

Salzburg schmeckt

Magazin für Salzburger Lebensmittel und echtes Genuss-Handwerk

Einfach ECHT gut

Direkter
Genuss von der
Obstpresse Leitner
Seite 08

Prämierte
Milchprodukte aus
dem Land Salzburg
Seite 32

Regionaler
Einkehrschwung
auf der Sonnalm
Seite 74

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 CO₂-Speicherung im Boden und unterstützt die Bereitstellung sauberen Trinkwassers.

milch.com/nachhaltigkeit



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



Liebe Leserinnen und Leser,

Vertrauen in die Qualität und Herkunft unserer Lebensmittel ist der Garant für eine regionale Versorgung mit besten Salzburger Lebensmitteln und die Grundlage für ihren vollen Genuss. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat bietet dabei eine verlässliche Orientierung für echte Regionalität. Wir bedanken uns bei allen, die dazu tatkräftig ihren Beitrag leisten.

Eine traurige Mitteilung in eigener Sache: Unser Obmann LR Sepp Schwaiger ist Ende Oktober leider überraschend verstorben. Er war einer der wesentlichen Mitbegründer dieses Siegels und hat sich mit Leidenschaft und persönlichem Engagement für die heimische Landwirtschaft eingesetzt. Aus tiefer Wertschätzung haben wir uns dazu entschlossen, die bereits fertiggestellte Geschichte zu seinem Besuch im Bio-Bauernladen St. Johann zu veröffentlichen. Wir sind uns sicher, dass dies in seinem Sinne wäre und wir ihn damit so in Erinnerung behalten können, wie er war: herzlich, nahbar und lebensfroh!

Geschäftsführer Günther Kronberger und
das Team des Salzburger Agrar Marketing

*Milchprodukte aus dem
Land Salzburg wie Käse von
„Bio aus dem Tal“ stehen für
Handwerk und echten Genuss.*





52 LEBENSWERK REGIONALITÄT

08

DIREKTER GENUSS

Die Obstpresse von
Familie Leitner

20

AUS TRADITION WEITERDENKEN

Der Aignerhof blickt
immer nach vorne

34

DREI BAUERN, EINE VISION

Die Milchgemeinschaft
„Bio aus dem Tal“

42

ZWISCHEN BERG UND TAL

Die Bergkäseküche
am Zehenthof

14

SCHÄTZE AUS DEM BIENENSTOCK

Honig und vielseitige
Imkereiprodukte

26

EINKAUFEN, WO'S SCHMECKT

Hofläden als Genuss-
Treffpunkte

38

FRISCHES GRÜN IM WINTER

Sprossen als wertvolle
Vitamin-Lieferanten

48

AUS DER KRÄUTERKÜCHE

Traditionelles Wissen
für die kalte Jahreszeit

16

BAUERNHÖFE ERHALTEN!

Gastbeitrag
„Land schafft Leben“

32

PRÄMIERTE MILCHPRODUKTE

Gewinnerbetriebe
des Theodul 2025

40

MARIA AM SCHAUPLATZ

Mit Maria Benedikt
beim Sprossen-Kisterl

52

FRAU SCHREIBT GESCHICHTE

Barbara Saller lebt für
die Direktvermarktung





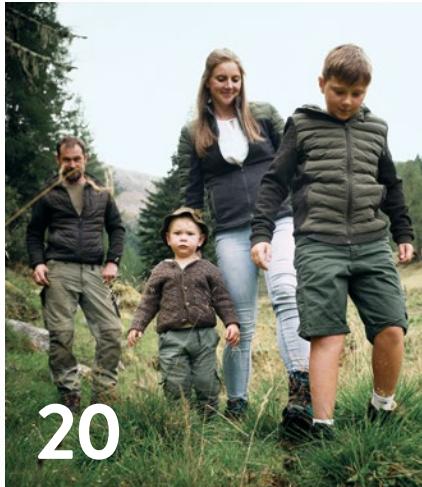
40



42



74



20

Salzburg  schmeckt

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

www.salzburgschmeckt.at

56

**SCHAU AUFS
RUNDE SIEGEL**
Garantierte Herkunft
aus Salzburg

64

**SPASS UND
WISSEN**
Alles rund um
die Biene

70

**AUSZEIT
NEHMEN**
im Häuserl im Wald
in Mariapfarr

96

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

REZEPTE

80
**AUSGEWOGENE
ERNÄHRUNG**
Wärmende Suppen
und Bowls

58

**DAS GUTE LIEGT
SO NAH**
Hofläden und Märkte
auf einen Blick

66

**HANDWERK &
KULINARIK**
Ausflug zum neuen
Fort Kniepass

74

**EINKEHR-
SCHWUNG**
auf der Sonnalm
Zauchensee

106

**GENUSS-
GEWINNSPIEL**
Mitmachen und
tolle Preise gewinnen!

85
**GUTES AUS
SALZBURG**
Mit besten Zutaten
aus der Region

63

**FEINES AUS
DER KRAMEREI**
Das SalzburgerLand
Genuss-Kisterl

68

**REGIONALER
MITTAGSTISCH**
Die Kantine der
Salzburg AG

78

**AUSGEZEICHNET
AUFGETISCHT**
im ganzen Land
Salzburg

90
**SCHNELL
UND GUT**
Backen mit den
Seminarbäuerinnen

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



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

Heumilch. So macht man Milch.



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Bestäubung sowie 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 Käsesorten mit langer Reifezeit, aber auch hochwertige Schnitt- oder Weichkäse 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 Pötzelsberger oder die Privatkäserei Walkner.

Weitere Infos: www.heumilch.com



Karoline und Norbert
Leitner pressen Obst aus
eigenem Anbau sowie
Früchte aus der Umgebung
zu naturbelassenen Säften,
Sirupen und Essigen.



DIREKTER GENUSS

In Piesendorf verarbeitet Familie Leitner Pinzgauer Obst und Beeren zu Direktsaft und Essig. Mit Sorgfalt, Wissen und Neugier entsteht dabei eine wunderbare Sortenvielfalt, die zeigt, dass Handwerkskunst sich auszahlt.

Apfel- und Birnensaft zählen zu den Klassikern, Zirben- oder Heidelbeer-balsamessig zu den Spezialitäten.



Text: Peter Zeitlhofer

Fotos: Netzwerk KulinariK, Familie Leitner

Wenn frühmorgens die ersten Sonnenstrahlen über Piesendorf wandern, erwacht in der Obstpresse Leitner zwischen rund 140 Obstbäumen das Leben. Norbert und Karoline Leitner sind mit Leib und Seele Handwerker: Vom Pflücken über das Pressen bis zur Abfüllung geschieht bei ihnen das meiste noch in Handarbeit. „Wir nehmen, was in unserer Region wächst – von alten Apfelsorten bis zu Birnen, Quitten oder Beeren –, und verarbeiten alles so, wie wir es selbst am liebsten mögen“, erzählt Norbert.

Sortenvielfalt und Neugier

Im Pinzgau sind die Leitners bekannt für ihre große Produktauswahl: Dazu zählen mittlerweile zwölf verschiedene Essigsorten, elf Sirupe und fünf Mischsätze – alle aus Salzburger Früchten und viele davon mit Obst aus eigenem Anbau hergestellt. Wie der Apflessig, der mit „Gold“ von der Messe Wieselburg ausgezeichnet wurde. „Oft probieren wir einfach Neues aus. So ist unser Zirbenessig eigentlich aus einem Experiment mit übrig gebliebenem Schnaps entstanden. Der ist mittlerweile auch preisgekrönt“, lacht Norbert. Jede Sorte ist das Ergebnis von Neugier, Erfahrung und einer großen Portion Geduld. Bei der Herstellung wird auf das sogenannte „Submersverfahren“ gesetzt, bei dem Sauerstoff und Essigbakterien in einem speziellen Prozess aus Alkohol Essig entstehen lassen. „Das braucht viel Feingefühl, denn schon kleine Fehler wirken sich auf den Geschmack aus“, erklärt der Obstsaftexperte.



Sind Ernte und Pressung abgeschlossen, steht im Jahreskreislauf die Most- und Essigproduktion im Vordergrund.



Wo gibt's das?

Säfte, Sirupe und Essige sind im SB-Laden ab Hof erhältlich:
Täglich von 8 bis 19 Uhr.
Und von April bis Dezember auch am Dorfmarkt in Piesendorf.

Apfelernte im Herbst

Im Herbst gibt es genug zu tun: Die Arbeiten reichen von der Ernte der eigenen Äpfel bis zum Lohnpressen für Kundinnen und Kunden aus der Region. Die Äpfel und anderes Obst werden zunächst gewaschen, dann zerkleinert und gepresst. Der daraus gewonnene Saft wird durch Erhitzen auf 75 °C haltbar gemacht. Abgefüllt nach Wunsch in Drei-, Fünf- oder Zehn-Liter-„Bag-in-Box“-Behältern bleibt der naturtrübe Saft über Jahre hinweg frisch. Auch nach dem Öffnen bleibt der aromatische, natürliche Genuss monatelang erhalten.

Vom Hof in die Region

Vermarktet werden die Qualitätsprodukte direkt ab Hof im kleinen Selbstbedienungsladen, täglich von 8 bis 19 Uhr. Außerdem gibt's die Säfte, Sirupe und Essige am Dorfmarkt in Piesendorf sowie in der Gastronomie – vom Bauernladen bis zum Gipfelrestaurant am Kitzsteinhorn. Besonders stolz ist Familie Leitner darauf, dass ihr gesamtes Sortiment das runde SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat trägt. „Das ist für uns eine große Auszeichnung. Es beweist, dass wir wirklich regional und transparent arbeiten“,

**„Die Treue
unserer Kundinnen
und Kunden
bedeutet uns
am meisten.“**

Norbert Leitner



Im Frühjahr verwandeln sich die Obstgärten von Familie Leitner in ein Blütenmeer. Das freut auch die Bienen, die dafür sorgen, dass die Obsternte so reich ausfällt.

freut sich Karoline über das runde Siegel, das jede ihrer Flaschen zierte.

Treue Stammkundschaft

Die größte Anerkennung bleibt für beide aber das Feedback der Kundenschaft. „Was bringt die schönste Medaille, wenn niemand das Produkt schätzt? Die Treue unserer Kundinnen und Kunden bedeutet uns am meisten“, sagt Norbert. Oft nehmen sich Besucherinnen und Besucher Zeit, um im Hofladen zu probieren und Fragen zu stellen. Etwa, warum der Liter Apfelsaft ab Hof mehr kostet als im Supermarkt. „Wir erklären dann gern, wie viel

Arbeit und hochwertige Rohstoffe in jedem Schluck stecken“, erklärt der Obstbauer.

Solange es Freude macht

Auch wenn unklar ist, ob die nächste Generation den Hof übernehmen wird, sind sich die Leitners sicher: Handwerk hat Zukunft, solange Begeisterung und Überzeugung spürbar bleiben. „Wir machen weiter, solange es uns Freude macht – und vielleicht springt der Funke ja auch auf die Jungen über“, so Norbert und Karoline.



Ob aus Kriechel, Quitte, Brombeere, Minze, Schafgarbe, Birne oder Apfel: Alle Säfte, Sirupe und Essige tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Obstpresse Leitner

Karoline und Norbert Leitner
Grabenbäckweg 37
5721 Piesendorf
T +43 676 9555 202
karoline.leitner@sbg.at

Mehr Vielfalt

Ob süß oder pikant, ob frisch gekocht oder passend haltbar gemacht: Echter Genuss ist immer dabei!



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 unter: www.tennengau.com



GANZ EINFACH ITALIENISCH!

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

Rezepte dazu unter: wiberg.eu/wow-shop

WIBERG



ALLES IN EINER FLASCHE!

MULTI vereint Glas, Flasche und Vorratsdose in einem. Der lässige Retro-Look erinnert an frühere Milchflaschen: Ideal zum Einkochen, Aufbewahren und Mitnehmen. Dank weiter Öffnung, Skalierung und Schraubverschluss gelingt alles sicher und einfach – plastikfrei, langlebig und nachhaltig schön.

Gibt's online: www.muellerglas.at/multi



Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes



Biene
Österreich



Hochwertigen Honig
erkennst man daran,
dass er aus Österreich ist.

REGIONAL
EHRLICH
HOCHWERTIG



Schätze aus dem Bienenstock

Honig ist nicht gleich Honig – jeder Löffel erzählt seine eigene Geschichte von Landschaft, Blüten und fleißigen Bienen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert dabei Herkunft und Qualität.

Text: Ulli Hammerl

Honig ist eines der weltweit am häufigsten gefälschten Lebensmittel. Vermischt mit billigem Sirup aus Maisstärke, Zuckerrohr oder Reis, kostet er zwar weniger als das Naturprodukt, verliert aber seine wertvollen Inhaltsstoffe.

Deshalb ist eine klar nachvollziehbare Herkunft besonders wichtig. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert 100 Prozent Regionalität und handwerkliche Qualität. Wer direkt bei Salzburgs Imkerinnen und Imkern einkauft, unterstützt zudem die heimische Biodiversität. Denn Bienen sind weit mehr als Honiglieferanten: Sie bestäuben Obstbäume, Gemüse sowie Wildpflanzen und sichern damit unsere Ernährung.

Vielfältiger Geschmack

Ob blumig, fruchtig oder feinwürzig: Honig ist so facettenreich wie die Natur, aus der er stammt. Nektar von der großen Blütenvielfalt von Blumen und Bäumen bietet feine Aromen, Waldhonig überrascht mit harzig-

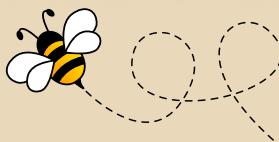
intensiver Note. Auch die Konsistenz unterscheidet sich – von flüssig bis cremig. Jede Region, jede Landschaft und sogar die Jahreszeit hinterlassen ihren geschmacklichen Fingerabdruck.

Herkunft schafft Vertrauen

Im Land Salzburg reicht die Palette von Blütenhonig über Gebirgshonig bis hin zu Waldhonig. Cremig gerührte Sorten, Wabenhonig oder Biohonig erweitern die Vielfalt. Bioimkereien unterliegen dabei strengen Richtlinien, etwa bezüglich natürlicher Standorte, ökologischer Haltung und schonender Verarbeitung. Salzburger Honig steht jedenfalls für Geschmack, Qualität und Authentizität. Wer ihn genießt, schmeckt Landschaft und Handwerk und fördert die Imkerinnen und Imker.



Vielfältige Bienenprodukte



Neben Honig bereichern weitere Imkereiprodukte die regionale Genusswelt: von Bienenwachskerzen bis Jausensackerl, von Backwachs bis Honiglufttherapie, Oxymel, Propolis oder Gelée royale. Viele davon in Bioqualität oder mit dem runden Herkunftssiegel ausgezeichnet.



Wohltuende Bienenluft

Die Imkerei ist das Herzstück des Erlebnisbauernhofes von Familie Klaushofer in der Tiefbrunnau. Eine besondere Aufgabe erfüllen die fleißigen Bienen von Mai bis Juli in der sogenannten „Api-Air-Hütte“. Denn das Einatmen der warmen Bienenluft kann zur Linderung von Atemwegs- und Asthma beitragen. Einfach Platz und ausprobieren! Mehr dazu unter: www.erlebnisbauernhof-faistenau.at



Riecht gut, tut gut

Die Stumpenkerzen von Wildblume in Eugendorf werden in liebevoller Handarbeit hergestellt und bestehen zu 100 Prozent aus naturbelassenem Bio-Bienenwachs. Dieses enthält wertvolle Öle und Aromastoffe, die beim Abbrennen einen angenehm honigartigen Duft verströmen und für eine behagliche, harmonische Atmosphäre sorgen. Gibt's ab Hof und online! www.wildblume.at

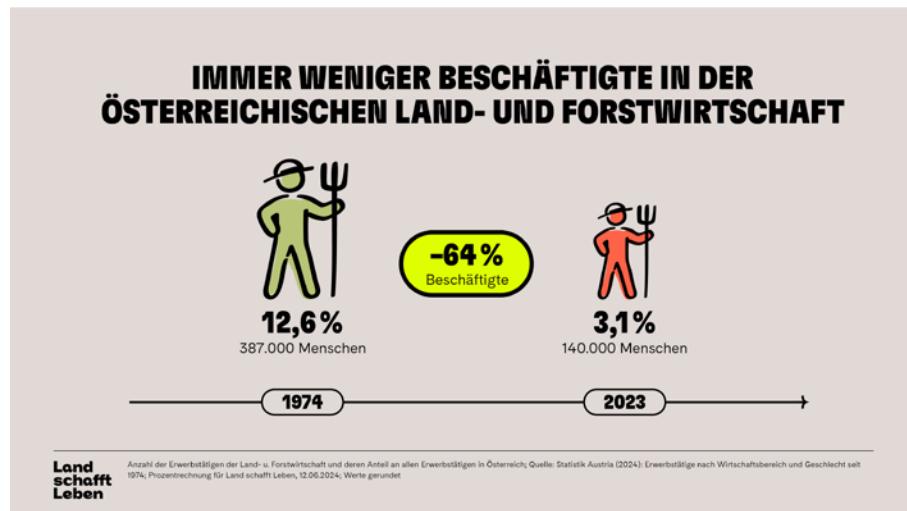


Natürlich verpackt

Nachhaltigkeit steht bei Melanie und Andreas Brugger hoch im Kurs. Das zeigt sich nicht nur in der Art, wie sie ihre Landwirtschaft führen, sondern auch bei innovativen Produkten wie dem „Bee hungry“-Jausensackerl. Hergestellt aus bunten Baumwollstoffen, Bio-Bienenwachs aus der eigenen Imkerei und Bio-Jojobaöl, sind die Jausensackerl eine umweltfreundliche Alternative zum Verpacken, Mitnehmen und sogar Einfrieren. Gibt's auch im Onlineshop: www.biobrugger.at

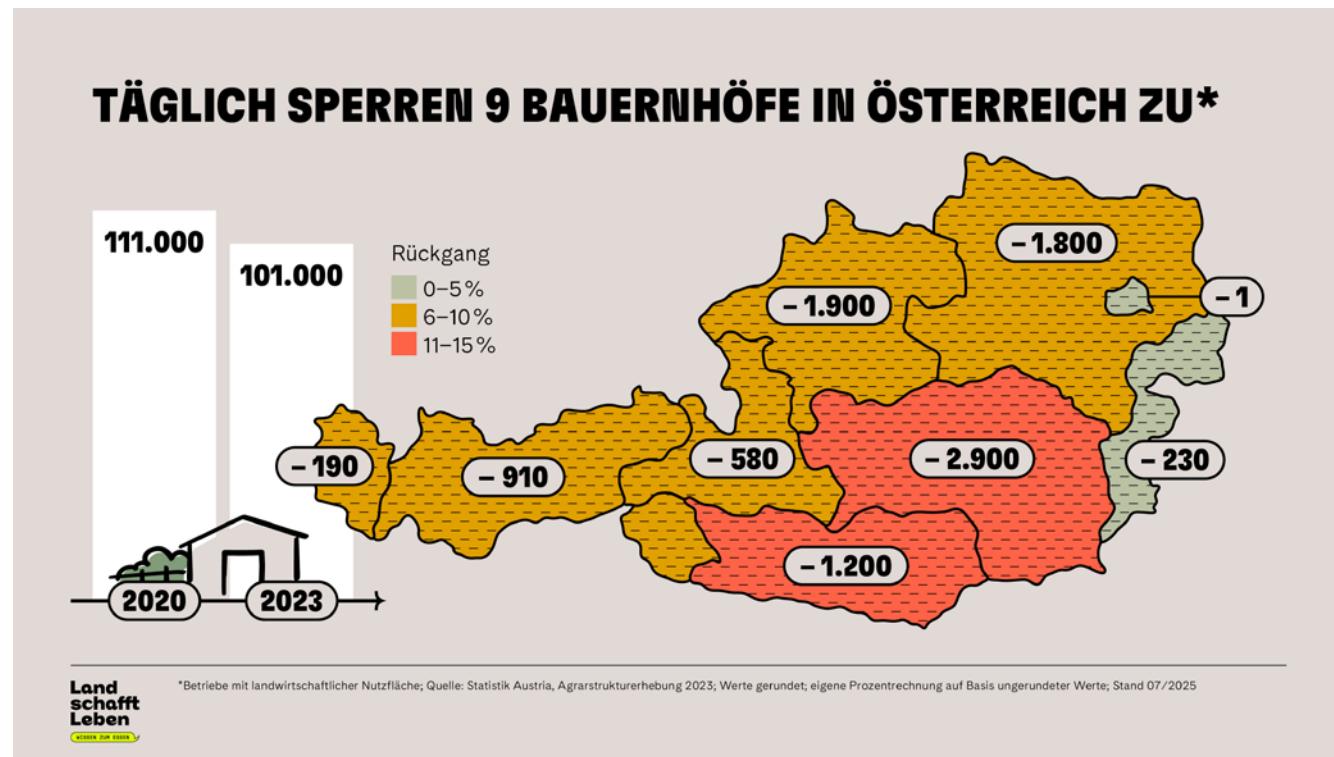


UNSERE BAUERNHÖFE ERHALTEN!



Jeden Tag sperren in Österreich neun Bauernhöfe zu. Bisher prägten kleinstrukturierte Höfe die heimische Landwirtschaft und meist stellten Familienbetriebe unsere Lebensmittel her. Ob sie das weiterhin tun können, liegt auch an uns.

In Österreich ist die Zahl der Bauernhöfe seit Jahren rückläufig.





Ein Blick auf die vielfältige Auswahl im Supermarkt reicht, um zu erkennen: Unsere heimischen Lebensmittel konkurrieren im Regal mit Erzeugnissen aus aller Welt. Um als landwirtschaftlicher Betrieb zu überleben, reicht es oft nicht, ein Qualitätsprodukt herzustellen. Längst spielen internationaler Wettbewerb und Preisdruck eine Rolle. Letzterer gehört zu den Hauptgründen, warum Bäuerinnen und Bauern ihren Hof aufgeben. So haben wir in den vergangenen 20 Jahren etwa zehn Prozent unserer landwirtschaftlichen Betriebe verloren. Die Ursachen sind so vielfältig wie betriebsspezifisch – manchmal fehlt die Hofnachfolge, aber auch fehlende Wertschätzung in der Bevölkerung wird als Grund für Hofaufgaben genannt.

Wissen wir, wer unser Essen macht?

Genau hier können wir ansetzen. Denn bei den österreichischen Bauernhöfen handelt es sich nicht um Konzerne, die Produkte am Fließband produzieren. Es sind Familien, die das Rückgrat unserer Landwirtschaften bilden: 80 Prozent der Arbeitskräfte sind Familienmitglieder. Diese Familien lassen in ihre Erzeugnisse – egal, ob tierisch oder pflanzlich – weit

mehr einfließen als „nur“ die verwendeten Rohstoffe. Sie liefern uns, oft unter Anwendung von seit Generationen überliefelter Erfahrung und Tradition, vielfältige und wertvolle Lebensmittel. Damit gestaltet die heimische kleinstrukturierte Landwirtschaft nicht nur, was wir auf den Tellern finden. Sie prägt außerdem unsere Regionen und Kulturlandschaften.

Mächtiges Werkzeug: der Einkauf

Wie können wir diesen wertvollen Beitrag zur österreichischen Identität also wertschätzen und erhalten? Ganz einfach! Indem wir uns mit jedem Griff ins Supermarktregal für heimische Herkunft und Qualität entscheiden. Denn im Regal wird nur nachgeschlichtet, wofür wir mit unserem Einkauf einen neuen Produktionsauftrag vergeben. Auch mit jeder Entscheidung für den Einkauf am Bauernmarkt, für Ab-Hof-Produkte oder für den Griff ins Regionalregal stellen wir die Hebel auf heimische Produktion. So erhalten wir mit jedem Bauernhof einen eigenen Mikrokosmos in der Region – und damit auch die Vielfalt der Lebensmittel, die uns dieser täglich zur Verfügung stellt.

