salzburgschmeckt.at

N°. 02.2026

Salzburg schmeckt

Magazin für Salzburger Lebensmittel und echtes Genuss-Handwerk



Gutes AUS DEM Ofen

Seite 06
Biotee aus dem Tal

Seite 30
Biofleisch vom Berg

Seite 84
One-Pot-Rezepte

SalzburgMilch

Premium für alle.



DIE PREMIUM MILCHMACHER

milch.com

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



Liebe Leserinnen und Leser,

die Direktvermarktung ist ein wichtiges Standbein für Salzburgs Landwirtschaft. Besonders freut mich, dass immer mehr junge Menschen diese Form des Einkaufens (wieder)entdecken. Und das sowohl seitens der Betriebe als auch seitens der Kundinnen und Kunden. Aber auch der Handel ist ein verlässlicher Partner, wenn es darum geht, regionales Einkaufen für alle zu ermöglichen und unsere Produzentinnen und Produzenten zu unterstützen. Die Erfolgsgeschichte des „SalzburgerLand-Ei“ (ab Seite 48) zeigt dies eindrucksvoll.

In „Salzburg schmeckt“ stellen wir beispielhaft Menschen und Betriebe vor, die Tag für Tag dafür sorgen, dass wir hochwertige Lebensmittel aus Salzburg genießen können. Mit neuen Ideen, viel Leidenschaft und mutiger Pionierarbeit: Ob Biokräuter vom Berg, Fische aus dem Wald oder Milch aus Wals. Ob als Gründer, Nachfolgerin oder weil es immer so war.

Damit Salzburg schmeckt, brauchen wir auch Gastgeberinnen und Gastgeber, bei denen wir Handwerk erleben und genießen können. Und natürlich Rezepte zum Nachkochen (ab Seite 80). Dabei wünschen wir viel Vergnügen!

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



Covergericht:
Kalbsstelze aus dem Ofen
Rezept Seite 87!

SALZBURGER AGRAR MARKETING

IMPRESSUM
HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER: Salzburger Agrar Marketing (SAM) **VERLAGSORT:** Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm **FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:** Günther Kronberger (SAM) **REDAKTION, ARTDIREKTION, GRAFIK UND PRODUKTION:** blümke_blümke GmbH, Pannzaunweg 1a, 5071 Wals **SAM-TEAM:** Christina Aschbacher, Theresa Högler, 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:** Marco Schlager (Coverfoto), Chris Rogl, Günther Freund, 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.

JETZT BESTELLEN!
MAGAZIN-ABO



06
DA WÄCHST WAS NEUES
Biotee und Kräuter vom Großwidmoos

12
MILCH AUS WALS
Die nächste Generation Gerlbauer am Werk

18
GUTES FÜR HUND UND KATZE
Tiernahrung aus dem Land Salzburg

24
REGIONAL MIT GARANTIE
LR Max Aigner und LK-Präsident Rupert Quehenberger

30
AUS RESPEKT VOR DEM TIER
Neuer Metzgermeister Johannes Siller

36
DU BIST, WAS DU ISST
Gastbeitrag „Land schafft Leben“

38
ISST GUT: FISCH, BITTE!
Proteinquelle, die schmeckt

40
MARIA AM SCHAUPLATZ
Zu Besuch bei den Waldfischen

44
SCHAU AUFS RUNDE SIEGEL
Alle Kriterien fürs Herkunfts-Zertifikat

47
MIT LIEBE ZUR NATUR
arbeitet Familie Ziefer aus Mariapfarr

48
PIONIERE IM HÜHNERSTALL
Das SalzburgerLand-Ei schreibt Geschichte

54
DAS GUTE LIEGT SO NAH
Hofläden und Märkte auf einen Blick

PRINTED IN AUSTRIA
202223021

PEFC
PEFC/06-39-01

produziert gemäß Richtlinie Uz24
des Österreichischen Umweltzeichens,
Ferdinand Berger & Söhne GesmbH, UW-Nr. UZ24-686









Salzburg schmeckt

MEHR REGIONALE GSCHICHTN AUF DER WEBSITE ENTDECKEN!

www.salzburgschmeckt.at

56
URLAUB AM GAFERLGUT
Hofleben zum Erleben

60
SPASS UND WISSEN
Alles rund ums Korn

62
WINTERLICHER GENUSS-TAG
Unterwegs auf der Schmittenhöhe

64
GENUSS-INSEL
Kantine des LZ für Hör- und Sehbildung

66
NAH AM URSPRUNG
Familie Eschbacher macht Genuss einfach

72
VON FRÜH BIS SPÄT
Familiengästehaus Mauser Mühltaler

76
AUSGEZEICHNET AUFGETISCHT
Frisch gekocht essen im Land Salzburg

96
DA STECKT SALZBURG DRIN
Alle Betriebe mit Herkunfts-Zertifikat

106
GENUSS-GEWINNSPIEL
Mitmachen und tolle Preise gewinnen!

REZEPTE

80
FISCH AUF DREIERLEI ART
Ob in Salz, gebeizt oder als Pastafülle

84
ZU GAST BEI PAULA BRÜNDL
One-Pot-Gerichte mit Salzburger Zutaten

90
SCHMECKT WIE BEI OMA
Herbstrezepte der Seminarbäuerinnen



DA WÄCHST ETWAS NEUES

Text: Nadine Pinezits, Fotos: Familie Kaml

Wie lässt sich ein kleiner Biobetrieb breiter aufstellen? Familie Kaml aus Wagrain hat 2018 darauf ihre Antwort gefunden. Heute gehören Küchen-, Heil- und Teekräuter fix zum Angebot am Großwidmoos.



Die Landwirtschaft erfindet sich immer wieder neu. Denn Struktur- und Klimawandel sowie eine veränderte Nachfrage stellen viele heimische Betriebe vor neue Herausforderungen. Frische Ideen können helfen, einen Hof zukunftsfähig zu machen. Am Großwidmoos ist Familie Kaml genau das gelungen. Der Biobetrieb hat sich über die Jahre vielseitig aufgestellt: Neben der Tierhaltung gehören Honig, Schnaps und die „Schule am Bauernhof“ zu den fixen Standbeinen. Seit 2018 ist der Kräuteranbau Teil dieser Vielfalt. Ausgangspunkt dafür war der Kontakt zu einem Bauern aus der Umgebung, der nach jahrzehntelanger Teeproduktion eine Nachfolge suchte. Waltraud Kaml und Tochter Viktoria Strickner griffen die Idee auf und entwickelten daraus einen weiteren Betriebszweig. Das Kräuterwissen hat sich das Mutter-Tochter-Gespann Schritt für Schritt angeeignet: Waltraud absolvierte die Ausbildung zur Kräuterpädagogin, Viktoria die zur TEH-Praktikerin. Rund 30 verschiedene Kräuter gehören mittlerweile zum Sortiment. Etwa ein Drittel kommt vom eigenen Kräuteracker, der Rest stammt aus der Wildsammlung.



Handarbeit bis in die Tasse

Die Herstellung der Kräuterprodukte ist dabei echtes Handwerk. „Nach der Ernte werden die Kräuter sorgfältig sortiert“, erklärt Waltraud. „Wir kontrollieren die einzelnen Stängel und zupfen die hochwertigen Blätter von Hand ab.“ Nur diese Auslese kommt in die eigene Trocknungsanlage. Die Temperatur wird dabei stetig kontrolliert, damit Inhaltsstoffe und ätherische Öle erhalten bleiben. Danach kommen sie in die Lagerbehälter, werden beschriftet und zusätzlich tiefgekühlt.



Ob Ringelblume, Minze, Malve, Salbei, Melisse oder Rosmarin – alles wird von Waltraud und Viktoria händisch gepflückt und verarbeitet.

„Mein Favorit ist unser selbst gemischtes Kräuter-der-Provence-Salz."

Waltraud Kaml





Wo gibt's das?

Direkt am Hof: *Großwidmoos*
Online: *über den Webshop www.wildmoos.at*
Märkte: *jeden zweiten Freitag am Wochenmarkt in Radstadt*
Weitere Verkaufsstellen: *regionale Bauernläden und Partnerbetriebe*

Erst bei Bedarf entstehen daraus die verschiedenen Tee- und Kräutermischungen. „Wir produzieren nicht auf Vorrat, sondern füllen nur das ab, was wir brauchen. So vermeiden wir, dass Produkte unverkauft bleiben", erklärt Tochter Viktoria. Das Hauptprodukt am Hof sind bunte Teemischungen aus Himbeerblättern, Zitronenmelisse, verschiedenen Minzsorten, Linden- und Hollerblüten, Ringelblumen, Goldmelisse oder Schafgarbe. Auch Kräutersalze, Gartensalz, Oxymel und Likör gehören zum Angebot.

Aroma für die Winterküche

Getrocknete Kräuter bringen gerade in der kalten Jahreszeit Abwechslung in die Küche. Besonders gerne verwendet Waltraud Bestandteile mit mediterranen Aromen wie Basilikum, Rosmarin und Thymian. „Mein Favorit ist unser selbst gemischtes Kräuter-der-Provence-Salz", lacht sie. Auch getrocknete Blüten bringen Farbe in die Wintermonate: „Die Königskerze behält auch beim Trocknen ihre leuchtend gelbe Farbe. In der dunklen Jahreszeit bringt sie damit ein Stück Sommer zurück."

Handverlesen und mit viel Fachwissen werden die Kräuter gemischt und erst bei Bedarf verpackt.

Die rund 14 bunten Teemischungen sind wohltuend und wohlschmeckend.











Vielfalt schafft Stabilität

Das vielseitige Angebot hat echte Vorteile. Fällt ein Bereich weg, kann die Familie auf andere ausweichen. „Das hat sich während der Pandemie gezeigt, als die Schule am Bauernhof nicht stattfinden konnte. In dieser Zeit haben wir andere Standbeine stärker genutzt“, erzählt Waltraud. Auch beim Kräuteranbau ist es wichtig, auf unterschiedliche Rahmenbedingungen flexibel reagieren zu können. Die Witterung ist dabei eine der größten Unbekannten. Trockenperioden lassen sich am Großwidmoos dank der vorhandenen Bewässerungsmöglichkeit noch gut überbrücken. Deutlich schwieriger sind für den kleinen Betrieb Extremwetterereignisse. „Besonders die Unwetter bereiten uns Sorgen. Wenn es hagelt, kann die gesamte Kräuterernte verloren gehen“, so Viktoria. Auch mit diesen Herausforderungen bleibt der Kräuteranbau weiter ein wichtiger Bestandteil des Hofs. Das beweist: Manchmal braucht es für ein zusätzliches Standbein weder mehr Fläche noch mehr Tiere, sondern einfach eine gute Idee.

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND www.garantiert-regional.at

Ausgewählte Kräuter- und Teemischungen, diverse Sirupe und Schnaps sowie Honige tragen das Herkunfts-Siegel.

Großwidmoos
Waltraud Kaml
Widmoosweg 12
5602 Wagrain
info@wildmoos.at
T +43 664 52 94 179
www.wildmoos.at

Gutes für daheim

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



GENUSS SCHENKEN!

In der Genuss-Region Tennengau bieten mehr als 40 Genuss-Partner das ganze Jahr über regionale Spezialitäten. Ob Genuss-Wirtshaus, Genuss-Laden oder Genuss-Alm – hier ist für jeden Geschmack die richtige Adresse dabei. Die Genuss-Gutscheine sind das ideale Geschenk für jeden Anlass. Erhältlich im Gäste-service Tennengau und in den örtlichen Tourismusbüros. Mehr Infos unter: www.tennengau.com

Tennengau
Natur • Kultur • Genuss



QUALITÄTSFLEISCH FREI HAUS

Die besten Stücke vom heimischen Rind ganz unkompliziert im ALPENRIND Onlineshop bestellen.
Unter www.alpenrind.at/shop gibt's je nach Geschmack und Bedarf unterschiedliche Fleischpakete zur Auswahl. Also: Einfach rein-klicken und zu Hause genießen!

ALPENRIND
An OSI Group Company



AUF DIE PLÄTZE. FERTIG. BLUBB.

Rein ins Glas, raus aus der Geschmacksroutine: Mit etwas Zeit werden aus frischen Zutaten überraschend würzige, fein säuerliche Köstlichkeiten. Fermentieren lädt zum Experimentieren ein und lässt uns unsere Lieblingszutaten länger genießen. Ein Glas, ein bisschen Neugier – und schon kann es losgehen. Jetzt blubbern lassen und das Fermentieren mit dem Starter-Set von Müller Glas entdecken.

Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

Foto oben links: Genuss-Region Tennengau, Foto oben rechts: midjourney.com, Foto unten: Müller Glas

WOERLE 1889

VERANTWORTUNG, DIE SCHMECKT

Als österreichische Traditionsmarke verbindet **WOERLE** hohe Qualitätsansprüche mit stetig wachsenden Anforderungen an verantwortungsvolles Wirtschaften. Dafür wurden wir von **EcoVadis** mit der höchsten Auszeichnungsstufe **Platin** bewertet – als einziges Unternehmen der österreichischen Milchwirtschaft*.

Für unsere Konsument:innen und Handelspartner bedeutet das: die bewusste Entscheidung für Verantwortung, nachvollziehbare Informationen und besten Geschmack. Für uns ist es einfach: **Leidenschaft für besten Salzburger Käse**

*Stand 04.10.2026



WIRKT WEITER

UNSER NACHHALTIGKEITSPROGRAMM
WWW.WOERLE.AT/WIRKTWEITER

Milch aus Wals

Text: Anke Eder
Fotos: Günther Freund

Seit 1677 ist der Gerlbauer in Familienhand. Nun hat mit Sabine und Alois Ramsauer die nächste Generation den Hof übernommen – und führt Bewährtes und Neues zusammen.



Alois und Sabine, Sabines Eltern Christina und Manfred sowie ihre Großeltern Johann und Gertraude Reischl leben alle gemeinsam am Gerlhof.

Der Gerlbauer in Wals besteht seit dem 17. Jahrhundert. Mehr als 340 Jahre und 16 Generationen später wird hier noch immer Landwirtschaft betrieben. Damit gehört er zu den traditionsreichsten Betrieben in Salzburg und trägt das Prädikat „Erbhof“. Im April haben Sabine und Alois Ramsauer den Hof übernommen. Sabine führt als Tochter die Familientradition weiter, Alois bringt neben der Erfahrung als Hafner und Fliesenleger die Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter mit. Jetzt bauen sie sich gemeinsam ihre Zukunft auf.

Milch statt Gemüse

Die Region Wals bei Salzburg ist vor allem für besonders gutes Gemüse bekannt. Dass mitten im Ort auch ein Milchviehbetrieb wirtschaftet, ist etwas Besonderes. Rund 60 Rinder stehen am Hof, darunter etwa 35 Milchkühe. Die schwarz-weißen Holstein-Friesian-Kühe sind eine klassische Milchviehrasse und werden am Hof aufgezogen. Auch das Futter für die Tiere kommt weitgehend von den eigenen Flächen.

Hand in Hand

Drei Generationen leben und arbeiten am Hof. Gemeinsam halten sie den Betrieb am Laufen: Alois und Manfred kümmern sich vor allem um die Stall- und Feldarbeit, Sabines Mutter Christina hilft bei der Produktion und der Direktvermarktung. Auch die Großeltern arbeiten mit, wo sie können. Landwirtschaft ist hier Familienarbeit und war es schon immer.



Frische Milch direkt ab Hof. Was viele Menschen noch von früher kennen, ist heute wieder gefragt.



Die Milch stammt von den eigenen Kühen, die Heu und Grassilage zu fressen bekommen. Der Laufstall sorgt für Bewegung.



gehören ebenso zum Sortiment wie Natur- und Fruchtjoghurts, Topfen, Butter sowie Eiskaffee und Kakao. Alle Milchprodukte kommen aus eigener Erzeugung – nur beim Schnittkäse arbeitet die Familie mit einem Partner zusammen. Im Dorf ist die Hütte gut bekannt. Viele sagen einfach „Gerei“ oder „Gereis SB-Hütte“. Für die Kundinnen und Kunden ist sie eine gute Möglichkeit, Lebensmittel dort einzukaufen, wo sie entstehen. Denn was im Stall und in der kleinen Produktionsanlage händisch erzeugt wird, wird direkt ab Hof verkauft.

Frisch vom Hof

Die Direktvermarktung hat beim Gerlbauer ebenfalls lange Tradition. 1997 begannen Sabines Großeltern Johann und Gertraude Reischl, die eigenen Erzeugnisse an Kundinnen und Kunden zu verkaufen. Später baute Christina die Direktvermarktung weiter aus. 2020 folgte der nächste Schritt: Die Selbstbedienungshütte wurde eröffnet. Dort gibt es täglich von 6 bis 21 Uhr verschiedenste Milchprodukte: Rohmilch und pasteurisierte Milch

Zurück zur „Millibitschn“?

Die Selbstbedienungshütte erinnert dabei durchaus an eine alte Form des Milchverkaufs: die „Millibitschn“, mit der man die Milch morgens und abends direkt am Hof geholt hat. Auch die Rohmilch erfreut sich großer Beliebtheit. Sie wird nicht pasteurisiert oder homogenisiert und viele Kundinnen und Kunden schätzen ihren ursprünglichen Geschmack. Für beste Qualität wird die Rohmilch ab Hof durchgehend gekühlt und sorgfältig behandelt.

