

Salzburg schmeckt

Magazin für Salzburger Lebensmittel und echtes Genuss-Handwerk



Sommer AM Teller

Seite 8
Vielfalt
frisch vom Feld

Seite 70
Dolce Vita
am Mattsee

Seite 82
Regionale
Grillrezepte

SalzburgMilch

Premium für alle.



DIE PREMIUM MILCHMACHER

milch.com



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



Liebe Leserinnen und Leser,

„Salzburg schmeckt“! Das können wir Tag für Tag erleben: beim Einkauf in den zahlreichen Hofläden, auf den vielen Grünmärkten oder in den Regionalregalen der Supermärkte. In der neuen Ausgabe unseres Magazins stellen wir wieder jene Menschen in den Mittelpunkt, die hinter diesen

hochwertigen Produkten stehen. Ob feldfrisches Biogemüse aus dem Pinzgau, beste Selchwaren aus dem Lungau oder regionales Landbier aus dem Flachgau. Ob Käsegenuss direkt auf der Alm oder Fine Dining am See – alle Mitglieder der großen „Salzburg schmeckt“-Familie tragen zu echtem Genuss aus dem Land Salzburg bei.

Als neuer Agrarlandesrat und Obmann des Salzburger Agrar Marketing freue ich mich sehr, Teil davon zu sein. Viele Produzentinnen und Produzenten habe ich etwa auf der Salzburger Schranne (s. Seite 26) bereits persönlich kennengelernt. Eine weitere Gelegenheit, Regionalität genussvoll zu erleben, bietet das „SalzburgerLand Genuss-Fest“ am 31. Mai in Altenmarkt. Dazu möchten wir Sie sehr herzlich einladen!

Ihr LR und Obmann Maximilian Aigner
und das Team des Salzburger Agrar Marketing

*Feine Rezepte
fürs Grillen mit
regionalen Zutaten
gibt's ab Seite 82!*



IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER: Salzburger Agrar Marketing (SAM) **VERLAGSORT:** Winklhoferstraße 10, 5411 Oberalm **FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:** Günther Kronberger (SAM) **REDAKTION, ARTDIREKTION, GRAFIK UND PRODUKTION:** blümke_blumke_wagenhofer Corporate Communications & Corporate Publishing GmbH, Pannzaunweg 1a, 5071 Wals **SAM-TEAM:** Christina Aschbacher, Theresa Höglner, Sonja Schnöll, Gertraud Schober **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner **GRAFIK:** Daniela Weichenberger **REDAKTIONS-TEAM:** Ulrike Hammerl (Ltg.), Günter Baumgartner, Anke Eder, Angelika Pehab, Nadine Pinezits, Peter Zeitlhofer **FACHLICHE ERNÄHRUNGSBERATUNG:** Maria Anna Benedikt **LEKTORAT:** Elisabeth Skardarasy **FOTOGRAFIE:** Chris Rogl, Salzburger Agrar Marketing sowie beigestellte Bilder (siehe jeweilige Seite) **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pemberger **DRUCK:** Druckerei Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H, 3580 Horn **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.



8 GEMÜSE IST FAMILIENSACHE

8

HIER WÄCHST VIELFALT

Gemüseanbau beim Stechaubauer

26

DONNERSTAG IST MARKTTAG

Mit LR Maximilian Aigner auf der Schranne

38

ALMEN UND TOURISMUS

Gastbeitrag „Land schafft Leben“

46

SCHAU AUFS RUNDE SIEGEL

Alle Kriterien fürs Herkunfts-Zertifikat

14

ERBE, DAS WEITERLEBT

Am Prestlhof in Mariapfarr

32

HIER RUHT'S GUT

Sauerteigbrot von der Bäckerei Unterberger

40

ISST GUT: RINDFLEISCH

Hochwertiges Fleisch hat's in sich

48

BIER MIT ALTEN WURZELN

Salzburger Braugerste neu entdeckt

20

TAUSENDE PFLÄNZCHEN

wachsen im Gartenbau Gastager

37

DIE NAH- VERSORGERIN

Lisis Speis in Golling

42

MARIA AM SCHAUPLATZ

Besuch bei der Fleischerei Hutegger

54

DAS GUTE LIEGT SO NAH

Hofläden und Märkte auf einen Blick





Salzburg  schmeckt

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

www.salzburgschmeckt.at

56

**ECHTER
ALMGENUSS**
Auf der Riedlalm
wird selbst gekast

60

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

62

**GENUSS-
TOUR**
Unterwegs im
Tennengau

66

SCHMECKT!
Regional Schulkantine
an der LFS Winklhof

70

**DOLCE VITA
AM SEE**
beim Seewirt
am Mattsee

74

**FREUDE
AM TUN**
Der Löckerwirt
im Lungau

78

**AUSGEZEICHNET
AUFGETISCHT**
Garantiert regional
essen im Land Salzburg

100

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

110

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

REZEPTE

**82
AUSGEWGENER
GRILL-GENUSS**
Ob mit Fleisch,
Gemüse oder Käse

**89
REGIONAL
GENIESSSEN**
Mit besten Zutaten
aus der Region

**94
EINFACH ZUM
NACHKOCHEN**
Sommerrezepte der
Seminarbäuerinnen

Käseplatte: ein runder Genuss!

Ob jeden Tag zur Jause oder für besondere Feste und Feiern – mit den feinen Heumilch-Käsesorten wird jede Käseplatte zum besonderen Geschmackserlebnis.

Die Grundlage für den besonderen Geschmack von Heumilch ist die artgerechte Fütterung der Tiere. Die Kühe bekommen im Sommer frische Gräser und Kräuter sowie duftendes Heu im Winter. Diese traditionelle Fütterungsweise sorgt für den vollmundigen Geschmack der Milch, der auch den Käsespezialitäten zugutekommt. Vergorene Futtermittel wie Silage sind dabei strengstens verboten. Dadurch

können aus Heumilch speziell Käsesorten mit langer Reifezeit, aber auch hochwertige Schnitt- oder Weichkäse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung produziert werden.

Tipps zum Anrichten der Käseplatte

Damit die hohe Qualität ideal zur Geltung kommt, sollte beim Vorbereiten und Anrichten Folgendes beachtet werden:

- **Menge:** Als Hauptspeise sind pro Person 200 bis 250 g Heumilchkäse ausreichend. Als Teil eines Buffets oder nach dem Dessert kann die Menge auf 100 bis 150 g verringert werden.
- **Schneidetechnik:** Besonders bewährt hat sich das Schneiden in Dreiecke. So besteht jedes Stück sowohl aus Rinde als auch aus Käseteig und das Aroma kann sich im Mund optimal entfalten.
- **Reihenfolge:** Mit dem Anrichten auf der Platte 1 Stunde vor dem Essen beginnen, so ist der Käse ideal temperiert. Dabei mit Hart- und Schnittkäsesorten anfangen, dann folgt gereifter Weichkäse, da er schneller zu „rinnen“ beginnt.
- **Ideale Begleiter:** Früchte wie Weintrauben oder Birnen, Trockenfrüchte und Nüsse passen zu Schnitt- und Hartkäse, Erdbeeren und Heidelbeeren zu Weichkäse. Sauer eingelegtes Gemüse, etwa Essiggurken, ist ungeeignet, da der Säuregehalt nicht mit den feinen Milchprodukten harmoniert.

Heumilch aus dem Land Salzburg

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



Viele weitere Tipps zur Schneidetechnik und zu Käseplatten für verschiedene Anlässe gibt's auf:





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“.



Foto: www.bammelofe-kirchner.com



Text: Anke Eder, Fotos: Chris Rogl

HIER WÄCHST VIELFALT

*Seit mehr als 60 Jahren
setzt Familie Haitzmann auf biologische
Landwirtschaft und vereint auf ihrem Hof
bewusst Gemüseanbau und Tierhaltung.*



Der Stechaubauer liegt im Saalfeldner Becken, im Ortsteil Wiesersberg, auf einer Seehöhe von 744 m. Familie Haitzmann bewirtschaftet den Hof seit den 1960er-Jahren ausschließlich biologisch. Großvater Michael senior war es schon damals ein Anliegen, nachhaltige Kreisläufe zwischen Tierhaltung und Pflanzenbau zu schließen. Schon früh setzte er auf fruchtbare Böden, artgerechte Tierhaltung und Vielfalt auf den Feldern. Prinzipien, die bis heute das Fundament des Hofes bilden.

Gutes weiterführen

Heute wird der Stechaubauer in dritter Generation von Michaela und Martin geführt. Ihre fünf Kinder Simon, Franziska, Veronika, Miriam und Quirin sowie die Großeltern vervollständigen das Familiennetzwerk, das den Betrieb lebendig hält. „Wir sind stolz, die Familientradition weiterzuführen, aber auch neue Ideen einzubringen“, erklärt Martin. „Nachhaltigkeit bedeutet für uns, dass Tiere, Pflanzen und Böden im Einklang wachsen.“ Und Michaela ergänzt: „Es ist ein gutes Gefühl, zu sehen, wie unsere Produkte frisch vom Feld direkt zu den Menschen kommen.“ Die Direktvermarktung ab Hof ist ein wichtiger Teil dieser Philosophie.

*Gemüse frisch vom Feld.
Damit möchte Martina
Haitzmann Menschen von
Bio überzeugen.*



*Zwölf Sorten
Erdäpfel wachsen
auf den Feldern. Bei
der Ernte hilft die
ganze Familie mit.*

„Nachhaltigkeit bedeutet für uns, dass Tiere und Pflanzen im Einklang wachsen.“

Martin Haitzmann

Vielfalt im Stall

Ursprünglich als klassische Milchviehhaltung gestartet, wurde der Hof im Laufe der Jahre immer vielseitiger. Heute sind schwarze Angus-Rinder, Biolegehennen, die in mobilen Ställen leben, und der umfangreiche Gemüseanbau die Standbeine des Betriebs. Zu den Schwerpunkten zählen dabei Erdäpfel und Lagergemüse wie Karotten. „Somit können wir unsere Kundinnen und Kunden das ganze Jahr über mit unseren Produkten versorgen“, sagt Martin.

... und Vielfalt am Feld

Auf rund fünf Hektar wachsen zwölf verschiedene Erdäpfelsorten und auf weiteren fünf Hektar gedeiht unterschiedlichstes Freilandgemüse: von Artischocken über Salate und Wurzelgemüse bis hin zu Zwiebeln. In den 1.300 Quadratmetern Folientunnel wachsen zudem im Sommer Tomaten, Paprika oder Gurken und im Winter Vogerlsalat, Asiasalate sowie Spinat. „Wir probieren laufend neue Sorten und Kulturen aus“, beschreibt Michaela die Vielseitigkeit. Jede Pflanze wird



*Auf den Frei-
flächen, im
Folientunnel und
im Glashauss
wächst beste Bio-
qualität.*

*Martin und
Michaela mit ihren
fünf Kindern, die
bereits bei der
Ernte mithelfen.*

Tipp
Di + Fr Ab-Hof-Verkauf
Gemüsehütte durchgehend
geöffnet!



dabei sorgfältig gepflegt, vom Säen bis zur Ernte. Das erhöht Qualität und Geschmack deutlich.

Regionale Direktvermarktung

Die Vermarktung von Gemüse, Erdäpfeln, Fleisch und Eiern erfolgt ausschließlich regional. Frisch und direkt finden die Erzeugnisse über den Hofladen, die SB-Gemüsehütte oder Verkaufsstellen in Saalfelden ihren Weg zur Kundschaft. Auch lokale Gastronomiebetriebe, die Wert auf heimische Qualität und saisonale Produkte legen,

beziehen ihre Zutaten vom Stechaubauer. „Es ist uns wichtig, dass die Menschen beim Einkauf sehen, wo ihre Lebensmittel herkommen“, so Martin.

Bio tut allen gut

Nachhaltigkeit, Verantwortung für die Böden und die Tiere sowie höchste Produktqualität stehen dabei immer im Mittelpunkt. Bio ist dafür die klare Grundlage. „Wir sind überzeugt von dem, was wir tun, und tun es mit Leidenschaft“, erklärt Michaela. „Wir wollen zeigen, dass Bio aus dem Pinzgau

die Umwelt schützt und gleichzeitig richtig gut schmeckt.“ Damit bleibt der Stechaubauer auch in Zukunft ein Beispiel für verantwortungsbewusste Landwirtschaft und regionalen Genuss.

Stechaubauer
Familie Haitzmann
Wiesersberg 3
5760 Saalfelden
T +43 6582 73 394
bio@stechaubauer.at
www.stechaubauer.at

— AMA —
**GENUSS
REGION**


REGIONALE
QUALITÄT

Das hat einen Wert.

Entdecken Sie kulinarische Spezialitäten von Direktvermarktern und Manufakturen oder lassen Sie sich von einem Gasthaus in Ihrer Nähe verwöhnen. Alle qualitätsgeprüften Betriebe finden Sie unter:

genussregionen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Wo Regionalität auf den Teller kommt

Wenn regional draufsteht, muss auch Regionalität drin sein. Das Gütesiegel der AMA GENUSS REGION zeigt, welche Gastronomiebetriebe auf geprüfte Herkunft und regionale Zutaten setzen.

Regionale Lebensmittel gewinnen weiter an Bedeutung – doch für Gäste im Wirtshaus oder Restaurant ist oft schwer erkennbar, woher die Zutaten stammen. Genau hier setzt das staatlich anerkannte Gütesiegel AMA GENUSS REGION an. Es macht sichtbar, welche Betriebe freiwillig auf kontrollierte Qualität und Herkunft setzen.

Klare Orientierung

Ausgezeichnet werden landwirtschaftliche Direktvermarktungsbetriebe, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomiebetriebe, die klare Kriterien erfüllen. Dazu zählen die nachvollziehbare Herkunft der eingesetzten Lebensmittel sowie regelmäßige unabhängige Kontrollen. Für Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet das vor allem eines: eine verlässliche Orientierung.

Regionaler Genuss im Gasthaus

Besonders genussvoll zeigt sich Regionalität in den Gastronomiebetrieben, die mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION ausgezeichnet sind. Hier werden regionale Produkte und Lebensmittel bewusst eingesetzt und saisonal, frisch und mit viel handwerklichem Können verarbeitet. So entstehen Gerichte, die gut schmecken und zugleich die kulinarische Identität der Region widerspiegeln. „Die Gastronomie nimmt in der AMA GENUSS REGION eine besondere Schlüsselrolle ein: Sie macht regionale Qualität für Gäste unmittelbar erlebbar“, so Julia Göschelbauer, Projektleiterin Kulinarik des AMA-Marketings. „Wenn die Gastronomiebetriebe bewusst mit Produkten aus ihrer Umgebung arbeiten, profitieren alle: die Gäste, die Betriebe und die

regionalen Produzentinnen und Produzenten.“ Damit stärkt das Programm nicht nur die regionale Küche, sondern auch die Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Manufaktur bis zum Gasthaus.

Alle Betriebe im Überblick

Wer regionale Qualität bewusst genießen möchte, findet zahlreiche ausgezeichnete Betriebe im ganzen Land. Alle teilnehmenden Betriebe gibt es unter: genussregionen.at





ERBE,

das weiterlebt

Eigene Produktion und eigene Vermarktung – das ist am Prestlhof in Mariapfarr gelebte Familientradition. Rupert Müllner führt Hof und Handwerk genau so weiter. Und das aus Überzeugung.

Rupert Müllner ist wichtig, dass es seinen Schweinen gut geht. Mit der natürlichen Strobeinstreu können sie ihrem Wühlinstinkt nachgehen oder sich bis über die Ohren eingraben.

*Alle Fleisch- und Wurst-
erzeugnisse werden in der
Hofmetzgerei hergestellt.
Dafür gab's kürzlich bei der
Alpen-Adria-Prämierung
3x Bronze und 1x Silber.*

1927,

Fern 38 in Mariapfarr: Lang ist's her. Seit damals wird hier am Prestlhof gearbeitet, gelebt, weitergegeben. Heute führt Rupert Müllner den Hof seiner Vorfahren – und in allem spürt man seine Handschrift. Eine Landwirtschaft ist für ihn Verpflichtung: gegenüber den Tieren, gegenüber der Heimat und gegenüber dem, was seine Familie ihm hinterlassen hat. Dabei setzt er ganz auf die Direktvermarktung. Für den Lungauer bedeutet das vor allem Nähe. „Es gibt mir ein gutes Gewissen, die Motivation für Neues, und bringt mir die Wertschätzung der Kunden ein“, bringt er es auf den Punkt. Eine Einstellung, die erklärt, warum hier so viel Zeit im Detail steckt: weil ein gutes Produkt nicht nur verkauft, sondern auch vertreten werden muss.



halten und Schweinefleisch anbieten, ist diese Arbeit auch ein Bekenntnis. Geschlachtet wird im Gemeinschaftschlachtraum in Wölting, zerlegt und verarbeitet wird ebenso selbst. Das Ergebnis: Frischfleisch, Innereien, Würstel, Speck, Schinken – eine breite Palette, die nach Handwerk schmeckt. Sein Anspruch dabei: „naturnahe Produkte ohne künstliche Zusätze“.

Die Heimat schmecken

Für Rupert ist Qualität kein Zufall, sondern die Summe vieler kleiner Entscheidungen: Ruhe im Umgang mit den Tieren, sauberes Arbeiten, Geduld bei Reife und Würzung – und die Bereitschaft, Verantwortung nicht aus der Hand zu geben. Er spricht aus, was viele nur denken: dass man Heimat tatsächlich schmecken kann.

Wo gibt's das?

Wer echte Lungauer Fleischspezialitäten schätzt, bestellt telefonisch oder via WhatsApp.

Oder besucht den Stand am Maximiliansmarkt in Bischofshofen oder auf der Schranne in der Stadt Salzburg.

Ab einer gewissen Menge wird auch geliefert oder per Post verschickt. Einfach fragen!

Salzburger Schweinefleisch? Gibt's!

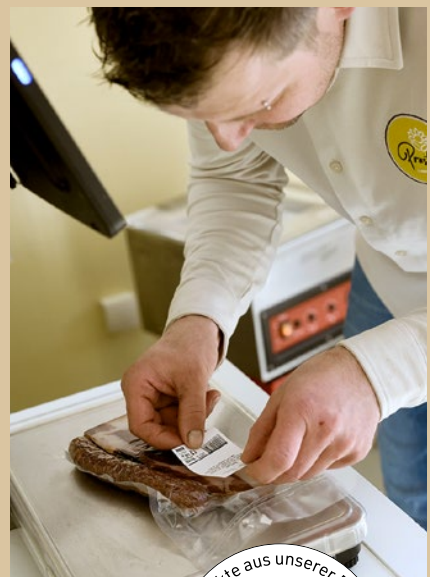
Am Prestlhof bleibt die Wertschöpfung dort, wo sie hingehört: am Hof. Rinder gehen im Sommer auf die Alm in Zederhaus, Schweine werden besonders schwer gemästet – weil Rupert weiß, welche Qualität er am Ende in Händen halten will. Und weil er zu den wenigen im Land Salzburg zählt, die Schweine



In die Käsewurst kommt ausschließlich Heumilch-Emmentaler aus Salzburg.



Bauch-, Karree- und Schinkenspeck oder der für den Lungau etwas außergewöhnliche Seitenspeck: Am Presthof gibt's eine große Auswahl für die herzhafteste Jause.



Alles nutzen, nichts vergessen

Die Wertschätzung gegenüber dem Leben der Tiere zeigt sich auch darin, ob man das große Ganze sieht. Am Presthof gehört die Verwertung von Innereien ganz selbstverständlich dazu, weil Respekt nicht beim Edelteilstück endet. Die Gastronomie nimmt alle Innereien ab und macht daraus regionale Spezialitäten. So bleibt das Tier ganz – und die Arbeit sinnvoll. Dabei setzt Rupert auf kulinarische Entdeckungen: die „Fledermaus“ vom Rind, klein und saftig, zart wie ein Filet. Beim Schwein empfiehlt er die Backe, denn langsam geschmort, wird sie butterweich. Und seine persönliche Messlatte beim Geschmack liegt hoch: „Besonders stolz sind wir auf unseren Kochschinken: rundes Aroma, saftig, einfach herrlich!“

Nachvollziehbare Herkunft

Der Presthof ist seit Kurzem auch mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet – als sichtbares Versprechen für klare Herkunft, Salzburger Hauptzutaten und Zusammenarbeit in der Region. Rupert achtet auch privat stark auf diese Werte und will diese Transparenz deshalb für seine Kundenschaft nachvollziehbar machen. Und ganz ehrlich? Das schmeckt man!

Ruperts Grill-Tipps!

Chili-Käsekrainer, Tomahawk-Steak vom Schwein und mariniertes Schopf. Die Empfehlung: 2 bis 24 Stunden vorher marinieren, überschüssige Marinade abwischen, 30 bis 60 Minuten vor dem Grillen temperieren. Bei Kohle warten, bis die Glut „weiß“ ist, sonst wird's außen schwarz und innen nicht richtig durch.



Am Presthof sind Rind- und Schweinefleisch, Innereien sowie alle selbst hergestellten Würste, Schinken und Speck seit 2025 herkunftszertifiziert.

Presthof
Rupert Müllner
Fern 38
5571 Mariapfarr
T +43 664 436 18 74
presthof.mariapfarr@gmail.com

Deckel drauf, Liebe 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



Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes



Genuss aus dem Garten

Vom regionalen Feinkost-Geheimtipp bis zum perfekten Start ins eigene Gartenprojekt: Das Salzburger Lagerhaus vereint Genuss, Qualität und kompetente Beratung.

Das Salzburger Lagerhaus hat sich mit den Produkten der Linie „Feines aus der Region“ längst einen Namen als Geheimtipp für hochwertige, regionale Spezialitäten gemacht. Doch das Sortiment reicht weit darüber hinaus: Wer selbst aktiv werden möchte, findet hier alles, was es für einen erfolgreichen Start ins eigene Gartenprojekt braucht.

Eigenanbau leicht gemacht

Ob Gemüsebeet, Obstgarten oder blühende Oase – das Lagerhaus bietet eine beeindruckende Vielfalt an Produkten. Hochbeete in unterschiedlichen Materialien ermöglichen dabei den einfachen Einstieg in den Eigenanbau. Ergänzt wird das Sortiment durch hochwertige heimische Erden wie „Gartenpracht“ oder „Terra Alpin“, abgestimmt auf die jeweiligen Gegebenheiten. Dazu kommt eine große



Auch Erdbeeren eignen sich ideal fürs Hochbeet. Mitte Mai als Pflänzchen gesetzt, tragen sie im Juni süße Früchte.

Auswahl an regionalen Pflanzen, Saatgut und Düngern – für eine individuelle Anpassung an den Boden und ganz nach Bedarf. Auch Bodentests unterstützen dabei, optimale Bedingungen für gesundes Wachstum zu schaffen.

Immer gut beraten

Neben der großen Produktvielfalt bietet das Lagerhaus persönliche Beratung und umfassenden Service. Regelmäßige Vorträge, vom „Selbstversorgergarten“ über „Beeren Vielfalt“ bis zu „Gesundes Gärtnern“, liefern wertvolle Tipps direkt von Gartenprofis und machen Lust darauf, selbst aktiv zu werden. So wird das Lagerhaus zur ersten Anlaufstelle für alle, die ihren Garten nicht nur gestalten, sondern als echtes Genussprojekt erleben möchten.

Mehr dazu unter: salzburger-lagerhaus.at



TAUSENDE PFLÄNZCHEN

Text: Angelika Pehab, Fotos: Gartenbau Gastager

*Gartenbau Gastager gibt es seit
1929. Stefan (rechts) hat den
Betrieb 2019 übernommen.*



Vom Knirps zwischen Tomatenranken
zum Geschäftsführer eines der größten Zier-
und Jungpflanzenproduzenten Österreichs:
In der Gärtnerei von Stefan Gastager wächst,
was Garten, Balkon und Klima guttut.



Auf einer Gesamtfläche von knapp 30.000 m² werden Jungpflanzen für Gärtnereien und Fachbetriebe in ganz Österreich gezogen.



Wenn Stefan Gastager erzählt, wie alles begann, klingt es nach unbeschwerten Sommertagen. Als Dreijähriger flitzte er durch die Jungpflanzenreihen im Betrieb seiner Großeltern im Walser Ortsteil Loig und naschte Tomaten direkt vom Strauch. Immer dabei: der Geruch von Erde und feuchter Wärme in den Glashäusern. Diese frühe Nähe zur Natur ließ ihn nie los. Nach der Ausbildung an der Gartenbaufachschule HBLFA Schönbrunn mit Matura und einem Betriebswirtschaftsstudium übernahm er 2019 den Familienbetrieb in dritter Generation. „Der Standort hat sich verändert, die Vision nicht“, sagt er. „Wir wollen qualitativ hochwertige Jungpflanzen produzieren – nachhaltig und zukunftsorientiert.“

Von Loig nach Siezenheim

Die Wurzeln reichen zurück bis 1929. Stefans Urgroßeltern führten in Loig einen Gemüse- und Gartenbaubetrieb. Mit den Jahren wuchs die Spezialisierung auf Zierpflanzen. Vor 35 Jahren

wagten seine Eltern Katharina und Josef dann den großen Schritt und errichteten einen neuen Standort in Siezenheim. In mehreren Bauabschnitten wuchs die Gewächshausfläche von 7.000 auf rund 30.000 m² unter Glas plus 3.500 m² Folienfläche. Heute ist der Betrieb einer der führenden österreichischen Hersteller von Jung- und Zierpflanzen. Rund acht Millionen davon verlassen jährlich den familiengeführten Gärtnereibetrieb. Vom unbewurzelten Steckling bis zur verkaufsfertigen Blühpflanze.