Auch in Salzburg gibt es viele Wochenmärkte und Direktvermarkter.

Land schafft Leben

WISSEN ZUM ESSEN

Maria Fanninger und Hannes Royer, das Gründungs-Team von *Land schafft Leben*, unterhalten sich jede Woche mit Persönlichkeiten aus (Land-)Wirtschaft, Kulinarik, Wissenschaft, Politik sowie Bildung und geben spannende Einblicke hinter die Kulissen unseres Lebensmittel-systems.

Wissen zum Anhören:
Hier geht's
zum Podcast!



Mit besten Zutaten

Im Land Salzburg ist
für jeden Geschmack
das Richtige dabei!



GLUTENFREI UND VOLLER GESCHMACK

Recheis Glutenfrei Nudeln überzeugen mit bestem Biss und vollem Genuss – ganz ohne Kompromisse. Sie sind weizenfrei, vegan und in sechs Sorten erhältlich. Neu im Sortiment: Recheis Glutenfrei Penne – ideal für vielfältige Lieblingsgerichte. Rezeptvorschläge dazu gibt's auf: www.recheis.com



TRADITIONELL GEBACKEN

Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelwürfel werden sorgfältig aus besten regionalen Zutaten gebacken. Ohne künstliche Zusatzstoffe und ohne Palmöl – für eine nachhaltige, umweltfreundliche Produktion und echten Genuss. Ideal für herzhafte Knödel, köstliche Aufläufe und vielseitige Füllungen!



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.





SO SCHMECKT HEIMAT.

Unsere Kühe kennen kein Silofutter, aber jedes Kräutlein auf der Weide. Ihre Heumilch ist das Geheimnis unseres Emmentalers: Mild im Geschmack, stark im Charakter – genau wie die Bäuerinnen und Bauern, die ihn möglich machen.



UNSER NACHHALTIGKEITSPROGRAMM
WWW.WOERLE.AT/WIRKTWEITER

Der alte Troadkasten ist Teil des Aignerhofs, der seit 1543 im Familienbesitz ist. Im Bild (v. l. n. r.): Thomas, Marianne, Maria mit Xaver, Michael und links vorne Finn.



Weiterdenken

Text: Peter Zeitlhofer Fotos: Chris Rogl

Seit Jahrhunderten hat der Aignerhof seine Heimat im Lungau. Hier wird mit der Natur gelebt und dabei aus Tradition nach vorne geblickt. Maria und Thomas leben es vor.



Unterwegs im Wald und auf der Wiese. Die Natur ist Arbeits- und Freizeitort zugleich.

Der Hof von Familie Aigner-Ganitzer liegt mitten in der Nationalparkgemeinde Muhr, eingebettet in die idyllische Biosphärenparkregion Lungau/Nockberge. Seit 1543 ist der Aignerhof ein Erbhof, der seine Tradition bewahrt, ohne starr darin zu verharren. Heute leben hier Thomas Aigner und Maria Ganitzer gemeinsam mit ihren Kindern. Thomas' Eltern Marianne und Michael wohnen nicht weit weg und helfen tatkräftig mit. Dabei wird mit Leidenschaft und Weitblick gewirtschaftet. „Der Hof ist für uns mehr als Besitz – er ist unsere Verantwortung für die nächsten Generationen“, beschreibt Maria das gemeinsame Verständnis. Und dieses Bewusstsein prägt alles – von dem, was auf den umliegenden Wiesen und Wäldern gehegt und gepflegt wird, über das, was am Hof produziert wird, bis zu dem, was auf den Tisch kommt.

Mit Mut und Gespür

1.100 Meter hoch liegt der Biohof. Die Luft ist klar, die Böden kräuterreich – hier steht die Natur an erster Stelle. „Wir mähen nur zweimal im Jahr“, erzählt Maria. „Deshalb bleiben auch

viele Blumen und Kräuter stehen, die es anderswo kaum noch gibt.“ Die bunten Wiesen um den Hof sind ihr ganzer Stolz, Spiegelbild eines Landwirtschaftsverständnisses, das auf Geben und Nehmen setzt. Thomas betont: „Man darf der Natur nicht alles rauben. Wir wollen, dass das Land und die Vielfalt bleiben – für unsere Kinder, aber auch für alle, die zu uns kommen.“

Familie als Fundament

Es ist das Miteinander, das den Aignerhof trägt. Jedes Familienmitglied weiß, was zu tun ist – und wenn's darauf ankommt, packen alle mit an – denn jede Hand zählt. Jeder Handgriff ist dabei ein Stück gelebtes Wissen, das in Tradition weitergegeben wird. Die Kinder laufen neugierig auf Hof und Wiese mit, nehmen das Alte auf, bringen aber auch neue Ideen ins Spiel. „Wir sind stolz auf unsere Geschichte, aber es darf und soll auch immer Neues kommen“, so Maria.

Der große Wald ist seit jeher Teil der Landwirtschaft.



Thomas' Eltern Marianne und Michael sind ein wichtiger Teil der Familie und kümmern sich um die Enkel Finn und Xaver.



Auch die Schweine bekommen nur bestes Biofutter.

Wo gibt's das?

Die Produkte gibt es ab Hof, im Lagerhaus Lungau, im Pongauer Bio-Bauernladen, im Großarler Troadkastn, bei Fair Apples und im Murtallladen sowie über den hauseigenen Lieferservice bis nach Salzburg.

Bio aus Überzeugung

Seine Biozertifizierung trägt der Aignerhof seit Ende der 1990er-Jahre. Obwohl: „Wir würden ohnehin so arbeiten, Zertifikat hin oder her“, meint Thomas. „Aber es ist wichtig, dass die Menschen sehen, was uns ausmacht.“ Diese Philosophie zeigt sich auch in den Produkten: Es gibt nur das, was Wiese, Wald und Tiere hergeben. „Unsere Kundinnen und Kunden wissen, woher das Fleisch kommt, wie die Tiere aufwachsen und wie wir arbeiten“, meint er weiter. „Das schafft Vertrauen.“

Angusrinder als richtige Wahl

In den 1990er-Jahren haben Marianne und Michael die Milchwirtschaft aufgegeben und auf Angusrinder umgestellt. „Die sind robust, liefern eine fantastische Fleischqualität und passen perfekt zu unserer Weidewirtschaft. Und zur Mutterkuhhaltung“, so Thomas.

Dazu gesellen sich noch ein paar Schweine, die hauptsächlich für die hausgemachten Würste und Spezialitäten gehalten werden. Die Wertschätzung der Tiere ist ihnen dabei ein besonders Anliegen. Dazu gehört auch die Schlachtung am Hof, die so stressfrei und schonend wie möglich von Thomas und seinem Vater durchgeführt wird.

Warten auf den Hirsch

Im Gegensatz zu den – relativ neuen – Angusrindern gehört die Jagd seit jeher zum Aignerhof. Rund 550 Hektar Wald ist das Revier groß, das Familie Aigner bewirtschaftet und bejagt. Das bedeutet viel Arbeit und lehrt dabei auch Verständnis für die Natur. „Es ist nicht selbstverständlich, Wildbret liefern zu können“, beschreibt Maria die Grundlagen der Produktion. „Thomas ist manchmal tagelang unterwegs, um einen Hirsch für den beliebten Hirsch-



Die schwarzen Angusrinder haben viel Auslauf. Das schmeckt man auch bei den feinen Spezialitäten.



schinken zu erlegen. Die Natur gibt nicht immer das, was gerade auf der Bestellliste steht“, lacht sie.

Gefragte Spezialitäten

So wird auch der kleine Hofladen des Aignerhofs ganz nach Verfügbarkeit mit den feinen Produkten bestückt. Von Anguswürsteln über Hirsch- und Rinderschinken bis zu hausgemachtem Speck finden sich hier hofeigene Spezialitäten und saisonale Besonderheiten wie Wildpasteten oder Weihnachtsbratwürste. Zumeist in limitierter Menge, aber immer mit handwerklicher Sorgfalt und Leidenschaft gemacht. Verkauft über ausgewählte regionale Läden, im Rahmen der regelmäßigen Lieferfahrten bis nach Salzburg oder ab Hof. Öffnungszeiten? Die gibt es hier nicht – wer kommt, klopft oder ruft einfach an und wird herzlich empfangen.

Ferien zwischen Wald und Wiese

Wer länger bleiben will, kann eine der Ferienwohnungen beziehen. Hier woht es sich idyllisch mitten in der Natur. Im Sommer locken viele Wandermöglichkeiten, im Winter Skigebiete und verschneite Stille. „Unsere Gäste suchen die Entschleunigung, den Abstand zum Alltag“, so Thomas. „Genau das finden sie bei uns.“

Mit Blick nach vorne

Der Aignerhof steht gut da, und doch bleibt die Familie wachsam. Neue Investitionen wie die erweiterte Hofmetzgerei oder die Trockenkammer sorgen für Qualität und Zukunftssicherheit. Was bleibt, ist die Dankbarkeit – für die Geschichte, für die Vielfalt der Natur, für die nächste Generation. Und die Hoffnung, dass das Miteinander zwischen Hof, Land und Menschen noch lange weitergeht.



Schinken, Speck, Würste und Fleisch vom Angusrind sowie Schwein und Wild aus eigener Jagd tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Aignerhof

Thomas Aigner, Maria Ganitzer
Hemerach 15
5583 Muhr
T +43 664 5477 445
info@aignerhof.at
www.aignerhof.at

**OB PRAKTISCH,
VIELSEITIG
ODER MARKANT.**



Bei uns ist
wirklich alles drin.

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

muellerglas.at



MEHR INFOS: 
[MUELLERGLAS.AT/MULTI](http://muellerglas.at/multi)



Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes



Käsemeister Franz Pötzelsberger produziert in seiner Dorfkäserei in Adnet verschiedene Biokäsesorten.

Adneter Käsespezialitäten

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

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

Naturgereift in Steinkellern

Eine feine Auswahl dieser Spezialitäten gibt es in den SPAR Supermärkten in ganz Salzburg: wie die „Bio-Alpenperle“ und den „Bio-Heublumenkas“, die ihr besonderes Aroma durch die sorgsame Reifung mit Rotkultur und durch weißen Milchsommelpilz erhalten. Eine weitere Sorte im SPAR Sortiment



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

Biologische Landwirtschaft

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

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

SPAR setzt auf Regionalität

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



Zu wissen, wo's herkommt, ist einer der Vorteile in Salzburgs Regionalläden. Das Verkosten der Produkte ein weiterer.

Einkaufen, wo's schmeckt

Text: Ulli Hammerl
Fotos: Chris Rogl

LR Sepp Schwaiger ist Ende Oktober überraschend verstorben. Wir haben uns bewusst dazu entschlossen, diese Geschichte dennoch zu veröffentlichen – als Beitrag zum ehrenden Andenken an ihn. Denn sie zeigt unseren Landesrat so, wie wir ihn in Erinnerung behalten möchten: herzlich, nahbar und lebensfroh.



Genuss-Botschafterin
Mirjam Puchner und
LR Sepp Schwaiger
besuchten Käsemacherin
Heidi Lercher in Goldegg.

Der Pongauer Bio-Bauernladen in St. Johann ist seit mehr als 20 Jahren ein Ort für Qualität, Begegnung und vielseitigen Genuss aus Salzburg. LR Sepp Schwaiger hat sich im August vor Ort von der Vielfalt überzeugt.

Es ist ein geschäftiger Vormittag im Bio-Bauernladen St. Johann. Frisches Obst und Gemüse, Käse, Fleisch- und Wurstspezialitäten, Brot und Gebäck sowie Nudeln, Marmeladen, Tees, Säfte und Schnäpse – kurz gesagt, vielfältige regionale Spezialitäten reihen sich in den Regalen aneinander. Agrar-Landesrat Josef Schwaiger und Skirennläuferin Mirjam Puchner, als Genuss-Botschafterin für „Salzburg schmeckt“, haben sich unter die Kundinnen und Kunden gemischt. Beide überzeugen sich vor Ort von der reichen Vielfalt heimischer Lebensmittel. „Regionalität ist kein vorübergehender Trend,

sondern eine bewusste Haltung. Läden wie dieser schaffen die direkte Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten“, betont Landesrat Schwaiger die Bedeutung regionaler Einkaufsmöglichkeiten.

Mehr als 20 Jahre Biovielfalt
2003 als Verein heimischer Landwirtschaften gegründet, setzt der Bio-Bauernladen St. Johann damals wie heute auf 100 Prozent Bio. Die vielfältigen Produkte kommen von rund 30 bäuerlichen Betrieben aus dem Pongau: ob Biowürste von der Metzgerei Urban, Eier und Milch vom Biobauernhof Hub, Butter und Käse von Heidi Lercher oder feine Essige von der Obstmanufaktur



Den Hof Mitterurlsberg führt Familie Lercher als biologische Landwirtschaft mit silofreiem Grünfutter.

Heidi veredelt die Rohmilch zu Milch- und Käsespezialitäten.



„Wer hier einkauft, unterstützt nicht nur die Bäuerinnen und Bauern, sondern bewahrt auch ein Stück Salzburger Kultur.“

LR Sepp Schwaiger

Rathgeb. Ergänzt wird das Pongauer Sortiment durch Partnerbetriebe aus der Umgebung wie Bluntaufisch aus Golling, Aronia-Produkte vom Zehnerhof in Mariapfarr oder die Halleiner Salzmanufaktur Salitri. Alle Betriebe kennen die Betreiber der Bio-Bauernläden persönlich und pflegen bewusst langfristige Partnerschaften, um gemeinsam die heimische Landwirtschaft zu stärken.

Wissen, wo's herkommt

Wenn es die Zeit erlaubt, macht auch die gebürtige St. Johannerin Mirjam Puchner ihre Einkäufe gerne im Bauernladen. „Hier weiß ich, wo's herkommt – und wer

dahintersteht“, so die sympathische Sportlerin. Wobei ihre Leidenschaft eher dem Backen als dem Kochen gehört, aber „auch dazu braucht man ja viele regionale Zutaten“, meint Mirjam schmunzelnd. Die erfolgreiche Skirennläuferin setzt bewusst auf die vielfältigen Lebensmittel aus der Heimat, auch weil ihr als Profisportlerin eine ausgewogene Ernährung wichtig ist.

Vielfalt an einem Ort

Bewusst regional einkaufen – und das an einem Ort. Im Pongauer Bio-Bauernladen funktioniert das ganz einfach. Die Mitarbeiterinnen kennen die Vorlieben ihrer Stammkundschaft, geben Tipps und vermitteln, was und vor allem wer hinter den Produkten steht. „Für viele ist



Im Bauernladen finden Kundinnen und Kunden wie Mirjam Puchner ein vielseitiges Salzburger Angebot.

Ob vor oder nach dem Einkauf: Regional genießen kann man auch direkt im Laden.

„Regionalität wichtiger als das Biosiegel – wir bieten beides“, erzählt Heidi Lercher, die zugleich auch Vorstandsmitglied des Vereins ist. Auf ihrem Hof in Goldegg produziert Heidi mit viel Fingerspitzengefühl Käsespezialitäten wie den preisgekrönten „Rotkäppchen“-Weichkäse oder „Frischkäse in Öl“. Die Basis: beste Biorohmilch ihrer Kühe, Freilandhaltung und Futter aus eigenem Anbau. „Wenn eine Kleinigkeit nicht passt, schmeckt man das sofort“, sagt sie und lacht. Ihre feinen Käse gibt's natürlich auch hier.

Vorzeigen, wie's geht

Kurze Transportwege, faire Preise, der Erhalt kleinstrukturierter Höfe, Frische und die nachvollziehbare Herkunft – die Vorteile der Regionalläden liegen auf

der Hand. Während viele Einheimische hier in St. Johann oder in der Filiale in Schwarzach ihre Wocheneinkäufe machen, schätzen auch Urlaubsgäste die handwerklich erzeugten Produkte und nehmen so manche Salzburger Spezialität vakuumverpackt mit nach Hause. Landesrat Sepp Schwaiger sieht darin noch einen weiteren Vorteil: „Wer hier einkauft, unterstützt nicht nur die Bäuerinnen und Bauern, sondern bewahrt auch ein Stück Salzburger Kultur. Regionalläden sind ein Vorbispiel dafür, wie man Angebot und Nachfrage zusammenbringt. Gut, dass es immer mehr davon gibt.“

Tipp: Alle Regionalläden gibt's auf Seite 58/59 und auf salzburgschmeckt.at



Viele regionale Bioprodukte im Pongauer Bauernladen tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann

Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1
5600 St. Johann
T +43 6412 6868
pongauer.bauernladen@a1.net
www.pongauer-bauernladen.at

Öffnungszeiten:
Di., Do., Fr. 08:30–18:00 Uhr
Mi. 08:30–13:00 Uhr

Genuss-Zeit ist's

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



AB INS PFANDERL!

Mit seinem besonders cremigen Schmelz und dem würzig-kräftigen Geschmack sorgt der Almsenner Raclette-Käse der Pinzgau Milch für unvergessliche Genuss-Momente. Hergestellt aus bester Bergbauernmilch, ist er die ideale Wahl für einen gemütlichen Raclette-Abend oder die Jause zwischen-durch. In praktischer Blockform ist er ideal für Raclette-Pfännchen und das originale Schweizer Raclette.



KLASSIKER IN BIO

Österreichs beliebtesten Emmentaler gibt es jetzt auch in Bio! Aus bester Bio-Heumilch hergestellt, ist der WOERLE-Klassiker laktosefrei, reich an Kalzium und begeistert mit seinem mild-nussigen Geschmack. Hergestellt nach alter Käsetradition, bietet der Bio-Emmentaler puren Genuss. Erhältlich im ausgewählten Fachhandel!



VIELSEITIG GUT

Besonders cremig und vielseitig in der Anwendung – das ist der Premium Almfrisch der SalzburgMilch. Erhältlich in den beliebten Sorten Natur, Schnittlauch und Liptauer, bringt der Frischkäse genussvolle Abwechslung auf den Teller – ob aufs Frühstücks- oder Jausenbrot, als Basis für Dips und Saucen oder zum Verfeinern von Pasta, Suppen & Co. Mit dem praktischen Stulpdeckel einfach wiederverschließbar und auch nach dem Öffnen köstlich frisch!

SalzburgMilch



Brotkultur hautnah erleben

20 BILLA Marktmanager:innen besuchten die Lerchenmühle in Golling und stellten anschließend aus den feinen Mehlen frisches Brot her.

In Salzburg setzt BILLA auf die enge Zusammenarbeit mit heimischen Lieferant:innen und stellt in den BILLA und BILLA PLUS Märkten mehr als 2.280 regionale Produkte bereit. Einer dieser regionalen Betriebe ist die traditionsreiche Lerchenmühle in Golling. Diese besuchten 20 BILLA Marktmanager:innen und überzeugten sich von der hohen Qualität. Der Tag begann mit einer geführten Besichtigung der Produktionsstätte und des Hofladens.

Backen mit den Seminarbäuerinnen
Anschließend zeigten die Salzburger Seminarbäuerinnen im Rahmen eines Workshops im BILLA Ausbildungszentrum, wie mit viel Handarbeit, Leidenschaft und Know-how aus regionalen Zutaten frisches Brot ent-



Ernst Weißenbacher (BILLA), Gerhard Wieser (Lerchenmühle), Gertraud Schober (Salzburger Agrar Marketing) und Hannes Gruber (BILLA) freuen sich über die gute Zusammenarbeit.

steht. „Brot ist mehr als ein Grundnahrungsmittel – es steht für Heimat, Handwerk und Genuss. Umso wichtiger ist es, die Herkunft und Herstellung wieder erlebbar zu machen. Ich freue mich sehr über diese wertvolle Kooperation und den gemeinsamen Austausch“, so Hannes Gruber, BILLA Vertriebsdirektor für Salzburg und Tirol.

Starke Kooperationen leben

Die informative Veranstaltung wurde in Kooperation mit dem Salzburger Agrar Marketing organisiert und unterstreicht das gemeinsame Engagement für regionale Wertschöpfung und nachhaltige Lebensmittelproduktion. Die Salzburger Seminarbäuerinnen brachten dabei ihre Expertise und Begeisterung für bäuerliches Handwerk ein. Formate wie dieser Workshop machen Handwerk und Qualität sichtbar und zeigen, wie wertvoll die Zusammenarbeit zwischen Handel und Landwirtschaft ist – für die Wertschöpfung und für echten Genuss.

BILLA

SALZBURGER THEODUL: 116 X GOLD, 59 X SILBER, 9 X BRONZE

Wenn beste Milch zu echten Genuss-Produkten veredelt wird, dann steckt dahinter viel mehr als nur Handwerk. Hingabe, Regionalität und ein feines Gespür für besondere Geschmacksnuancen machen den Unterschied. Für die 5. Salzburger Milchprodukte-Prämierung reichten 43 Betriebe insgesamt 184 Spezialitäten ein. Diese wurden von einer Fachjury sorgfältig nach Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz bewertet. Nach der Verkostung im September stand fest: Das Ergebnis mit 116 x Gold, 59 x Silber und 9 x Bronze ist ein eindrucksvolles Bekenntnis zur Qualität und Handwerkskunst im Land Salzburg.

Echte Handwerkskunst, Vielfalt und hervorragender Geschmack: Bei der Milchprodukte-Prämierung zeigten erneut mehr als 40 Betriebe, wie gut Butter, Topfen oder Käse aus dem Land Salzburg schmecken.