Hintergrund: khaksun – stock.adobe.com





Die Produktvielfalt beim Gerlbauer ist groß. Neben Milch, Butter, Topfen und unterschiedlichsten Joghurts gibt es auch Besonderheiten wie handgerührten Kakao und Eiskaffee.

Im neuen Look

Mit der Hofübernahme von Sabine und Alois wurde auch das Erscheinungsbild der Produkte aufgefrischt. Die Etiketten wurden modernisiert und haben ein zeitgemäßes Design erhalten. Das vertraute Kuh-Logo blieb dabei bestehen. Es stammt aus der Zeit von Sabines Eltern und gehört zur Identität des Hofes. Der neue Auftritt ist damit kein Bruch mit der Vergangenheit, sondern vielmehr ein kleines „Fresh-up“: Bewährtes bleibt, Neues kommt dazu. Genau wie am Hof selbst.

Gemeinsam weiterbauen

Aus der Landwirtschaft früherer Generationen wurde so über die Jahre ein moderner Milchviehbetrieb. Technik, Stallhaltung und Vermarktung haben sich laufend weiterentwickelt. Geblieben ist die Arbeit mit und für die Tiere – und die Verantwortung gegenüber dem Hof. Auch Sabine und Alois wollen nicht einfach alles neu machen. Vielmehr geht es darum, Bewährtes weiterzuführen und gleichzeitig Möglichkeiten für die Zukunft zu schaffen. 340 Jahre Familiengeschichte bedeuten also nicht Stillstand, im Gegenteil: Ein Erbhof kann nur dann so lange bestehen, wenn jede Generation ihren eigenen Weg findet, ihn weiterzuführen. Der Gerlbauer ist ein schönes Beispiel dafür.



Wissen, wo's herkommt: Auch Köchin Paula Bründl schätzt den Einkauf ab Hof. Was sie damit macht? Rezepte ab Seite 84.

Produkte aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Roh- und Vollmilch, Butter, Naturjoghurt und Topfen sowie Schnittkäse tragen das runde Herkunfts-Siegel.

Gerlbauer
Sabine und Alois Ramsauer
Walser Straße 14
5071 Wals-Siezenheim
T +43 664 41 15 297
ramsauer.milchprodukte@sbg.at



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: www.genussregionen.at

AMA GENUSS REGION

Foto oben: AMA GENUSS REGION

Gutes für Hund und Katze

Text: Ulli Hammerl

Sie sind treue Begleittiere und liebgewonnene Familienmitglieder. Bei Hund und Katze achten wir deshalb besonders auf eine gute Ernährung. Regionales im Futternapf rückt dabei zunehmend in den Blick.



Hundebesitzerinnen und Katzenfreunde kennen das – in den Regalen reihen sich unzählige Futtervarianten aneinander. Die Inhaltsstoffe versprechen dabei nur das Beste für Bello und Mitzi, doch Regionales finden wir selten auf den Zutatenlisten. Wie gut, dass es einige Betriebe im Land Salzburg gibt, die auch Tiernahrung aus eigener Produktion anbieten.

Wissen, wo's herkommt

Wer bei der eigenen Ernährung Wert auf heimische Lebensmittel legt, denkt zunehmend auch bei der Tiernahrung um. Immer mehr Herrchen und Frauerl setzen dabei auf Produkte aus der Umgebung, eine nachvollziehbare Herkunft und regionale Herstellung. Ob vom Metzger ums Eck oder als eigene Marke, das Futter schmeckt nicht nur den vierbeinigen Familienmitgliedern, sondern trägt zu einer möglichst vollständigen Verwertung des Tieres bei. Viele Fleischstücke, die bei Menschen weniger beliebt sind, wie Innereien, Sehnen, Knochen und Knorpel sind für Hunde und Katzen besonders geeignet. Das hat vor allem mit deren natürlicher Ernährungsweise zu tun. Denn als Nachfahren des Wolfs sind Hunde auch heute noch dafür bestimmt, ein Beutetier nahezu vollständig zu fressen.

Jedem Tier sein Lieblingsfutter

Ob Nass- oder Trockenfutter, roh oder gekocht, Rind, Lamm oder Ziege – nicht zu vergessen, die vielen Leckerli – das Um und Auf ist auch beim Haustier eine bedarfsgerechte Fütterung. Neben diesen klassischen Futterarten gibt es auch das „Barfen". BARF steht für „Biologisch Artgerechtes Rohes Futter" und bedeutet, dass Hunde mit rohen Zutaten gefüttert werden. Ähnlich wie ihre wilden Vorfahren, so der Ansatz, der allerdings nicht wissenschaftlich belegt ist. Dabei werden Fleisch, Innereien, Knochen und Gemüse kombiniert. Je nach Bedürfnissen des Tieres, Größe, Alter, Aktivität oder besonderen Anforderungen kann die Zusammenstellung angepasst werden.

Foto: stock adobe-Zelma



Wenn Herkunft und Qualität zusammenkommen, bleibt die Wertschöpfung in der Region – und wir wissen genau, was im Napf unserer Lieblinge landet.



Frisch vom Metzger

Jeden Dienstag wird in der Dorfmetzgerei im Salzburger Stadtteil Lieferung auch Hundefutter frisch produziert. Von grob faschiertem Rindfleisch über Kutteln bis zu BARF-Mischungen. „Wir machen dabei keine Restlverwertung, sondern stellen hochwertige Tiernahrung her“, erklärt Metzgermeister und Hundebesitzer Helmut Karl. Die Mischungen gibt’s auf Wunsch auch tiefgekühlt! Kontakt: www.helmutkarl.at

Ziege? Schmeckt!



„Wir wollten das ganze Tier verwerten und sind so auf die Idee für Tiernahrung gekommen“, erklärt Johanna Wallinger vom Ziegenparadies Fischhof in Annaberg. Seither werden bei der Kitzverarbeitung BARF-Produkte mithergestellt. Fleisch, Knochen und Abschnitte werden tiefgefroren, zerkleinert und zu einer Paste vearbeitet. Das Futter gibt es abgepackt in zwei Größen. Bestellung unter: T +43 664 75 06 76 44

Vielfalt im Futternapf



Ob Pansen, Kutteln oder Leber, vom Lamm, Rind oder Wild, im Ganzen oder faschiert: Bei der Metzgerei Tauernlamm gibt es eine große Futterauswahl. Und alles wird mit Sorgfalt verarbeitet. Auch Knochen und Beuschel sind auf Vorbestellung erhältlich. Onlinebestellungen können auf der Schranne Salzburg, am Wochenmarkt Zell am See und in Taxenbach abgeholt werden. Infos: www.tauernlamm.at

Tierglück im Glas



In der Lungauer Speis in Tamsweg werden faschierte Innereien vom Rind bei 90 Grad schonend gegart und in Gläser abgefüllt. Gedacht für Hunde, findet es oft auch andere vierbeinige Liebhaber. „Auch Katzen mögen unser Futter“, lacht Peter Mauser. „Es wird mit Liebe aus 100 % Lungauer Zutaten hergestellt.“ Wer sichergehen will, bestellt das „Tierglück“ am besten vor: www.lungauerspeis.at

Fotos: stock adobe-inkevalentin (Knochen), Johanna Wallinger (2), Helmut Karl, Armin Djubic

Wintergenüsse

ECHT UND GUT

HONIGMILCH

Zutaten
250 ml Milch
2 EL Honig

So einfach geht's: Milch erwärmen. Den Honig in eine Tasse geben, die warme Milch darübergießen und alles gut verrühren. Passt wunderbar zu mürben Keksen.

Tipp: Mit Honig aus dem Land Salzburg ein besonderer Genuss. Dass dieser wirklich von heimischen Bienen kommt, garantiert das neue Qualitätssiegel des Landesverbands für Imkerei und Bienenzucht.



ARONIAPUNSCH

Zutaten
500 ml Aroniasaft
1 l naturtrüber Apfelsaft
Honig nach Belieben
2 Stangen Zimt
2 Gewürznelken

Apfel- und Aroniasaft vermischen und Gewürze dazugeben. Erhitzen (aber nicht kochen) und 15 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen, mit Honig süßen und genießen.



Gewusst? Pionier für heimischen Aroniasaft aus Kaltpressung ist der Zehnerhof im Lungau. Den feinherben Saft gibt's ab Hof und im Handel. www.zehnerhof.at



SOOO KUSCHELIG!

Ob Haube, Fäustlinge oder Socken: Mit Alpakawolle wird's besonders kuschelig. Die feinen Naturgarne gibt's in Naturweiß, Anthrazit, Grau oder Braun meliert in der Wagrainer Wollwelt oder im Alpakaalm-Onlineshop: alpakaalm.at/onlineshop. Tipp: Produkte aus Alpakawolle gibt es dort auch fertig zu kaufen. Die leichte Wolldecke ist etwa genau das Richtige für den gemütlichen Couchabend und die Schuheinlagen sorgen für warme Füße!

Foto links: LK/Christine Mooslechner, Foto rechts: Zehnerhof, Foto unten: AlpakaAlm Wollmanufaktur



Weihnachten wie früher

Für einen stimmungsvollen Advent und ein entspanntes Fest gibt's im Lagerhaus Gestecke und Adventkränze, Christbäume, besonderen Baumschmuck und vieles mehr.

Im Salzburger Lagerhaus gibt es alles für die schönste Zeit im Jahr. Vom Floristenhandwerk wie Gestecke und Kränze bis hin zu österreichischen Christbäumen. Ob groß und mit ausladenden Zweigen oder etwas kleiner: Der passende Baum sowie Ständer mit Wasserbehälter sind im Lagerhaus erhältlich. Beim Schmücken dürfen dann die liebsten Traditionen nicht fehlen: Strohsterne, Lebkuchen und bunte Kugeln oder auch alter Weihnachtsschmuck, der uns besonders am Herzen liegt. Besonders hübschen Christbaumschmuck gibt es auch in den Adventmärkten in den Lagerhäusern.

Kuschelig warm

Damit es an den Feiertagen wohlig warm bleibt, am besten jetzt schon den Heizvorrat anlegen. Auch hier bietet das Lagerhaus eine große Auswahl.



In den Adventmärkten in den Lagerhäusern gibt es traditionellen Baumschmuck und viel Handgemachtes.

Mit Lagerhausgutscheinen, etwas Persönlichem aus den Weihnachtsmärkten und Spielzeug für die Kinder kann zudem der Geschenkeinkauf entspannt und zeitgerecht erledigt werden – praktisch an einem Ort.

Gemeinsam Kekserl backen

Was wäre die Weihnachtszeit ohne Kekse? In den „Feines aus der Region"-Regalen finden sich Mehle der Gollinger Lerchenmühle und viele weitere feine Dinge zum gemeinsamen Backen. Ob für Vanillekipferl, Mürbteigkekse oder das Familienrezept von der Oma: Mit Zutaten aus der Region schmecken die Weihnachtskekse noch mehr nach Heimat. Tipp: In eine hübsche Dose gefüllt ein liebevolles Mitbringsel für den Adventbesuch.

Mehr dazu unter: salzburger-lagerhaus.at

LAGERHAUS
Mehr dahinter

Fotos: Lagerhaus

Über den Tellerrand

FEINE SPEZIALITÄTEN UND REGIONALES GENUSS-HANDWERK AUS ÖSTERREICH



Tirol

WIE SELBSTGEMACHT

Seit 95 Jahren produziert die Tiroler Früchteküche 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 Früchteküche

Foto: Martin Lugger



Steiermark

Steirer REIS by Fuchs

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



Tirol

IMMER SCHO GUAT

Jede Menge Food-Hypes – aber auf dem Teller soll es einfach guat sein? Genau dafür gibt's die neuen Recheis Original Tyroler Teigwaren: vegane Fleckerl, Hörnchen, Spiralen sowie Spaghetti aus österreichischem Hartweizen und Tiroler Gebirgswasser. Für unkomplizierte Gerichte, die einfach gelingen und guat schmecken.
Die bunten Retro-Packungen der Tiroler Nudelspezialisten bringen mit dem Hafelekar als Bergmotiv auch optisch ein Stück Tirol mit.

www.recheis.com

SEIT 1889 Recheis

Foto: Recheis



Die gesamte Familie unterstützt den leidenschaftlichen SPAR-Kaufmann Henrik Schrümpf in Hinterglemm.

Treffpunkt im Ort

Ein SPAR-Supermarkt ist mehr als ein Ort für den täglichen Einkauf. Er sichert die Nahversorgung, schafft Arbeitsplätze und ist beliebter Treffpunkt. Die selbstständigen SPAR-Kaufleute bieten regionale Produkten und stehen in enger Verbundenheit mit der Gemeinde.

In Österreich werden 678 SPAR-Standorte von selbstständigen Kaufleuten geführt. Einer von ihnen ist Henrik Schrümpf in Hinterglemm – und das Kaufmannsein hat bei ihm Familientradition. „SPAR begleitet mich schon mein ganzes Leben. Ich bin in einer SPAR-Familie groß geworden und habe früh erlebt, wie wichtig ein Nahversorger für die Gemeinde ist“, erzählt Hendrik. Seit 2003 führt er nun seinen eigenen Supermarkt – und das sehr erfolgreich. So stellte der leidenschaftliche Kaufmann mit der Erweiterung und Modernisierung seines Marktes 2021 bereits frühzeitig die Weichen für die Zukunft des Standorts und wurde für seine Leistungen mit der „Goldenen Tanne 2023“ als bester SPAR-Kaufmann Salzburgs ausgezeichnet.

Viele Salzburger Produkte

Das Sortiment von SPAR Schrümpf bietet eine große Auswahl an Lebensmitteln und Produkten aus dem Land Salzburg sowie speziell aus dem Pinzgau. Zudem gibt es täglich frisches Brot und Gebäck regionaler Bäckereien sowie Wurst- und Käsespezialitäten aus der großzügigen Feinkostabteilung. Durch die persönliche Betreuung und die vielfältigen Services ist der SPAR-Supermarkt fester Bestandteil des Dorflebens und beschäftigt mehr als 20 Mitarbeitende.

Der Mensch im Mittelpunkt

Wer selbst Kauffrau oder Kaufmann werden möchte, dem bietet SPAR im Pinzgau echte Perspektiven. Ob direkt aus der großen SPAR-Familie, aus dem Handel oder der Gastronomie kommend, entscheidend sind Unternehmergeist, wirtschaftliches Denken und Freude am Umgang mit Menschen. SPAR-Kaufleute sind zudem hervorragend in ihrer Region vernetzt und schaffen durch diese Verbundenheit jene Orte, die mehr sind als ein reiner Supermarkt. Anfragen unter: T +43 664 26 50 701 oder per Mail an: mein-markt@spar.at

SPAR

Foto: SPAR

Text: Ulli Hammerl, Fotos: Chris Rogl

REGIONAL MIT GARANTIE

Regionalität, die nachvollziehbar ist: In der Dorfalm Flachau überzeugen sich Landesrat Aigner und Landwirtschaftskammer-Präsident Quehenberger davon, wie das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat Landwirtschaft, Gastronomie und Genuss verbindet.

Die Kühe stehen nur wenige Schritte vom Restaurant entfernt im Stall, die Hühner scharren auf der Wiese und im Dorfladen warten Milch, Eier, Käse, Speck und mehr aus Salzburg. In der Dorfalm in Flachau muss man nicht lange erklären, was „regional" bedeutet. Man kann es sehen, schmecken und den Weg der Lebensmittel nachvollziehen. Genau deshalb sind Agrarlandesrat Maximilian Aigner und Landwirtschaftskammer-Präsident Rupert Quehenberger zu Besuch. Aufgetischt wird eine typische Jause mit Produkten, die großteils aus der eigenen Landwirtschaft stammen – und zum Abschluss gibt es eine Pfanne Kaiserschmarrn. Mit am Tisch sitzen Simon und Martina Schiefer, die erzählen, was ihren Betrieb besonders macht. Landwirtschaft, Direktvermarktung, Gastronomie und Tourismus greifen hier unmittelbar ineinander. „Was es bei uns gibt, sei es im Restaurant oder im Hofladen, hat eine klare Herkunft. Die Produkte stammen direkt von unserem Hof oder von Nachbarbetrieben", betont Familie Schiefer. Für Aigner ein Paradebeispiel

Hintergrund: Naturestock – stock.adobe.com



Agrar-LR Maximilian Aigner (Mitte) und Rupert Quehenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg, mit Martina Schiefer im Dorfladen Flachau

„Mit jedem Einkauf und jeder Bestellung entscheiden wir mit, welche Landwirtschaft und welche Lebensmittelproduktion wir morgen noch haben."

LR Maximilian Aigner





Beim Rundgang durch den Betrieb besuchen LR Maximilian Aigner und LK-Präsident Rupert Quehenberger auch die Kälber im Stall.

dafür, wie Kreisläufe innerhalb Salzburgs funktionieren können: „Landwirtschaft produziert, Gastronomie verarbeitet und der Gast genießt. Wenn diese Bereiche vor Ort zusammenspielen, bleibt mehr Wertschöpfung in der Region und unsere bäuerlichen Familienbetriebe profitieren."

Wissen, wo es herkommt

„Wir wollen nicht nur von Regionalität reden, sondern sie auch überprüfbar machen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat schafft dafür die Grundlage", sagt Aigner. Das Land Salzburg ermöglicht mit seiner finanziellen Unterstützung den organisatorischen Rahmen – von Zertifizierung und Qualitätssicherung bis zu Information und Bewerbung. So wird die Herkunft aus Salzburg sichtbar und nachvollziehbar und Produzenten können die Herkunft ihrer Lebensmittel glaubwürdig nach außen tragen. Wie wichtig dieses Wissen ist, zeigt sich beim Rundgang.

