



**SALZBURGER
AGRAR
MARKETING**

Kriterien Gastronomie SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Gut zu Wissen

SalzburgerLand Herkunftszertifizierung mit Gut zu Wissen als Basis

Version 9 – 02.02.2026

Kriterien	Milchprodukte: Milch, Butter, Schlagobers, Naturjoghurt, Sauerrahm → ausschließlich aus Salzburg Topfen, Käse zum Kochen (z. B. Cordon bleu, Käsespätzle) → ausschließlich aus Österreich Käse, wenn ein Käsesortiment geführt wird (Käseplatten, Käsewagen, Frühstücksangebot): Mindestens 2 regionale Käsesorten → aus Salzburg Eier: Frischeier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung → ausschließlich aus Salzburg Erdäpfel, Gemüse, Obst: Mindestens 2 Produkte → aus Salzburg (saisonaler Wechsel möglich) Mindestens 2 weitere Produkte → aus Salzburg z.B. Brot, Honig, Eierschwammerl, Getränke oder Schnäpse usw., sowie Fleisch vom Rind, Wild, Schaf, Kalb, Geflügel oder Schwein. Die regionale Herkunft muss über das SalzburgerLand Herkunftszertifikat eindeutig nachvollziehbar sein. Mindestens 2 Fleischarten → aus Österreich verpflichtend Die Verwendung mindestens 1 Wildart aus regionaler Jagd oder 1 regionalen Fischart aus Österreich ist verpflichtend. Der Bezug kann auch saisonal erfolgen
Auslobung	Verpflichtende Angaben: 1. Hinweistext mit SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim <u>Beispiel:</u> <i>„Wir erfüllen die Kriterien von „Gut zu Wissen“ und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.“</i> 2. Regionale Produzenten mit ihren Produkten aus Salzburg müssen in der Speisekarte, am Menüplan oder am Buffet angegeben werden.

	Freiwillige Auslobung von regionalen Gerichten: 1. Auslobung eines Gerichtes mit einem Stern (*), wenn mindestens eine relevante mit dem SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat enthalten ist. 2. Auslobung eines Gerichtes mit zwei Sternen (**), oder direkt mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat, wenn die Hauptzutat (= mengenmäßig größter Anteil) eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat ist. Beispiel: <table border="1"> <tr> <td><i>Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**</i></td><td>€ 18,90</td></tr> <tr> <td><i>Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*</i></td><td>€ 14,50</td></tr> </table> Erklärung: ** SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Kalbfleisch (mengenmäßig größter Anteil) * Milch und Eier in Spätzle sind SalzburgerLand herkunftszertifizierte Produkte	<i>Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**</i>	€ 18,90	<i>Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*</i>	€ 14,50
<i>Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**</i>	€ 18,90				
<i>Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*</i>	€ 14,50				
Kontrolle	Innerhalb von 3 Monaten nach der Zertifizierung erfolgt die erste Kontrolle durch eine externe editierte Kontrollfirma, danach erfolgt die Kontrolle jährlich. Der Gastronom / Hotelier muss die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Lebensmittel durch Rechnungen oder Lieferscheine belegen können.				
Kosten	Für die Teilnahme am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikates entstehen keine Mehrkosten. Die Kosten für die Kontrolle von Gut zu Wissen sind lt. Tarifordnung der Kontrollfirma zu bezahlen.				
Marketing	Alle Betriebe, die SalzburgerLand herkunftszertifizierte Gerichte anbieten, werden mit Bild und Text auf www.garantiert-regional.at bzw. www.salzburgschmeckt.at präsentiert und über weitere Marketing-Aktivitäten des Salzburger Agrar Marketing beworben.				

Das „SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim“ muss in der Speisekarte sichtbar sein.