Foto: LK/Dubic

Kategorie	Betrieb	Auszeichnung/Produkt
Ehren-Theodul	Barbara Saller, Bischofshofen	Lebenswerk
Gesamtsieg	Bio aus dem Tal, Kleinarl	Schnittkäse Kräuterprinz
Sauermilcherzeugnisse	Kehlbauer, Thomas Ließ, Hof	Schafmilchjogurt
Butter	Riesergut, Melanie Irnberger, Bad Hofgastein	Sauerrahmbutter
Frischkäse	Filzmoosalm, Bettina und Manfred Huber, Großarl	Bauerntopfen
Hartkäse	Pinzga Kas Mobil, Wolfgang Dankl, Piesendorf	Walcher Bergkas
Schnittkäse	Handkäserei Wimmer, Oberalm	Tilsiter im Kräutermantel
Weichkäse	Feldinggut, Monika Sendlhofer, Bad Hofgastein	Camembert
Almkäse	Litzelhofalm, Kathrin und Anton Pichler, Rauris	Almkäse Heublumen
Sonstige Käse	Hofkäserei Haslauer, Elsbethen	Schaffrischkäseröllchen Mediterran



MEDAILLENSPIEGEL

Flachgau

	Gold	Silber	Bronze
Eisl, Schafmilchprodukte, Familie Eisl, Abersee	5		
Hofkäserei Haslauer, Familie Haslauer, Elsbethen	3		
Kehlbauer, Thomas Ließ, Hof bei Salzburg	4		
Buachberger's Mili, Birgit und Alexander Aigner, Mattsee	2	3	
Käserei Walkner, Seeham	2	1	
Mattigtaler Hofkäserei, Josef Manglberger, Seekirchen	6		
Ungerbauer, Caroline und Florian Fallenecker, Seekirchen	3	2	

Tennengau

Biohof Hasenpoint, Elisabeth und Johannes Wallinger, Abtenau	1		
Kainhof, Mathias Quehenberger, Abtenau	1	1	
Fischhof, Familie Wallinger, Annaberg	3	2	
Jochalm/Schwarzenbachgut, Elisabeth und Andreas Lechner, Golling		2	1
Geyerspichlhof, Susanne Springl, Kuchl	3	1	
Handkäserei Wimmer, Georg Wimmer, Oberalm	15	5	
Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof, Oberalm	4	1	
Moosbauer, Stefan Meißl, Puch		1	

Pinzgau

Hauserbauer, Doris und Georg Hofer, Kaprun		2	
Ziefer's Hofmolkerei, Bernhard Perwein, Leogang	6	2	
Bichlhof, Stefanie und Stefan Altacher, Maishofen	5		
Gitschhof, Christina und Johann Steiner, Niedernsill		1	
Altjudengut, Barbara und Josef Geisler, Piesendorf		1	
Pinza Kas Mobil, Wolfgang Dankl, Piesendorf	7	2	
Litzelhofalm, Kathrin und Anton Pichler, Rauris	3		
Grüblgut, Steinbockalm, Margot Lemberger, Taxenbach		1	
Hochkaseralm, Lorenz Schaupper, Taxenbach	1		1
Tödlingalm, Johann Gruber, Zell am See	2	2	

Pongau

Biberalm, Maria Gruber-Lenz, Bad Hofgastein	1		1
Feldinggut, Monika Sendlhofer, Bad Hofgastein	1	1	
Riesergut, Melanie Irnberger, Bad Hofgastein	1	1	
Hofkäserei Hubmühle, Elisabeth und Robert Hödlmoser, Bischofshofen	3		1
Schareckalm/Lothringerhof, Heidi und Alexander Rieser, Dorfgastein	2	1	
Hundsalm, Monika Weiß, Flachau	6		
Biohofkäserei Lercher/Mitterurlsberg, Heidi Lercher, Goldegg	2	1	1
Filzmoosalp, Bettina und Manfred Huber, Großarl	2	5	
Maurachalm, Johann Gschwandtl, Großarl	1	2	
Oberharbach, Lydia und Ambros Gschwandtl, Großarl		4	1
Steinmannbauer, Willi Huttegger, Hüttschlag	4	1	
Bio aus dem Tal GmbH, Markus Schaidreiter, Rupert Viehhauser und Christoph Gwehenberger, Kleinarl	5		
Riedlalm/Marchlschwaig, Roswitha und Anton Hartl, St. Johann	4	5	
Spiesshof, Marianne Lanner-Aigner, St. Martin/Tgb.	3	1	

Lungau

Hiasnhof, Klara Naynar, Göriach	2	2	1
Almkäserei Kräutlhütte, Paul Schreilechner, Mariapfarr	1	2	1
Trimmingerhof, Stefan Hötzer, Tamsweg		1	
Moosalm Riedingtal, Viktoria Schlick, Zederhaus	2	1	2



1 GESAMTSIEG,
8 KATEGORIE-SIEGE UND
JEDE MENGE MEDAILLEN

Der Theodul wird seit 2017 alle zwei Jahre in Zusammenarbeit der Landwirtschaftskammer Salzburg, des Landesvereins der Salzburger Direktvermarkter und des Salzburger Agrar Marketing verliehen. Dieses Jahr zeigte sich einmal mehr, wie vielfältig und hochwertig Salzburgs Genuss-Landschaft ist. Der Gesamtsieg ging dabei nach Kleinarl. Die Milchwerkstatt „Bio aus dem Tal“ (siehe Seite 34) wurde für ihren cremigen Schnittkäse „Kräuterprinz“ mit dem großen Theodul ausgezeichnet. Hervorzuheben ist die Handkäserei Wimmer aus Oberalm, die mit 15 Gold- und 5 Silbermedaillen die meisten Auszeichnungen erhielt. Der Ehren-Theodul 2025 ging an Barbara Saller als Würdigung für ihre langjährigen Verdienste rund um die Direktvermarktung (siehe Seite 52).

Text: Günter Baumgartner, Fotos: Chris Rogl, Christian Fischbacher Foto & Film

Die drei Biobauern
Rupert Viehhauser,
Markus Schaidreiter
und Christoph
Gwehenberger

DREI BAUERN, EINE VISION



Drei junge Landwirte aus Kleinarl haben sich zu „Bio aus dem Tal“ zusammengeschlossen – einer Milchgemeinschaft, die Regionalität lebt. Und sie sind damit seit Jahren sehr erfolgreich.

Was mit einem Bier im Stall und einer Idee unter Freunden begonnen hat, ist heute ein Vorzeigbeispiel für gelebte Regionalität. Und dafür, dass eine gemeinsame Vision mehr ist als die Summe der einzelnen Teile. Das beweisen die drei jungen Biobauern Markus Schaidreiter, Rupert Viehhauser und Christoph Gwehenberger aus Kleinarl mit ihrer Marke „Bio aus dem Tal“. Was dabei ihr Antrieb ist? Der Glaube daran, dass man gemeinsam mehr bewegen kann – und dass echte Qualität dort entsteht, wo alle an einem Strang ziehen.

Aus drei mach eins
Markus, Rupert und Christoph haben 2017 die Kraft ihrer drei Familienbetriebe – Schwabhof, Stockham und Hirschleiten – gebündelt und damit den Grundstein für „Bio aus dem Tal“ gelegt. 2018 errichteten die drei Freunde dann eine Hofmolkerei inklusive Käserei am Hirschleiten auf 1.200 Metern Höhe. Die Milch dazu kommt von ihren Biobetrieben, für die handwerkliche Veredelung zu köstlichem Schnitt- und Weichkäse sind Markus und sein Team zuständig. Ganz ohne künstliche Zusätze wie Aromen

Käsemeister Bernhard Fink (rechts) hat Markus (links) von Anfang an unterstützt und arbeitet mit ihm in der Käserei.



Der Schnittkäse reift in Laiben im Keller.



oder Konservierungsmittel entstehen hier verschiedene Biokäse, die weit über das Kleinarlatal hinaus einen hervorragenden Ruf genießen.

Vom Zimmerer zum Käser

Dass Markus heute mit Leidenschaft Käse macht, war nicht vorgezeichnet. Nach der Landwirtschaftsschule in Bruck an der Glocknerstraße absolvierte er zuerst eine Zimmererlehre, bis ihn die Neugier schließlich zum Käsen brachte. Der heute 28-jährige Pongauer erlernte das Handwerk bei einem erfahrenen

Käsemeister und erarbeitete damals bereits erste Rezepturen. Mit der Erfahrung in der eigenen Käserei wuchsen auch die Kreativität und Experimentierfreude. Den letzten Qualitäts-Feinschliff holte er sich bei der Ausbildung zum Meister der Milchtechnologie. Unterstützung kam dabei von Käsemeister Bernhard Fink, der bis heute in der Käserei mitarbeitet – gemeinsam kreieren sie neben Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse auch immer neue Biokäse-Spezialitäten wie etwa den Blauschimmelkäse mit dem passenden Namen „Bergonzola“.

Wo gibt's das?

Erbältlich sind die Käse im SB-Hofladen am Schwabweg in Kleinarl, im ausgewählten Lebensmittelhandel oder per Hauszustellung ab 60 Euro.



Auf 1.200 Metern Höhe
gibt's alles für die Brotzeit.
Neben Käse werden auch
Würste und Speck von den
eigenen Schweinen erzeugt.

Markus kümmert
sich auch um seine Tiere mit
größter Sorgfalt.



Foto: AMA

Auszeichnung für „Kräuterprinz“
Bereits 2023 konnte das Trio bei der Milchprodukte-Prämierung im Land Salzburg vielfach Gold und Silber einheimsen. Jetzt, zwei Jahre später, wurden sie für den Schnittkäse „Kräuterprinz“ zum Gesamtsieger gekürt. Ein Ritterschlag für jede Käserei, denn das Niveau im Bundesland ist hoch und der Mitbewerb im Rennen um den Theodul, den Oscar der Salzburger Milchwirtschaft, groß. „Der ‚Kräuterprinz‘ ist ein cremiger Bioschnittkäse aus Vollmilch, der mindestens acht Wochen reift und

mit Rotkultur gepflegt wird“, beschreibt Markus den Gewinnerkäse. „Das feine Aroma der Bio-kräuter bildet dazu eine harmonische Geschmackskombination.“ Es ist also fast so, als würde damit der sommerliche Duft der Weiden rund um Kleinarl im Käse konserviert. Zudem wurden neben dem Gesamtsieg alle fünf eingereichten Käsesorten jeweils mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Eine reife Leistung von Markus und ein Glück für alle Käsefreundinnen und -freunde!

Der „Kräuterprinz“ wurde mit dem großen Theodul 2025 ausgezeichnet.



Ob Alm-, Butter- und Kräuterkäse, Camembert oder Weichkäse in Öl – alle Produkte sind herkunftsgekennzeichnet.

Bio aus dem Tal
Ployergasse 17
5603 Kleinarl
T +43 660 7475 133
info@bioausdemtal.com
www.bioausdemtal.com



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 Greihof 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 Greihof. Im Laufe der Zeit wurde ihr Sortiment um die Produkte anderer regionaler Biobauern erweitert,



darunter Honig, verschiedene Käsesorten, Milch, Würstel oder frisches Gemüse. Beliebt und daher schnell ausverkauft sind auch die saisonalen Lungauer Spezialitäten wie Eachtling, 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 zu entdecken.

Brot aus St. Pantaleon

Die Bäckerei Brandner bringt jeden Freitag eine Vielfalt an Brot und Gebäck zum Bauernmarkt. Viele schätzen etwa das saftige Roggenbrot aus Natur-Sauerteig. Dabei legt Bäckermeister Florian Brandner großen Wert auf die regionale Herkunft der Zutaten. Alle Infos dazu: www.europark.at

EURO PARK

FRISCHES GRÜN IM WINTER



Keimlinge, Sprossen oder Microgreens sind in der kalten Jahreszeit eine wertvolle Ergänzung unserer Ernährung. Sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe sowie wichtige sekundäre Pflanzenstoffe, erklärt Diätologin Maria Anna Benedikt.

Je kleiner, desto besser, ist hier das Motto, denn Getreidekeimlinge und Sprossen von Rucola oder Kresse sind ausgewachsenen Pflanzen hinsichtlich Nährstoffgehalt oftmals überlegen. „Keimlinge sind das erste Lebenszeichen der Pflanze“, erklärt Diätologin Maria Anna Benedikt. „Damit sind noch alle Nährstoffe vorhanden.“ Verzehrt wird dabei der ganze Keimling, ob Leinsamen, Weizen, Linsen oder Sonnenblumen. Die nächste Entwicklungsstufe sind die Sprossen. Sie haben bereits zarte Wurzeln entwickelt und sind zu Minipflänzchen gewachsen. Geerntet werden der zarte Stängel und das aromatische Blattgrün. Von Rettich über Brokkoli bis Blaukraut gibt es hier eine große Vielfalt. Und Microgreens? „Die sind schon im Jugendstadium“, lacht Maria. Sie wachsen bis zu 14 Tage heran, entwickeln ihre Blättchen und auch den Geschmack weiter. „Je größer sie werden, desto mehr Nährstoffe verbrauchen sie fürs Wachstum.“

Pflanzenkraft im Miniaturformat
Egal in welcher Größe, die Minipflänzchen können unsere Ernährung aufgewogen machen und nahezu allen Gerichten einen Frischekick verleihen. Dabei schmecken sie nicht nur gut, die enthaltenen Vitamine sind für unseren Körper auch bestes verwertbar.

Natürliche Nahrungsergänzung
Auch hinsichtlich der Vitamine und Mineralstoffe haben Sprossen viel zu bieten. Das gilt insbesondere für die Vitamine A, C, E und K. Diese spielen etwa eine wichtige Rolle fürs Sehvermögen, die Knochengesundheit, das Immunsystem und die Blutgerinnung. „Da sie unser Körper nicht bilden kann, müssen wir sie über die Nahrung aufnehmen“, erklärt Benedikt. Ein weiterer Vorteil: Während des Keimprozesses wird Phytinsäure, ein Stoff, der die Mineralstoffaufnahme hemmen kann, weitgehend abgebaut. Dadurch verbessert sich die Bioverfügbarkeit von

Eisen, Zink, Magnesium und anderen wertvollen Mineralien.

Vielfältige Allesköner
Zusätzlich liefern Sprossen und Co. eine Vielfalt an sekundären Pflanzenstoffen: Beta-Carotin, das gut für die Augen ist, Polyphenole, die antioxidativ wirken, und Sulforaphan, das krebshemmende Eigenschaften aufweisen kann.

*Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.*

Sprossen sind im Winter eine ideale Möglichkeit, frische Vitamine und Mineralstoffe zu uns zu nehmen.

Den täglichen Gemüseverzehr können sie dabei aber nicht ersetzen. Frisches, saisonales Gemüse sollte immer einen zentralen Platz in unserer Ernährung haben.

Kleine Sprossenkunde

Sprossen geben Gerichten das gewisse Etwas. Der hohe Wasseranteil macht sie zudem als kalorienarmes Topping beliebt. Aber was passt wozu?



Blaukraut

Die zartvioletten Sprossen sind auch optisch ein Highlight. Sie passen zu winterlichen Salaten ebenso wie zur Gemüsepflanne oder zum Ziegenkäse. Im Geschmack sind sie mild-würzig und tatsächlich leicht kohlig.



Rucola

Bereits im Miniformat schmecken die Sprossen fast schon wie ihre großen Verwandten. Würzig und leicht nussig im Geschmack eignen sie sich als feines Topping für Pastagerichte. Wunderbar auch in allen Sandwiches!



Kresse

Der Klassiker unter den Sprossen. Mit ihrer angenehmen Schärfe verfeinert Kresse als hübsches Topping etwa Rührei, Butterbrot oder Karottensuppe. Tipp: Ist gut als würziger Frischekick in Smoothies und Gemüsesäften.



Rettich

Der intensive rettichartige Geschmack verleiht Mahlzeiten Wärme und Würze – ideal also im Herbst und Winter. Fein in Topfenaufstrichen, zum Jausenbrot, für asiatische Gerichte und Bowls oder zu weißem Fisch.



Brokkoli

Der kräftige und mild-würzige Geschmack passt natürlich ideal zu Brokkoligerichten. Auch zu gebratenem Fleisch, Bratlingen, zum Kartoffelpüree oder als Wok-Topping sind diese Sprossen eine köstlich frische Ergänzung.



Sprossen sind eine feine Ergänzung etwa für herbstliche Suppen. Rezepte dazu gibt's ab Seite 80 und auf www.salzburgschmeckt.at



GENUSS-TIPP

- Samen, Sprossen und Microgreens am besten in Bioqualität und regional kaufen.
- Sprossen in der Schachtel belassen und das Pad leicht feucht halten.
- Darauf achten, dass sich keine Keime oder Schimmel bilden.
- Mit der Schere abschneiden, waschen und ungekocht essen.



Diätologin Maria Anna Benedikt war von Feldingers Sprossenanbau begeistert.



Text: Ulli Hammerl

Fotos: Chris Rogl

MARIA AM SCHAUPLATZ

Johann „Hans“ Feldinger zieht in Wals aromatische Biosprossen wie Kresse, Rucola oder Blaukraut. Und beliefert damit ganz Österreich.

Bio war der Ökokhof Feldinger schon immer. In den 1980er-Jahren begannen Maria und Johann Feldinger ihren Hof in Wals biologisch zu bewirtschaften. Ein Meilenstein war dann die Eröffnung von Salzburgs erstem Bioladen mit

Biovollsortiment im Jahr 1990. Seit mehr als zwanzig Jahren geht nun Johann junior den eingeschlagenen Weg seiner Eltern unbeirrt weiter. Der passionierte Landwirt weiß genau, welches Gemüse wo am besten wächst und was es braucht, damit sich der



Geschmack der rund 40 verschiedenen Sorten bestmöglich entfalten kann. Dank 12 Hektar Ackerfläche, 4.000 Quadratmetern Gewächshäusern und 460 Quadratmetern unbeheizten Folientunneln ist regionales Gemüse das ganze Jahr über gewährleistet.

Wertvolles Miniaturgrün

In einem dieser großen Gewächshäuser gedeihen Vitamine im Miniaturformat. Kresse sowie Sprossen von Brokkoli, Rettich, Blaukraut und Rucola sind eine Spezialität am Ökohof Feldinger. Als „Feldinger's Hausgartl“ sind die Kartontassen in ganz Österreich im Handel bekannt. Pioniere waren auch hier Hans' Eltern, die vor vielen Jahren mit dem Anbau und Vertrieb von Kresse begonnen haben. Wurden 1988 noch 40.000 Kisterl im Jahr verkauft, sind es heute ganze 1,8 Millionen. Und jeder Arbeits- und Wachstumsschritt, vom kleinen Samenkorn bis zum fertig abgepackten Minibeet, erfolgt am Biohof in Wals.

Nachhaltig bis zur Verpackung

Durchdacht ist das Ökoprinzip bis zum Ende, denn die Sprossen wachsen auf vollständig kompostierbaren und biologisch abbaubaren Hanfmatten. Diese werden vorgestanzt geliefert, auf



mobilen Arbeitsplatten ausgelegt und maschinell bewässert. Darauf werden die Tausenden Samen ausgestreut – Kresse maschinell, die anderen Samen per Hand. Danach geht es für einige Tage in den Reiferaum, wo die kleinen Kraftpakete in wenigen Tagen zu spritzen beginnen. Haben sie die richtige Größe erreicht, werden sie mit dem Vlies in die Kisterl gepackt und im Kühlraum gelagert. Damit immer frische Sprossen für die Gastronomie und den Handel verfügbar sind, wird an sechs Tagen pro Woche ausgesät. Nur montags machen die Sprossen Pause.

Erstaunliche Geschmacksvielfalt

Wer sich Vielfalt auch bei diesem Minigemüse wünscht, ist beim Ökohof Feldinger genau richtig: Von grün bis kräftig violett reichen die Farben, der Geschmack variiert von intensiv würzig bis leicht scharf. Immer mit Sorgfalt und viel Handarbeit gezogen, Sprosse für Sprosse ein echter Genuss.

1,8 Millionen
Sprossenkisterl jährlich
werden von Johann
Feldinger in handwerklicher
Produktion hergestellt.



Gibt's wo?

Erhältlich sind die Feldinger Sprossen etwa in den BILLA-Märkten, auf Wochenmärkten, im Hofladen des Ökohofs Feldinger sowie über das Gemüse-Kisterl Abo des Biohofs Achleitner.



Der Biohof hat sich auf den Sprossenanbau spezialisiert. Diese tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Steinerbauer

Johann Feldinger
Walserfeldstraße 11
5071 Wals-Siezenheim
T +43 664 5264 937
j.feldinger@hausgartl.at

Zwischen Berg und Tal

Text: Anke Eder

Fotos: Barbara Walder-Lackner, Markus Kreiner

Im Sommer den Arbeitsplatz in die beeindruckende Salzburger Bergwelt verlegen? Dieser Traum wird für Familie Lackner vom Zehenthof in Reitdorf jedes Jahr aufs Neue wahr.



Wie bei vielen Landwirtschaften im Land Salzburg gehört auch zum Zehenthof von Familie Lackner eine Almhütte in den Bergen. Das Besondere daran: Hier haben sich Barbara und Johannes eine Bergkäserei eingerichtet, die während der Sommermonate Arbeitsort und Lebensmittelpunkt der ganzen Familie ist. Gemeinsam mit ihren Kindern Anna und Leonhard, Hofkatze Hanni, Collie Lennox sowie 36 Kühen und drei Schweinen verbringen sie den Sommer auf der Hafeichtalm. Hier stellen sie mit viel Sorgfalt hochwertige Milchprodukte her – darunter feine Sauerrahm-Almbutter und speziellen Sennkäse. Auch wenn die Tiere im Sommer alle auf der Alm sind, ist im Tal währenddessen weiterhin viel zu tun. So muss etwa das Gras gemäht und für den Winter eingelagert werden. „Zum Heuen fahre ich im Sommer ins Tal. Ist das erledigt, findet ihr mich wieder auf der Alm“, beschreibt Johannes das abwechslungsreiche Leben zwischen Berg und Tal.





Johannes bei der Käsepflege im Reifekeller auf der Hafeichtalm.



Der feine Sennkäse wird ausschließlich aus hochwertiger Almmilch hergestellt und ist ab Herbst am Zehenthof erhältlich.



Im Rhythmus der Natur

Seit 2018 produziert Familie Lackner Butter und Käse auf 1.600 Metern Seehöhe – und zwar ausschließlich mit der Milch ihrer Kühe, die hier auf den Wiesen grasen. Die 800 Hektar große Agrargemeinschaftsalm, die bis nach Obertauern reicht, teilen sie sich mit fünf weiteren Landwirten, und die Tiere können sich auf dem weitläufigen Gelände frei bewegen. Mensch und Tier genießen hier die Ruhe und den natürlichen Rhythmus des Almlebens. „Kühe sind Gewohnheitstiere, sie mögen keine Aufregung“, erklärt Johannes. „Die Beziehung zwischen Mensch und Tier ist hier oben eine besondere – man lebt mit den Tieren, kennt und versteht sie.“

Handwerk am Berg

Die aromatische Weidemilch wird von Johannes, der Agrarökonomie und Milchwirtschaft studiert hat, zu Butter und Hartkäse verarbeitet. Die Kunst des Käsen lernte er in der Schweiz – seither hat er seine Technik stetig weiterentwickelt und die Käsesorten verfeinert. „Wir konzentrieren uns auf wenige Produkte, die machen wir dafür richtig gut“, ist der passionierte Almbauer überzeugt. Inzwischen wird er tatkräftig von Tochter Anna und Sohn Leonhard bei der Käseherstellung unterstützt. Dabei werden jeden zweiten Tag 800 Liter Almmilch in einem Kupferkessel zu Käseläiben verarbeitet. Während der Reifung im

Käsekeller werden die Laibe gedreht und mit Salz und Rotschmierebakterien behandelt. In der ersten Zeit betreut Familie Lackner den Käse täglich. Hier ist kräftige Handarbeit gefragt, denn ein Käseliba mit rund 60 Zentimetern Durchmesser bringt etwa 27 Kilogramm auf die Waage. Am Ende der Almsaison wird der Käse ins Tal gebracht, wo er in einem Reifekeller seinen Geschmack vollenden kann.

Genuss im Tal

Beliebt ist auch die Sauerrahmbutter, die besonders streichfähig und aromatisch ist. Das sind typische Eigenschaften, an denen man eine Almbutter erkennen kann, denn durch das frische



Sohn Leonhard hilft im Sommer beim Käsen und Buttermachen.

Aus Liebe zum Käsehandwerk haben Barbara und Johannes 2018 mit der eigenen Almkäserei begonnen.

Gras, das die Kühe fressen, ist der Anteil an Beta-Carotin auf natürliche Weise höher als bei der Heufütterung im Winter. „Unsere Butter wird aus gesäuertem Rahm hergestellt, was zu einem angenehmen Geschmack und guter Haltbarkeit führt“, erklärt Anna. Die Butter wird in liebevoller Handarbeit hergestellt und ist in verschiedenen Größen und mit unterschiedlichen Motiven erhältlich. „Oft stehen unsere Kundinnen und Kunden Schlange, wenn ich den Hofautomaten am Zehenthof mit der Butter bestücke“, freut sich Barbara. Im November wird dann der erste Käse der Saison angeschnitten.



Rund ums Jahr
Neben den Käsesorten und der Butter werden auch Eier und Speck im Käsomat am Zehenthof angeboten. „Unsere Produkte sind das ganze Jahr erhältlich“, so Barbara. Im Käsomat, bei unseren Partnerbetrieben in Flachau, bei SPAR Schitter und der Dorfalm.“ Den Winter verbringt Familie Lackner auf ihrem Hof in Reitdorf. Die Kühe stehen nun im Stall und die Milch wird während dieser Zeit an die SalzburgMilch verkauft. Die Hütte liegt dann still unter einer Schneedecke und wartet geduldig auf den nächsten Frühling.