> „Für Lebensmittel, die garantiert aus Salzburg stammen, ist man auch bereit, ein wenig mehr zu bezahlen, weil man den Wert dahinter besser erkennt."
>
> LK-Präsident Rupert Quehenberger

Gemeinsam mit Familie Schiefer besuchen Aigner und Quehenberger Kühe und Kälber im Stall, schauen beim mobilen Hühnerstall vorbei und werfen einen Blick in den Dorfladen. Regionalität bekommt konkrete Bilder: Wer morgens ein Ei von den freilaufenden Hühnern auf der Wiese nebenan serviert bekommt, verbindet damit mehr als Geschmack und Preis.

Den Wert erkennen

Genau diese Nähe zur Produktion hält Quehenberger für wertvoll. Beim direkten Einkauf gehe es um mehr als das Lebensmittel selbst. Ein Gespräch mit den Bauern oder ein Blick in den Stall vermittle Einblicke, die heute selten geworden sind. „Hier entsteht gegenseitiges Verständnis", ist er überzeugt. „Für Lebensmittel, die garantiert aus der Region stammen, ist man auch bereit, ein wenig mehr zu bezahlen, weil man den Wert dahinter besser erkennt." Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gibt dabei Orientierung. Denn Begriffe wie „regional" oder „heimisch" allein sagen noch nicht zwingend etwas darüber aus, wo ein Produkt tatsächlich erzeugt wurde. Das Zertifikat verbindet Herkunft aus Salzburg mit klaren Kriterien und Kontrolle.

Mehr Wert am Bauernhof

Für viele Salzburger Bauernhöfe ist die Direktvermarktung eine Chance, mehr Wertschöpfung am eigenen Betrieb zu halten. Gerade kleinstrukturierte Höfe verfügen oft nur über begrenzte Flächen. Wer Produkte selbst verarbeitet und direkt verkauft, kann sich

Hintergrund: Naturestock – stock.adobe.com



Bei der Jause in der Dorfalm sind sich alle einig: So gut schmeckt Salzburg.

damit ein zusätzliches wirtschaftliches Standbein schaffen. Doch damit kommen neue Aufgaben hinzu: von Hygiene und Kennzeichnung über Kalkulation und Steuerrecht bis zur Vermarktung. Hier unterstützt die Landwirtschaftskammer mit Beratung und praktischem Know-how. Künftig sollen diese Angebote noch stärker über die Bezirksbauernkammern zugänglich sein. „Als Einsteiger in die Direktvermarktung muss man nicht alles neu erfinden, man kann auf einen riesigen Wissensschatz zurückgreifen", sagt Quehenberger. Die Berater kennen viele Höfe und die jeweiligen Rahmenbedingungen vor Ort.

Jeder Einkauf zählt

Damit Kreisläufe innerhalb Salzburgs langfristig funktionieren, braucht es nicht nur Landwirtschaft und Gastronomie. Eine entscheidende Rolle spielen jene, die im Dorfladen einkaufen, im Gasthaus bestellen oder beim Frühstück im Urlaub entscheiden, was auf ihren Teller kommt. „Mit jedem Einkauf und jeder Bestellung entscheiden wir mit, welche Landwirtschaft und welche Lebensmittelproduktion wir morgen noch haben", sagt Landesrat Aigner. „Wer regional kauft, stärkt unsere bäuerlichen Familienbetriebe und die Wertschöpfung vor Ort." In der Dorfalm wird sichtbar, was damit gemeint ist: vom Bauernhof in die Küche und den Dorfladen, von dort auf den Teller – und schließlich zum Gast. Das Herkunfts-Zertifikat sorgt dafür, dass dieser Weg nachvollziehbar wird. Denn wer sich bewusst für Lebensmittel aus Salzburg entscheiden möchte, muss wissen, woher sein Essen kommt.



DER NEUE GUIDE IST DA!



Im „Salzburg schmeckt Guide" finden sich alle teilnehmenden Betriebe des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats. Online nachschauen oder bestellen unter: www.salzburgschmeckt.at

Herkunft erlebbar machen!
Rosemarie Rotschopf von der Landwirtschaftskammer Salzburg berät Betriebe zu den Anforderungen der Direktvermarktung und der Herkunfts-Zertifizierung. Im Bild mit Monika und Georg Reiter vom Dandlhof in Wals.

Genuss-Zeit ist's

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



GENUSS MIT CHARAKTER

Der Premium Salzburger Bergkäse der SalzburgMilch bietet vielfach ausgezeichnete Qualität und herzhaften Genuss aus Heumilch. Drei Monate Reifezeit auf Fichtenholz und die Pflege mit Rotkulturen bringen seinen würzigen Charakter zur vollen Entfaltung. Perfekt für die Käsejause oder um Ofengerichten und Gratins eine besondere Note zu verleihen.

SalzburgMilch



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.

Heumilch



DER KLASSIKER: AUCH IN BIO!

Schon gewusst? Österreichs beliebtesten Heumilch-Emmentaler gibt es auch in Bio! Der WOERLE-Klassiker aus bester Bioheumilch ist von Natur aus laktosefrei und reich an Kalzium. Mit seinem mild-nussigen Geschmack ist er ideal für Aufläufe, aufs Brot – oder zum „Einfach-so-Genießen". Erhältlich im ausgewählten Fachhandel sowie bei WOERLE vor Ort in Henndorf!

WOERLE 1889

Foto links oben: SalzburgMilch, Foto rechts oben: Heumilch, Foto unten: WOERLE



Andreas Walkner präsentierte seine Spezialitäten bei der BILLA Regionalitätsmesse.

Käsetradition seit 1912

Die Käserei Walkner aus Seeham steht für Salzburger Käsehandwerk, regionale Qualität und hochwertige Spezialitäten aus Heumilch.

Seit mehr als 110 Jahren ist die Käserei Walkner fest im Salzburger Flachgau verwurzelt. Ihren Anfang nahm die Geschichte des Unternehmens 1912, als Andreas Walkner in Ansfelden, einem Ortsteil von Seeham, mit der Herstellung von Butter und Käse begann. Heute führen Andreas Walkner jun. und seine Frau Petra den Familienbetrieb in vierter Generation und verbinden die gewachsene Tradition mit einer zeitgemäßen Produktion.

Mit Sorgfalt hergestellt

Im Mittelpunkt stehen Emmentaler und Bio-Bergkäse aus Heumilch, die mit viel Passion hergestellt werden. „Seit über 110 Jahren ist unser handwerklicher Ansatz das Herzstück unserer täglichen Arbeit. Mit viel Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft entstehen Käseprodukte, die für echten Geschmack und regionale Qualität stehen“, erklärt Geschäftsführer Andreas Walkner.



Der Emmentaler von Familie Walkner wird aus bester Heumilch hergestellt.

Mit BILLA regional vernetzt

Seit Herbst 2023 gibt es den Emmentaler und den feinwürzigen Bergkäse der Käserei Walkner auch in ausgewählten BILLA Märkten.

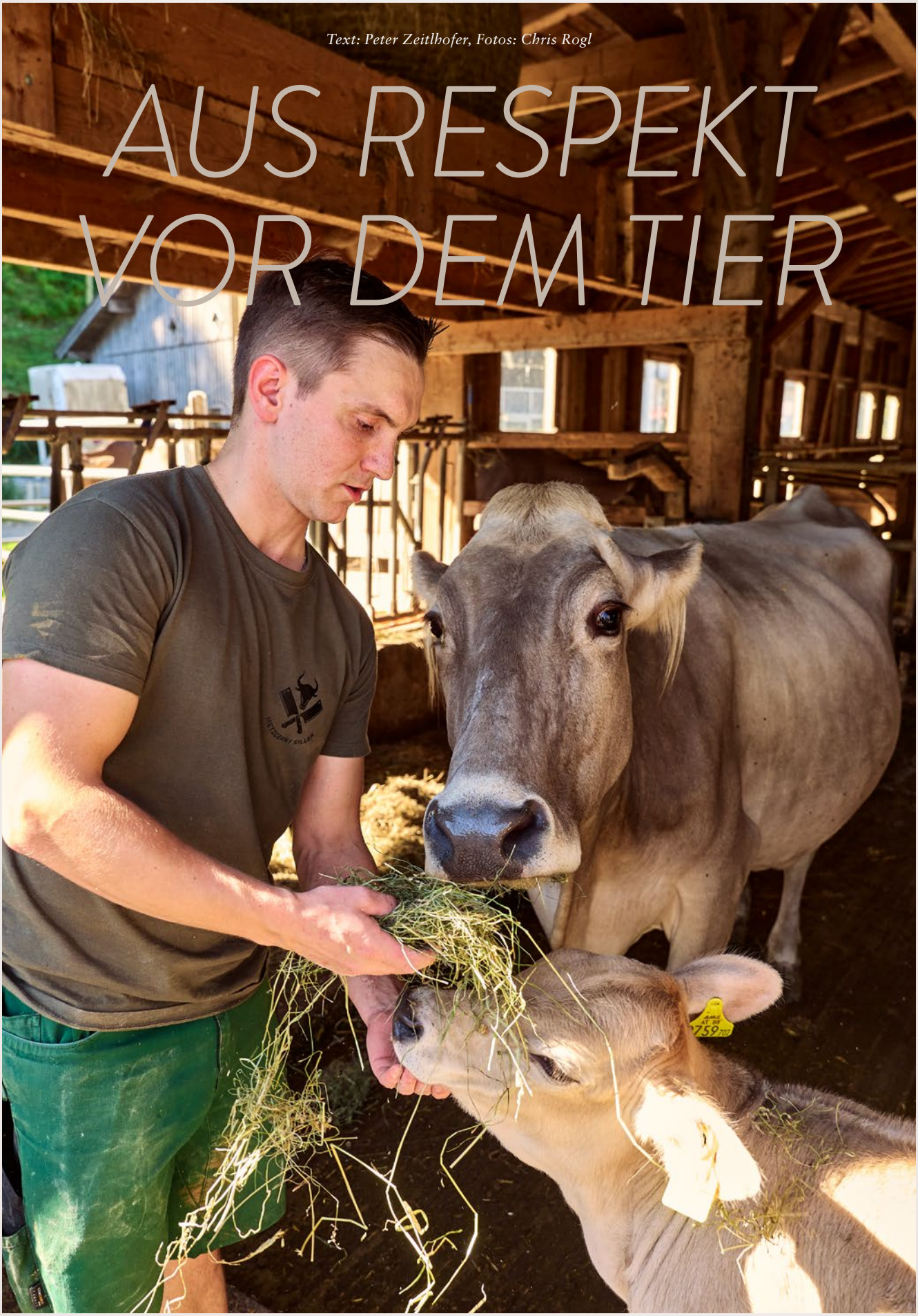
Der persönliche Austausch mit den Produzentinnen und Produzenten spielt bei BILLA eine wichtige Rolle. So präsentierte die Käserei Walkner ihre Spezialitäten auch bei der BILLA Regionalitätsmesse und kam dort mit Vertreterinnen und Vertretern weiterer BILLA Märkte ins Gespräch. „Betriebe wie die Käserei Walkner zeigen, wie viel Qualität und handwerkliches Können im Land Salzburg zu Hause sind. Uns ist es wichtig, regionalen Waren in unseren Märkten entsprechende Sichtbarkeit zu geben“, so Kurt Aschbacher, BILLA Vertriebsdirektor für Salzburg, Tirol, Kärnten und Osttirol.

BILLA

Foto groß: BILLA AG/Christian Maislinger photography, Foto klein: Andreas Walkner Gesellschaft m.b.H.

Text: Peter Zeitlhofer, Fotos: Chris Rogl

AUS RESPEKT VOR DEM TIER





Johannes Siller ist Mitte 20 und seit Kurzem eigenständiger Metzgermeister. Eine nicht mehr ganz alltägliche Berufswahl, die er aus Überzeugung getroffen hat.



Am Bio-Bauernhof Bachrain leben Rinder, Kälber, Schweine und Damwild.

Es riecht nach Gewürzen, nach Rauch, nach Handwerk. Hier wird gerade geschnitten, gewolft und gefüllt. Jeder Handgriff sitzt in der Metzgerei in Scheffau – aber Qualität braucht auch Erfahrung und Gefühl. Johannes kennt diese Welt beinahe sein ganzes Leben. Auf dem elterlichen Biobauernhof wurde immer schon geschlachtet und selbst verarbeitet. Als Bub war er dabei, später half er mit, und irgendwann wurde aus der Neugier eine Berufung. Einen bestimmten Moment, in dem für Johannes feststand, Metzger zu werden, gab es nicht. „Für mich war der ganze Weg vom lebenden Tier im Stall bis hin zum verarbeiteten Produkt auf dem Teller sehr interessant“, sagt er. Nach der Matura an der HBLA Ursprung 2020 entschied er sich deshalb bewusst für den Beruf Metzger. 2024 folgte die Meisterprüfung, heute führt er seine eigene Metzgerei.



Die Wurstauswahl in der Metzgerei Siller ist groß – ob Weißwurst, Polnische oder Blutwurst, Brat- und Grillwürstel oder Wild-Dauerwürstel.



Wo gibt's das?

Ab Hof: beim Bio-Berggasthof Bachrain nebenan

In Golling: bei Lisis Speis und beim Stieglerbauer

Fleischverkauf: derzeit auch über E-Mail-Verteiler

Besonders stolz ist Johannes auf die Entwicklung des großen Sortiments. Gerade bei den Biowurstwaren hat er in den vergangenen Jahren viel ausprobiert und gelernt. Beim Wursten zeigt sich für ihn auch besonders gut, wie viel Wissen und Gespür für die richtige Verarbeitung im Metzgerhandwerk stecken: Temperatur und Konsistenz des Bräts müssen stimmen, die Würzung ebenso und beim Füllen braucht es je Sorte die passenden Handgriffe.

Respekt bis zum Schluss

Johannes verarbeitet die Tiere vom eigenen Biohof und von Betrieben aus der Umgebung – aber ausschließlich jene, die er selbst geschlachtet hat. Sorgfalt bei Haltung, Fütterung und Aufwachsen sind für ihn die Grundlage für gutes Fleisch. Gleichzeitig erzeugt die Nähe zu den Tieren ein Gefühl von Verantwortung. „Natürlich ist es auch für mich nicht immer einfach, etwa eine Kuh aus unserem Stall zu schlachten." Dass ihm sein Beruf Freude macht, wird manchmal missverstanden. Aber: „Wenn man Fleisch isst, muss man sich bewusst sein, dass dafür ein Tier geschlachtet werden muss", formuliert Johannes es nüchtern. Genau deshalb möchte er diesen Schritt selbst übernehmen und eine respektvolle, möglichst stressfreie Schlachtung gewährleisten.

Kalbfleisch darf Farbe haben

Auch bei den Kälbern bleibt der Kreislauf am Bachrain kurz. Tiere, die nicht für die Aufzucht vorgesehen sind, bleiben am Hof, werden dort gefüttert, geschlachtet und verarbeitet. Neben Milch bekommen sie Heu und/oder anderes Grün-

Aus einem ganzen Rind werden verschiedenste Produkte gemacht. So kann nahezu alles verwertet werden.







futter. Nahezu weißes Kalbfleisch, wie es vom Gast oft gefordert wird, sieht der junge Metzger kritisch: „Ich bin kein Fan von extrem hellem Kalbfleisch." Die Kälber erhalten Milch und Heu – die daraus folgende kräftigere Fleischfarbe ist kein Makel, sondern liegt unter anderem an der Art der Fütterung. Dass viele heimische Kälber nicht in Salzburg auf den Tellern landen, ist für Johannes eine Frage der Wirtschaftlichkeit. Durch Almwirtschaft und saisonale Kalbungen schwanke das Angebot. Vor allem aber brauche es Abnehmerinnen und Abnehmer, die bereit sind, einen Preis zu bezahlen, der die aufwendige Haltung und Arbeit abbildet.

Das ganze Tier zählt

Wertschätzung endet in der Metzgerei Siller nicht beim Filetstück: „Für mich ist es extrem wichtig, das Tier im Gesamten zu verwerten." Beim Kalb schätzt er deshalb Beuschel und Innereien – Produkte, die vielerorts beinahe zur Besonderheit geworden sind. Auch bei den Wurstwaren setzt Johannes auf Natürlichkeit und arbeitet auf biologischer Basis ohne Zusätze. Dass sich wieder mehr Menschen für Herkunft, Verarbeitung und echtes Handwerk interessieren, stimmt ihn zuversichtlich. Sein Wunsch für die Zukunft ist dabei bodenständig: mehr Menschen von seinen Produkten zu überzeugen und so dazu beizutragen, dass regionale Betriebe geschätzt werden. Und was empfiehlt der junge Metzgermeister der Kundschaft als Herbstgericht? Eine Kalbsstelze aus dem Ofen mit Knödeln und Gemüse. Das passende Rezept gibt's auf Seite 87.

Produkte aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Biofleisch von Rind, Kalb, Schwein, Wild und Ziege, Innereien sowie verschiedenste Würste und Speck sind herkunftszertifiziert.

Metzgerei Siller
Johannes Siller
Moosegg 19
5440 Scheffau
T +43 664 45 83 920
metzgerei.siller@gmail.com



Festlich genießen

Kaum ist das letzte Laub gefallen, beginnt in Salzburg die schönste Zeit am Esstisch: die Feiertage. Besonders beliebt sind dabei die drei ALPENRIND Klassiker Tafelspitz, Beiried und Filet.