Blüten, die Klima können

Der Verkaufsschlager? Pelargonien. Sie machen rund die Hälfte des Umsatzes aus. Sehr gefragt sind auch insektenfreundliche Sorten. Im Sinne des „Naturgarten“-Konzepts sind etwa Lavendel, Prachtkerzen oder Salbei besonders beliebt bei Bienen und Schmetterlingen. „Wir achten sehr auf klimafitte Sorten“, so Stefan. Hitzetolerante Pflanzen wie Wolfsmilch oder aufrecht wachsende Pelargonien

Der Betrieb ist hochmodern ausgestattet. Der schonende Umgang mit Ressourcen steht dabei im Vordergrund. So wird zum Beispiel Regenwasser gesammelt und für die Bewässerung genutzt.

*Regional
gewachsen.
Mit Sorgfalt
kultiviert.*

Wer in Sachen „Grün“ heimisch einkauft, unterstützt Salzburger Betriebe und erwirbt Pflanzen, Blumen und Kräuter, die an Klima, Böden und Jahreszeiten der Region angepasst sind. Das Ergebnis: kräftigerer Wuchs, eine nachhaltige Produktion und ganz viel Freude!

Mehr dazu und weitere Betriebe:





Handarbeit zählt in dem Familienbetrieb ebenso zum Selbstverständnis wie der Einsatz von Nützlingen und die natürliche Pflanzenstärkung.



In dem großen Schaugarten können Händlerinnen und Händler Neuheiten begutachten und direkt bestellen.



trotzen heißen Sommern. Und Blattschmuckpflanzen kommen mit Trockenphasen gut zurecht. Zudem weiß der zweifache Familienvater um den Vorteil regionaler Produktion: Die Pflanzen sind an Licht und Klima des Alpenraums gewöhnt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und erhöhen die Widerstandskraft. Über den Großhandel finden die Zierpflanzen ihren Weg in Gärtnereien und Gartenfachcenter in ganz Österreich sowie Lagerhäuser in Salzburg und vereinzelt in Tirol.

Wenn der Frühling ruft

Ab Ende April beginnt die Hochsaison der Balkonblumen. „Die beste Pflanzzeit ist nach den Eisheiligen – also im Mai. Wer dabei auf Regionalität setzt, profitiert von robusteren Pflanzen und unterstützt heimische Arbeitsplätze“, erklärt Stefan. Mit Ende Mai beginnt zudem bereits die Anzucht der Weihnachtssterne. Diese tragen das SalzburgerLand Herkunftszertifikat.

Familie als Fundament

Ganzjährig sind im Betrieb rund 16 Mitarbeitende beschäftigt, in Spitzenzeiten bis zu 35. Die Eltern Katharina und Josef sind zwar schon in Pension, helfen aber beide noch tatkräftig mit. Stefans Frau Cornelia ist Lehrerin, die Kinder Simon und Eva wachsen wie ihr Vater zwischen Pflanzen auf. Was hier gedeiht, ist ein Stück gelebte Regionalität. „Ich freue mich jedes Mal, wenn ich eine Pflanze vom unbewurzelten Steckling bis hin zur auslieferungsfertigen Ware begleiten darf. Es ist schön, wenn eine Kultur funktioniert“, so Stefan über seinen Beruf.



Die Gärtnerei zieht und verkauft regionale Jungpflanzen. Der Weihnachtsstern ist mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Gastager Gartenbau

Familie Gastager
Oberaustraße 20
5071 Wals-Siezenheim
office@gastager-gartenbau.at
T +43 662 85 34 42
www.gastager-gartenbau.at



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

Gutes für daheim

Ob geschenkt, selbstgemacht oder einfach bestellt:
Echter Genuss ist immer dabei!



GENUSS SCHENKEN!

In der GenussRegion Tennengau bieten mehr als 40 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



QUALITÄTSFLEISCH FREI HAUS

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



HAUSGEMACHTES GLÜCK

Das All-in-one-Marmeladen-Set von Müller Glas vereint nostalgisches Design mit absoluter Praktikabilität. Enthalten sind 18 klassische Achtkant-Gläser inklusive Deckel, hübsche Etiketten zum Selbstbeschriften und ein robuster Edelstahl-Trichter für sauberes Abfüllen. Egal, was die Obsternte hergibt – mit diesem Komplett-Package starten wir bestens ausgestattet in die süße Saison. Jetzt kann das Einkochen beginnen!



Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes



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

Adneter Käsespezialitäten

Seit vielen Generationen wird in der Dorfkäserei Pötzelberger 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 Pötzelberger im Tennengau ist ein Betrieb mit langer Geschichte. Seit 1886 werden hier nach traditionellem Käseverfahren ausschließlich naturbelassene Rohmilch und natürliche Zugaben verwendet. Die Landwirtschaften aus der nahen Umgebung liefern ihre Milch täglich in die Käserei, wo sie frisch verarbeitet wird. Die natürlich gewonnene Heumilch bietet beste Voraussetzungen für die Erzeugung köstlicher Käseprodukte.

Naturgereift in Steinkellern

Eine feine Auswahl gibt es in den SPAR Supermärkten in ganz Salzburg, etwa die aromatische „Bio-Alpenperle“ und den „Bio-Heublumenkäse“. Das Geheimnis liegt in der sorgsam Reifung. Die hochwertigen Naturprodukte



reifen bis zu zwölf Wochen in alten Steinkellern. Durch die Rotkultur und den weißen Milchsimmelpilz erhalten sie ihren einzigartigen Charakter. Eine weitere Sorte, die bei SPAR erhältlich ist, ist der „Bio-Dorfkas“, ein mild-würziger Schnittkäse.

Biologische Landwirtschaft

Die 70 Milchbauern in Adnet haben sich bereits 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 macht die Heumilch so besonders wertvoll: Sie schmeckt nicht nur gut, sie hat auch, wie eine Studie der Universität für Bodenkultur in Wien bestätigt, einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren wie herkömmliche Milch. Diese mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind lebensnotwendig, weil sie vom menschlichen Körper nicht produziert werden können. Umso wichtiger ist es, dass sie durch die Ernährung aufgenommen werden. Dabei sind Heumilchprodukte die erste Wahl.



Text: Ulli Hammerl, Fotos: Chris Rogl

DONNERSTAG IST MARKTTAG

Ein früher Donnerstagmorgen auf der Schranne ist für viele Menschen in der Stadt Salzburg ein Fixpunkt für den Wocheneinkauf. Gemeinsam mit Agrarlandesrat Maximilian Aigner und Genuss-Botschafterin Mirjam Puchner entdecken wir regionale Vielfalt.



Landesrat Maximilian Aigner
beim Schrankenbummel mit
Skirennläuferin Mirjam Puchner.

Frisch ist es in den frühen Morgenstunden, doch die Standlerinnen und Standler sind schon bereit: buntes Gemüse, frisches Brot, verschiedenste Fleisch- und Käsespezialitäten – viele davon aus eigener Produktion und von den eigenen Feldern. Die Schranne ist ein Ort, an dem sich die Vielfalt von heimischen Lebensmitteln und Produkten erleben lässt. Und

sie ist ein Ort der Begegnung. Hier wird geplaudert, verkostet und nach der richtigen Zubereitung gefragt. Die Stammkundinnen und -kunden kennen dabei die Marktstände ihres Vertrauens. Diesmal mittendrin: Agrarlandesrat Maximilian Aigner. Für ihn ist es der erste Besuch auf Salzburgs größtem Wochenmarkt in seiner neuen Funktion als Obmann des Salzburger Agrar Marketing und er unterstreicht damit, wie wichtig ihm Regionalität, bäuerliche Wertschöpfung und die Nähe zu Salzburgs Produzentinnen und Produzenten sind.



Landesrat Maximilian Aigner zeigt sich im Gespräch mit den Standlerinnen und Standlern begeistert von der Produktvielfalt.





Persönliche Beratung gehört beim Einkauf am Wochenmarkt dazu.



Nur zu gerne lassen sich Maximilian Aigner und Mirjam Puchner von den hochwertigen Produkten der Salzburger Bäuerinnen und Bauern überzeugen.

Begegnungen, die verbinden

Gemeinsam mit Genuss-Botschafterin und Skirennläuferin Mirjam Puchner schlendert Landesrat Aigner von

Stand zu Stand. Immer wieder bleiben die beiden stehen, kommen mit den Produzentinnen und Produzenten ins Gespräch. Genau das macht die Schranne aus: Man kennt sich und weiß, woher die Produkte kommen.

„Als Lungauer ist es für mich selbstverständlich, zu wissen, woher die Lebensmittel stammen, die zu Hause aufgetischt werden“, erzählt LR Aigner. „Wir haben in Salzburg eine Fülle an kleinbäuerlichen Betrieben, die hervorragende Arbeit leisten. Sie erzeugen außergewöhnliche Produkte und tragen dazu bei, unsere Versorgung zu sichern.“ Beim Stand mit den Lungauer Eachtlingen ist er ganz in seinem

Element. Er verrät, dass er sie in allen Variationen liebt. Auch wenn ihm im Alltag die Zeit zum Kochen fehlt.

Inspirierende Vielfalt

Mirjam Puchner genießt es, nach einer intensiven Skisaison wieder Zeit für einen Einkaufsbummel zu haben. „Ich lasse mich gerne inspirieren und probiere Neues aus. Es gibt eine so große Auswahl an frischen, saisonalen Lebensmitteln“, erzählt sie begeistert. Genau diese Vielfalt zeigt sich an den Ständen: Eier, Geflügel und Lungauer Eachtling vom Pürstlhof aus Mariapfarr, frisches Gemüse vom Babingerbauern aus Lieferung oder hochwertige Produkte aus der Genuss-Region Pongauer Wild. Und das sind nur drei der Betriebe, die auf der Schranne stehen und mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet sind. Kurze Transportwege, die nachvollziehbare Herkunft und handwerkliche Verarbeitung machen den Unterschied, den man schmeckt.





Vom frischen Bauernbrot bis zur saisonalen Gemüsevielfalt – die Schranne ist ein perfekter Nahversorger.



Neo-Agrarlandesrat Aigner ist von der Produktvielfalt beeindruckt.

„Regionalität ist wichtiger denn je: Die Politik kann die entsprechenden Rahmenbedingungen schaffen und zugleich das Bewusstsein dafür stärken.“

LR Maximilian Aigner



Statt Blumen gibt es an diesem Morgen einen Topf Basilikum für den Landesrat.

Ein Markt, wie er sein soll

Globale Krisen, steigende Preise und unsichere Märkte führen vor Augen, wie verletzlich die Lebensmittelversorgung ist. In Salzburg sorgt jedoch die kleinbäuerliche, familiengeprägte Struktur für eine hohe Versorgungs- und auch Preissicherheit. Viele Betriebe wirtschaften weitgehend unabhängig von internationalen Märkten, etwa beim Kunstdünger, den sie nur wenig oder gar nicht einsetzen. So kommen gut 90 % der Salzburger Betriebe gänzlich ohne Kunstdünger aus. Auch das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat trägt zur Transparenz bei. „Das Herkunfts-Zertifikat ist so wertvoll,

wenn es um Sichtbarkeit und Transparenz geht. Mehr als 2.800 Produkte tragen dieses Siegel – das ist eine beeindruckende Entwicklung“, so Aigner. Was anfangs erklärungsbedürftig war, ist heute fest in den Köpfen der Konsumentinnen und Konsumenten verankert.

Lust aufs Selberkochen

Während sie weiter über den Markt bummeln, überlegen Aigner und Puchner, welches Menü sie aus den angebotenen Produkten zaubern würden. Denn die Schranne macht Gusto – auf frische Zutaten, aufs Kochen und auf bewussten Genuss. „Wenn wir wollen, dass Salzburgs Land-

wirtschaft auch künftig lebendig und vielfältig bleibt, dann müssen wir heute handeln. Greifen wir zu regionalen, saisonalen Produkten – und geben wir unseren Bauern die Zukunft, die sie verdienen“, appelliert Aigner. Wir als Konsumentinnen und Konsumenten haben jeden Tag aufs Neue den Hebel in der Hand.



Alle Betriebe unter: salzburgschmeckt.at



Genuss-Zeit ist's

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



DER GESCHMACK DER BERGE

Ob vom Grill oder aus der Pfanne, zu sommerlichen Salaten oder im Veggie-Burger – der „Grill- und Bratkäse“ von Taste of the Alps schmeckt immer hervorragend. Hergestellt aus echtem Gouda, ganz eifrei und jetzt mit neuer Rezeptur! Erhältlich im Großhandel in den drei Sorten Natur, Mediterran und Chili-Paprika. Eine Marke der Pinzgau Milch.



KRÄUTERFRISCHE ZUM STREICHEN

Cremig, fein und vielseitig einsetzbar: Der „Frischkäse Kräuter“ von WOERLE wird aus tagesfrischer Heumilch in Bioqualität besonders schonend hergestellt und überzeugt mit zart-cremiger Konsistenz. Die fein ausgewählten Kräuter bringen eine angenehm frische Würze aufs Brot. Der Frischkäse eignet sich auch wunderbar als Dip oder zum Verfeinern verschiedenster Speisen. Mild und zart schmelzend, ist er in „Natur“ zudem im ausgewählten Biofachhandel erhältlich.



LÄSST DEM GENUSS FREIEN LAUF!

In jeder Packung „Premium Alpenmilch“ oder „Premium Frische Alpenmilch“ steckt eine ganz besondere Milch. Denn sie stammt von Kühen, die 365 Tage im Jahr nicht nur uneingeschränkte Bewegungsfreiheit, sondern auch Außenklima in Form von Auslauf, Weide oder Offenfrontstall genießen. Jetzt mit neuer Verpackung!



SalzburgMilch



V. l. n. r.: Kurt Aschbacher (BILLA), Andreas Kaiser (LK Salzburg), Clemens Mair (Agrarmarketing Tirol), Gertraud Schober (Salzburger Agrar Marketing), LR Maximilian Aigner (Land Salzburg), Bernhard Kreuzer und Ernst Weißenbacher (beide BILLA)

Fest regionaler Vielfalt

Rund 50 Betriebe aus Salzburg und Tirol stellten bei der BILLA Regionalitätmesse ihre Produkte vor. Das gegenseitige Kennenlernen und jede Menge regionaler Genuss standen dabei im Mittelpunkt.

Mitte März stand das Messezentrum Salzburg ganz im Zeichen der Kooperation zwischen regionaler Landwirtschaft und dem Lebensmittelhandel. Im Rahmen der BILLA Regionalitätmesse nutzten nahezu 50 Lieferantinnen und Lieferanten aus Salzburg und Tirol die Gelegenheit, ihre Produkte zu präsentieren und die BILLA Marktmanager:innen persönlich kennenzulernen. „Bei dieser Messe steht der Austausch mit unseren regionalen Partnerinnen und Partnern im Mittelpunkt“, erklärt Kurt Aschbacher, BILLA Vertriebsdirektor für Salzburg, Tirol, Kärnten und Osttirol. „Gerade der direkte Dialog ist entscheidend, um bestehende Kooperationen weiterzuentwickeln und die regionale Lebensmittelversorgung in Salzburg und Tirol nachhaltig zu stärken.“



Einer der vielen BILLA Lieferanten ist Helmuth Brudl von der Oberalmer Salzmanufaktur Salitri.

Vielfältiges Angebot

In den BILLA und BILLA PLUS Märkten in Salzburg und Tirol finden sich knapp 2.500 Artikel von mehr als 230 regionalen Lieferantinnen und Lieferanten. Viele davon sind in der unmittelbaren Umgebung der Märkte angesiedelt, was kurze Transportwege, eine enge Zusammenarbeit und ein

vielfältiges lokales Sortiment ermöglicht. Gleichzeitig leistet BILLA damit einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und stärkt heimische Betriebe und Landwirtschaften.

Intakte Natur als Basis

Regionalität bedeutet für BILLA auch, Verantwortung für die Natur zu übernehmen. Mit der BILLA Stiftung „Blühendes Österreich“ wird die heimische Biodiversität in Kooperation mit Landwirtschaft, Gemeinden und NGOs erhalten und damit langfristig die Grundlage für vielfältige, regionale Lebensmittel geschaffen.

BILLA

HIER RUHT'S GUT

Text: Günter Baumgartner, Fotos: Bäckerei Unterberger

*Die handgewickelten Croissants genießen
24 Stunden Teigruhe. Drinnen stecken
feines Weizenmehl sowie Butter, Topfen
und Eier aus dem Pinzgau.*

Dem Brot die Zeit geben, die es braucht.
Keine Nachtarbeit und kein Gramm
Backmischung. Andreas Unterberger
interpretierte das Bäckerhandwerk für
sich neu – und der Erfolg gibt ihm recht.



Andreas Unterberger bricht Krusten auf. Als Bäcker im wahrsten Sinne des Wortes und auch beim Wandel eines Pinzgauer Familienbetriebs von der Dorfbäckerei hin zum modernen Betrieb. Als Erstes änderte er den traditionellen Arbeitsrhythmus: War das Bäckerhandwerk bisher ein Nachtberuf, wird in der Bäckerei in Maishofen jetzt nur mehr tagsüber gebacken. Die Umstellung hatte viele praktische Gründe und einen für Andreas besonders wichtigen: „Wer sich mit dem menschlichen Körper und der Organuhr beschäftigt, weiß, dass Nachtarbeit auf Dauer nicht gesund ist.“ Seit einigen Jahren beginnt

die Hauptproduktion deshalb am frühen Morgen und endet am frühen Nachmittag. Die lange Teigführung, die ein weiterer Teil der Umstellung war, macht es möglich, dass die Uhren hier nun anders ticken. Dazu kamen Investitionen in Kühltechnik, Gärvollautomaten und in die Infrastruktur. „Es waren viele Schritte zu gehen, aber jeder einzelne davon hat sich ausgezahlt“, betont er.

Der Umkremler

Andreas ist 36 Jahre alt und kein klassischer Bäckermeister, der seit der Lehre in der Backstube steht. Dreizehn Jahre arbeitete er als Versicherungskaufmann und Vermögens-



Jeder Handgriff sitzt. Andreas Unterberger pflegt in seiner Backstube echte Handwerkskunst.

Durch die lange Teigruhe und den hauseigenen Natursauerteig ist das Brot bekömmlicher, länger haltbar und hat einen volleren Geschmack.

Wo gibt's das?

5x Bäckerei Unterberger

- Dorfstraße 6, Maishofen
- Dorfstraße 205, Hinterglemm
- Glemmtaler Landesstr. 339, Saalbach
- Thorerstraße 1, Saalfelden
- Postplatz 4, Zell am See

3x Untes Cafes

In Maria Alm, Schüttdorf und Saalbach. Genuss-Tipp: das hausgemachte Eis!

berater, bevor er 2018 den Betrieb erwarb. Als fünfter Andreas in Folge, der die Bäckerei leitet, läutete er dabei eine neue Ära ein. Es war genau dieser Blick von außen, der notwendig war, um mutige Schritte zu setzen. „Ich wollte Brot so machen, wie ich es als Kunde gerne kaufen würde“, sagt er. „Kein Verklären, kein ‚Das war immer schon so‘, sondern die ehrliche Frage: Was würde ich mir selbst wünschen?“

Mit Reinheitsgebot

Wer sich das Unterberger-Brot und -Gebäck schmecken lässt, kann sich zudem sicher sein, dass keine Backmischungen oder Industriehefen ent-

halten sind. Auch das ist die neue Handschrift. Stattdessen vertraut Andreas auf hochwertige Mehle, täglich geführten Natursauerteig und selbst gezüchtete Hefen. Die lange Teigruhe von 18 bis 36 Stunden gibt den Enzymen ausreichend Zeit, ihre Arbeit zu tun und das Brot bekömmlicher zu machen. „Das Bäckerhandwerk ist sehr komplex, wenn man auf Qualität und Handarbeit achtet, denn Brot ist ein Naturprodukt“, erklärt Andreas. „Die lange Teigführung erfordert Arbeit und ein Gespür für Sauerteige.“ Zudem wirken sich schwankende Temperaturen und das Wetter auf den Teig aus.



In den Bäckereien und Untes Cafés gibt's Brot und Gebäck sowie handgemachte Kuchen und Kekse.



Von Brot über Feingebäck bis Gin

Dinkel- und Roggenmehl sind in der Pinzgauer Bäckerei die Getreide-Stars. Daraus entstehen etwa das Rustico, ein doppelt gebackenes Roggenbrot mit starker Kruste, das Dinkel-Karotten-Brot, das ganz ohne Weizen auskommt sowie der beliebte weiche Dinkeloast. Gebacken wird alles im Steinofen, der auch für die knusprigen Handsemmeln, handgewickelten Buttercroissants und das französisch inspirierte Landbaguette die perfekte Temperatur bietet. Auch die Focaccia gelingt hier prächtig und sorgt für mediterrane Genuss-Momente. Im Sinne einer gelebten Kreislaufwirtschaft wird alles, was in der Produktion

oder im Verkauf übrig bleibt, weiterverarbeitet. So entsteht aus Altbrot sogar ein Gin, der in Kooperation mit der Destillerie Vinobile aus Saalbach hergestellt und vertrieben wird.

Bäckerei als Ort des Handwerks

Bei allen neuen Ideen ist es Andreas wichtig, eine Tradition zu bewahren: Die Bäckerei soll ein Anlaufpunkt in der Region bleiben. „Eine Bäckerei ist einer der wenigen verbliebenen Orte, an denen man oft noch per Namen begrüßt wird.“ Sie ist für Andreas der Gegenentwurf zur Selbstbedienungswelt und stellt dabei das handwerklich erzeugte Produkt in den Mittelpunkt. „Brot hat es immer

schon gegeben. Es war über Generationen hinweg wichtiges Grundnahrungsmittel. Und Brot wird es immer geben“, sagt er. „Mir ist es wichtig, dass wir ihm die Wertschätzung geben, die es verdient. Als Bäcker und Bäckerin sowie als Konsument und Konsumentin.“

Bäckerei Unterberger

Andreas Unterberger
Dorfstraße 6
5751 Maishofen
T +43 6542 68 228
baeckerei@unterberger.at
www.unterberger.at



GENUSS-VIELFALT SCHENKEN ...

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



DIE NAHVERSORGERIN



Der persönliche Kontakt zu ihren Kundinnen und Kunden macht Lisi besondere Freude.

Was Anfang April 2025 eröffnet wurde, ist für Elisabeth „Lisi“ Essl die Erfüllung eines lang gehegten Traums. Nach vielen Jahren in der Gastronomie und im Tourismus wagte sie mit dem Bioladen

den Schritt in die Selbstständigkeit. Mittlerweile ist Lisi zur wichtigen Nahversorgerin und ihre Speis ein beliebter Treffpunkt in Golling geworden. Die Kundschaft ist bunt gemischt und viele sind dankbar, wieder direkt im Ort einkaufen zu können.



Lisis Speis

Markt 52
5440 Golling
T +43 6244 20 924
info@lisis-speis.at
lisis-speis.at

Öffnungszeiten:

Mo + Fr: 08:30–12:30 Uhr
15:00–18:00 Uhr
Di + Do: 08:30–12:30 Uhr
Sa: 08:30–12:00 Uhr
Mi geschlossen

Der feinsortierte Regionalladen „Lisis Speis“ mitten in Golling setzt auf Bio und gelebte Wertschätzung für heimische Betriebe. Damit ist jeder Einkauf ein klares Bekenntnis zur Regionalität.



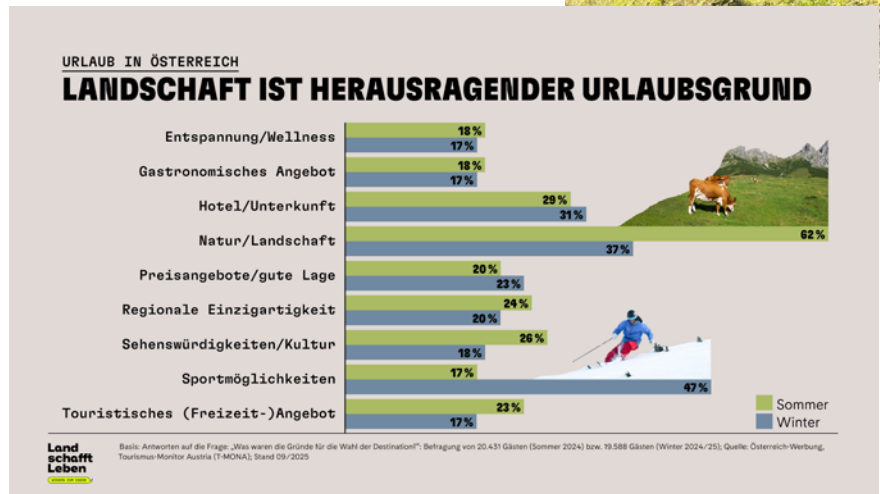
Ab ins Genuss-Kisterl

Neben dem täglichen Einkauf können in Lisis Speis auch Geschenkkörbe und das SalzburgerLand Genuss-Kisterl mit Spezialitäten ausgewählter heimischer Produzentinnen und Produzenten gefüllt werden. Tipp: Ideal als Geschenk oder Salzburger Mitbringsel!

ALMEN: JUWEL DES



Österreich zählt zu den beliebtesten Urlaubsländern weltweit. Gerade im Sommer hat das vor allem einen Grund: die schöne Landschaft und die damit verbundenen Freizeitmöglichkeiten. Aber welche Rolle spielt die Landwirtschaft dabei?



Almen sind ein beliebtes Wanderziel für Einheimische und Urlaubsgäste.

Wenn wir umgangssprachlich von der schönen „Natur“ in Österreich sprechen, meinen wir eigentlich die „Kulturlandschaft“. Denn die heimische Landschaft ist menschengemacht: Vor 8.000 Jahren gab es hier hauptsächlich dichte Wälder und vergleichsweise wenig offene Flächen wie etwa Wiesen. Erst durch die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern wurde die Landschaft kultiviert. So entstand die Grundlage für den Tourismus in Österreich – und ist es bis heute.