Die Almbutter sowie der Senn- und der Bergkäse tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Zudem gibt's Speck und Eier.

Zehenthof
Barbara und Johannes Lackner
Zehenthofweg 22
5542 Flachau
T +43 664 5235 855
zehenthof@gmail.com

Die Zeit der Feste und des guten Geschmacks

Jetzt kommt wieder die Jahreszeit der Feste, der Wärme und des Zusammenseins. Wenn die Tage kürzer werden und der Duft von Gewürzen in der Luft liegt, wird es Zeit, sich etwas Gutes zu gönnen – mit einem Stück Fleisch, das jeden Moment zu etwas Besonderem macht.

Mit ALPENRIND feiern wir diese genussvolle Zeit mit Fleischqualität auf höchstem Niveau, mit handwerklicher Perfektion und mit Geschmack, der begeistert.

Höchste Qualität, echter Genuss

Die fein selektierten Fleischstücke überzeugen durch zarte Marmorierung und natürliche Reifung – für ein intensives Aroma, das perfekt in die kühle Jahreszeit passt. Ob saftiges Steak, butterzarter Rostbraten oder aromatisches Beiried – jedes Stück steht für ehrliches Handwerk und eine Genuss-Kultur, die nur mit Zeit, Können und Leidenschaft entsteht.

Genuss verbindet – besonders jetzt

Nationalfeiertag, Allerheiligen oder die ersten festlichen Abende im Advent: Die kommenden Wochen bieten viele Gelegenheiten, mit der Familie und dem Freundskreis zusammenzukommen. Ein besonderes Essen mit einem exquisiten Stück Fleisch von ALPENRIND ist dabei immer der Mittelpunkt des Moments – ob beim gemütlichen Dinner zu zweit, beim Sonntagsbraten mit der Familie oder beim festlichen Steakabend mit Freunden.

Genuss-Pakete entdecken!

Exklusiv für die Herbst- und Winterzeit gibt es ausgewählte Steak- und Genuss-Pakete, ideal für besondere Anlässe oder einfach für zwischendurch.



Bequem zum Online-Bestellen unter www.alpenrind.at/shop oder für Kurzentschlossene rund um die Uhr im 24-Stunden-Automaten bei BEEF & more in Salzburg-Maxglan.

ALPENRIND GmbH

Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at



BEEF & MORE

HERZ-ERWÄRMT IN DIE KALTE JAHRESZEIT

Die Zeit der Feste naht und was kann es Schöneres geben, als mit Familie und Freunden bei einem guten Mahl gemütlich zusammenzukommen und die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte zu genießen? Ganz einfach: Zusätzlich noch beschenkt zu werden!



Freuen Sie sich aufs Wintergrillen?

Was macht eingefleischten Sommerfans die kalte Jahreszeit schmackhaft? Familienfeste und Wintergrillen mit der herrlichen Rindfleischqualität von BEEF & more und ALPENRIND. Auch schmackhafte Wildspezialitäten, zartes Lamm, wunderbare Gustostücke vom Duroc-Schwein, Geflügel und Würste entdeckt man bei BEEF & more, ebenso wie passende Kochbücher, Gewürze, Öle und ein feines Getränkesortiment – mit und ohne Alkohol. Für den eigenen Genuss und zum Verschenken – bei BEEF & more findet man immer das Richtige. Liebevoll ausgesucht, auf Wunsch auch liebevoll eingepackt – so einfach kann es sein. Mit Beef & more wird jedes Treffen mit Freunden und Familie zu einem Fest.

Ein Geschenk, das jeden Geschmack trifft – der Genuss-Gutschein von BEEF & more



D'Chef Elisabeth Isemann höchstpersönlich hat wieder die zauberhaftesten Geschenkideen für jedes Budget und jede Gelegenheit zusammengetragen. Vom Christbaumschmuck über entzückende Dekoartikel bis hin zu Kochbüchern, Geschirr, Tischwäsche und vieles mehr gibt es bei BEEF & more zu entdecken. Wer sich gar nicht entscheiden kann, schenkt am besten einen Gutschein oder auch einen schmackhaften Geschenkkorb mit vielerlei Köstlichkeiten. Jedes Präsent wird auf Wunsch liebevoll und nachhaltig verpackt – auch kleine, von unseren Kund*innen sorgsam ausgewählte Gastgeschenke, mit denen sie bei den Beschenkten sofort auf Platz 1 der Lieblingsgäste landen.



**Wild, Bauerngans und -ente:
Vorbestellen ist immer eine gute Idee**

unter: 0662 42 0012-0

office@beefandmore.at

Die aktuellen Öffnungszeiten sowie [Link für Vorbestellungen](#) auf www.beefandmore.at

BEEF & more GmbH
Salzburg-Maxglan
Siezenheimerstr. 14 b



**ORIGINELL
UND
AKTUELL**

Immer gut informiert mit
Elisabeth Isemann auf
Social Media

Aus der Kräuterküche



Die Natur hält viel Gutes für uns bereit.
Mit dem Wissen der „Salzburg schmeckt“-
Kräuterexpertinnen erfahren wir, wie wir
diese für uns nutzen.

Miranda Heugenhauser-Stevens vom Biohof
Hauserpeterhof in Saalfelden

ZUM WOHLFÜHLEN

Mit nur wenigen Zutaten lässt sich eine wohlriechende Räucher-mischung zaubern, die traditionell als beruhigend beschrieben wird und im Advent eine wohlige Stimmung in den Wohnräumen verbreitet. Ideal auch, wenn es nach Gekochtem riecht oder einmal dicke Luft herrscht.

Bratapfel-Räuchermischung:

- 1 Teil Styrax (z. B. aus dem Reformhaus)
 - 1 Teil getrocknete Tannennadeln (am besten selbst gesammelt aus der Natur)
 - 1 Teil getrocknete Apfelschalen (ideale Resteverwertung)
- Alle Zutaten vor Gebrauch mörsern und am Stövchen verräuchern!

Was wirkt wie?

Styrax ist ein wohlriechendes Naturharz, das auch als Heilmittel traditionell genutzt wurde. Sein Duft gilt als entspannend und harmonisierend. Dem aromatischen Duft von Tannennadeln wird seit jeher eine reinigende und klärende Wirkung zugeschrieben. Diese wurden früher genutzt, um Krankenzimmer zu desinfizieren oder negative Energien zu vertreiben. Apfelschalen in der Räuchermischung bringen eine fruchtige Note und gelten als stimmungsaufhellend, auch weil der Apfelbaum als Baum der Fröhlichkeit gilt.



Waltraud Kaml
vom Biohof Großwidmoos in Wagrain

NATÜRLICHE POWER

Hagebutten sind reich an Vitamin C und tragen dazu bei, das Immunsystem normal funktionieren zu lassen. Den höchsten Vitamingehalt haben tiefrote, noch harte Früchte. Besonders süß sind hingegen die schon weichen Früchte nach dem ersten Frost.

Hagebutten-Oxymel

- 100 g Hagebutten
- 300 g Biohonig
- 100 g Bioapfelessig



Die gesammelten Früchte säubern, zerquetschen und mit dem Honig-Essig-Gemisch in ein Rexglas geben. 4 Wochen ziehen lassen. Achtung, nicht in die Sonne stellen! Immer wieder schütteln und danach durch ein ganz feines Sieb filtern. Fertiges Oxymel am besten im Kühlenschrank lagern.

Renée Schroeder
vom Leierhof in Abtenau

GUTES AUS DEN BERGEN

Wildgewachsen, handgepflückt und luftgetrocknet. das ist das Motto am Leierhof. Wer im Sommer nicht über Bergwiesen schlendern konnte, bekommt die Kräuter auch im Reformhaus oder der Apotheke.

Kräutertee zum Wohlfühlen

- Schafgarbe, Rotklee, Dost
- Brennnessel, Salbei, Minze
- Lavendel- und Rosenblüten

Zu gleichen Teilen Schafgarbe, Brennnesselblätter, Rotkleeblüten, Dost und halb so viel Salbeiblätter, Minze, Lavendel und Rosenblüten mischen. Mit den Händen zerreiben. 1 Teelöffel mit 1/4 Liter heißem Wasser (ca. 80 °C) übergießen, rund 15 Minuten ziehen lassen, absieben und genießen.

Elisabeth Wallinger
vom Biohof Hasenpoint in Abtenau

KRÄUTER FÜR DIE NASE

Ein altbekanntes Hausmittel aus der Volksheilkunde, dem man eine schleimlösende und wohltuende Wirkung nach sagt. Viele wenden den Balsam auf Nasenrücken und Nebenhöhlen an, andere massieren ihn unterstützend auf Brust oder Rücken ein.

Engelwurz-Thymian-Balsam

- 8 g Wald-Engelwurz-Samen (getrocknet)
- 8 g Thymiankraut (getrocknet)
- 100 g Olivenöl
- 10 g Bienenwachs

Für den Ölauszug Engelwurz-Samen und Thymian zer kleinern und in dem Öl 4 Wochen bei Raumtemperatur ziehen lassen. Täglich schütteln. Durch ein Baumwolltuch oder feines Sieb filtern. Für die Salbe den Ölauszug auf ca. 65 °C erwärmen und Bienenwachs darin schmelzen lassen. In saubere Tiegel abfüllen, abkühlen lassen und gut verschließen. Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Innerhalb von 6 bis 12 Monaten aufbrauchen.

Tipp: Der Ölauszug kann auch im Schnellverfahren hergestellt werden. Dazu das Öl mit den klein geschnittenen Kräutern/Samen im Wasserbad auf maximal 60 °C erwärmen und langsam abkühlen lassen. Vorgang dreimal wiederholen und weiterverarbeiten.



Freude am Handwerk

Familie Rettensteiner-Scharfetter setzt in ihrer Metzgerei auf echte Handwerkskunst.
Das Fleisch kommt unter anderem aus der eigenen Landwirtschaft.



Ob feine Spezialitäten vom Rind, Kalb, Schwein, Wild oder Lamm – bei der Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter in St. Johann im Pongau wird besonders auf regionale Herkunft geachtet. Viele der Produkte sind deshalb mit dem SalzburgerLand Herkunft-Zertifikat ausgezeichnet, so auch das Fleisch aus der eigenen Landwirtschaft. 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 Metzgermeister.

Genuss-Tipp: Die Metzgerei ist einer der regionalen Genuss-Handwerker Betriebe, bei denen das SalzburgerLand Genuss-Kisterl bestellt werden kann. Weitere Infos: www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at



Rettensteiner Scharfetter
metzgerei / restaurant / café

Saumeiserl vom Dorfmetzger

In Sauerkraut aufgewärmt und mit Kartoffelpüree serviert, schmeckt diese Spezialität von Helmut Karl besonders im Winter.

In der traditionsreichen Metzgerei im Herzen Lieferings steht echtes Handwerk an erster Stelle. Seit Generationen gibt es hier feinstes Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung – regional, frisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Ob für den täglichen Genuss, besondere Anlässe oder den Grillabend – denn Helmut Karl hat sich auch als Grillweltmeister in Salzburg einen Namen gemacht. **Genuss-Tipp:** die saftigen Sau-meiserl aus regionalem Schweinefleisch, umhüllt von einem Schweinenetz und über Buchenholz geräuchert. Auch im Online-Shop erhältlich unter: www.helmutkarl.at



Der Qualität verpflichtet

In der Metzgerei Schultes wird seit Generationen regionales Handwerk gepflegt und kompromisslose Qualität produziert.



Metzgermeister Alois und Sibylle Schultes führen den Familienbetrieb gemeinsam.

Wenn der erste Schnee die Hohen Tauern bedeckt, macht die Genuss-Region im Pinzgau ihrem Namen alle Ehre. Alois Schultes, Metzgermeister in Zell am See, sorgt dabei mit seinem traditionsreichen Familienbetrieb für beste heimische Fleischspezialitäten. Was die Region liefert, wird hier von einem Team erfahrener Menschen zu echten Spezialitäten verarbeitet.

Gelebte Regionalität

So gibt es im Herbst durch die enge Zusammenarbeit mit der Pinzgauer Jägerschaft feines Wildgulasch oder zarten Hirschbraten – direkt aus den Pinzgauer Wäldern. „Wir reden nicht viel über Regionalität, wir leben sie seit jeher“, so Alois Schultes. „Dabei schätzen wir unsere regionalen

Lieferanten und achten in der Verarbeitung darauf, die hohe Qualität der Grundprodukte zu bewahren.“ Diese Achtung vor der Natur zahlt sich aus. So liest sich die Großkunden-Liste von Schultes wie das Who's who der heimischen Gastronomie-Leitbetriebe. „Wir sind sehr stolz, viele bekannte Gastronomie- und Hotelleriekunden zu versorgen, und sind uns zugleich der Verantwortung bewusst. Mit unserer Arbeit schaffen wir die Basis für die viel zitierte Regionalität im heimischen Tourismus.“

Vom Metzger ums Eck

Dass auch viele Einheimische die hohe Qualität der Metzgerei Schultes schätzen, zeigt ein Blick in die Filiale in Schüttdorf. Eine stattliche Zahl an

Stammkund:innen zählt auf die verlässliche Schultes-Qualität und persönliche Beratung vor Ort. Details wie weitgehend plastikfreie Verpackungen machen dabei, neben der Qualität, den feinen Unterschied. Denn bei Schultes wird seit Generationen praktiziert, wovon oftmals die Rede ist, wenn es um regionale Strukturen, Kooperationen und Wertschöpfungsketten geht. Durch die bereits geplante Nachfolge im Betrieb ist gesichert, dass diese Werte auch in Zukunft erhalten bleiben. www.schultes.at

SCHULTES
mein metzger meister

Tipp
Herbst-Genuss mit
Wildfleisch aus der Region

Eine Frau schreibt Gesch

Text: Anke Eder
Fotos: Chris Rogl



Barbara Saller hat die Direktvermarktung im Land Salzburg begründet und immer gefördert. Darauf blickt sie stolz zurück.

ichte

Barbara Saller vom Lehengut in Bischofshofen ist die Pionierin der Salzburger Direktvermarktung. Ihrem unermüdlichen Engagement ist es zu verdanken, dass der Ab-Hof-Verkauf heute selbstverständlich ist.



Viele Fotos, viele Erinnerungen, etwa an den ersten Bauernmarkt, der 1987 stattfand.

„Menschen mit heimischen Produkten versorgen und die Wertschöpfung in der Region halten, ein anderes Ziel sollte es in der heimischen Landwirtschaft eigentlich gar nicht geben“, ist Barbara Saller, bekannt als „Wetti“, überzeugt. Bereits in den 1980er-Jahren legte die jetzige Altbäuerin vom Lehengut als eine der Ersten in Salzburg den Grundstein für die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte. „Der Weg war hart und steinig, bis meine Weggefährten und ich ans gewünschte Ziel gekommen sind“, erzählt sie. Heute ist die 73-jährige Pongauerin stolz auf das, was sie mit Unterstützung vieler anderer geschafft hat – und das zu Recht.

Der Weg zum Erfolg

Am 27. Mai 1987 fand in Bischofshofen der erste Bauernmarkt statt – veranstaltet von Barbara und einem kleinen Kreis regionaler Bäuerinnen. Ein Novum, denn so etwas gab es zuvor nicht! Heute vermarkten 27 Prozent aller österreichischen Landwirtinnen und Landwirte einen Teil ihrer Erzeugnisse selbst. Bauernmärkte finden nahezu jede Woche statt und der durchschnittliche Direktvermarktungsbetrieb erwirtschaftet rund ein Drittel des Einkommens aus dem Verkauf seiner erzeugten Produkte. Der Ab-Hof-Verkauf ist dabei am beliebtesten. Bis zu den 1980er-Jahren war die Verarbeitung von hofeigenen Produkten in den Betrieben schwierig. Eine Bewusstseinsänderung herbeizuführen, war damals nicht einfach. Die ersten Kurse zur Milchverarbeitung wurden organisiert und mit großem Interesse angenommen – auch wenn den Bäuerinnen und Bauern bewusst war, dass große Hürden sowie ein finanzieller Mehraufwand auf sie zukommen würden.



Langjährige Ortsbäuerin, Direktvermarkterin, Vereinsobfrau und Gemeinderatsmitglied – jetzt ist Barbara im verdienten Ruhestand.



Foto:LKD/Dubic

Um all das gut bewältigen zu können, wurde etwa tageweise ein Käsemobil aus Bayern angemietet. Mithilfe der Politik, allen voran dem heutigen Landesrat Josef Schwaiger, wurden weitere Schritte wie die Anmietung der Käserei im Winklhof ermöglicht. Zahlreiche Landwirtinnen und Landwirte eigneten sich so das nötige Fachwissen an und der Startschuss für die eigene Herstellung sowie den Direktverkauf war gegeben.

Unermüdlich im Einsatz

Neben der täglichen Arbeit auf dem aus Überzeugung biologisch geführten Hof engagierte sich Barbara als Gemeindevertreterin und Vizebürgermeisterin und trug ihre Anliegen bis nach Wien in die Bundespolitik. Die positive Entwicklung nahm ihren Lauf: Förderungen wurden gewährt, weitere Bauernmärkte im ganzen Land ent-

standen, Hofläden wurden gegründet und Ausbildungen zur Verarbeitung der eigenen Rohlebensmittel waren von nun an selbstverständlich.

Ehren-Theodul 2025

Für ihr Engagement wurde Barbara immer wieder ausgezeichnet. 2014 erhielt sie das „L“ für ein lebenswertes Österreich des Landwirtschaftsministeriums. Dieses würdigt Menschen, die einen wichtigen Beitrag zum positiven Leben im Land leisten. Zudem ist sie Ehrenmitglied des Salzburger Direktvermarktervereins, den sie 2005 in Bischofshofen nach Vorarbeit von mehreren Mitstreitern gegründet hat. Für den Verein war sie viele Jahre als Obfrau tätig. Im Herbst wurde sie im Rahmen der Salzburger Milchprodukte-Prämierung mit dem Ehren-Theodul für ihre Pionierarbeit und langjährigen Verdienste ausgezeichnet.

Ein besonderes Anliegen ist es Barbara Saller, sich bei all jenen zu bedanken, die diesen Weg mitgegangen sind:

„Ich bedanke mich herzlich bei meinem Stellvertreter und allen Ausschussmitgliedern. Dabei ist es mir eine große Freude, zu sehen, dass die Geschickte des Vereins weiterhin in guten Händen liegen. Allen Direktvermarktern, Bäuerinnen und Bauern wünsche ich Freude und Erfolg mit ihren Betrieben. Ich danke allen, die mir so viele Jahre ihr Vertrauen geschenkt haben!“

Biohof Lehenbauer-Kögerlalm

Familie Saller
Kreuzberg 14
5500 Bischofshofen
T +43 6462 2243
saller.b@a1.net
www.saller.co.at



Aus Liebe zur Region.



Was mich informiert? Was mich interessiert? MeinBezirk

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

Bezirks Blätter
MeinBezirk.at

MeinBezirk

neuer Spielplatz
unserer Gemeinde

Die Spielplatzoase im Ort mit Begeisterung eingeweiht. Seite 2

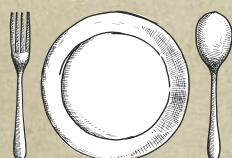


Schau aufs runde Siegel!

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.



Herkunfts-zertifizierte 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 Onlineshops u. v. m.

1 x im Jahr Genuss-Fest!

Erleben, genießen, mitfeiern!



Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

166 **344** **2.746**

Produzentinnen und Produzenten
Gastgeberinnen und Gastgeber

92

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

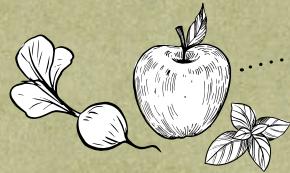
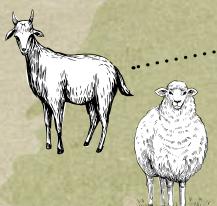
Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

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.



Stand: 1. Oktober 2025

Die Herkunfts-kriterien im Überblick:



57

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 Herkunfts-Zertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung.
www.garantiert-regional.at



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

- Bauernmarkt Europark (Fr)
- Bio-Bauernmarkt Kajetanerplatz (Fr)
- Bio-Markt am Borromäuspoint (Fr)
- Salzburger Grünmarkt (Do)
- Salzburger Schranne (Do)
- Babingerbauer - Herbert Haiml
- Erentrudishof - Stift Nonnberg
- Gabelmacher - Maria Putzhammer
- Geisbichlgut - Katharina Lettner
- Stadtikrei Greimel - Karoline Greimel
- Fanny Fresh
- Nonnberger Erentrudishof Bio-Hofladen
- SalzburgMilch Milchladen

FLACHGAU

- Marktstand Lagerhaus Elsbethen (Sa) Elsbethen
- Marktstand Lagerhaus Eugendorf (Sa) Eugendorf
- Marktstand Lagerhaus Grödig (Fr) Grödig
- Bauernmarkt Fuchserei Buchbichlgut (Fr) Grödig
- Bio-Bauernmarkt Henndorf (Do) Henndorf
- Wochenmarkt Hof (Sa) Hof
- Nußdorfer Schrona (Fr) Nußdorf
- Wochenmarkt Oberndorf (Sa) Oberndorf
- Biomarkt Bergheim (Do) Seekirchen
- Bio-Markt Seekirchen (Sa) Seekirchen
- Wochenmarkt St. Gilgen (Fr) St. Gilgen
- Grünmarkt Straßwalchen (Fr) Straßwalchen
- Marktstand Lagerhaus Steindorf (Fr) Straßwalchen
- Flachgauer Schranne (Fr) Straßwalchen
- Bauernmarkt Strobl (Fr) Strobl
- Wochenmarkt Thalgau (Fr) Thalgau
- Bio-Schafmilch-Spezialitäten/Seegut Eisl Abersee
- Kastnerbauer - Nicole und Bernhard Leitner Anif
- SalzburgerLand Ei - Familie Leberer Anthering
- Salzburg Garnelen Bergheim
- Bauer z'Feichten - Franz und Kirsten Kreiseder Berndorf
- Ederbauer - Brigitte Dörner Eugendorf
- Imkerei Andreas Freundlinger Eugendorf
- Lenzenbauer - Hannes und Elfriede Golser Hallwang
- Unterreicherting - Niki Unterholzer Hallwang
- Neubauer - Franz Kreuzer Hallwang
- Grablergut Imkerei Brandl - Andreas Brandl Henndorf
- Erlebnishof Kehlbauer - Thomas Ließ Hof
- Hofkäserei Karlsgut - Familie Oberascher Hof
- Gruber - Monika und Anton Eigenherr Koppl
- Imkerhof Salzburg Koppl
- Karlbauer - Karin und Andreas Brandhuber Köstendorf
- Riederbauer - Annemarie Achleitner Lamprechtshausen

