis sind Spezialitäten, die echten Grillfans mehr als gerecht werden. Ob Rind, Schwein, Geflügel oder Wurstspezialitäten wie 2025 die neue Bärlauchwurst: Die Geschmacksaromen des Pinzgau-Rinds und des Salzburger Land Schweins kommen bei den hervorragenden Produkten des Familienbetriebs besonders zur Geltung – frisch verarbeitet und natürlich nur mit den besten Zutaten mariniert. Beratung und Tipps gibt's in der Filiale in Zell am See. Infos unter: [www.metzgerei-schultes.at](http://www.metzgerei-schultes.at)

Foto: Salzburger Agrar Marketing

# Käsekrainer vom Weltmeister

Ob Barbecue oder gemütlicher Grillabend: Mit den regionalen Spezialitäten von Grillweltmeister Helmut Karl schmeckt's einfach.

Die Dorfmetzgerei Karl im Salzburger Stadtteil Lieferung hat sich besonders bei Grill- und Barbecuefans einen Namen gemacht. Denn hier gibt's neben vielfältigen Grillspezialitäten wie der saftigen Käsekrainer aus regionalem Schweinefleisch und feinstem Emmentaler aus dem Land Salzburg auch hausgemachte Gewürzmischungen und die jeweils passenden Saucen. Erlernen können wir die hohe Grillkunst dabei beim Metzgermeister und Grillweltmeister Helmut Karl selbst. Profi-Tricks inklusive! Aktuelle Termine zu den Grillworkshops unter: [www.helmutkarl.at](http://www.helmutkarl.at)



Foto: Dorfmetzgerei Karl



# Grundlagen schaffen



Mit einem neuen modernen Stallgebäude vereint Familie Rettensteiner-Scharfetter in ihrer Landwirtschaft Tierwohl und beste Qualität. Das hochwertige Rind- und Lammfleisch sowie feine Spezialitäten daraus gibt's in der eigenen Metzgerei in St. Johann im Pongau.

Die Liebe zur Landwirtschaft und die Leidenschaft für das Metzger-Handwerk sind für Robert Rettensteiner die perfekte Kombination. „Bei meinen Tieren weiß ich, wie sie aufwachsen, wie es ihnen geht und welches Futter sie bekommen“, erklärt der Landwirt und gelernte Metzgermeister.

## Effizientere Betriebsführung

Mit dem neuen Stall, der im Herbst vergangenen Jahres fertiggestellt wurde, hat sich Familie Rettensteiner-Scharfetter einen großen Wunsch erfüllt. „Der Neubau hilft uns, beide Betriebe effizienter zu führen und darüber freue ich mich riesig“, betont Robert. Denn in den Neubau wurden auch der Schlachtbetrieb und ein

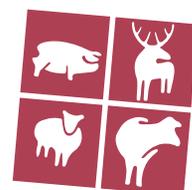
eigener Wartestall für das Schlachtvieh, welches auch von den Landwirtschaften aus der Region geholt wird, integriert. Dadurch ist eine garantiert stressfreie Schlachtung möglich.

## Mehr Tierwohl, mehr Regionalität

Das moderne Stallgebäude entspricht allen gültigen Tierwohl-Richtlinien und bietet rund 30 Rindern Platz. Eine flexible Futterabgabe rund um die Uhr und der Laufstall garantieren nicht nur artgerechte Bedingungen für die Tiere, sondern erleichtern auch die Arbeit in der Landwirtschaft. Damit bleibt mehr Zeit für das Genuss-Handwerk der Metzgerei. Stolz trägt der Pongauer Betrieb dabei das runde SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

## An die Zukunft gedacht

Mit der Investition hat Familie Rettensteiner-Scharfetter zugleich die Basis für die nächste Generation geschaffen. „Unsere Söhne arbeiten bereits in den Betrieben mit und wollen diese auch weiterführen“, freut sich Robert. Damit können sich die vielen Stammkundinnen und -kunden weiterhin auf beste Qualität aus Salzburg freuen.



**Rettensteiner Scharfetter**

metzgerei / restaurant / café

# Aus der Kräuter- küche



Die Natur hält im Frühling mit viel frischem Grün auch viel Gutes bereit. Wie wir diese Geschenke nutzen können, verraten uns vier der „Salzburg schmeckt“-Kräuterprofis.

*Kräuterexpertin Iris Zitz,  
Burgerhof in Tamsweg*

## ANTI-JUCK!

Auch gegen lästige Gelsen- und schmerzhaftes Bienenstiche ist ein Kraut gewachsen. Spitzwegerich wirkt zusammenziehend, antibakteriell, entzündungshemmend und wundheilungsfördernd. Jetzt sammeln und für den Sommer schon vorbereiten!

### Spitzwegerich-Tinktur

- 1 Handvoll Spitzwegerich
- Alkohol 40 % vol

*Spitzwegerich klein schneiden und in ein Schraubglas füllen. Mit Alkohol übergießen, die Pflanzenteile sollen schön bedeckt sein, und an einem lichtgeschützten Ort 4 bis 6 Wochen ziehen lassen. Täglich schütteln, damit die guten Inhaltsstoffe im Alkohol gesammelt werden. Abseihen und in einen Roll-on oder eine kleine Flasche füllen. Tipp: Mit 5 Tropfen ätherischem Lavendelöl wird die juckreizlindernde Fähigkeit unterstützt.*

Kleine Kräuterkunde:



Familie Kocher,  
Biohof Kocher in Radstadt

## GEGEN FRÜHJAHRSMÜDIGKEIT ...

hilft Sauerhonig, auch Oxymel genannt. Dafür werden frische Kräuter in ein Honig-Essig-Gemisch eingelegt. Pur wirkt es sanft anregend, mit Wasser angespritzt ist es ideal für die ersten heißen Sommertage.

### Oxymel

- 65 % Biohonig
- 33 % Bioapfelessig
- 30 g Wildkräuter wie Löwenzahn, Gundelrebe, Schafgarbenblätter, Zitronenmelisse oder Gänseblümchen

Honig und Essig im Verhältnis 1:10 mit kaltem Wasser verdünnen. Den Honig-Essig mit frischen Kräutern in einem Schraubglas ansetzen und 4 Wochen lichtgeschützt stehen lassen. Jeden zweiten Tag schütteln.



Familie Dirnberger,  
Thurerhof in Seeham

## ERFRISCHEND WIE DAMALS!

Dieses prickelnde Naturgetränk war schon bei unseren Großeltern beliebt und überzeugt mit seiner feinen Süße, dem leichten Zitronenaroma und der sanften Kohlensäure. Ein natürlicher, selbst gemachter „Limonaden-Klassiker“ ohne künstliche Zusätze – erfrischend, aromatisch und einfach herzustellen!

### Holler-Kracherl

- 6 l Wasser
- 6 Dolden frische Holunderblüten
- 2 Biozitrone
- 125 ml Holunderessig
- 600 g Biozucker

Holunderblüten vorsichtig ausschütteln, um kleine Insekten zu entfernen, aber nicht waschen, um das Blütenaroma zu erhalten. Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einem großen Gefäß vermengen und locker mit einem Tuch abdecken. 2 bis 3 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Durch ein feines Sieb filtern, in Flaschen abfüllen und kühlstellen.

Tipp: Das Holunderblüten-Kracherl ist etwa 2 Tage haltbar. Am besten frisch genießen!



Wildkräuterexpertin Martina Egger,  
AlmSinn in St. Kolomann und Großgmain

## GUT BEI KOPFWEH

Mädesüß finden wir von Juni bis in den September bei Bächen und feuchten Orten, erkennbar am leicht süßlichen Duft. Der Blütentee daraus hilft bei Kopfschmerzen und Migräne und wirkt bei einer Sommergrippe auch fiebersenkend.

### Mädesüß-Tee

- 2 EL frische oder 1 EL getrocknete Blüten
- 250 ml Wasser

Frische oder getrocknete Blüten mit heißem, nicht kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten ziehen lassen.

Achtung: Nicht mehr als 2 Tassen pro Tag trinken!





# PIONIERE AUS TRADITION

*Text: Peter Zeitlhofer*

*Fotos: Genossenschaft Tauernlamm*

Manche Geschichten beginnen mit einer guten Idee, andere mit viel Herzblut. Die Geschichte von Tauernlamm begann mit beidem – und das bereits im Jahr 1979. Damals erkannte Robert Zehentner, dass kleinbäuerliche Betriebe Unterstützung und frische Ideen in der Vermarktung brauchten, um langfristig bestehen zu können. Mit großem Willen und fester Überzeugung gründete er die Tauernlamm Genossenschaft – eine visionäre Entscheidung, deren Wirkung bis heute spürbar ist.



*Mit vielen Schafen und einer Vision begann die Erfolgsgeschichte der Tauernlamm Genossenschaft. Von Anfang an mit dabei: Robert Zebentner.*



*Sohn Matthias Zehentner leitet die Tauernlamm Genossenschaft seit 2016.*

*In der eigenen Metzgerei wird geschlachtet sowie das Fleisch verarbeitet.*

**A**m Anfang stand wie so oft eine Idee: Robert Zehentner und einige Mitstreiterinnen und Mitstreiter suchten nach neuen Wegen, um ihre Bergbauernhöfe im Pinzgau von Vollerwerb auf Nebenerwerb umzustellen, ohne dabei die Eigenständigkeit zu verlieren. Nach vielen Diskussionen und gemeinsamen Betriebsbesichtigungen entschieden sie sich für die Schafhaltung – ideal für die steilen Berghänge und das teils raue Klima des Pinzgaus. Doch rasch zeigte sich ein zentrales Problem: Die Vermarktung der Tiere über das ganze Jahr hinweg stellte sich als schwierig heraus. Die Lösung war mutig: eine eigene Genossenschaft zur Verarbeitung und Vermarktung der Lämmer. Was folgte, war ein steiniger Weg, der nur dank des festen Glaubens an die Qualität ihrer Produkte gemeistert werden konnte.

### **Generationenwechsel mit Weitblick**

Die anfänglichen Mühen haben sich ausgezahlt – die Marke Tauernlamm hat sich in Salzburg fest etabliert. 2016 übernahm Sohn Matthias Zehentner die Geschäftsführung – mit großem Respekt vor dem Lebenswerk, aber auch mit frischen Ideen und klaren Zielen. „Mein Vater hat mich nie gedrängt, die Firma zu übernehmen. Mir war jedoch klar, dass ich dieses wertvolle Erbe weiterführen und mit neuen Impulsen bereichern wollte“, erzählt Matthias. Ursprünglich gelernter Tischler, absolvierte er nachträglich eine Ausbildung zum Metzgermeister, um die Qualität und Eigenständigkeit der hauseigenen Metzgerei in Taxenbach zu garantieren. Neben Lammfleisch gibt es inzwischen auch Rind-, Kalb- und Wildfleisch aus der nahen Umgebung.

### **Qualität aus Respekt**

Im Mittelpunkt von Tauernlamm steht bis heute das traditionelle Metzgerhandwerk, verbunden mit einem achtsamen Umgang mit den Tieren. Matthias erklärt: „Wir schlachten immer nur so viele Tiere, wie wir vollständig verwerten können.“ Die Tiere stammen zum größten Teil von rund 600 kleinbäuerlichen Betrieben in der Nationalparkregion Hohe Tauern. Dabei gilt konsequent die Tugend der Handschlagqualität. Diese gelebte Vertrauenskultur macht die Tauernlamm Genossenschaft unverwechselbar. Das Ergebnis dieser Philosophie ist ein unvergleichlich hochwertiges Produkt. Die Lämmer wachsen langsam heran, grasen in artgerechter Haltung auf den saftigen Bergwiesen und auch der Transport erfolgt möglichst schonend. Den Unterschied schmeckt man.

## Wo gibt's das?

- Filiale Taxenbach: Mo.–Sa. 7–12 Uhr, Fr. auch 15–18 Uhr
- Schranne Salzburg: Do. 6–12.30 Uhr
- Stadtmarkt Zell am See: Fr. 8–13 Uhr
- Webshop: [shop.tauernlamm.at](http://shop.tauernlamm.at)



Die hochwertigen Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukte sind u. a. in der Filiale in Taxenbach erhältlich.

### Regional verwurzelt, regional erfolgreich

Regionalität ist nicht nur ein Schlagwort, sondern gelebte Realität bei Tauernlamm. „Wir wollen unsere Kundinnen und Kunden kennen und diese Nähe nie verlieren“, betont Matthias. So gibt es den Stand auf der Salzburger Schranne bereits seit 1979. Zu den langjährigen Partnern zählen renommierte Gastronomiebetriebe und Spitzenköche wie die Gebrüder Obauer, Andreas Döllner oder Martin Kilga vom Paradoxon. Diese starke Vernetzung sorgt für nachhaltige Wertschöpfung, von der die Region und auch der alpenländische Kulturraum profitieren.

### Nachhaltigkeit als Mission

Matthias blickt dabei bereits weiter in die Zukunft: Der Ausbau des Bio-segments steht ganz oben auf seiner

Agenda. Heute stammen rund 60 Prozent der Produkte aus biologischer Landwirtschaft – eine Zahl, die in den kommenden Jahren noch wachsen soll. Seine Vision: Regionale und nachhaltige Lebensmittel sollen nicht nur in der Spitzengastronomie, sondern auch in Seniorenheimen und Krankenhäusern zur Selbstverständlichkeit werden. „Qualität und Nachhaltigkeit sind konkurrenzfähig – daran habe ich keinen Zweifel“, ist er überzeugt.

### Tradition weiterführen

So bleibt Tauernlamm auch nach mehr als vier Jahrzehnten ein Unternehmen, das durch seinen Pioniergeist und klare Werte überzeugt. Eine Geschichte, die Mut macht und inspiriert – geschrieben mit Herz und Hand, gestern wie heute.



Biolamm-, Rind- und Kalbfleisch sowie Rotwild sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Zudem gibt es Würste, Schinken, Aufschnitt, Sulzen oder Speck.

### Tauernlamm Genossenschaft

Eschenau 16  
5660 Taxenbach  
T +43 6416 7517  
[office@tauernlamm.at](mailto:office@tauernlamm.at)  
[www.tauernlamm.at](http://www.tauernlamm.at)

# Schau aufs runde Siegel!

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht für kontrollierte Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln, Produkten und Gerichten aus und in Salzburg. Damit werden regionale Herkunft, Qualität und Transparenz garantiert! Klar erkennbar am runden Siegel.

## Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat findet sich

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



## Ausgezeichnet aufgetischt?

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

## Herkunftszertifizierte Lebensmittel und Produkte gibt's

- im Handel: Supermärkte, Einzelhandel und Regionalläden
- direkt ab Hof: Hof- und Bauernläden, SB-Automaten etc.
- auf regionalen Märkten
- bei Handwerksbetrieben: Metzgerei, Bäckerei oder Gärtnerei
- in Online-Shops u. v. m.



## 1 x im Jahr Genuss-Fest!

Erleben, genießen, mitfeiern!



## Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

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



## Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

**162** Gastgeberinnen und Gastgeber  
**349** Produzentinnen und Produzenten  
**2.661** Produkte

**90** Gemeinschaftsküchen von Gemeinden, öffentlichen Einrichtungen und Betrieben setzen bereits auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Stand: 1. April 2025

## Die Herkunftskriterien im Überblick:



**Milch und Milchprodukte:** gemolken und verarbeitet in Salzburg



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



**Kalb, Schaf und Ziege:** geboren, gemästet und geschlachtet in Salzburg



**Wild:** erlegt und zerlegt in Salzburg

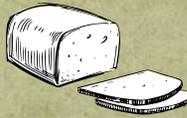


**Fisch:** aufgezogen und gefischt in Salzburg

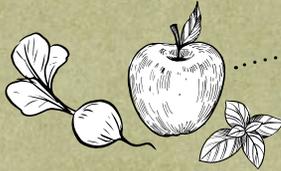


**Eier:** gelegt in Salzburg

**Getreide:** angebaut, gewachsen und verarbeitet in Salzburg



**Mehl, Brot und Backwaren:** Getreide aus Salzburg



**Gemüse, Obst, Kräuter u. a.:** gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg

**Honig und Imkereiprodukte:** Bienenstandort in Salzburg



**Getränke, Marmeladen, Sirupe u. a.:** primäre Zutat aus Salzburg



**Jung- und Zierpflanzen:** gewachsen in Salzburg



**Wolle:** geschoren und verarbeitet in Salzburg



**Holz und Non-Food-Produkte:** gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg

**Jetzt zertifizieren lassen.**

Für Fragen rund um die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung.  
[www.garantiert-regional.at](http://www.garantiert-regional.at)



# Regionale Power fürs Bundesheer

Text: Günter Baumgartner

Fotos: Wolfgang Riedlsperger/ÖBH,

Familie Leitner/Kastnerbauer



Das österreichische Bundesheer geht in Sachen Verpflegung neue Wege und setzt immer mehr auf regionale Lebensmittel. Wie zum Beispiel bei frischen Bioeiern aus Anif.



*In der Großküche der Schwarzenbergkaserne werden täglich rund 2.200 Portionen zubereitet.*

*Frische Zutaten aus der Region – das geht auch in großen Mengen, wie das Bundesheer vorzeigt.*



1.167 Kilo Rindfleisch, 6.412 Eier und über 5.000 Kilo Gemüse – das ist der monatliche Durchschnittsverbrauch des Österreichischen Bundesheeres im Land Salzburg. In Summe 32.000 Portionen werden daraus für die vier Kasernen in St. Johann, Saalfelden, Tamsweg und Wals-Siezenheim zubereitet. Damit erfordert auch die Verpflegung der Soldatinnen und Soldaten eine durchdachte Logistik: Der Speiseplan wird bereits Wochen im Voraus festgelegt, das Essen wird in der Hauptküche in der Schwarzenbergkaserne vorbereitet und dann in einer der sieben Finalisierungsküchen im Land Salzburg frisch fertiggestellt.

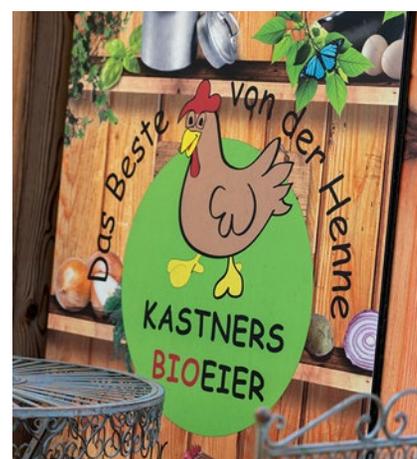
### **Chancen für regionale Betriebe**

Der Einkauf erfolgt dabei über die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) – und diese verfolgt in Salzburg seit 2023 ein ambitioniertes Ziel: mehr regionale Lebensmittel auf die Teller zu bringen. Deswegen arbeiten Oberst Rainer Antesberger und die Teams in den Heeresküchen gemeinsam mit dem Salzburger Agrar Marketing intensiv daran, den Anteil herkunftszertifizierter Produkte, teilweise in Bioqualität, anzuhängen. Damit auch kleine und mittelgroße Betriebe die Möglichkeit haben, sich an der Versorgung des Bundesheeres zu beteiligen, setzt man dabei auf ein eigenes Beschaffungssystem.