Was ist eine „schöne Landschaft“? Halboffene, abwechslungsreiche Landschaften wirken sich positiv auf die Artenvielfalt aus und sind zugleich besonders attraktiv für das Auge. Kein Wunder also, dass unsere vielseitige



TOURISMUS



Eine vielseitige Landschaft unterstützt die Artenvielfalt und erfreut unser Auge. Die Landwirtschaft trägt einen wichtigen Teil dazu bei.

Landschaft mit Bergen, Seen, Wiesen, Feldern und Wäldern jährlich Hunderttausende Touristinnen und Touristen anzieht. Gerade die grünen Almen in Kombination mit der beeindruckenden Bergwelt sind ein wahres Highlight. Ein Aufenthalt im Grünen kann sich auch positiv auf die Gesundheit auswirken: Das Wohlbefinden nimmt zu, Stress wird gemindert. Almen sind außerdem ein wichtiger Lebensraum für Tiere und Pflanzen und senken das Risiko für Naturgefahren. Und nicht zuletzt liefern Almen Fleisch, Milch, Käse und andere hochwertige Lebensmittel aus nachhaltiger, regionaler Produktion.

Landwirtschaft als Basis

Ohne die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern, die die Kulturlandschaft pflegen, fehlt diese Basis für den Tourismus.

Umgekehrt profitiert auch unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft von den Urlaubsgästen: ob „Urlaub am Bauernhof“ oder nebenberufliche Beschäftigung in Hotel-, Seilbahn- oder anderen Tourismusbetrieben. Generell ist der Tourismus maßgeblich verantwortlich für den Wohlstand vieler Regionen in Österreich.

Geben und nehmen

Es ist also ein Geben und Nehmen – ein lebendiger Kreislauf, der nur bestehen kann, wenn die Produkte der Bäuerinnen und Bauern, die deren Lebensgrundlage sind, auch gekauft werden. Um mehr Salzburg auf den Teller und in unsere Küchen zu bringen, können wir als Privatpersonen alle etwas beitragen, genauso wie Hotels, Wirtschaftshäuser, Almhütten oder Restaurants.

Land schaft Leben

WISSEN ZUM ESSEN

Der Verein Land schafft Leben bietet vielseitige Infos und Hintergrundwissen rund um die Themen Landwirtschaft, Kulinarik, Wissenschaft oder Bildung. Im Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“ gibt es zudem spannende Einblicke hinter die Kulissen unseres Lebensmittelsystems.

Hier geht's zum Report „Landwirtschaft, Lebensraum und Tourismus“



Gutes vom Rind

Rindfleisch aus dem Salzburger Land ist eine ideale Ergänzung für eine ausgewogene Ernährung. Was alles darin steckt, erklärt Diätologin Maria Anna Benedikt.

Rindfleisch enthält viele gute Inhaltsstoffe, weiß Diätologin Maria Anna Benedikt: „Ein Stück hochwertiges Fleisch einmal pro Woche genügt, um unseren Körper mit wertvollen Nährstoffen zu versorgen.“ Es liefert unter anderem hochwertiges Eiweiß mit allen essenziellen Aminosäuren: „Das sind die Bausteine unseres Lebens“, erklärt sie. „Sie sorgen für die Zellerneuerung und sind wesentlicher Bestandteil von Organen, Knochen, Blut und Muskeln.“

Mageres Rindfleisch versorgt uns mit einem ausgewogenen Verhältnis von gesättigten sowie einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die enthaltenen B-Vitamine, besonders das B12, sind essentiell für die Blutbildung, Nervenfunktion und Energie. Weiters ist Rindfleisch reich an Zink, gut verfügbarem Eisen und L-Carnitin. Das unterstützt den Energiestoffwechsel und die körperliche Leistungsfähigkeit. Welche Inhaltsstoffe wofür wichtig sind, zeigt die untenstehende Übersicht.

Entscheidend für den gesundheitlichen Wert sind jedenfalls Qualität, eine Herkunft mit artgerechter Haltung und die richtige Zubereitung. Am wertvollsten ist es als frisch zubereitetes Fleisch – schonend gekocht, geschmort oder kurzgebraten. So bleiben die Nährstoffe bestmöglich erhalten und das Rindfleisch kann seinen vollen gesundheitlichen Nutzen entfalten. Bei Fleisch- und Wurstwaren ist es wichtig, auf eine hochwertige Verarbeitung mit möglichst wenigen Zusätzen zu achten.

Viele B-Vitamine

Mit einer Portion Rindfleisch kann der Tagesbedarf an B12 gedeckt werden. Dieses fördert die Blutbildung und Zellregeneration. Zudem unterstützt es Nervensystem, Wachstum und die geistige Leistungsfähigkeit. Vitamin B6, Niacin und Riboflavin sind zudem gut für den Energiestoffwechsel.

Carnitin

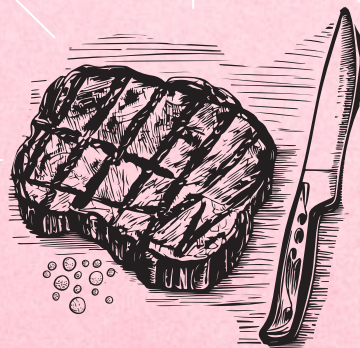
Diese vitaminähnliche Substanz ist unverzichtbar für den Energiestoffwechsel. Mit etwa 80 bis 90 mg L-Carnitin pro 100 g zählt Rindfleisch zu den besten natürlichen Quellen und unterstützt damit den Muskelstoffwechsel und die körperliche Leistungsfähigkeit.

Eiweiß

Rindfleisch ist auch eine ideale Quelle für hochwertiges Eiweiß. Das ist wichtig für die Zellerneuerung. Es stärkt unser Immunsystem und fördert zudem die Konzentration. Auch die Hormon- und Enzymbildung werden positiv beeinflusst.

Mineralstoffe

Zink spielt eine zentrale Rolle für Immunabwehr, Wundheilung und Zellschutz. Das sogenannte Häm-Eisen aus tierischen Lebensmitteln kann vom Körper deutlich besser aufgenommen werden als pflanzliches Eisen. Ideal in Kombination mit Gemüse oder Obst.

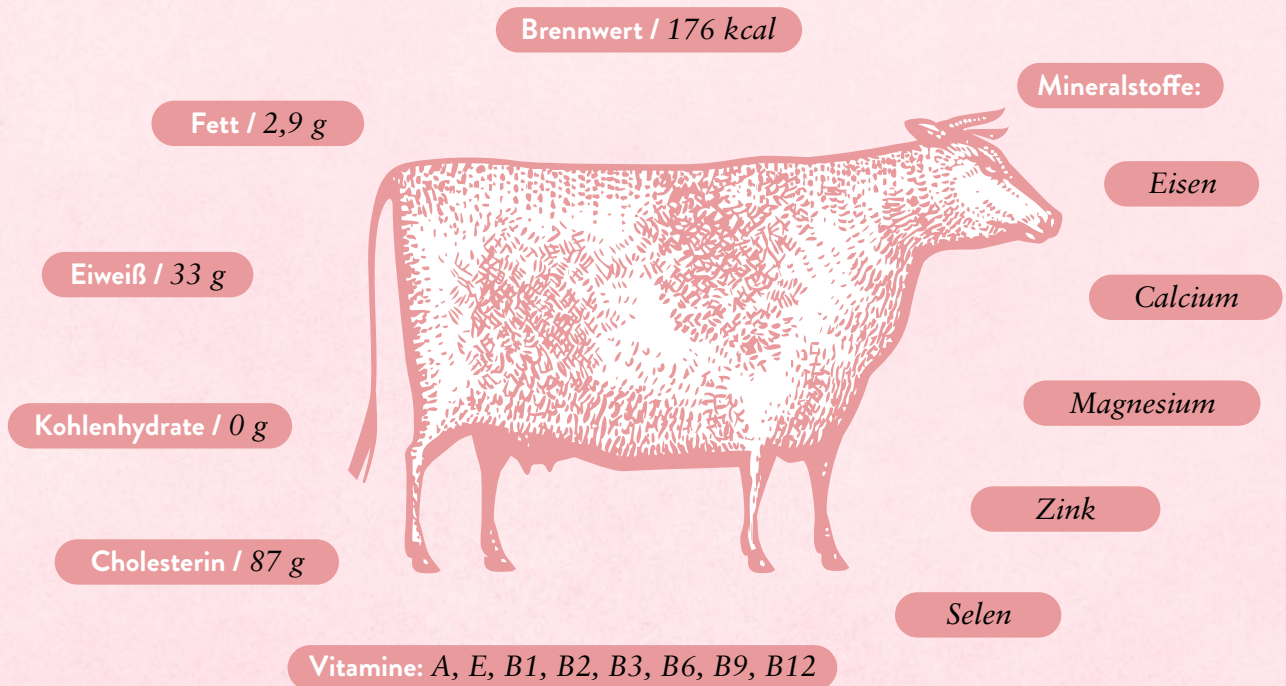


Fett

Das ausgewogene Fettsäuremuster im Rindfleisch hat eine positive Wirkung auf den Fettstoffwechsel und unser Immunsystem. Zudem kann es, in Maßen genossen, das Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen und Stoffwechselstörungen mindern.

Das steckt drin:

Nährwert Muskelfleisch fettarm (pro Portion 150 g roh)



Welches Teil wofür?

Kurzbraten und Grillen

Edelteile wie Lungenbraten, Beiried, Rostbraten und Hüfelercherz

Schmoren und Kochen

Saftige Stücke wie Tafelspitz, Schulterscherzel, Wade, Brust oder Ochsenfleisch

Faschiertes

Hochwertiges Muskelfleisch mit einem Fettanteil von bis zu 20 % Fett

Roh genossen

Nur das Beste wie das Filet – ganz frisch und am gleichen Tag genießen

15 Kilo
 Rund 58 Kilogramm* Fleisch werden in Österreich jährlich pro Person konsumiert. 15 Kilogramm davon sind Rind- und Kalbfleisch.

Besser regional

Fleisch aus artgerechter Haltung mit regionaler Weidewirtschaft und Grünfütterung weist eine bessere Fettsäurezusammensetzung auf. Es zeichnet sich durch seinen guten Geschmack aus und entspricht einem verantwortungsvollen und nachhaltigen Ernährungskonzept.

Vielfalt aus Salzburg

Tradition hat das Pinzgauer Rind, das in vielen Landwirtschaften zur Milch- oder für die Fleischproduktion gehalten wird. Die Rinder fühlen sich auf den Almen und Weiden besonders wohl und liefern qualitativ hochwertiges Rindfleisch, oftmals in Bioqualität. Zudem bereichern Rassen wie Black Angus oder Schottische Hochlandrinder die Salzburger Landwirtschaft. Die Kombination aus Tradition, artgerechter Haltung und Vielfalt macht unser Rindfleisch so besonders.



Für Diätologin Maria Anna Benedikt sind die nachvollziehbare Fleischherkunft und die handwerkliche Verarbeitung wichtige Qualitätskriterien. Hannes Hutegger bietet beides.



MARIA

*Text: Ulli Hammerl
Fotos: Chris Rogl*

AM SCHAUPLATZ

Handwerk mit Herkunft – das zeichnet die Pongauer Fleischhauerei Hutegger aus. Diätologin Maria Anna Benedikt hat sich vor Ort davon überzeugt.

Bei der Fleischhauerei Hutegger in Bad Hofgastein vereint sich traditionelles Metzgerhandwerk mit den Anforderungen eines modernen Großbetriebs. Denn zwei Drittel der Produktion werden an Gasthäuser,

Hotels und Großküchen in ganz Salzburg geliefert. Ein Drittel wird im eigenen Geschäft und über den Einzelhandel verkauft. Der Standort mitten im Gasteinertal ermöglicht dabei kurze Transportwege. Diese sind Teil der



Die eigene Schlachtung ist für Hannes eine wichtige Station zwischen Landwirtschaft und Produktion. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert dabei die lückenlose Rückverfolgbarkeit.

„Die Zusammenarbeit mit Salzburgs Landwirten bildet die Grundlage unserer Vorstellung vom ehrlichen Lebensmittel.“

Hannes Hutegger

Philosophie von Metzgermeister Hannes Hutegger, der den in den 1950er-Jahren

gegründeten Familienbetrieb führt. Neben Rindern werden in der Fleischhauerei Schweine, Kälber, Lämmer oder auch Ziegen verarbeitet. Die Tiere für die Fleisch- und Wurstproduktion kommen größtenteils aus dem Pongau und Pinzgau. Sie werden mit den eigenen Transportfahrzeugen direkt bei den

Höfen abgeholt und können vor der Schlachtung im Wartestall ausruhen. Einmal pro Woche

wird in Gruppen geschlachtet – auch das trägt dazu bei, den Stress für die Tiere möglichst gering zu halten.

Jedes Stück vom Tier ist wertvoll

In Salzburg steht bei der Tierhaltung die Milchproduktion im Vordergrund. Junge Masttiere in gleichbleibender

Qualität sind selten in ausreichender Menge verfügbar. Der regionale Schlachtviehmarkt besteht hauptsächlich aus Tieren, die für die Milchwirtschaft nicht oder nicht mehr geeignet sind. Genau hier setzt Hannes an: „Unser Ziel ist es, die komplette Wertschöpfung vor Ort zu halten. Das gelingt uns durch Schlachtung und Produktion in entsprechendem Maßstab. Die Gastronomie als starker Partner und idealer Absatzmarkt schließt den Kreis.“

Mit Leidenschaft werden verschiedenste Wurstspezialitäten produziert.



Neben modernen Maschinen steht das Handwerk weiter im Mittelpunkt.

„Wir erzeugen nahezu alles, was eine Fleischhauerei herstellen kann“, erklärt der Metzgermeister. „Vom Schnitzel bis zum Burgerpatty.“ Schinken-, Wurst- und Speckspezialitäten ergänzen das Sortiment. Eine davon ist die Bratwurst „Tauern Friauli“, die mit Spitzenkoch Jörg Wörther entwickelt wurde. Inspiriert von einer Salsiccia aus dem Friaul, wird sie aus Schweinefleisch und frischen Kräutern hergestellt. Eine weitere Eigenkreation sind die „Gasteiner Berggeister“. Die Produktlinie umfasst von Pfefferwürstl bis Kaminwürzen mehrere Sorten und eignet sich ideal als Wanderproviant.

Echte Handarbeit

Um die verschiedensten Produktionsanforderungen zu erfüllen, wurde der Pongauer Betrieb erst kürzlich um neue Räucherkamern und zusätzliche Produktionsflächen erweitert. Gemeinsam mit Metzgermeister Hannes arbeiten hier zehn bis fünfzehn Fachkräfte. Denn trotz modernster Technik bleibt vieles Handarbeit. Beim Zerlegen der Tiere, beim Füllen oder Reifen der Würste ist Erfahrung gefragt. Handwerkliches Wissen und sorgfältige Verarbeitung stehen im Mittelpunkt. Und das macht den entscheidenden Unterschied.

Nur Gutes drin

In der Wurstproduktion garantieren kurze Wege Frische, hochwertige Rohstoffe die Qualität und Handwerkskunst den Geschmack. „Die vielen verschiedenen Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten werden mit natürlichen Zutaten nach traditionellen Rezepturen erzeugt. Unser Team leistet dabei täglich erstklassige Arbeit“, ist Hannes stolz.

Nachvollziehbare Herkunft

Woher ein Tier stammt und wie es verarbeitet wurde, lässt sich mit moderner Computertechnik genau zurückver-

In Sachen Herkunft werden keine Kompromisse gemacht.

Die Tiere werden selbst von den Höfen abgeholt.



Im eigenen Geschäft gibt es die vielseitigen Produkte zu kaufen. Qualität, die schmeckt, wie auch Maria findet.



folgen. Das ist für die Gastronomiebetriebe ebenso wichtig wie für deren Gäste. Die Zusammenarbeit mit regionalen Großküchen prägt dabei die Produktion. „Die Gastronomie sagt uns, was sie braucht, und wir haben die Möglichkeiten, den Vorstellungen, Qualitäten und auch Mengen gerecht zu werden“, erklärt Hannes dazu.

Wertschöpfung für die Region

Dass Qualität und Handwerk stimmen, zeigen auch mehrfache Auszeichnungen. Beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren konnte die Fleischhauerei Hutegger

bereits mehrfach den Seriensieg erringen. Das beweist, dass eine nachhaltige Produktion auch wirtschaftlich funktioniert. Und dass regionale Fleischverarbeitung viele Facetten hat. Es geht nicht nur um den Verkauf einzelner Premium-Stücke, sondern um die vollständige Nutzung des Tieres – und um stabile Partnerschaften mit Landwirtschaft und Gastronomie. So bleibt das Fleischerhandwerk auch im 21. Jahrhundert ein wichtiger Bestandteil der heimischen Lebensmittelkultur. In Bad Hofgastein zeigt sich eindrucksvoll, wie Tradition, Handwerk und moderne Produktion zusammenfinden.



Das Fleisch von Rind über Lamm bis zum Ziegenkitz ist ebenso herkunftszertifiziert wie das verarbeitete Wildfleisch.

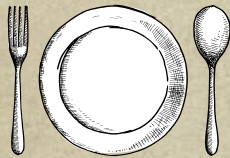
Fleischhauerei Hutegger
 Hannes Hutegger
 Pyrkerstraße 76
 5630 Bad Hofgastein
 T +43 6432 67 55
 fleischhauerei@hutegger.at
 www.hutegger.at

Schau aufs runde Siegel!

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

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat findet sich

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



Ausgezeichnet aufgetischt?

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

Herkunftszertifizierte Lebensmittel und Produkte gibt's

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



1x im Jahr Genuss-Fest!

Erleben, genießen, mitfeiern!



Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

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



Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

164 Gastgeberinnen und Gastgeber

369 Produzentinnen und Produzenten

2.863 Produkte

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

Stand: 1. April 2026

Die Herkunftskriterien im Überblick:



Milch und Milchprodukte: gemolken und verarbeitet in Salzburg



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



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



Wild: erlegt und zerlegt in Salzburg

Fisch: aufgezogen und gefischt in Salzburg



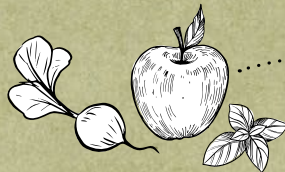
Eier: gelegt in Salzburg



Getreide: angebaut, gewachsen und verarbeitet in Salzburg



Mehl, Brot und Backwaren: Getreide aus Salzburg



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

Honig und Imkereiprodukte: Bienenstandort in Salzburg



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



Jung- und Zierpflanzen: gewachsen in Salzburg



Wolle: geschoren und verarbeitet in Salzburg



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

Jetzt zertifizieren lassen!

Für Fragen rund um die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung.
www.garantiert-regional.at





BIER

mit alten

Wurzeln

Text: Peter Zeitlhofer

Fotos: Trumer Privatbrauerei, Markus Rohrbacher, Zuparino



Am Anfang standen 1.000 Körner Braugerste.
 Am Ende stand Salzburgs erstes herkunftszertifiziertes Bier.
 Mit viel Einsatz haben die Trumer Privatbrauerei, die HBLA
 Ursprung und drei Biohöfe regionale Braugerste rekultiviert und
 machen Herkunft im Glas schmeckbar.

War der Getreideanbau im Flachgau früher selbstverständlich, ist er heute vielerorts nur Erinnerung. Genau dort setzt ein ambitioniertes Projekt an, das nach Zukunft schmeckt, weil es sich zuerst um die Vergangenheit kümmert. Die Trumer Privatbrauerei, die HBLA Ursprung und drei Biobetriebe aus dem Salzburger Seenland holen alte Braugerste nach Salzburg zurück. Gemeinsames Ziel: das erste Bier zu brauen, welches das SalzburgerLand Herkunftszertifikat trägt – und damit wirklich von hier ist. Für die Privatbrauerei aus Obertrum ging es dabei nicht um Nostalgie, sondern um Rohstoffqualität und Regionalität. Braumeister Felix Bussler beschreibt, wonach sie gesucht haben: „Wir sind mit Höfen zusammengekommen, die eine eigene Vision haben. Bei einem Projekt wie diesem bedarf es auch einer gewissen Risikobereitschaft und dem gegenseitigen Vertrauen aller teilnehmenden Partner.“



Bernhard Mösl aus Seekirchen hat als einer von drei Biobauern wieder Braugerste angepflanzt.

Im September konnte die erste Braugerste geerntet werden.



Die HBLA Ursprung war mit ihrem Lehrbetrieb ein wesentlicher Baustein des Projekts. Auch 2026 wird auf ihren Feldern wieder Braugerste angebaut.



Warum der Anbau von Braugerste im Land Salzburg bisher kaum möglich war? Weil zu einer Idee auch die Umsetzung gehört: die passenden Maschinen, Einrichtungen zur Trocknung, Reinigung und Lagerung, möglichst kurze Wege und vor allem Menschen, die das Handwerk noch können. Braumeister Felix Bussler sagt es offen: „Das Trocknen, Putzen und Lagern ist kompliziert, schließlich haben wir den Trodanbau, also den Getreideanbau, in diesem Gebiet fast ein wenig verlernt.“

Saatgut ist geduldig

Damit diese Vision überhaupt eine Chance bekommt, braucht es zuerst Körner – und dann Jahre. Stefan Graggaber von der HBLA Ursprung erzählt von einem Weg, der winzig begann: fünf historische Sorten, jeweils 1.000 Körner. Ab 2019 wurden diese vermehrt, geprüft, wieder vermehrt. Aus 3-m²-Versuchsflächen wurden 30, dann 300, dann 3.000 m². Hagel warf das Team zurück, kurze Erntefenster verlangten Präzision, die Gerste musste immer wieder nachgetrocknet werden.



*Freuen sich über das neue Bier: (v. l.)
Landwirt Robert Scheffenacker,
Franz Griessner (HBLA), Privatbrauer Seppi
Sigl, Stefan Graggaber (HBLA),
die Landwirte Bernhard Mösl und Alexander
Diethard und Braumeister Felix Bussler*



*Bei Familie Diethard vom „Hof der alten
Sorten“ steht der Erhalt vergessener
Getreidesorten im Mittelpunkt.*

„Arbeiten mit der
Natur benötigt
Ausdauer, Risiko-
bereitschaft und
Idealismus.“

Stefan Graggaber, HBLA Ursprung

Am Ende standen
zumindest braufähige
Mengen und die nächste
Erkenntnis: Die wiederent-
deckte Braugerstensorte
„Isaria Nova“ überzeugte geschmack-
lich, die Sorte „Union“ brachte den
Ertrag. „Arbeiten mit der Natur
benötigt Ausdauer, Risikobereitschaft
und Idealismus“, fasst es Stefan
Graggaber zusammen.

Am Feld zählt Handwerk

Was im Schaugarten funktioniert, muss
sich dann draußen auf dem Feld erst
beweisen. Alexander Diethard, Bio-
bauer in Anthering, ist einer der drei

Landwirte, die mit dabei sind. Er kennt
den Wert alter Sorten aus Erfahrung.
Für ihn ist klar: „Der Erhalt heimischer
Urgetreidesorten steht für uns als ‚Hof
der alten Sorten‘ ganz oben auf der
Prioritätenliste.“ Doch alte Braugerste
ist kein Selbstläufer. Sie wird als
Sommergetreide angebaut, braucht ein
passendes Saatbeet und verlangt im
Bioanbau besonders viel mechanische
Pflege. Der Unkrautdruck ist höher, die
mechanische Bekämpfung, genannt
„Striegeln“, wird zur Schlüsselarbeit –
zuerst vor dem Kornwachstum und
dann noch mal im Dreiblattstadium.
Und ja: Die Erntemengen liegen unter
denen moderner Hybridsorten.



Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe braucht man fürs Bier. Der Hopfen wächst direkt bei der Trumer Privatbrauerei, das Wasser kommt aus der hauseigenen Quelle.

Tipp
1. Verkostung:
SalzburgerLand Genuss-Fest
am 31. Mai in Altenmarkt



Beim „Zwickeln“ prüft Braumeister Felix Bussler die Bierqualität direkt am Tank.

Für die engagierten Landwirte war es eine bewusste Entscheidung. Denn Geschmack und Inhaltsstoffe sprechen für alte Sorten – wenn man bereit ist, den Weg zu gehen.

Herkunft im Glas

2025 wurde die Gerste erstmals angebaut. Das Ergebnis war je nach Betrieb unterschiedlich, aber stark genug, um den nächsten Schritt zu gehen. Im Frühjahr 2026 entstand daraus das „Salzburger Landbier“. Wenn man dem Braumeister zuhört, bekommt diese Pionierarbeit Farbe: „Die Sorten bringen eine spürbare

Tiefe und Komplexität ins Glas. Feine Noten von Honig und getrockneten Früchten, dazu nussige Nuancen“, beschreibt Felix Bussler den Geschmack. „Die kräftig goldene Farbe erinnert mich an das Abendrot über dem Salzburger Seenland.“ Vielleicht ist das die Essenz dieses Pionierprojekts: Dass aus einem gemeinsamen Verständnis viel Neues entstehen kann. Das neue Bier gibt es beim „SalzburgerLand Genuss-Fest“ in Altenmarkt am 31. Mai erstmals zu verkosten. Und ab Mitte Juni ist es exklusiv bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR in Tirol und Salzburg erhältlich. Solange der Vorrat reicht ...

Wenn sich regionale Betriebe zusammenschließen, kann viel Neues entstehen. Gemeinsam mit drei Flachgauer Biobetrieben und dem Lehrbetrieb der HBLA Ursprung ließ die Trumer Privatbrauerei historische Braugerstensorten auf Salzburger Feldern aufleben.

2019–2024

Maturaprojekt der HBLA Ursprung:

Aus 1.000 gefrorenen Körnern vom Sortenamt Linz aus den Jahren 1910 bis 1940 wurde 1 Tonne Saatgut gewonnen.