Von Allerheiligen bis zum Heiligen Abend kommt die Familie zusammen, und wenn alle beisammen sind, gehört etwas Besonderes auf den Teller. Für viele Genuss-Menschen heißt das: Festtafel decken, Ofen vorheizen und das beste Fleisch von ALPENRIND auftischen. Bei dem Salzburger Betrieb, der Tradition und Handwerk vereint, wird das Fleisch mit Sorgfalt behandelt – und das schmeckt man. Die Reifung erfolgt langsam und die Auswahl ist auf höchste Qualität ausgelegt.

Drei Stücke für die Festtafel

Der Tafelspitz ist der Klassiker für das Feiertagsessen: langsam gekocht, butterzart und mit einer kräftigen Suppe als Vorspeise gleich dazu. Die Beiried im Ganzen wird im Ofen zum saftigen Roastbeef und macht sich hervorragend am Weihnachts- oder Silvesterbuffet. Das zarte Filet ist der Höhepunkt jedes Festmenüs: ob als Braten, im Blätterteigmantel oder fürs Fondue. Der Profi-Tipp dazu: Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, bei niedriger Temperatur garen und vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen. So gelingt jedes Stück, auch wenn in der Küche gerade viel los ist.

Guat, zart, gschmackig

Mit diesen drei Cuts werden die Feiertage jedenfalls zum Genuss. Die feinen Spezialitäten sind auch online im Shop unter www.alpenrind.at/shop/ bestellbar und werden direkt nach Hause geliefert. Und für alle Kurzentschlossenen gibt es den 24-Stunden-Automaten bei BEEF & more in der Siezenheimerstraße 14B. Ideal, wenn mehr Gäste als erwartet vor der Tür stehen. So schmecken die Feiertage in Salzburg: ehrlich, festlich und richtig guat!

ALPENRIND salzburg bayern

An OSI Group Company

ALPENRIND GmbH
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at

Foto: magnific.com

DER GENUSS-MARKT IN SALZBURG-MAXGLAN

WEIHNACHTEN, WIE ES SCHMECKT.

BEEF & MORE
let's meat

Geschenke mit Geschmack, Festtagsbraten zum Vorbestellen – und ein Adventfest, bei dem ganz Maxglan zusammenrückt.



ZWEIMAL ELISABETH

Die Chefin – und ihre Animationsfigur aus dem neuen BEEF&MORE-Musikvideo.

Rechte Figur: KI-generiert

Wenn draußen die Lichter angehen, wird es bei **BEEF&MORE** besonders gemütlich: **D'Chefin Elisabeth Isemann** hat zusammengetragen, was Weihnachten schöner macht – vom besten Stück Fleisch bis zum Geschenk mit Herz.

> *„Ich habe zwei große Leidenschaften: guten Geschmack und glückliche Kunden!“*
>
> ELISABETH ISEMANN

ELISABETHS MESSE-FUNDSTÜCKE

Ob **München, Paris oder Frankfurt**: Elisabeth bringt von Europas großen Messen mit, was man nicht an jeder Ecke findet. Dazu Genuss-Gutscheine und Geschenkkörbe, schön verpackt.











FESTTAGSBRATEN & DRY AGED STEAKS

Wild, Bauerngans und -ente, Tomahawk und feinstes Rind – rechtzeitig vorbestellen:
0662 42 00 12-0

WENN DIE LICHTER ANGEHEN

ADVENTFEST

MITTWOCH, 25. NOVEMBER · AB 17 UHR

Zu Sankt Kathrein laden wir in die Siezenheimer Straße: Lichterzauber unter den Ziegelbögen, knisternde Feuerschalen und gute Gesellschaft. Kommen Sie vorbei!


D'CHEFIN ALS ENGEL


LICHTERHIMMEL


CHRISTBAUMSCHMUCK

ADVENT BEI BEEF&MORE





Bilder: KI-generiert

UNSER SONG: MUSIKVIDEO & KLINGELTON

Elisabeth singt selbst – und wird zur Animationsfigur. Den Song gibt's auch als **Klingelton fürs Handy** – gratis zum Herunterladen.
Scannen, anschauen, mitsingen!

SCANNEN & ANSEHEN

BEEF & MORE · Siezenheimer Straße 14 B · 5020 Salzburg **0662 42 00 12-0** · office@beefandmore.at Di–Fr 9–18 · Sa 9–15 · 24/7 Frische-Automat

„DU BIST, WAS DU ISST!“

Unsere Ernährung beeinflusst nicht nur unseren Körper, sondern ist auch eng mit unserem psychischen Wohlbefinden verbunden. Achtsamkeit beim Essen und Genuss spielen dabei eine wichtige Rolle.



Oft reicht schon der Geruch von Schokolade, um Glücksgefühle auszulösen.

Essen ist weit mehr als nur eine tägliche Routine und die Versorgung mit Nährstoffen. Wer sich einmal genauer mit seinem Essverhalten auseinandersetzt, wird schnell merken: Wir essen nicht nur, weil unser Körper gerade Energie und Nährstoffe braucht, sondern auch zwischendurch.

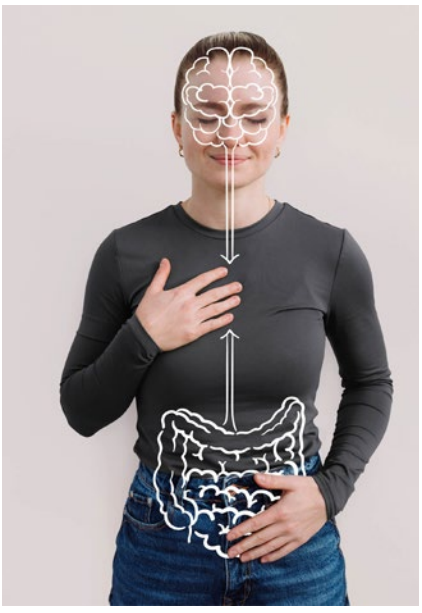
Hunger ist nicht gleich Hunger

Der „echte“ Hunger entsteht durch verschiedene Signale des Körpers und zeigt uns, dass er Energie benötigt. Deshalb wird er auch körperlicher oder physiologischer Hunger genannt. Aber das Bedürfnis nach Essen kann auch andere Ursachen haben. Appetit etwa ist die Lust auf ein bestimmtes Lebensmittel oder eine bestimmte Geschmacksrichtung. Das kann zum Beispiel durch Gewohnheiten, Gerüche oder Emotionen wie Trauer, Langeweile oder Stress ausgelöst werden. Es können demnach verschiedene Arten von Hunger unterschieden werden (siehe Grafik S. 37).

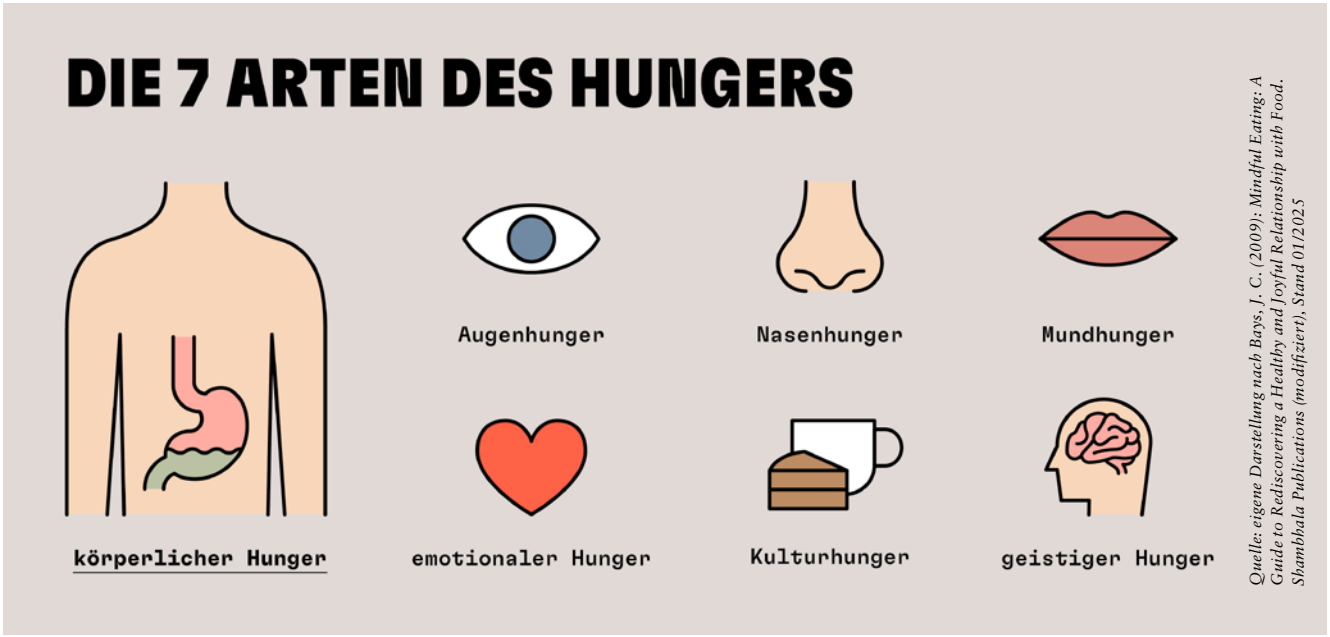
Darm und Gehirn – eingespieltes Duo

Über die sogenannte Darm-Hirn-Achse stehen unsere Verdauung und unser Gehirn im ständigen Austausch. Eine wichtige Rolle spielt dabei das Darmmikrobiom. Das sind Bakterien, Viren und Pilze, die im Darm miteinander leben und interagieren. Sie produzieren unter anderem Stoffe, die sich auf verschiedene Prozesse im Körper und damit auch auf Stimmung, Appetit und kognitive Funktionen auswirken können. Eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung kann ein vielfältiges Darmmikrobiom günstig beeinflussen und so das psychische Wohlbefinden unterstützen. Besonders förderlich können pflanzliche, ballaststoffreiche Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte und Nüsse sowie fermentierte Produkte, am besten saisonal geerntet, sein.

Darm und Gehirn haben einen direkten Draht zueinander. Über diese Verbindung stehen sie im ständigen wechselseitigen Austausch.



Fotos und Grafiken: Land schafft Leben



Welche Hungerarten gibt es? Körperlicher Hunger fordert Nährstoff-Nachschub und wird auch als „echter" Hunger bezeichnet. Augen-, Nasen- und Mundhunger werden durch das Sehen und Riechen von Speisen sowie deren Geschmack und Konsistenz ausgelöst. Emotionaler Hunger entsteht durch Gefühle wie Stress und Freude. Wenn wir einem kulturellen Essmuster folgen, wie etwa der Kuchenjause am Nachmittag, ist das Kulturhunger, und beim geistigen Hunger entscheidet häufig der Kopf: etwa die Vorstellung, bestimmte Lebensmittel seien besonders gesund.

Achtsam essen

Sich mit seinem Essverhalten auseinanderzusetzen, kann neben dem körperlichen auch das psychische Wohlbefinden verbessern. Intuitives, achtsames Essen ist dabei Übungssache: Wer auf die Signale des eigenen Körpers achtet, kann Hunger und Appetit besser erkennen und unterscheiden. Wer sich, vorzugsweise gemeinsam, an den Tisch setzt, sich Zeit nimmt und sich mit allen Sinnen aufs Essen konzentriert, kann Geschmack, Geruch und Konsistenz bewusster wahrnehmen. Auch Genuss und Freude sollten beim Essen nie zu kurz kommen!



Land schafft 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 „Essen und Psyche":

Fisch, bitte!

Proteine stehen bei den Ernährungstrends gerade ganz oben. Heimischer Fisch wie Forelle und Saibling sind eine ausgezeichnete Quelle dafür, weiß Maria Anna Benedikt.

Neben ihrem ausgezeichneten Geschmack versorgen uns heimische Fische mit wertvollen Inhaltsstoffe. Unter anderem sind sie eine natürliche Quelle für hochwertiges Protein und wichtige Omega-3-Fettsäuren.

Heimischer Fisch statt High Protein

„Um unseren täglichen Proteinbedarf zu decken, reicht eine ausgewogene Ernährung", widerspricht Maria Anna Benedikt dem aktuellen Trend zu High-Protein-Produkten. „Fisch, der im See oder in Aquakulturen unter naturnahen Gegebenheiten aufwächst, enthält hochwertiges Protein, das unser Körper sehr gut umsetzen kann."

Vielfältig gefischt

Österreichs Gewässer beherbergen mehr als 100 Süßwasserfischarten und bieten damit eine beeindruckende Vielfalt. Kulinarisch geschätzt werden Salmoniden wie Bachforelle oder Saibling. Ebenso erfreuen sich Karpfen, Schleie und Barbe großer Beliebtheit. Auch Hecht, Zander und Wels haben mit ihrem festen, geschmackvollen Fleisch einen fixen Platz in heimischen Küchen und auf Speisekarten.

2 x pro Woche Fisch

In Kombination mit Gemüse oder Salat tragen heimische Fische zu einer ausgewogenen Ernährung bei und leisten einen wertvollen Beitrag zu unserer Versorgung mit Mineralstoffen, erklärt Maria Anna Benedikt weiter. Laut österreichischer Ernährungsempfehlung sollte Fisch zweimal pro Woche auf dem Speiseplan stehen. „Mit dem regelmäßigen Konsum von rund zwei Portionen pro Woche können wir unseren Omega-3-Bedarf natürlich decken", so die Ernährungsexpertin.

Genuss zu jeder Jahreszeit

Die Vielfalt von Fisch zeigt sich auch in der Zubereitung. Roh, gebeizt oder geräuchert eignet er sich wunderbar für die kalte Küche. Gekocht, gedämpft oder gebraten sorgt er mit Gemüsebeilage für eine ausgewogene Ernährung. Tipp: drei Rezepte dazu ab Seite 80.

Das steckt drin:

Nährwerte Forelle oder Saibling (à 180 g)

Brennwert *ca. 200 kcal*

Fett *4,8 g*

Eiweiß *35,1 g*

Kohlenhydrate *0 g*

Cholesterin *56 mg*

Omega-3-Fettsäuren *1,4 mg*



Vitamine: *B3, B6, B12, D*

Mineralstoffe:

Eisen

Jod

Kalium

Magnesium

Phosphor

Selen

Hintergrund: Gala – stock.adobe.com, Illustration Fisch: aksol – stock.adobe.com

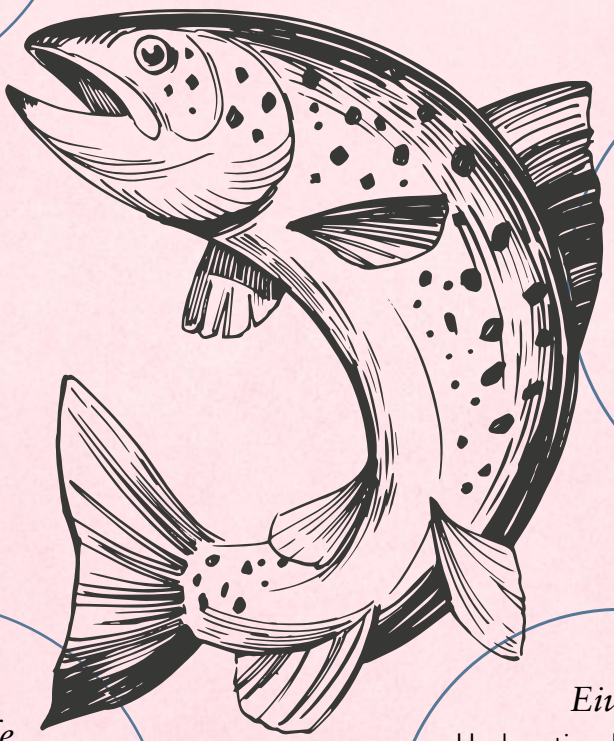
Natürliches Protein und Omega-3-Fettsäuren

Omega-3-Fettsäuren

Omega-3-Fettsäuren (EPA und DHA) sind gut fürs Herz-Kreislauf-System. Sie können Blutfette regulieren und stärken das Immunsystem. Zudem unterstützen sie Leistungsfähigkeit und Denkvermögen.

Vitamin D

Eine ausreichende Vitamin-D-Versorgung ist wichtig für gesunde Knochen. Vitamin D kann auch das Erkältungsrisiko senken und Stoffwechselstörungen mindern.



B-Vitamine

sind wichtig für den Auf- und Abbau von Kohlenhydraten, Fettsäuren und Aminosäuren sowie den Energiestoffwechsel und die Zellteilung. Sie stärken Immun- und Nervensystem und fördern die Leistungsfähigkeit.

Mineralstoffe

Kalium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Jod und Selen unterstützen den Elektrolythaushalt, den Aufbau und Erhalt der Knochen, die Herzfunktion, das Immunsystem sowie die Schilddrüsenfunktion.

Eiweiß

Hochwertiges Eiweiß (Protein) mit essentiellen Aminosäuren im Fisch deckt die tägliche Eiweißzufuhr je nach Körpergewicht zu einem Drittel ab – leicht verdaulich die beste Eiweißquelle und wichtig für den Aufbau von Zellen.

Fisch lieber aus Wildfang oder Zucht?