- | | |
|--|------------------|
| ● SalzburgerLand Ei - Familie Kreiseder | Lamprechtshausen |
| ● Samshofbauer - Monika und Nikolaus Sams | Neumarkt |
| ● SalzburgerLand Ei - Familie Loiperdinger | Oberndorf |
| ● Schmuckbauer - Familie Bruckmoser | Oberndorf |
| ● Flachgauer Biopilz - Andreas Eibl | Obertrum |
| ● Imkerei Übertsberger - Josef Übertsberger | Obertrum |
| ● Joglbauer - Robert und Katharina Hofer | Obertrum |
| ● SalzburgerLand Ei - Christoph Buttenhauser | Obertrum |
| ● Stoffn Bio-Edelpilze - Sebastian Reindl und Lisa Fuchs | Schleedorf |
| ● Thurerhof - Claudia und Johann Dirnberger | Seeham |
| ● Bio Archehof Zachhiesen | Seekirchen |
| ● Hoamat Honig - André Arnold | Seekirchen |
| ● Keamosen - Christine Schwarzenberger | Seekirchen |
| ● Mattigtaler Hofkäserei - Familie Mangelberger | Seekirchen |
| ● SalzburgerLand Ei - Georg Mösl | Seekirchen |
| ● Ungerbauer - Familie Fallenecker | Seekirchen |
| ● Unterkapellen - Gertraud Stangl | Seekirchen |
| ● Biohof Stöcklbauer - Eva-Maria Bamberger | St. Georgen |
| ● Spitzauerbauer - Christine und Herbert Giglmayr | St. Georgen |
| ● Fleischhauerei Gerbl - Anton Gerbl | Straßwalchen |
| ● Gröberhof - Monika Gröber | Straßwalchen |
| ● Baierlgut - Matthias Brötzner | Wals-Siezenheim |
| ● Dandlhof - Georg und Monika Anna Reiter | Wals-Siezenheim |
| ● Fraidlsgut - Johann Hasenöhrl | Wals-Siezenheim |
| ● Gartenbau Winklhofer - Johann Winklhofer | Wals-Siezenheim |
| ● Gerlbauer - Christina Gastager | Wals-Siezenheim |
| ● Hallerbauer - Andrea und Anton Langwallner | Wals-Siezenheim |
| ● Königgut - Familie Reiter | Wals-Siezenheim |
| ● Kracherbauer - Elisabeth und Martin Brötzner | Wals-Siezenheim |
| ● Stadlerbauer - Sebastian Oberholzner | Wals-Siezenheim |
| ● Stefflhans - Rupert Berger | Wals-Siezenheim |
| ● Selbstbedienungs Bio-Hofladen WOLKE7 | Abersee |
| ● Bäckerei Pföß | Elsbethen |
| ● Bruno unverpackt | Eugendorf |
| ● Dorfladenbox Eugendorf | Eugendorf |
| ● Oberhinteregger's Erlebnisbauernhof und Blumencafé | Faistau |
| ● Mitterhofer Spezialitäten - Wirts'laden | Mattsee |
| ● Dorfladenbox Mondsee | Mondsee |
| ● Mühlendenladen Hochmühle Frauenlob | Plainfeld |
| ● Bioladen Seeham | Seeham |
| ● Käserei Walkner | Seeham |
| ● Kramerei Seeham | Seeham |
| ● Biobauernmarkt Aglassing | St. Georgen |
| ● d'Krämerin | Thalgau |
| ● Bio-Markt im Ökohof Feldinger | Wals |



Mehr Infos



TENNENGAU

● Marktstand Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)*	Annaberg
● Bio-Markt Hallein (Fr)	Hallein
● Grünmarkt Hallein (Sa)	Hallein
● Bauernmarkt Winklhof (Mi, Fr)	Oberalm
● Tennengauer Wandermarkt (Fr)*	St. Koloman
● Oberschwaighof - Stefan Lichtenegger	Abtenau
● Motzenhof - Sibylle Krispler	Adnet
● Fischhof - Familie Johanna Wallinger	Annaberg
● Hofkäserei Schmiedbauer - Gertraud und Josef Oberascher	Bad Vigaun
● Mayrhof - Irene und Georg Schlager	Bad Vigaun
● Stieglerbauer - Margret Bernhofer	Golling
● Biohof Bachbauer - Andreas Rönnestedt	Kuchl
● Bio-Hofkäserei Fürstenhof - Niki Rettenbacher	Kuchl
● SalzburgerLand Ei - Familie Putz	Kuchl
● Jellgut - Christine und Dionys Ebner	Oberalm
● Biohof Moosbauer - Stefan Meissl	Puch
● Abtenauer Bauernbogen	Abtenau
● Pötzelsberger's Kaslad'n	Adnet
● Lerchenmühle Mühlenladen	Golling
● Lisis Speis	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/Pzg.
● Stadtmarkt Zell am See (Fr)*	Zell am See
● Biobauernhof Haslach - Franz Kaserer	Bramberg
● Hintergaferl - Jakob und Anja Schwab	Bruck
● Neuhäusl - Christopher Hetz-Altenberger	Piesendorf
● Obstpresse Leitner	Piesendorf
● Pinza Kas Mobil - Wolfgang Dankl	Piesendorf
● Thoman - Regina Imlauer	Saalfelden
● Stechaubauer - Martin Haitzmann	Saalfelden
● Regionalladen Bruck	Bruck

PONGAU

● Wochenmarkt Altenmarkt (Fr)	Altenmarkt
● 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 (Fr)*	Wagrain

● Veitbauer - Doreen Schmidt	Bad Hofgastein
● Echt käsig Hofkäserei Hubmühle - Elisabeth und Robert Hödlmoser	Bischofshofen
● Echt Schreckbauer - Josef Mayer	Bischofshofen
● Obersüßgut - Renate Zitz	Eben
● Zehenthof - DI Johannes Lackner	Flachau
● Oberharbach - Ambros Gschwandtl	Großarl
● Oberneuhof/Berg(er)wiesen - Leonie Berger	Hüttschlag
● Steinmannbauer - Familie Huttegger	Hüttschlag
● Bio aus dem Tal	Kleinarl
● Hirschleiten - Markus Schaidreiter	Kleinarl
● Oberedt - Sophia und Hans Peter Kronberger	St. Martin/Tgb.
● Dopplerhof - Richard Donauer	St. Veit
● Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Wagrain
● wengANGUSta - Alexandra Ganglberger	Werfenweng
● Grübls Naturgartl in Altenmarkt	Altenmarkt
● Tauerngarten Altenmarkt	Altenmarkt
● Großarler Genuss	Großarl
● Großarler Troadkastn	Großarl
● GenussGreisslerei der Genussregion Pongauer Wild	Schwarzach
● Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Schwarzach
● Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	St. Johann
● Echt Guat Bauernladen	St. Martin/Tgb.
● Grübls Naturgartl in St. Martin	St. Martin/Tgb.
● Genussladen Lehengut	Werfen
● Bauernladen Werfenweng	Werfenweng

● Bauernmarkt St. Michael (Fr)	St. Michael
● Tamsweger Wochenmarkt (Fr)	Tamsweg
● Hiasnhof - Klara Naynar	Göriach
● Familie Schiefer OG	Mariapfarr
● Kinderbauernhof Standlhof - Anna Schreilechner	Mariapfarr
● Wielandhof - Johannes Perner	Mariapfarr
● Aignerhof - Thomas Aigner	Muhr
● Biohof Sauschneider - Matthias Löcker	St. Margarethen
● Lungauer Speis	Tamsweg
● Ottengut - David Gruber	Tamsweg
● Moosalm - Familie Schlick	Zederhaus
● Waldhof Kösslergut - Markus Prodinger	Zederhaus
● Kemmts eina Laden - Lungauer Regionalladen	Tamsweg
● Lungauer Bauernmarkt in der Amtsgasse	Tamsweg
● Lungauer Speis Hofladen	Tamsweg
● Mühlendenladen Ottengmühle	Tamsweg

Legende

- Markt
- Hofladen
- Regionalladen

Mit * markierte Märkte haben nicht ganzjährig geöffnet. Informationen zu den Öffnungszeiten: www.salzburgschmeckt.at/marktplatz

Feines aus der Region

OB VEGGIE, VEGAN ODER FLEISCH



ERSTE SAHNE

Die vegane Variante von QimiQ vereint alle Vorteile des Originals: ideale Vermischung mit Fett, Alkohol und Säure ohne Ausflocken, gelingsicher beim Kochen und schnell aufgeschlagen. Ob süß oder pikant: Sahne einfach mal pflanzlich genießen!



QUALITÄTSFLEISCH FREI HAUS

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





KARTOFFELN AUS DEM GEBIRGE

Auf über 1.000 Metern Seehöhe wächst der Lungauer Eachtling. Das alpine Klima, der Boden und die Zeit geben ihm seinen einzigartigen Geschmack.

Im heurigen Jahr gab es im Lungau perfekte Bedingungen für den Lungauer Eachtling, wodurch bis Ende März 2026 beste Speisekartoffeln ausgeliefert werden können.



PINZGAUER WILD-GENUSS

Im Herbst und Winter gibt's bei der Metzgerei Schultes bestes Wildfleisch, frisch aus den Pinzgauer Wäldern. Mehr Natur pur geht kaum! Und der Freilauf wirkt sich auch auf den einzigartigen Geschmack aus – ob bei der Schulter vom Rotwild fürs herbstliche Wildgulasch oder dem Hirschrücken im Ganzen für ein feines Festtagsgericht. Die passenden Rezeptideen dazu gibt's beim Einkauf in der Filiale Schütteldorf/Zell am See mit dazu!



REGIONAL GEBRAUT

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





GENUSS-VIELFALT SCHEENKEN ...

macht Freude. Denn in jedem SalzburgerLand
Genuss-Kisterl stecken echte Handwerkskunst, viel Liebe
zum Produkt und beste Zutaten.

Individuell zusammengestellt und in verschiedenen Größen erhältlich!
Mehr Infos und weitere Verkaufsstellen unter: www.salzburgschmeckt.at





Schatzkammer

Was mit einem einfachen Automaten begann, ist heute ein liebevoll gestalteter Regionalladen mit Selbstbedienung: die Kramerei Seeham.

Dass die Seehamerinnen und Seehamer auf eine große Auswahl regionaler Produkte zugreifen können, verdanken sie Margarete Dürnberger. „Begonnen haben wir 2023 mit einem Automaten, gefüllt mit Wurst- und Fleischprodukten vom Mitterhof in Mattsee. Doch schon bald war klar, dass wir das Sortiment erweitern wollen“, erzählt sie. Mehr Produkte brauchen aber auch mehr Platz. Und so entstand ein kleiner Regionalladen mit einer bunten Vielfalt an Produkten aus der Umgebung – von Milch über alte Getreidesorten bis zu Nudeln oder Walnussöl. Zudem gibt's donnerstags Antheringer Landbrot, freitags Gemüse und samstags Gebäck vom Vogl Bäck aus Köstendorf. „Wir bieten nur Produkte von bäuerlichen Betrieben, die in der Region verwurzelt

sind und von deren Qualität ich überzeugt bin“, so Margarete. Die Kramerei ist aber mehr als nur ein Laden: Sie ist ein Ort für Genussmenschen, ein Beitrag zu nachhaltigem Konsum – und ein echtes Herzensprojekt: „Hochwertige Produkte von Familienbetrieben und kleinen Manufakturen liegen uns am Herzen.“

Genuss im Kisterl

Das praktische SB-System macht einen Einkauf zu erweiterten Öffnungszeiten möglich. Auf Vorbestellung gibt es auch SalzburgerLand Genuss-Kisterl, die je nach Wunsch befüllt werden.

Wer hier einkauft, darf sich jedenfalls auf ehrliche Qualität freuen: aus nachvollziehbarer Herkunft und ganz bewusst ausgewählt.



Lieferanten:

Die Kramerei Seeham ist einer der vielen Genuss-Kisterl Partner (siehe Seite 104).

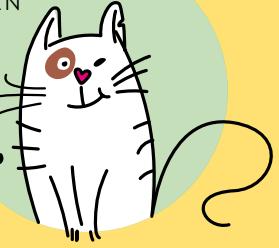


Kramerei Seeham
Margarete Dürnberger
Hauptstraße 64
5164 Seeham
T +43 664 4137 200
info@kramerei.co.at
www.kramerei.co.at

SB-Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. 06:00–21:00 Uhr
Sa. 06:00–18:00 Uhr

Kindерseite

Rund um die Biene



Tanzende Bienen? Auf diesen Seiten findest du neben lustigen Rätseln und Selbermach-Tipps auch spannende Infos zu den fleißigen Insekten.

Weibliche Biene = Arbeiterin

Männliche Biene = Drohne

Bei Bienen gibt es viele Arten. Die kleineren Wildbienen leben meist frei in der Natur, die Honigbienen in von Menschen gemachten Bienenstöcken. Ein sogenanntes „Volk“ besteht aus Tausenden Bienen und einer Königin.

Bienen fliegen etwa 150.000 Kilometer, um Nektar für 1 Kilo Honig zu sammeln. Das ist so weit wie fast viermal um die Erde.

Dabei werden sie von farbigen Blüten und Nektar angelockt, den sie mit ihrem Rüssel trinken.

Durch das Von-Blüte-zu-Blüte-Fliegen werden die Pflanzen bestäubt. Ohne Bienen ist das nicht möglich, dann gäbe es keine Beeren, Obst oder Gemüse.

Haben sie genug Nektar gesammelt, wird daraus im Stock Honig gemacht, der in Waben abgelegt wird.

Eine Biene erzeugt in ihrem Leben etwa zwei Teelöffel Honig. Er ist also ein wertvolles Lebensmittel.

Andere Produkte von Bienen sind Pollen und Propolis sowie Wachs für die Honigwaben.

Tipp!

Wie kannst du Bienen helfen?
Am Balkon Blumentöpfe aufstellen,
im Garten Wildblumen wachsen
lassen, kleine Wasserschalen aufstellen
und natürliche Schutzzäume anbieten.



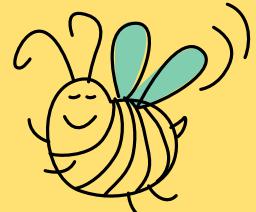
Wusstest du, dass ...
sich Wildbienen im Herbst Verstecke zum Überwintern suchen? Sie graben sich im Boden ein, suchen Schutz unter Laub, in altem Holz oder hohen Pflanzenstängeln. Auch Insektenhotels und Mauern werden gerne als Winterquartiere genutzt.



Wenn eine Biene eine besonders gute Futterquelle gefunden hat, gibt sie den anderen durch tanzende Bewegungen Bescheid. So wissen sie, wo und was es zu sammeln gibt.

summm
summm

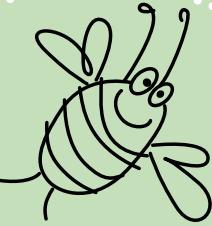
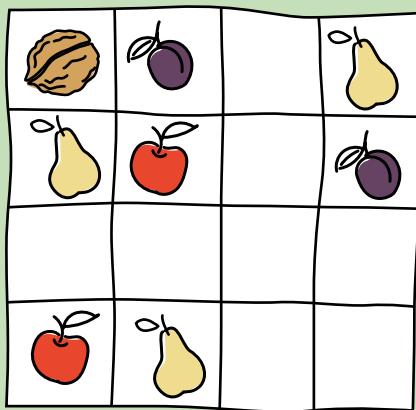
summm



Warum summen Bienen?
Das Flügelschlagen erzeugt Luftvibrationen, die wir als Summen wahrnehmen. Durch unterschiedliches Summen reden Bienen miteinander.

Obst-Sudoku: Ergänze die Reihen

Jedes Obst darf in jeder Reihe (senkrecht und waagrecht) nur einmal vorkommen.



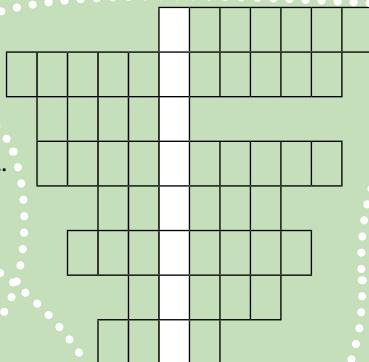
SummSumm-Quiz

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 um die Biene“ auf der Seite gegenüber.

- Bienen trinken mit ihrem ...
- Ohne Bienen keine ...
- Bienen erzeugen aus Nektar ...
- Eine weibliche Biene nennt man ...
- Die männliche Biene heißt ...
- In jedem Volk gibt es eine ...
- Waben sind aus ...
- Bienen leben zusammen als ...

(Ä=AE, Ö=OE, Ü=UE)



* Gewinn: 1 Back-Workshop für 6 Kinder (bis 14 Jahre) und 1 Erwachsenen. Einfach das Lösungswort bis zum 1. Februar 2026 per Mail an office@salzburgschmeckt.at senden und mit ein bisschen Glück gewinnen.



Welche Biene
fliegt zu
welcher Blume?
Fahre mit einem Buntstift
die Linien nach.



Kerzen selber machen? So einfach geht's!

Du brauchst:

Bienenwachsplatten, Kerzendocht, Schere und Föhn

1. Wachs mit dem Föhn leicht anwärmen. So lässt es sich leichter formen.
2. Platten in die gewünschte Größe schneiden.
3. Docht zuschneiden, an der Kante ausrichten und etwas andrücken. Das Wachs ganz eng einrollen.
4. Jetzt kann die Kerze noch verziert werden! Mit Nelken, Bändern, getrockneten Apfelscheiben, Zweiglein und mehr.



Koch Thomas Hollaus hat den Gastrobetrieb im Fort Kniepass im Frühjahr übernommen.



Historie, Handwerk und Kulinarik

Text: Ulli Hammerl
Fotos: Salzburger Burgen & Schlösser Buchner

Im Salzburger Saalachtal verbinden sich Genuss, regionale Spezialitäten, Wintervergnügen und lebendige Geschichte. Ein neues Ausflugsziel für kleine Entdecker, Familien und Genießer:innen ist das Fort Kniepass. Die einstige Grenzbefestigung am Unkenberg von 1648 bietet heute eine eindrucksvolle Ausstellung, einen interaktiven Erlebnisweg zum Thema „Grenzen“ und – für Mutige – die längste und höchste Röhrenrutsche im Alpenraum.

Im Salzburger Saalachtal wird Genuss großgeschrieben. Das neue Fort Kniepass in Unken ist dabei ein ideales Ausflugsziel für die ganze Familie.



Regionalküche im Fokus

Kulinarisch punktet das neue Besucherzentrum mit dem Restaurant Fort Kniepass Kulinarik, wo das Gastgeberpaar Eva Schevers und Thomas Hollaus Spezialitäten aus der Region serviert. Die Zutaten kommen unter anderem vom Biohof Stecherbauer, Ziefer's Hofmolkerei, Salitri Natursalz oder vom

Fermentiertes gibt's auch im Shop zum Mitnehmen.



Die Pasta wird frisch aus selbst vermahlemem Emmerweizen hergestellt.

Schnapsbrenner Siegi Herzog. Selbst der Kaffee stammt aus einer Rösterei in Saalfelden. Die Pasta wird im Haus frisch gemacht – aus dem uralten Emmerweizen aus dem Pinzgau, verarbeitet mit einer speziell angefertigten Nudelmaschine aus der Schlosserei Flatscher in Kaprun.

Fermentiertes selbst gemacht

Ein weiteres Genuss-Highlight: fermentierte Lebensmittel. Gemüse, Beeren und Haferflocken reifen hier in großen Glasballons, Keramik- und Holzfässern, sogar ein eigener Apflessig wird angesetzt. Und: Im neuen Fermentationszentrum, das in Zusammenarbeit mit der Ernährungswissenschaftlerin Karin Buchart, selbst gebürtige Unknerin, entwickelt wurde, wird altes Wissen erlebbar gemacht. In vielseitigen Workshops vermitteln Expert:innen, wie Miso, Sauerkraut,



Kimchi oder Kombucha selbst gemacht werden können. Ob selbst gemacht oder aus dem Shop: Der regionale Genuss kann jedenfalls auch mit nach Hause genommen werden.



Das Fort Kniepass ist auch kulinarisch einen Ausflug wert.



IN DER UMGEBUNG

Gasthof Zum Schweizer in Lofer

Hier wird auf regionale Zutaten geachtet – ob im Wirtshaus oder beim Frühstücksbuffet. Gemütliche Familienzimmer!
www.hotel-lofer.com

Lutzgut in Unken

Barbara und Hans Haider bieten auf ihrem Bergbauernhof Führungen, Räucherseminare und handgemachte Kräuterprodukte an. Nach Anmeldung! Gföll 21, 5091 Unken
T +43 6589 7236

Winterspaß im Heutal

Ein ruhiges Paradies zum Skifahren, Rodeln, Langlaufen, Schneeschuhwandern oder Skitourengehen – ideal für Familien und abseits vom großen Wintertrubel.
www.heutal.com

Familienwanderung Kirchthal

Idyllische Winterwanderung von St. Martin zur romantischen Wallfahrtskirche Maria Kirchenthal. Zurück ins Tal geht's zu Fuß oder bei guter Schneelage auch mit der Rodel.
www.maria-kirchenthal.at

Fort Kniepass

Unkenberg 169, 5091 Unken
T +43 676 4404789
kulinarik@fort-kniepass.at
www.fort-kniepass.at

Regionaler Mittagstisch? Geht!

Text: Nadine Pinezits
Fotos: Salzburg AG

Mit Zutaten aus Salzburg, frischer Zubereitung und zukunftsfähigem Konzept hat die Salzburg AG ihre Kantine in den letzten Jahren zum Vorzeigeprojekt gemacht.



Mit Salzburger Zutaten schmeckt's besser, findet das Team von der Salzburg AG. Das gilt jetzt auch fürs Schnitzerl.



Die Salzburg AG ist ein Vorzeigebetrieb in Sachen regionale Gemeinschaftsverpflegung. Das ist auch Koch Gert Greier wichtig.

Rund 700 Mahlzeiten werden täglich in der Großküche der Unternehmenszentrale der Salzburg AG gekocht. „Und das immer frisch“, wie Küchenchef Gert Greier betont. Mit seinem zehnköpfigen Team sorgt er für einen abwechslungsreichen Speiseplan und passt diesen auch immer wieder an: ob an neue Ernährungstrends wie Bowls oder an den Wunsch nach mehr regionalen Zutaten. Diese sind seit der Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat 2023 nachweislicher Bestandteil des Küchenalltags. „Regionalität bedeutet für uns kurze Transportwege, frische Produkte und eine Stärkung der Betriebe in der nahen Umgebung“, sagt Andreas Pitter, Head of Estate Management, der bei der Salzburg AG für die freiwillige Zertifizierung mitverantwortlich ist. Für die Mitarbeitenden und Gäste heißt das: mehr saisonale Vielfalt, mehr Frische und ein Mittagessen, das Transparenz bei Herkunft und Qualität der Zutaten garantiert.

Gütesiegel als klares Zeichen

Schon seit Längerem wollte Salzburgs Landesenergieversorger auch in der Kantine auf Regionalität setzen. „Das

SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat war für uns ein logischer Schritt – es macht sichtbar, was wir in vielen Bereichen des Unternehmens längst leben“, erklärt Pitter und ergänzt: „Viele unserer Partnerbetriebe liefern nicht nur an uns, sie sind gleichzeitig unsere Kundinnen und Kunden. Da ist es nur konsequent, dass wir auf Zusammenarbeit in der Region setzen.“ Der Vorstand unterstützt das Vorhaben – auch, weil hochwertiges Kantinenessen Teil des Employer Brandings ist. Und das kommt gut an. „Wir hören oft, wenn es Schweinsbraten oder Schnitzel gibt: ‚Das schmeckt jetzt besser‘“, freut sich Gert Greier über das positive Feedback. „Und sie haben recht, man schmeckt’s.“

Mehraufwand, der sich auszahlt

Der Weg zum Salzburger Schwein war allerdings nicht ganz so einfach wie beim regionalen Einkauf von Gemüse und Milchprodukten. Zwar bezog man schon vorher rund 90 Prozent aus Österreich, aber Fleisch mit nachweislicher Herkunft, wie es das runde Siegel fordert, war schwer zu bekommen. Das lag nicht am Angebot selbst, sondern an der Verarbeitung. Die Lösung dafür: Als Schlachtbetrieb wurde die Metzgerei

Maier im oberösterreichischen Pöndorf eingebunden, bei der Walser Fleischerei Santner wird zerlegt und die Lieferkette ist transparent. Ein Mehraufwand? Ja, aber machbar. Schnitzel, Steak und Schweinsbraten kommen nun aus Salzburg. Auch herkunftsgeprüftes Rindfleisch ist über das regionale Unternehmen Alpenrind im Einsatz.