Mai 2024

Aufruf der Trumer Privatbrauerei
Gründung der Arbeitsgemeinschaft

März 2025

Anbau des Saatguts
bei den vier Biobetrieben

August 2025

Die erste Ernte
der rekultivierten Braugerste wird eingeholt.

April 2026

Das „Salzburger Landbier“
wird abgefüllt.

Mai 2026

Die Verleihung
des SalzburgerLand
Herkunft-Zertifikats

Die Pioniere beim Wiederaufbau alter Getreidesorten:

Alexander Diethard, Anthering
Bernhard Mösl, Seekirchen
Robert Scheffenacker, Obertrum
HBLA Lehrbetrieb, Elixhausen
Trumer Privatbrauerei, Obertrum

Mit besten Zutaten

Im Land Salzburg ist für jeden Geschmack das Richtige dabei!



GANZ EINFACH ITALIENISCH!

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

Rezepte dazu unter: wiberg.eu/wow-shop

WIBERG



KÖSTLICH KNUSPRIG

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



NATÜRLICH GUT

Bei der Heuwirtschaft handelt es sich um die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter. Das Heumilch-Gütesiegel garantiert die Herstellung von Produkten aus bester Milch, die gänzlich ohne vergorene Futtermittel wie Silage erzeugt werden.

Wie gut das schmeckt, beweisen die zahlreichen Heumilchprodukte im ganzen Land Salzburg.



Mehr Infos



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) Salzburg
- Bio-Bauernmarkt Kajetanerplatz (Fr) Salzburg
- Bio-Markt am Borromäuspont (Fr) Salzburg
- Salzburger Grünmarkt (Do) Salzburg
- Salzburger Schranne (Do) Salzburg
- Babingerbauer – Herbert Haiml Salzburg
- Gabelmacher – Maria Putzhammer Salzburg
- Stadtimkerei Greimel – Karoline Greimel Salzburg
- Geisbichlgut – Katharina Lettner Salzburg
- Fanny Fresh Lieferdienst Salzburg
- Nonnberger Erentrudishof Bio-Hofladen Salzburg
- SalzburgMilch Milchladen Salzburg

FLACHGAU

- Biomarkt Bergheim (Do) Bergheim
- Marktstand Lagerhaus Elsbethen (Sa) Elsbethen
- Marktstand Lagerhaus Eugendorf (Sa) Eugendorf
- Marktstand Lagerhaus Grödig (Fr) Grödig
- Bauernmarkt Fuchserie Buchbichlgut (Fr) Grödig/St. Leonhard
- Bio-Bauernmarkt Henndorf (Do) Henndorf
- Wochenmarkt Hof (Sa) Hof
- Nußdorfer Schrona (Fr) Nußdorf
- Wochenmarkt Oberndorf (Sa) Oberndorf
- Obertrumer Bauernmarkt (Fr) Obertrum
- 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
- EISL – Bio-Schafmilch-Spezialitäten/Seegut Eisl Abersee
- Kastnerbauer – Nicole und Bernhard Leitner Anif
- SalzburgerLand Ei – Familie Leberer Anthering
- Bauer z'Feichten – Franz und Kirsten Kreiseder Berndorf
- Gut Mühllehen – Familie Huber Elixhausen
- Lehner's Beerenstadl Elsbethen
- Biohof Pertiller – Philipp Pertiller Eugendorf
- Bio-Imkerei Wildblume – Mattia Rainoldi Eugendorf
- Ederbauer – Brigitte Dörner Eugendorf
- Gasbachbauer – Marianne Wuppinger Eugendorf
- Imkerei Andreas Freundlinger Eugendorf
- Watzing – Martin Sommerauer Eugendorf
- Biofarm/Butcher & Farmer – Familie Teufl Faistenau
- Fuchserie Buchbichlgut – Stephan Fuchs Grödig
- Lenzenbauer – Hannes und Elfriede Golser Hallwang
- Neubauer – Franz Kreuzer Hallwang
- Grablergut Imkerei Brandl – Andreas Brandl Henndorf
- Erlebnishof Kehlbauer – Thomas Ließ Hof
- Hofkäserei Karlgut – Familie Oberascher Hof

FLACHGAU

- Gruber – Monika und Anton Eigenherr Koppl
- Sbg. Imkerger. – Imkerhof Koppl
- Hasi's Schmankerlkasten – Thomas Kostendorf
- Hasenschwandtner Kostendorf
- Karlbauer – Karin und Andreas Brandhuber Kostendorf
- Riederbauer – Annemarie Achleitner Lamprechtshausen
- SalzburgerLand Ei – Magdalena und Hans-Peter Kreiseder Lamprechtshausen
- Buachberger's Mili – Birgit und Alexander Aigner Mattsee
- Mitterhof – Franz Gruber Mattsee
- SalzburgerLand Ei – Gabriele und Andreas Loiperdinger Oberndorf
- Flachgauer Biopilze – 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
- Hoamat Honig – André Arnold Seekirchen
- Mattigtaler Käse – Familie Mangelberger Seekirchen
- Mosterei Loaster – Familie Zweimüller Seekirchen
- SalzburgerLand Ei – Georg Mösl Seekirchen
- Ungerbauer – Familie Fallenecker Seekirchen
- Unterkapellen – Gertraud Stangl Seekirchen
- Biohof Stöcklbauer – Eva-Maria Bamberger St. Georgen
- Fleischhauerei Gerbl – Anton Gerbl Straßwalchen
- Baierlgut – Matthias Brötznner Wals-Siezenheim
- Dandlhof – Georg und Monika Anna Reiter Wals-Siezenheim
- Fraidlgut – 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 Brötznner Wals-Siezenheim
- Stefflhans – Rupert Berger Wals-Siezenheim
- Wirstengut – Andrea und Stefan Brötznner Wals-Siezenheim
- Selbstbedienungs Bio-Hofladen WOLKE7 Abersee
- Bäckerei Pföb Elsbethen
- Bruno unverpackt Eugendorf
- Dorfladenbox Eugendorf Eugendorf
- Oberhinteregger's Erlebnisbauernhof und Blumencafe Faistenau
- Mitterhofer Spezialitäten – Wirts'laden Mattsee
- Dorfladenbox Mondsee Mondsee
- Trumer Schmankerlhof Obertrum
- Mühlenladen Hochmühle Frauenlob Plainfeld
- Bioladen Seeham Seeham
- Käserei Walkner Seeham
- Kramerei Seeham Seeham
- Hofladen Mosterei Loaster Seekirchen

FLACHGAU

- Biobauernmarkt Aglassing St. Georgen
- d'Krämerin – Online-Shop Thalgaun
- Bio-Markt im Ökohof Feldinger Wals
- Hofladen Gartenbau Winklhofer Wals-Siezenheim

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.
- Stadmarkt Zell am See (Fr)* Zell am See
- Biobauernhof Haslach – Franz Kaserer Bramberg
- Hintergaferl – Jakob und Anja Schwab Bruck
- Scharlern – Bettina und Hans-Peter Astl Hollersbach
- Bio-Imkerei Alfred Bründl Leogang
- Ziefer's Hofmolkerei Leogang
- Bichlhof – Stefanie und Stefan Altacher Maishofen
- Bio-Imkerei Herzog – Angelika Schukraft Maishofen
- Obstpresse Leitner Piesendorf
- Pinzga Kas Mobil – Wolfgang Dankl Piesendorf
- Hauserpeterhof – Familie Heugenhauer Saalfelden
- Örgenbauer „Die Schattberger“ – Alois Hörl Saalfelden
- Thoman – Regina Imlauer Saalfelden
- Ennsmanngut – Thomas Willberger Unken
- Oberrain anderskompetent Unken
- Augut – Melanie Pichler Zell am See
- Regionalladen Bruck Bruck
- Dorfladen Leogang Leogang
- Milch- und Käseladen Maishofen Maishofen
- COOPinzgau Regionalladen Mittersill Mittersill
- Saalachtaler Bauernladen Saalfelden

PONGAU

- Wochenmarkt Altenmarkt (Fr) Altenmarkt
- Gasteiner Bauernladen (Fr, Sa) Bad Hofgastein
- Rollender Bio – Bauernladen (Mi, Sa)* Bad Hofgastein
- Bauernmarkt Bad Hofgastein (Mi)* Bad Hofgastein
- Maximiliansmarkt Bischofshofen (Fr)* Bischofshofen
- Wochenmarkt Radstadt (Fr)* Radstadt
- Markttag unter der Linde Wagrain (Fr)* Wagrain
- Bio-Bauernhof Schmaranzog – Martina Berghammer Bad Hofgastein
- Veitbauer – Doreen Schmidt Bad Hofgastein
- Echt kasig Hofkäserei Hubmühle – Elisabeth und Robert Hödlmoser Bischofshofen
- Echt Schreckbauer – Josef Mayer Bischofshofen
- Biohof Gschwendt – Familie Platzer-Kreuzberger Bischofshofen
- Obersüßgut – Renate Zitz Eben
- Zehenthof – Johannes Lackner Flachau
- Mitterurbsberg Biohofkäserei Lercher – Heidi Lercher Goldegg
- Oberharbach – Ambros Gschwandtl Großarl
- Untergollegghof – Josef Taxer Großarl
- Bodenbauer – Andreas Steinberger Hüttau
- Gut Hüttschlag – Alexander Draxler Hüttschlag
- Oberneuhof/Berg(er)wiesen – Leonie Berger Hüttschlag
- Steinmannbauer – Familie Huttegger Hüttschlag
- Bio aus dem Tal Kleinarl
- Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers Obertauern
- Biohof Lehengut – Birgit und Thomas Laner Pfarrwerfen
- Brennerei Gauger – Konrad Gauger St. Johann
- Oberedt – Sophia und Hans Peter Kronberger St. Martin/Tgb.
- Spiesshof – Marianne Lanner-Aigner St. Martin/Tgb.
- Waisengut – Matthias Diegruber St. Martin/Tgb.
- Die Summerin – Armin Kanins Tenneck
- Beermoos – Elisabeth und Markus Palle Wagrain
- Großwidmoos – Waltraud Kaml Wagrain
- Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof Wagrain
- wengANGUSTA – Alexandra Ganglberger Werfenweng

PONGAU

- Blumen Zachhalmel Abtenau
- Grübels Naturgartl Altenmarkt
- Tauerngarten Altenmarkt
- Großarl Genuss Großarl
- Großarl Troadkastn Großarl
- GenussGreisslerei der Genussregion Schwarzach
- Pongauer Wild Schwarzach
- Pongauer BIO-Bauernladen Schwarzach Schwarzach
- Pongauer BIO-Bauernladen St. Johann St. Johann
- Gartencenter Zachhalmel St. Johann
- Echt Guat Bauernladen St. Martin/Tgb.
- Grübels Naturgartl St. Martin/Tgb.
- Blumen Zachhalmel Wagrain
- Genussladen Lehengut Werfen
- Bauernladen Werfenweng Werfenweng
- Tauern Genussladen Obertauern

TENNENGAU

- Marktstand Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)* Annaberg
- Bio-Markt Hallein (Fr) Hallein
- Grünmarkt Hallein (Sa) Hallein
- Bauernmarkt Winklhof (Mi, Fr) Oberalm
- Tennengauer Wandermarkt (Sa)* St. Koloman
- Dorfkäserei Pötzelsberger Adnet
- 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
- Bio-Hofkäserei Fürstenhof – Nikolaus Rettenbacher Kuchl
- SalzburgerLand Ei – Familie Putz Kuchl
- Jellgut – Christine und Dionys Ebner Oberalm
- Biohof Moosbauer – Stefan Meißl Puch
- Schleggenhof – Rupert Neureiter Scheffau
- Abtenauer Bauernbogen Abtenau
- Pötzelsberger's Kaslad'n Adnet
- Lisis Speis Golling
- Lerchenmühle Mühlenladen Golling

LUNGAU

- Bauernmarkt St. Michael (Fr) St. Michael
- Tamsweger Wochenmarkt (Fr) Tamsweg
- Hiasnhof – Klara Naynar Göriach
- Leitner/Hias – Simone Rottensteiner Göriach
- Familie Schiefer OG Mariapfarr
- Kinderbauernhof Standlhof – Anna Schreilechner Mariapfarr
- Wielandhof – Johannes Perner Mariapfarr
- Aignerhof – Thomas Aigner Muhr
- Biohof Sauschneider – Matthias Löcker St. Margarethen
- Moosalm – Familie Schlick Zederhaus
- Waldhof Kösslergut – Markus Prodingner Zederhaus
- Kemmts eina Laden – Lungauer Regionalladen Tamsweg
- Lungauer Bauernmarkt in der Amtsgasse Tamsweg
- Lungauer Speis Hofladen Tamsweg
- Mühlenladen Ottingmühle Tamsweg

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



- Legende**
- Markt
 - Hofladen
 - Regionalladen

Text: Anke Eder, Fotos: Roswitha Hartl, Christine Mooslechner

ECHTER ALMGENUSS

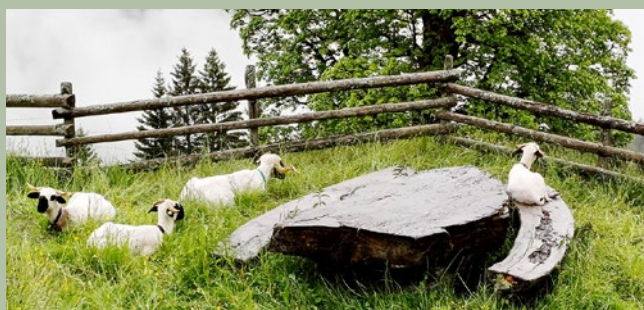


Auf der Riedlalm hoch über Bad Hofgastein leben Roswitha und Anton Hartl ihren Traum von ursprünglicher Almwirtschaft.

Roswitha hat ihre Leidenschaft für das Käsen entdeckt. Seit 2023 entstehen alle Käsesorten direkt auf der Alm.



*In und vor
der gemütlichen
Hütte genießen
Wandersleute echte
Spezialitäten und
einen wunderbaren
Ausblick.*



Der Duft von frischem Brot, das entfernte Läuten einer Kuhglocke und auf dem Tisch vor der Hütte eine vielseitige Brettjause – so lässt sich der Sommer genießen. Die verschiedenen Käsesorten, die köstlichen Aufstriche und der feinwürzige Speck dazu kommen aus eigener Produktion. Wer auf der Riedlalm nach rund einer Stunde gemütlicher Wanderung ab dem Parkplatz Brandebengut ankommt, kann sich also auf echte Genuss-Momente freuen.

Ein lang gehegter Traum

Der Wunsch nach einer eigenen Alm mit Bewirtschaftung begleitete Familie Hartl schon lange. Ihre Landwirtschaft hatte keine eigene Almfläche, doch der Schwiegervater hielt stets Ausschau nach einer passenden Gelegenheit. Als sich dann der Kontakt zu Familie Dürnberger, Inhaber der Riedlalm, ergab, war

für Roswitha und Anton schnell klar: Das ist die richtige Alm! „Wir haben uns vom ersten Moment an in die Riedlalm verliebt. In den Ausblick, die Weideflächen und die Möglichkeit, hier als Familie zu arbeiten“, erzählt Roswitha. 2017 kam zuerst das Jungvieh auf die Almweiden, während die Hütte noch von den Besitzern genutzt wurde. 2020 übernahmen die Hartls schließlich selbst den Almbetrieb.

Almkäse von Hand gemacht

Mit der Pachtübernahme begann eine intensive Umbauphase. Die Hütte wurde renoviert und der bestehende Verarbeitungs- und Reiferaum für die Käseherstellung modernisiert. Als die Alm 2021 erstmals öffnete, wurde der Käse noch über eine Lohnkäserei hergestellt. Doch Roswitha, eigentlich ausgebildete Krankenschwester, wollte das Käsehandwerk selbst übernehmen.



Gemolken wird von Toni direkt auf der Weide. Die Almkräuter machen den besonderen Geschmack von Roswithas Käsespezialitäten aus.

Neben den Milchkühen freuen sich auch vier Schweine über viel Auslauf in der Natur.



Sie besuchte mehrere Kurse und begann mit der Milchverarbeitung. „Am Anfang war viel zu lernen. Aber es hat erstaunlich schnell funktioniert und heute macht es mir unglaublich viel Freude“, erzählt die Almerin begeistert. Seit 2023 entsteht der gesamte Käse oben am Berg. Rund zehn Schnittkäsesorten, vier Frischkäsevarianten, Butter, Topfen und verschiedene Aufstriche gehören mittlerweile zum Sortiment.

4x Gold, 5x Silber beim Theodul

Die Käsespezialitäten von der Riedlalm überzeugen inzwischen auf ganzer Linie. 2025 wurden sie mehrfach bei der Salzburger Milchprodukte-Prämierung, dem Theodul, ausgezeichnet. Darunter der „Schnittkäse mit Bärlauch“, der „Bierkäse“, der naturbelassene „Riedlalm“ sowie der „Frischkäse mit Bärlauch“. „Darauf sind wir natürlich besonders stolz“, sagt Anton, „vor allem, weil der Käse hier oben entsteht.“

Eine Brettljause, wie's sich gehört

Im Sommer sind 18 Milchkühe auf der Alm, gemolken wird direkt auf der Weide mit einem mobilen Melkstand. Nur diese frische Almmilch bildet die Grundlage für Käse, Butter und weitere Spezialitäten. „Wenn wir das machen, wollen wir sagen können: Das ist alles unser eigenes“, erklärt Roswitha. Neben den vielseitigen Milchprodukten stammen zudem viele Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung. So verbringen auch vier Schweine die Sommermonate am Berg und trinken die Molke, die bei der Käseproduktion abfällt. Im Herbst werden deren Fleisch und das Rindfleisch unten am Hof zu Speck verarbeitet. Im September lädt Familie Hartl am letzten Sonntag der Saison zum traditionellen Almsausklang. „Das ist immer ein schöner Abschluss vom Almsommer. Mit Musik, guten Gesprächen und vielen Stammgästen“, so Anton.



Brettljause mit eigenen Produkten. Die Schnitt- und Frischkäse tragen das runde Herkunfts-Zertifikat.

Riedlalm

Familie Hartl
Breitenberg
5630 Bad Hofgastein
T +43 664 54 53 091

Geöffnet:
Mitte Juni bis Mitte Sept.
9 Uhr bis 20 Uhr

Tirol



WIE SELBSTGEMACHT

Seit 95 Jahren produziert die Tiroler Fruchteküche in ihrer Manufaktur in Osttirol hochwertige Marmeladen aus ausgewählten Früchten. Geschätzt von Bäckereien und Konditoren in ganz Österreich, perfekt auch für den Genuss beim Frühstück zu Hause.

www.fruechtekueche.at



Tiroler Fruchteküche

Foto: Martin Lugger

Über den Tellerrand

FEINE SPEZIALITÄTEN UND
REGIONALES GENUSS-HANDWERK
AUS ÖSTERREICH



Tirol

VIELFALT AM TELLER

„Recheis Glutenfrei“ bringt Vielfalt ohne Kompromisse auf den Teller. Die neuen „Glutenfrei Penne“ begeistern mit bestem Biss und vollem Geschmack. Hergestellt aus ausgesuchten Mais- und Reissorten, sind sie zu 100 % frei von Weizen, gelingen wie klassische Nudeln und passen perfekt zu vielen Lieblingsgerichten. Mehr Infos und Rezeptideen entdecken auf:

www.recheis.com



Foto: Recheis



Steiermark

ARSENFREI

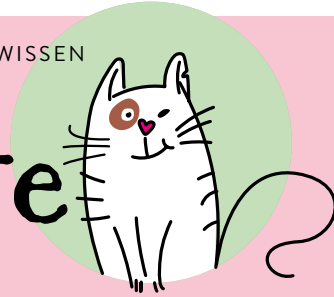
Der erstklassige Risottoreis aus der Steiermark überzeugt mit Qualität und Sicherheit: arsenfrei, regional angebaut und ideal für cremige Gerichte oder Sushi. Gesund und voll im Geschmack, perfekt für den bewussten Genuss in der modernen Küche. Vielfalt online entdecken auf:

www.steirischerreis.at

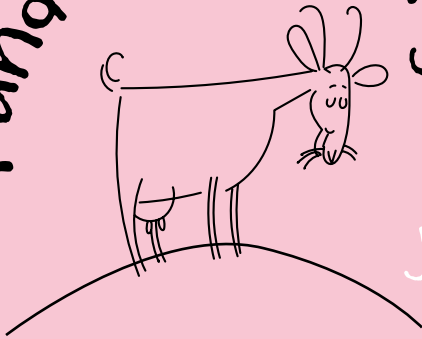


Foto: SteirerReis by Fuchs

Kinderseite



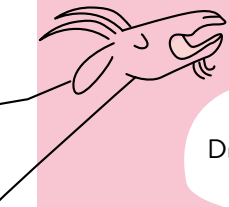
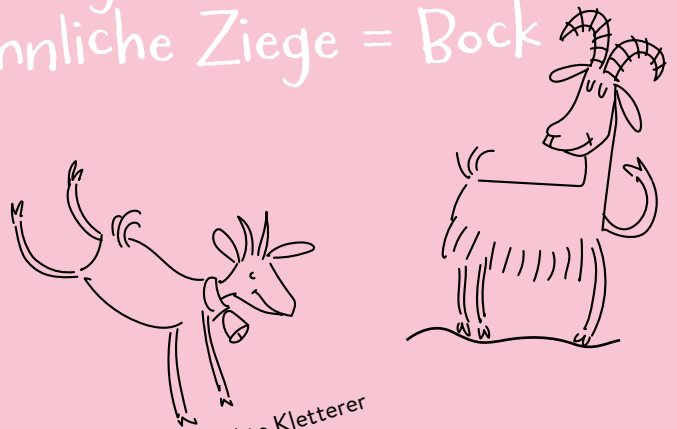
Rund um die Ziege



Warum stehen Ziegen gerne auf dem Dach?
Auf diesen Seiten findest du neben lustigen
Rätseln und Selbermach-Tipps auch
spannende Infos zu unserer Hausziege.

Weibliche Ziege = Geiß
Junge Ziege = Kitz oder Zicklein
Männliche Ziege = Bock

Im Land Salzburg werden rund 7.000 Ziegen gehalten.
Es gibt Milch- und Fleischziegen sowie Gebirgsziegen. Die
Rassen haben so schöne Namen wie Tauernschecke,
Pfauenziege oder Pinzgauer Strahlenziege.



Meckmeck! Meckmeck!

Ziegen meckern, um sich zu unterhalten.
Droht Gefahr, stoßen sie einen Warnpfeif aus.
Haben sie Angst, blöken sie.

Ziegen sind freundlich, gesellig und
leben gerne in Herden zusammen.

Sie können auch enge Freundschaften mit
anderen Tieren wie Pferden schließen.

Ziegen sind intelligent, neugierig und suchen sich gerne
erhöhte Plätze. Das schützt sie auch vor Feinden.

Ziegen ernähren sich rein pflanzlich und
gehören zu den Wiederkäuern.

Dabei sind sie sehr wählerisch und fressen
nur das, was ihnen schmeckt.

Ziegen sind sehr geschickte Kletterer
und viel im Gelände unterwegs. Dort
knabbern sie Kräuter und Pflanzen und
pflegen so die Almwiesen.



Igitt! Ziegen sind wasserscheu und
mögen keinen Regen.

Wusstest du, dass ...
man aus Ziegenmilch auch Butter, Topfen
und Käse machen kann?

Warum hält man Ziegen?
Ziegen werden in der Landwirtschaft für die Milch-
und Fleischproduktion gehalten.

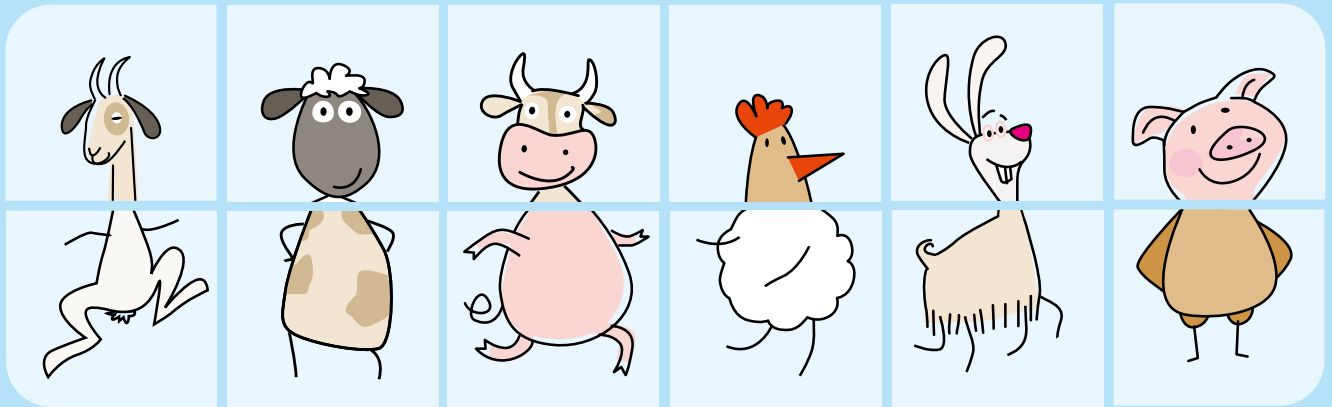
Ausflugs-Tipp!

Gehe auf Entdeckungstour und lerne
das Leben auf dem Bauernhof kennen!
24 Themenwege gibt's im Land Salzburg.
Einfach QR-Code scannen:



Wirres Tier-Durcheinander

Kannst du helfen? Verbinde die Köpfe mit den passenden Körpern.