Ob direkt aus dem See oder aus sorgsam geführter Zucht – auch beim Fisch gilt: Aus der Region schmeckt's besser. Kurze Wege im Direktverkauf sorgen für Frische, klares Wasser sorgt für hohe Qualität und gelerntes Handwerk für die richtige Zubereitung. Wurde der Fisch in Salzburg aufgezogen oder gefischt, trägt er das runde SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Betriebe finden:

Maria am Schauplatz



Die Saiblinge und Forellen machen aktuell Pause. Durch den heißen Sommer musste der Teich abgelassen werden. Neue Fische gibt's ab 2027!

IM SCHATTEN DER BÄUME

Text: Ulli Hammerl
Fotos: Chris Rogl

Im Teich des Mühllehenguts in Elixhausen tummeln sich bald wieder Saiblinge und Bachforellen. Im Ganzen, filetiert oder geräuchert gibt's die „Waldfische" auf Vorbestellung.



Filetieren will gelernt sein. Diätologin Maria Anna Benedikt lernt unter Anleitung von Marlene, wie man die Schnitte präzise setzt.

Seit 1680 wird der Hof Gut & Mautmühle zu Mühllehen als reiner Familienbetrieb bewirtschaftet. Heute ziehen hier drei Generationen Hubers an einem Strang: Elisabeth und Jakob, Sohn Johannes und Schwiegertocher Marlene sowie Oma Elisabeth. Gemeinsam kümmern sie sich um die Fischzucht, die Murbodner Biorinder, die Pferde für Kutschfahrten und den eigenen Wald mit Zimmerei und Brennholzverkauf. Eines verbindet alle Bereiche: Das Wohl der Tiere und der respektvolle Umgang mit der Natur stehen an erster Stelle.

Je kälter, desto besser

Ihre Waldfische, wie Familie Huber die Bachforellen und Bachsaiblinge nennt, wachsen im Teich hinter dem Hof heran. Das kühle, klare Quellwasser unter den großen Kronen des Mischwaldes ist dabei Garant für die außergewöhnliche Fleischqualität. Denn: Je kälter das Wasser, desto langsamer wachsen die Fische und desto besser schmecken sie. Durch die extreme Hitze musste diesmal erstmals der Teich ausgelassen und mit der Fischzucht pausiert werden. Ab 2027 soll es wieder weitergehen.

> „Für uns stehen das Wohl der Tiere und die hohe Wassergüte im Vordergrund. Beides trägt zum hervorragenden Geschmack bei."
>
> Marlene Huber

Eigener Teich

Der Vorteil des eigenen Teichs liegt dabei auf der Hand: Die Kontrolle über Wasser, Besatz und Ernährung ermöglicht eine gleichbleibend hohe Qualität. Gefüttert wird mit spezieller Nahrung, die unter anderem Betacarotin enthält. Der natürliche Farbstoff gibt den Saiblingsfilets auch ihren zartrosa Farbton. Mehrere Nachsetzungen sorgen laufend für Nachwuchs und so gibt es die Waldfische das ganze Jahr hindurch.

Handwerk will gelernt sein

Für die Fische ist Marlene zuständig. Am Bauernhof aufgewachsen, hat sie am Mühllehengut ihre Leidenschaft für die Fischverarbeitung entdeckt:



Kleines Bild rechts: Familie Huber







Beim Räuchern sind Temperatur und Dauer ebenso wichtig wie die Erfahrung.

vom Fang mit dem Kescher über das fachgerechte Filetieren bis zur Bedienung des Räucherofens, der immer freitags für zartgeräucherte Köstlichkeiten sorgt. „Wenn sich die Bauchflosse leicht lösen lässt, ist der Räucherfisch perfekt", erklärt sie. Auch das Filetieren will gelernt sein, wie Maria Anna Benedikt vor Ort lernt – mit präzise gesetzten Schnitten.

Frisch oder geräuchert

Angeboten werden ganze Fische, filetierte Portionen und Räucherfisch. „Die Forelle hat ein festes, fettarmes Fleisch und schmeckt sehr aromatisch. Der Bachsaibling ist ebenso fettarm, aber zarter und damit feiner im Geschmack", erklärt Marlene. Dass viele Kundinnen und Kunden immer wieder kommen, ist für Familie Huber das schönste Kompliment. Auch der Kirchenwirt in Puch oder der Fischtagginger Wirt in Seekirchen vertrauen auf die hohe Qualität der Waldfische und setzen sie gerne auf ihre Speisekarten.

Genuss-Tipp: Die Vakuumverpackung sichert die Frische für mindestens drei Tage. Wer nicht gleich kocht, kann diese problemlos einfrieren. „Vor der Zubereitung einfach kurz im Wasserbad auftauen", so Marlene. Dann sind dem Genuss keine Grenzen gesetzt.

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND www.garantiert-regional.at

Saiblinge und Forellen, fangfrisch oder geräuchtert, tragen das runde Herkunfts-Siegel, ebenso wie das Rindfleisch.

Hubers Waldfische
Familie Huber
Mattseer Landesstraße 11
5161 Elixhausen
T +43 664 52 80 418
info@gut-muehllehen.at
www.gut-muehllehen.at


Dein Gemüse
hat noch
viel vor.
KIMCHI
JETZT
FERMENTIER
STARTER-SET
ENTDECKEN
Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes
muellerglas.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 Herkunft, Qualität und Transparenz garantiert! Klar erkennbar am runden Siegel.

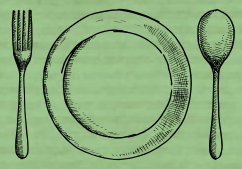
Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat findet sich

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

Produkte aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Herkunftszertifizierte Lebensmittel und Produkte gibt's

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

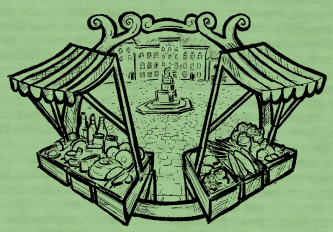


Ausgezeichnet aufgetischt?

Ja, wenn Salzburger Lebensmittel verwendet, ihre Herkunft transparent ausgewiesen und die regionalen Betriebe sichtbar gemacht werden.

1 x im Jahr Genuss-Fest!

Erleben, genießen, mitfeiern!



Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

Ob auf Basis der AMA GENUSS REGION oder GUT ZU WISSEN, das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat macht regionale Herkunft nachvollziehbar. Regelmäßige unabhängige Kontrollen stellen das sicher.

Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

355 Produzentinnen und Produzenten

165 Gastgeberinnen und Gastgeber

2.965 Produkte

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

Stand: 1. September 2026

Illustration: Egor Shilov – stock.adobe.com (Teller)

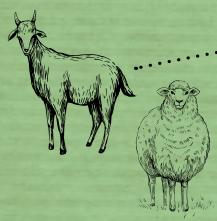
Die Herkunftskriterien im Überblick:



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



Brot und Backwaren: Mehl aus Salzburg



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

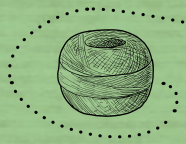
Honig und Imkereiprodukte: Bienenstandort in Salzburg



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



Jung- und Zierpflanzen: gewachsen in Salzburg



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

Jetzt zertifizieren lassen!

Für Fragen rund um die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung.

www.salzburgschmeckt.at

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND www.garantiert-regional.at

Illustrationen: pronick – stock.adobe.com (Käse, Kanne, Henne, Kuh, Eier, Ähre li.), aksol – stock.adobe.com (Schaf, Ziege, Reh, Brot, Kräuter, Apfel, Rübe, Marmelade), dmitry375 – stock.adobe.com (Fisch), Elegant Solution – stock.adobe.com (Ähre), berdsigns – stock.adobe.com (Biene), aninna – stock.adobe.com (Gießkanne), jenesesimre – stock.adobe.com (Wolle), Hintergrund: Naturestock – stock.adobe.com



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

MIT LIEBE ZUR NATUR



Edith und Hans Schiefer widmen sich mit viel Leidenschaft der Imkerei, dem Obstbau und der Schnapsbrennerei.

Regionalität, Wertschätzung und echtes Handwerk – dafür steht Familie Schiefer.





Mit viel Gespür für regionale Rohstoffe erzeugt Familie Schiefer Honig und Bienenprodukte, Oxymel und Kräuterspezialitäten, Edelbrände und Liköre sowie Vollkornnudeln und Weizenvollkornmehl. „Die Verbindung aus traditionellem Wissen, handwerklicher Verarbeitung und Liebe zur Natur prägt unsere Arbeit ebenso wie die Freude an dem, was wir tun“, so Hans Schiefer.

Zahlreiche Prämierungen

Dass Qualitätsbewusstsein und Handwerkskunst zu echtem Genuss führen, zeigen die Erfolge bei der Alpe-Adria-Prämierung: 2026 wurden der Bierbrand mit Gold und der im Zirbenfass gelagerte Rum mit Bronze ausgezeichnet. Bereits im Vorjahr gab es Gold und Silber für den Birnen- und den Zwetschkenbrand. Die prämierten Edelbrände gibt’s im eigenen Regionalladen zu kaufen, ebenso wie weitere Eigenerzeugnisse und individuell gestaltete Geschenke. Zudem gibt es Fachbedarf für Imkerei, Schnapsbrennen und Obstanbau – persönliche Beratung inklusive, denn Hans ist auch zertifizierter Baumwart und wird im Betrieb von Edith unterstützt.

Echten Genuss schenken

Viele der feinen Spezialitäten wie Honig, Edelbrände, Liköre und Kräuterspezialitäten finden sich im SalzburgerLand Genuss-Kisterl, das ganz nach Wunsch zusammengestellt werden kann. Alle Produkte tragen das runde Herkunfts-Siegel. Weitere Genuss-Kisterl-Betriebe auf Seite 104.

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND www.garantiert-regional.at

Familie Schiefer
Bruckdorf 608
5571 Mariapfarr
T +43 664 75 01 48 17
office@familie-schiefer.com
www.familie-schiefer.com

Die Spezialitäten sind im Laden, beim SPAR Tamsweg und in der Lungauer Speis, am Bauernmarkt Tamsweg und dem Bauernmarkt Schlögelberger sowie im Onlineshop erhältlich.

Fotos: Familie Schiefer

Pioniere im Hühnerstall

Text: Peter Zeitlhofer
Fotos: Chris Rogl





Die Mitbegründer Andreas Mösl und Alois Ehrenreich mit Vorstandsmitglied Hans-Peter Kreiseder und Geschäftsführer Christoph Buttenhauser

2004 taten sich rund ein Dutzend Salzburger Eierbauern zusammen, um gemeinsam neue Wege zu gehen. Heute ist das „SalzburgerLand-Ei" eine starke regionale Marke, die zeigt, was Pioniergeist bewirken kann.

Ein Karton mit regionalen Eiern aus Freilandhaltung im Regal ist nahezu etwas Selbstverständliches – und das ist mit ein Verdienst von Salzburgs Eierbauern. Denn das SalzburgerLand-Ei entstand nicht am Reißbrett einer großen Marke, sondern aus dem Mut bäuerlicher Betriebe, gemeinsam etwas Neues zu wagen. Im Juni 2004 schlossen sich 13 Salzburger Direktvermarkter zu einer Genossenschaft zusammen. Die Käfighaltung bei Geflügel war damals noch erlaubt, gleichzeitig begann sich die Nachfrage schon zu ändern. Glückliche Hühner sowie Boden- und Freilandhaltung rückten stärker ins Bewusstsein. Die Eierbauern erkannten diese Entwicklung zeitgerecht – und entschieden sich, diese mitzugestalten.



Hintergrund: VaniLinka – stock.adobe.com





Bei Familie Mösl in Seekirchen werden die Genossenschaftseier sortiert, geprüft und verpackt.



Pionier Andreas Mösl hat den Betrieb inzwischen an Sohn Georg übergeben – wie auch einige andere der Gründerväter.



Händisch verpackt, so wie damals, werden die Eier auch noch heute.

Es kommt auf die Haltung an

Gemeinsam auftreten, die Vermarktung bündeln und verlässliche Partner finden: Das waren wichtige Ziele. Dahinter stand aber noch etwas Grundsätzlicheres. „Die Land-Ei-Betriebe waren Pioniere in der Alternativhaltung", erzählt Geschäftsführer Christoph Buttenhauser. Einer davon war Andreas Mösl aus Seekirchen. Sein Familienbetrieb, das Frankengut, hatte sich 1982 auf Hühnerhaltung spezialisiert, seit 1988 werden dort Hennen im Freiland gehalten. Bei Familie Mösl wird seit den Anfängen der Genossenschaft zudem sortiert und verpackt.

So ist der Hof bis heute ein Ort, an dem aus der großen Idee tägliche Arbeit wird. „Ein professioneller Markenauftritt und eine verlässliche Belieferung größerer Kundschaften wären für unsere kleinen bäuerlichen Betriebe allein kaum möglich gewesen", sagt Mösl rückblickend.

Ein Partner, der mitging

Pionierarbeit braucht auch Partner, die neue Wege mitgehen. Für das SalzburgerLand-Ei war SPAR der erste wichtige Partner im Lebensmittelhandel. Auch dort erkannte man früh den Bedarf an Eiern aus alternativen Haltungsformen. Daraus entwickelte sich eine Zusammenarbeit, die bis heute Bestand hat. „Der Handel weiß, wie

Hintergrund: VaniLinka – stock.adobe.com



Das Durchleuchten dient der Sicherheit und Qualitätsprüfung. So werden zum Beispiel kleinere Risse erkannt und die betreffenden Eier aussortiert.



Tipp
Ab-Hof-Einkauf: Eier frisch aus dem Hühnerstall

„71.000 Hennen legen jährlich etwa 21,3 Millionen Eier."

Christoph Buttenhauser

wichtig es ist, regionale Produkte im Regal zu haben", sagt Buttenhauser. Was also wie selbstverständlich im SPAR-Regal liegt, musste damals erst gemeinsam aufgebaut werden.

Bis zu 14.000 Hennen am Hof

Heute bilden zwölf bäuerliche Familienbetriebe das Herz der Genossenschaft. „Gemeinsam halten sie rund 71.000 Legehennen, die jährlich etwa 21,3 Millionen Eier legen. Und das unter einer Marke", fasst es Buttenhauser zusammen. Rund 38.000 Hennen leben in Freiland-, etwa 33.000 in Bodenhaltung. Der Trend geht dabei deutlich Richtung Freiland, auch weil Gastronomie und Hotellerie verstärkt danach fragen. Die einzelnen Betriebe bleiben dabei bewusst unterschiedlich: vom Hof mit rund 1.000 bis zu jenem mit 14.000 Legehennen. Was sie verbindet, ist nicht ihre Größe, sondern ihre Einstellung zur Sache.

Ein Manifest mit sieben Versprechen

Diese ist in sieben Kriterien festgeschrieben: ein Wohlfühlstall mit viel Licht, Luft und Auslauf, die Fütterung überwiegend mit heimischem Getreide, die Salzburger Herkunft der Eier, eine unabhängige tierärztliche Betreuung, sorgfältige Hygiene, die kontrollierte Aufzucht der Hennen und die Tradition der Eierbäuerinnen und -bauern.





Gastronomie und Handel sind wichtige Partner. Sie ermöglichen, dass Regionalität zum Alltag wird.



Dazu kommen das AMA-Gütesiegel, gentechnikfreie Fütterung und die freiwillige Kontrolle durch das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Gerade dieses Herkunftsversprechen habe, so Buttenhauser, eine neue Nachfrage bewirkt, besonders in der Gastronomie.

Frischer geht's kaum

Wie frisch ein Ei ist, lässt sich auch an seiner Reise zu den Menschen ablesen. Die Eier werden täglich aus den Legenestern gesammelt, nach Gewicht sortiert, verpackt und ausgeliefert. In den eigenen Hofläden werden sie sogar noch am selben Tag verkauft. Zweimal pro Woche geht Ware in die Zentrallager des Lebensmittelhandels, am nächsten Tag liegt sie bereits in zahlreichen Salzburger Supermärkten. „Kaum gelegt, schon im Regal" ist deshalb mehr als ein eingängiger Slogan der Genossenschaft. Er ist ein klares Versprechen. Vielleicht liegt darin auch das schönste Fazit dieser Pioniergeschichte: Die SalzburgerLand-Ei-Höfe mussten nie zu einem großen Betrieb werden, um etwas Großes zu schaffen. Sie blieben eigenständige Familienhöfe und fanden dabei eine gemeinsame Sprache, gemeinsame Regeln und gemeinsame Partner. Mehr als zwei Jahrzehnte später ist aus diesem Schulterschluss eine Marke geworden. Und aus einer Entscheidung, die Mut brauchte, etwas, das heute erfreulich selbstverständlich wirkt.

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND www.garantiert-regional.at

WO GIBT'S DAS SALZBURGERLAND-EI?

Im Handel u. a. bei ADEG, Lagerhaus, Maximarkt, METRO, MPREIS, SPAR, EUROSPAR, INTERSPAR, BILLA und Eurogast.

Zudem verkaufen viele SalzburgerLand-Ei-Betriebe ihre Eier direkt ab Hof.

12 BETRIEBE AUF EINEN BLICK

Familie Windhofer, Abtenau
Familie Pölzleitner, Annaberg
Familie Quehenberger, Annaberg
Familie Leberer, Anthering
Familie Promegger, Großarl
Familie Putz, Kuchl
Familie Kreiseder, Lamprechtshausen
Familie Loiperdinger, Oberndorf
Familie Buttenhauser, Obertrum
Familie Mösl, Seekirchen
Familie Költringer, Schleedorf
Familie Frenkenberger, Thalgau

www.salzburgerland-ei.at

Hintergrund: VaniLinka – stock.adobe.com

Regional und glutenfrei? Ja!