„Die Mengen, die wir für unsere Kasernen in Salzburg benötigen, sind für kleine Betriebe oft eine zu große Herausforderung“, erklärt Oberst Antesberger, der als Wirtschaftsoffizier auch für die Verpflegung zuständig ist. „Durch das neue System bieten wir ihnen die Chance, Lebensmittel auch in für sie möglichen Mengen zu liefern. Sobald ein Betrieb von der BBG geprüft und genehmigt ist, kann er seine Produkte anbieten.“

### **Direkt aus der Region**

Viele Grundzutaten stammen immer öfter von (Klein-)Betrieben aus Salzburg. So liefert etwa Familie Leitner vom Kastnerbauer in Anif zweimal wöchentlich ihre frischen Bioeier direkt in die Schwarzenbergkaserne. „Ich finde es eine tolle Sache, dass das Bundesheer immer mehr regionale Lebensmittel einkauft“, freut sich Bäuerin Nicole. Der Prozess dafür ist einfach. „Wir haben uns im Ausschreibungssystem registriert und im April dann die Rückmeldung erhalten, dass unser Angebot angenommen wurde.“ Der Auftrag mit einer fixierten Mindestabnahmemenge gilt dabei für sechs Monate, dann wird neu ausgeschrieben. Das bietet den Betrieben neben Sicherheit auch eine faire Preisgestaltung, denn – „den Preis können wir ja selber kalkulieren“, so Nicole.



*Durch das neue Beschaffungssystem können auch kleinere Betriebe wie Kastners Bioeier Zulieferer werden.*

### **Mehrwert für alle**

Durch den Fokus auf Regionalität wird auch die Versorgungssicherheit in Salzburg gestärkt. Denn eine funktionierende Lebensmittelproduktion macht unabhängiger von Krisen oder internationalen Lieferschwierigkeiten. Und wie schmecken die regionalen Gerichte den Soldatinnen und Soldaten? Das Feedback ist jedenfalls positiv. Sie schätzen die Qualität, die Abwechslung und den Wert regionaler Produkte. Das Pilotprojekt in Salzburg zeigt damit eindrucksvoll, dass eine nachhaltige und regionale Verpflegung beim Bundesheer möglich und erfolgreich umsetzbar ist.

# DAS GUTE LIEGT SO NAH

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

STADT SALZBURG

- Bio-Bauernmarkt Europark (Fr)
- Bio-Bauernmarkt Kajetanerplatz (Fr)
- Bio-Markt am Borromäuspoint (Fr)
- Salzburger Grünmarkt (Sa)
- Salzburger Schranne (Do)
- Babingerbauer
- Gabelmacher
- Geisbichlgut
- SalzburgerLand Ei
- Stadtimkerei Greimel
- Fanny Fresh (Abo Fresh Box)
- Nonnberger Eretrudishof Bio-Hofladen
- SalzburgMilch Milchladen

FLACHGAU

- Biomarkt Bergheim (Do) Bergheim
- Marktstand Lagerhaus Elsbethen (Sa) Elsbethen
- Marktstand Lagerhaus Eugendorf (Sa) Eugendorf
- Marktstand Lagerhaus Grödig (Fr) Grödig
- Bauernmarkt Fuchserlei Buchbichlgut (Fr) Grödig
- Bio-Bauernmarkt Henndorf (Do) Henndorf
- Wochenmarkt Hof (Sa) \* Hof
- Flachgauer Schranne (Fr) Neumarkt
- Nußdorfer Schrona (Sa) \* Nußdorf
- Wochenmarkt Oberndorf (Sa) Oberndorf
- Bio-Markt Seekirchen (Sa) Seekirchen
- Wochenmarkt St. Gilgen (Fr) St. Gilgen
- Grünmarkt Straßwalchen (Fr) Straßwalchen
- Marktstand Lagerhaus Steindorf (Fr) Straßwalchen
- Bauernmarkt Strobl (Fr) Strobl
- Wochenmarkt Thalgau (Fr) Thalgau
- Eisl Bio-Schafmilch-Spezialitäten Abersee
- Kastnerbauer – HofgreisslerEi Anif
- Goisbauer – SalzburgerLand Ei Anthering
- Salzburg Garnelen Bergheim
- Bauer z'Feichten Berndorf
- Biohof Pertiller Oberwimpoint Eugendorf
- Imkerei Freundlinger Eugendorf
- Biofarm Teufl Faistenau
- Fuchserlei Buchbichlgut Grödig
- Lenzenbauer Hallwang
- Unterreicherting Hallwang
- Neubauer Hallwang
- Grablergut Henndorf
- Imker Christian Hettegger Henndorf
- Karlgut Hof
- Kehlbauer Hof
- Gruber – Gefügelhof Eigenherr Koppl
- Imkerhof Salzburg Koppl

FLACHGAU

- Karlbauer Köstendorf
- Knotzinger – SalzburgerLand Ei Lamprechtshausen
- Riederbauer Lamprechtshausen
- Mitterhof Mattsee
- Samshofbauer Neumarkt
- Derndlbauer Nußdorf
- Bauer am Bichl – SalzburgerLand Ei Oberndorf
- Bauernbauer Oberndorf
- Schmuckbauer Oberndorf
- Bindergütli – SalzburgerLand Ei, Bergland Ei Obertrum
- Flachgauer Biopilze Obertrum
- Imkerei Übertsberger Obertrum
- Joglbauer Obertrum
- Stoffn Bio-Edelpilze Schleedorf
- Thurerhof Seeham
- Bioimkerei Doppler Seekirchen
- Frankgut – SalzburgerLand Ei Seekirchen
- Hoamat Honig Seekirchen
- Keamosen Selbstbedienungs-Kammerl Seekirchen
- Mattigtaler Käse Seekirchen
- Ungerbauer Seekirchen
- Unterkapellen Seekirchen
- Zachhiesenhof Seekirchen
- Biohof Stöcklbauer St. Georgen
- Spitzauerbauer St. Georgen
- Gitti's Freilandeier Thalgau
- Stranzenhof Thalgau
- Dandlhof Wals-Siezenheim
- Fraidlgut Wals-Siezenheim
- Gartenbau Winklhofer Wals-Siezenheim
- Gerlbauer Wals-Siezenheim
- Hallerbauer Wals-Siezenheim
- Königgtut Wals-Siezenheim
- Kracherbauer Wals-Siezenheim
- Stadlerbauer Wals-Siezenheim
- Selbstbedienungsladen Bio-Hofladen Wolke7 Abersee
- Bäckerei Pföß Elsbethen
- Bruno unverpackt Eugendorf
- Dorfladenbox Eugendorf Eugendorf
- Mitterhofer Spezialitäten – Wirts'laden Mattsee
- Dorfladenbox Mondsee Mondsee
- Mühlenladen Hochmühle Frauenlob Plainfeld
- Bioladen Seeham Seeham
- Käserei Walkner Seeham
- Kramerei Seeham Seeham
- Bio Bauernmarkt Aglassing St. Georgen
- d'Krämerin Thalgau
- Bio-Markt im Ökohof Feldinger Wals



Mehr Infos



TENNENGAU

- Marktstand Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr) \* Annaberg
- Tennengauer Wandermarkt (Sa) \* Golling
- Bio-Markt Hallein (Fr) Hallein
- Grünmarkt Hallein (Sa) Hallein
- Tennengauer Wandermarkt (Sa) \* Kuchl
- Bauernmarkt Winklhof (Mi, Fr) Oberalm
- Tennengauer Wandermarkt (Sa) \* St. Kolomann
- Kleinschörghof Abtenau
- Untermoas Abtenau
- Dorfkäserei Pötzensberger Adnet
- Fischhof – Das Ziegenparadies Annaberg
- Hofkäserei Schmiedbauer Bad Vigaun
- Mayrhof Bad Vigaun
- Stieglerbauer Golling
- Bauernbräutig Hallein
- Bio-Hofkäserei Fürstenhof Kuchl
- Oberhofbauer – SalzburgerLand Ei Kuchl
- Jellgut Oberalm
- Biohof Moosbauer Puch
- Abtenauer Bauernbogen Abtenau
- Pötzensberger's Kaslad'n Adnet
- Lerchenmühle Mühlenladen Golling

PINZGAU

- Alpiner Genussmarkt am Kirchbichl (Fr) \* Kaprun
- Krimmler Dorfmarkt (Mi) \* Krimml
- Mittersiller Wochenmarkt (Fr) \* Mittersill
- Dorfmarkt Piesendorf (Do) \* Piesendorf
- Rauriser Schmankerlmarkt (Do) \* Rauris
- Wochenmarkt Saalfelden (Fr) \* Saalfelden
- Bauernmarkt Wald im Pinzgau (Fr) \* Wald
- Stadtmarkt Zell am See (Fr) \* Zell am See
- Biobauernhof Haslach Bramberg
- Hintergaferl Bruck
- Regionalladen Bruck Bruck
- Scharlern Hollersbach
- Bio-Imkerei Bründl Leogang
- Ziefer's Hofmolkerei Leogang
- Bichlhof Maishofen
- Bio-Imkerei Herzog Maishofen
- Neuhäusl Piesendorf
- Obstpresse Leitner Piesendorf
- Pinzga Kas Mobil Piesendorf
- Hauserpeterhof Saalfelden
- Häusl Saalfelden
- Jagghof Saalfelden
- Thoman Saalfelden
- Stechaubauer Saalfelden
- Nationalpark Gärtnerei Stuhlfelden
- Oberrain anderskompetent Unken
- Perchthof Unken
- Augut Zell am See
- Dorfladen Leogang Leogang
- Milch- und Käseladen Maishofen Maishofen
- COOPinzgau Regionalladen Mittersill Mittersill
- Saalachtaler Bauernladen Saalfelden
- Feinkost Schmiderer Zell am See
- Heimatgold Zell am See Zell am See

PONGAU

- Wochenmarkt Altenmarkt (Fr) Altenmarkt
- Rollender Bio-Bauernladen (Fr) Bad Gastein
- Gasteiner Bauernladen (Fr, Sa) Bad Hofgastein
- Rollender Bio-Bauernladen (Mi, Sa) Bad Hofgastein
- Maximiliansmarkt Bischofshofen (Fr) \* Bischofshofen
- Wochenmarkt Radstadt (Fr) \* Radstadt
- Markttag unter der Linde Wagrain (Do) \* Wagrain
- Bio-Bauernhof Schmaranz Bad Hofgastein
- Hintermanngül Bad Hofgastein
- Veitbauer Bad Hofgastein
- Echt kasig Hofkäserei Hubmühle Bischofshofen
- Echt Schreckbauer Bischofshofen
- Obersüßgut Eben
- Hundsalzhof Flachau
- Zehenthof Flachau
- Mitteruralsberg Goldegg
- Oberharbach Großarl
- Oberneuhof Hüttschlag
- Bio aus dem Tal Kleinarl
- Hirschleiten Kleinarl
- Biohof Lehengut Pfarrwerfen
- Oberedt St. Martin/Tgb.
- Dopplerhof St. Veit
- Wagrain Hühnerdorf Steinbachhof Wagrain
- Hinterdechantshof Werfen
- wengANGUSta Werfenweng
- Grübls Naturgartl Altenmarkt
- Tauerngarten Altenmarkt Altenmarkt
- Großarler Genuss Großarl
- Großarler Troadkastn Großarl
- Genuss-Greisslerei Schwarzach
- Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach Schwarzach
- Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann St. Johann
- Echt Guat Bauernladen St. Martin/Tgb.
- Grübls Naturgartl St. Martin/Tgb.
- Genussladen Lehengut Werfen
- Bauernladen Werfenweng Werfenweng

LUNGAU

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

Legende

- Markt
- Hofladen
- Regionalladen

Mit \* markierte Märkte haben nicht ganzjährig geöffnet. Informationen zu den Öffnungszeiten: [www.salzburgschmeckt.at/marktplatz](http://www.salzburgschmeckt.at/marktplatz)

# Mit besten Zutaten

IM SALZBURGER LAND  
IST FÜR JEDEN  
GESCHMACK DAS RICHTIGE DABEI



## REGIONAL GEBRAUT

Der Haferdrink der Trumer Privatbrauerei aus Hafer & Gerstenmalz wird mit Obertrumer Tiefbrunnenwasser gebraut und kommt garantiert ohne künstliche Zusatzstoffe aus. Ein ganz besonderer Geschmack, ideal fürs Müsli oder einfach pur genossen.



## KÖSTLICH KNUSPRIG

Die Bio Dinkel Backerbsen überzeugen mit ihrem feinen natürlichen Geschmack. Ideal als knusprige Suppeneinlage, veganer 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!



## NATÜRLICH GUT

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



# Bio erleben – am Bauernhof

Urlaub am Bauernhof im Land Salzburg: regional genießen, bewusst entspannen und das echte Landleben mit allen Sinnen erleben.

Im Rahmen von „Urlaub am Bauernhof“ können große und kleine Gäste das echte Landleben bei über 450 Betrieben im Land Salzburg erleben – mit Tieren, hausgemachten Spezialitäten und viel

Herz. Zahlreiche Gastgeberinnen und Gastgeber führen ihre Höfe nach biologischen Richtlinien und im Einklang mit der Natur. Hier wird Nachhaltigkeit gelebt, vom Frühstück bis zur Stallarbeit.

## BIOURLAUB GEWINNEN!

Jetzt mitmachen und mit etwas Glück 3 Nächte auf einem Biobauernhof im Salzburger Land genießen. Gültig für 2 Kinder und 2 Erwachsene.



Mitmachen und gewinnen!



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Foto: urlaubambauernhof



# Die Zeichen stehen auf Genuss!

„Wissen wo's herkommt, denn Herkunft hat Zukunft“ ist die gelebte Philosophie im ruhig gelegenen Stadthotel Heffterhof.

Am vielseitigen Bio-Frühstücksbuffet wählen Hotel- und Tagesgäste aus qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus heimischer Landwirtschaft. Bei Schönwetter lädt zudem die Gartenterrasse zum gemütlichen Frühstück ein. Küchenchefin Manuela Moser legt besonders viel Wert auf Qualität, Frische und Regionalität. Raffiniert werden in der Heffterhof-Genussküche traditionelle Gerichte neu interpretiert und daher sorgen Buffets und Menüs bei jedem Anlass für kulinarische Genussmomente. Der richtige Platz für Familienfeierlichkeiten oder Firmen-events aller Art.



## Reservierung und Anfragen:

T +43 662 64 19 96 400  
office@heffterhof.at  
www.heffterhof.at  
Maria-Cebotari-Straße 1–7  
5020 Salzburg  
Gratis Parkplätze!

Für alle „Salzburg schmeckt“-  
Leserinnen und Leser gibt's  
ein besonderes Frühstücks-  
angebot zum Geburtstag!



\*\*\*  
**HEFFTERHOF**  
Salzburg

Foto: Heffterhof

# Alles echt, alles gut!

Im „Echt guat Bauernladen“ in St. Martin am Tennengebirge genießen wir garantiert regionale Produkte: ob für zu Hause, direkt vor Ort oder im Genuss-Kisterl verpackt.

Weitere Genuss-Kisterl Betriebe auf S. 108



Kathrin (Mitte) und ihre Mitarbeiterinnen Manuela und Evelyn richten auch gerne Käse- und Wurstplatten her.

„Echt guat“ sind im gleichnamigen Bauernladen von Kathrin Weiß nicht nur Käse, Säfte, Brot, Wurst oder Marmeladen, die vorrangig von landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Land Salzburg kommen. Auch der herzliche Service von Kathrin und ihren Mitarbeiterinnen Manuela und Evelyn macht den regionalen Einkauf besonders. Alle drei führen das Geschäft mit viel Freude und Überzeugung. „Es macht einfach Spaß, Lebensmittel zu verkaufen, von denen man weiß, woher sie kommen. Auch unsere Kundinnen und Kunden schätzen das sehr“, so Kathrin. Und als Genuss-Kisterl Partnerin steht Regionalität sowieso an erster Stelle.

## Direkt genießen

Damit sich alle von der hohen Qualität der Produkte überzeugen können, gibt's immer Freitagnachmittag eine kleine saisonale Verkostung. Viel los ist zumeist auch um die Mittagszeit, denn das täglich wechselnde Mittagsmenü kommt gut an. Vor allem Einheimische finden regelmäßig ihren Weg in den Bauernladen – und auch Gäste, die sich etwas „echt Guats“ mit nach Hause nehmen wollen, freuen sich über das Salzburger Angebot.

## Regionale Vielfalt

Gerne stellt das Echt guat-Team ganz nach Wunsch auch Genuss-Kisterl zusammen. Zur Auswahl stehen Speck der Dorfmetzgerei Max Mann aus Hüttau, Würste vom Schreckbauer aus Bischofshofen, Geselchtes von der Annaberger Metzgerei Mundort, Käsespezialitäten vom Fischhof in Annaberg, von Bio aus dem Tal in Kleinarl, der Dorfkäserei Pötzelberger in Adnet oder der HandKäserei Wimmer aus Oberalm, Lavendelgelee vom Furtlegg-Gut aus Radstadt oder Tees vom Kräutergarten in Hollersbach.



## Echt guat Bauernladen

Kathrin Weiß  
Dorfstraße 15  
5522 St. Martin am Tgb.  
T +43 6463 7410  
kathrin.weiss@live.at



Öffnungszeiten:  
Di.–Fr. 8–13 Uhr  
Mi. + Fr. auch 16–18 Uhr  
Sa. 8–12.30 Uhr

# Unvergessliche Urlaubsmomente

Mitten in der Leoganger Bergwelt bietet die Riederalm ein einzigartiges Urlaubsvergnügen: mit Wellness, familiärer Herzlichkeit und einer Gourmetküche, die kürzlich mit 1 Roten und 1 Grünen Michelin Stern ausgezeichnet wurde.

Das Hotel Riederalm liegt direkt an der Talstation der Asitzbahn und ist damit zu jeder Jahreszeit der perfekte Ausgangspunkt für Outdoor-Erlebnisse. Im Sommer sorgen zum Beispiel 400 km Wanderwege und mehr als 90 km Bikerouten für Abenteuer, Spaß und Action. Ein besonderes Highlight ist dabei der Epic Bikepark Leogang.