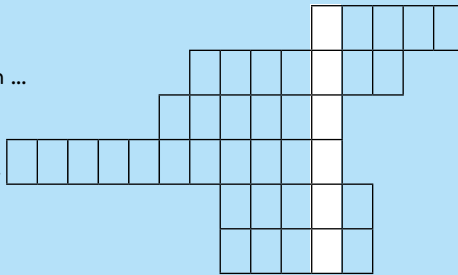
Mecker-Quiz

Miträtseln und 1x 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 Ziege“ auf der Seite gegenüber.

(Ä=AE, Ö=OE, Ü=UE, ß=SS)

- Eine weibliche Ziege heißt ...
- Wie unterhalten sich Ziegen? Durch ...
- Ziegen leben in ...
- Sie mögen keinen Regen und sind ...
- Wenn Ziegen blöken, haben sie ...
- Ein Produkt aus Ziegenmilch ...



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

Mmmhh ... Selbstgemachtes Erdbeereis!

Du brauchst: 500 g reife, süße Erdbeeren, 3-4 EL Staubzucker je nach Geschmack, Eislutscherformen/-steckerl

So einfach geht's:

1. Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen.
2. Beeren und Zucker im Mixer pürieren.
3. Püree in die Formen füllen und Eissteckerl hineingeben.
4. Für mindestens 6 Stunden in den Tiefkühler geben
5. Gleich essen oder in Sackerln im Tiefkühler aufbewahren.



Auflösung:



Döllerer



Genuss-Radeln im Tennengau

GENUSS-TOUR TENNENGAU

Zwischen Dorfkäserei und Gastgarten, Wasserfall und Marmor-museum: Diese Genuss- und Ausflugstipps machen die Vielfalt des Tennengaus erlebbar – ob als Radtour, Tagesausflug oder kleiner Genuss-Abstecker.

Wir starten in Golling genussvoll mit einem Frühstück in Döllers „Feine Kost“ – mit duftendem Kaffee, handgemachten Semmeln sowie feinen Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten aus den hauseigenen „Genusswelten“. Wer es noch ein bisschen ausgedehnter und spezieller mag, wählt am besten das vielseitige Frühstück „Alpine Cuisine“. Für ein Picknick unterwegs schauen wir danach im Ort bei Lisis Speis vorbei und lassen uns frisches Brot und regionale Spezialitäten in den Rucksack packen.

Wer in Golling und Umgebung bleiben möchte, kommt auch zu Fuß gut voran. Kulturell lohnt sich zum Beispiel die Burg Golling mit ihrem Museum. Weiter geht es in die wunderbare Natur. Ob Gollinger Wasserfall oder die smaragdgrünen Bluntauseen, hier finden wir im Sommer schattige Plätzchen und erfrischendes Nass. Tipp: Ideal auch mit Kindern! Am Heimweg lohnt sich ein Besuch im liebevoll gestalteten Mühlenladen der Lerchenmühle. Hier gibt es nicht nur frisch gemahlene Mehle, sondern auch viele weitere regionale Spezialitäten.



Gollinger Wasserfall



Bluntauseen



Lerchenmühle



Fürstenhof



Jadorferwirt



Genusskrämerei



Kuchl: Käse, Wirtshaus, Kultur

Für jene, die mit dem Rad die Gegend erkunden, geht es sportlich weiter Richtung Kuchl. Ein Stopp bei der Hofkäserei Fürstenhof bringt Käsevielfalt der Jersey-Rinder ins Gepäck. Mittags kehren wir beim Jadorferwirt ein und genießen saisonale Gerichte im sommerlichen Gastgarten. Nur einen Katzensprung entfernt liegt der Oberhofbauer mit dem Qualitätsprodukt „SalzburgerLand Ei“ – wer sich traut, legt sorgsam ein paar frische Eier in den Gepäckkorb. Ein Besuch im Regionalmuseum Kuchl rundet den Aufenthalt kulturell ab, während es weiter nach Bad Vigaun geht.

Genuss-Weg nach Bad Vigaun

Hier wartet süßer Genuss: In der Genussherberge Langwies gibt's Kaffee und Kuchen und beim Schmiedbauer ums Eck cremiges Bauernhofeis. Erfrischung und Ruhe finden wir am Tauglgries mit Schotterbänken und kristallklarem Wasser zwischen Kuchl und Bad Vigaun. Wer will, kann jetzt noch einen Abstecher zur Honig-Manufaktur Roider machen

und sich das eine oder andere Glas goldenen Honig mit nach Hause nehmen.

Über Adnet nach Hallein

Unsere Route führt nun weiter nach Adnet. In der Dorfkäserei Pötzelberger wandert feinstes Biokäse über den Ladentisch. Zum Ausklang radeln wir entspannt und voll bepackt mit kulinarischen Spezialitäten nach Hallein. Ein Bummel durch die historische Altstadt mit ihren schmalen Gassen und bunten Fassaden gehört einfach dazu. Den wohlverdienten Abschluss bildet ein Besuch im Gastgarten der Genusskrämerei Hallein. Zwischen regionalen Delikatessen lassen wir den Tag Revue passieren – erfüllt von Natur, Bewegung und dem guten Geschmack des Tennengaus.

Tipps fürs Genuss-Radeln:

Anreise: Mit der S-Bahn (Linie S3) bis zur Station Bahnhof Golling-Abtenau. Abfahrt: S-Bahn-Station Hallein Die Fahrradmitnahme ist kostenlos nach Stellplatzverfügbarkeit möglich.

GENUSS-TIPPS:

GOLLING

- Döllerer**, Markt 56
- Lisis Speis**, Markt 52
- Jerchenmühle**, Taggerstraße 43

KUCHL

- Fürstenhof**, Kellau 15
- Jadorferwirt**, Jadorf 9
- Oberhofbauer**, Georgenberg 19

BAD VIGAUN

- Genussherberge**, Langwies 22
- Schmiedbauer**, Kreuzangerweg 15
- Roider**, Kleinstockerweg 18a

ADNET

- Pötzelberger**, Waidach 27

HALLEIN

- Genusskrämerei**, Gollingertorg. 1

AUSFLUGS-TIPPS

- Burg Golling
- Gollinger Wasserfall
- Bluntautal
- Museum Kuchl
- Tauglgries
- Halleiner Altstadt



Oberhofbauer



Schmiedbauer



Pötzelberger



HUTEGGER
Fleischhauerei

HERKUNFT. HANDWERK. HALTUNG.

MAN SCHMECKT, WER DAHINTERSTECKT.

Schneebedeckte Gipfel, saftige Almwiesen und kristallklares Wasser – das Gasteinertal bietet den Rahmen.

Unser EU-Schlachthof als klares Bekenntnis zur Heimat und ein moderner Produktionsbetrieb als Werkzeug bilden die Grundlage.

Menschen, die Tag für Tag Sorgfalt, Erfahrung und viel Leidenschaft dazugeben machen den Unterschied.

original
GASTEINER BERGGEISTER



Bergfeuer
Bertl



Hirschbeisser
Hiasl



Pfefferwürstl
Peter



Kaminwürzchen
Kathi



Landjäger
Lisl



Hauswürstl
Hans



Cabanossi
Carli

Unsere Original Berggeister
und weitere Produkte sind im
Online-Shop erhältlich.



Ein starkes Stück. Ein starker Partner.

Ein starkes Stück. Ein starker Partner.

Vom Schinkenspeck bis zum Hüftsteak – natürlich Hutegger. Wir sind Partner der Gastronomie und Hotellerie im Salzburger Land und darüber hinaus. Unkompliziert und flexibel in der Zusammenarbeit, schlagkräftig und verlässlich in der Umsetzung mit Produkten, die nach Heimat schmecken.

Unser Name als Anspruch für wertvolle Lebensmittel.

Hannes Hutegger



hutegger.at

Weltreise am Grill

Vier Länder, vier Geschmäcker: Die Salzburger Fleischer bringen eine neue, kreative und geschmackvolle Bratwurstl-Kollektion auf den Grill.

Mit der neuen Bratwurstl-Kollektion setzen die Salzburger Fleischer ein bewusstes Zeichen für Vielfalt und Handwerk. Vier Sorten – inspiriert von Mexiko, der Schweiz, Österreich und Italien – bringen unterschiedliche Geschmackswelten auf den Grill, bleiben aber klar in der Region verankert.

Handwerk mit gemeinsamer Idee

Das Besondere: Die Rezepturen wurden gemeinsam entwickelt und stehen allen Salzburger Fleischern zur Verfügung. Damit gehen sie bewusst einen neuen Weg: hin zu mehr Zusammenarbeit. Kundinnen und Kunden können die neuen Bratwurstl bei der Fleischerei ihres Vertrauens beziehen – handwerklich hergestellt, mit persönlicher Note. Gleichzeitig soll die neue Kollektion ein Zeichen dafür setzen, wie stark regionale Betriebe gemeinsam auftreten können.

Vier Länder, ein Anspruch

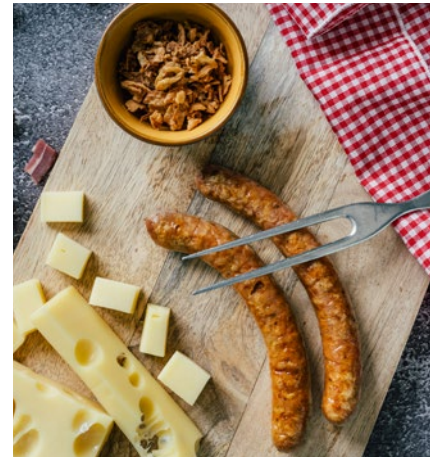
Die „Feurigen Mexikaner“ bringen mit Jalapeños eine angenehme Schärfe auf den Rost. Die „Speckigen Schweizer“ verbinden würzigen Speck mit feinem Emmentaler. Betont klassisch bleiben die „G’schmackigen Österreicher“, während die „Mediterranen Italiener“ mit Tomate und Mozzarella sommerliche Leichtigkeit versprechen. Jede Sorte steht dabei für eine eigene Geschmacksrichtung – und für die Sorgfalt, mit der sie hergestellt wird.

Qualität aus Salzburg

Mit der Bratwurstl-Kollektion wollen die



Die „G’schmackigen Österreicher“, versprechen bewährten klassischen Genuss.



Mit Speck und Emmentaler sind die „Speckigen Schweizer“ besonders herzhaft.



Die „Mediterranen Italiener“ mit Tomaten und Mozzarella verbreiten Urlaubsflair.



Durch die Beigabe von Jalapeños bieten die „Feurigen Mexikaner“ angenehme Schärfe.

Salzburger Fleischer neue Impulse für die Grillsaison setzen. Im Mittelpunkt steht neben dem Geschmack das Bewusstsein für regionale Qualität. Lokale Fleischereien sichern zudem Arbeitsplätze, pflegen handwerkliches Wissen und stehen für Transparenz in der Herstellung. Die neue Kollektion zeigt, wie sich Tradition und neue Ideen

verbinden lassen – direkt aus Salzburg, für genussvolle Momente am Grill.



SALZBURGER FLEISCHER

*Text: Ulli Hammerl
Fotos: Chris Rogl*

Schmeckt!

Die Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof zeigt vor, wie eine regional orientierte Gemeinschaftsverpflegung an Schulen gelingen kann – und dabei allen schmeckt.

Heimische Zutaten in der Großküche? Für Gastkoch Rudi Pichler und Küchenchef Thomas Huber eine klare Sache.



Die Schülerinnen und Schüler können mittags vom Buffet wählen. Ob Fleisch oder Veggie – jedenfalls frisch gekocht.





Das Team der LFS Winklhof hat das Vorzeigeprojekt „Genuss aus der Region“ erfolgreich abgeschlossen.

Frisch gekocht mit heimischen Zutaten ganz nach Saison – das ist an der LFS Winklhof in Oberalm gelebter Alltag. Täglich kocht das Küchenteam für rund 250 Schülerinnen und Schüler. Ziel ist es, möglichst viele Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung zu verwenden. Kurze Wege und nachvollziehbare Herkunft spielen dabei eine zentrale Rolle. Ein Teil der Lebensmittel, etwa das Biorindfleisch, kommt dabei sogar aus der schuleigenen Landwirtschaft. Das Gemüse wird unter anderem vom Dandlhof in Wals bezogen.

Lebensmittel sind wertvoll

Bis um 11:30 Uhr die ersten hungrigen Schülerinnen und Schüler erwartet werden, hat das sechsköpfige Team rund um Küchenchef Thomas Huber alle Hände voll zu tun. Gemüse wird frisch geschnitten, Saucen werden vorbereitet. Besonders wichtig ist dabei eine gute Planung. Nach dem Motto „Es gibt keinen Abfall, sondern nur Abschnitte“ legt der Koch großen Wert darauf, dass möglichst alles verwertet wird. So werden Gemüseschalen etwa für Suppen und Fonds verwendet. Fixpunkt im Wochenplan ist der „Allerlei-Abend“ am Donnerstag. Dann entstehen aus übrig gebliebenen Zutaten neue Gerichte. „Die Jugendlichen kennen und lieben dieses Konzept“, erklärt Wirtschaftsleiterin Martina

Thalbauer. Nachhaltig und achtsam zu genießen, lernen die Schülerinnen und Schüler zudem durch den Buffetbetrieb, der auch dazu dient, Abfälle gering zu halten.

Neue Ideen für den Speiseplan

Im März wurde gemeinsam mit der Initiative „Salzburg schmeckt“ des Salzburger Agrar Marketing ein neues Projekt gestartet. Dabei geht es darum, mit saisonalen Salzburger Zutaten neue Gerichte für Großküchen zu entwickeln. Diese wurden von Koch und Genuss-Botschafter Rudi Pichler mit Küchenchef Thomas Huber erarbeitet und beim Testessen in der Schule umgesetzt. Dazu zählten Braten vom Biorind mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Linsenlaibchen mit



Coleslaw und Moussaka mit Süßkartoffeln. Tipp: Alle drei Gerichte sind auch zu Hause einfach nachkochbar! Rezepte dazu gibt's auf Seite 89.

Wie schmeckt's euch?

Natürlich wurde die Zielgruppe befragt, ob die Gerichte auch schmecken. Das erfreuliche Ergebnis: Die neuen Rezepte fanden durchwegs großen Anklang. Generell bewerteten 94 Prozent der Jugendlichen das vorrangig regionale Schulessen positiv.

Praxiswissen für Großküchen

Für „Salzburg schmeckt“ sind diese Erfahrung und die direkten Rückmeldungen von großer Bedeutung: Denn sie helfen dabei, praxisnahe Empfehlungen für Großküchen zu entwickeln. Beraterin Elisabeth Schwarzl und Rudi Pichler unterstützen im Auftrag von „Salzburg schmeckt“ Küchen, die das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat tragen, bei Fragen rund um die Regionalität. Die Erkenntnisse aus diesem Projekt liefern ihnen wertvolle Erfahrungswerte – etwa beim Einkauf regionaler Produkte, bei der praktischen Umsetzung neuer Gerichte oder bei der Kalkulation im Küchenbetrieb.

Die Linsenlaibchen sind bei den jungen Gästen gut angekommen.



Metzgermeister Alois und Sibylle Schultes führen den Familienbetrieb gemeinsam.

Mit Special Cuts in die Grillsaison 2026

Qualität und Genuss sind hoch im Kurs, vor allem, wenn es um den Start in die Grillsaison geht. In der Metzgerei Schultes in Zell am See weiß das Team, wie es die Kundinnen und Kunden mit Top-Produkten und fachlicher Beratung überzeugt, insbesondere bei Spezialwünschen.

Metzgermeister Alois Schultes und sein Team verfügen über viel Know-how und Erfahrung. Sie entsprechen damit einer steigenden Zahl an Wünschen der Kundinnen und Kunden, vor allem, wenn es um Fachbegriffe oder „Special Cuts“ aus der hippen Welt des Fleisches auf Instagram & Co. geht. „Wir bei Schultes bemerken einen deutlichen Anstieg


SCHULTES
mein metzger meister

der Nachfrage nach ‚Special Cuts‘. Viele Grillfans erfahren im Internet von trendigen Produkten, die sie selbst ausprobieren wollen, dabei sind

sie auf qualitative Produkte und vor allem fachmännische Beratung angewiesen“, weiß Alois Schultes.

Beratung auf höchstem Niveau

Diese persönliche Beratung ist es, die Metzgereibetriebe wie Schultes von Supermärkten und Discountern unterscheidet. Bei Special Cuts, wie z. B. Bauchripplerl vom Salzburger



Hohes Qualität und fachliche Beratung werden in der Metzgerei Schultes großgeschrieben.

Foto oben: ARGE Pinzgauer

Land Schwein, auch „St. Louis Cut“ genannt, sollten wir in puncto Qualität und Herkunft keine Kompromisse machen. So wird es besonders schmackhaft und bekömmlich. Metzgermeister Alois Schultes hat diesen Trend erkannt und den Namen kurzerhand in „St. Louis Cut“ geändert. Und neben fachmännischer Beratung sowie Know-how liefert er auch noch das hausgemachte Grillgewürz dazu.

Erlebbares Handwerk

Ideenreichtum und Kreativität zeigen einmal mehr, wie es gelingen kann, traditionelles Handwerk mit Innovation und einen Blick in die Zukunft aufzuladen. Regionale Qualitätsprodukte stellen das Rückgrat der Genuss-Region Salzburger Land dar und es sind Handwerker wie Alois Schultes, die diese für alle greifbar und erlebbar machen. Wer sich in der Grillsaison gerne von der Welt der

SPECIAL CUTS

Persönlich vom Metzgermeister Alois Schultes!

St. "LOIS" style
Banchrippel & hausgemachtes Grillgewürz

metzgerei-schultes.at bestellung@schultes-kg.at +43 6542 / 20561

SCHULTES
mein Metzgermeister

Fleischsommeliers inspirieren lässt und bei Qualität und Herkunft keine Kompromisse eingehen will, der kommt zur Metzgerei Schultes – eine echte Salzburger Erfolgsgeschichte!

Beratung & Verkauf:

www.metzgerei-schultes.at
bestellung@schultes-kg.at
T +43 6542 205 61

Dolce Vita am See

Text: Nadine Pinezits, Fotos: Seewirt, Michael Grössinger



Der Seewirt prägt seit mehr als 100 Jahren das Leben am Mattsee. Heute zeigt das Haus, wie Regionalität, kulinarische Raffinesse und ein Hauch Dolce Vita miteinander verschmelzen können.



Helmut Blüthl ist Gastgeber und Küchenchef in einem.

Seit 1912 ist der Seewirt fixer Bestandteil der Mattseer Uferpromenade. Nach einer behutsamen Erneuerung zeigt sich der Familienbetrieb nun als Seaside Hotel – Seewirt Mattsee. Der neue Name wirkt moderner, die Wurzeln sind jedoch nicht vergessen. „Die Lage am See, der Fokus auf Genuss und das Adults-only-Konzept sind geblieben, nur die Überschrift wurde geschärft“, erklärt Helmut Blüthl, Geschäftsführer, Inhaber und auch Küchenchef. Das Seaside Hotel verbindet nun seine einzigartige Lage mit zeitgemäßem Lebensgefühl und die Gäste genießen unter dem Motto „Dolce See“ Salzburger Dolce-Vita-Flair direkt am Wasser. Im Hintergrund sorgt die Gastgeberfamilie dafür, dass alles rund läuft: Helmut lenkt Küche, Gäste-

„Ich koche das, worauf ich Lust habe und was mir selbst schmeckt.“

Helmut Blüthl

erlebnis und Tagesbetrieb, sein Vater kümmert sich um alles rund ums Haus und seine Frau unterstützt gelegentlich als vielseitiger Joker.

Genuss, der von Herzen kommt

Kulinarisch bietet das Seaside zwei Restaurants mit unterschiedlichen Ansätzen: Das „Overture“ folgt dem Fine-Dining-Konzept und schafft mit exklusiven vier Tischen eine intime Atmosphäre mit traumhaftem Seeblick. Das „Seaside Restaurant“ verbindet regionale Spezialitäten mit internationalen Einflüssen. Helmut, der unter anderem in der Stadt Salzburg im Schloss Mönchstein und im Restaurant Ikarus im Hangar-7 gekocht hat, hat eine entspannte Küchenlinie. „Ich koche das, worauf ich Lust habe und was mir selbst schmeckt“, lacht er – ob Apfelstrudel nach Familienrezept oder verschiedenste Fischgerichte wie Saibling oder Forelle aus dem Seengebiet.

Tipp
Übernachtung
mit Seeblick und
Rooftop-Pool



Im Seewirt kann man fein essen und auch übernachten. Ideal für eine Auszeit am Wasser.



In den beiden Restaurants und beim Frühstück genießen die Gäste Gutes aus Salzburg.

Heimisches, das überzeugt

Deshalb kommen viele Zutaten aus dem Land Salzburg, einige davon tragen das SalzburgerLand Herkunftszertifikat. Der Käse kommt vom Mattigtaler, Milch und Joghurt von der Buachberg Mili, Erdäpfel und Gemüse vom Eisl. Eier liefern der Kollerbauer sowie Familie Költringer aus Schlee-dorf. Die Bioimkerei Wildblume sorgt für feinen Honig und die Fischerei Kapeller für frische Fische. „Am Teller soll man schmecken, wo man isst. Darum setzen wir lieber auf Betriebe aus der Umgebung als auf lange Wege“, so Helmut.

Bewusst nachhaltig

Dass der Seewirt 2024 mit dem Österreichischen Umweltzeichen prämiert wurde, ist für ihn die Bestätigung einer über Jahre

gewachsenen Philosophie. „Lange bevor wir über ein Siegel nachgedacht haben, haben wir Photovoltaik installiert, Gebäude klimafit gemacht, bewusst Energie gespart und Lieferwege kurz gehalten“, erklärt Helmut. Beim Seewirt Mattsee fügt sich damit alles harmonisch zusammen: der See, die Geschichte und die Liebe zum Handwerk. Denn: „Jeder Besuch bei uns soll besonders, entspannt und voller Geschmack sein. Der Rest ergibt sich ganz von selbst.“



Mit vorrangig regionalen Zutaten wird hier auf 2-Hauben-Niveau und mit viel Liebe zum Detail gekocht. Immer mit dabei: der Seeblick!

4* Seaside Hotel Seewirt Mattsee

Familie Blüthl
Seestraße 4
5163 Mattsee
T +43 6217 52 71
hallo@seasidehotel.at
www.seasidehotel.at

Erlebnis-Therme Amadé

Altenmarkt im Pongau

ERLEBNIS-THERME
amadé
ALTENMARKT
IM PONGAU

THERMEN

GENUSS

IN ALTENMARKT

Täglich 9 bis 22 Uhr

Sauna-Areal in- und outdoor

5 einzigartige Themen-Saunen

Salz-Ruheraum mit Panoramablick

Gesundheitsfördernde Sole (1,5 %)

Verwöhn-Gastronomie mit Sauna-Bar

Belebende Sauna-Aufgüsse bis 90°C



Erlebnis-Therme Amadé
Thermenplatz 1
5541 Altenmarkt im Pongau

www.thermeamide.at



FREUDE AM TUN

Text: Günter Baumgartner, Fotos: Löckerwirt



Beim Löckerwirt in St. Margarethen steht der bewusste Umgang mit der Natur im Fokus: ob im Restaurant, Hotel oder am Biobauernhof. Das Motto von Tina und Leo Löcker: „Wichtig is, dass wo's d tuast, gern tuast!“



Hereinspaziert heißt es auch am offen geführten Biobauernhof. Ein Erlebnis, das besonders bei den Kleinen beliebt ist.

Willkommen im Lungauer Kleinod für regionale Genießerinnen und Genießer! Der Löckerwirt war schon immer ein beliebter Treffpunkt für Genuss-Menschen. Mit dem stilvollen, mit viel Fingerspitzengefühl umgesetzten Umbau haben Tina und Leo Löcker noch ein i-Tüpfelchen draufgesetzt. „Bei uns sind alle willkommen, die das Gemütliche und Bodenständige, das Erdende und Belebende lieben“, bringt es Tina auf den Punkt.

Aus eigener Biolandwirtschaft

Beim Löckerwirt verbinden sich biologisch geführte Landwirtschaft und Gastronomie auf besondere Weise.

Denn das Herzstück ist nur wenige Meter vom Haupthaus entfernt: der Stall. Angus-Rinder, Schafe, Hühner, Gänse, Enten oder Ziegen gehören zur Landwirtschaft, bei der Seniorchef Johann tatkräftig mithilft.



Angebaut werden zudem Kartoffeln und Getreide. „Da wir alle Jäger sind, wird auch das Wildfleisch selbst veredelt“, führt Leo aus. Eine Besonderheit ist der eigene Schlachtraum: „Mein Vater und ich dürfen zu Hause schlachten. Teilweise holen wir einen befreundeten Metzger dazu, der uns unterstützt.“

So schmeckt der Lungau

Die eigenen Erzeugnisse spielen auch im Restaurant die Hauptrolle. „Wir verwenden seit jeher Produkte von unserem Biohof und aus der Region. Das garantiert kurze Wege und wir können ‚from nose to tail‘ alles verarbeiten“, sagt Leo. „Das wissen unsere Gäste zu schätzen. Zu uns kommen Menschen, denen Regionalität, Saisonalität und Qualität genauso wichtig sind wie uns. Durch das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird dies unterstrichen.“ Die Karte bietet eine feine Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten sowie traditionelle Spezialitäten wie das Lungauer Rahmkoch.



Beim Löckerwirt kommen die saisonalen Zutaten frisch aus der nahen Umgebung.

Seniorchefin Flora schöpft aus ihrem reichhaltigen Kräutergarten und kreiert damit Rezepte und Produkte.