Foto: Lerchenmühle

Mit der neuen glutenfreien Produktlinie verbindet die Lerchenmühle bewussten Genuss mit regionaler Herkunft. Allen voran das Bio-Teffmehl: Die auch als Zwerghirse bekannte Kulturpflanze zählt zu den kleinsten Getreidearten der Welt. Da das volle Korn vermahlen wird, überzeugt es durch seinen vollmundigen Geschmack und vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der modernen Küche.

LERCHENMÜHLE SEIT 1495

Weitere glutenfreie Produkte der Lerchenmühle:

- **Bio-Buchweizenmehl**
- **Bio-Maismehl**
- **Bio-Goldhirsemehl**
- **Bio-Kichererbsenmehl geröstet**

100 % aus Österreich
Alle Produkte der Lerchenmühle stammen aus österreichischer Biolandwirtschaft und werden nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet. Die enge Zusammenarbeit mit heimischen Biobetrieben steht dabei im Mittelpunkt.

Viele Rezeptideen unter:



REGIONAL.
BIO.
GLUTENFREI.

Neu

Volles Korn. Voller Geschmack. Unser fein vermahlendes Bio-Teffmehl besteht zu 100% aus in Österreich angebautem Teff.

Mit seinem mild-nussigen Geschmack ist es als Ballaststoffquelle ein echter Allrounder in der Küche – ideal für glutenfreies Brot, feines Gebäck, Teigwaren oder zum Binden von Soßen.

Auch die inneren Werte überzeugen: Eisen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei - perfekt für einen aktiven Lebensstil.

VOLLES KORN.
VOLLER GESCHMACK.

LERCHENMÜHLE SEIT 1495

LERCHENMÜHLE WIESER GMBH
Taggerstraße 43 - 5440 Golling

www.lerchenmuehle.at +43 6244 4249 @lerchenmuehle

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 Borromäuspoint (Fr)	Salzburg
	Salzburger Grünmarkt (Do)	Salzburg
	Salzburger Schranne (Do)	Salzburg
	Babingerbauer – Herbert Haiml	Salzburg
	Erentrudishof – Stift Nonnberg	Salzburg
	Gabelmacher – Maria Putzhammer	Salzburg
	Geisbichlgut – Katharina Lettner	Salzburg
	Glasergut – Familie Schroffner	Salzburg
	Stadtimkerei Greimel – Karoline Greimel	Salzburg
	Anna's Hofladen am Erentrudishof	Salzburg
	Fanny Fresh Lieferdienst	Salzburg
	Hofladen Putzhammer	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 Fuchserei 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
	Seegut Eisl – Familie Eisl	Abersee
	Kastnerbauer – Familie Leitner	Anif
	SalzburgerLand-Ei – Familie Leberer	Anthering
	Bauer z'Feichten – Familie Kreiseder	Berndorf
	Lehner's Beerenstadl	Elsbethen
	Biohof Pertiller – Philipp Pertiller	Eugendorf
	Ederbauer – Brigitte Dörner	Eugendorf
	Gasbachbauer – Marianne Wuppinger	Eugendorf
	Imkerei Andreas Freundlinger	Eugendorf
	Biofarm/Butcher & Farmer – Familie Teufl	Faistenau
	Fuchserei Buchbichlgut – Stephan Fuchs	Grödig
	Lenzenbauer – Familie Golser	Hallwang
	Neubauer – Franz Kreuzer	Hallwang
	Grablergut Imkerei Brandl – Andreas Brandl	Henndorf
	Erlebnishof Kehlbauer – Thomas Ließ	Hof
	Hofkäserei Karlgut – Familie Oberascher	Hof
	Imkerhof – Sbg. Imkergenossenschaft	Koppl
	Gruber – Familie Eigenherr	Koppl
	Hasi's Schmankerlkasten	Köstendorf

FLACHGAU	Karlbauer – Familie Brandhuber	Köstendorf
	Riederbauer – Annemarie Achleitner	Lamprechtshausen
	SalzburgerLand-Ei – Familie Kreiseder	Lamprechtshausen
	Buachberger's Mili – Familie Aigner	Mattsee
	Mitterhof – Franz Gruber	Mattsee
	Samshofbauer – Familie Sams	Neumarkt
	SalzburgerLand-Ei – Familie Loiperdinger	Oberndorf
	Schmuckbauer – Familie Pichler	Oberndorf
	Flachgauer Biopilze – Familie Eibl	Obertrum
	Imkerei Übertsberger – Josef Übertsberger	Obertrum
	Joglbauer – Familie Hofer	Obertrum
	Trumer Schmankerlhof – Müllnerhansl	Obertrum
	Stoffn Bio-Edelpilze – Reindl & Fuchs	Schleedorf
	Thurerhof – Familie Dirnberger	Seeham
	Hoamat Honig – André Arnold	Seekirchen
	Mattigtaler Käse – Familie Mangelberger	Seekirchen
	Mosterei Loaster – Familie Zweimüller	Seekirchen
	Keamosen – Christine Schwarzenberger	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
	Spitzauerbauer – Familie Giglmayr	St. Georgen
	Gröberhof – Monika Gröber	Straßwalchen
	Baierlgut – Matthias Brötzner	Wals-Siezenheim
	Dandlhof – Familie Reiter	Wals-Siezenheim
	Fraidlgut – Johann Hasenöhrl	Wals-Siezenheim
	Gartenbau Winklhofer – Johann Winklhofer	Wals-Siezenheim
	Gerlbauer – Familie Ramsauer	Wals-Siezenheim
	Hallerbauer – Familie Langwallner	Wals-Siezenheim
	Hörmannbauer – Martin Punz	Wals-Siezenheim
	Königgut – Familie Reiter	Wals-Siezenheim
	Schneiderbauer – Familie Reiter	Wals-Siezenheim
	Selbstbedienungs Bio-Hofladen WOLKE7	Abersee
	Bäckerei Pföß	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
	Biobauernmarkt Aglassing	St. Georgen
	d'Krämerin – Online-Shop	Thalgau
	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.
Stadtmarkt Zell am See (Fr)*	Zell am See
Biobauernhof Haslach – Franz Kaserer	Bramberg
Hintergaferl – Familie Schwab	Bruck
Scharlern – Familie Astl	Hollersbach
Bio-Imkerei Alfred Bründl	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Leogang
Bichlhof – Familie Altacher	Maishofen
Neuhäusl – Christopher Hetz-Altenberger	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Piesendorf
Hauserpeterhof – Familie Heugenhauser	Saalfelden
Jagglhof – Familie Hörl-Pokriefke	Saalfelden
Thoman – Regina Imlauer	Saalfelden
Stechaubauer – Martin Haitzmann	Saalfelden
Schafferbauer – Stephan Schmiderer	St. Martin/Lofer
Ennsmanngut – Thomas Willberger	Unken
Gartencenter 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 Hofgstein
Maximiliansmarkt Bischofshofen (Fr)*	Bischofshofen
Wochenmarkt Radstadt (Fr)*	Radstadt
Markttag unter der Linde Wagrain (Fr)*	Wagrain
Bio-Bauernhof Schmaranzgut – Martina Berghammer	Bad Hofgastein
Hintermanngütl – Michael Stuhler	Bad Hofgastein
Hoislbauerngut – Familie Dankl	Bad Hofgastein
Veitbauer – Doreen Schmidt	Bad Hofgastein
Echt kasig Hofkäserei Hubmühle – Familie Hödlmoser	Bischofshofen
Echt Schreckbauer – Josef Mayer	Bischofshofen
Obersüßgut – Renate Zitz	Eben
Zehenthof – Johannes Lackner	Flachau
Scharfetthof – Holleis & Buchensteiner	Flachau
Mitterurlsberg Biohofkäserei Lercher	Goldegg
Oberharbach – Ambros Gschwandtl	Großarl
Oberneuhof – Leonie Berger	Hüttschlag
Steinmannbauer – Familie Huttegger	Hüttschlag
Bio aus dem Tal – Markus Schaidreiter	Kleinarl
Biohof Lehengut – Familie Laner	Pfarrwerfen
Oberedt – Familie Kronberger	St. Martin/Tgb.
Dopplerhof – Richard Donauer	St. Veit
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Wagrain
Blumen Zachhalmel	Abtenau
Grübls Naturgartl	Altenmarkt
Tauerngarten	Altenmarkt
Großarler Genuss	Großarl
Großarler Troadkastn	Großarl
Tauern Genussladen	Obertauern
GenussGreisslerei Pongau Wild	Schwarzach
Pongauer BIO-Bauernladen Schwarzach	Schwarzach
Pongauer BIO-Bauernladen St. Johann	St. Johann
Gartencenter Zachhalmel	St. Johann
Echt Guat Bauernladen	St. Martin/Tgb.
Grübls Naturgartl	St. Martin/Tgb.
Blumen Zachhalmel	Wagrain
Genussladen Lehengut	Werfen
Bauernladen Werfenweng	Werfenweng

TENNENGAU

Marktstand Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)*	Annaberg
Bio-Markt Hallein (Fr)	Hallein
Grünmarkt Hallein (Sa)	Hallein
Marktstand Schneiderbauer Autohaus Wenger (Sa)	Kuchl
Bauernmarkt Winklhof (Mi, Fr)	Oberalm
Tennengauer Wandermarkt (Sa)*	St. Koloman
Dorfkäserei Pötzelsberger – Franz Pötzelsberger	Adnet
Hofkäserei Schmiedbauer – Gertraud und Josef Oberascher	Bad Vigaun
Bio-Hofkäserei Fürstenhof – Nikolaus Rettenbacher	Kuchl
Biohof Moosbauer – Stefan Meißl	Puch
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
Familie Schiefer OG	Mariapfarr
Standlhof – Anna Schreilechner	Mariapfarr
Prestlhof – Rupert Müllner	Mariapfarr
Wielandhof – Johannes Perner	Mariapfarr
Aignerhof – Thomas Aigner	Muhr
Kemmts eina Laden – Lungauer Regionalladen	Tamsweg
Lungauer Bauernmarkt in der Amtsgasse	Tamsweg
Lungauer Speis Hofladen	Tamsweg
Mühlenladen Ottingmühle	Tamsweg

Legende

- Markt
- Hofladen
- Regionalladen

Als Hofladen gelten Verkaufsstellen mit fixen Öffnungszeiten sowie SB-Läden, Abholhütten und Automaten. Ab-Hof-Verkauf nur nach Vereinbarung ist nicht angeführt.

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



Illustration: canicula– stock.adobe.com



Ein Hof mit langer Geschichte
Der Name des rund 600 Jahre alten Gaferlguts geht auf eine alte Überlieferung zurück, der zufolge die Bauern von Gaferlgut und Woferlgut als Anführer am Bauernaufstand von 1526 beteiligt waren. Nach ihrer Hinrichtung erhielten sie kein christliches Grab. Zum Gedenken wurden angeblich zwei Bäume bei beiden Höfen gepflanzt. Die fast 500 Jahre alte Linde beim Gaferlgut fiel 2009 einem Föhnsturm zum Opfer, die Eiche beim Nachbarhof steht nach wie vor als majestätische Erinnerung an diese Legende.

URLAUB AM GAFERLGUT

Text: Anke Eder
Fotos: Familie Hutter, Matthias Kendler, Karin Pfisterer

Biorindfleisch, frische Milch und Eier aus dem Nest: Am Gaferlgut im Pinzgau wird Landwirtschaft zum Genuss. Wer bei Familie Hutter Urlaub macht, erlebt den Hof und seine Produkte hautnah.



Maria und Hans leben mit ihren Söhnen Anton und Andreas am Gaferlgut. Gleich nebenan wohnen Oma Maridi und Opa Sepp. Rinder und Kälber, Pferde und Ponys sowie Hühner und der Hahn Kräh-Gor gehören auch fast mit zur Familie. Der Familienbetrieb verbindet geprüftes biologisches Wirtschaften mit Direktvermarktung und „Urlaub am Bauernhof". Dahinter steht ein verbindender Gedanke: Landwirtschaft soll nachvollziehbar bleiben, Lebensmittel sollen einen Wert haben und Gäste sollen erleben können, wie ein Bauernhof tatsächlich funktioniert.

Bauer und Bäuerin als Entscheidung

Hans ist geprüfter Meister der Landwirtschaft und hat in seiner Jugend in Norddeutschland und den Niederlanden gearbeitet. „Dort hatten die Bauern Milchtanks mit Tausenden Litern Volumen. Aber keiner wusste, wie man aus Milch Käse macht. Und die Butter wurde im Supermarkt gekauft. So wollte ich meinen Betrieb später nicht führen", erzählt er.
Maria kommt aus Oberösterreich, ist ausgebildete Pädagogin und Bäuerin mit Herzblut. Dazwischen war sie Landesrätin für Bildung und Naturschutz und lebt diese Verbindung als Lehrerin an der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck weiter. Die Landwirtschaft beschäftigt sie auch als Vorsitzende des Ländlichen Fortbildungsinstituts Österreich und Vizepräsidentin des Ressourcen Forum Austria.



Die Rinder dürfen auch im Winter auf die Felder. Denn Bio bedeutet auch viel Auslauf und frische Luft.

Tipp
Langlaufloipe und kostenloser Skibus vor der Hoftür







Beim Gaferlgut beginnt die Loipe gleich gegenüber.

Im Sommer wird gemeinsam gegrillt: Das Biofleisch dafür kommt vom Hof.

Einblicke ins echte Leben
Das Angebot „Urlaub am Bauernhof" ist ein weiteres wichtiges Standbein von Familie Hutter. Die liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen bieten Gästen ein Zuhause auf Zeit. Mitten in der Pinzgauer Bergwelt, in nächster Nähe zu Zell am See und Kaprun. Wer möchte, darf sein Frühstücksei selbst aus dem Nest im Hühnerstall holen, dazu gibt's frische Milch. Die Gäste können auch beim Melken zusehen, Kälbchen füttern oder die Tiere auf der Alm besuchen. So wird aus dem Urlaub ein Einblick ins echte Leben am Bauernhof. Und auch Maria und Hans bekommen dabei neue Einblicke. „Viele Gäste, die einmal hier waren, kommen wieder! Das ist das schönste Kompliment für uns", freut sich Maria. „Wir kommen nicht so oft weg vom Hof und so kommt ein Teil der Welt zu uns!" Und Hans ergänzt: „Es ist schön, Menschen kennenzulernen und auf dem Hausbankerl über Gott und die Welt zu plaudern. Die Gäste kommen als Fremde und verabschieden sich oft als Freunde."

Landwirtschaft macht glücklich
Landwirtschaft und Urlaub sind hier eng miteinander verknüpft: Die Tiere liefern Milch und Fleisch und sind gleichzeitig Teil des Hoferlebnisses. Die Alm ist Produktionsort und Ausflugsziel zugleich. Was den Hof für Hans besonders auszeichnet? „Dass alle Generationen an einem Strang ziehen. Für einen Wimpernschlag in der langen Geschichte des Hofes darf ich diese Landwirtschaft betreiben – das erfüllt mich mit Demut." Und seine Begeisterung für das bäuerliche Leben in allen Facetten ist spürbar: „Der Bauernhof ist mein Leben. Wenn ich aus dem Haus gehe, fallen mir zwanzig Dinge ein, die ich gern mache. Wir haben viele Standbeine und das macht mich glücklich. Als Familie haben wir schon so viel geschafft – wer weiß, was uns noch alles einfällt!"

Produkte aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

Rindfleisch, Grillwürstel und Burger-Patties tragen das runde Herkunfts-Zertifikat. Erhältlich auf Anfrage ab Hof!

Gaferlgut
Familie Hutter
Krössenbachstraße 23
5671 Bruck
T +43 680 30 48 128
urlaub@gaferlgut.at
www.gaferlgut.at

Salzburger Winterzauber

Urlaub am Bio-Bauernhof im SalzburgerLand: Raus aus dem Alltag, hinein in den Schnee!

Wenn die Natur zur Ruhe kommt, ist die ideale Zeit für eine geruhsame Auszeit am Bio-Bauernhof. Im SalzburgerLand erleben Gäste den Winter mit echter Gastfreundschaft, regionalen Köstlichkeiten und viel Raum zum Erholen. Ob beim Füttern der Tiere, Kennenlernen des bäuerlichen Alltags oder bei Winterspaziergängen rund um den Hof – es gibt viel zu entdecken. Frische Milch, Eier und hofeigene Biospezialitäten sorgen für echten Geschmack direkt vom Bauernhof. Die Gastgeberinnen und Gastgeber sowie die Besuche bei den Tieren machen einen Urlaub am Bio-Bauernhof zu etwas Besonderem.



Foto: urlaubambauernhof

WINTERURLAUB GEWINNEN!

Jetzt mitmachen und 3 Nächte auf einem Bio-Bauernhof im SalzburgerLand gewinnen. Gültig für 2 Erwachsene und 2 Kinder.

Mitmachen und gewinnen!