## Wellness für Groß und Klein

Pure Entspannung mit Ausblick in die wunderbare Bergwelt genießen die Gäste im Mountain SPA – exklusiv für Erwachsene. Der 20 Meter lange Thermalpool mit Heilwasser und die stilvolle Saunalandschaft sorgen für ein echtes Wellnesserlebnis. Spiel und Spaß für die ganze Familie bietet der Family Spa. Dabei begeistern der großzügig gestaltete Innen- und Außen-Sportpool mit 20 Metern Länge, die 57 Meter lange Wasserrutsche sowie die Familiensauna.

## Familien-Tipp

Die brandneue Trampolinhalle, der Erlebnis- und der Verkehrspark für Kinder direkt neben dem Restaurant sowie ein großer In- und Outdoor-Spielplatz bringen Kinderaugen zum Strahlen, während die Eltern ein spannendes Abendessen zu zweit genießen.

## Kulinarischer Hochgenuss

Gastgeber und Küchenchef Andreas Herbst sorgt für kulinarische Gaumenfreuden, die er mit regionalen und



saisonalen Zutaten kreiert. Die kreative, experimentierfreudige Küche wurde erst kürzlich mit 1 Roten und 1 Grünen Michelin Stern sowie 4 Gault Millau Hauben ausgezeichnet. Das Restaurant „dahoam“ ist Montag, Dienstag, Freitag und Samstag ab 18.30 Uhr geöffnet.

[www.riederalm.com](http://www.riederalm.com)

[www.restaurant-dahoam.com](http://www.restaurant-dahoam.com)

*Ob beim Outdoor-Pool oder im Restaurant „dahoam“ – der Ausblick ist immer ein Erlebnis.*



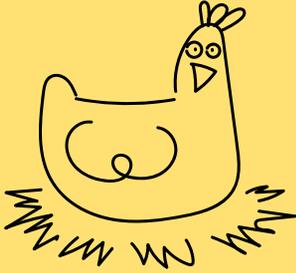
RIEDERALM

good life resort leogang



# Kinderseite

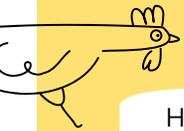
## Rund ums Huhn



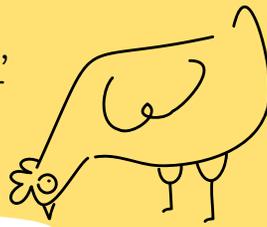
Wie schlafen eigentlich Hühner?  
Hier findest du neben lustigen Rästeln und Selberrmach-Tipps auch spannende Infos zu unseren Nutztieren wie dem Huhn.

Weibliches Huhn = Henne  
Junges Huhn = Kücken  
Männliches Huhn = Hahn

Bei Hühnern gibt es viele verschiedene Rassen. Außerdem unterscheidet man zwischen Legehennen und Fleischhühnern. Das Zusammenleben regelt dabei die Rang- oder Hackordnung. Sie entscheidet, wer den besten Schlafplatz bekommt oder zuerst fressen darf.



Hühner sind Allesfresser. Sie picken ihr Futter vom Boden auf oder scharren in der Erde, um Würmer zu finden. Manchmal sind auch kleine Steine dabei. Diese helfen dabei, die Nahrung im Magen zu zerreiben.



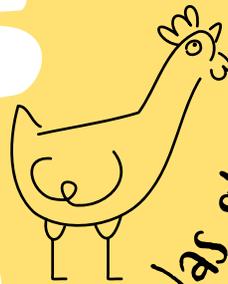
Wusstest du, dass ...  
Hühner Löcher statt Ohren haben?  
An der Farbe der Ohrenscheibe erkennst du übrigens, ob das Huhn weiße oder farbige Eier legt. Weißes Ohrläppchen = weiße Eier, rotes = farbige Eier (braun, rot-braun, hellgrün oder türkis)

Eier enthalten viele gute Nährstoffe wie Eiweiß, viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Hühner lieben es, im Sand zu baden, um ihr Gefieder zu pflegen.

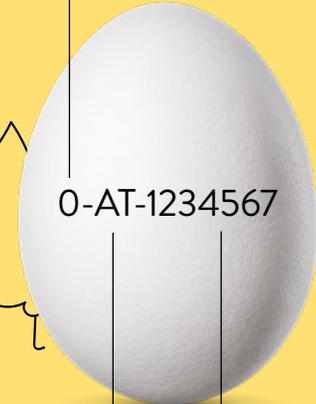
Am besten ist es für die Tiere, wenn sie frei herumlaufen können.

In Österreich gibt es deshalb keine Käfighaltung mehr.



## Was steht denn da am Ei?

- Art der Haltung
- 0 = Bio
  - 1 = Freiland
  - 2 = Boden



0-AT-1234567

Kürzel des Herkunftslandes: AT steht für Österreich  
Betriebsnummer: je nach Betrieb

## Ausflugs-Tipp!

Gehe auf Entdeckungstour und lerne interessante Fakten rund um das Leben und Arbeiten auf dem Bauernhof kennen! Die 19 Themenwege gibt's im ganzen Land Salzburg.



Wusstest du, dass Hühner auf Stangen schlafen, um sich vor Feinden zu schützen? Ursprünglich schliefen sie deshalb auf Bäumen.





## Hilfe, die Ziege ist ausgebüxt!

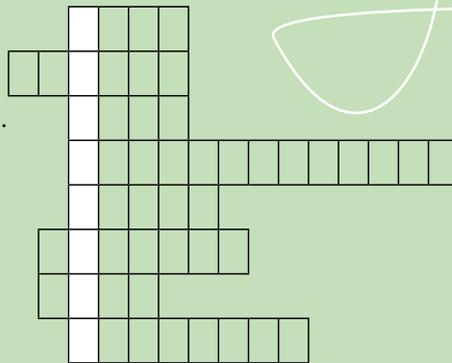
Wie kommt sie wieder zu den anderen auf die Alm?  
Fahre mit einem Buntstift die Linien nach.



## Das Quiz zum Huhn

**Miträtseln und 1 x Kinderkurs\* mit den Salzburger Seminarbäuerinnen gewinnen!** Die Buchstaben in den weißen Feldern ergeben das Lösungswort.  
Tipp: Alle Infos dazu findest du bei „Rund ums Huhn“

- Zur Federpflege baden Hühner in ...
- Darauf schlafen Hühner ...
- Hühner haben statt einem Ohr ein ...
- Die Rangordnung regelt das ...
- Die 2 steht beim Eier-Code für ...
- Ein junges Huhn heißt (Ü = UE) ...
- Hühner laufen am liebsten ...
- Das Kleid der Hühner heißt ...



\* Gewinn: 1 Workshop für 6 Kinder bis 14 Jahre und 1 Erwachsenen.  
Mehr Infos unter: [www.salzburg-seminarbauerinnen.at](http://www.salzburg-seminarbauerinnen.at)

### GEWINNSPIEL zum Quiz:

Bei den Kinderkursen der Salzburger Seminarbäuerinnen dreht sich alles um regionale Zutaten: ob Brot backen, kochen oder Joghurt machen. Ein besonderes Erlebnis, das gemeinsam noch mehr Spaß macht! Und so geht's: Lösungswort bis zum 1. Juni 2025 per Mail einsenden an [office@salzburgschmeckt.at](mailto:office@salzburgschmeckt.at) und mit ein bisschen Glück gewinnen.

## Wie macht man eigentlich Butter? Probiere es aus!



Du brauchst:  
1 Glas mit Schraubverschluss  
250 g zimmerwarmes Obers

So geht's:

1. Fülle das Glas zur Hälfte mit Obers und schraube den Deckel gut zu.
2. Jetzt heißt es: Kräftig schütteln! Zuerst wird das Obers zu Schlagobers.
3. Schüttele weiter, bis ein kleiner Butterklumpen entsteht.
4. Die übrige Flüssigkeit nennt man Buttermilch. Du kannst sie abgießen und probieren.
5. Butter in ein Schüsslerl geben und aufs Brot streichen. Schon ist deine Jause fertig!

**Tipp:** Mit frischem Schnittlauch schmeckt's besonders gut!

## Welches Obst und Gemüse wächst bei uns?

Hier sind 9 Obst- bzw. Gemüsesorten. 6 davon wachsen in Salzburg. Kennst du sie? Dann mache einen Kreis herum. Auflösung siehe unten.



Wann gibt es bei uns was? Schau in den Saisonkalender!



Anfänger: Birne, Erdbeere, Karotte, Kirsche, Kraut, Ribisel



# Hoch- genuss am Almenweg

Ob Gipfeltour oder beschauliche Wanderung – im Land Salzburg gibt es zahlreiche Möglichkeiten, die Bergwelt in ihrer schönsten Form zu erleben. Was diese so besonders macht? Die zahlreichen Hütten mit hausgemachten Köstlichkeiten!



*Die Bürglalm ist berühmt für ihren flaumigen Kaiserschmarrn. Wer's lieber pikant mag, wählt die Wilde Jause.*

Der Rucksack ist gepackt, die Wanderschuhe sind geschnürt, jetzt kann's losgehen. Die noch kühle Morgenluft, die ersten Sonnenstrahlen, die die Berggipfel hoch oben bereits zum Leuchten bringen, und die taufrischen Almb Blumen erfreuen Herz und Gemüt. Und manchmal genügt auch schon der Gedanke an die erste Jause, um den Schritt beschwingter werden zu lassen.

## 1, 2, 3 Gipfelerlebnisse

Entlang des Salzburger Almenwegs, der über 25 Etappen auf 350 Kilometern zu 120 Hütten führt, finden sich jede Menge dieser Genuss-Erlebnisse. Je nach Zeit und Wanderlust können die Etappen einzeln oder kombiniert erwandert werden. Besonders aussichtsreich ist etwa die Etappe 3 von Dienten zum Böndlsee mit drei Gipfeln entlang des Weges.

## Genuss-Station Bürglalm

Gestartet wird im Zentrum von Dienten, das klimaschonend mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist. Über die idyllische Bürglalm, eine der 14 Kräuteralmen am Hochkönig, geht es in gut drei Stunden hinauf auf den 1.938 Meter



*Die Jause auf der Meislsteinalm verwöhnt uns mit selbst gemachten Spezialitäten. Und die genießen wir in vollen Zügen. Denn bis zum Sprung in den klaren Bööndlse sind die 1.000 Schritte nach dem Essen jedenfalls getan.*

hoch gelegenen Gipfel des Schneebergkreuz. Belohnt werden wir mit einem sensationellen Rundblick über die Alpen. Wer am Weg dorthin schon die erste Rast einlegen möchte, genießt bei Familie Bürgler hausgemachte Köstlichkeiten, viele davon mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Tipp: der flaumige Kaiserschmarrn oder die Wilde Jause!

### Auf geht's ...

Gut gestärkt geht es weiter Richtung Süden. Über schmale Grate und vorbei an kleinen Seen wandern wir abwechslungsreich auf Wald- und Almwegen zum Gipfel des Hochegg auf 1.470 Metern Höhe und anschließend hinunter über blühende Wiesen zum Gamskögerl, dem Goldegger „Hausberg“. Nach so vielen Gipfelerlebnissen haben wir uns die nächste Almjause redlich verdient.

### Über die Alm zum See

Jetzt geht es fast nur noch bergab und mit der Vorfreude auf die hausgemachten Buchteln mit Vanillesauce, die auf der Meislsteinalm kredenzt werden, geht das Wandern gleich leichter. Wer es lieber herzhaft mag, genießt auf der Sonnenterrasse den

wunderbaren Ausblick Richtung Rauris bei hausgemachtem Brot, Wurstsalat und köstlichen Aufstrichen. Nach einem kleinen Abstecher zur nahen Hirtenkapelle am Meislstein mit einem Rundblick auf das Hochkönigmassiv im Norden und die Hohen Tauern im Süden führt der Weg gemütlich weiter in Richtung Bööndlse. Nach knapp einer Stunde heißt es am Etappenende dann raus aus den Wanderschuhen und hinein ins kühle Nass – mitten im Naturschutzgebiet gelegen und mit bester Wasserqualität der perfekte Abschluss dieser wunderbaren Wanderung.

### Auf ein Neues!

Von Goldegger-Weng aus kann man entweder mit dem (Wander-)Bus zurück nach Dienten fahren oder man übernachtet im Ort Goldegger im Hotel zur Post und besucht frühmorgens, mit Bademantel und Handtuch ausgestattet, die nostalgische Moorbadeanstalt am Goldegger See – übrigens eines der wenigen Lärchenholzbäder im Land Salzburg. Erfrischt und nach einem genussvollen Frühstück mit herkunftszertifizierten Produkten auch gestärkt, starten wir zur nächsten Almenweg-Etappe über Lend nach Dorfgastein.



## SALZBURGER ALMENWEG

### Etappe 3

Dauer: 7,5 h

Strecke: 19 km

Schwierigkeit: mittel

## GENUSS-STATIONEN

### Bürglalm

T +43 6461 426

Anfang Juni bis Mitte Oktober

Dienstag Ruhetag

### Meislsteinalm

T +43 664 3009 820

Anfang Mai bis Ende Oktober

Montag + Dienstag Ruhetag

### Hotel zur Post

Hofmark 9, 5622 Goldegger

Ganzjährig geöffnet

[www.hotelpost-goldegger.at](http://www.hotelpost-goldegger.at)

## DEN SALZBURGER ALMENWEG ERLEBEN:



**Erlebnis-Therme Amadé**  
Altenmarkt im Pongau

ERLEBNIS-THERME  
**amadé**  
ALTENMARKT  
IM PONGAU

# ENTSPANNUNG ERLEBEN IN ALTENMARKT

Sauna-Areal in- und outdoor

5 einzigartige Themen-Saunen

Salz-Ruheraum mit Panoramablick

Gesundheitsfördernde Sole (1,5 %)

Verwöhn-Gastronomie mit Sauna-Bar

Belebende Sauna-Aufgüsse bis 90°C



Erlebnis-Therme Amadé · Thermenplatz 1 · A-5541 Altenmarkt im Pongau

Täglich 9 bis 22 Uhr  
[www.thermeamade.at](http://www.thermeamade.at)



# Gipfel der Genüsse

Nostalgische Gondelbahn, kulinarische Spezialitäten und die Ruhe der Natur – all das bietet die Predigtstuhlbahn in Bad Reichenhall.

Wenn der Sommer ins Land zieht, ist der Predigtstuhl ein herrlicher Ort mitten in der wunderbaren Natur des Lattengebirges. Mit der Predigtstuhlbahn, der ältesten noch im Original erhaltenen und ganzjährig verkehrenden Großkabinenseilbahn der Welt, geht es in nur 8,5 Minuten auf genau 1.614 Meter. In der klaren Bergluft angekommen, führen die gut ausgebauten Wanderwege weiter in Richtung kulinarischer Genuss. Nur 15 Minuten von der Bergstation entfernt lädt zum Beispiel die urige Almhütte Schlegelmulde zum Verweilen ein. Ob auf der mit Liegestühlen ausgestatteten Sonnenterrasse oder in der gemütlichen Stube, hier lassen sich Einkehrende mit herzhaften Spezialitäten und hausgemachten Kuchen verwöhnen.

## Nostalgie am Berg

Auch das besondere Ambiente des nostalgischen Bergrestaurants bietet sich zum Krafttanken abseits des Alltags an. Auf den originalen Lounge-sofas aus den 1950er-Jahren ebenso wie im Kaminzimmer oder der Panoramaterrasse – der Blick reicht weit über den Reichenhaller Talkessel hinaus und bietet einen unvergesslichen Ausblick. Auch das Küchenteam des Bergrestaurants hat sich dem Stil der goldenen Epoche verschrieben und kocht Rezepte aus der guten alten Zeit.

## Ob Brunch oder Sundowner

Das Bergrestaurant überrascht Einheimische und Gäste immer wieder mit vielfältigen Veranstaltungs-Highlights. Vom köstlichen 4-Gang-Menü am



Abend über den Prosecco-Samstag bis zum Sonntags-Brunch – der Predigtstuhl lässt keine Wünsche offen. Ab Juni finden während der Sommermonate jeden Donnerstag wieder die beliebten Sundowner statt. Bei feinen Gerichten und raffinierten Drinks lässt sich so der Sonnenuntergang noch besser genießen.

[www.predigtstuhlbahn.de](http://www.predigtstuhlbahn.de)

## Gebaut für die Ewigkeit!

Die Predigtstuhlbahn in Bad Reichenhall ist die älteste Seilbahn der Welt und steht unter Denkmalschutz.

- Baujahr: 1927/28
- Streckenlänge: 2.380 m
- Höhenunterschied: 1.140 m
- Fahrgeschwindigkeit: 18 km/h
- Fahrzeit: 8,5 Minuten

*Der idyllische Gastgarten des  
Hotel & Gasthof Fürberg lädt zum  
Verweilen und Genießen ein.*



# Sommer f(r)ische

Text: Anke Eder

Fotos: Gasthaus Fürberg

Das Hotel & Gasthof Fürberg liegt malerisch am Ufer des Wolfgangsees. Hier genießen wir unter Kastanienbäumen einen wunderbaren Blick auf die umliegende Bergwelt und feine Fischspezialitäten direkt aus dem See. Frisch gefangen und köstlich zubereitet von Familie Ebner.



Die Fischerei hat bei Familie Ebner eine lange Tradition.

In den frühen Morgenstunden, wenn der See noch ruhig ist und der Nebel sanft über dem Wasser schwebt, fährt Bernhard Ebner mit seinem Boot, dem „Traunerl“, auf den Wolfgangsee hinaus. Seit rund 50 Jahren steuert der Seniorchef des Hotel &

Gasthof Fürberg das neun Meter lange Holzboot routiniert über das kristallklare Wasser. „Diese Stimmung in der Morgendämmerung ist auch für mich immer noch atemberaubend“, beschreibt der passionierte Fischer seine Faszination für den See. Bei jedem Wetter ist er am Wasser – auch im

Winter. „Das ist nicht immer so idyllisch, denn die Arbeit am Wasser ist hart und kräftezehrend“, so Bernhard. „Aber dennoch wunderschön.“

## Fischereirecht im Familienbesitz

Familie Ebner besitzt ein Drittel der Fischereirechte am Wolfgangsee – und das seit 1579. So weit reicht auch die Geschichte des Hauses zurück, das hier seit Generationen im Familienbesitz ist. Heute ist die Fischerei nicht nur jahrhundertalte Tradition, sondern auch zentraler Bestandteil des Hotel & Gasthof Fürberg. Jeden Nachmittag werden die Netze gesetzt und frühmorgens, gegen 5.30 Uhr, wieder eingeholt. „Es braucht Leidenschaft fürs Fischen und auch lange Erfahrung, um zu wissen, in welcher Tiefe sich die Fische je nach Wetter und Jahreszeit aufhalten. Auch der Mond spielt dabei eine besondere Rolle“, erzählt Bernhard.