Genießen und erleben

„Der persönliche Kontakt ist uns sehr wichtig“, betont Tina. „Bei uns können die Gäste mit in den Stall gehen und sehen, woher unsere Produkte kommen. Dazu muss man dann gar nicht viel erklären, denn sie erleben selbst, wie Regionalität aus dem Salzburger Land schmeckt.“ Wer sich den Genuss für zu Hause mitnehmen möchte, kann aus dem gut bestückten „Mitbringskastl“ wählen. Die Auswahl reicht von hausgemachtem Apfelsaft und Marmeladen über Leos Zirbenschmacks bis hin zum Kräutersalz von Seniorchefin Flora.

Für Kinder und Kräuterfans

„Ba ins deafn Kinder no Kinder sei!“ Unter diesem Motto schuf Tina als ausgebildete Kindergartenpädagogin im Löckerwirt besondere Angebote für Familien. Wie etwa den Kind-sein-Raum „Pippilotta“ mit Kreativwand, Backnische und Ruhe-Ecke. Und für Kräuterliebhaberinnen und -liebhaber ist Flora Löcker die perfekte Ansprechpartnerin. Sie ist diplomierte TEH-Praktikerin und „die Kräuterfee“ des Hauses. Ihr Wissen fließt auch in die Küche mit ein und der eigene Kräutergarten liefert dafür die besten Zutaten.

**Ausgezeichnet
aufgetischt!**



Der Großteil der Zutaten kommt aus der eigenen Landwirtschaft. Frisch, echt und in natürlicher Bioqualität.

Löckerwirt
Familie Löcker
Dorfstraße 25
5581 St. Margarethen
T +43 6476 212
info@loeckerwirt.at
www.loeckerwirt.at

Auf der Schmittenhöhe
und am Zeller See erleben
wir den Sommer mit allen
Sinnen.

SALZBURG SCHMECKT  BEZAHLTE ANZEIGE



Sommer-Genuss am Berg

Genuss-Momente mit Aussicht: Die Gastronomiebetriebe der Schmittenhöhe verbinden regionale Küche, kreative Leichtigkeit und beeindruckende Panoramen.

Wenn die Temperaturen steigen, beginnt auf der Schmittenhöhe die Zeit des Genusses. Zwischen saftig grünen Almwiesen und imposanten Gipfeln entfaltet sich eine kulinarische Vielfalt, die keine Wünsche offenlässt. Ob leichte Sommerküche, traditionelle Pinzgauer Spezialitäten oder moderne Interpretationen, die Gastronomiebetriebe am Berg laden ein, den Sommer mit allen Sinnen zu erleben.

Genuss mit Panorama

Jeder Betrieb hat dabei seinen ganz eigenen Charakter: Die AreitLounge begeistert mit urbanem Ambiente, chilligen Sounds und einer kreativen, leichten Küche, ein Treffpunkt für Genießerinnen und Genießer, die entspanntes Bergfeeling schätzen. Hoch hinaus geht es im Berghotel Schmittenhöhe, in der Genussalm, wo auf rund 2.000 Metern regionale Zutaten raffiniert in Szene gesetzt werden und ein einzigartiger 360°-



Auch kleine Gäste kommen auf ihre Kosten: Mit Schmidolins Stempelpass wird jeder Einkehrstopp zum Abenteuer.

Panoramablick das kulinarische Erlebnis abrundet. Im Sonnkogel Restaurant erwartet Gäste authentische Pinzgauer Küche mit viel Liebe zum Detail. Für eine genussvolle Pause oder einen entspannten Ausklang sorgt die WunderBAR mit kühlen Drinks und lockerer Atmosphäre. Neu in diesem Sommer: das erweiterte Frühstücks- bzw. Brunchangebot in der Areit-

Lounge, im Berghotel Schmittenhöhe und im Sonnkogel Restaurant.

Genuss für die ganze Familie

Auch kleine Gäste kommen auf ihre Kosten: Mit Schmidolins Stempelpass wird jeder Einkehrstopp zum Abenteuer. Wer an drei verschiedenen Tagen in den Bergrestaurants konsumiert, sammelt Stempel und erhält am Ende eine kleine Überraschung. Abgerundet wird das kulinarische Angebot durch die Schifffahrt am Zeller See, wo ebenfalls hochwertige Gastronomie geboten wird. Hier lässt sich ein Frühstück am Wasser genießen, mit Blick auf die umliegende Bergwelt. So wird der Sommer auf der Schmittenhöhe zur unvergesslichen Auszeit zwischen Berg und See.


SCHMITTEN
Zell am See - Kaprun

162 GASTRONOMIEBETRIEBE IN GANZ SALZBURG

STADT SALZBURG

- Bäckerei Pföss Filiale Parsch
- Das grüne Hotel zur Post
- Doktorwirt
- Gasthof Hölle
- Heffterhof
- Hotel Gasthof Brandstätter
- Humboldt. Bio-Restaurant & Bar
- Restaurant Goldener Hirsch
- Restaurant Herzl
- Villa Verde

Abersee

- Seehotel Huber

Anif

- Hotel Friesacher
- Hotel Restaurant Kaiserhof
- Hubertushof Anif

Anthering

- Hotel Ammerhauser
- Hotel Hammerschmiede
- Kernei's Mostheuriger

Bergheim

- Genusdorf Gmachl

Elixhausen

- Romantik Spa Hotel Elixhauser Wirt

Elsbethen

- Landgasthof Rechenwirt

Eugendorf

- Gasthof Gastagwirt
- Am Hochfuchs

Fuschl

- Lilycrêpes

Grödig

- Hotel & Gasthof Schorn

Großgmain

- Latschenwirt
- Steinerwirt

Mattsee

- Gasthof Mitterhof
- Seeside Hotel 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
- Hotel Garni Weberhäusl

Thalgau

- Landgasthof Santner

Wals-Siezenheim

- Bistro Ökohof Feldinger
- Fuchsbau
- Hotel Königgt

TENNENGAU

Abtenau

- Gasthaus Landhotel Traunstein

Adnet

- Gasthof Seefeldmühle

Annaberg

- Landhotel Salzburger Dolomitenhof

Bad Vigaun

- Genussherberge Langwies

Golling

- Döllerer's Genusswelten

Hallein

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

Krispl

- Gasthaus Krisplwirt
- Gasthütte Spielbergalm
- Latschenalm

Kuchl

- Jadorferwirt
- Befo Burger

Puch

- Kirchenwirt Puch

Scheffau

- Bio-Berggasthof Bachrain
- Pointwirt

PINZGAU

Bruck

- Hotel Gasthof Lukashansl

Dienten

- Die Bürgalm
- Hotel Übergossene Alm

Fusch

- Hotel Römerhof

Kaprun

- Alpine Superior Hotel Barbarahof
- Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn
- Hotel Auhof
- Kennidi Cafe Restaurant
- Maisi Alm
- Restaurant Gletschermühle

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 Einödthof

PINZGAU

Niedernsill

- Austrian Tapas
- Hotel Gasthof Kröll

Rauris

- Gasthof Andrelwirt
- gusto Restaurant im Wörtherhof
- Hotel Rauriserhof

Saalbach-Hinterglemm

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

Saalfelden

- Gasthaus Brandlwirt
- Saliter Hof

Taxenbach

- Taxenbacherhof

Unken

- Fort Kniepass - Kulinarik

Zell am See

- Areit Alm
- Der Schütthof
- Hotel Latini
- kraftWERK - restaurant & winebar
- Panorama Restaurant Franzl
- Restaurant Sonnkogel

PONGAU

Altenmarkt

- Heissgut
- Reitlehenalm
- Schihütte Sonnalm

Bad Gastein

- Himmelwandhütte

Bad Hofgastein

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

Bischofshofen

- Gasthaus Bürglhöh
- Beefman's Restaurant

Dorfgastein

- Hotel Restaurant Römerhof

Eben

- Genussplatzl Eben
- Landhotel Berger

Filzmoos

- Auszeit Filzmoos
- Krahllehnhütte Sulzenalm
- Neubergerhof
- Restaurant der Guster

Flachau

- Berggasthof Sattelbauer
- Dampfkessel
- Der Pongauerhof
- Dorfalm & Dorfaden Flachau
- Hotel Winterbauer
- Waldgasthof Flachau

PONGAU

Großarl

- Berggasthof Loosbühelalm
- Gasthof Alpentaverne
- Großarlter Hof
- Hotel Johanneshof
- Hotel Moar-Gut
- Hotel Nesslerhof
- Hotel Tauernhof

Mühlbach

- Hotel Meine Bergheimat

Obertauern

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

Radstadt

- Forellencamp
- Zum Kaswurm

Schwarzach

- Genussregion Pongauer Wild

St. Johann

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

St. Martin/Tgb.

- Gasthof Post

St. Veit

- Sonnhof by Vitus Winkler

Wagrain

- Vamoos Restaurant

Werfenweng

- Gut Wenghof - Mountain Resort

LUNGAU

Mariapfarr

- Hotel Gasthof Häuserl im Wald

Mauterndorf

- Gasthof Weitgasser

St. Margarethen

- Löckerwirt

St. Michael/Lg.

- Wellness Hotel Eggerwirt

Tamsweg

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



Mehr Infos 



Wilder Genuss aus der Region

Jetzt wird's wild: Mit dem Maibock startet die Wildbret-Saison – und die bringt feine Spezialitäten direkt aus dem Wald auf den Teller.

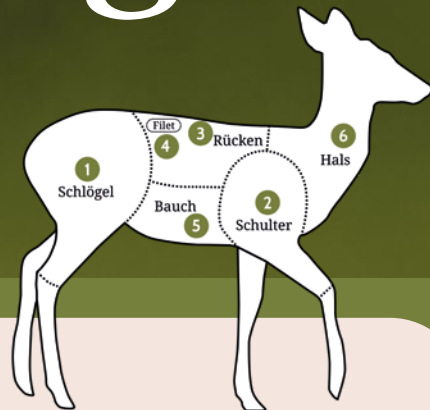
Salzburger Jägerinnen und Jäger verbringen das Jahr über unzählige Stunden in ihren Revieren. Mit großem Engagement hegen sie das Wild, errichten Biotope, bringen Salzsteine aus und unterstützen Wildtiere in Notzeiten. Neben diesen wichtigen Aufgaben leisten sie zudem einen bedeutenden Beitrag zur regionalen Lebensmittelversorgung: Salzburgs Jägerinnen und Jäger liefern hochwertiges Wildbret – ein Naturprodukt von besonderer Qualität.

Maibock als Frühlingsbote

Mit den länger werdenden Tagen rückt auch die Zeit des Wildgenusses näher. Traditionell wird die Wildbret-Saison durch den Maibock eröffnet. Sein zartes, feines Fleisch gilt als wahre Gaumenfreude. Doch Wildbret überzeugt nicht nur geschmacklich, auch aus ernährungsphysiologischer Sicht ist es kaum zu übertreffen. Es zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen aus. Gleichzeitig ist es mit weniger als 8 Prozent Fettanteil besonders fettarm und findet daher auch in der Diätküche großen Anklang.

Die besten Stücke vom Wild

Die Qualität von Wildbret zeigt sich auch in seiner Vielseitigkeit. Je nach Beschaffenheit eignen sich unterschiedliche Fleischteile für verschiedene Gerichte – von kurzgebratenen Edelstücken bis hin zu herzhaften Schmorgerichten. Die folgende Übersicht hilft bei der richtigen Auswahl.



- 1 Schlägel (Keule): zum Braten, Schmoren oder Grillen
- 2 Fleisch von Schulter bzw. Blatt: für Ragout oder Rollbraten
- 3 Fleisch vom Rücken: zum Grillen oder Kurzbraten
- 4 Filet: sehr edel, am besten als Medaillon
- 5 Bauchfleisch: für Faschirtes, Eintopf oder Bratenfond
- 6 Fleisch vom Hals: ideal für Gulasch





Frühling auf dem Teller:
Rehrücken vom Maibock
mit Bärlauchsoufflé, Spargel
und aromatischem Wildjus

ROSA REHRÜCKEN vom Maibock

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Rehrücken

- 1 kg Rehrücken
- Thymian, Rosmarin
- etwas Öl

Erdäpfel-Bärlauch-Soufflé

- 3 Eigelb
- 30 g Butter
- 70 g Topfen
- 70 g gekochte Kartoffeln
- 4 TL gehackter Bärlauch
- 3 Eiweiß
- 1 EL Maizena

Spargel

- 500 g grüner Spargel
- etwas Gemüsesuppe

Wildjus

- 2 EL Kristallzucker
- 125 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond
- etwas Maizena
- 1 Schuss Orangensaft

Zusätzlich

- Butter für Rehrücken, Spargel und Wildjus
- Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Rehrücken:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian sowie Rosmarin kurz anbraten. Bei 160 °C Heißluft 8 bis 10 Min. ins Rohr geben. Dabei den Rehrücken auf den Rost legen und darunter einen Tropfschutz schieben. Rehrücken mit Gitterrost und Tropfschutz herausnehmen, mit Tüchern abdecken und mind. 10 Min. rasten lassen. Vor dem Anrichten nochmals für 2 Min. bei 160 °C Heißluft ins Rohr geben und in heißer Butter schwenken.

Erdäpfel-Bärlauch-Soufflé:

Eigelb und Butter schaumig schlagen, Topfen, Kartoffeln und Bärlauch dazugeben. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Etwas Maizena dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Die Masse in Souffléformen füllen und im Wasserbad bei 180 °C Heißluft ca. 15 Min. backen.

Tipp: Den Rehrücken bis zu 2 Stunden rasten lassen. Je länger die Rastzeit, desto besser kann das Fleisch den Fleischsaft wieder aufnehmen. Gutes Gelingen!

Grüner Spargel:

Die Spargelenden ca. 1 cm breit abschneiden, den Spargel in einer Pfanne in Butter anbraten, etwas Gemüsesuppe dazugeben und braten, bis der Spargel bissfest ist. Mit Salz würzen.

Wildjus:

Kristallzucker in einem Topf schmelzen und bräunen, die Hälfte des Rotweins eingießen und einreduzieren lassen, einen Schöpfer Wildfond dazugeben und wiederum einreduzieren lassen. Den Vorgang wiederholen, den restlichen Wildfond dazugießen und köcheln lassen. Mit Maizena binden, mit Orangensaft abschmecken und 3 kleine Butterstücke in die heiße Sauce einmontieren. Nun sollte die Sauce nicht mehr aufkochen.

Grill- Genuss!

Grillen ist eine wunderbare Möglichkeit, um den Sommer kulinarisch in allen Facetten zu genießen. Denn auf den Grill kommt das, was uns schmeckt.



Faschiertes, Fleisch und Co.

Hochwertiges Fleisch und eine handwerkliche Verarbeitung von Salzburger Genuss-Betrieben sind die beste Basis für unser Grillgut. So können wir darauf vertrauen, dass das Fleisch von Höfen kommt, die auf Tierwohl und Nachhaltigkeit achten. Und durch die handwerkliche Verarbeitung kommen beste Zutaten statt künstlicher Inhaltsstoffe in Käsekrainer, Bratwürste und Burgerlaibchen.

Grillkäse und Gemüse

Kräutersseitlinge, Zucchini, Süßkartoffeln, Paprika, Melanzani, Tomaten, Fenchel, Spargel und sogar Artischocken: All das eignet sich für den Grill und bringt Abwechslung auf den Teller. Fettarm und kurz gegart, bleiben zudem die guten Nährstoffe erhalten. Ergänzt mit feinem Grillkäse, ergibt sich dabei eine ausgewogene und vollständige Mahlzeit. Bunte Veggie-Spieße sind zudem besonders hübsch anzusehen.

Von Brot bis Dips

Mit den passenden Beilagen können wir alle wichtigen Bestandteile einer ausgewogenen Mahlzeit ergänzen. Denn das „Isst Gut“-Tellerprinzip klappt auch beim Grillen. Bunte Salate liefern Vitamine und Mineralstoffe, Brot und Kartoffeln sind reich an Kohlenhydraten. Dips und Saucen mit Topfen, Joghurt oder Frischkäse lassen sich vielseitig gestalten und enthalten wertvolles Eiweiß.



Mehr zum „Isst Gut“-Tellerprinzip gibt's hier:

*Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.*

*Auch beim Grillen gilt:
Qualität und Vielfalt tragen
zu ausgewogenem Genuss bei.
2/3 Gemüse, Käse und Brot
1/3 eher mageres Fleisch,
feine Würstel oder Fisch*



Martinas Tipp:

Mit frischem Gemüse wie Radieschen oder Gurken servieren.

Rezept von Martina Höfelmaier

FASCHIERTE LAIBCHEN

mit *Kräuterseitlingen*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Fleischlaibchen

- 500 g Rinderfaschiertes
- 2 altbackene Semmeln
- 150 ml heiße Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Piment
- gemahle Muskatnuss
- 1 TL scharfer Senf
- Rapsöl zum Braten

Kräuterseitlinge

- 500 g Kräuterseitlinge
- Salz, Pfeffer

Dip

- 125 g Joghurt
- 125 g Skyr
- Salz
- Abrieb und Saft einer halben Zitrone
- Chiliflocken
- gehackte Minze

ZUBEREITUNG

Semmeln würfelig schneiden (ca. 1x1 cm), mit heißer Milch übergießen und ca. 15 Minuten einweichen. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfelig schneiden. Masse ausdrücken und in einer Schüssel mit Faschiertem, Ei, Zwiebeln, Gewürzen und der Petersilie gut vermischen.

Mit feuchten Händen 8 Laibchen formen und kühl stellen. Mit Öl bepinseln und in der Grillpfanne oder am Grill bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten beidseitig braten.

Die Pilze blättrig schneiden, grillen oder in heißem Öl braten. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Dip alle Zutaten vermischen und eher würzig abschmecken.

Rezept von Martina Höfelmaier

VIELSEITIGER GRILLTELLER

Gemüse, Grillkäse, Würstel und Fleisch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Gemüse

- 800 g gemischtes Gemüse der Saison z. B. Zucchini, Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Pflanzenöl
- frischer Thymian, Zitronenthymian, Rosmarin, Basilikum
- Salz, Pfeffer

Grillkäse

- 200 g Grillkäse

Würstel

- 2 Paar Kalbsbrat- oder Schweinsbratwürstel
- Holzspieße

Fleisch

- 4 Schweinemedallions (à ca. 50 g)
- 4 Scheiben Bauchspeck zum Umwickeln
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gemüse waschen. Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika zuputzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten halbieren, Zwiebeln schälen und in ca. 2–3 mm dicke Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein blättrig schneiden.

Das Gemüse mit Öl, gehackten Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Grillkäse in Scheiben schneiden. Würstel dritteln und jedes Würstel auf einem Holzspieß aufspießen. Schweinemedallions mit Speck umwickeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles in der Grillpfanne oder direkt am Grill braten.

Dazu schmecken verschiedene Dips und selbstgebackenes Wurzelbrot. Vielseitige Rezepte dazu gibt's auf www.salzburgschmeckt.at:



Besonders gut mit Zutaten von



Dazu passen die Barbecue-Saucen und Gewürze von Grill-Weltmeister Helmut Karl.



Rezept von Martina Höfelmaier

SOMMERLICHE SPIESSE

Gemüse und Huhn

ZUTATEN
FÜR 4-6 SPIESSE

Käse-Zucchini-Spieße

- 2 kleine Zucchini
- 300 g Grillkäse
- 12 Cocktailtomaten
- Salz, Pfeffer

Hendlspeieße mit Speck

- 300 g Hendlfilet
- 12 dünne Scheiben Bauchspeck
- 1 kleine rote Zwiebel
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Käse-Zucchini-Spieße

Zucchini mit einem Hobel in sehr dünne Streifen schneiden (wenn möglich ca. 1 mm Stärke), so können die Zucchinistreifen perfekt geformt werden. Käse in gleichmäßig große Stücke schneiden. Zuerst eine Cocktailtomate aufspießen, dann zwei Streifen Zucchini zieharmonikaartig zusammenfalten und aufspießen. Es folgt ein Stück Käse. Abwechselnd alle Zutaten aufspießen, bis der Spieß voll ist und mit einer Cocktailtomate abschließen.

Hendlspeieße mit Speck

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in Stücke schneiden. Für eine besondere Optik wird der Speck immer abwechselnd und schlangenförmig um das Fleisch gewickelt (siehe Foto). In dieser Abfolge werden so lange Spieße gewickelt, bis Fleisch, Zwiebeln und Speck aufgebraucht sind.

Die Spieße grillen oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten.

Dazu passen gebratene Kartoffeln und ein bunter Sommersalat.

Martinas Tipp:

Sauerrahm-Curry-Sauce

250 g Sauerrahm, Salz, 1 TL Senf, 1 Prise Zucker, 1 TL Curry und ½ TL Kurkuma gut vermengen und gekühlt servieren.



Der Bauchspeck vom Fritztaler Freilandschwein aus dem Pongau ist auch für Grillgerichte ideal.



Ganz Salzburg grillt!

Wenn in Salzburg die Sonne wieder wärmer wird, steigt die Vorfreude aufs Grillvergnügen. Bestes Rindfleisch von ALPENRIND, saftig und regional, macht den Frühling zum Geschmackserlebnis.

Kaum zwitschern die Vögel wieder lauter, zischt es schon leise über den Rost: Es ist Frühling in Salzburg, und die Grillsaison ist eröffnet. Für viele Genussmenschen heißt das: hinaus an die frische Luft, Feuer an und das beste Fleisch von ALPENRIND auflegen. Denn bei dem Salzburger Betrieb, der Tradition und Handwerk vereint, wird das Fleisch mit Sorgfalt behandelt – und das schmeckt man. Die Tiere stammen aus der Region, die Reifung erfolgt langsam und die Auswahl ist auf höchste Qualität ausgelegt. Besonders beliebt in dieser Jahreszeit sind die drei Klassiker Beiried, Rostbraten und Filet.

Drei Stücke, große Wirkung

Die Beiried punktet mit saftiger Struktur und intensivem Aroma – ein echter

Klassiker für den Grill. Der Rostbraten bringt dank feiner Marmorierung Zartheit und bleibt auch bei starker Hitze saftig. Das Filet wiederum ist besonders zart, fast schmelzend, und überzeugt schon nach kurzer Grillzeit. Der Profi-Tipp aus der Metzgerei dazu: das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, salzen und nach dem Grillen kurz ruhen lassen. So wird jedes Stück besonders saftig und aromatisch.

Guat, regional, gschmackig

Ob für ein spontanes Grillfest oder gemütliche Sommerabende – mit diesen drei Cuts wird jeder „Rost“-Abend zum Genuss. Die Grillspezialitäten sind auch im Online-Shop unter www.alpenrind.at/shop/ bestellbar und werden direkt nach Hause geliefert.

Und für alle Kurzschnellgeschlossenen gibt es bei BEEF & more in der Siezenheimerstraße 14B zudem den 24-Stunden-Automaten. So schmeckt der Frühling in Salzburg: ehrlich, regional und richtig guat!



An **OSI** Group Company

ALPENRIND GmbH
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at

JEDEN SAMSTAG GENUSSVERKOSTUNG

Vorbeikommen, verschiedenste Produkte direkt vor Ort probieren, den Unterschied erleben und verstehen, warum andere so schwärmen.



BEEF & MORE
let's meat

JEDEN SAMSTAG

>> **11.30-14.00 UHR**

Genuss-Verkostung

MIT SICHERHEIT DAS BESTE

Wer einmal im Genussmarkt BEEF & more einkaufen war, kennt den Unterschied. BEEF & more ist nicht einfach irgendein Laden, in dem Fleisch gekauft werden kann. Es ist ein Fachgeschäft für alle, die das wirklich Gute schätzen und sicher sein wollen, das auch zu bekommen: Hochwertige Cuts, fachliche Beratung, beste Qualität. Mit Sicherheit!

EIN KONGENIALES TEAM

Mr. BEEF ...

Jürgen Isemann ist eine Koryphäe in Sachen Fleisch. Seine umfangreiche Expertise gibt er gerne an die Kunden weiter – sowohl bei den gut besuchten Samstagsverkostungen als auch in diversen Videos, die regelmäßig auf den Kanälen von BEEF & more online gehen.

Erstklassige Qualität, die man erleben kann

- ▶ Premium Fleisch: Dry Aged, Special Cuts vom Rind, Wagyu, Schwein, Wild, Geflügel, Fisch und vieles mehr
- ▶ BBQ – alles rund ums Grillen
- ▶ Feinkost, Beilagen & Delikatessen
- ▶ Stilvolle Geschenke für jeden Anlass
- ▶ Messerschleifen innerhalb von 48 Stunden.

**Alles sorgfältig ausgewählt.
Nichts dem Zufall überlassen.**



... und Mrs. MORE

Elisabeth Isemann sorgt dafür, dass alles passt: Fleisch, Gewürze, Geschirr, Tischdeko – denn bekanntlich isst ja auch das Auge mit. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art, mit viel Fröhlichkeit und Esprit serviert – sowohl in natura im Geschäft als auch in ihren beliebten Social-Media-Beiträgen als „d'Chefin“.

**GRILLEN
FEIERN
KOCHEN
SCHENKEN
GENIESSEN
FREUDE BEREITEN**

BEEF & more GmbH
Salzburg-Maxglan
Siezenheimerstr. 14 B
0662 42 00 12-0
www.beefandmore.at

>>> Folge BEEF & more auf Social Media
Erlebe neue Ideen, Produkte & Einblicke humorvoll
präsentiert von Mrs. MORE und Mr. BEEF





©AdobeStock

DEIN HANDY. DEINE INFO[☀]S AUS SALZBURG.

Mit einem Scan zu allen Infos aus Stadt und Land Salzburg. News genau so, wie du sie willst.



Aus Liebe zur Region.

 **MeinBezirk**

Für große und kleine Küchen

Genuss-Botschafter Rudi Pichler und Koch Thomas Winkler haben drei Klassiker mit Salzburger Zutaten neu interpretiert. Denn was in Großküchen wie der LFS Winklhof funktioniert, schmeckt auch zu Hause.



Kali Orex! Guten Appetit!