URLAUB AM BAUERNHOF × Bio AUSTRIA

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft · WIR leben Land · LAND SALZBURG

Saumeiserl vom Dorfmetzger

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

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

helmut karl
catering | kochschule | grill & zubehör

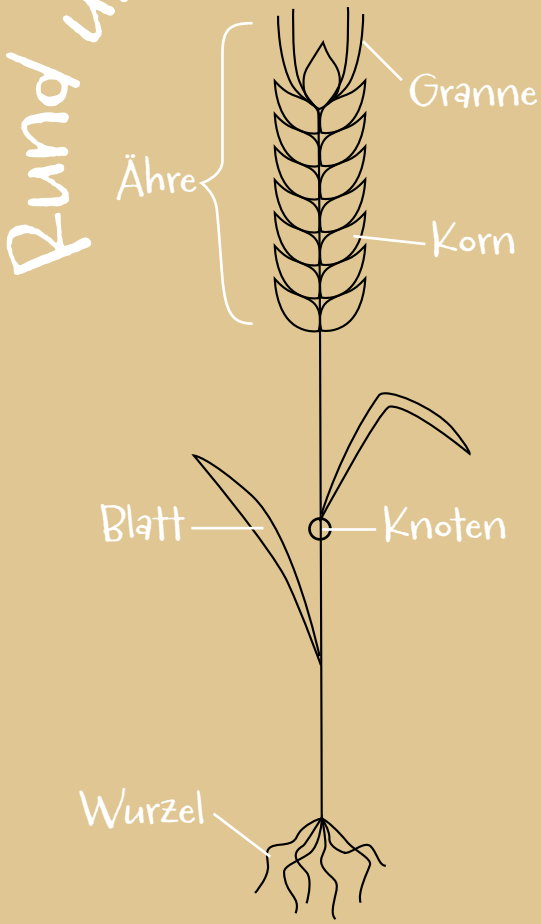


Foto: Dorfmetzgerei Karl

Kinderseite



Rund ums Getreide



Im Land Salzburg wird wieder mehr Getreide angebaut. Dabei gibt es auch besondere Sorten, die nur an bestimmten Orten wachsen, etwa wie der Tauernroggen, der Laufener Landweizen oder der Haunsberger Hafer.

Auf diesen Seiten findest du neben lustigen Rätseln und Selbermach-Tipps auch spannende Infos zu Korn und Getreide. Immer mit dabei: Hofkatze Sam.

Vom Korn zur Pizza

Fast ein ganzes Jahr braucht Getreide zum Wachsen. Im Herbst wird gesät und im Spätsommer darauf geerntet.

Die Körner wachsen in Ähren heran. Wenn diese goldgelb sind, ist es Zeit für die Ernte.

Dazu wird ein großer Mähdrescher verwendet. Er trennt die Körner vom Halm.

Oft werden die Getreidekörner zu Mehl vermahlen. Damit backen wir Brot, Kuchen oder Pizza.

In einem Kilo Mehl stecken rund 26.000 Weizenkörner. Das sind ganz schön viele!

Getreide dient auch als Futter für die Tiere. Pferde mögen Hafer besonders gerne.

Mmmm! Aus gemahlenem Getreide machen wir Brot, Weckerl, Kuchen, Nudeln, Müsli und vieles mehr.

Felder sind ein wichtiges Zuhause für viele Tiere. Zwischen den Getreidehalmen verstecken sich Rehe, Hasen, Vögel oder Feldmäuse.

Wusstest du, dass …
Katzen früher am Bauernhof gehalten wurden, um das Getreide vor Mäusen zu schützen?

Welche Getreidesorten wachsen bei uns?
Weizen, Roggen, Dinkel und Hafer

Ausflugs-Tipp!

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

Inhalte erstellt in Zusammenarbeit mit der LK Salzburg und den Land- und Forstwirtschaftlichen Schautafeln der Salzburger Bäuerinnen.

Wer versteckt sich da zwischen den Ähren?

Im Getreidefeld raschelt es. Katze Sam ist neugierig.
Findest du alle Tiere und Blumen, die sich hier versteckt haben?
(Kreise sie ein und vergleiche sie mit der Lösung unten auf der Seite.)



Körnerl-Quiz:

Miträtseln und 1 x Kinderkurs mit den Salzburger Seminarbäuerinnen gewinnen! Die Buchstaben in den weißen Feldern ergeben das Lösungswort.
Tipp: Alle Infos dazu findest du bei „Rund ums Getreide“ auf der Seite gegenüber.
(Ä=AE, Ö=OE, Ü=UE, ß=SS)

- Pferde mögen gerne …
- Damit backen wir Brot …
- Im Sommer werden die Ähren …
- Eine Getreidesorte mit D …
- Die Körner reifen in der …
- Daraus wächst Getreide …



Gewinn: 1 Back-Workshop für 6 Kinder (von 6 bis 14 Jahre) und 1 Erwachsenen. Das Lösungswort bis zum 1. Februar 2027 per Mail an office@salzburgschmeckt.at senden und mit ein bisschen Glück gewinnen.*

Selbstgemachte Dinkelweckerl

(Rezept von Seminarbäuerin Nicole Leitner)

Du brauchst: 100 g Weizenmehl und 400 g Dinkelmehl,
300 ml lauwarmes Wasser, 1 Pkg. Trockengerm, 2 TL Salz
Zum Bestreuen: Sonnenblumenkerne, Mohn

So einfach geht’s:

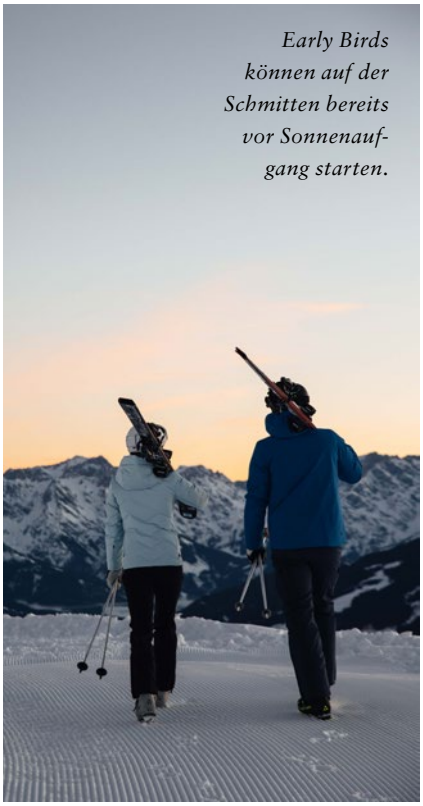
1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Weckerl formen und auf ein Backblech legen.
3. Mit einem Küchentuch zudecken und 20 Minuten aufgehen lassen.
4. Mit etwas Wasser bestreichen und nach Wunsch bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.



Foto oben: Salzburger Seminarbäuerinnen, Foto unten: Nicole Leitner

** Eine Barablöse ist nicht möglich.*

Auflösung Suchbild: 7 Tiere (Hahn, Regenwurm, Feldhase, Feldmaus, Spinne, Marienkäfer, Rehkitz), 2 Blumen (Mohnblume, Kornblume)



Early Birds können auf der Schmitten bereits vor Sonnenaufgang starten.



Berghotel Schmittenhöhe

WINTERLICHER GENUSS-TAG

Text: Ulli Hammerl

Frühstück mit Bergblick, Wintererlebnis und hausgemachte Gerichte: Auf der Schmittenhöhe in Zell am See lässt sich ein Tag im Schnee wunderbar mit genussvollen Einkehrschwüngen verbinden.

Um so richtig in den Wintertag zu starten, genießen wir am liebsten schon das Frühstück am Berg. Im Bergrestaurant Sonnkogel etwa können Gäste während der Wintersaison jeden Dienstag von 9 bis 11 Uhr zum Brunch einkehren. Auf den Tisch kommen feine Produkte aus dem Pinzgau. So stammen Milch und Milchprodukte von der Pinzgau Milch und Fleisch und Wurst etwa vom Augut und der Metzgerei Schultes in Zell am See. Tagsüber gibt's hier typische Spezialitäten wie Pinzgauer Schottnocken. Heimisches Wild und frische Kräuter spielen in der Küche ebenso eine wichtige Rolle. Die Herkunft der Zutaten ist dabei klar nachvollziehbar, zählt das Sonnkogel doch zu den „Ausgezeichnet aufgetischt"-Betrieben.

Ski-Tipp für Early Birds

Jeden Donnerstag von 7. Jänner bis 11. März können Skibegeisterte beim Ski'n'Brunch hier die Winterwelt schon frühmorgens erleben: Mit der Schmittenhöhebahn geht es bereits vor Sonnenaufgang auf den Gipfel.

Dann heißt es: Ski anlegen, die ersten Schwünge im Pulverschnee ziehen und der Sonne zusehen, wie sie über den Bergrücken blinzelt. Der ausgiebige Brunch danach in Blaickner's Sonnalm, der Schmiedhof Alm oder dem Sonnkogel Restaurant ist redlich verdient und stärkt zugleich für die Pistenkilometer, die vor uns liegen.

Winterzeit mit Aussicht

Wer mit den Skiern unterwegs ist, findet auf der Schmittenhöhe bestens präparierte Pisten und immer wieder beeindruckende Ausblicke auf den Zeller See und die umliegende Bergwelt. Doch auch ohne Ski lässt sich der Zeller Hausberg entdecken. Die rund 2,4 Kilometer lange Höhenpromenade eignet sich für einen gemütlichen Winterspaziergang mit der ganzen Familie. Auch Schneeschuhwandern gehört zu den vielen Möglichkeiten, den Berg abseits der Pisten zu erleben.

Mittagessen auf 2.000 Metern

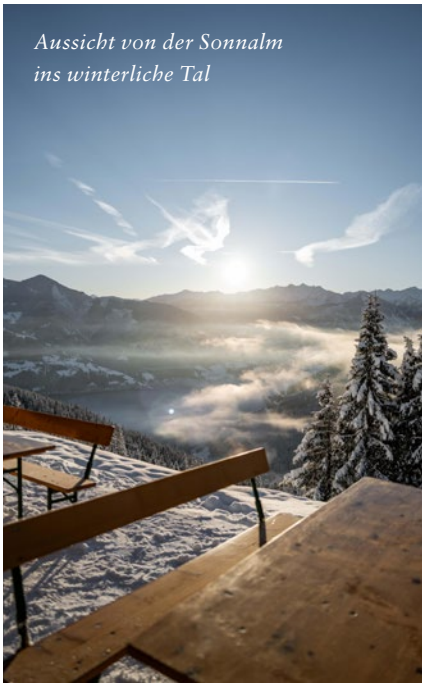
Spätestens mittags ist es Zeit für den nächsten Genuss-Stopp. Direkt an der Bergstation der Schmittenhöhebahn liegt auf rund 2.000 Metern das traditionsreiche Berghotel Schmittenhöhe. In der Genuss-Alm und im Marktrestaurant stehen österreichische Speisen im Mittelpunkt – und auf der Sonnenterrasse gibt es das Bergpanorama gleich dazu. Wer aus dem Genuss-Tag eine kleine Auszeit machen möchte, kann hier auch übernachten. Das Berghotel bietet 56 Zimmer und Suiten und liegt direkt an der Piste. Ski-in/Ski-out macht den Start in den nächsten Skitag besonders unkompliziert.

Einkehr mit Geschichte

Noch ein paar Schwünge, noch einmal das Winterpanorama in vollen Zügen genießen: Vor der letzten Talabfahrt kehren wir bei Blaickner's Sonnalm auf 1.400 Metern ein. Bereits in dritter

Fotos: Schmittenhöhebahn AG


Bergrestaurant Sonnkogel


Aussicht von der Sonnalm ins winterliche Tal


Jause auf der Blaikner's Sonnalm


Blaikner's Kaiserschmarrn


Blaikner's Sonnalm

Generation geführt, hat sich die Sonnalm viel von ihrem ursprünglichen Charakter bewahrt. Offener Kamin, Holzwände und liebevolle Details erzählen von ihrer Geschichte, die 1957 mit Irmgard und Kurt Blaickner begann. Gekocht wird bevorzugt mit biologischen Zutaten. Zu den Gerichten gehören etwa Kräuterpalatschinken mit Forellenfilet oder Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat. Zum süßen Abschluss empfiehlt Gastgeberin Marie den hausgemachten Kaiserschmarrn oder den handgezogenen Apfelstrudel. Als „Ausgezeichnet aufgetischt"-Betrieb ist für sie die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten selbstverständlich. So kommen die Zutaten unter anderem von Ziefers Hofmolkerei aus Leogang, vom Hintergaferlgut in Bruck oder vom Tauernlamm. Und vielleicht fällt die Talabfahrt ja einfach aus. Denn auch in Blaickner's Sonnalm können wir die Nacht am Berg verbringen. Jedes der Zimmer ist individuell mit viel Handwerkskunst gestaltet – einige mit Blick auf den Zeller See und in die Berge. Wenn abends dann Ruhe einkehrt, genießen Hotelgäste ein Vier-Gänge-Menü. Am nächsten Morgen wartet ein reichhaltiges Frühstück, bevor es wieder hinaus in den Schnee geht. Ein Kurzurlaub in unserer Bergwelt, der einmal mehr zeigt, wie gut Salzburg schmeckt!

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND www.garantiert-regional.at

REGIONALER GENUSS AM BERG

BRUNCH & MEHR
Regionaler Genuss im Sonnkogel Restaurant
T +43 6542 789 223

SONNENTERRASSE
Mittagessen oder Chill-out im Berghotel Schmittenhöhe
berghotel-schmittenhoehe.at

HAUS- & TAGESGÄSTE
Hausgemachte Bioqualität in Blaikner's Sonnalm
www.hotelsonnalm.at

GOURMET-TIPP
Genuss-Skitage im März 2027: Live-Cooking, Gourmet-Brunch und BBQ. Regionale Produkte und alpine Küche machen den Einkehrschwung zum kulinarischen Erlebnis.

www.schmitten.at

Fotos: Blaikner's Sonnalm (3), Blaikner's Sonnalm/Max Bründl (1), Johannes Kopf (1), Schmittenhöhebahn AG (2)

Text: Angelika Pehab
Fotos: LZHS

Genuss-Insel

Frisch gekochte Lieblingsgerichte, Gemüse aus dem eigenen Garten und Jugendliche, die hier den Kochberuf erlernen: Im Landeszentrum für Hör- und Sehbildung Salzburg ist Regionalität Teil des Alltags. Und eine echte Zukunftslektion.



Das Team um Küchenchef Christian Prenninger kocht mit vielen Zutaten aus Salzburg.

Im Garten wird neben Blumen auch das eigene Gemüse für die Schulküche angebaut.





Die saisonalen Gerichte sorgen für Abwechslung und tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei – ob bei den Schülerinnen und Schülern oder den Lehrenden.

Wer am Gailenbachweg unterwegs ist, ahnt kaum, was sich inmitten der vielen Grünflächen verbirgt. Das Landeszentrum für Hör- und Sehbildung (LZHS) liegt wie eine kleine Insel in der Stadt Salzburg. Mehrere Gebäude, ein weitläufiger Park und ein biologisch bewirtschafteter Gemüsegarten mit Gewächshaus bilden dieses Refugium. Neben der mobilen Frühförderung für Hören und Sehen und einem inklusiv geführten Kindergarten mit 36 Kindern gehört auch die integrative Berufsausbildung in Küche, Gärtnerei und Tischlerei mit 25 Lehrplätzen dazu. Ebenfalls am Gelände befindet sich die Josef-Rehrl-Schule mit in Summe rund 150 Kindern. Die Gebärdensprache gehört hier selbstverständlich zum Alltag – immer mit dem Ziel, Selbstständigkeit zu fördern und Inklusion zu leben.

Lernen fürs Leben

Diese Selbstständigkeit gilt auch in der Küche. Punkt 7 Uhr starten acht Integrations-Kochlehrlinge gemeinsam mit Küchenchef Christian Prenninger und seinem vierköpfigen Ausbildungsteam. Das Gemüse wurde im eigenen Garten geerntet, dann werden Zwiebeln geschnitten, Suppen angesetzt und Teige geknetet. Bis 16 Uhr wird für etwa 120 Mittagsgäste gekocht, vorbereitet und gelernt. Neben der Kochausbildung gibt es im LZHS auch die Möglichkeit, eine Gärtner- oder Tischlerlehre zu machen.

Mit Gemüse aus dem Garten

Es ist Mittag. Im Speisesaal kehrt Leben ein. Ein paar Kinder plaudern in Gebärdensprache, andere lachen laut. An der Essensausgabe wird heute zwischen Burger mit Pommes, einer vegetarischen Alternative und knackigem Salat gewählt. Alle holen sich ihr Mittagessen selbst und räumen danach Teller und Besteck ordentlich weg. Mitten darunter die Leiterin des Landeszentrums Christina Eder. Ihr ist Regionalität ein besonderes Anliegen. „Der Großteil unserer Lebensmittel stammt aus Salzburg. Gemüse, Kräuter und Salate wachsen direkt vor der Küchentür im eigenen Garten. Im Sommer sorgte eine Riesenzucchini für staunende Blicke“, lacht sie. Was nicht selbst geerntet wird, kommt von Partnerbetrieben. Viele dieser Produkte tragen ebenfalls das runde Salzburger Land Herkunfts-Zertifikat.

Eier, Brot und Wurst

Dabei setzt das LZHS auf regionale Betriebe: Gemüse kommt etwa von Familie Haiml vom Babingerbauern, Eier von Familie Mösl, Fleisch von der Fleischerei Renner sowie Brot und Gebäck von der Bäckerei Leimüller. „Auch beim Einkauf im Großhandel achten wir auf die Herkunft“, erklärt Eder. „Damit stärken wir unsere Landwirtschaft.“ Dass Kinder heute Erdbeeren oder Tomaten nicht das ganze Jahr über kaufen können, sieht sie als Lehrauftrag. „Wir möchten zeigen, welchen Wert saisonale Lebensmittel haben.“ Deshalb wird schon im Kindergarten gemeinsam mit frischen Zutaten gekocht und gebacken.