Bernhard Ebner holt seit rund 50 Jahren für die eigene Fischerei die Netze ein.

**Tipp**  
Nahe der Anlegestelle der  
Wolfgangsee-Schiffahrt!



*Karin Ebner achtet  
in ihrer Küche auf  
regionale Zutaten –  
ob bei Fisch, Fleisch  
oder Gemüse.*



*Die Fische werden nach dem Fang vor Ort  
geschuppt und gleich weiterverarbeitet.*



### Klares Wasser, frische Fische

Die herausragende Qualität der Fische im Gasthof Fürberg ergibt sich aus dem See mit Trinkwasserqualität, der natürlichen Ernährung und der schnellen Verarbeitung in der Küche. „Wildgefangene Fische ernähren sich selbst, das ist mit Zucht- oder Teichfischen nicht vergleichbar“, weiß Seniorchefin Karin Ebner, die den Fang sofort frisch verarbeitet. Zuerst werden die Fische in der Fischerei geschuppt, ausgenommen und gründlich gespült. Küchenfertig kommen verschiedene Arten wie die Reinanken dann in die Küche. Dort werden sie für einige Stunden in Salzlake eingelegt. „Frische ist das A und O! Unsere Fische sind nie älter als zwei Tage“, ist Karin stolz. Sollte der Tagesfang einmal größer ausfallen, werden die Tiere küchenfertig vorbereitet und schockgefroren, um die hohe Qualität zu bewahren.

### Tradition und Kulinarik

Ob gebraten, gegrillt oder im Ofen gegart, mit hausgemachten Beilagen, Zutaten aus der Region oder aromatischen Kräutern aus dem Kräutergarten: Jeder Fisch schmeckt so echt und gut, wie es nur frisch gefangen geht. Neben der exzellenten Küche trägt auch die herzliche Atmosphäre des Familienbetriebs dazu bei, dass sich jeder Gast willkommen fühlt.

### Vielseitiger Genuss

Neben Fisch in verschiedenen Variationen stehen hier auch vegetarische Speisen wie der fein-cremige Schafskäse vom Seegut Eisl sowie Fleischspezialitäten und wechselnde Tagesgerichte auf der Karte. Egal, ob im wunderbaren Gastgarten oder in der hübschen Gaststube genossen – der Blick auf den See macht den Besuch bei Familie Ebner immer zu einem Erlebnis.

**Ausgezeichnet  
aufgetischt!**



Hier wird mit regionalen  
Zutaten gekocht. Besonders  
fein: die Reinanken aus der  
eigenen Fischerei.

### Hotel & Gasthof Fürberg

Familie Ebner  
Fürbergstraße 30  
5340 St. Gilgen  
T +43 6227 2385  
gasthof@fuerberg.at  
www.fuerberg.at



# Kulinarik trifft auf Erlebnis

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

Direkt neben der Anlegestelle der WolfgangseeSchiffahrt und der Talstation SchafbergBahn gelegen, ist das Café & Restaurant EQ der ideale Ausgangspunkt für einzigartige Erlebnisse. Mit der steilsten Zahnradbahn Österreichs geht es hoch hinaus zur majestätischen Schafbergspitze, wo atemberaubende Ausblicke in das Salzkammergut warten. Zurück im Tal sorgt dann die WolfgangseeSchiffahrt mit ihrem flexiblen Hop on/Hop off-Angebot für ein nahezu grenzenloses Seelerlebnis.

## Kulinarische Auszeit

Nach einem erlebnisreichen Tag am Wolfgangsee gibt es keinen schöneren Ort für eine genussvolle Pause als die einladende Seeterrasse im Café & Restaurant EQ. Dort warten feinste

Gerichte aus dem Salzkammergut: Von frisch gefangenem Seefisch über hochwertiges Fleisch bis hin zu sommerlich leichten vegetarischen und veganen Bowls – alles zubereitet mit saisonalen Zutaten aus heimischer Landwirtschaft und Produkten aus der nahen Umgebung.

## Saisonale Highlights

Kulinarische Vielfalt kennt im Café & Restaurant EQ keine Grenzen – und saisonale Themenwochen sorgen regelmäßig für frischen Wind auf dem Teller. So lädt das Team rund um Küchenchef Mario Köstl beispielsweise ab dem 17. Mai zu den Burger- und Steakwochen. Ob saftige Steaks oder besondere Burgerkreationen – mit Blick auf den Wolfgangsee erleben wir doppelten Genuss.

## Eventlocation der Extraklasse

Mit seiner modernen Architektur und der einzigartigen Lage präsentiert sich das Café & Restaurant EQ als exklusive Location für Hochzeiten, Familienfeiern oder Firmenevents. Kombiniert mit der WolfgangseeSchiffahrt oder der SchafbergBahn wird jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.



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

*Text: Günter Baumgartner  
Fotos: Chris Rogl*

# *Vom Einfachen das Beste!*

Beim Sattelpauer in Flachau wird mit Herzblut gearbeitet, aus Überzeugung auf alte Rassen geachtet und mit viel Liebe gekocht.



*Im Berggasthof genießen wir beste Hausmannskost mit frischen Zutaten. So schmeckt Salzburg!*



*Die Dunkle Biene ist ein Herzensprojekt von Leo – und eine der Besonderheiten seines Arche-Hofs.*

**E**s ist ein besonderer Ort, hier oben auf 1.300 Metern. Allein der herrliche Ausblick auf den Hausberg und den Lackenkogel, zum Grießenkar, weiter bis zur Bischofsmütze und zum Dachsteinmassiv belohnt alle, die nach einer Wanderung oder Mountainbike-Tour im Berggasthof Sattelbauer Rast machen. Und bei Familie Oberreiter als Gastgeber spürt man gleich die Leidenschaft für das, was sie tun – ob im Service, in der Küche oder bei ihren Tieren.

#### **Familienbetrieb als Neuanfang**

Leo Oberreiter führt den elterlichen Betrieb seit fünf Jahren gemeinsam mit seiner Frau Ulli. Die Übernahme der Landwirtschaft samt Berggasthof von seinen Eltern Susi und Leo senior war dabei ein Wendepunkt in seinem Leben. Eine bewusste Entscheidung, es anders als die anderen zu machen. Und diesen Weg setzt er seither gemeinsam mit seiner Familie fort.



#### **Neuausrichtung zum Arche-Hof**

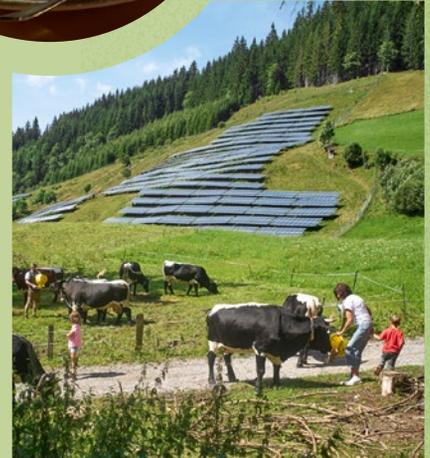
Als Erstes wurde der Sattelbauer zum Arche-Hof: Dabei steht das Kultivieren alter und oftmals selten gewordener Nutztierassen im Mittelpunkt. Bei Leo grasen deshalb Pinzgauer Rinder, Tauernscheckenziegen sowie Alpine Steinschafe – und sogar ein weißer Barockesel weidet rund um den Hof. Auch die Dunkle Biene hat beim Sattelbauer ihre Heimat gefunden. Die Urform der Honigbiene hat es Leo besonders angetan, denn von ihr gibt es in Österreich nur noch rund 1.000 Bienenvölker. 30 davon werden hier in Flachau umsorgt und Produkte wie Honig, Propolis, Oxymel und Honigschnaps hergestellt.



*Der weiße Barockesel ist eine sehr seltene Rasse, von der es weltweit nur noch ein paar hundert Tiere gibt.*



*Die Buchteln sind eine beliebte Spezialität.*



*Mit der eigenen Photovoltaikanlage inklusive Speicher ist der Hof nun zu rund 95 Prozent energieautark.*

### Mehrwert für die Gesellschaft

„Als normaler Bauer stellt man nicht auf einen Arche-Hof um. Die Landwirtschaft rechnet sich auch so kaum. Dafür muss man schon einen Vogel haben“, lacht Leo. Denn während die Hochleistungszucht rein auf Ertrag ausgerichtet ist, geht es bei alten Nutztierassen um Robustheit, Anpassungsfähigkeit, Qualität und Lebensleistung. „In der modernen Milchwirtschaft werden Kühe oft nur fünf Jahre alt, bei uns werden sie zehn bis 15 Jahre alt.“ Der überzeugte Arche-Landwirt sieht darin auch einen Mehrwert für die Gesellschaft: „Warum sollen alte Rassen aussterben, nur weil sie ein paar Liter weniger Milch geben oder länger zum Wachsen brauchen? Sie sind Teil unserer Kultur und ein Stück lebendige Geschichte unserer Region.“

### Einfach gut essen

Neben der Landwirtschaft, bei der auch Vater Leo senior kräftig mithilft, ist der Gasthof das Herzstück des Familienbetriebs. Leo und Ulli sind im Service und Mutter Susi ist für die Küche zuständig. Ohne dass Jung und Alt zusammenhelfen, würde vieles

nicht funktionieren. So greifen alle Rädchen ineinander und die Wertschöpfung bleibt, so gut es geht, am Hof. Viele Zutaten stammen aus eigener Herstellung und Kalbschnitzerl gibt es hier nur, wenn ein Kalb verfügbar ist. Dabei wird das Prinzip „Nose to Tail“ gelebt und jedes Tier mit Respekt verarbeitet. Neben Klassikern wie „Susis Buchteln“, selbst angesetztem Honig- und Zirbenschnap oder dem hausgemachten „Alpen-Iso“ stehen auch saisonale Spezialitäten wie das Kitzbrat'l auf der Speisekarte. Besonders köstlich sind auch die Schweinsripperl, die es allerdings nur auf Vorbestellung gibt.

### Woher kommt's?

Woher die Zutaten stammen, ist auf der Speisekarte für alle Gäste einfach nachvollziehbar. „Wir haben dafür ein Sterne-System eingeführt“, erklärt Leo, der selbst eine Kochlehre absolviert hat. „Ein Stern bedeutet, dass das Produkt aus Österreich kommt. Zwei Sterne kennzeichnen Lebensmittel aus der Region. Drei Sterne bekommen die Produkte aus unserer eigenen Landwirtschaft.“ So einfach geht das.



Der Großteil der Produkte kommt aus der eigenen Landwirtschaft und aus dem Land Salzburg. Woher genau, ist in der Speisekarte nachzulesen.

### Berggasthof Sattelbauer

Familie Oberreiter  
Sattelweg 264  
5542 Flachau  
T +43 6457 2568  
info@sattelbauer.at  
www.sattelbauer.at

**eurogast**

Zeller Gruppe

**Der  
regionale  
Gastro-  
Großhändler**

# WIR SIND IHR HEIMVORTEIL.

Die Besten aus der Region für die Region.



**VERTRAUEN GENIESSEN.**

**eurogast.at**

DÖLLERER

WEINHAUS



DER SCHÖNSTE ORT FÜR WEINLIEBHABER!

# Döllerers Enoteca

**Döllerers Enoteca in Kuchl ist die perfekte Mischung aus Weinladen und Weinbar.** Sie ist das gesellige Herz von Döllerers Weinhaus und mit ihrer rundum verlaufenden Weinbibliothek und dem großen Weinkeller der beste Ort für Weinfreunde.

Dort können Sie aus einem umfangreichen Sortiment an Weinen, Schaumweinen, Spirituosen und alkoholfreien Getränken von Produzenten aus aller Welt und in jeder Preisklasse wählen. Lassen Sie sich vom Enoteca-Team fachkundig beraten, buchen Sie geführte Verkostungen zum Thema Ihrer Wahl und genießen Sie eine g'schmackige Jause zu Ihrem Wein! Köstliche Alimentari, schöne Accessoires und tolle Geschenkideen runden das Sortiment ab und laden zum Stöbern, Schmökern und Kaufen ein.



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

ÖFFNUNGSZEITEN:  
DI-DO: 10.00-18.00 UHR  
FR: 10.00-23.00 UHR  
SA: 9.00-13.00 UHR  
SO & MO: GESCHLOSSEN

JAUSE ZUM WEIN -  
DAS MUSS SEIN!

Was Sie auf keinen Fall bei einem Besuch in unserer Enoteca und einer Weinverkostung verpassen sollten, ist sich eine unserer köstlichen österreichischen oder italienischen Jausen zu gönnen. Wählen Sie aus Leckerbissen wie Prosciutto, Salami, verschiedenen Antipasti u. v. m. Wenn's lieber herzhaft österreichisch sein soll, dann sind hausgemachter Speck und verschiedene Wurst- & Käsesorten zusammen mit Köstlichkeiten der Saison aus der Döllerer-Küche genau das Richtige für Sie!



AUCH ZUM  
MITNEHMEN!



# Wein & Genuss für daheim

**Gemütlich (w)einkaufen von zuhause aus, können Sie in Döllerers Webshop.**

Die digitale Genusswelt ist mit edlen Tropfen namhafter Produzenten aus Österreich und der ganzen Welt und in jeder Preisklasse gespickt. Für alle, die das Geschmackvolle lieben, gibt es neben Döllerers Glaskultur auch eine feine Auswahl an Schmankerln und wunderschönen Accessoires. Geschenkesuchende wählen zwischen vielfältigen Gutscheinen oder Döllerers Genusspackerln, die mit köstlichen Inhalten wie Wein, hausgemachten Spezialitäten und geschmackvollen Accessoires ganz nach Wunsch, Thema und Budget befüllt werden können. Facettenreich und immer spannend ist auch Döllerers Weinabo, das man selbst genießen oder weiterverschenken kann.

SCANNEN &  
(W)EINKAUFEN:  
SHOP.DOELLERER.AT



## IDEAL FÜR DEN GRILLABEND



PODERE IL CARNASCIALE | TOSKANA

Ottantadue Valdarno di Sopra DOCG (SG)

Die intensive Beerenaromatik und die weichen Tannine passen perfekt zu gegrilltem Fleisch und würzigen Saucen.

## LEICHT & FRISCH FÜR DIE POOLPARTY



WEINGUT HANNES SABATHI | SÜDSTEIERMARK

Fauna Sauvignon Blanc Südstmk. DAC

Frische Säure, zart-blumige Aromen & dezente Mineralität harmonisieren wunderbar zu Sonne & leichten Speisen.

## DER PERFEKTE SUNDWONER



WEINGUT WESELI | KAMPTAL

Pet Nat Rosé Brut Nature (ZW) BIO

Prickelnd mit fruchtigen Kirsch- & Beerenaromen verleiht der Pet Nat Sommerabenden erfrischende Leichtigkeit.

## FÜRS PICKNICK AM SEE



MAYER AM PFARRPLATZ | WIEN

Fräulein Rosé vom Döbling (PN)

Zu Salaten oder Fingerfood sind die lebendige Säure und die Erdbeer- & Himbeeraromen ein sommerliches Gedicht.

## WEIN PLAUDERN IN DÖLLERERS ENOTECA

**Döllerers Weinplaudereien sind eine wunderbare Gelegenheit sich mit anderen Weinfans über die schönste Sache der Welt auszutauschen!**

Bei jeder dieser geführten Verkostungen präsentiert Ihnen das Sommelier-Team aus Döllerers Enoteca sechs wunderbare Weine zu einem spannenden Thema und erzählt Ihnen alles über deren Herkunft, Weinstil und Hersteller. Und weil Weintrinken immer auch hungrig macht, gibt es dazu ein köstliches Gericht aus Döllerers Wirtshausküche. Natürlich können Sie nach der Verkostung gemütlich mit den anderen Weinliebhabern weiterplaudern.