Moussaka kennen wir vor allem aus Griechenland und der Türkei. Mit Süßkartoffeln statt Melanzani schmeckt die Winklhof-Version noch vollmundiger. Ob in kleinen oder großen Mengen – das einfache Ofengericht lässt sich auch gut vorbereiten. Tipp: Im Sommer lauwarm und mit grünem Salat servieren.

Heute mal kein Fleisch

Linsen sind ein kostengünstiger und schmackhafter Ersatz für Faschiertes und liefern dazu jede Menge Eiweiß – ideal für Laibchen oder Burgerpattys. Kombiniert mit einem cremigen Coleslaw, braucht es zudem keine weiteren Saucen. Schnell gemacht in der Pfanne oder am Grill, kann die Menge einfach angepasst werden.



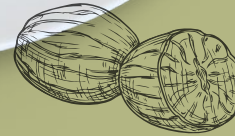
Wenn Gäste kommen

Ab ins Rohr und genug Zeit zum Vorbereiten – dafür ist ein Schmorbraten ideal. Denn die lange Garzeit bei niedriger Temperatur macht das Fleisch besonders zart. Ein Erdäpfel-Sellerie-Püree gibt dem Gericht eine erfrischende Note und harmoniert fein mit dem Fleisch. Restl-Tipp: Der Braten schmeckt auch am nächsten Tag wunderbar.

MOUSSAKA

mit Süßkartoffeln

Rezept von Rudi Pichler, Genuss-Botschafter „Salzburg schmeckt“



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Moussaka

- 600 g Erdäpfel
- 100 g Zwiebeln
- 600 g Rinderfaschiertes
- 400 g Tomaten, gewürfelt mit Saft
- 420 g Tomatenmark
- 10 g Knoblauch
- 20 g Honig
- 5 g Zimt
- 5 g Majoran
- 1 gute Prise Salz
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Pflanzenöl
- 600 g Süßkartoffeln
- 100 g Käse, gerieben

Béchamelsauce

- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 400 g Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskat

ZUBEREITUNG

Erdäpfel schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Salz vermengen und in eine gebutterte Auflaufform schichten. Bei 180 °C im Rohr vorbacken. Zwiebeln fein schneiden und in einer großen Pfanne in Butter goldbraun anbraten. Das Faschierte dazugeben und weiterbraten, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Nun das Tomatenmark kurz mitrösten. Die Tomatenwürfel dazugeben und gehackten Knoblauch, Honig, Zimt, Majoran, Lorbeerblatt und Salz beifügen. Alles rund 45 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Béchamelsauce die Butter im Topf leicht bräunen, Mehl einrühren, kurz weiter bräunen lassen und mit Milch aufgießen. Unter ständigem Rühren zu einer cremigen Sauce verkochen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Die Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Zum Anrichten eine Schicht Erdäpfel in eine Auflaufform legen und mit einem Drittel der Béchamelsauce bestreichen. Eine Schicht Süßkartoffeln darauflegen und mit Faschiertem bedecken, dann folgt noch eine Schicht

Süßkartoffeln und zum Abschluss die restliche Béchamelsauce. Mit Käse bestreuen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze rund 45 Minuten backen. Vor dem Servieren kurz „setzen“ lassen.

Dazu schmeckt ein grüner Salat!

Schmeckt besonders gut mit.

SalzburgMilch

Die Premium Milch stammt von Kühen, die 365 Tage im Jahr Freilauf genießen.

LINSENBRATLINGE

mit Salzburger Coleslaw

Rezept von Rudi Pichler, Genuss-Botschafter „Salzburg schmeckt“



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Linsenbratlinge

- 1 mittlere Zwiebel
- 250 g gekochte rote Linsen
- 150 g Dinkelflocken
- 150 g Shiitakepilze
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten
- Deko: Sonnenblumenkerne

Coleslaw

- 1 kg Weißkraut
- 3 Karotten
- 1 Zitrone
- 150 g Joghurt
- 100 g Mayonnaise
- 100 ml Buttermilch
- 50 ml Apfelessig
- 20 g Senf
- 20 g Zucker
- Salz, Pfeffer
- gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

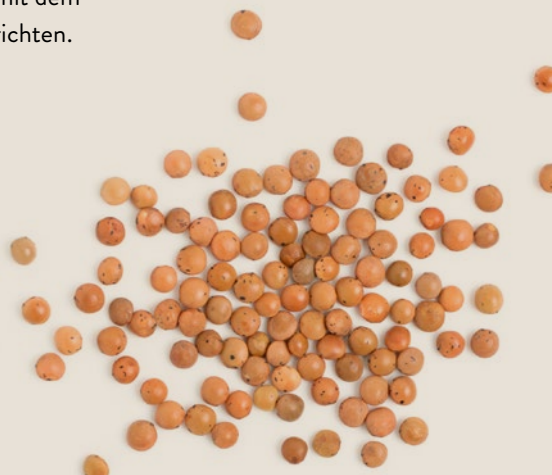
Für den Coleslaw das Weißkraut fein schneiden, geputzte Karotten raspeln und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen und mit gehackter Petersilie anrichten.

Für die Laibchen gehackte Zwiebeln und Pilze in Butter anbraten. Knoblauch dazugeben und leicht mitrösten. Die Masse mit gekochten Linsen und Dinkelflocken im Kutter leicht mixen. Die Eier und die Petersilie untermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Mit feuchten Händen kleinere Laibchen formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Rudis Tipp: Geht auch einfach im Rohr oder am Grill!

Die Bratlinge mit gerösteten Sonnenblumenkernen toppen und mit dem Coleslaw anrichten.

Gewusst? Coleslaw ist die amerikanische Version unseres Krautsalats und ein Klassiker beim Barbecue. Die cremige Beilage passt zu allen Laibchen, ob Fleisch oder Veggie, und schmeckt auch köstlich im Burger!



RINDERBRATEN

mit Erdäpfel-Sellerie-Püree und Stöcklkraut

Rezept von Rudi Pichler, Genuss-Botschafter „Salzburg schmeckt“



Das Schulterscherzel vom Rind wird durch langsames Schmoren butterweich.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Rinderbraten

- 1,2 kg Schulterscherzel vom Rind
- 10 g Salz
- 50 g Butterschmalz
- 2 l Rotwein
- 2 Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 20–50 g Mehl
- 100 g Butter
- 2 EL Honig

Erdäpfel-Sellerie-Püree

- 800 g mehliges Erdäpfel
- 200 g Sellerie
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- etwas Milch

ZUBEREITUNG

Am Vortag den Rinderbraten mit dem Salz einreiben und von allen Seiten in Butterschmalz kräftig anbraten. In einen Bräter geben und mit Rotwein bedecken. Zwiebeln und Knoblauch mit der Schale halbieren und Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag bei 220 °C Anfangstemperatur 1 Stunde im Rohr schmurgeln lassen. Auf 180 °C reduzieren und nochmals gut 1 Stunde schmoren.

Rudis Garprobe: Braten mit einer Gabel anstechen, wenn sich das Fleisch löst, ist er fertig. Braten herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Für die Sauce den Sud durch ein Sieb in einen Topf pressen, sodass Zwiebeln und Knoblauch Teil der Sauce werden. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Mehl mit 3 EL kaltem Wasser vermengen und die Sauce damit abbinden. Kalte Butterstücke einrühren und mit Honig und Salz abschmecken.

Für das Püree Erdäpfel und Sellerie schälen, weichkochen, abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter in einem Topf bräunen und über den Stampf gießen. Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Je nach Konsistenz noch etwas Milch einrühren.

Dazu schmeckt feines Stöcklkraut oder saisonales Gemüse!

Zum Rezept für das Stöcklkraut:



eurogast

Zeller Gruppe

**Der
regionale
Gastro-
Großhändler**

WIR SIND IHR HEIMVORTEIL.

Die Besten aus der Region für die Region.



VERTRAUEN GENIESSEN.

eurogast.at

REGIONALE REZEPTE

zum Nachkochen

Die Salzburger Seminarbäuerinnen verstehen sich als Botschafterinnen für Gerichte aus heimischen Lebensmitteln. Ob fruchtiges Kirschmuas, herzhafter Almeintopf oder alpin inspiriertes Sushi, die folgenden Rezepte zeigen: Regional und vegetarisch passen wunderbar zusammen.

Sabrina Bergmüller



Ein Hoch auf regionale Produkte

Die rund 45 Seminarbäuerinnen aus dem Land Salzburg stellen bei ihren Rezepten, Workshops und Seminaren saisonale Lebensmittel und Produkte aus unserer Region in den Mittelpunkt.

Eva-Maria Lintschinger



Selbst gekocht? So geht's!

Mit Freude und Begeisterung teilen die Seminarbäuerinnen ihr Wissen. Ob Brot backen, Sushi rollen oder Likör ansetzen, die Kurse sind so vielfältig wie die Rezepte. Infos gibt's unter: salzburger-seminarbauerinnen.at

Sabrina Radacher



Garantiert aus Salzburg

Wer sicher sein möchte, dass die Produkte aus Salzburg kommen, kauft am besten auf Märkten, in Regionalläden oder heimisch sortierten Supermärkten ein. Orientierung bietet zudem das runde SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Rezept von Seminarbäuerin Sabrina Radacher aus St. Veit im Pongau

PONGAUER MUAS

mit frischen Kirschen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Muas

- 500 g Mehl
- 500 ml Milch
- 300 g Kirschen
- 1 Prise Salz
- Zucker, Staubzucker
- Butter zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

Milch aufkochen, in eine Schüssel mit dem Mehl und dem Salz geben und rasch zu einem klumpigen Teig verrühren.

Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig hineingeben und anbraten.

Mit einer Teigschaufel („Muaser“) in kleine Stücke zerstechen. Gewaschene Kirschen unterheben und mit Zucker bestreuen. In einer „Muaspfanne“ servieren und mit einem Glas Milch genießen.

Sabrinas Tipp: Besonders gut wird das Muas mit St. Veiter Pflztkirschen!



Rezept von Seminarbäuerin Eva-Maria Lintschinger aus Tamsweg

HERZHAFTER ALMEINTOPF

mit Kartoffeln



ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Almeintopf

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pflanzenöl
- 800 ml Wasser
- 4 TL Gemüsebrühe
- 150 g Frischkäse natur
- 100 g Obers
- 2 Prisen Kräutersalz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- Speckwürfel (bei Bedarf)

Zum Garnieren

- gehackte Petersilie
- Brotscheiben

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in 1 cm kleine Würfel schneiden. Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelwürfel sowie den Lauch bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anbraten. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bei mittlerer Hitze rund 15 Minuten köcheln.

Frischkäse einrühren und 5 Minuten einkochen lassen. Dann das Obers dazugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Optional Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl knusprig anbraten.

Eintopf mit Speckwürfeln, Petersilie und frischen Brotscheiben anrichten.

Schmeckt besonders gut mit



Das Schlagobers wird aus bester Bergbauern Milch hergestellt. Ideal zum Verfeinern vieler Gerichte: von süß bis sauer.

Rezept von Seminarbäuerin Sabrina Bergmüller aus Eben

MÄÄHDITERAN. REGIONAL. GUAD.

Veggie-Alpensushi



Video mit Anleitung

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

Reis

- 250 g Sushireis
- 330 g Wasser

Marinade

- 40 g weißer Balsamico-Essig
- 20 g Zucker
- 10 g Weißwein, lieblich
- 1 TL Salz

Belag

- 8–10 Blätter Mangold
- 100 g Schafskäse
- 1–2 Karotten
- 1–2 ungeschälte Äpfel
- Rucola

Deko

- Sprossen
- essbare Blüten

Hilfsmittel

- Bambusmatte
- Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

Reis nach Anleitung zubereiten und in einer Schüssel etwas auskühlen lassen. Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen und mit einem Kochlöffel unterheben. Für die Weiterverarbeitung soll der Reis lauwarm sein.

Mangoldblätter blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Schafskäse in Streifen schneiden. Karotten 5 Minuten dämpfen und in Sticks schneiden, Rucola waschen und trocken tupfen. Äpfel fein blättrig schneiden und eventuell auch 5 Minuten dämpfen.

Pro Rolle je ein Mangoldblatt auf einem Stück Frischhaltefolie ausbreiten. Eine dünne Schicht Reis

darauf geben und leicht festdrücken. Die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einwickeln und auf den Reis legen, etwas festdrücken und die gesamte Platte wenden, sodass das Mangoldblatt auf der Oberseite ist. Das untere Drittel mit Rucola, Schafskäse und Karottensticks belegen. Nicht zu viel Fülle nehmen! Mit Gefühl und etwas Druck zu einer Rolle formen (siehe Videoanleitung). Rolle mit Äpfeln belegen und diese leicht festdrücken. Mit einem scharfen glatten Messer ca. 2 cm große Stücke schneiden. Tipp: Messer nach jedem Schnitt mit kaltem Wasser abspülen.

Mit Sprossen oder essbaren Blüten anrichten.



Der „SteirerREIS weiß“
ist aus Österreich
und eignet sich
hervorragend für Sushi.



LAND-LEBEN



100% Sonnenblumenöl
Sunflower Oil 100%



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



RUCKZUCK- TOMATENSUPPE

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 6 EL LAND-LEBEN Backerbsen
- 2 kg reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Balsamico-Essig
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL frisch gehacktes Basilikum
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 2 EL Sauerrahm zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 220 °C Heißluft vorheizen.

Die Tomaten waschen, vierteln und in eine ofenfeste Form geben. Knoblauchzehen abziehen und zu den Tomaten in die Form geben. Mit Olivenöl beträufeln und für 15–20 Minuten im Backrohr schmoren.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Nun die Tomaten aus dem Ofen nehmen und zur Gemüsebrühe geben. Gehacktes Basilikum und Oregano einrühren und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit knusprigen LAND-LEBEN Backerbsen toppen und mit frischem Basilikum und Sauerrahm garnieren.



Im Sommer darf eine fruchtige Tomatensuppe auf keinem Speiseplan fehlen. Dieses Rezept schmeckt nach Sommer pur, ist ruckzuck zubereitet und auch bei Kindern sehr beliebt.

Restl-Tipp:

Zu viel Suppe gekocht? Dann verwandeln wir sie am nächsten Tag einfach in eine leckere Tomatensauce zur Lieblingspasta. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Suppe aufkochen und mit 2 EL frisch geriebenem Parmesan binden. Nudeln zur Sauce geben, fertig ist ein köstliches „Leftover“-Gericht“!





*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 (15 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Frischgemüse, Salat, Kräuter, Spinat, Erdäpfel		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Der Bienenschwarm	div. Honigsorten, Bienenwachskerzen		Kreuzbrücklweg 9/8	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Rind, Wild, Spanferkel, Speck, Wurst, Sulze u. a.		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Fanny Fresh Salzburg	div. herkunftszertifizierte Produkte in Fresh-, Snack- oder Obstbox		Lastenrad Zustellung	5020	in Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Kalb- und Rindfleisch, Wildfleisch		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Gabelmacher	Gemüse, Salate, Fruchtgemüse, Melonen u. a.		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Geisbichlgut	Eier, Joghurt, Käse, Rind, Kalb, Lamm u. a.	✓	Geisbichlweg 10	5023	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Rindfleisch, Schweinefleisch		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Metzgerei Lettner	Sbg. Grillwurst, Ruperti-, Rauchschinken u. a.	✓	Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
Salzburger Blumenhof	herkunftszertifizierte Produkte für Gärtnereien		Mehrlgutweg 29	5020	Salzburg
SalzburgerLand Ei	Eier		Schwarzstraße 19	5020	Salzburg
SalzburgMilch	Milch, Buttermilch, Schlagobers, Joghurt, Käse	✓	Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtmolkerei Greimel	Salzburger Stadthonig, Bienenweidesamen u. a.	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Milch, Käse, Rind, Kalb, Eier, Weizen, Obst u. a.		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg

FLACHGAU (124 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	Gemüse-, Obst- und Kräuter-Sortiment		Sonystraße 8	5081	Anif
Kastnerbauer - HofgreisslerEi	Eier, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Goisbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Hof der alten Sorten - Biogut Oberwald	Getreide, Obst, Säfte, Most, Essig, Bäume	✓	Wald 2	5102	Anthering
Kernbauer & Kerne's Mostheuriger	Fleisch, Wurst, Fisch, Brände, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Pute, Gans	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Schweinefleisch, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Bauer z'Feichten	Eier		Feichten 4	5165	Berndorf

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Brot.Wert	Sauerteigbrot	✓	Am Bäckerweg 3	5165	Berndorf
Hausl Wall	Kalbfleisch	✓	Wall 3	5165	Berndorf
Imkerei Martin Hinterhauser	Wald-, Blüten-, Akazie-, Lindenblütenhonig		Dorfbeuern 112	5152	Dorfbeuern
Dorfmetzgerei Baischer	Leberkäse, Würstel, Wurst (div. Sorten)		Dorfstraße 11	5161	Elixhausen
Gut Mühllehen	Rindfleisch, Forelle, Saibling, Räucherfisch	✓	Mattseer Landesstraße 11	5161	Elixhausen
Bio-Bäckerei Pföß	Tauernroggenbrot, Sbg. Bio-Dinkellaiberl	✓	Christophorus Straße 62	5061	Elsbethen
Hofkäserei Haslauer - Oberhöhenwald	Alles vom Schaf: Joghurt, Käse, Frischkäse	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Lehner's Beerenstadl	Heidelbeere, Himbeere, Erdbeere		Aignerstraße 134	5061	Elsbethen
Bio-Imkerei Wildblume	Wald-, Creme-, Blüten- und Wiesenhonig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Biohof Pertiller Oberwimpoint	div. Frischgemüse, Salat, Kohl, Kräuter, Honig	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Ederbauer - wild gewachsen	Eier, Obstbrand, Wald-, Blütenhonig, Blumen	✓	Ederweg 3	5301	Eugendorf
Gasbachbauer	Rind-, Schweinefleisch, Wurst (div. Sorten)	✓	Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Imkerei Freundlinger	Blüten-, Wald-, Cremehonig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Watzing	Eier, Hafer, Weizen, Erdäpfel, Pilze	✓	Watzingstraße 12	5301	Eugendorf
Biofarm Teufl/Butcher and Farmer Teufl	Galloway-Rindfleisch, div. Wurst, Honig	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Ederbrot	Tauernroggenbrot, Biertreberbrot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögenbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Eiswerk	div. Eissorten & Sorbet	✓	Mittergöming 12	5114	Göming
Fuchserlei Buchbichlgut	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Kitz		St. Leonhard/Gartenauerstr. 9	5083	Grödig
Lenzenbauer	Eier, Walnüsse, Obst, Essig, Säfte, Cider	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Neubauer	Naturjoghurt, Topfen, Frisch-, Schnittkäse		Kirchenstraße 12/4	5300	Hallwang
Gärtnerei Kral	Gemüsejungpflanzen, Blumen, Christbäume u. a.		Hof 47	5302	Henndorf
Grablergut	Cremehonig, Wabenhonig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hözlbauer	Freilandeier, Weidegänse, Mast-, Suppenhühner	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Krapfbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch, Eier, Birne		Hintersee 5	5324	Hintersee
Erlebnishof Kehlbauer	alles vom Schaf: Milch, Topfen, Käse, Fleisch	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Hofkäserei Karlgut	Frischkäse, Camembert, Topfenbällchen		Schroffenaustraße 5	5322	Hof
Fleischhauerei Fuchs	Kalb, Rind, Schwein, Lamm, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gruber - Gefügelhof Eigenherr	Rindfleisch, Hühnerfleisch, Putenfleisch, Eier		Mettigweg 5	5321	Koppl
Imkerhof Salzburg	Honig, Oxydel, Blütenpollen, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl
Gärtnerei Frahammer	Frischgemüse, Kräuter, Blumen, Stauden		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	Schaf-Vollmilch, Schafwolle, Honig, Eier u. a.	✓	Franz-Xaver-Gruber-Straße 33	5112	Lamprechtshausen
Schnapsbrennerei Bruckmoser	Brand und Likör (div. Sorten), Waldhonig		Stockham 7	5112	Lamprechtshausen
Buachberger's Mili	Milch, Süßrahmbutter, Joghurt, Sauerrahm u. a.		Buchberg 1/2	5163	Mattsee
Mitterhof	div. Fleisch- und Wurstprodukte		Mitterhof 3a	5163	Mattsee
Bioimkerei Hinterhauser	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Dorfbeuern 4	5152	Michaelbeuern
TRAPP Die Blumen- & Gartenwelt	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter u. a.		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Hühner-, Putenfleisch, Wald- und Blütenhonig	✓	Reinharting 6	5165	Nussdorf
Derndlbauer	Naturjoghurt, Topfen, Käse, Schweinefleisch		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauer am Bichl - SalzburgerLand Ei	Eier, Wachteleier, Blütenhonig, Waldhonig		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland-Ei	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Pilze: Austernpilze, Kräuterseitlinge, Shiitake, Nameko, Reishi u. a.	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Imker Kastenauser	Blüten-, Wald-, Creme-, Blüten- mit Waldhonig		Pötzelsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Waldhonig, Cremehonig, Blütenhonig		Weierweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Blüten-, Creme-, Waldhonig, Blüten-Waldhonig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Joglbauer	Weidemilch, Eier, Roggen, Dinkel, Essig u. a.	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Müllnerhansl - Trumer Schmanckerlhof	div. Fleisch, Wurst, Innereien		Mühlstraße 18	5162	Obertrum
Tischlerbauer	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald- und Blütenhonig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Trumer Privatbrauerei	Salzburger Landbier		Brauhausgasse 2	6162	Obertrum
Hochmühle Frauenlob	Korn/Mehl: Laufener Landweizen, Tauernroggen, Snack Knusperfreude	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Huberbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Stoffn Bio-Edelpilze	Austernpilze, Zitronenseitlinge, Shiitake u. a.	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Aicherbauer	Holzstöckerl-Spiel	✓	Talacker 3	5164	Seeham
Käserei Walkner	Emmentaler, Bergkäse	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Kramerei Seeham	div. herkunftszertifizierte Produkte		Hauptstraße 64	5164	Seeham
Thurerhof	Rindfleisch, Honig, Oxydel, Räucherwerk u. a.	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bio Land Imkerei & homattroad	Blüten-, Wald-, Cremehonig, Haunsberger Roggen, Rotweizen	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Bioimkerei Doppler	Blüten-, Creme, Wald-, Wald- und Blütenhonig	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen
Blumen Harasek	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Moosstraße 36	5201	Seekirchen
Frankgut - SalzburgerLand Ei	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Gärtnerei Monger	Topfkräuter, Jungpflanzen, Blumen, Bäume		Wallerseestraße 89	5201	Seekirchen
Glückswachtelei Unterholzof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Graßmann	Rindfleisch, Putenfleisch, Hühnerfleisch		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Hoamat Honig	Honig, Met, Oxydel, Zwetschenmarmelade, Wachteleier		Hauptstraße 78	5201	Seekirchen
Imkerei Janser	Wald-, Creme-, Blütenhonig, Met		Ried 17	5201	Seekirchen
Imkerei Roider	Blüten- u. Waldhonig, Cremehonig, Waldhonig		Waldmoosgasse 13	5201	Seekirchen
Mattigtaler Käse GmbH	Vollmilch, Butter, Joghurt, Topfen, div. Käse	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Mosterei Loaster	Apfelsaft, Bio-Apfelsaft		Zaisberg 4	5201	Seekirchen
Ungerbauer	Rohmilch, Eier		Kothgumprechtung 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Rohmilch, Naturjoghurt, Eier		Schöngumprechtung 18	5201	Seekirchen
Biohof Stöcklbauer	Dinkel, Dinkelreis, Dinkelvollkornnudeln, Hafer, Haferflocken	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Grabnergut	Schweinefleisch, Speck		Holzhauser Straße 82	5113	St. Georgen
Schmetterlingshof	Fleisch (Lamm, Huhn, Gans!), Eier, Essig u. a.	✓	Helmberger Straße 21	5113	St. Georgen
Bäckerei Obauer	Landweizenbrot, Tauernroggenbrot	✓	Steinklütstraße 3	5340	St. Gilgen
Wallnerhof	Putenfleisch		Segewald 2	5340	St. Gilgen
Fleischhauerei Gerbl	Rindfleisch		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei Necker	Tauernroggen-Landweizenbrot	✓	Bahnstraße 5	5350	Strobl
d'Krämerin - Online-Shop	div. herkunftszertifizierte Produkte			5303	Thalgau
Kasbach	Rindfleisch	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof & Fleischhauerei Santner	Kalbfleisch		Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnergut - SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomanstraße 12	5303	Thalgau
Oberbrandstatt	Eier, Sirupe, Marmeladen		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Stranzenhof	Schafrohmlch, Käse, Wurst, Saft, Dörrobst u. a.	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Baierlgut	Erdbeeren, Erdäpfel, div. Frischgemüse		Walsersstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Hofweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Brötnerbauer	Blumen und Zierpflanzen		Himmelreich 3	5071	Wals-Siezenheim
Dandlhof	Frischgemüse, Salat, Erdäpfel, Oca, Topinambur		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererhof	Rind, Schwein, Weidhenderl, Pute, Wurst u. a.		Grünauerstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eisl Gastronomieservice	herkunftszertifiziertes Gemüse-, Obst-, Kräuter-Sortiment für Gastronomie		Grenzstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Lauch u. a.		Bauerngasse 20	5071	Wals-Siezenheim
Feldinger's Hausgartl	Kresse Keimspossen	✓	Walsersfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fleischerei Santner	Rindfleisch	✓	Walser Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüsejungpflanzen, Blattsalat, Erdäpfel, div. Gemüse		Loigerstraße, Himmelreich 61	5071	Wals-Siezenheim
Frießeneggergut	div. Frischgemüse, Erdäpfel, Blattsalat, Kraut, Rote Rüben, Brokkoli u. a.		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Gartenbau Winklhofer	div. Frischgemüse, Kürbis, Erdäpfel, Salat, Bienenwiese Setzpflanzen u. a.	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Gastager	Weihnachtsstern		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen und Zierpflanzen		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gemüsebau Esterer	div. Frischgemüse, Salate, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Rohmilch, Frischmilch, Butter, Joghurt u. a.		Walser Straße 14	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Rindfleisch, Leberknödel, Eier, Kürbis, Schnittblumen		Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hörmannbauer	Kohl-, Zwiebel-, Wurzel-, Fruchtgemüse, Kräuter		Kirchenstraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Jungpflanzen Gerl	Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen, Kräuter, Erdbeeren div. Sorten		Loigerstraße 16	5071	Wals-Siezenheim
Kaindlbauer	Wurzel-, Zwiebel-, Kohlgemüse, Erdäpfel u. a.		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Königgut	Eier, Honig, Gemüse, Sirup, Suppenhühner, Schwein, Speck, Kräuter		Oberfeldstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Kracherbauer	Gemüse-Jungpflanzen, Salat, Frischgemüse		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Landesgut Klessheim	Frischmilch, Dinkel, Apfelsaft, Blütenhonig	✓	Klessheimerstraße 5	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Frischgemüse, Salat, Kürbis, Erdäpfel, Kräuter		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Frischgemüse, Blattsalat, Kürbis, Zucchini u. a.		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	Kalb, Rind, Lamm, Pute, Heufuttermittel u. a.	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Freilandhof Putzgrub	Bergbauern-Freilandeier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Hasenpoint	div. Sirupe, Kräutersalz, Kräutertee	✓	Wallingwinkl 12	5441	Abtenau
Leierhof	Oxymel, Tees, Brennesselsamen		Seydegg 3	5441	Abtenau
Thalgerhof - SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Untergrub	Rindfleisch, Schweinefleisch, Putenfleisch, Grillwürstel, Wurst, Speck	✓	Möselberg 12	5441	Abtenau
Untermoos Abtenauer Wiesenei	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Obsthof Buchegger/Oberhaslach	Apfelsaft, Phillipsbirnenbrand		Hallseiten 9	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzlberger	div. Käsesorten, Schweinefleisch	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Motzenhof	Rohmilch-Heumilch		Adnet 59	5421	Adnet
Fischhof - Das Ziegenparadies	alles von der Ziege: Topfen, div. Käse, Kitzfleisch, Ziegen-Schinken, Honig	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
MundOrt Metzgerei	Kalb- u. Rindfleisch, geselechtes Rindfleisch u. a.		Hefenschner 88	5524	Annaberg
Unterschlag - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Braunöthof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	div. Käsesorten, Butter, Eis, Joghurt, Wurst, Eier		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	div. Honigsorten		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Mayrhof	Eier, Wachteleier, Obstler	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Karnerhof	Highlandbeef, Hauswürstel, Käsekrauter u. a.	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser	Lung, Tauernroggen, Laufener Landweizenmehl (Biokorn, Mehl)	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
Lisis Speis	div. herkunftszertifizierte Produkte		Markt 52	5440	Golling
Seiwaldgut	Rindfleisch, Fruchtaufstrich, Edelbrände u. a.	✓	Haarbergweg 336	5440	Golling
Stieglerbauer	Rohmilch, Kalbfleisch, Eier	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Bauernbräugut	Rohmilch, Kalbfleisch, Eier	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Gärtnerei Pleitner	Gemüsejungpflanzen, Blumen, Topfkräuter u. a.		Rif/ Schloßallee 51	5400	Hallein
Sonnenhuhn	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Johannes Bio-Bergbauernhof Krispl	Lamm-, Hühnerfleisch, Bergkräutertee, Honig	✓	Gaissau 3	5425	Krispl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Dinkel (Korn, Mehl, Nudeln, Reis), Käse u. a.	✓	Kellau 15	5431	Kuchl