Regionale Küche als Zukunftsmodell

Dadurch ist die Salzburg AG heute ein Referenzbetrieb für Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung. Und das hat für alle Vorteile: „Wir servieren unseren Mitarbeitenden täglich etwas Gutes und stärken gleichzeitig unsere Partnerinnen und Partner in der Region. Eine echte Win-win-Situation“, so Pitter.

Verwenden statt verschwenden

Nachhaltiges Denken zeigt sich bei den Zutaten und auch in der Zubereitung. „Wir haben sehr wenige Essensreste, weil wir frisch kochen und damit flexibel nachproduzieren können“, erklärt Koch Gert Greier. Und auch der Küchenabfall wird so gering wie möglich gehalten, indem etwa die Gemüseabschnitte als Geschmacksgeber in den Fond oder die Suppe wandern.

*Wer Ruhe und Erholung inmitten
der Natur sucht, ist im charmanten
Häuserl im Wald genau richtig.*



*Text: Nadine Pinezits
Fotos: Familie Miedl*

Auszeit nehmen

Ein Hotel mit Restaurant im Lungauer Wald, Wildgerichte aus eigener Jagd und ein Frühstück, das zum neuen Lieblingsritual wird: Das Häuserl im Wald schafft rundum Genuss-Momente.



Das Häuserl im Wald in Mariapfarr ist ein Zuhause auf Zeit – und eines mit Geschichte. „1968 haben meine Eltern hier mit einer kleinen Jausenstation angefangen“, erzählt Barbara Miedl, die den Familienbetrieb mit ihrem Mann Bernhard und Sohn Robert führt. „Meine Mutter hat gekocht, mein Vater hat serviert.“ Aus der einstigen Jausenstation ist nach einigen Aus- und Zubauten ein kleines Hotel mit Restaurant geworden. 17 Zimmer sowie ein kleiner Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und Zirbenruheraum bieten dabei Erholung pur. „Wir sagen immer: ‚3-Sterne-Hotel, 4-Sterne-Service und 5-Sterne-Charme.‘ Denn wir merken, dass unsere Gäste die Ruhe, die Gespräche und den persönlichen Kontakt genießen“, erklärt Barbara.

Regionalität, die man schmeckt

Die Küche des Hauses ist ein Spiegel der Region. Wildgerichte sind das Herzstück – kein Wunder, denn Gastgeber Bernhard ist leidenschaftlicher Jäger. „Wir verarbeiten Wild aus der eigenen Jagd oder von befreundeten Jägern hier im Lungau“, so Barbara. „Wir kennen jedes Stück Fleisch und wissen, wo es herkommt.“ Seit 2025 trägt das Restaurant auch das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. „Uns war wichtig, sichtbar zu machen, wie konsequent wir regional einkaufen“, sagt Barbara. „80 Prozent unserer Produkte kommen aus dem Lungau oder der nahen Umgebung. Obst und Gemüse sind die Ausnahme, weil hier oben auf 1.000 Metern nicht alles wächst.“ Die Liste der Partnerinnen und Partner klingt wie ein kulinarischer Spaziergang durch die Region: Rind, Kalb, Lamm und Schwein von der Lungauer Landwirtschaftsschule, der Lungauer



Familie Miedl freut sich, wenn es den Gästen gut geht. Das Hotel führen sie persönlich, liebevoll und mit viel Geschmack – ob im Wellnessbereich, Frühstücksraum oder Restaurant.



Speis in Tamsweg, Bioeier und Erdäpfel vom Pürstlgut in Mariapfarr, Milchprodukte vom Ottinggut (Minimolk), Käse von „Kemmts eina“ in Tamsweg, Brot von der Bäckerei Binggl – oder direkt aus der eigenen Backstube: „Wir machen vieles selbst – Nudeln, Gnocchi oder Marmeladen.“

Frühstück ist das neue Fortgehen
Die Küche ist von Dienstag bis Sonntag durchgehend von 12 bis 21 Uhr geöffnet, was in der Region keine Selbstverständlichkeit ist. Auch Frühstück für externe Gäste wird angeboten. „Das wird immer beliebter. Frühstück ist das neue Fortgehen“, lacht Barbara. Der Gastraum ist hell und duftet nach Kaffee. Stammgäste sitzen am Fenster, neue Besuchende staunen über die Ruhe. „Wir haben Gäste, die rufen an und sagen: ‚Wir brauchen ein paar Tage Wald und Entspannung. Habt ihr ein Zimmer frei?‘ Sie wollen ankommen und durchatmen.“

Immer wiederkommen

Barbara ist die gute Seele des Hauses und am liebsten bei den Gästen: „Das ist mir irrsinnig wichtig.“ Ihr Mann kümmert sich um Buchhaltung und Jagd, Sohn Robert um Personalmanagement und Technik, die Schwiegertochter unterstützt bei den Reservierungen. Ein eingespieltes Team in Küche und Service – viele schon seit Jahren dabei – sorgt für reibungslose Abläufe und eine warme, persönliche Atmosphäre. Das Häuserl im Wald liegt mitten in der Natur und verwandelt sich im Winter in eine weiße Märchenwelt. Direkt vor der Tür starten Langlaufloipen und Schneeschuhwege. „Einfach den Tierspuren folgen und die Stille genießen. Das tut der Seele gut“, sagt Barbara. Auch drei Skigebiete warten in unmittelbarer Nähe. Wenn Gäste erzählen, dass sie sich hier wie zu Hause fühlen oder seit Generationen kommen, weiß sie: Hier ist ein Ort entstanden, an den man immer wieder gerne zurückkehrt.

Ausgezeichnet
aufgetischt!



Vom Frühstück bis zum Abendessen verwöhnt das Häuserl im Wald seine Gäste mit hausgemachten und regionalen Produkten.

Hotel Gasthof Häuserl im Wald

Familie Miedl
Niederrain 140
5571 Mariapfarr
T +43 6473 8288
info@haeuserlimwald.com
www.haeuserlimwald.com

Offen auch für externe Gäste.
Frühstück: täglich 8–10 Uhr
Küche: Di.–So. 12–21 Uhr
Nachmittagskarte: 14–17 Uhr

Der
regionale
Gastro-
Großhändler

WIR SIND IHR HEIMVORTEIL.

Die Besten aus der Region für die Region.



Martin und Ingrid Unteregger verbinden
Landwirtschaft mit Almwirtschaft – und
das mit viel Freude und herzlicher Gast-
freundschaft.

Briaf enk auf da Sonnalm
FAM.
RETTENWENDER UNTERECKER



Text: Günter Baumgartner
Fotos: Chris Rogl



Ingrid und Martin Unteregger setzen auf der Sonnalm auf das hofeigene Zauchenseer Almrind, ein starkes regionales Netzwerk sowie treue Mitarbeitende und beweisen damit, dass Top-Qualität aus der Region auch in der Hochsaison möglich ist.

Wer zur Sonnalm Zauchensee kommt, kehrt bei Wirtsleuten ein, die ihre ganze Leidenschaft in diesen Betrieb stecken. Ingrid und Martin Unteregger leben für ihre Hütte – und für echten Genuss. „Wir kochen mit dem, was wir selbst erzeugen“, betont Martin und erzählt, dass es der Traum seines Großvaters war, eine eigene Skihütte zu haben. „Er hat damals das Grundstück gekauft“, berichtet der heute 40-Jährige, der diesen Wunsch 2010 für sich und seine Familie verwirklicht hat. Heute ist die Hütte im Winter beliebtes Ziel für einen Einkehrschwung: ob mit Skiern, bei Winterwanderungen oder als Start für eine Fahrt auf der hauseigenen Rodelbahn.

Gelebte Kreislaufwirtschaft

Gekocht wird ganz bewusst regional. Die Zauchenseer Almrinder stammen aus der eigenen Landwirtschaft am Kirchgassgut in Altenmarkt. Sie liefern das hervorragende Fleisch, das als Gulasch, Steak, Beef Tatar, Lasagne und Roulade das Herz der Speisekarte ist. Auch der Ziegenkäse ist Familiensache – diesen liefert die Hofkäserei Konwald von Martins Mutter Rosi. Alle anderen Ingredienzen kommen von Partnern aus der Umgebung, etwa von der Bäckerei Kirchgasser in Radstadt, der SalzburgMilch,

dem SalzburgerLand Ei und weiteren hochwertigen Lieferanten aus Österreich. „Außerdem arbeiten wir mit Metzger Andreas Steinberger vom Bodengut in Hüttau und mit ‚Schreckbauer‘ Sepp Mayer aus Bischofshofen zusammen. Er veredelt unser Rindfleisch zu Leberkäse oder Käsekranern“, beschreibt Martin das eingespielte Partnernetzwerk.

Regionale Qualität auch in der Hochsaison

Direkt an der blauen Piste vom Tauernkar gelegen, herrscht hier im Winter Hochbetrieb. Bis zu tausend Essen pro Tag gehen über den Tresen und rund 25 Mitarbeitende sorgen für das Wohl der Gäste. Um bei diesem Ansturm auf regionale Zutaten setzen zu können, kocht Martin schon im Herbst vieles vor: von der Gulaschsuppe über Bolognese bis zu den Rouladen. Den Kaiserschmarrn und verschiedene Strudel bereitet Ingrid natürlich frisch zu. Im Sommer geht es entspannter zu. Dann gibt es Brettljausen, Suppen und einfache Almgerichte mit Pilzen, Schwarzbeeren oder Kräutern direkt aus der Natur rund um die Sonnalm. Die Kühe weiden vor der Hütte, die Gäste können sehen, woher ihre Speisen kommen. „Bei uns kann man authentisches Almleben genießen. Ruhig und entspannt“, so die Hüttenwirtin.

Ingrids Kaiserschmarrn wird nach Bestellung frisch zubereitet und klassisch im Pfandl serviert.



In Martins Küche gibt's nur bestes Rindfleisch aus der eigenen Landwirtschaft.



Die Wirtsleute wurden 2024 zu den besten Arbeitgebern der Branche gewählt.

Respektvoller Umgang

„Uns sind Werte wie Familie und Zusammenhalt sowie die Wertschätzung von Mensch, Tier und Natur sehr wichtig“, betonen Ingrid und Martin. „Die respektvolle Beziehung zu unseren Mitarbeitenden und Lieferanten spielt eine wichtige Rolle für uns.“ Dass dies keine leeren Phrasen sind, beweist die Auszeichnung zum besten Arbeitgeber 2024 in der Kategorie „Restaurants“, die der Betrieb vom Branchenmagazin „Falstaff Profi“ verliehen bekam. Diese Grundwerte geben sie auch ihren drei Kindern mit, die mit der Sonnalm aufgewachsen sind. Tochter Hanna besucht die Hotelfachschule, Sohn Thomas denkt über eine landwirtschaftliche Ausbildung nach und Michael, der Jüngste, weiß schon jetzt, dass er später einmal Hüttenwirt werden will.

Ausgezeichnet
aufgetischt!



Hier wird mit regionalen Zutaten, teils aus eigener Landwirtschaft, gekocht.

Sonnalm Zauchensee

Ingrid und Martin Unteregger
Kirchgassweg 1
5541 Altenmarkt
T +43 664 4421 684
kirchgass@gmail.com
www.sonnalm-zauchensee.at



Winterparadies Schmittenhöhe

Genuss, Panorama und unvergessliche Erlebnisse in Zell am See.

Ob sportlich, genussvoll oder entspannt: Die Schmittenhöhe bietet auch diese Saison ein Programm, das Sport und Kulinarik perfekt verbindet. Das Panorama-Skigebiet begeistert mit einem einzigartigen Blick auf mehr als 30 Dreitausender, den Zeller See und die umliegende Bergwelt – eine Kulisse, die jeden Skitag zum Erlebnis macht.

Genuss auf höchstem Niveau

In den modernen Bergrestaurants der Schmittenhöhebahn AG wird mit regionalen Produkten gekocht: von traditionellen Klassikern bis zu modernen Kreationen. Gemütliches Ambiente, ein herzlicher Service und die besondere Lage machen jede Einkehr einzigartig. Jeden Donnerstag – von 8. Jänner bis 12. März – erleben Frühaufsteher:innen beim Ski'n'Brunch ihre ersten Schwünge auf unberührten Pisten im Sonnenaufgang, bevor ein



Beim
Ski'n'Brunch
gibt's kuli-
narische
Spezialitäten
mit Blick in
die Berge.

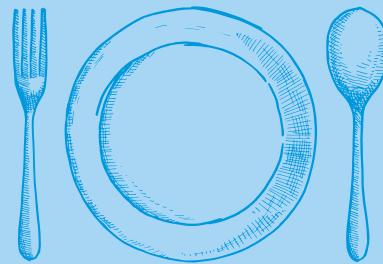
reichhaltiges Bergfrühstück den perfekten Start in den Skitag abrundet.

Abwechslung für Wintersportler:innen
77 bestens präparierte Pistenkilometer, fünf extralange Talabfahrten und vielfältige Erlebnisbereiche bieten für Ski- und Snowboardfans aller Konnerstufen ebenso das Richtige wie für Familien. Sportlich Ambitionierte werden auf der legendären Trass-Abfahrt mit bis zu 70 Prozent Gefälle gefordert.

Besondere Wintermomente

Ein Highlight ist die Sternenschiffahrt am Zeller See: Von 30. November bis 6. Jänner genießen Gäste bei Glühwein, Punsch und Musik das Naturschauspiel über der verschneiten Bergwelt.





MIT REGIONALEN ZUTATEN

Mehr Infos


92 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGEN MIT ZERTIFIZIERTEN KÜCHEN

STADT SALZBURG	FLACHGAU
Das Schmaus & Browse	Anif
Der Bauchladen	Bergheim
Hort Taxham	Ebenau
Kindergarten Aigen	Elixhausen
Kindergarten Alterbach	Elsbethen
Kindergarten Kleingmain	Eugendorf
Kindergarten Lehen 1	Grödig
Kindergarten Leopoldskron	Hallwang
Kindergarten Maxglan	
Kindergarten Schällmoos	
Kindergarten Taxham	
Kindergarten und Hort Aiglhof	
Kindergarten und Hort Baron Schwarzpark	
Kindergarten und Hort Bolaring	
Kindergarten und Hort Froschheim	
Kindergarten und Hort Josefau	
Kindergarten und Hort Liefering	
Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen	
Kulinarium Sbg. Quartier Riedenburg	
Landesberufsschule 2 Salzburg	
Landeskrankenhaus Salzburg	
Landeszentrum für Hör- und Sehbildung	
Privatgymnasium der Herz-Jesu-Missionare	
Salzburg AG	
Seniorentageszentrum Rauchgründe	
Seniorenwohnhaus Hellbrunn	
Seniorenwohnhaus Itzling	
Seniorenwohnhaus Liefering	
Seniorenwohnhaus Nonntal	
Seniorenwohnhaus Salzburg -	
Haus des Rotes Kreuzes	
Seniorenwohnhaus Taxham	
Sozial-Pädagogisches Zentrum des Landes	
Wiberg	
Seniorenwohnhaus Anif	Anif
Palfinger AG Bergheim	Bergheim
Werkschulheim Felbertal	Ebenau
HBLA Ursprung	Elixhausen
Seniorenwohnhaus Elisabeth	Elsbethen
Konradinum	Eugendorf
Seniorenehim Haus St. Martin	Eugendorf
Seniorenwohnheim Grödig	Grödig
Seniorenwohnhaus Antonius	Hallwang

FLACHGAU	Palfinger Europe	Köstendorf
	Seniorenwohnhaus Weyerbucht	Mattsee
	Dalinger Catering	Neumarkt
	HLW Neumarkt	Neumarkt
	Seniorenwohnhaus Neumarkt	Neumarkt
	Landesberufsschulheim Obertrum	Obertrum
	Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH	Oberndorf
	Seniorenwohnheim Jakobushaus	Obertrum
	Seniorenwohnhaus St. Rupert	Straßwalchen
	Seniorenwohnhaus Thalgau	Thalgau
	Landwirtschaftliche Fachschule Klessheim	Wals-Siezenheim
	Landesberufsschulheim Walserfeld	Wals-Siezenheim
	Seniorenheim Wals-Siezenheim	Wals-Siezenheim

TENNENGAU	Krankenhaus und Seniorenheim Abtenau Voglauer	Abtenau Abtenau
	Medizinisches Zentrum Bad Vigaun	Bad Vigaun
	Landesberufsschülerheim Hallein	Hallein
	Landeskrankenhaus Hallein	Hallein
	Seniorenwohnhaus Hallein	Hallein
	Haus der Senioren Kuchl	Kuchl
	Holztechnikum Kuchl	Kuchl
	Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof	Oberalm
	Justizanstalt Salzburg	Puch
	Seniorenwohnhaus Puch	Puch

PINZGAU	Seniorenheim Bruck Landwirtschaftliche Fachschule Bruck Haus der Senioren Lend - Dienten - Taxenbach Wohnhaus Prielgut Tauernklinikum Mittersill Seniorenansitz Neukirchen Seniorenwohnhheim Piesendorf Privatklinik Ritzensee Seniorenhaus Farmach oberrainanderskompetent Tauernklinikum Zell am See	Bruck Bruck Lend Leogang Mittersill Neukirchen Piesendorf Saalfelden Saalfelden Unken Zell am See
----------------	--	---

PONGAU	Seniorenheim Hofgastein mit Kindergarten Lafen Tourismusschule Bad Hofgastein Seniorenpflegeheim Mühlbach Seniorenzentrum Schwarzach Berufsschulheim St. Johann HLW Elisabethinum Landesklinik St. Veit Gasthaus Eisenwerk Zentralküche Werfen	Bad Hofgastein Bad Hofgastein Mühlbach Schwarzach St. Johann St. Johann St. Veit Tenneck Werfen
---------------	--	---

LUNGAU	Seniorenheim Marienheim multiaugustinum Kinderland Pagitsch - Goldader Landesberufsschulheim Tamsweg Landesklinik Tamsweg Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg	Mariapfarr St. Margarethen Tamsweg Tamsweg Tamsweg Tamsweg
---------------	---	---

166 GASTRONOMIEBETRIEBE IN GANZ SALZBURG

- STADT SALZBURG**
- Bäckerei Pföß Filiale Pirsch
 - Das grüne Hotel zur Post
 - Doktorwirt
 - Gasthof Hölle
 - Heftterhof
 - Hotel Gasthof Brandstätter
 - Humboldtstubb
 - Restaurant Goldener Hirsch
 - Restaurant Herzl
 - Villa Verde

Abersee

- Seehotel Huber

Anif

- Hotel Friesacher
- Hotel Restaurant Kaiserhof
- Hubertushof Anif

Anthering

- Hotel Ammerhauser
- Hotel Hammerschmiede
- Kerne's Mostheuriger

Bergheim

- Genussdorf Gmachl

Elixhausen

- Elixhauser Wirt

Elsbethen

- Landgasthof Rechenwirt

Eugendorf

- Gasthof Gastagwirt
- Hotel-Restaurant Am Hochfuchs

Fuschl am See

- Lilycrêpes

Grödig

- Hotel & Gasthof Schorn

Großgmain

- Latschenwirt
- Steinerwirt

Mattsee

- Mitterhofer Spezialitäten - Wirts'laden
- 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
- Bistro Ökohof Feldinger
- Fuchsbau
- Hotel Königsgut

Abtenau

- Gasthaus Landhotel Traunstein

Adnet

- Gasthof Seefeldmühle

Annaberg

- Postwirt

Bad Vigaun

- Genussherberge Langwies

Golling

- Döllerer's Genusswelten

Hallein

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

Krispl

- Krisplwirt
- Latschenalm
- Spielbergalm

Kuchl

- Befo Burger
- Jadorferwirt

Puch

- Kirchenwirt Puch

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
- Gasthof Kröll

Rauris

- Gasthof Andrelwirt
- Hotel Rauriserhof
- Restaurant Gusto

Saalbach-Hinterglemm

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

Saalfelden

- Gasthaus Brandlwirt
- Saliter Hof

Taxenbach

- Taxenbacherhof

Unken

- Fort Kniepass

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 Schlössl

Bischofshofen

- Beefman's Restaurant
- Gasthaus Bürglhöch

Dienten

- Hotel Übergossene Alm

Dorfgastein

- Hotel Restaurant Römerhof

Eben

- Genussplatzl Eben
- Landhotel Berger

Filzmoos

- Auszeit Filzmoos
- Neubergerhof
- Restaurant der Guster
- Sulzenalm

Flachau

- Almgasthaus Sattelbauer
- Dampfkessel
- Der Pongauerhof
- Dorfalm & Dorfladen Flachau
- Hotel Winterbauer
- Waldgasthof Flachau

Goldegg

- Hotel zur Post

Großarl

- Berggasthof Loosbühlalm
- Das Edelweiss
- Alpentaverne
- Großarl Hof
- Hotel Johanneshof
- Hotel Moar-Gut
- Nesslerhof
- Tauernhof

Mühlbach

- Hotel Bergheimat

Obertauern

- Alte Alm
- Hotel Panorama
- Hotel Schneider
- Hotel Steiner

Radstadt

- Forellencamp
- Zum Kaswurm

St. Johann

- Bar-Restaurat Platzl
- der Genuss.Specht
- Hotel Berghof
- Sonnhof Alpendorf
- Der Venediger

St. Martin/Tgb.

- Gasthof Post

St. Veit

- Sonnhof by Vitus Winkler

Wagrain

- Vamoos Restaurant

Werfenweng

- Gut Wenghof

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



Ab in die Schüssel!

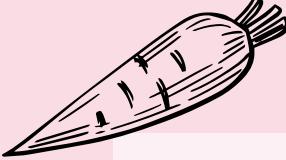
Gerichte aus einer Schüssel zu essen fördert die Zufriedenheit, ist Charles Spence, Experimentalpsychologe an der Oxford University, überzeugt. In der Hand gehalten, vermittelt die Wärme des Gerichts Geborgenheit und das Gewicht der Schüssel den Eindruck, sicher satt zu werden.

Hier gleich drei Rezepte fürs Wohlbefinden!



Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Gekochtes Gemüse wie Karotten oder Kürbis gelten als wärmend von innen. Auch Gewürzen wie Ingwer, Chili oder Knoblauch wird eine wärmende Wirkung zugeschrieben. Darum schätzen wir sie im Herbst und Winter besonders.



Wärmende Suppen

Suppen sind perfekte Begleiter in der kalten Jahreszeit: wärmend, nährstoffreich und wohltuend. Dabei machen sie nicht nur satt, sondern sorgen auch für ein wohliges Gefühl. Besonders vitaminreich sind selbst gemachte Suppen aus regionalem Gemüse nach Saison, Rind- und Hühnerfleisch. Karotte, Kürbis oder Rote Rübe bringen zudem Farbe auf den Tisch und in die Schüssel.

Vielseitige Ramen

Das japanische Nationalgericht Ramen lebt von seiner Vielfalt. Die Basis ist eine kräftige Brühe, dazu kommen Nudeln, verschiedene Einlagen und ein frisches Topping. Ganz nach saisonalen Zutaten bietet diese Suppe jede Menge Abwechslung. Während die Suppeneinlagen mit der Gabel oder traditionell mit Stäbchen gegessen werden, ist es in Japan üblich, die Suppe direkt aus der Schale zu schlürfen.

Ausgewogene Bowls

Bowls sind bunt, vielseitig und ausgewogen. Das Beste daran: Jede Schüssel lässt sich ganz nach Lust und Laune zusammenstellen. Für eine gelungene Portion gilt als Faustregel: zwei Handvoll Gemüse oder Salat, rund 100 g Eiweiß wie Hülsenfrüchte, Käse, Fisch oder Fleisch und rund 50 g Kohlenhydrate wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln. Toppings wie Sprossen, Nüsse oder Kräuter bringen Frische in das Gericht.