### NÄCHSTEN TERMINE:

DO, 5. JUNI 2025 | 18.30-20.00 UHR  
„WEISSE ÜBERRASCHUNGEN  
VOM NEUSIEDLERSEE“

DO, 4. JULI 2025 | 18.30-20.00 UHR  
„WEINE FÜRS GRILLFEST“

WEITERE INFOS & TERMINE  
FINDEN SIE UNTER  
DOELLERER.AT/EVENTKALENDER





# MEHR ALS 160 GASTRONOMIEBETRIEBE IN GANZ SALZBURG

STADT-SALZBURG

- Das grüne Hotel zur Post
- Doktorwirt
- Gasthof Hölle
- Heffterhof
- Hotel Gasthof Brandstätter
- Humboldtstüb
- Restaurant Goldener Hirsch
- Restaurant Herzl
- Villa Verde

Abersee

- Seehotel Huber

Anif

- Hotel Friesacher
- Hotel Restaurant Kaiserhof
- Hubertushof Anif

Anthering

- Hotel Ammerhauser
- Hotel Hammerschmiede
- Kernei's Mostheuriger

Bergheim

- Genusssdorf Gmachl

Elixhausen

- Romantikhof Gmachl

Elsbethen

- Landgasthof Rechenwirt

Eugendorf

- Gasthof Gastagwirt
- Hotel-Restaurant Am Hochfuchs

Grödig

- Hotel & Gasthof Schorn

Großgmain

- Latschenwirt
- Steinerwirt

Mattsee

- Gasthof Mitterhofer
- Seewirt Mattsee

Neumarkt

- Gasthaus Kienberg
- Gasthof Gerbl

Obertrum

- Braugasthof Sigl

Schleedorf

- Landgasthaus Hofwirt

Seekirchen

- Gasthof Fischtagging
- RisotTomas

St. Georgen

- Rudi Pichler Catering

St. Gilgen

- Hotel & Gasthof Fürberg

Straßwalchen

- Gasthaus zur Post

Strobl

- Gasthof Kirchenwirt
- Weberhäusl

Thalgau

- Landgasthof Santner

Wals-Siezenheim

- Bistro Ökohof Feldinger
- Fuchsbau
- Hotel Königgt

FLACHGAU

TENNENGAU

Abtenau

- Gasthaus Landhotel Traunstein

Adnet

- Gasthof Seefeldmühle

Annaberg

- Postwirt

Bad Vigaun

- Genussherberge Langwies

Golling

- Döllers Genusswelten

Hallein

- Café PurPur
- Die Genusskrämerei
- Gasthof Hohlwegwirt
- Stefan's im Schlossbauer

Krispl

- Gasthof Sagwirt
- Krisplwirt
- Latschenalm
- Spielbergalm

Kuchl

- Befo Burger
- Jadorferwirt

Puch

- Kirchenwirt

Scheffau

- Bio-Berggasthof Bachrain
- Pointwirt

Bruck

- Hotel Gasthof Lukashansl

Dienten

- Die Bürglalm

Fusch

- Hotel Römerhof

Kaprun

- Gipfel Restaurant Kitzsteinhorn
- Hotel Auhof
- Hotel Barbarahof
- Kennidi Cafe Restaurant
- Maisi Alm
- Restaurant Gletschermühle
- Weitblick

Leogang

- Gasthof Wachter
- Good Life Resort Riederalm
- Hotel Salzburger Hof
- Wirtshaus Bäckerwirt

Lofer

- Wirts'haus Zum Schweizer

Maria Alm

- Der Sonnenhof
- moser-Hochkönig
- Tom Almhütte

Mittersill

- Restaurant Sunnseit

Neukirchen

- Alpengasthof Stockenbaum
- Gasthof Siggen
- Jausenstation Einödhof

Niedernsill

- Austrian Tapas
- Hotel Gasthof Kröll

PINZGAU

Rauris

- Gasthof Andrelwirt
- Hotel Rauriser Hof
- Restaurant Gusto

Saalbach-Hinterglemm

- Alpenoase Sonnhof
- Liebe Heimat
- Gartenhotel Theresia
- Hotel Eggerhof
- Hotel Thurnerhof
- Hotel Tiroler Buam
- Hotel Vorderronach
- Jufa Alpenhotel Saalbach
- Wiesergut

Saalfelden

- Gasthaus Brandlwirt
- Saliter Hof

Taxenbach

- Taxenbacherhof

Zell am See

- Areit Alm
- Der Schütthof
- Hotel Latini
- kraftwerk restaurant & winebar
- Mayer's Restaurant
- Panorama Restaurant Franzl
- Restaurant Sonnkogel

Altenmarkt

- Heissgut
- Reitlehenalm
- Schihütte Sonnalm

Annaberg

- Salzburger Dolomitenhof

Bad Gastein

- Himmelwandhütte

Bad Hofgastein

- Das Goldberg
- Die Weitmoserin
- Hotel Bad Hofgastein
- Luke's Wohnzimmer
- Weitmoser Schlossalm
- Weitmoser Schölls

Bischofshofen

- Gasthaus Bürglhöh

Dienten

- Hotel Übergossene Alm

Dorfgastein

- Hotel Restaurant Römerhof

Eben

- Genussplatz Eben
- Landhotel Berger

Filmmoos

- Auszeit Filmmoos
- Neubergerhof
- Restaurant der Guster
- Sulzenalm

Flachau

- Almgasthaus Sattlbauer
- Dampfkessel
- Der Pongauerhof
- Dorfalml & Dorfladen Flachau
- Waldgasthof Flachau
- Hotel Winterbauer

PONGAU

Goldegg

- Hotel zur Post

Großarl

- Berggasthof Loosbühelalm
- Das Edelweiss
- Alpentaverne
- Großarler Hof
- Hotel Johanneshof
- Hotel Moar-Gut
- Nesslerhof
- Tauernhof

Mühlbach

- Hotel Bergheimat

Obertauern

- Alte Alm
- Hotel Panorama
- Hotel Schneider
- Hotel Steiner
- Lazy Flamingo

Radstadt

- Forellencamp
- Zum Kaswurm

St. Johann

- Bar-Restaurant Platzl
- Hotel Berghof
- Sonnhof Alpendorf

St. Martin/Tgb.

- Gasthof Post

St. Veit

- Sonnhof by Vitus Winkler

Wagrain

- Vamoos Restaurant

Werfenweng

- Gut Wenghof

LUNGAU

Mariapfarr

- Hotel Gasthof Häuserl im Wald

Mauterndorf

- Gasthof Weitgasser

St. Margarethen

- Löckerwirt

St. Michael/Lg.

- Wellness Hotel Eggerwirt

Tamsweg

- Backen mit Christina
- Frois Pub
- Restaurant Goldader – Alpine Kulinarik

Mehr Infos 





# Frühlings-Genuss mit ALPENRIND

Die Tage werden länger, die Temperaturen steigen – der Frühling liegt mit seinen frischen Aromen und feinen Nuancen in der Luft. Mit heimischem Rindfleisch wird die Grillsaison besonders genussvoll.

ALPENRIND steht für exzellente Fleischqualität aus artgerechter Haltung, handwerkliche Perfektion und einen Geschmack, der seinesgleichen sucht. Hier wird dem Fleisch die Reifezeit gelassen, die es braucht, um seine volle Geschmacksfülle zu entwickeln. Die feinen Fleischstücke überzeugen dabei durch zarte Marmorierung und natürliche Reifung für ein unvergleichlich intensives Aroma. Ob edles Rinderfilet, butterzarter Rostbraten oder fein abgestimmtes Beiried: Jedes Produkt spiegelt die Leidenschaft für meisterhafte Handwerkskunst wider.

## Genuss, der nach Hause kommt

Ausgewählte Genuss-Pakete können das ganze Jahr über im Online-Shop unter [www.alpenrind.at/shop/](http://www.alpenrind.at/shop/) bestellt

und bequem nach Hause geliefert werden. Perfekt für ein stilvolles Frühlingdinner zu zweit, für Familienfeiern oder den ersten Grillabend mit Freundinnen und Freunden unter freiem Himmel. Für Kurzentschlossene gibt's



An  Group Company

## ALPENRIND GmbH

Metzgerstraße 67  
5020 Salzburg  
[www.alpenrind.at](http://www.alpenrind.at)

die feinen Stücke von ALPENRIND zudem rund um die Uhr im „24 Stunden“-Automaten bei beef & more in Salzburg-Maxglan.

## Tipps für saftige Steaks

Für das perfekte Steak das Fleisch rund 30 Minuten vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend das Grillgut in 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit einem Küchentuch abtupfen und salzen. Für die Garstufe Medium Rare etwa 2 bis 3 Minuten pro Seite bei hoher Hitze grillen. Für Medium und Well Done die Garzeit entsprechend verlängern. Steak einmal wenden, um eine schöne Kruste zu erhalten und den Saft im Fleisch zu bewahren. Für den idealen Genuss noch etwa 5 Minuten ruhen lassen.



**BEEF & MORE**

# Salzburgs MeatingPoint für Genussmenschen

Es spricht sich immer mehr herum – wer das Besondere sucht, landet eher früher als später bei BEEF & more in der Siezenheimerstraße 14 b.

Hier beginnt der Genuss – und das nicht nur in Sachen Fleisch! BEEF & more ist ein einziges Genussparadies mit dem Potential, jeden Einkauf zum unvergesslichen Erlebnis zu gestalten.

## Die Grillsaison ist eröffnet!

Mit den ersten warmen Frühlingssonnetagen startet für die meisten Menschen die Grillsaison. Die Terrasse wird geputzt und hergerichtet und als Belohnung gibt es das erste Steak des Jahres vom Grill – dem in den nächsten Monaten noch viele folgen. Die Bandbreite an Möglichkeiten ist bei BEEF & more breit gefächert. Das umfangreiche Sortiment an Special Cuts begeistert Grillfans ebenso wie die vielen herrlichen Gewürze und das tolle Zubehör, das man bei BEEF & more findet.

## Regionalität und Qualität

So freundlich und offen man auf die Wünsche der Kunden eingeht – in diesen 2 Punkten ist man bei BEEF & more kompromisslos. Die Lieferanten – wie ALPENRIND mit seinen hochwertigen Rindfleischspezialitäten – sind handverlesen und durchlaufen eine strenge Qualitätskontrolle durch die Chefleut' Elisabeth und Jürgen Isemann, bevor ihre Produkte im Geschäft landen. Dass BEEF & more trotzdem als Schnittstelle zwischen Regionalem und Internationalem bekannt ist, hat einen anderen Hintergrund.



▲ **Kompromisslos regional – die erstklassige Fleischqualität.**

◀ **Die geschmackvollen Geschenkideen trägt Elisabeth Isemann persönlich aus ganz Europa zusammen.**

## Information und Inspiration

D'Chefin Elisabeth sorgt nicht nur dafür, dass sich im mit Liebe und Hingabe zusammengestellten Sortiment an originellen Geschenkideen, Geschirr, Koch- & Grillzubehör und mehr für jeden Geschmack und jede Gelegenheit etwas findet, sie präsentiert ihre Produkte und fachlichen Tipps auch persönlich in fröhlichen Videos auf Facebook und Instagram. Prädikat: besonders sehenswert



▲ **Frische Qualität zu jeder Tages- und Jahreszeit**

BEEF & more GmbH  
Salzburg-Maxglan  
Siezenheimerstr. 14 b  
www.beefandmore.at

## Beratung und Bestellungen

unter: 0662 42 0012-0

**ORIGINELL  
UND  
AKTUELL**

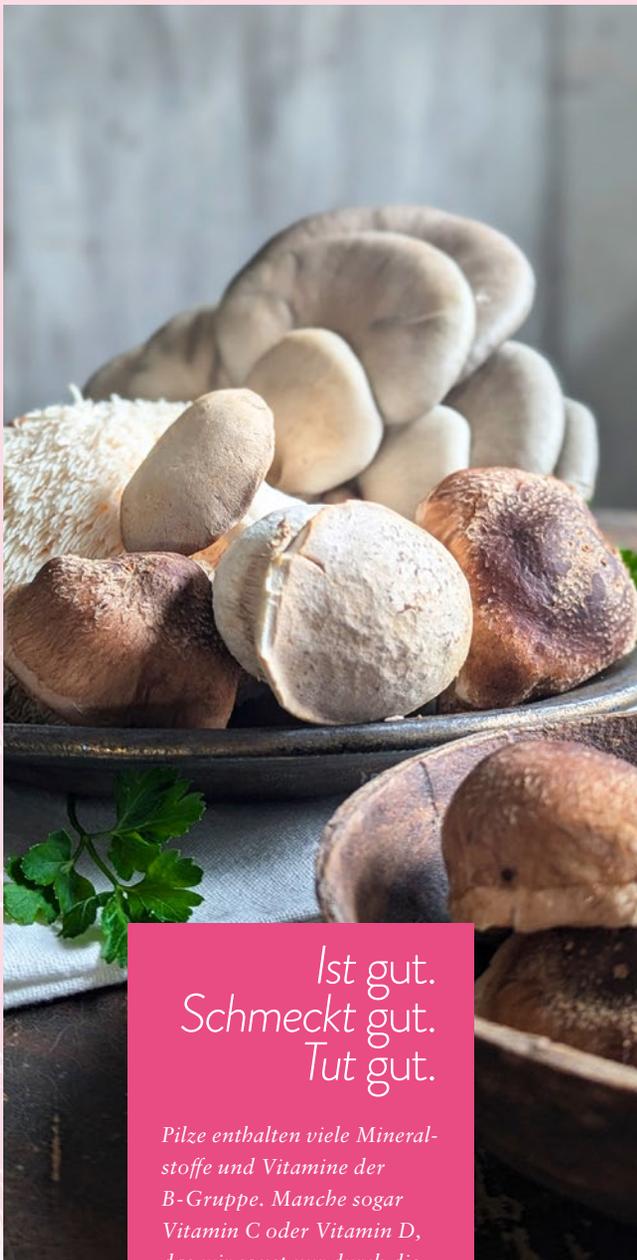
Nichts mehr versäumen:  
Folgt uns auf Facebook  
und Instagram



**d'Chefin Elisabeth**  
BEEF & MORE  
DER GENUSS-MARKT  
SALZBURG MAXGLAN

# Pilze? Pilze!

Pilze bereichern unseren Speiseplan, denn Zucht- oder Wildpilze sind köstlich, vielfältig einsetzbar und je nach Sorte das ganze Jahr frisch verfügbar. Was ist bei der Verarbeitung zu beachten und wie können wir sie zu Hause haltbar machen? Seminarbäuerin Martina Höfelmaier hat drei Tipps!



*Ist gut.  
Schmeckt gut.  
Tut gut.*

*Pilze enthalten viele Mineralstoffe und Vitamine der B-Gruppe. Manche sogar Vitamin C oder Vitamin D, das wir sonst nur durch die Sonne aufnehmen können.*

## **Erst braten, dann würzen!**

Zum Braten hitzebeständiges Öl wie Rapsöl oder Butterschmalz wählen. Pilze lieber portionsweise, möglichst heiß und unter sorgfältigem Rühren braten, bis sie Farbe annehmen. Ungeeignet sind nasse Pilze, daher lieber gut putzen statt waschen. Zum Würzen eignen sich Salz, Pfeffer, frische Kräuter wie Petersilie oder Thymian und je nach Gericht auch Knoblauch oder Zitrone. Wichtig: Salz entzieht den Pilzen Wasser und damit auch den Geschmack. Daher immer erst zum Schluss salzen.

## **Gerne einfrieren, aber nicht auftauen!**

Nahezu alle Pilze können tiefgekühlt werden. Dafür sorgsam putzen und zubereitungsfertig einfrieren. Zum Beispiel in Scheiben geschnitten oder passend zerkleinert. Eine Ausnahme sind Eierschwammerl, diese müssen kurz blanchiert werden und sind erst, wenn sie trocken sind, fertig zum Einfrieren. Wichtig: Tiefgekühlte Schwammerl nicht auftauen lassen, sondern immer gefroren verarbeiten.

## **Schonend trocknen, lange genießen!**

Pilze können entweder im Backrohr oder im Dörrautomat bei 35 bis 40 °C getrocknet werden. Dazu saubere Pilze in möglichst gleichmäßige Stücke zerteilen und langsam trocknen. Falls im Rohr, die Türe mit dem Kochlöffel einen Spalt offenhalten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Dauer des Trocknungsprozesses richtet sich nach Ausgangsfeuchtigkeit und Größe der Pilzstücke und beträgt 6 bis 10 Stunden. Die getrockneten Pilze in luftdicht verschlossenen Gläsern oder Dosen lagern. Wichtig: Langsam und schonend trocken, sonst verlieren sie ihr Aroma.

*Martinas Tipp:*

Ideal lauwarm zum Brunch oder kalt als Lunch im Büro. Schmeckt auch köstlich als vegetarische Variante.



Besonders gut mit Zutaten von



Die Produkte aus frischer Bergbauernmilch überzeugen mit 100 % naturreinem Geschmack.

## FRITTATA MIT SHIITAKE-PILZEN

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmaier

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 große Eier
- 100 ml Milch
- 100 ml Obers
- 100 g Speckwürfel
- 100 g würziger Käse, fein gerieben
- 200 g Shiitake-Pilze
- 400 g gekochte Kartoffeln
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch, Petersilie

### ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Milch und Obers versprudeln. Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie verfeinern. Den geriebenen Käse zugeben und alles verrühren. Gekochte Kartoffeln schälen und feinblättrig schneiden. Die Shiitake-Pilze ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Speckwürfel in einer hitzefesten Pfanne bei mittlerer Hitze braten, Pilze zugeben und alles durchrösten. Kartoffeln dazugeben und dann die Ei-Milch-Mischung darüber gießen. Etwa 2 bis 3 Minuten stocken lassen und im vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten backen.

Zum Anrichten die Frittata auf einen Teller stürzen und portionieren.

Dazu gibt's einen sommerlichen Salat.

# GEBRATENER IGELSTACHELBART

mit Kräuterbröseln



## ZUTATEN PRO PERSON

- ca. 150 g Igelstachelbart
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 50 g Semmelbrösel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 1 EL Butter

## ZUBEREITUNG

Pilz in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten und würzen.

Semmelbrösel mit fein geschnittenem Knoblauch in der Butter knusprig braten, gehackte Petersilie dazugeben und mit dem Igelstachelbart anrichten.

# PANIERTE KRÄUTERSEITLINGE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Kräuterseitlinge
- 120 g griffiges Mehl
- 3 mittelgroße Eier
- etwas Milch
- 130 g Semmelbrösel
- 30 g fein geriebener Bergkäse
- Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
- 150 ml Rapsöl

## ZUBEREITUNG

Kräuterseitlinge längs in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Käse und 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet) vermischen. Eier aufschlagen und mit der Milch sowie Salz und Pfeffer verquirlen. 1 TL Paprikapulver und das Rapsöl verrühren.

Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Pilzscheiben nacheinander in Mehl, Ei und der Bröselmischung panieren.

Die Hälfte des Paprikaöls auf dem Backblech verteilen, die Pilzscheiben drauflegen und mit Öl bepinseln.



Auf Sicht ca. 10 bis 12 Minuten im Backrohr backen. Die Pilzschnitzlerl aus dem Rohr nehmen, auf Küchenpapier legen und das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Dazu passen Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren sowie ein knackiger Salat.

*Martinas Tipp:*

Petersilie durch frischen Estragon ersetzen!



# HENDLFILET MIT AUSTERNPILZEN

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmaier

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Hendlfilet:

- 4 Hendlfilets
- 1 Zwiebel
- 500 g Austernpilze
- 2 EL Senf
- 150 ml Obers
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Brühe
- Salz, Pfeffer
- frische Petersilie
- Butterschmalz

### Saisonales Gemüse:

- ca. 800 g Gemüse wie Kaiserschoten, Kirschtomaten und Brokkoli
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Thymian

## ZUBEREITUNG

### Hendlfilet

Backrohr auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hendlfilets salzen und pfeffern. Zwiebel fein würfelig und die Austernpilze in feine Streifen schneiden.

Die Filets in Butterschmalz von beiden Seiten jeweils ca. 2 bis 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Bratenrückstand die Zwiebeln glasig anbraten. Geschnittene Austernpilze dazugeben, unter Rühren anbraten und mit Weißwein ablöschen. Einmal kräftig aufkochen lassen und dann Obers, Brühe und Senf dazugeben. Hendlfilets hineingeben und alles im Backrohr etwa 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren geschnittene Petersilie unterrühren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Saisonales Gemüse

Brokkoliröschen in Salzwasser bissfest garen. Kaiserschoten für 1 bis 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Kirschtomaten vierteln.

Die Tomaten in einer Pfanne mit Öl gut durchrösten, dann den Brokkoli und zuletzt die Kaiserschoten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Dazu passen Nudeln, Reis oder ein frisches Baguette.

Ist gut.  
Schmeckt gut.  
Tut gut.

Eine ausgewogene Ernährung kombiniert verschiedenste Nährstoffe. Pilze sind hierbei eine gute Ergänzung und bringen gesunde Abwechslung in den Speiseplan.