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
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	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Weissenbach 8a	5431	Kuchl
Einäuglbauer	Eier, Hühnerfleisch, Rehwild, Rotwild, Gams		Neubach 15	5523	Lungötz
Handkäserei Wimmer	Naturjoghurt, Vollmilchtopfen, div. Käse		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Jellgut	Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
Landwirtschaftsbetrieb Winklhof	Honig, Milch, Butter, Joghurt, Essig, Fleisch u. a.	✓	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri	handgeschöpftes Siedesalz (pur, Kräuter), Sbg. Natursalz-Sole		Kaserermühlweg 3	5411	Oberalm
Biohof Moosbauer	Tauernroggenbrot, Gansl, Rind, Rohmilch u. a.	✓	Leitnerstraße 10	5412	Puch
Höllhof	Hochlandrind	✓	Schattau 22	5442	Rußbach
Bachrain	Kalb, Rind, Schwein, Kitz, Wild, Gams, Innereien	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
Metzgerei Siller	Fleisch und Würste	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
Schleggenhof	Lammfleisch, Lammschinken	✓	Scheffau 6	5440	Scheffau
AlmSinn	Sauerhonig, Suppenwürze mit Wildkräutern		Am Dorfplatz 31	5423	St. Koloman
Da Waldhofer	Rindfleisch, Huhn, Eier, Brände u. a.	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Koloman

PINZGAU (58 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biobauernhof Haslach	Rohmilch, Pinzgauerkäse, Eier, Obstler	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Genussregion Bramberger Obstsaft	Apfelsaft, Apfeltresterpulver		Wilhelmstall, Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Gaferlgut	Rindfleisch, Grillwürstel, Burger-Patties	✓	Krössenbachstraße 23	5671	Bruck
Hintergaferl	Suppenhühner, Jungrind, Eier	✓	Krössenbachstraße 25	5671	Bruck
Landwirtschaftsbetrieb Piffgut	Rohmilch, Butter, Joghurt, Molke, div. Käse	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
Metzgerei Genossenschaft Bruck	div. Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Kitz, Ziege, Pferd, Wild, Wurst	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
Bijo Farm	Cebufleisch, -Wurst (div. Sorten), aus Rosen: Chutney, Müsli, Tee, Sirup	✓	Taxenbacher Fusch 31	5672	Fusch
Unterhausreit	Apeflessig, Kräutertee	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Woidwerk	Blütenhonig, Waldhonig, Oxydel		Patschweg 7b	5662	Gries
Hollersbacher Kräutergarten	div. Tees: Hollersbacher Balance, Blütenzauber, Juchizza, Kräutersalz	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Scharlern	div. Käsesorten, Wurst, Fruchtaufstrich, Brand	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
NOWI Conditorei Eis	div. Speiseeisorten		Augasse 4	5710	Kaprun
Bio-Imkerei Bründl	Blüten-, Almrosen-, Wald-, Cremehonig	✓	Sinning 36	5771	Leogang
Ottinghof - Leoganger Safran	Safran	✓	Otting 3	5771	Leogang
Sinnlehen	Butter, div. Käse (Schneerose, Bärlauchkäse, Bergkäse)	✓	Hirrenreit 8	5771	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Milch, Käse, Rind, Roggen, Dinkel (Grieß, Mehl), Dinkelreis, -nudeln u. a.	✓	Otting 7	5771	Leogang
Fleischhauerei Rass	Huhn, Pute, Gans, Ente		Lofer 47	5090	Lofer
Stoaberg Smokehouse	Pulled Beef		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Bichlhof	Milch & Käse, Butter, Sauerrahm, Hühnerfleisch, Eier, Cremelikör	✓	Bichlweg 4	5751	Maishofen
Bio-Imkerei Herzog	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald- und Blütenhonig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Erzeugergemeinschaft Salzburger Rind	Salzburger Almring, Salzburger Jungstier		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milch, Buttermilch, Joghurt, Butter, Schlagobers, div. Käsesorten	✓	Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Hatzbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Sonnberg 10	5761	Maria Alm
Tischlerbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Aberg 6	5761	Maria Alm
Imkerei Albert Wieser	Wald-, Creme-, Blüten-, Wald- u. Blütenhonig		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill
Wiesberghof	Rindfleisch, Lammfleisch, Gansfleisch, Eier	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedersill

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Altjudengut	div. Käse, Kalb, Wurst, geselchtes Rindfleisch		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Säfte, Sirup & Essig (div. Sorten), Apfelchips		Grabenäckweg 37	5721	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Naturjoghurt, Frischkäse, Käse (div. Sorten)		Walchen 319	5721	Piesendorf
Frohngütl	Hochlandrindfleisch	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Klaus Rathgeb	Wildfleisch, Kalb- und Rindfleisch, Lammfleisch		Weidachweg 104	5661	Rauris
Kumming	Fleisch: Kalb, Rind, Lamm, Kitz, Reh, Rotwild		Sportstraße 14/10	5661	Rauris
Obermoosen	Frisch- & Weichkäse, Zirbengelee, Zirbensirup, Brände	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
Marolden	Eier, Masthühner, Ochsenfleisch		Maroldenweg 4	5754	Saalbach-Hinterglemm
Fischzucht Kehlbach	Forelle, Saibling, Saiblings-Kaviar, Flusskrebse, Besatzfische		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Saibling, Forelle, Saiblings-Kaviar, Besatzfische		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer	Kalb, Rindfleisch, Lammfleisch, Rehwild, Rotwild, Gamsfleisch		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Hauserpeterhof	Milch, Käse, Wurst, Hühner-, Wachteleier u. a.	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Jagghof „Die Schattberger“	Jungrindfleisch, Leber, Herz, Roggen, Dinkel	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Missi AlpenEis	div. Speiseeisorten		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof „Die Schattberger“	Jungrindfleisch, Obstler	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Örgenbauer „Die Schattberger“	Rindfleisch, Obstler	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Poltenhof	Rindfleisch	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Thoman	Eier	✓	Schmieding 4	5760	Saalfelden
Sunseitimker	Blütenhonig, Waldhonig, Cremehonig, Met		Steinbachstraße 16	5662	St. Georgen/Pzg.
Obermoos	Eier, Suppenhühner	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin/Lofer
Plattner Blütenflair und Gartenlust	Schnittblumen, Blumen und Zierpflanzen		Grubhof 184	5092	St. Martin/Lofer
Donisbauer	Butter, Weichkäse, Schnittkäse, Bergkäse	✓	Eschenau 97	5660	Taxenbach
Tauernlamm	Fleisch von Rind, Kalb, Lamm, Reh-, Rotwild	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Topfen, div. Käse, Taxbocher Woachkas	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Ennsmangut	Schnittkäse, Wild, Forelle, Saibling, Räucherfisch	✓	Niederland 10	5091	Unken
Kreuzerbauer	Rindfleisch	✓	Gföll 2	5091	Unken
Oberrain anderskompetent	Frischgemüse, Salat, Kräuter, Kohlsprossen	✓	Unken 8	5091	Unken
Bamer	Rindfleisch	✓	Uggel 6	5723	Uttendorf
Pinzga Speckdorf	Rindfleisch, Rinderspeck mit Apfeltrester		Vorderkrimml 70	5742	Wald
Augut	Milch & Käse, Kalb, Schwein, Wild, Wurst		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Imkerei Michael Egger	Wald-Blütenhonig		Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Metzgerei Schultes	Kalb- und Rindfleisch, Lammfleisch, Rehwild, Rotwild, Wurst, Grillwürstl		Kitzsteinhornstraße 47 / Schüttdorf	5700	Zell am See

PONGAU (71 BETRIEBE) 

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersattgut	Rohmilch, Eier, Honig, Brände, Forelle, Rind, Schwein, Schaf, Wild	✓	Schwembergweg 25	5541	Altenmarkt
Imkerei Steffner	Blütenhonig, Cremehonig		Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Konwald	Frischkäsezubereitungen in Öl, Kitzfleisch		Konwaldweg 3	5541	Altenmarkt
Tauerngarten	Wurzel-, Zwiebel- & Kohlgemüse, Saft u. a.		Zeffnergasse 14	5541	Altenmarkt
Bio-Bauernhof Schmaranz	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Fleischhauerei Hutegger	Fleisch: Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Kitz, Wild, Tauern Friauli		Pyrkerstraße 76	5630	Bad Hofgastein
Riedlalm	div. Käse (u. a. Hartkäse, Apfelweinkäse)		Breitenberg	5630	Bad Hofgastein
Veitbauer	Joghurt, Topfen, Naturjoghurt, Frischmilch	✓	Wieden 2	5630	Bad Hofgastein
Biohof Gschwendt	Rollgerste, Dinkel, Hafer, Weizen, Roggen u. a.	✓	Gainfeld 14	5500	Bischofshofen
Echt kasig Hofkäserei Hubmühle	alles vom Schaf: Joghurt, Topfen, Käse		Erzstraße 29	5500	Bischofshofen
Echt Schreckbauer	Lamm, Kalb, Rind, Schwein, Pute, Wurst	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigessig, Bienenwachskerzen, Oxymel, Perga, Walnusshonig		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Obersüßgut	Rindfleisch, Eier, Fruchtaufstrich, Apfelsaft	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Forelle, Eier, Rohmilch, Gansl, Pute, Huhn, Schweinefleisch		Hauptstraße 21	5531	Eben
Sulzenalm Krahlehenhütte	Rohmilch, div. Käse, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Wexlerhof	Frischgemüse, Kräuter, Beeren, Spargel u. a.		Wexlerweg 2	5532	Filzmoos
Hundsalzhof	Joghurt, Topfen, Frisch-, Schnittkäse, Honig	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Zehenthof	Eier, Almbutter, Sennkäse, Bergkäse, Speck		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Honigtraum Winkler	Blüten-, Wald-, Cremehonig, Met	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Mitteruralsberg Biohofkäserei	Rohmilch, Butter, Butterschmalz, Schotten u. a.	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
ärla Fischmanufaktur Großarl	Forelle, Saibling, Fischaufstrich		Kössler 5	5611	Großarl
Aubauer	Milch & Käse, Rind, Almschwein, Wurst, Eier, Fruchtaufstrich, Sirup, Pesto	✓	Aubauernweg 1	5611	Großarl
Bernberg	Butter, Joghurt, div. Käse, Rind, Pute		Schiedweg 39	5611	Großarl
Filzmoosalm Prommegg	Milch, Butter, Joghurt, Käse, Wurst, Brot, Rind		Ellmau 41	5611	Großarl
Gerstreit	Rindfleisch, Lammfleisch, Vogelbeerbrand		Sonnseitweg 34	5611	Großarl
Großarler Genuss	Großarler Rindfleisch & Wurst, Special Cuts		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Großarler Troadkastn	div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 2	5611	Großarl
Klausbauer	Butter, Käse, Kitzfleisch, Wurst, Speck, Saibling		Ellmau 74	5611	Großarl
Maurachhof	Butter, Käse, Rind, Wurst, Eier, Obst, Likör u. a.		Maurachweg 14	5611	Großarl
Mitterhub	Lammfleisch	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Oberharbach	Milch, Käse, Rind, Schwein, Lamm, Sirup u. a.		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Sirup, vorgefertigte Gerichte u. a.		Rattersberg 20	5611	Großarl
Untergollegghof	Brand, Zirbenlikör, Ziegenkitzfleisch		Eggriedl 2	5611	Großarl
Aigenreith	Fritzterer Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hütttau
Bodenbauer	Rindfleisch, Rotwild, Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Bairau 1	5511	Hütttau
Dorfmetzgerei Max Mann	Fleisch, Speck und Wurst vom Fritzterer Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hütttau
Pallerbauer	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Hütttau 10	5511	Hütttau
Gut Hüttschlag	Rehwild, Rotwild, Gams, Salami, Hauswürstel roh		Hüttschlag 8	5612	Hüttschlag
Oberneuhof/Berg(er)wiesen	Fleisch von Rind, Schwein, Lamm, Suppenhuhn		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Steinmannbauer	Milch, Butter, Joghurt, Käse, Rind, Brand u. a.	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	div. Käsesorten (Dorfkönig, Kräuterprinz u. a.)	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Bäckerei Café Konditorei Bauer	Bio-Dinkeleckerl, Dinkelhandsemmel		Dorf 248	5505	Mühlbach
Tauernbrennerei	Liköre, Schnaps, Fruchtaufstriche u. a.		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers	Amadeo Salzburg		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Biohof Lehengut	Alles vom Schaf: Milch, Butter, Joghurt u. a.	✓	Reitsam 11a	5452	Pfarrwerfen
Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut	Blütenaufstrich, Sirup, Öl, Duftsäckchen u. a.	✓	Roßbrandstraße 30	5550	Radstadt
Metzgerei Ladinger	Rindfleisch		Stadtplatz 13	5550	Radstadt
Steinergut - Kocher's Biohof	Rind-, Wildhendlfleisch, Honig, Kräutertee	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Unterfarnwang	Rind, Kalb, Wurst, Schmalz, Saft, Tee	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Genussregion Pongauer Wild	Reh, Hirschkalb, Hirsch, Gams		Baderstraße 7	5620	Schwarzach
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	div. herkunftszertifizierte Produkte	✓	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach
Brennerei Gauger	Vogelbeerbrand, Birnenbrand, Obstler		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen, Zierpflanzen, Jungpflanzen, Erdbeeren		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Gartencenter Zachhalmel	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Industrießstraße 5	5600	St. Johann
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Rotwild, Rehwild, Gams, Kalb, Rind, Lamm		Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban	Kalb, Rind, Lamm, Kitz, Reh, Rotwild, Wurst		Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	div. herkunftszertifizierte Produkte	✓	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann
Echt Guat Bauernladen	div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.
Edelhuat - Biopilzzucht Neubach	Austernseitlinge, Kräuterseitlinge, Shiitake-Pilze		Oberbachstraße 6	5522	St. Martin/Tgb.
Oberedt	Eier, Rindfleisch, Lammfleisch, Honig	✓	Edtstraße 27	5522	St. Martin/Tgb.
Spießhof	Roh-, Buttermilch, Topfen, Käse, Wurst u. a.	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin/Tgb.

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Waisengut	Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin/Tgb.
Bauernhof Sonnenhuab	Brände, Honig, Rindfleisch		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit
Die Summerin	Blüten-, Wald-, Cremehonig		Pass Lueg Straße 3	5451	Tenneck
AlpakaAlm Wollmanufaktur	Pflanzsack, Business-Sohle		Zollweg 21	5602	Wagrain
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Tauernroggenlaib, Weizenbrot aus Laufener Landweizen	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Beermoos	Rindfleisch	✓	Öbristweg 65	5602	Wagrain
Großwidmoos	Huhn, Pute, Kräutersirup, Obstler, Tees u. a.	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Lamm-, Hühnerfleisch, Suppenhühner, Eier	✓	Weberlandl 15	5602	Wagrain
Hinterdechantshof	div. Frischgemüse, Eier & Honig	✓	Reitsam 70	5450	Werfen
wengANGUSta	Rindfleisch	✓	Weng 247	5453	Werfenweng

LUNGAU (37 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bienenlehrpfad Göriach	Blüten-, Wald-, Creme-, Löwenzahnhonig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Hiasnhof	Butter, Käse, Apfelsaft, Kräutertee, Kitzfleisch	✓	Fern 31	5574	Göriach
Familie Schiefer OG	Honig, Oxymel, Teigwaren, Vollkornmehl u. a.		Bruckdorf 608	5571	Mariapfarr
Kinderbauernhof Standlhof	Rohmilch, Rindfleisch, Eier, Erdäpfel	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Poinsitgut	Hühnerfleisch	✓	Fern 36	5571	Mariapfarr
Prestlhof	Rind-, Schweinefleisch, div. Wurst, Speck, Eier		Fern 38	5571	Mariapfarr
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Sauschneider	Rind, Lamm, Hühner, Puten, Blütenhonig	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Weberhof	Lungauer Saubohne, Erdäpfel		Grabendorf 55	5571	Mariapfarr
Wielandhof	Frischkäse in Öl, Schnitt-, Bergkäse, Rindfleisch	✓	Lignitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Aronia, Getreide, Hanf, Buchweizen	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Daslerhof	Kalbfleisch	✓	Markt 99	5570	Mauterdorf
Imkerei Kaiser	div. Honig, Honig mit Pollen, Bienenwachs		Markt 342	5570	Mauterdorf
Metzger	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterdorf
Aignerhof	Rind-, Schweine-, Wildfleisch, Wurst, Speck	✓	Hemerach 15	5583	Muhr
Schoberhof	Rind, Roggen, Dinkel, Eachtling „Dita“	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Biohof Sauschneider	Schwein, Wurst, Tauernroggen, Nudeln u. a.	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sagmeister	Tauernroggen, Indigoweizen, Dinkel, Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Biohof Brugger	div. Honig, Bienenwachs, Oxymel, Weidegans	✓	Fell 52	5582	St. Michael
Örgenhias	Butter, Topfen, Frischkäse, Rindfleisch	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Burggerhof	Butter, Buttermilch, Topfen, Sauermilchkäse	✓	Refling 27	5580	Tamsweg
Das Blumenhaus	Blumen- und Zierpflanzen, Jungpflanzen		Kuenburgstraße 13	5580	Tamsweg
Genussregion Lungauer Eachtling	Husar, Anuschka, Ditta, Ostara, Evita u. a.		Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Greilhof	Jungrind, Schwein, Wild, Lamm, Wurst, Sulze	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Tamsweg
Landwirtschaftsbetrieb Standlhof	div. Fleisch, Wurst, Erdäpfel, Milch, Käse	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Lungauer Speis	Rind, Schwein, Lamm, Wurst, Burger-Patties		Preberstraße 7	5580	Tamsweg
Ottinggut	Milch, Butter, Molke, Joghurt, Buttermilch	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Tonibauer	Rind-, Lammfleisch, Wurst & Speck, Saibling	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Trimminger	Joghurt, Käse, Produkte vom Schaf	✓	Sauerfeld 40	5580	Tamsweg
Rigele	Rohmilch, Butter, Buttermilch, Topfen, Schnittkäse, Rind, Kitz, Wild	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Betriebsgemeinschaft Graggaber-Urban	Rohmilch, Rindfleisch, Erdäpfel	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Davidhof	Jungrind, Ziegenkitzfleisch, Erdäpfel	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Imkerei Aigner	Blüten- m. Waldhonig, Almrosen(creme)honig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Kräuthütte	Rohmilch, Butter, Milchsichgetränke u. a.		Fanningberg 155	5572	Weißpriach
Moosalm	Rohmilch, Butter, Käse, Joghurt, Eier u. a.	✓	Lamm 39	5584	Zederhaus
Müllnerbauer - Edelbrände Moser	Woodka, Troad, Enzian	✓	Zederhaus 49	5584	Zederhaus
Waldhof Kösslergut	Freilandeier, Honig, Suppenhühner		Wald 15	5584	Zederhaus

GENUSS-KISTERL (23 BETRIEBE)

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer - HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	www.kastnersbioeier.at
Kernbauer & Kerne'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
Tauernbrennerei	Alpenstraße 5	5562	Obertauern	www.tauernbrennerei.at
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-Kappacherstraße 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

Käsekrainer vom Weltmeister

Helis Käsekrainer wurden auf der Messe Wieselburg 2026 mit Gold ausgezeichnet.
Ein besonderer Genuss fürs regionale Barbecue oder den gemütlichen Grillabend.

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



**MEHR
MUSIK
MEHR
SALZBURG!**



Mehr 90er und das Beste von heute

Antenne
SALZBURG

FLACHGAU 102,8 MHz 89,3 MHz 106,6 MHz **SALZBURG STADT** 95.2 MHz **LOFER** 106.7 MHz
TENNENGAU 106.6 MHz **ABTENAU** 106.7 MHz **SAALFELDEN** 106.7 MHz **RADSTADT** 106,7 MHz
SAALBACH 106.7 MHz **SCHWARZACH** 106,7 MHz **ZELL AM SEE** 106,7 MHz **OBERTAUERN** 106.7 MHz

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. Juli 2026.



Almjausen-
Gutschein

1x

Echter Alm-Genuss

Am besten schmeckt die Jause auf Salzburgs
Almen. Nach der Wanderung genießen wir
frische Almbuttermilch, herzhaften Käse, würzigen
Speck und selbstgebackenes Bauernbrot.

Gültig für eine Almjause in Salzburg für 2 Personen.

Regional gekocht
Gerichte aus fernen Ländern lassen
sich wunderbar mit regionalen Zutaten
zubereiten. Bei Seminarbäuerin
Sabrina Bergmüller erfahren wir,
wie einfach alpines Sushi geht.

*Gültig für die Teilnahme am Sushi-Kochkurs
„Regional.Gemeinsam.Rollen“ für 2 Personen.*



Kochkurs

1x

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 auf:
www.salzburgschmeckt.at

Gutschein für 1 Genuss-Kisterl medium



WERDE TEIL DER „SALZBURG SCHMECKT“-FAMILIE!

MAGAZIN + GUIDE:

salzburgschmeckt.at/magazin

MEHR INFOS:

salzburgschmeckt.at

AUF SOCIAL MEDIA FOLGEN:

 www.instagram.com/salzburgschmeckt

 www.facebook.com/salzburgschmeckt

JETZT

NEWSLETTER
+ MAGAZIN
ABONNIEREN:





mit
praktischer
Trink-
öffnung



EISKAFFEE

Cremiger, verführerischer Kaffeegenuss- unser Bergbauern Ready-to-Drink-Kaffee ist ein köstlicher Eiskaffee für den täglichen Genuss, ob zu Hause, im Büro oder unterwegs. Für eine persönliche Note einfach gekühlt oder mit Eis servieren. Pure Verwöhnung, wo immer du bist. Diese Drinks sind ungekühlt lagerbar und bis zu 12 Monate haltbar.

Erhältlich in den Sorten: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato



SalzburgerLand Genuss-Fest in Altenmarkt

ERLEBEN, GENIESSEN, MITFEIERN!

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



Live-Musik, Handwerksvorführungen, Schaubacken und vieles mehr.
Infos: www.salzburgschmeckt.at



31. Mai 2026
10 bis 17 Uhr
Marktplatz
5541 Altenmarkt