Martinas Tipp:

Gemüsesuppen in größeren Mengen kochen und portionsweise einfrieren!



Eine feine Variante mit Roten Rüben gibt's auf salzburgschmeckt.at



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Suppe

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 kleinere mehlige Kartoffel
- 500 g Karotten
- 800 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Obers
- Salz, Pfeffer, Chili
- Rapsöl zum Braten

Topping

- 100 ml geschlagenes Obers
- 50 g geröstete Sonnenblumenkerne
- Croûtons
- Sprossen wie Blaukraut, Brokkoli oder Radieschen

KAROTTENSUPPE mit Ingwer und Sprossen

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmair

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfelig schneiden. Kartoffel ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Karotten waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer glasig andünsten, Kartoffelwürfel und Karottenstücke hinzugeben, kurz durchrösten und mit Gemüsebrühe und Obers aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Suppe einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind. Alles fein pürieren und abschmecken.

Zum Servieren die Suppe aufteilen und mit geschlagenem Obers, Sonnenblumenkernen, Croûtons und Sprossen nach Wahl toppen.



Hier geht's zu den Rezepten für Gemüse- und Rindsuppe.



RAMEN (Japanische Nudelsuppe)

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmair

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Ramen

- 1,5 l Gemüse- oder Rindsuppe
- 200 g Suppennudeln
- 150 g Shiitake-Pilze
- 200 g Mangold oder Spinat
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 100 g Brokkoli
- 4 Eier oder 8 Wachteleier
- 8–12 EL Sojasauce
- ein daumengroßes Stück Ingwer
- Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- nach Belieben Fleisch aus der Rindsuppe

Topping

- Sprossen wie Kresse oder Rettich
- 2 Frühlingszwiebeln
- Nüsse oder Samen

ZUBEREITUNG

Ramen

Suppennudeln nach Packungsanleitung kochen und beiseitestellen. Das Gemüse schneiden und nach der Reihe in Öl knackig anbraten, beiseitestellen und erst am Ende alles zusammenfügen. Shiitake-Pilze in Streifen schneiden. Mangold oder Spinat grob schneiden und mit dem feinwürfelig geschnittenen Knoblauch braten. Karotten in feine Streifen schneiden (Tipp: geht einfach mit einem Sparschäler). Brokkoli in nicht zu große Stücke zerteilen. Eier wachsweich oder hart kochen und schälen.

Topping

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Nusskerne und Samen vorbereiten. Optional das Fleisch aus der Rindsuppe in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten

Die Suppe erhitzen und mit ca. 2–3 EL Sojasauce und fein geriebenem Ingwer abschmecken. Die Nudeln und das Gemüse auf vier Suppenschüsseln verteilen und mit kochend heißer Brühe übergießen. Die gekochten Eier halbieren und obendrauf anrichten. Getoppt wird die Suppe mit reichlich Sprossen, Frühlingszwiebeln, Nüssen und Samen.

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Fischlaibchen

- 400 g Fischfilet (Forelle oder Saibling, ohne Haut und Gräten)
- 3 EL Zitronensaft
- Abrieb einer halben Zitrone
- 4 Stängel Petersilie oder Dill
- 2 kleine Eier
- ca. 30–40 g Semmelbrösel
- Salz
- Rapsöl zum Braten

Weitere Zutaten nach Wunsch

- fein geschnittener Radicchio
- fein geschnittenes Blaukraut
- bunte Karottenstreifen
- Rote-Rüben-Scheiben
- Rucola
- Chicorée
- Apfel- oder Birnenspalten
- gekochter Dinkelreis

Dressing

- 6 EL Apfelessig
- 8 EL Rapsöl
- 4 EL Naturjoghurt
- Saft einer Zitrone
- 2 TL scharfer Senf
- 1 EL Honig
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Chili

Topping

- Sprossen
- Walnüsse

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Eiweiß ist, neben Fetten und Kohlenhydraten, ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Bei Fisch ist die Forelle ein besonders guter Lieferant für hochwertiges Eiweiß. Bohnen sind dafür eine tolle pflanzliche Variante.

WINTERLICHE BOWL mit Fischlaibchen

Rezept von Seminarbäuerin Martina Höfelmair

ZUBEREITUNG

Laibchen

Fischfilet sehr fein hacken oder cuttern. Mit Salz, Zitronensaft, Zitronenschale und Kräutern marinieren. Eier und Semmelbrösel hinzugeben und gut durchmischen. Die Masse für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Mit feuchten Händen 12 kleine Laibchen formen und in einer Pfanne mit etwas Öl bei geringer Hitze knusprig braten.

Dressing

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab zu einem homogenen Dressing vermengen. Nach dem Mixen nochmals abschmecken.

Bowl

Alle Wunschzutaten, die Laibchen und das Dressing auf 4 Portionen aufteilen und mit Sprossen und Nüssen verfeinern.



Hier geht's zur
Veggie-Variante
mit Bohnen





PFLANZ DICH ZUM GENUSS!

100 % VEGAN

FÜR ALLE
FOODIES



100 %
GELINGSICHER

CREMIGER
GESCHMACK

FÜR
SÜßES

HAT JETZT
MAL PAUSE!



Gutes aus dem Land Salzburg

Herhaft und nährstoffreich sind die Klassiker aus dem Land Salzburg. Genau das Richtige, wenn die Tage kürzer werden. Drei der zahlreichen „Salzburg schmeckt“-Köchinnen und -Köche haben uns ihre Lieblingsrezepte für die kalte Jahreszeit verraten.



Klassiker mit Räucher-Twist

Im Pinzgau gibt's eigentlich Kasnocken oder Schottnocken. Rosemarie Mehr vom Brandlwirt gibt bei ihrer Variante beide Käsesorten dazu. Denn: Mit Pinzgauer Käse werden sie saftiger und durch den Schotten, eine Salzburger Spezialität, bekommen sie einen tollen Räucher-Geschmack. Dazu gibt's traditionell ein Glas Milch.

Nose to Tail mit Klachln

„Klachl“ ist eine regionale Bezeichnung für die Schweinshaxe. Die daraus gemachte Suppe mit Wurzelgemüse kommt ursprünglich aus der Steiermark. Als feines Kraftsupperl feiert das frühere Armeleuteessen heute ein Comeback. Küchenchef Alexander Forbes vom Hotel Berghof verfeinert sie mit Frischkäse.



Mit Roggen aus den Bergen

Lukas Wurzenrainer vom Restaurant vaMoos verbindet bei seinen Tauernroggen-Gnocchi Salzburgs älteste Roggenart mit Italiens Klassiker. Die aus dem Lungau stammende Winterroggensorte ist kräftig im Geschmack und eignet sich ideal für Herbstgerichte. Mit leuchtender Kürbiscreme ein echtes Soulfood für trübe Tage.



KAS-SCHOTT-NOCKEN

mit dreierlei Käse

Rezept: Rosemarie Mehr, Köchin und Inhaberin Brandlwirt, Saalfelden

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Teig

- 4 Eier
- 250 ml Wasser
- Salz, Muskat
- 500 g griffiges Mehl

Kas-Schott-Nocken

- 200 g Pinzgauer Bierkäse
- 200 g Pinzgauer Sennkäse
- 200 ml Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer
- 4 EL geräucherter Schotten

Zum Anrichten

- Schnittlauch
- Röstzwiebeln nach Wunsch

ZUBEREITUNG

Nockerlteig

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen Eier, Wasser und Gewürze in einer Schüssel vermengen und das Mehl mit einem Kochlöffel gut unterrühren. Wenn der Teig leicht klebrig ist, ist er genau richtig! Mit einer Nockerlreibe oder einem Brett und Teigkarte die Nockerl in das kochende Wasser hobeln. Immer wieder umrühren und kurz aufkochen lassen, bis alle Nockerl an der Oberfläche schwimmen. Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Kas-Schott-Nocken

Käse würfelig schneiden. Die Suppe in einer Pfanne erhitzen, Nockerl und Käse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer verfeinern. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Kurz vor dem Anrichten pro Portion 1 EL geriebenen Schotten dazumischen. Am Teller mit viel Schnittlauch bestreuen und nach Belieben mit Röstzwiebeln garnieren.

Rosemaries Tipp: Das Beste von den Kasnocken ist die goldgelbe sogenannte „Prinz“! Damit sich diese bilden kann, nur vorsichtig umrühren und nicht den Ansatz am Boden der Pfanne wegrühren.



Der Pinzgauer Bierkäse „Almsenner“ eignet sich ideal für traditionelle Gerichte.





TAUERNROGGEN-GNOCCHEI

mit Ofenkürbis, Feta und Spinat

Rezept: Lukas Wurzenrainer, Küchenchef vaMoos Restaurant, Wagrain

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Teig

- 500 g Kartoffeln, gekocht und gepresst (kalt)
- 280 g Tauernroggenmehl
- 3 Eier
- Salz

Kürbis

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Obers

Zum Anrichten

- 200 g gewürfelter Feta
- 1 Handvoll Babyspinat, Rucola oder Kräuter
- Kürbiskernöl
- Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Gnocchiteig

Alle Zutaten mit der Hand zu einem Teig kneten. Je nach Kartoffelsorte wird eventuell etwas mehr Mehl benötigt. Den Teig in kleinere Stücke aufteilen und mit der Hand zu langen Röllchen formen. Mit einer Teigspachtel, am besten aus Metall, in kleine Stücke stechen. Wasser zum Kochen bringen, die Gnocchi 10–15 Minuten köcheln lassen und in einem Sieb abtropfen.

Kürbissauce und -stücke

Den Hokkaido-Kürbis entkernen und in ca. 3–4 cm große Stücke schneiden. Die Stücke mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stücke bei 160 °C im Rohr ca. 20–25 Minuten schmoren. In einem Topf Olivenöl erwärmen, grob geschnittene Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen und mit Obers auffüllen. Die Hälfte der Kürbisstücke hinzugeben und mit so viel Wasser auffüllen, dass alle Stücke bedeckt sind. Etwa 30 Minuten kochen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Konsistenz sollte der einer cremigen Suppe gleichen.

Zum Anrichten:

Kürbissauce in einer Pfanne erhitzen. Die Gnocchi, die Hälfte der Fetawürfel und die restlichen Kürbisstücke dazugeben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit dem restlichen Feta, in Olivenöl marinierter Spinat, Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.

Lukas' Tipp: Gnocchi lassen sich gut einfrieren. Dafür mit Abstand auf einen Teller oder ein Blech legen, einfrieren und fertig gefroren in eine Box geben.



KLACHLSUPPE

mit gebackenen Roggentascherln

Rezept: Alexander Forbes, Küchenchef Hotel Berghof, St. Johann

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Klachlsuppe

- 1 kg Schweinshaxe (Klachl)
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Majoran
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pfefferkörner
- Thymian, Rosmarin
- Salz
- 3,5 l Wasser
- 100 ml Sojasauce

Wurzelgemüse

- 1 kleine Sellerieknette
- 3 Karotten
- 1 Stange Lauch

Kräuterfrischkäse

- 3 EL Frischkäse
- 1 EL frische Kräuter
- Salz, Pfeffer

Tascherl-Fülle

- 60 g körniger Frischkäse
- 15 g Kräuterbrösel
- Liebstöckel
- Salz, Pfeffer

Tascherl-Teig

- 60 g Roggenvollmehl T960
- 100 g Weizenmehl T480
- 10 g Butter
- 1 Prise Salz
- 120 ml Wasser
- Butterschmalz zum Herausbacken

Zum Anrichten

- Jungzwiebeln

ZUBEREITUNG

Klachlsuppe

Schweinshaxe mit klein geschnittenem Suppengemüse, Gewürzen und Kräutern in einen Topf mit kaltem Wasser geben, zum Kochen bringen und für mindestens 2,5 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das gekochte Fleisch aus der Suppe nehmen, vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Die Suppe durch ein Sieb abseihen und mit Sojasauce abschmecken. Wurzelmüse in feine Streifen schneiden und ca. 10 Minuten in der Suppe weich kochen.

Kräuterfrischkäse

Frischkäse mit gehackten Kräutern vermengen und abschmecken.

Gebackene Roggentascherl

Für die Füllung: Alle Zutaten gut verrühren und abschmecken.
Für den Teig: Mehl, Butter, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Teig dünn ausrollen, Kreise mit 8 cm Durchmesser ausschneiden und jeweils 1 EL Füllung in die Mitte geben. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, zu Halbmonden zusammenklappen und am Rand gut zusammendrücken. Tascherl in heißem Schmalz herausbacken. Alles gemeinsam in einem Suppenteller anrichten.

Alexanders Tipp: Die Sojasauce kann durch Essig ersetzt werden.



Frischkäse aus bester
Salzburger Milch, wie der
„Premium Almfrisch“, ist
bei vielen Gerichten das
i-Tüpfel für echten Genuss.

Vom Feld auf den Teller

Nudelgenuss aus heimischen Zutaten

Rund 200 Familienbetriebe im niederösterreichischen Weinviertel bauen den Hartweizen an, aus dem die Recheis Goldmarke Nudeln entstehen.

Wer Nudeln von Recheis genießt, schmeckt ein Stück Österreich. Die wichtigste Zutat, der Hartweizen, wächst im niederösterreichischen Weinviertel, einem der Spitzenanbaugebiete in Europa. Rund 200 Landwirtinnen und Landwirte der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf kultivie-

ren dort das Getreide mit viel Erfahrung und Sorgfalt. Gemeinsam mit österreichischen Eiern und frischem Gebirgswasser aus dem Tiroler Naturschutzgebiet Karwendel wird der Hartweizen in Hall in Tirol zu Nudeln veredelt. So entsteht aus heimischen Zutaten ein Produkt, das für Qualität, Regionalität und echten Geschmack steht.

REGIONALITÄT SCHAFT VERTRAUEN

Immer mehr Menschen achten beim Einkauf auf Herkunft und Nachhaltigkeit. Recheis als familiengeführtes Unternehmen und die landwirtschaftlichen Betriebe im Weinviertel stehen genau dafür: regionale Rohstoffe, faire Partnerschaft und Leidenschaft für das Produkt - seit vielen Jahren gewachsen, für Genuss mit gutem Gefühl.

Jetzt mitmachen und Nudelpakete gewinnen:
www.recheis.com



Fotos: Michael Reidinger (2)

So schmeckt der Herbst

Geröstete Tomaten-Paprika-Suppe mit Mini Hörnchen

Rezept
Tipp

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten und Paprika waschen, entkernen und grob zerkleinern. Gemeinsam mit Knoblauch und Zwiebel auf ein Backblech geben, mit Öl beträufeln, Honig und Essig darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Kräuterzweige darauflegen. Alles für ca. 25 Minuten im Ofen rösten, bis das Gemüse weich und leicht karamellisiert ist.
2. Kräuter entfernen und Gemüse mit der entstandenen Flüssigkeit in einen Topf geben. Mit Brühe aufgießen, Paprikapulver hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein mixen und Schlagobers unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Recheis Mini Hörnchen nach Packungsanweisung bissfest kochen.
4. Fertige Suppe in Schalen füllen und mit den Nudeln, Kresse, halbierten Cherrytomaten, Jungzwiebelröllchen und einem Schuss Schlagobers garnieren.

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Recheis Goldmarke Mini Hörnchen
800 g aromatische Tomaten
2 gelbe Paprika
4 Knoblauchzehen, geschält
1 Zwiebel, grob gehackt
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 TL Balsamico-Essig
2 Zweige frischer Thymian
1 Zweig frischer Rosmarin
Salz & Pfeffer
500 ml Gemüsebrühe
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
100 ml Schlagobers
Zum Verfeinern:
Frische Kresse
Cherrytomaten
Jungzwiebelgrün, in feine Röllchen geschnitten
Schuss Schlagobers



Tipp: Ein paar Tropfen Chiliöl oder geröstete Pinienkerne verleihen der Suppe eine besondere Note.

Schnell und gut - gebacken

Gerichte aus dem Rohr passen genau zur kühleren Jahreszeit – ob mittags, zur Jause oder zum Abendbrot. Die Salzburger Seminarbäuerinnen achten dabei auf regionale Zutaten und saisonale Verfügbarkeit.
Hier drei einfache Rezepte.



Beste (Heu)Milch

Grundlage für unsere hochwertigen und vielseitigen Milchprodukte wie Butter, Rohmilch, Topfen, Käse und Joghurt sind die vielen kleinstrukturierten Betriebe und die Naturlandschaft im Land Salzburg. Die Heumilchwirtschaft ist zudem seit 2024 „Landwirtschaftliches Kulturerbe“. Und das Wichtigste: Die Milch schmeckt auch besonders gut!



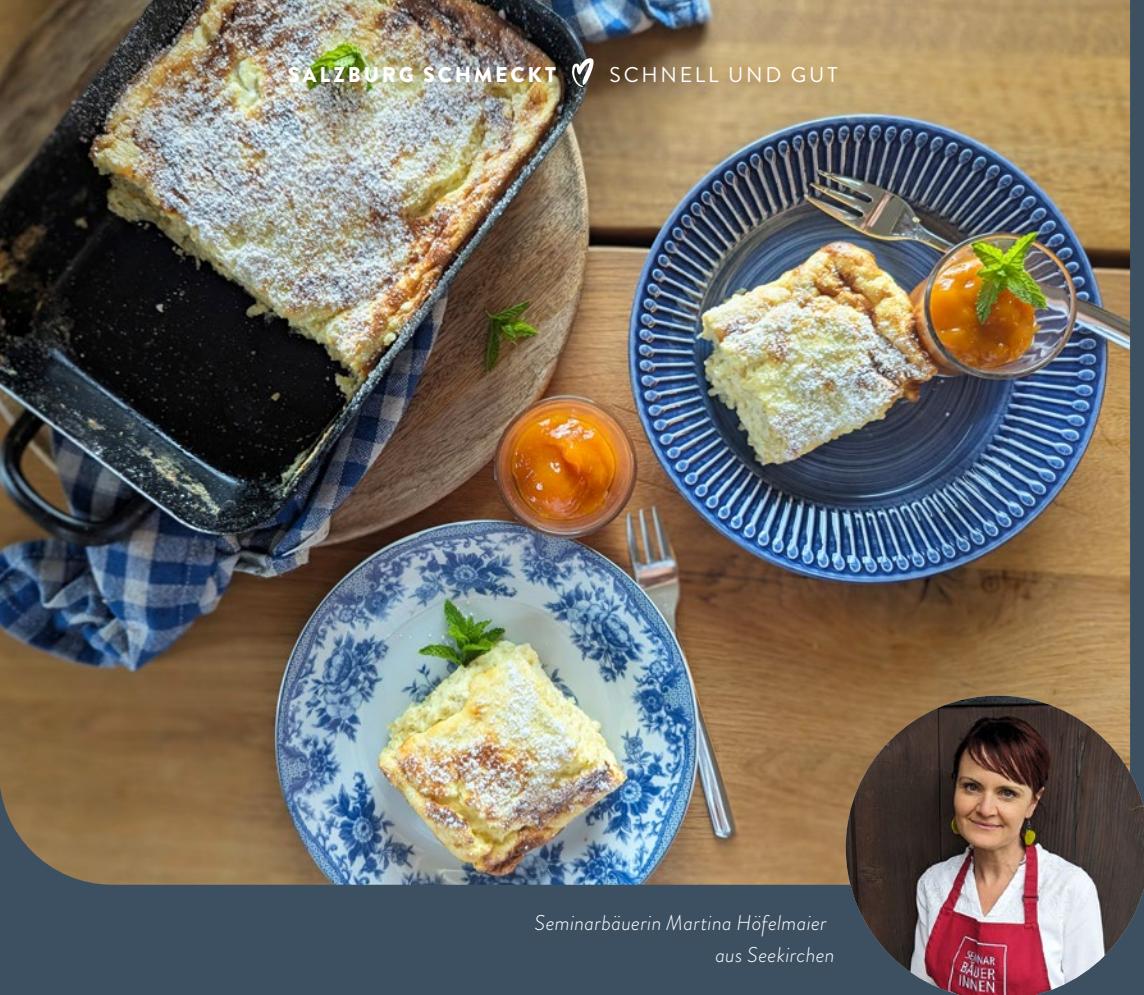
Vitaminreiches Wintergemüse

Auch im Winter gibt es regionales Gemüse wie Kohl, Wirsing und Co. Die Rote Rübe etwa, auch Rone genannt, ist reich an Mineralstoffen wie Magnesium oder Eisen sowie Vitaminen der B-Gruppe und Vitamin C. Ob roh als vegetarisches Carpaccio, gekocht im Salat, als Kuchenzutat oder in feinen Aufstrichen:
Die Rote Rübe ist immer ein Genuss.



Vielseitige Wurstwaren

Beim Fleisch und den Produkten daraus kommt es besonders auf Qualität und Tierwohl an. Auch dafür steht das runde Herkunftssiegel. Ob Hartwürstel wie Hirschsalami, Brühwürste wie Frankfurter oder Grillwürstel wie Käsekrainer – in Salzburg gibt es eine große Auswahl. Die zahlreichen Genuss-Handwerker und Metzgermeister sorgen dafür, dass nur beste Zutaten hineinkommen.



Seminarbäuerin Martina Höfelmair
aus Seekirchen



TOPFEN-HIRSE-AUFLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Auflauf

- 200 g Hirse
- 500 ml Milch
- 3 Eier
- 500 g Topfen
- 80–100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Hirse waschen und mit der Milch in einem Topf aufkochen. Hitze reduzieren und die Hirse ca. 20 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Die Eier trennen und das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers zu cremigem Schnee schlagen.

Topfen, Dotter, restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren, dann die Hirse sorgfältig einrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Dazu passen Apfel- oder Birnenmus bzw. Zwetschken- oder Marillenröster.

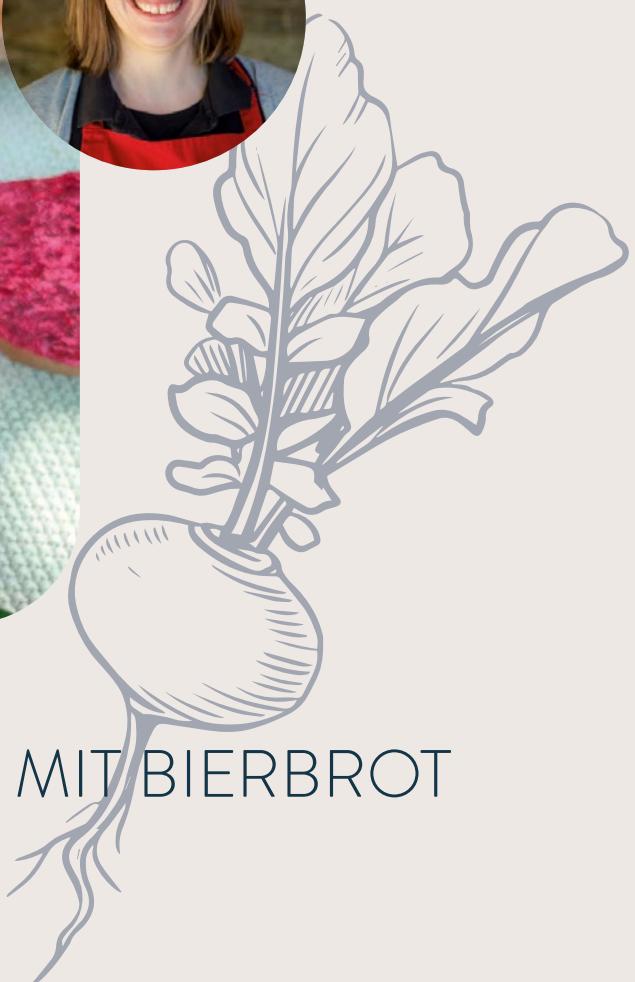
Tipp: Schmeckt warm und kalt!