# WIBERG



# WOW!

## DIE GEWÜRZE DER PROFIS JETZT AUCH FÜR ZUHAUSE.

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

Mit dem Code **SALZBURG25** erhältst du 10 % Rabatt\* auf alle Produkte im WIBERG Onlineshop.

**Jetzt einlösen unter: [wiberg.eu/wow-shop](https://wiberg.eu/wow-shop)**

\*Die Aktion gilt in Österreich und Deutschland bis 31. Jänner 2026, nur solange der Vorrat reicht. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.



 [@world\\_of\\_wiberg](https://www.instagram.com/world_of_wiberg)

# Sterneküche für zu Hause

Die wichtigste Zutat? Hochwertige Produkte! Und davon gibt's im Land Salzburg jede Menge. Drei von Salzburgs Spitzenköchen zeigen mit ihren Rezepten vor, wie wir diese zu Hause einfach genießen können. Und für besondere Genuss-Momente besuchen wir Andreas Döllerer, Vitus Winkler oder Andreas Herbst in ihren wunderbaren Gourmetrestaurants.



## Alpiner Wegbereiter

Ob im Wirtshaus oder im Restaurant: „Beim Döllerer“ in Golling wird seit Jahren nach einer klaren Philosophie gekocht: Regionalität, Saisonalität und die bewusste Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Umgebung. Nicht umsonst gilt Andreas als Wegbereiter der Alpinen Küche in Europa.

## Querwaldein

Im Gourmetrestaurant Kräuterreich und im Wirtshaus by Vitus Winkler in Sankt Veit i. P. erfindet Vitus Winkler die heimische Küche immer wieder neu. Was gleich bleibt, ist die Liebe zu regionalen Lebensmitteln, die hier kunstvoll verarbeitet werden. Ob gebraten, fermentiert oder frisch gesammelt: Die Überraschungsmenüs sind immer ein echter Genuss.



## Heimat erleben

Andreas Herbst hat sich der Neuinterpretation und Weiterentwicklung traditioneller Gerichte verschrieben. In seinem Restaurant „dahoam“ zeigt er die Salzburger Küche von ihrer besten Seite und auf höchstem Niveau. So genießen wir feinste Speisen mit dem Blick auf genau jene Landschaft, aus der die Zutaten dafür herkommen.



# TEUFELSROLLER VON DER BLUNTAUFORELLE

## mit scharfen Paprikazwiebeln

Rezept Andreas Döllerer, Wirtshaus und Restaurant Döllerer, Golling



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Für den Fisch:

- 4 entgrätete Bluntauforellen-Filets (je ca. 200 g)

#### Für die Paprikazwiebeln:

- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 50 ml Rieslingessig, alternativ Weißweinessig
- 50 ml Weißwein
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- Salz, Cayennepfeffer zum Würzen
- Olivenöl zum Anbraten

#### Für den Essigsud:

- 300 ml Rieslingessig
- 200 ml Wasser
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner
- Lorbeerblätter
- etwas Salz

#### Zum Anrichten:

- Schwarzbrotchips
- 250 ml Tomatensauce
- eingelegte Pfefferoni

### ZUBEREITUNG

#### Paprikazwiebeln:

Paprika und Zwiebeln in grobe Streifen schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Kurz rösten lassen, mit Wein und Essig ablöschen. Mit den restlichen Zutaten würzen und langsam zu einem Kompott Einkochen lassen. Etwas von der Masse fürs Anrichten aufheben.

#### Essigsud:

Alle Zutaten in einem Topf schnell aufkochen lassen und kaltstellen.

#### Teufelsroller:

Forellenfilets häuten und der Länge nach mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden. Die Filets aufklappen, zwischen Frischhaltefolie legen und ganz vorsichtig plattieren, sodass sie überall gleich dünn sind.

Jeweils mit einem Teil der Paprikamasse bestreichen und der Länge nach mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen. Die Enden verknoten und den Roller mit einer Nadel mehrmals einstechen. Im kalten Essigsud einlegen und bestenfalls drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Tag des Anrichtens die übrigen Paprikazwiebeln in der Pfanne mit etwas Tomatensauce verdünnen und lauwarm auf die Teller geben. Teufelsroller aus dem Sud nehmen, auspacken, einmal durchschneiden und darauf platzieren.

Mit Schwarzbrotchips und Pfefferoni garnieren.

Wein-Tipp vom Profi

DÖLLERER WEINHAUS

Dazu passt der Sauvignon Blanc „Lena“ 2023 vom Weingut Skringer. Seine saftige Aromatik und die ausgewogene Säure balancieren das Gericht optimal aus.

# SELLERIE-PIZZA

## mit *Mozzarella*

Rezept Andreas Herbst, Restaurant dahoam, Leogang



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 großer Sellerie
- Kräutersalz

### Für die Paprika-Tomaten-Sauce:

- Distelöl
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Tomaten
- eingelegte Paprika
- Kräutersalz

### Für den Belag:

- Mozzarella
- Kräuter (Basilikum, Kresse)

### ZUBEREITUNG

Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und mit einem großen Ausstecher rund ausstechen. Mit Kräutersalz und Distelöl marinieren und im Rohr bei 160 °C 20 Minuten vorbraten.

Für die Sauce gehackten Knoblauch in Distelöl anbraten, Tomaten und klein geschnittene Paprika dazugeben und alles einkochen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Den vorgegarten Sellerie mit der Sauce bestreichen und 5 Minuten bei 220 °C vorbacken. Mit Mozzarella belegen und ca. 5 Minuten fertig backen.

Andreas Restls Tipp: Sellerieschalen im Ofen bei 160 °C für 1 Stunde rösten, danach in ein Schraubglas geben, mit heißem Wasser bedecken und für einige Tage in die Kühlung stellen. Danach abseihen und wie Kaffee weiterverwenden.



Rezept-Tipp vom Profi

**WIBERG**

Noch heiß mit etwas „Pasta/Pizza“-Würzmischung verfeinern. Traumhaft!

Wer kennt Sellerie-Kaffee?  
Und was hat das mit  
Kardinalschnitten zu tun?  
Hier geht's zum Rezept!



# LAMMHAXEN

## mit weißer Polenta

Rezept Vitus Winkler, Restaurant Kräuterreich, St. Veit im Pongau



### ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Lammhaxen (ca. 1 kg)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 400 g Sellerie
- 400 g Karotten
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Lauch
- 1 EL Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Rotwein
- 1 Schuss Apfel-Balsamessig
- 50 g Tomatenmark
- 2 l Salbeitee
- 200 g geschälte Tomaten in Saft
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Maizena
- 4 Blätter Salbei

### Für die Polenta:

- 200 ml Wasser
- 10 g getrockneter Thymian
- 150 ml Milch
- 50 ml Obers
- 50 g (weiße) Polenta
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 ml Schlagobers
- Abrieb von 1 Zitrone

### ZUBEREITUNG

#### Lammhaxen:

Gemüse feinkwürfelig schneiden. Lammhaxen in Öl von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und im selben Topf die Gemüswürfel, geriebenen Ingwer und klein geschnittenen Knoblauch kräftig anbraten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis das Gemüse schön dunkel wird. Tomatenmark beifügen und kurz mitrösten. Mit dem restlichen Rotwein und dem Apfel-Balsamessig ablöschen, kurz einkochen und mit Salbeitee und Tomaten auffüllen. Die Gewürze hinzufügen und nochmals aufkochen.

Nun die Lammhaxen dazugeben und im Ofen bei 160 °C rund 1 Stunde schmoren. Auf 130 °C zurückdrehen und 1 Stunde fertig garen. Vorsichtig herausheben und mit etwas Flüssigkeit und Folie bedecken.

Restliche Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und auf ein Viertel einreduzieren. Mit Salbeiblättern aufkochen und mit Maizena leicht abbinden.

#### Polenta:

Wasser kochen, Thymian beifügen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Milch, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer hinzufügen und aufkochen. Polenta langsam einrühren und so langeiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Vor dem Anrichten nochmals aufkochen, Schlagobers und den Zitronenabrieb unterheben und sofort servieren.



Tipp vom Profi

**SCHULTES**  
mein Metzgermeister

Am Knochen gegart wird Lammfleisch besonders zart und saftig.  
Am besten schmeckt's aus dem Land Salzburg.



# PFLANZ DICH ZUM GENUSS!

100 % VEGAN

FÜR ALLE FOODIES

FÜR PIKANTES



HAT JETZT MAL PAUSE



100 % GELINGSICHER

CREMIGER GESCHMACK

FÜR SÜSSES



# Sommerlicher Genuss

Süß oder sauer? Bei Eis ist nahezu alles möglich. So genießen wir neben den Klassikern Schokolade und Vanille auch Geschmäcker wie Schafskäse oder Alpenkräuter. In Kombination mit fruchtigen Tartes und erfrischendem Obst der ideale Begleiter durch den Sommer. Rezeptideen dazu gibt's von Anna T. Wieser.

## Eisige Prozentrechnung

15 bis 25 Prozent Zucker, 60 bis 70 Prozent Wasser, der Rest sind Geschmacksstoffe. Das sind die Fakten, damit Eis so gelingt, wie wir es lieben. Denn Konsistenz und Geschmack hängen auch vom Verhältnis der Zutaten ab. So lassen Fett, Zucker, Alkohol, Fruchtsäuren und Salz das Eis cremiger werden, weil sie den Gefrierpunkt senken.



## Nichts als kalte Luft?

Speiseeis besteht, je nach Eismaschine und Rezept, zu 30 bis 40 Prozent aus Luft. Bei fluffigem Softeis sind es sogar bis zu 80 Prozent. Da wir zu Hause nicht so viel Luft in die Masse einarbeiten können, ist selbst gemachtes Eis meist schwerer und gehaltvoller. In industriell hergestelltem Speiseeis steckt also oftmals einfach viel kalte Luft.



## Eis und mehr

Anna T. Wieser ist Köchin und Meisterkonditorin aus Leidenschaft. Ihr Wissen rund um Lebensmittel und regionalen Genuss gibt sie an die Schülerinnen und Schüler der LFS Winklhof im Fach „Ernährung + Küchenführung“ weiter. Dabei liegt Annas Fokus auf Saisonalität, Frische und Nachhaltigkeit.



# RHABARBER-TARTE

## mit Milcheis

Rezept Anna T. Wieser

*Annas Tipp:  
Milch mit Aromen wie  
frischen Almkräutern  
oder Sauerklee  
verfeinern!*

### ZUTATEN TARTE FÜR 4 PERSONEN

#### Für den Mürbteig:

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Staubzucker

#### Für die Fruchtfülle:

- 500 g Rhabarber
- 125 ml Obers
- 2 Dotter
- 1 TL Maisstärke
- 100 g Zucker

### ZUTATEN MILCHEIS FÜR 4 PERSONEN

- 400 ml Milch
- 100 ml Obers
- 80 g Dotter
- 130 g Zucker

### ZUBEREITUNG TARTE

Kalte Butter in grobe Würfel schneiden und alle Teigzutaten mit der Hand oder einem Knethaken rasch verkneten. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht warm wird, sonst wird der Teig bröselig. Eine Kugel formen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen. Dünn ausrollen, die Tarteform damit auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit sich dieser nicht aufwölbt. Im Rohr bei 200 °C rund 10 Minuten goldgelb backen.

Inzwischen den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. In die mit dem Teig vorbereitete Form legen, die anderen Zutaten gut verrühren und die Masse über den Rhabarber gießen. Die Tarte 30 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen. Optional: 1/3 Rhabarber durch Erdbeeren ersetzen!

### ZUBEREITUNG MILCHEIS

Milch und Obers aufkochen. Dotter und Zucker vermischen und einrühren. Dieses „zur Rose abziehen“, d. h. eine cremige Konsistenz herstellen. Vom Herd nehmen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.



Besonders gut mit Zutaten von

**SalzburgMilch**

Die Premium Alpenmilch stammt von Kühen, die 365 Tage im Jahr uneingeschränkte Bewegungsfreiheit genießen.



# BUNTES „GLETSCHEREIS“ zum Schlürfen

Rezept Anna T. Wieser

## SO WIRD'S SCHÖN BUNT!

### Grünes Granité

Zitronenmelisse  
Minze  
Schafgarbe  
Zitronensaft  
Honig  
Wasser

### Oranges Granité

Marillen  
Rosmarin  
Apfelsaft

### Rotes Granité

Ribiselsirup  
Wasser

### Violettes Granité:

Heidelbeeren  
Lavendel (als Tee)  
Zitronensaft  
Zucker

### Gelbes Granité

Apfelsaft  
Zitronenthymian

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 l Wasser
- 140 g Zucker oder 160 g Honig oder 280 g Sirup
- 1 Prise Salz
- Geschmackszutaten s. Liste

## GRUNDREZEPT GRANITÉ

Die Zutaten je nach Farbwunsch fein pürieren, in eine Schüssel aus Metall gießen und tiefkühlen. Alle 20 Minuten (ca. 5- bis 6-mal) mit einer Gabel durchrühren, damit sich die typischen Kristalle bilden. Die Eissplitter in ein Glas füllen und die Abkühlung genießen.



Frischhalte-Tipp

**myRex**

*Im verschließbaren Glas perfekt portioniert und angerichtet. Ideal auch zum Mitnehmen in der Kühltasche, z. B. ins Freibad.*

# GEGRILLTE WASSERMELONE

## mit Schafskäse-Eis

Rezept Anna T. Wieser

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Wassermelone
- 1 Prise Salz
- Olivenöl zum Anbraten
- frische Minze

### Für das Schafskäse-Eis:

- 300 g Schafskäse
- 200 g Milch
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- etwas Zitronensaft
- 200 g geschlagenes Obers
- Nüsse zum Garnieren

### ZUBEREITUNG MELONE

Melone vierteln und in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und in Olivenöl anbraten oder auf den Grill legen. Garzeit eher kurz halten, damit die Melone nicht zerfällt. Mit Minze und dem Eis anrichten.

### ZUBEREITUNG SCHAFSKÄSE-EIS

Alle Zutaten vermengen und das geschlagene Obers untermischen. In einer Eismaschine gefrieren lassen. Mit Nüssen garnieren und genießen.

*Annas Tipp:  
Ideal auch als Topping für  
sommerliche Salate.*



LAND-LEBEN



ICH  LAND-LEBEN



50 JAHRE  
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](http://www.land-leben.com)



# MOHNSEMMELEKNÖDEL MIT GRÜNEM SPARGEL UND SPECKWÜRFELN

## ZUTATEN MOHNSEMMELEKNÖDEL

- 200 g LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelwürfel
- 1 Ei (Größe M)
- 220 ml Milch
- 85 g Mehl
- 50 g Mohn (Weiß-, Grau- oder Blaumohn)
- 1 Handvoll frische Kräuter, grob gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat (nach Geschmack)

## ZUTATEN SPARGEL

- 400 g grüner Spargel
- 150 g Speckwürfel
- etwas Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Ei, warme Milch, Salz, Mehl, Mohn und gehackte Kräuter hinzufügen. Alles vorsichtig miteinander vermengen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit feuchten Händen 6 bis 8 Knödel formen. Diese entweder im Dampfgarer (bei 100 °C, 20 Minuten) oder in siedendem Salzwasser (ca. 15–20 Minuten) garen.

Währenddessen den grünen Spargel waschen und etwaige holzige Enden entfernen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Nach ein paar Minuten die Speckwürfel zugeben und so lange braten, bis der Spargel gar ist und die Speckwürfel knusprig sind.

Zum Servieren Spargel und Speckwürfel auf dem Teller anrichten und die Mohnsemmelknödel darauf setzen.



## Tipp:

*Knödel mit geschmolzener Butter beträufeln oder mit geriebenem Bergkäse verfeinern.*

**Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelwürfel werden mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt.**

**Für die Zubereitung werden ausschließlich frisch gebackene Dinkelbrote aus natürlichen, regionalen Zutaten verwendet.**





*Bewusst einkaufen,  
schau aufs Siegel!*



# Garantiert regional

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

## STADT SALZBURG (13 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Kräuter		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Fleisch: Rind, Schwein, Wild, Speck & Wurst		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Fanny Fresh	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Maierwiesweg 27B	5023	Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Fleisch: Rind, Kalb, Wild		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Fleisch und Wurstwaren Lettner	Grillwurst, Schinken		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
Gabelmacher	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Kräuter, Melone		Torringerstraße 14	5020	Salzburg
Geisbichlgut	Joghurt, div. Käse, Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Eier ...	✓	Geisbichlgutweg 10	5023	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Fleisch: Rind, Schwein		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Salzburger Blumenhof	Div. herkunftszertifizierte Produkte für Gärtnereien		Mehrlgutweg 29	5020	Salzburg
SalzburgerLand Ei	Eier		Schwarzstraße 19	5020	Salzburg
SalzburgMilch	Milch, Schlagobers, Joghurt, div. Käsesorten		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtkerei Greimel	Div. Honig, Marmelade	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Milch, Joghurt, div. Käse, div. Frischgemüse, Brot, Äpfel		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg

## FLACHGAU (120 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Eisl Bio-Schafmilch-Spezialitäten	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Topfen, Käse ...	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Friesacherhof	Rindfleisch, Schweinefleisch, Erdäpfel		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Gaisbergwasser	Gaisbergwasser (still, prickelnd)		Ahornstraße 21	5081	Anif
Kastnerbauer – HofgreisslerEi	Bio-Eier	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Biogut Oberwald	Haunsberger Hafer, Binkl, Obst, Obstbäume	✓	Wald 2	5102	Anthering
Goisbauer – SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Kernbauer & Kerne's Mostheuriger	Fleisch, Wurst, Fisch, Brände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Bio-Pute, Bio-Gans	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Schweinefleisch, Eier	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Salzburg Garnelen	Salzburg Garnelen		Handelszentrum 16	5101	Bergheim
Bauer z'Feichten	Eier		Feichten 4	5165	Berndorf
Brot.Wert	Sauerteigbrot	✓	Am Bäckerweg 3	5165	Berndorf
Hausl Wall	Kalbfleisch	✓	Wall 3	5165	Berndorf
Imkerei Hinterhauser	Wald-, Blüten-, Creme-, Akazien- & Lindenblütenhonig		Dorfbeuern 112	5152	Dorfbeuern
Dorfmetzgerei Baischer	Leberkäse, Würstel, Wurst		Dorfstraße 11	5161	Elixhausen
Bio-Bäckerei Pföß	Tauernroggenbrot, Bio-Dinkellaiberl, Bio-Dinkelbrot	✓	Christophorus Straße 62	5061	Elsbethen
Hofkäserei Haslauer	Alles vom Schaf: Frischkäse, Joghurt, Käse	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Lehner's Beerenstadl	Heidel-, Erd- & Himbbeeren		Aignerstraße 134	5061	Elsbethen
Bio-Imkerei Wildblume	Wald-, Creme- & Blütenhonig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Biohof Pertiller Oberwimpoint	Div. Frischgemüse, Salat, Kohl, Kräuter, Honig	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Ederbauer – wild gewachsen	Eier, Honig, Obstler, Blumen		Ederweg 3	5301	Eugendorf
Gasbachbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch, Würste	✓	Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Imkerei Freundlinger	Wald-, Creme- & Blütenhonig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Watzing	Edelpilze, Laufener Landweizen, Eier		Watzingstraße 12	5301	Eugendorf
Biofarm Teufl/Butcher and Farmer Teufl	Galloway Rindfleisch, Würste, Creme- & Blütenhonig, Hundewurst	✓	Schönaustraße 49	5324	Faistenau
Ederbrot	Bio Tauernroggenbrot, Bio Biertreberbrot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögenbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Itzlinger's Biobäckerei	Tauernroggenbrot, Laufener Landweizenbrot (Hell, Vollkorn)	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Eiswerk	Div. Eissorten und Sorbet	✓	Mittergöming 12	5114	Göming
Fuchserlei Buchbichlgut	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Kitz		St. Leonhard, Gartenauerstr. 9	5083	Grödig
Lenzenbauer	Eier, Walnüsse, Obst, Dörrobst, Säfte, Apfelwein, Cider, Most, Frizzante	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Gärtnerei Kral	Gemüsejungpflanzen, Christbäume, Stauden, Blumen ...		Hof 47	5302	Henndorf
Grablergut	Creme- & Waldhonig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hözlbauer	Bio-Eier, Gänse	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Krapfbauer	Rind-, Schweinefleisch, Eier, Birnen		Hintersee 5	5324	Hintersee
Karlgut	Frischkäse, Bauernkäse, Camembert, Topfenbällchen ...		Schroffenaustraße 5	5322	Hof
Kehlbauer	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Käse, Lamm	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Fleischhauerei Fuchs	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Blumen, Zierpflanzen, Topfkräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gruber – Gefügelhof Eigenherr	Eier, Fleisch: Rind, Huhn, Pute		Mettigweg 5	5023	Koppl
Imkerhof Salzburg	Blüten-, Creme-, Waldhonig, Oxymel, Blütenpollen		Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl
Gärtnerei Frahammer	Frischgemüse, Kräuter, Honig, Blumen, Zierpflanzen ...		Tannham 11/2	5203	Köstendorf
Hasi's Schmankerlkasten	Eier, Erdäpfel		Kleinköstendorf 7	5203	Köstendorf
Karlbauer	Freilandeier		Gramling 1	5203	Köstendorf
Knotzinger – SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Riederbauer	Säfte, Honig, Eier, Erdäpfel, Essig	✓	Franz-Xaver-Gruber-Straße 33	5112	Lamprechtshausen
Schnapsbrennerei Bruckmoser	Brände, Liköre, Waldhonig		Stockham 7	5112	Lamprechtshausen
Buachberger's Mili	Milch, Butter, Joghurt, Schlagobers, Käse		Buchberg 1/2	5163	Mattsee
Mitterhof	Fleisch, Wurst, Getränke		Mitterhof 3a	5163	Mattsee
Bioimkerei Hinterhauser	Blüten- & Waldhonig	✓	Dorfbeuern 4	5152	Michaelbeuern
TRAPP Die Blumen- & Gartenwelt	Blumen, Zierpflanzen, Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Fleisch: Huhn, Pute, Wald- & Blütenhonig	✓	Reinharting 6	5165	Nussdorf
Derndlbauer	Naturjoghurt, Topfen, Käse, Schweinefleisch, Wurst		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauer am Bichl – SalzburgerLand Ei	Eier, Wachteleier, Blüten- & Waldhonig		Bauernweg 3	5110	Oberndorf

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bergland-Ei OG	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergül – SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Austernseitlinge, Shiitake (frisch, getrocknet, eingelegt, pulverisiert)	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Imker Kastenauner	Wald-, Creme- & Blütenhonig		Pötzelsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Wald-, Creme- & Blütenhonig		Weiheweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Wald-, Creme- & Blütenhonig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Joglbauer	Milch, Eier, Getreide, Obst, Gemüse, Brände ...	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum
Tischlerbauer	Wald-, Creme- & Blütenhonig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Hochmühle Frauenlob	Weizenmehl, Laufener Landweizenmehl, Tauernroggenmehl	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Huberbauer – SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Stoffn Bio-Edelpilze	Austernseitlinge, Shiitake (frisch, getr., pulv.), Zuchtbox, Pilzbrut	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Aicherbauer	Holzstöckerl-Spiel		Talacker 3	5164	Seeham
Käserei Walkner	Emmentaler, Bergkäse	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Kramerei Seeham	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Hauptstraße 64	5164	Seeham
Thurerhof	Rindfleisch, Honig, Bio Oxymel, Räucherwerk ...	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bio-Land-Imkerei Mösl	Wald-, Creme- & Blütenhonig	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Bioimkerei Doppler	Wald-, Creme- & Blütenhonig	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen
Frankgut – SalzburgerLand Ei	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Glückswachtelei Unterholzof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Hoamat Honig	Honig, Met, Oxymel, Wachteleier ...		Hauptstraße 78	5201	Seekirchen
Imkerei Janser	Wald-, Creme- & Blütenhonig, Met		Ried 17	5201	Seekirchen
Imkerei Roider	Wald-, Creme- & Blütenhonig		Waldmoosgasse 1	5201	Seekirchen
Mattigtaler Käse	Milch, Butter, Joghurt, Käse, Heulikör, Saft	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Ungerbauer	Rohmilch, Eier		Kothgumprechtung 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Rohmilch, Naturjoghurt, Eier		Schöngumprechtung 18	5201	Seekirchen
Gärtnerei Monger	Topfkräuter, Jungpflanzen, Zierpflanzen, Sträucher ...		Wallerseestraße 89	5201	Seekirchen
Graßmann	Fleisch: Rind, Pute, Huhn		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Bio Bauernmarkt Aglassing	Rind-, Schweinefleisch, Brot, div. herkunftszertifizierte Produkte	✓	Wimpassing 2	5113	St. Georgen
Biohof Stöcklbauer	Dinkelreis, Dinkel, Dinkelvollkornnudeln, Hafer, Haferflocken ...	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Grabnergut	Schweinefleisch, Speck		Holzhauser Straße 82	5113	St. Georgen
Schmetterlingshof	Fleisch: Lamm, Huhn, Gans, Eier, Getreide, Mehl, Tee ...	✓	Helmberger Straße 21	5113	St. Georgen
Bäckerei Obauer	Landweizenbrot, Tauernroggenbrot	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Fleischhauerei Gerbl	Rindfleisch		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei Necker	Tauernroggen-Landweizenbrot	✓	Bahnstraße 5	5350	Strobl
d'Krämerin	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Salzburger Straße 99	5303	Thalgau
Gitti's Freilandeier	Eier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Kasbach	Rindfleisch	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof & Fleischhauerei Santner	Kalbfleisch	✓	Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnergut – SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomanstraße 12	5303	Thalgau
Stranzenhof	Schafrohnmilch, Säfte, Pesto, Fruchtaufstriche, Wurst ...	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Fleischerei Santner	Rindfleisch	✓	Walser Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Frießeneggergut	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Salat, Rote Rüben, Kraut ...		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Erdäpfel, Kürbis, Sauerkraut ...		Wals-Siezenheim 15	5071	Wals-Siezenheim
Baierlgut	Div. Frischgemüse, Erdbeeren, Erdäpfel		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Walserstraße 4	5071	Wals-Siezenheim

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Dandlhof	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Oca, Melone ...		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererbauer	Fleisch: Rind, Schwein, Huhn, Pute, Wurst, Pesto & Co.		Grünauerstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eisl Gastronomieservice	Herkunftszert. Sortiment für Gastronomie: Gemüse, Obst, Kräuter		Grenzstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Bohnen, Erdäpfel ...		Bauergasse 20	5071	Wals-Siezenheim
Feldinger's Hausgartl	Kresse Keim sprossen	✓	Walserfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüsejungpflanzen, Frischgemüse, Erdäpfel		Loigerstraße, Himmelreich 61	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Div. Frischgemüse, Kürbis, Erdäpfel, Salat, Jungpflanzen, Kräuter	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Gastager	Weihnachtsstern		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen und Zierpflanzen		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gemüsebau Esterer	Div. Frischgemüse, Salate, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Milch, Butter, Naturjoghurt, Topfen, Schnittkäse		Walser Straße 14	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Rindfleisch, Leberknödel, Eier, Kürbis, Schnittblumen		Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hörmannbauer	Kohl, Zwiebel, Wurzelgemüse, Fruchtgemüse, Kräuter		Kirchenstraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Jungpflanzen Gerl	Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen, Erdbeeren		Loigerstraße 16	5071	Wals-Siezenheim
Kaindlbauer	Div. Frischgemüse, Erdäpfel		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Königgut	Eier, Honig, Gemüse, Obst, Suppenhuhn, Schwein ...		Oberfeldstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Kracherbauer	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Gemüsejungpflanzen		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Landesgut Kleßheim (LFS)	Div. herkunftszertifizierte Produkte zur Schulversorgung	✓	Klessheimerstraße 5	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Kürbis, Erdäpfel, Kräuter		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Stefflhans	Erdäpfel, Karotten, Kraut		Stefflhansenweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Wirstengut	Eier, Erdäpfel		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim

## TENNENGAU (43 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bioarche Rocherbauer	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Pute, Holzpellets, Schafwölddünger	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Biohof Hasenpoint	Kräutertee, Kräutersalz, div. Sirupe, Räuchermischungen		Wallingwinkl 12	5441	Abtenau
Freilandhof Putzgrub	Bergbauern-Freilandeier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Leierhof	Oxymel, Tee, Brennesselsamen		Seydegg 3	5441	Abtenau
Thalgerhof – SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Untergrub	Fleisch: Rind, Schwein, Pute, Wurst, Speck	✓	Möselberg 12	5441	Abtenau
Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Obsthof Buchegger	Apfelsaft, Phillipsbirnenbrand		Hallseiten 9	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzelsberger	Div. Schnitt- & Hartkäse, Schweinefleisch	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Motzenhof	Rohmilch-Heumilch		Adnet 59	5421	Adnet
Fischhof – Das Ziegenparadies	Alles von der Ziege: Milch, div. Käse, Kitzfleisch, Honig	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
MundOrt Metzgerei	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Wild		Hefenschner 88	5524	Annaberg
Unterschlag – SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau – SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Braunöthhof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	Div. Käse, Topfen- & Joghurteis, Wurst, Eier		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	Blüten-, Wald- & Cremehonig		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Mayrhof	Bio-Eier, Wachteleier, Obstler	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Karnerhof	Highlandbeef, Wurst, geräuchertes Bio-Rindfleisch, Brennholz	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser	Tauernroggenmehl, Laufener Landweizenmehl	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
Seiwaldgut	Rindfleisch, Fruchtaufstriche, Sirup	✓	Haarbergweg 336	5440	Golling
Stieglerbauer	Bio-Rohmilch, Kalbfleisch, Bio-Eier	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Bauernbräugut	Rohmilch, Kalbfleisch, Eier	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Gärtnerei Pleitner	Blumen, Zierpflanzen, Topfkräuter, Jungpflanzen	✓	Rif, Schloßallee 51	5400	Hallein
Sonnenhuhn	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
JOHANNES Bio-Bergbauernhof Krispl	Lamm, Huhn, Tee, Wald- & Blütenhonig	✓	Gaissau 3	5425	Krispl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Div. Käse, Konfitüre, Chutney, Getreide, Honig, Nudeln ...	✓	Kellau 15	5431	Kuchl
Fleischerei Gumpold	Rindfleisch		Markt 127	5431	Kuchl
Oberhofbauer – SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Rindfleisch	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Scharfetter	Salzburger Bio-Naturbeef, Eier	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Weissenbachmühle	Bio-Blütenhonig, Bio-Waldhonig	✓	Weissenbach 8a	5431	Kuchl
Einäuglbauer	Fleisch: Huhn, Wild, Eier		Neubach 15	5523	Lungötz
Handkäserei Wimmer	Joghurt, Topfen, div. Weich- & Schnittkäse		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Jellgut	Joghurt, Topfen, div. Frischkäse, Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
LFS Winklhof	Div. herkunftszertifizierte Produkte zur Schulversorgung	✓	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri	Handgeschöpftes Salz		Kaserermühlweg 3	5411	Oberalm
Biohof Moosbauer	Tauernroggenbrot, Gansl, Rind, Rohmilch, Joghurt, Topfen	✓	Leitnerstraße 10	5412	Puch
Höllhof	Rindfleisch	✓	Schattau 22	5442	Rußbach
Gärtnerei Zmugg	Blumen, Zierpflanzen, Topfkräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Schleggenhof	Lammfleisch, Lammschinken	✓	Scheffau 6	5440	Scheffau
Bachrain	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Kitz, Wild, Innereien	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
AlmSinn	AlmSinn Sauerhonig, Suppenwürze, Kräutertee		Am Dorfplatz 31	5423	St. Koloman
Da Waldhofer	Fleisch: Rind, Huhn, geselechtes Rindfleisch, Eier, Schnaps	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Koloman

## PINZGAU (63 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biobauernhof Haslach	Rohmilch, div. Käse, Speck, Eier, Fruchtaufstrich, Obstler	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Obstpresse Bramberg	Apfelsaft, Apfeltresterpulver		Wilhelmstall, Weichseldorf 27 a	5733	Bramberg
Salzburger Wollstadel	Sitzkissen, Filzpatschen & -hüte		Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Gaferlgut	Rind, Grillwürstel, Burger-Patties	✓	Krössenbachstraße 23	5671	Bruck
Hintergaferl	Suppenhuhn, Jungrind, Eier	✓	Krössenbachstraße 25	5671	Bruck
LFS Bruck – Landwirtschaftsbetrieb Piffgut	Rohmilch, div. Käse, Fleisch, Saft, Honig ...	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
Metzgerei-Genossenschaft Bruck	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wurst		Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
Bijo Farm	Cebufleisch & -wurst, Chutney, Müsli, Tee, Sirup	✓	Taxenbacher Fusch 31	5672	Fusch
Unterhausreit	Apfelessig, Kräutertee	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Woidwerk	Blüten- & Waldhonig		Patschweg 7 b	5662	Gries
Hollersbacher Kräutergarten	Div. Tees: Balance, Blütenzauber, Juchizza, Kräutersalz ...	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Scharlern	Div. Käse, Wurst, Fruchtaufstrich, Sirup	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
NOWI Conditor Eis	Div. Speiseeissorten		Augasse 4	5710	Kaprun
Bio-Imkerei Bründl	Blüten-, Wald-, Creme- & Almrosenhonig	✓	Sinning 36	5771	Leogang
Ottinghof	Leoganger Safran	✓	Otting 3	5771	Leogang

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Sinnlehen	Butter, div. Käsesorten	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Milch, Topfen, Weichkäse, Getreide, Erdäpfel, Saft, Rind	✓	Otting 7	5771	Leogang
Fleischhauerei Rass	Fleisch: Huhn, Pute, Gans, Ente		Lofer 47	5090	Lofer
Stoaberg Smokehouse	Pulled Beef		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Bichlhof	Milch, Käse, Eier, Cremelikör, Huhn	✓	Bichlweg 4	5751	Maishofen
Bio-Imkerei Herzog	Blüten-, Wald- & Cremehonig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milch, Buttermilch, Joghurt, div. Käsesorten		Saalfelderstraße 2	5751	Maishofen
Rinderzuchtverband Salzburg	Sbg. Almrind & Jungstier		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Unterberger Brot	Tauernroggenweckerl		Dorfstraße 6	5751	Maishofen
Hatzbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Sonnberg 10	5761	Maria Alm
Tischlerbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Aberg 6	5761	Maria Alm
Imkerei Albert Wieser	Blüten-, Wald- & Cremehonig		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill
Wiesberg	Fleisch: Rind, Lamm, Gansl, Eier	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedersill
Altjudengut	Div. Käsesorten, Rind, Kalb, Wurst, geselchtes Rindfleisch		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Säfte & Sirup, Essig, Apfelchips		Grabenäckweg 37	5721	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Naturjoghurt, Frischkäse, div. Käse		Walchen 319	5721	Piesendorf
Frohngütl	Rindfleisch	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Hohnerbauer	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm		Hundsdorfstraße 40	5661	Rauris
Klaus Rathgeb	Fleisch: Wild, Rind, Lamm, Kalb		Weidachweg 104	5661	Rauris
Kumming	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Kitz, Wild		Sportstraße 14/10	5661	Rauris
Obermoosen	Div. Käse, Zirbengelee, Brände,	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
Marolden	Eier, Masthühner, Ochsenfleisch		Maroldenweg 4	5754	Saalach-Hinterglemm
Reithgut	Milch, Rind, Lamm	✓	Reithweg 70	5753	Saalach-Hinterglemm
Fischzucht Kehlbach	Forelle, Saibling, Kaviar, Flusskrebse, Besatzfische		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Forelle, Saibling, Kaviar, Besatzfisch		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Wild		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Hanslbauer	Frischkäse, Schnittkäse	✓	Ruhgassing 2	5760	Saalfelden
Hauserpeterhof	Rohmilch, div. Käse, Wurst, Eier, Wachteleier, Nudeln, Getreide ...	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Imkerei Martin Handl	Blüten-, Wald- & Cremehonig		Harham 66	5760	Saalfelden
Jagglhof	Jungrind, Innereien, Roggen, Dinkel, Eier	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Missi AlpenEis	Div. Speiseeissorten	✓	Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Örgenbauer	Rindfleisch, Obstler	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Poltenhof	Rindfleisch	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Thoman	Eier	✓	Schmieding 4	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof	Jungrindfleisch, Obstler	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Sunnseitimker	Blüten-, Wald- & Cremehonig, Met ...		Steinbachstraße 16	5662	St. Georgen/Pzg.
Obermoos	Eier, Suppenhuhn	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin/Lofer
Plattner Blütenflair und Gartenlust	Schnittblumen, Blumen, Zierpflanzen		Grubhof 184	5092	St. Martin/Lofer
Nationalpark Gärtnerei	Div. Frischgemüse, Chili, Kräuter ...	✓	Am Radweg 9	5724	Stuhlfelden
Tauernlamm Verwertung – Eschenau	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Wild	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Topfen, div. Käsesorten	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Kreuzerbauer	Rindfleisch	✓	Gföll 2	5091	Unken
Oberrain anderskompetent	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Tee	✓	Unken 8	5091	Unken
Bamer	Rindfleisch	✓	Uggel 6	5723	Uttendorf
Pinzga Speckdorf	Rind: Fleisch, Wurst, Speck		Vorderkrimml 70	5742	Wald
Augut	Milch, Käse, Rind, Kalb, Schwein, Wild, Wurst, Schmalz, Aufstriche		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Imkerei Michael Egger	Wald-Blütenhonig	✓	Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Metzgerei Schultes	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Wild, Speck, Wurst		Kitzsteinhornstraße 47/ Schütttdorf	5700	Zell am See

# PONGAU (67 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersattgut	Fleisch: Rind, Schwein, Schaf, Wild, Milch, Eier, Fisch ...	✓	Schwemmbergweg 25	5541	Altenmarkt
Konwald	Frischkäse, Schnittkäse, Ziegenfleisch		Konwaldweg 3	5541	Altenmarkt
Tauerngarten	Div. Frischgemüse, Obst, Aufstriche, Saft, Kräuter		Zeffnergasse 14	5541	Altenmarkt
Imkerei Jakob Steffner	Blüten- & Cremehonig	✓	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Bio-Bauernhof Schmaranz	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Fleischhauerei Hutegger	Fleisch: Kalb, Rind, Lamm, Schwein, Wild, Kitz, Wurst		Pyrkerstraße 76	5630	Bad Hofgastein
Veitbauer	Joghurt-Topfen, Naturjoghurt, Frischmilch	✓	Wieden 2	5630	Bad Hofgastein
Echt kasig Hofkäserei Hubmühle	Alles vom Schaf: div. Käse., Joghurt, Topfen		Erzstraße 29	5500	Bischofshofen
Echt Schreckbauer	Fleisch: Lamm, Rind, Kalb, Schwein, Pute, Wurst	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Imkerei Mayrhofer	Walnuss-, Blüten-, Waldhonig, Honigessig, Oxydel ...		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Biohof Gschwendt	Rollgerste, Dinkel, Hafer, Roggen, Trockenbohnen ...	✓	Gainfeld 14	5500	Bischofshofen
Obersüßgut	Rindfleisch, Eier, Fruchtaufstrich, Saft, Sirup	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Fleisch: Huhn, Gans, Pute, Schwein, Forelle, Eier, Rohmilch		Hauptstraße 21	5531	Eben
Sulzenalm Krahlehenhütte	Rohmilch, div. Käsesorten, Rindfleisch	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Wexlerhof	Div. Frischgemüse, Kräuter, Pilze, Honig, Likör		Wexlerweg 2	5532	Filzmoos
Hundsalzhof	Joghurt, Topfen, div. Käse, Honig	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Zehenthof	Eier, Butter, Sennkäse, Berkäse, Speck		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Honigtraum Winkler	Blüten-, Wald- & Cremehonig, Met	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Mitterurlesberg	Rohmilch, Butter, Butterschmalz, Schotten, div. Käse	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
ärla Fischmanufaktur Großarlal	Forelle, Saibling (frisch, geräuchert, gesalzen), Fischaufstrich		Kössler 5	5611	Großarl
Aubauer	Milch, div. Käse, Rind, Almschwein, Wurst, Eier, Pesto ...	✓	Aubauernweg 1	5611	Großarl
Bernberg	Butter, Joghurt, div. Käse, Rind, Pute		Schiedweg 39	5611	Großarl
Filzmoosalm Prommegg	Milch, Butter, Joghurt, div. Käse, Brot		Ellmau 41	5611	Großarl
Gerstreit	Rind, Lamm, Vogelbeerbrand		Sonnseitweg 34	5611	Großarl
Großarler Genuss	Rindfleisch, Special Cuts, Wurst		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Großarler Troadkastn	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 2	5611	Großarl
Hinterklausberg	Rind- & Lammfleisch	✓	Ellmau 53	5611	Großarl
Klausbauer	Butter, div. Käse, Kitzfleisch, Wurst, Forelle		Ellmau 74	5611	Großarl
Mitterhub	Bio-Lammfleisch	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Oberharbach	Butter, div. Käse, Wurst, Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Sirup ...		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Eier		Rattersberg 20	5611	Großarl
Untergollegghof	Schnäpse, Likör, Kitz- & Rindfleisch		Eggriedl 2	5611	Großarl
Aigenreith	Fritzterer Freilandsschwein		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Bodenbauer	Fleisch: Rind, Huhn, Pute, Wild	✓	Bairau 1	5511	Hüttau
Paller	Blüten- & Waldhonig	✓	Hüttau 10	5511	Hüttau
Gut Hüttschlag	Wildfleisch, Wurst		Hüttschlag 8	5112	Hüttschlag
Oberneuhof	Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Suppenhuhn, Eier		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Steinmannbauer	Milch, Butter, div. Käse, Schnäpse, Schwein, Rind ...	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Div. Käsesorten	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Bäckerei Café Konditorei Bauer	Bio Dinkelkeckerl, Dinkelhandsemmel	✓	Dorf 248	5505	Mühlbach
Tauernbrennerei	Likör, Brände, Chutney, Gelees ...		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers	Amadeo Salzburg		Alpenstraße 5	5562	Obertauern

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biohof Lehengut	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, div. Käse, Eier	✓	Reitsam 11a	5452	Pfarrwerfen
Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut	Lavendel: getr., Öl, Sirup, Hydrolat, Aufstrich	✓	Roßbrandstraße 30	5550	Radstadt
Metzgerei Ladinger	Rindfleisch	✓	Stadtplatz 13	5550	Radstadt
Steinergut – Kocher's Biohof	Rindfleisch, Wildhendl, Honig, Kräuter & Tee	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Unterfarnwang	Rind, Kalb, Wurst, Saft, Schmalz, Tee	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Genussregion Pongauer Wild	Fleisch: alles vom Wild, vorgef. Gerichte		Baderstraße 7	5620	Schwarzach
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Div. herkunftszertifizierte Produkte	✓	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach
Brennerei Gauger	Vogelbeer-, Birnenbrand, Obstler		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen, Zierpflanzen, Jungpflanzen		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Fleisch: Wild, Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Wurst & Speck		Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Div. herkunftszertifizierte Produkte	✓	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann
Metzgerei Urban	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Kitz, Wild, Wurst		Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Echt Guat Bauernladen	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.
Oberedt	Rind, Lamm, Eier, Honig	✓	Edtstraße 27	5522	St. Martin/Tgb.
Spiesshof	Rohmilch, Butter, div. Käse, Speck, Schnaps	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin/Tgb.
Waisengut	Fleisch: Huhn, Pute	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin/Tgb.
Bauernhof Sonnenhuab	Schnäpse, Honig, Rind, Lippenbalsam		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit
Die Summerin	Blüten-, Wald- & Cremehonig		Pass Lueg Straße 3	5451	Tenneck
AlpakaAlm Wollmanufaktur	Alles vom Alpaka: Pflanzsack, Business-Sohle		Zollweg 21	5602	Wagrain
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Tauernroggenlaib, Laufener Landweizenbrot	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Beermoos	Rindfleisch	✓	Öbristweg 65	5602	Wagrain
Großwidmoos	Fleisch: Pute, Huhn, Sirup, Schnaps, Kräuter, Tee, Honig	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Fleisch: Huhn, Lamm, Suppenhühner, Eier	✓	Weberlandl 15	5602	Wagrain
Hinterdechantshof	Eier, Blüten-, Wald- & Cremehonig	✓	Reitsam 70	5450	Werfen
wengANGUSta	Rindfleisch	✓	Weng 32	5453	Werfenweng

## LUNGAU (42 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Hiasn	Div. Käse, Getreide, Kräuterprodukte		Fern 31	5574	Göriach
Leitner/Hiasn	Rindfleisch		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Leonhard Gruber	Blüten-, Creme-, Wald- & Löwenzahnhonig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Familie Schiefer OG	Honig, Oxymel, Teigwaren, Mehl, Brände ...		Bruckdorf 608	5571	Mariapfarr
Kinderbauernhof Standlhof	Rohmilch, Rindfleisch, Eier	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Poinsit	Hühnerfleisch	✓	Fern 36	5571	Mariapfarr
Prestlhof	Fleisch, Wurst		Fern 38	5571	Mariapfarr
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Sauschneider	Rind, Lamm, Huhn, Pute, Honig, Erdäpfel	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Weberhof	Lungauer Saubohne, Erdäpfel		Grabendorf 55	5571	Mariapfarr
Wielandhof	Frischkäse, Schnittkäse, Bergkäse, Rindfleisch	✓	Lignitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Produkte aus Aroniabeeren, Getreide, Hanf ...	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Bacher	Rindfleisch	✓	Markt 182	5570	Mauterndorf
Daslerhof	Kalbfleisch	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	Blüten-, Wald-, Cremehonig, Bienenwachs		Markt 342	5570	Mauterndorf
Metzger	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Imkerei Aigner	Blüten- & Cremehonig		Hemerach 16	5583	Muhr
Schoberhof	Rindfleisch, Roggen, Dinkel, Eachtling	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Biohof Sauschneider	Schwein, Getreide, Nudeln, Brot, Erdäpfel, Hanföf, Brotschnaps ...	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sagmeister	Tauernroggen, Indigoweizen, Dinkel, Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biohof Brugger	Gans, Huhn, div. Honig, Oxydel, Bienenwachs	✓	Fell 52	5582	St. Michael
Eslörg	Rindfleisch		Dasl 18	5582	St. Michael
Örgenhias	Rind, Butter, Topfen, Frisch-, Sauermilchkäse	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Kasparbauerhof	Rindfleisch	✓	Dasl 17	5582	St. Michael
Burggerhof	Butter, Sauermilchkäse, Eier, Beeren, Sirup, Tee, Pilze ...	✓	Refling 27	5580	Tamsweg
Das Blumenhaus	Blumen, Zier- & Gemüsejungpflanzen		Kuenburgstraße 13	5580	Tamsweg
Genussregion Lungauer Eachtling	Eachtling div. Sorten		Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Greilhof	Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Wild, Wurst, vorgef. Fleischgerichte	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Tamsweg
Langer	Rindfleisch	✓	Lasaberg 9	5580	Tamsweg
LFS Tamsweg – Standlhof	Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Milchprod., Binkel, Honig, Brände ...	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Lungauer Speis	Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, vorgef. Fleischgerichte, Tierfutter ...		Preberstraße 7	5580	Tamsweg
Ottinggut	Milch, Butter, Joghurt, Topfen, Erdäpfel	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Tonibauer	Fleisch: Rind, Lamm, Speck, Saibling, Eier, Sirup, Brände	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Trimmingner	Joghurt, div. Käse, Lammfleisch, Getreide, Schnaps, Likör	✓	Sauerfeld 40	5580	Tamsweg
Rigele	Rind, Kitz, Wild, Rohmilch, Schnittkäse ...	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Betriebsgemeinschaft Graggaber-Urban	Rohmilch, Rind, Erdäpfel	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Davidhof	Fleisch: Rind, Kitz, Erdäpfel div. Sorten	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Imkerei Karl Aigner	Almrosen-, Blüten-, Waldhonig		Halzgasse 152	5585	Unternberg
Kräutlhütte	Rohmilch, Butter, div. Käse, Eis, Erdäpfel		Fanningberg 155	5572	Weißpriach
Moos	Rohmilch, Butter, div. Käse, Joghurt, Eier	✓	Lamm 39	5584	Zederhaus
Edelbrände Moser	Brände: Wodka, Troad, Enzian	✓	Zederhaus 49	5584	Zederhaus
Waldhof Kösslergut	Eier, Honig, Suppenhuhn		Wald 15	5584	Zederhaus

## GENUSS-KISTERL (22 BETRIEBE)

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer – HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	<a href="http://www.kastnersbioeier.at">www.kastnersbioeier.at</a>
Kernbauer & Kerne's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	<a href="http://www.kernei.at">www.kernei.at</a>
Sperlbauer	Wurmassing 4	5102	Anthering	<a href="http://www.sperlbauer.bio">www.sperlbauer.bio</a>
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	<a href="http://www.steinmannbauer.at">www.steinmannbauer.at</a>
Hotel Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	<a href="http://www.derauhof.at">www.derauhof.at</a>
Fleischhauerei Fuchs	Dorfstraße 3	5321	Koppl	
Imkerhof Salzburg	Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl	<a href="http://www.imkerhof-salzburg.at">www.imkerhof-salzburg.at</a>
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Kellau 15	5431	Kuchl	<a href="http://www.fuerstenhof.co.at">www.fuerstenhof.co.at</a>
Familie Schiefer OG	Bruckdorf 608	5571	Mariapfarr	<a href="http://www.familie-schiefer.com">www.familie-schiefer.com</a>
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	<a href="http://www.hofladen-joglbauer.at">www.hofladen-joglbauer.at</a>
Unterfarnwang	Farnwangweg 5	5550	Radstadt	<a href="http://www.zum-kaswurm.at">www.zum-kaswurm.at</a>
Bachrain	Moosegg 19	5440	Scheffau	<a href="http://www.bachrain.at">www.bachrain.at</a>
Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach	<a href="http://www.pongauer-bauernladen.at">www.pongauer-bauernladen.at</a>
Kramerei Seeham	Hauptstraße 64	5164	Seeham	
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen	<a href="http://www.mattigtaler.at">www.mattigtaler.at</a>
Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	<a href="http://www.pongauer-bauernladen.at">www.pongauer-bauernladen.at</a>
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann	<a href="http://www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at">www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at</a>
Echt Guat Bauernladen	Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.	
Burggerhof	Refling 27	5580	Tamsweg	<a href="http://www.burggerhof.at">www.burggerhof.at</a>
d'Krämerin	Salzburger Straße 99	5303	Thalgau	<a href="http://www.kramerin.at">www.kramerin.at</a>
Genussladen Lehengut	Markt 22 a	5450	Werfen	<a href="http://www.genussladen-lehengut.at">www.genussladen-lehengut.at</a>
Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	<a href="http://www.augut.at">www.augut.at</a>

Salzburg  schmeckt  
Genuss-Wochen

# So gut schmeckt's im Juni

Im Juni heißt es „Salzburg schmeckt“ bei rund 30 Gasthäusern, Restaurants und Hotels im Salzburger Land. Ob Stadt oder Land, Berg oder See, Haubenküche oder Wirtshaus: Bei den „Salzburg schmeckt“ Genuss-Wochen werden aus besten regionalen Zutaten echte Genuss-Momente. Ein Genuss-Betrieb ist sicher auch in deiner Nähe.



Hier geht's zu den  
teilnehmenden Betrieben



[www.salzburgschmeckt.at/genuss-wochen](http://www.salzburgschmeckt.at/genuss-wochen)

 **MeinBezirk**



Rund um die Uhr in  
Salzburgs Kabelnetzen,  
auf A1 Explore TV  
und im Livestream auf:  
[www.rts-salzburg.at](http://www.rts-salzburg.at)

oder **via Satellit**  
täglich von:  
15:00 - 16:00 und  
21:00 - 22:00 Uhr  
auf R9 Österreich HD

**REGIONALITÄT verbindet**

# Genuss- GEWINNSPIEL

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

Bereits angemeldet? Dann unter [www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel](http://www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel) beim „Salzburg schmeckt“-  
Gewinnspiel mitmachen! Teilnahmeschluss ist der 30. Juni 2025.



1x

## Pilzzucht, leicht gemacht!

Mit der „Stoff'n Frische-Pilze-Box“, ausgezeichnet von Biorama als Bioprodukt des Jahres 2024, können wir im Wohnzimmer, der Küche oder im Büro selbst Edelpilze züchten. Für die Theorie gibt's das Buch „Faszination Pilzzucht“ mit Tipps und Rezepten von Pilzexperte Sebastian Reindl und Michaela Friedl mit dazu! [stoffn.at](http://stoffn.at)

Gewinn: 1 „Frische-Pilze-Box“ + 1 Buch „Pilzzucht“  
(ISBN 978-3-7020-2252-5)

## Feine Schafmilchprodukte ...

finden wir im Selbstbedienungs-Bio-Hofladen WOLKE7 von Eisl Eis in Abersee. Neben den eigenen hochwertigen Schafmilchprodukten wie Frischkäse und Joghurt gibt's auch Bioerzeugnisse aus Österreich. Und natürlich das beliebte Bio-Schafmilcheis! [www.seegut-eisl.at](http://www.seegut-eisl.at)

Gewinn: 1 Einkaufsgutschein über 30 Euro. Auch Hauszustellung möglich.



3x

## Regionaler Genuss

100 Prozent Land Salzburg – so genießen wir unsere Lebensmittel am liebsten. Eine vielseitige Auswahl gibt's in den Genuss-Kisterln zu entdecken. Alle Partnerbetriebe auf:

[www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)

Gutschein gültig für 1 Genuss-Kisterl  
medium. Erhältlich bei allen Genuss-  
Kisterl Partnern.



3x

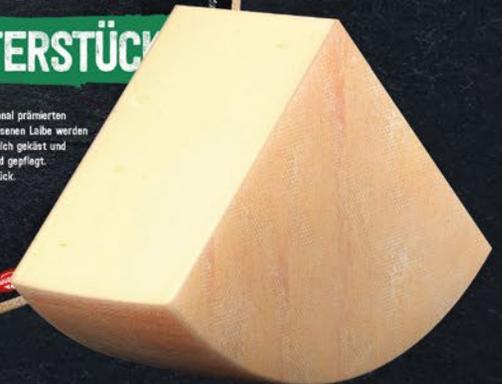
\* Alle Informationen zum Genuss-Gewinnspiel und zu den Teilnahmebedingungen gibt es online unter [www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel](http://www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel).  
Eine Barablöse der Gewinne ist nicht möglich.



# Salzburger Meisterstück

Halbharter Schnittkäse "Gouda Art", 50 % Fett in Tr.

Das Salzburger Meisterstück wird aus frischer Bergbauernmilch hergestellt. Durch seine mind. 8 - monatige Reifezeit sowie den eingesetzten Gouda Kulturen, entwickelt dieser neue Käsetyp seine cremige Struktur und sein unverwechselbares, würzig kräftiges Aroma. Er hebt sich dadurch deutlich von den klassischen Schnittkäsesorten ab. Charakteristisch für diesen Typ Käse ist ein geschlossener, fester und buttergelber Teig und der harmonisch würzig, fruchtige Geschmack im Abgang.



# SalzburgerLand Genuss-Fest in Obertrum am See

ERLEBEN, GENIESSEN, MITFEIERN!



18. Mai 2025  
10 bis 17 Uhr  
Trumerplatz  
5162 Obertrum am See

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



Live-Musik, Handwerks-Vorführungen,  
Schau-Backen und vieles mehr.  
Infos: [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

WIRleben Land  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