Obstmus einfach selbst gemacht!

400 g Obst nach Saison, eine halbe Zimtstange und ca. drei Nelken; Zucker oder Honig je nach gewünschter Süße. Obst mit Zimt und Nelken weich dünsten, Gewürze herausnehmen, Obst pürieren und nach Belieben mit Zucker oder Honig süßen.



Seminarbäuerin Sophie
Leitner aus Strobl



RONENBUTTER MIT BIERBROT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Ronenbutter

- 300–350 g gekochte Rote Rüben
- 150 g Butter
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- Oregano, Thymian

Bierbrot

- 900 g Weizenmehl
- 450 g Roggenvollmehl
- 120 g Sauerteig
- 30 g Salz
- 500 g Bier
- 450 g Wasser
- 1/2 Würfel Germ

ZUBEREITUNG

Ronenbutter

Die Roten Rüben klein schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in eine hohe Schüssel geben. Mit dem Pürierstab fein mixen und abschmecken. Die Butter darf sehr gut gewürzt werden. Je nach Jahreszeit können statt der Kräuter auch Zimt und Nelken verwendet werden.

Bierbrot

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 1 Stunde gehen lassen. Teig vierteln und länglich formen. Mit Mehl besieben und einschneiden. Bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.

Besonders gut mit...



In der „Bergbauernbutter“ aus Süßrahm schmeckt man die ganze Frische der Salzburger Natur.

BAUERN-HOTDOG

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 500 g Mehl
- 12 g Salz
- 1 Pkg. Trockengerm
- 10 g Backmalz
- 15 g Butter
- 285 g Wasser
- 6 Debreziner,
Frankfurter oder
Käsekrainer

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Trockengerm, Backmalz, Butter und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 1 Stunde gehen lassen. Das Backrohr auf 210 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 Stücke teilen. Mit dem Nudelholz jeweils 5 mm dick länglich ausrollen. Die Stücke sollten rechteckig und eher länger als breit sein (ca. 7 x 30 cm). Ans Ende jedes Teigrechtecks jeweils ein Würstel legen und den Teig überlappend rundherum aufrollen, bis das Würstel ganz mit dem Teig umhüllt ist.

Die Hotdogs auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit etwas Wasser besprühen. Im vorgeheizten Backrohr für 20 Minuten backen.



Passende Saucen-Ideen gibt's auf:
www.salzburgschmeckt.at

Seminarbäuerin
Irmgard Lürzer aus
Scheffau





Aus Liebe zum gutem Essen.
In höchster Bio-Qualität.

LAND-LEBEN steht seit über 5 Jahrzehnten für Regionalität,
Qualität und natürlich für zufriedene Kunden.

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



KNÖDEL-PANZANELLA

ZUTATEN PANZANELLA (4 PERSONEN)

- 4 Semmelknödel vom Vortag
(gelingen am besten mit LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelwürfeln)
- 1 EL Butter
- 400 g Kürbisfleisch
- 400 g Rote Rüben
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Thymianstiele
- 1 Prise Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll gehackte Kürbiskerne
- Parmesan zum Bestreuen

ZUTATEN DRESSING

- 1/2 Bund Petersilie
- 4 EL Kürbiskernöl
- 1 EL Honig
- 6 EL Balsamico
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Kürbis und Rote Rüben in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse, Knoblauch und Thymianstiele auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit den Händen marinieren. Im Backofen ca. 25 Minuten backen. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren.

Die Knödel in Scheiben schneiden und in geschmolzener Butter in einer Pfanne goldbraun braten. Gemüse aus dem Backofen nehmen. Den Knoblauch aus der Schale drücken und mit dem Gemüse vermengen. In tiefen Tellern anrichten und die Knödelscheiben darauf verteilen.

Mit gehackten Kürbiskernen und frisch gehobeltem Parmesan bestreuen. Das Dressing mit einem Löffel über die Panzanellaträufeln.



RestlTipp:

Statt Kürbis können auch gekochte Kartoffeln verwendet werden. Diese einfach zusammen mit den fertigen Roten Rüben marinieren.

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.

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. herkunfts-zertifizierte 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		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Geisbichlgut	Joghurt, div. Käse, Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Eier ...	✓	Geisbichlweg 10	5023	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Fleisch: Rind, Schwein		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Salzburger Blumenhof	Div. herkunfts-zertifizierte Produkte für Gärtnereien		Mehrlgutweg 29	5020	Salzburg
SalzburgerLand Ei	Eier		Schwarzstraße 19	5020	Salzburg
SalzburgMilch	Milch, Schlagobers, Joghurt, div. Käsesorten		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtimkerei Greimel	Div. Honige, Marmelade	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergrut	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
Frutteria - Obst und Gemüse	Herkunfts-zertifiziertes Sortiment für Gastronomie: Gemüse, Obst, Kräuter		Sonystraße 8	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 & Kernei's Mostheuriger	Fleisch, Wurst, Fisch, Brände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Bio-Pute, Bio-Gans	✓	Berg 12	5102	Anthering

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Sperlbauer	Schweinefleisch, Eier	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
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
Gut Mühllehen	Rindfleisch, Forelle, Saibling, Räucherfisch		Mattseer Landesstraße 11	5161	Elixhausen
Bio-Bäckerei Pföß	Tauernroggenbrot, Bio-Dinkellaiberl, Bio-Dinkelbrot		Christophorus Straße 62	5061	Elsbethen
Hofkäserei Haslauer - Oberhöhenwald	Alles vom Schaf: Frischkäse, Joghurt, Käse	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Lehner's Beerenstein	Heidel-, Erd- & Himbeer		Aignerstraße 134	5061	Elsbethen
Biohof Pertiller Oberwimmpoint	Div. Frischgemüse, Salat, Kohl, Kräuter, Honig	✓	Wimpontweg 1	5301	Eugendorf
Bio-Imkerei Wildblume	Wald-, Creme- & Blütenhonig	✓	Stettnerstraße 32	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 Bierbrot		Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögengauer	Rindfleisch, Schweinefleisch	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Eiswerk	Div. Eissorten und Sorbets	✓	Mittergöming 12	5114	Göming
Fuchserei Buchbichlgut	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Kitz		St. Leonhard/Gartenauerstraße 9	5083	Grödig
Lenzenbauer	Eier, Walnüsse, Obst, Dörrobst, Säfte, Apfelwein, Cider, Most, Frizzante	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Neubauer	Naturjoghurt, Topfen, Käse, Trinkmilch, Molke		Kirchenstraße 12/4	5300	Hallwang
Gärtnerei Kral	Gemüsejungpflanzen, Christbäume, Stauden, Blumen ...		Hof 47	5302	Henndorf
Grablergut	Creme- & Waldhonig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hölzlauer	Bio-Eier, Gänse	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Krapfbauer	Rind-, Schweinefleisch, Eier, Birnen		Hintersee 5	5324	Hintersee
Karlsgut	Frischkäse, Bauernkäse, Camembert, Topfenbällchen ...		Schroffenausstraße 5	5322	Hof
Kehlbauer	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Käse, Lamm	✓	Hinterschroffenausstraße 5	5322	Hof
Fleischhauerei Fuchs	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Blumen, Zierpflanzen, Topfkräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gruber - Gefüghof Eigenherr	Eier, Fleisch: Rind, Huhn, Pute		Mettigweg 5	5321	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, Gemüse-jungpflanzen		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Fleisch: Huhn, Pute, Wald- & Blütenhonig	✓	Reinharting 6	5165	Nussdorf

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Derndlauer	Naturjoghurt, Topfen, Käse, Schweinefleisch, Wurst		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauer am Bichl - SalzburgerLand Ei	Eier, Wachteleier, Blüten- & Waldhonig		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland Ei	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Austernseitlinge, Shiitake (frisch, getrocknet, eingelebt, pulverisiert)	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Imker Kastenauer	Wald-, Creme- & Blütenhonig		Pötzlsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Wald-, Creme- & Blütenhonig		Weiherweg 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.), Zuchtbbox, Pilzbrut	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Aicherbauer	Holzstöckerl-Spiel		Talacker 3	5164	Seeham
Käserei Walkner	Emmentaler, Bergkäse		Asperting 8	5164	Seeham
Kramerei Seeham	Div. herkunfts-zertifizierte Produkte		Hauptstraße 64	5164	Seeham
Thurerhof	Rindfleisch, Honig, Bio Oxymel, Räucherwerk ...	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bioimkerei Doppler	Wald-, Creme- & Blütenhonig	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen
Bio-Land-Imkerei Mösl	Wald-, Creme- & Blütenhonig	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Frankgut - SalzburgerLand Ei	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Glückswachtelei Unterholzhof	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		Kothgumprechting 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Rohmilch, Naturjoghurt, Eier		Schöngumprechting 18	5201	Seekirchen
Gärtnerei Monger	Topkräuter, Jungpflanzen, Zierpflanzen, Sträucher ...		Wallerseestraße 89	5201	Seekirchen
Graßmann	Fleisch: Rind, Pute, Huhn		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Biohof Stöcklbauer	Dinkelkreis, 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		Steinklütstraße 3	5340	St. Gilgen
Fleischhauerei Gerbl	Rindfleisch		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei Necker	Tauernroggen-Landweizenbrot		Bahnstraße 5	5350	Strobl
d'Krâmerin	Div. herkunfts-zertifizierte Produkte		Salzburger Straße 99	5303	Thalgau
Gitti's Freilandeier	Eier		Brandstatt-siedlung 9	5303	Thalgau
Kasbach	Rindfleisch	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof & Fleischhauerei Santner	Kalbfleisch		Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnerhof - SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomanstraße 12	5303	Thalgau
Stranzenhof	Schafröhmilch, Säfte, Pesto, Fruchtaufstriche, Wurst ...	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Baierlgut	Div. Frischgemüse, Erdbeeren, Erdäpfel		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Walserstraße 4	5071	Wals-Siezenheim
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

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Eisl Gastronomieservice - Johannes Eisl	Herkunfts-zertifiziertes Sortiment für Gastro-nomie: Gemüse, Obst, Kräuter		Grenzstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Bohnen, Erdäpfel ...		Bauerngasse 20	5071	Wals-Siezenheim
Feldinger's Hausgartl	Kresse, Keimsprossen	✓	Walserfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fleischerei Santner	Rindfleisch	✓	Walser Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Fraiglgut	Gemüsejungpflanzen, Frischgemüse, Erdäpfel		Loigerstraße, Himmelreich 61	5071	Wals-Siezenheim
Frießeneggergut	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Salat, Rote Rüben, Kraut ...		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Div. Frischgemüse, Kürbis, Erdäpfel, Salat, Jungpflanzen, Kräuter	✓	Viehhäuserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Gastager	Weihnachtssterne		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen & Zierpflanzen		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gemüsebau Esterer	Div. Frischgemüse, Salate, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Milch, Butter, Naturjoghurt, Topfen, Schnitt-käse		Walser Straße 14	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Rindfleisch, Leberknödel, Eier, Kürbis, Schnitt-blumen		Viehhäuserstraße 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, Gemüsejung-pflanzen		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Landesgut Klessheim (LFS)	Div. herkunfts-zertifizierte Produkte zur Schul-versorgung	✓	Klessheimerstraße 5	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Kürbis, Erdäpfel, Kräuter		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Erdäpfel, Kürbis, Sauerkraut ...		Wals-Siezenheim 15	5071	Wals-Siezenheim
Stefflhans	Erdäpfel, Karotten, Kraut		Stefflhansenweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Wirstengut	Eier, Erdäpfel		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim

TENNENGAU (44 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bioarche Rocherbauer	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Pute, Holzpellets, Schafwolldünger	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Freilandhof Putzgrub	Bergbauern-Freilandreier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Hasenpoint	Kräutertee, Kräutersalz, div. Sirupe, Räucher-mischungen	✓	Wallingwinkl 12	5441	Abtenau
Leierhof	Oxymel, Tee, Brennnesselsamen		Seydegg 3	5441	Abtenau
Thalgerhof - SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Untergrub	Fleisch: Rind, Schwein, Pute, Wurst, Speck	✓	Möselerberg 12	5441	Abtenau
Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Obsthof Buchegger	Apfelsaft, Phillipsbirnenbrand		Hallseiten 9	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzlsberger	Div. Schnitt- & Hartkäse, Schweinefleisch	✓	Waideach 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		Hefenscher 88	5524	Annaberg
Unterschlag - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	Div. Käse, Topfen- & Joghurteis, Wurst, Eier		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Honig Manufaktur Roider	Blüten-, Wald- & Cremehonig		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Mayrhof	Bio-Eier, Wachteleier, Obstler	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Karnerhof	Highlandbeef, Wurst, geräuchertes Bio-Rindfleisch, Brennholz	✓	Moortalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser	Tauernroggenmehl, Laufener Landweizenmehl	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
Lisis Speis	Div. herkunfts-zertifizierte Produkte		Markt 52	5440	Golling
Seiwaldgut	Rindfleisch, Fruchtaufstriche, Sirup	✓	Haarbergweg 336	5440	Golling
Stieglerbauer	Bio-Rohmilch, Kalbfleisch, Bio-Eier	✓	Moortalstraße 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. herkunfts-zertifizierte 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
Schlenggenhof	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, geselchtes Rindfleisch, Eier, Schnaps	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Koloman

PINZGAU (60 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biobauernhof Haslach	Rohmilch, div. Käse, Speck, Eier, Fruchtaufstrich, Obstler	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Obstpresse Bramberg	Apfelsaft, Apfeltersterpulver		Wilhelmstall, Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Gaferlgut	Rind, Grillwürstel, Burger-Patties	✓	Krössenbachstraße 23	5671	Bruck
Hintergaerl	Suppenhuhn, Junggrind, Eier		Krössenbachstraße 25	5671	Bruck
LFS Bruck - Landwirtschaftsbetrieb Piffgut	Div. herkunfts-zertifizierte Produkte zur Schulversorgung	✓	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	Apflesig, Kräutertee	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Woidwerk	Wald-, Blüten- & Waldhonig, Oxymel		Patschweg 7b	5662	Gries
Hollersbacher Kräutergarten	Div. Tees: Balance, Blütenzauber, Juchizza, Kräutersalz ...	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Scharlern	Div. Käse, Wurst, Fruchtaufstrich, Sirup	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
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
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		Saalfeldnerstraße 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	Niedernsill
Altjudengut	Div. Käsesorten, Rind, Kalb, Wurst, geselcktes Rindfleisch		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Säfte & Sirupe, Essig, Apfelchips		Grabenbäckweg 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	Saalbach-Hinterglemm
Fischzucht Kehlbach	Forelle, Saibling, Kaviar, Flusskrebs, 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
Jagglhof	Junggrind, 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	✓	Schmiding 4	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof	Junggrindfleisch, 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
Dorisbauer	Milch und Käse		Eschenau 97	5660	Taxenbach
Tauernlamm	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Wild	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainherhof	Topfen, div. Käsesorten	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Kreuzerbauer	Rindfleisch	✓	Gföll 2	5091	Unken
oberrainanderskompetent	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Tee	✓	Unken 8	5091	Unken
Bamer	Rindfleisch	✓	Uggl 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/Schütteldorf	5700	Zell am See

PONGAU (69 BETRIEBE)



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Harbersattgut	Fleisch: Rind, Schwein, Schaf, Wild, Milch, Eier, Fisch ...	✓	Schwemmbbergweg 25	5541	Altenmarkt
Konwald	Frischkäse, Schnittkäse, Ziegenfleisch		Konwaldweg 3	5541	Altenmarkt
Tauerngarten	Div. Frischgemüse, Obst, Aufstriche, Saft, Kräuter		Zeffergasse 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
Riedalm & Marchlschwaig	Milch und Käse		Breitenberg	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, Oxymel ...		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
Mitterurlsberg	Rohmilch, Butter, Butterschmalz, Schotten, div. Käse	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
ärla Fischmanufaktur Großarlal	Forelle, Saibling (frisch, geräuchert, gesalzen), Fischauflstrich		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
Filzmoosalp Prommeggs	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. herkunftsgeprägte Produkte		Dorfstraße 2	5611	Großarl
Klausbauer	Rind- & Lammfleisch		Ellmau 74	5611	Großarl
Maurachhof	Butter, div. Käse, Wurst, Eier, Obst, Brände, Liköre, Trockenfleisch		Maurachweg 14	5611	Großarl
Mitterhub	Bio-Lammfleisch	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Oberharbach	Butter, div. Käse, Wurst, Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Sirupe ...		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Eier		Rattersberg 20	5611	Großarl
Unterlegghof	Schnäpse, Likör, Kitz- & Rindfleisch		Eggriedl 2	5611	Großarl
Aigenreith	Fritztaler Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Bodenbauer	Fleisch: Rind, Huhn, Pute, Wild	✓	Bairau 1	5511	Hüttau
Dorfmetzgerei Max Mann	Spezialitäten vom Fritztaler Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Paller	Blüten- & Waldhonig	✓	Hüttau 10	5511	Hüttau
Gut Hüttenschlag	Wildfleisch, Wurst		Hüttenschlag 8	5612	Hüttenschlag
Oberneuhof	Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Suppenhuhn, Eier		Karteis 3	5612	Hüttenschlag
Steinmannbauer	Milch, Butter, div. Käse, Schnäpse, Schwein, Rind ...	✓	Hüttenschlag 57	5612	Hüttenschlag
Bio aus dem Tal	Div. Käsesorten	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bäckerei Café Konditorei Bauer	Bio Dinkeleckerl, Dinkelhandsemmel		Dorf 248	5505	Mühlbach
Tauernbrennerei	Likör, Brände, Chutney, Gelees ...		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers	Amadeo Salzburg		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
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
Steinergergut - 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. herkunftsgeprägte Produkte	✓	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach
Brennerei Gauger	Vogelbeer-, Birnenbrand, Obstler		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen, Zierpflanzen, Jungpflanzen		Kastenhoferweg 7	5600	St. Johann
Metzgerei Rettenecker-Scharfetter	Fleisch: Wild, Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Wurst & Speck		Hans-Kappacher-Straße 9	5600	St. Johann
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Div. herkunftsgeprägte 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. herkunftsgeprägte 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	✓	Weberland 15	5602	Wagrain
Hinterdechanshof	Eier, div. Gemüse, Blüten-, Wald- & Creme-honig	✓	Reitsam 70	5450	Werfen
wengANGUSTA - Hansenbauernngut	Rindfleisch	✓	Weng 247	5453	Werfenweng

LUNGAU (38 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Hiasnhof	Div. Käse, Getreide, Kräuterprodukte	✓	Fern 31	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, Erdäpfel	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Poinst	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
Wielanhof	Frischkäse, Schnittkäse, Bergkäse, Rindfleisch	✓	Lignitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Produkte aus Aroniabeeren, Getreide, Hanf ...	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Daslerhof	Kalbfleisch	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	Blüten-, Wald-, Cremehonig, Bienenwachs		Markt 342	5570	Mauterndorf
Metzger	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Aignerhof	Blüten- & Cremehonig	✓	Hemerach 15	5583	Muhr
Schoberhof	Rindfleisch, Roggen, Dinkel, Eachtling	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biohof Sauschneider	Schwein, Getreide, Nudeln, Brot, Erdäpfel, Hanföl, Brotschnaps ...	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sagmeister	Tauernroggen, Indigoweizen, Dinkel, Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Biohof Brugger	Gans, Huhn, div. Honige, Oxymel, Bienenwachs	✓	Fell 52	5582	St. Michael
Örgenbias	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
LFS Tamsweg - Standlhof	Fleisch: Rind, Schwein, Lamm, Milchprodukte, Binkel, Honig, Brände ...	✓	Wöltting 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
Trimminger	Joghurt, div. Käse, Lammfleisch, Getreide, Schnaps, Likör	✓	Sauerfeld 40	5580	Tamsweg
Rigele	Rind, Kitz, Wild, Rohmilch, Schnittkäse...	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Betriebsgemeinschaft Graggaber-Urbani	Rohmilch, Rind, Erdäpfel	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Davidhof	Fleisch: Rind, Kitz, Erdäpfel div. Sorten	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Imkerei Aigner	Almrosen-, Blüten-, Waldhonig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Kräuthütte	Rohmilch, Butter, div. Käse, Eis, Erdäpfel		Fanningberg 155	5572	Weißpriach
Moosbauer	Rohmilch, Butter, div. Käse, Joghurt, Eier	✓	Lamm 39	5584	Zederhaus
Müllnerbauer - 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	www.kastnersbioeier.at
Kernbauer & Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	www.kernei.at
Sperlbauer	Wurmassing 4	5102	Anthering	www.sperlbauer.bio
Lisis Speis	Markt 52	5440	Golling	lisis-speis.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Hotel Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	www.derauhof.at
Fleischhauerei Fuchs	Dorfstraße 3	5321	Koppl	
Imkerhof Salzburg	Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl	www.imkerhof-salzburg.at
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Kellau 15	5431	Kuchl	www.fuerstenhof.co.at
Familie Schiefer OG	Bruckdorf 608	5571	Mariapfarr	www.familie-schiefer.com
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	www.hofladen-joglbauer.at
Unterfarnwang	Farnwangweg 5	5550	Radstadt	www.zum-kaswurm.at
Bachrain	Moosegg 19	5440	Scheffau	www.bachrain.at
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach	pongauer-bauernladen.at
Kramerei Seeham	Hauptstraße 64	5164	Seeham	kramerei.co.at
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen	www.mattigtaler.at
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacher-Straße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	pongauer-bauernladen.at
Echt Guat Bauernladen	Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.	
Burggerhof	Refling 27	5580	Tamsweg	www.burggerhof.at
d'Krämerin	Salzburger Straße 99	5303	Thalgau	www.kramerin.at
Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at



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

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

REGIONALITÄT verbindet



Genuss- GEWINNSPIEL

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

Bereits beim Newsletter angemeldet?
Dann einfach online unter www.salzburgschmeckt.at/gewinnspiel mitmachen!
Teilnahmeschluss ist der 15. Jänner 2026.



1x

100-Euro-
Gutschein



3x

Genuss-
Kisterl



Feiner Genuss
für zu Hause!

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

Gutschein für 1 Genuss-Kisterl medium

Ab auf die Sonnenterrasse!

Ob Ziegenkäse bei der Brettljause, Rindfleisch im Gulasch oder die Milch zum flauigen Kaiserschmarrn – auf der Sonnalm Zauchensee gibt's viele regionale Produkte zu genießen. Siehe auch S. 74.

Gutschein für die Sonnalm im Wert von 100 Euro

3x

Kochbuch



Regional gekocht

Haubenkoch Stefan Fuchs stellt in seinem ersten Kochbuch „Alpine Gaumenfreuden“ 70 Gerichte aus seinem Fuchsbau in Wals vor. Regionale Zutaten und Schritt-für-Schritt-Anleitungen stellen sicher, dass diese auch in der eigenen Küche mühelos nachgekocht werden können. Erschienen im Anton Pustet Verlag.

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



BIO

100% beste
Bergbauernmilch



BIO BERGBAUERN FRUCHTJOGHURT

Bergbauern Fruchtjoghurt: 3,6 % Fett, 180 g Becher

Vanille, Erdbeere, Heidelbeere oder doch lieber Himbeere? Bei unseren köstlich-cremigen Bergbauern Fruchtjoghurts fällt die Auswahl schwer! Frei von künstlichen Farb- und Geschmacksstoffen sowie ohne jegliche Konservierungsstoffe schmecken alle vier Sorten wunderbar natürlich-fruchtig.

Wissen, was drin ist.



Mit hochwertigen Zutaten aus dem Land Salzburg schmeckt's nochmal besser. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat bietet dabei die Sicherheit, dass die Lebensmittel und Produkte garantiert aus der Region kommen. Vielseitige Rezepte und alles rund um regionalen Genuss gibt's auf:

www.salzburgschmeckt.at