Auszeichnung als Bestätigung

Besonders stolz ist sie auf das Küchenteam. „Christian Prenninger legt seit Jahren großen Wert auf Salzburger Produkte und hat ein beeindruckendes Netzwerk an Lieferantinnen und Lieferanten aufgebaut. Dieses Engagement wird durch die Teilnahme an „Ausgezeichnet aufgetischt“ und das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat sichtbar. „Das Schönste daran ist, dass wir unsere Arbeitsweise dafür gar nicht verändern mussten“, erzählt Christina Eder. „Die Auszeichnung bestätigt uns darin, dass unser Weg der richtige ist.“



Frisch gekocht und liebevoll zubreitet, schmeckt’s gleich besser.

Nah am Ursprung

Text: Nadine Pinezits
Fotos: Familie Eschbacher

Beim Winterbauer in Flachau beginnt Genuss nicht erst in der Küche. Er wächst auf den eigenen Wiesen, entsteht aus regionalen Zutaten und erinnert an die Wurzeln, mit denen alles begann.



Isabella und Johann Eschbacher haben den Betrieb mit Bedacht auf seine Geschichte laufend modernisert.

Manchmal beginnt eine Erfolgsgeschichte mit etwas ganz Einfachem: einem Butterbrot. Beim Winterbauer in Flachau lockte genau das einst die ersten Gäste an. Während draußen der erste Schlepplift der Region seine Runden drehte, servierte Familie Eschbacher in der Stube Roggenbrot aus dem Holzofen, die eigene Butter und auf Wunsch ein Glas frische Milch. Das Mehl wurde selbst gemahlen, das Getreide auf den eigenen Feldern angebaut. Heute ist der Winterbauer ein modernes Vier-Sterne-Hotel. Doch wer glaubt, die Wurzeln seien dabei verloren gegangen, irrt. Im Gegenteil: Die Geschichte des Hauses wird stetig weitergeschrieben. „Wir führen den Betrieb als dritte Generation. Tradition ist für uns nichts, das man einfach nur bewahrt, sie entwickelt sich ständig mit uns weiter“, sagt Eigentümer und Küchenchef Johann. Nach Stationen in renommierten Häusern in Salzburg, Wien und im Ausland kehrte er Anfang der 2000er-Jahre zurück in den elterlichen Betrieb, den er heute mit seiner Familie führt. Dabei ist er weit mehr als Hotelier: Wer ihn sucht, findet ihn mal in der Küche, mal am Traktor, im Stall oder beim Schneeräumen.



Bergpanorama außen, feiner Genuss innen.

Regionale Küche

Als Küchenchef verfolgt Johann eine klare Philosophie: regionale Klassiker neu denken, ohne dass sie ihre Seele verlieren. „Unsere Küche ist unkompliziert, regional und modern interpretiert", sagt er. „Wir versuchen, traditionelle Gerichte zu verfeinern und gleichzeitig ihren Ursprung zu bewahren." Diese Philosophie spiegelt sich im hauseigenen Restaurant Wiaz'haus genauso wider wie in der Gourmet-Halbpension für Hausgäste. Die Grundlage dafür liefert die eigene Biolandwirtschaft. Rund 30 Kühe werden am Hof gehalten, verarbeitet wird das Tier möglichst vollständig. Unbedingt probieren sollte man das Beef Tatar mit Zirbenöl-Mayonnaise und die kräftige Winterbauer-Suppe mit dreierlei Einlagen und frischem Liebstöckl aus dem eigenen Kräutergarten. Auch die gereiften Steaks und die Burger schmecken nach einem Tag an der frischen Luft besonders gut. Ein außergewöhnlicher Genuss ist auch der Kaiserschmarrn vom Holzofen. Während vielerorts längst moderne Technik übernimmt, wird hier noch wie früher gearbeitet. Durchaus eine kleine Herausforderung, wie

Tipp
Zipfelbob-Rodelbahn!
Täglich bis 24 Uhr beleuchtet





Der Winterbauer ist seit 1909 das Zuhause von Familie Eschbacher. Jetzt auch für die nächste Generation.







Ob fürs Restaurant Wiaz'haus oder die Gourmet-Halbpension, gekocht wird vorrangig mit heimischen Zutaten.

Johann erklärt: „Mit einem Holzofen zu kochen, ist echtes Handwerk. So eine ursprüngliche Hitze macht einen Riesenunterschied." Für Familie Eschbacher ist das Teil ihrer Betriebsphilosophie: „Man muss nicht immer alles machen, weil es wirtschaftlich sinnvoll ist. Manchmal tut man Dinge einfach, weil sie etwas Besonderes sind und eine Leidenschaft dahintersteht." Bei den Zutaten setzt der Winterbauer auf kurze Wege: Das Biorindfleisch stammt vom eigenen Hof, Obst und Gemüse unter anderem von Familie Hauthaler in Wals, die Milchprodukte vom Hundsalzhof in Flachau und der SalzburgMilch, das Getreide von der Lerchenmühle in Golling und die Eier von Familie Pölzleitner in Abtenau.

Zwischen Ruhepol und Erlebnisraum

Wer im Hotel Winterbauer Urlaub macht, findet Ruhe, Genuss und Natur. „Unsere Gäste wollen Berge und Raum zum Atmen, aber trotzdem die Möglichkeit haben, etwas zu erleben." Wanderwege, Skipisten und Thermen liegen in unmittelbarer Nähe. Im Winter sorgt die rund zwei Kilometer lange hauseigene Zipfelbob-Rodelbahn für lustige Momente – auch bei Erwachsenen. „Man glaubt gar nicht, wie viele über Sechzigjährige da mit einem Grinsen herunterfahren", erzählt Johann. Drei Worte fallen Eschbacher zum Abschluss noch zu seinem Haus ein: „Kleinod, familiär und durchaus interessant." Wer einmal hier war, wird wohl noch ein viertes ergänzen: authentisch.

Ausgezeichnet aufgetischt!

Produkte aus unserer Region SALZBURGER LAND www.garantiert-regional.at

Hier kocht der Chef persönlich! Vorrangig mit regionalen Zutaten, viele davon stammen aus der eigenen Biolandwirtschaft.

Hotel Winterbauer
Familie Eschbacher
Am Feuersang 28
5542 Flachau
T +43 6452 42 480
info@winterbauer.at
www.winterbauer.at

Gemeinsam Winter erleben

Familienskigebiet Steinplatte Winklmoosalm



www.steinplatte.tirol

STEINPLATTE winklmoosalm

STEINPLATTE SNOWPARK

Triassic Park



In der Genuss-Pension geben regionale Zutaten den Takt vor.

Ort der Genüsse

Vom Treffpunkt für Fuhrleute zum urbanen Dorf für Genuss-Nomaden: Das Genussdorf Gmachl vereint Handwerk, regionale Küche, Wirtshauskultur und Wellness.

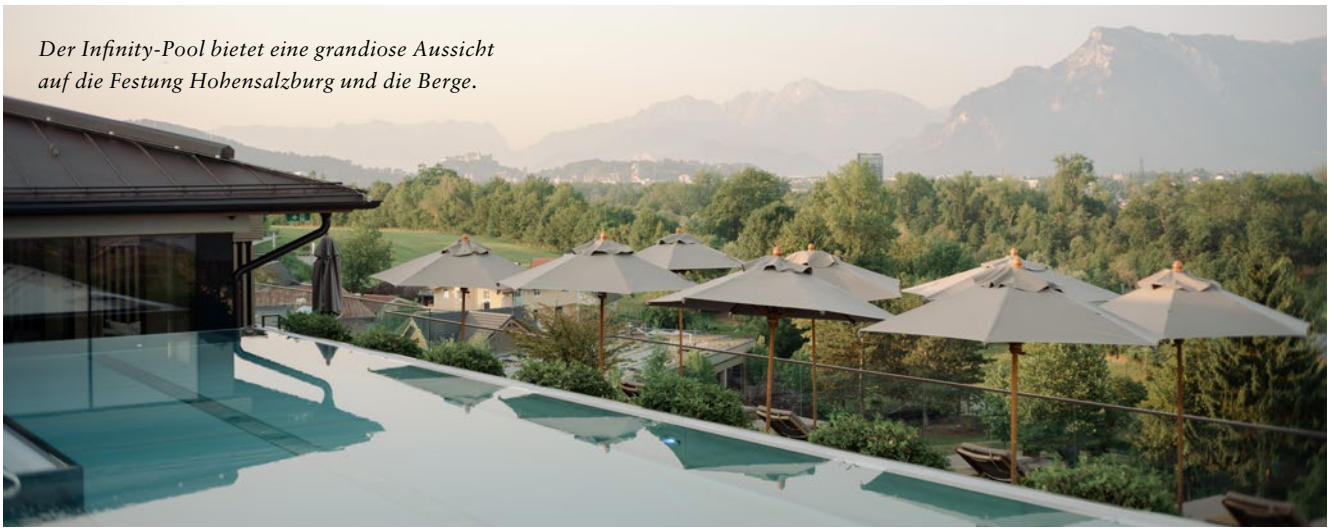


Manche Orte entwickeln sich laufend weiter, ohne dabei ihre Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Das Genussdorf Gmachl in Bergheim bei Salzburg ist so ein Ort. Seit 1787 wird das Haus von Familie Gmachl geführt, mittlerweile bereits in achter Generation. Aus einem traditionsreichen Gasthof und der angeschlossenen Landwirtschaft ist über die Jahrhunderte ein 4-Sterne-Superior-Wellnesshotel gewachsen und damit ein kleines Dorf des Genusses entstanden. Bewährtes darf bleiben, Neues dazukommen.

Viele Seiten des Genusses

Kulinarik zeigt sich im Haus in ganz unterschiedlichen Facetten. In der Hotelküche steht die Genuss-Pension im Mittelpunkt: vom ausgedehnten Frühstück über die Nachmittagsjause bis zum 5-Gänge-Menü am Abend. Viel Regionalität und Saisonalität geben dabei den Takt vor, gutes Handwerk den Rahmen. Doch Genuss endet hier nicht an der Hoteltür. Fleisch wird in der eigenen Metzgerei verarbeitet, in der Dorfbrauerei entsteht mit FRANZ. Der Brauer das eigene Zwicklbier und im Wirtshaus FRANZ. Der Wirt kommen österreichische Wirtshausklassiker auf den Tisch. Fleischstrudelsuppe, Backhendlsalat oder Bratwurst treffen dort auf Bier aus der eigenen Brauerei und Produkte aus der eigenen Metzgerei – auch zum Mitnehmen für daheim.

Fotos: Genussdorf Gmachl/patrese



Der Infinity-Pool bietet eine grandiose Aussicht auf die Festung Hohensalzburg und die Berge.





So entstehen ganz unterschiedliche Genuss-Momente: einmal fein und mehrgängig, einmal unkompliziert und bodenständig, einmal bei einer Jause am Nachmittag oder bei einem frisch gezapften Bier. Was sie alle verbindet, sind gute Zutaten, kurze Wege, handwerkliches Können und ein bewusster Umgang mit dem, was verarbeitet wird.

Wellness mit Salzburger Weitblick

Auch abseits der Kulinarik zeigt sich die Vielfalt. Auf rund 5.000 Quadratmetern verteilen sich mit DachSPA, HangSPA und GartenSPA drei eigenständige Wellnesswelten. Im Infinity-Pool hoch über den Dächern von Bergheim reicht der Blick bis zur Festung Hohensalzburg und in die nahe Bergwelt. Eine Panoramasauna und ruhige Rückzugsorte prägen das DachSPA. Im HangSPA warten unter anderem Teich Sauna, Teich Whirlpool und Gradierwerk, während im GartenSPA der 25-Meter-Außenpool, Naturbadeteich, Saunen und viel Grün Raum für eine Auszeit schaffen.

GENUSSDORF

GMACHL

1787

Vielfalt zum Genießen

Mit den Dachhäusern ist ein weiteres Stück Genussdorf hinzugekommen. Natürliche Materialien und klare Architektur verbinden sich dort mit eigener Sauna, Whirlpool und Terrasse – und mit viel Blick in die Ferne. Was das Genussdorf Gmachl ausmacht, ist damit nicht eine einzelne Idee, sondern die Vielfalt dahinter: Wellness und Wirtshaus, feine Küche und ehrliches Handwerk, Rückzug und Geselligkeit, jahrhundertealte Familiengeschichte und neue Gedanken. Ein Dorf, das seit Generationen gewachsen ist. Und eines, das sich auch heute noch gerne weiterentwickelt, ohne zu vergessen, wo es herkommt.

Von früh bis spät

Text: Günter Baumgartner
Fotos: Familie Mauser Mühlthaler

Im Jugend- und Familiengästehaus Mauser Mühltaler in Mauterndorf steht Regionalität nicht nur auf dem Speiseplan, sie kann auch auf der hofeigenen Alm erlebt werden. Ein Wow-Effekt für Groß und Klein.



Seit mehr als 30 Jahren führen Elisabeth und Hubert Mauser das Jugend- und Familiengästehaus Mauser Mühltaler im Lungauer Mauterndorf. Während Elisabeth als gute Seele des Hauses die Rolle der Gastgeberin übernimmt, führt Hubert den angeschlossenen Bauernhof. Auch die vier Söhne Christian, Simon, Maximilian und Peter bringen ihre Talente in den Familienbetrieb ein. Das herzliche „Gastgeberin-Sein" hat Elisabeth dabei in die Wiege gelegt bekommen. Aufgewachsen ist die heute 60-Jährige nur einen Kilometer entfernt auf einem Bauernhof mit Ferienwohnungen. Nach der Koch/Kellner-Lehre war sie acht Jahre in der Gastronomie tätig und hat dabei viel gesehen und gelernt. Der Liebe wegen kehrte sie heim. Ihr Mann übernahm den Betrieb seiner Eltern und gemeinsam haben sie diesen Schritt für Schritt weiterentwickelt.

Mit neuen Ideen

Im Jugendhotel, im Apartmenthaus und in der „Villa" gibt es heute Platz für nahezu alle Wünsche. „Im Winter war das Haus schon immer gut gebucht", erzählt Elisabeth. „Aber im Sommer war es relativ ruhig."



Bei Familie Mauser Mühltaler sind alle herzlich willkommen! Elisabeth steht dabei im Mittelpunkt der familiären Gastfreundschaft.

Deshalb hat sie das ganzjährige Geschäft mit Schulklassen und Großgruppen von Grund auf und mit viel Leidenschaft aufgebaut. Heute zählen Mai, Juni sowie September und Oktober zu den stärksten Monaten.

Immer frisch gekocht

Einer der Gründe für den Erfolg ist sicherlich Elisabeths Küchenkonzept: „Wir legen viel Wert auf eine gesunde, genussvolle und abwechslungsreiche Ernährung – für uns und unsere Gäste", so die gelernte Köchin. „Grundlage sind die Produkte aus unserer Landwirtschaft. Ob beim Frühstücksbuffet, beim Mittagessen oder Abendessen." Neben Spaghetti Bolognese oder Schnitzel kommen auch Gerichte wie Beuschel, Leberknödel oder Kasknödel mit eigenem Graukäse auf den Tisch. Besonders beliebt ist der „Mountain Burger" mit Fleisch und Käse aus eigener Herstellung. Auch das Fleisch der Lungauer Bratwürste zu Weihnachten stammt ausschließlich vom eigenen Hof. „Ich merke bei vielen Kindern, die bei uns zu Gast sind, wie





Am Hof und auf der Alm können Familien, Kinder und Jugendgruppen erleben, wie Landwirtschaft funktioniert.



ungewohnt selbstgemachtes Essen geworden ist", wundert sich Elisabeth ein bisschen. „Eine Fleischsauce ohne Fertigprodukte schmeckt eben anders als das, was viele kennen. Deshalb ist es mir so wichtig, dass die Kinder bei uns einen Bezug zur Landwirtschaft und zum Kreislauf am Hof erleben können." Zu wissen, wo's herkommt und was in den Gerichten drin ist, ist für Familie Mauser selbstverständlich – und das möchte sie auch weitergeben. Ein weiterer Vorteil: Da alles frisch gekocht wird, kann Elisabeth auf Unverträglichkeiten und etwaige Allergien eingehen.

Familien-Tipp: Ab in den Stall!
Wie Lebensmittel entstehen, können kleine und große Gäste bei den Stallführungen oder auf der Alm mit rund 70 Tieren erleben. Hier werden aus frischer Milch Graukäse, Butter, Topfen und Buttermilch hergestellt. Auf Wunsch können Gruppen in Zelten übernachten und am Morgen die frisch gemolkene Milch, gerne auch als Kakao, verkosten. Im Winter empfiehlt Familie Mauser die kleineren Skigebiete rund um Mauterndorf, die auch gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sind. „Stehen bleiben und dableiben", lautet ihr Tipp für alle, die Aktivurlaub abseits des Mainstreams genießen wollen. Wer das beherzigt, merkt, wie viel der Lungau zu bieten hat.

Ausgezeichnet aufgetischt!

Produkte aus unserer Region – Salzburger Land – www.garantiert-regional.at

Vom Frühstück
bis zum Abendessen
stehen hier heimische Produkte
und eigene Erzeugnisse
im Mittelpunkt.

Familien- und Jugendgästehaus Mauser Mühltaler
Markt 86
5579 Mauterndorf
T +43 6472 73 12
office@mauser.cc
www.mauser.cc

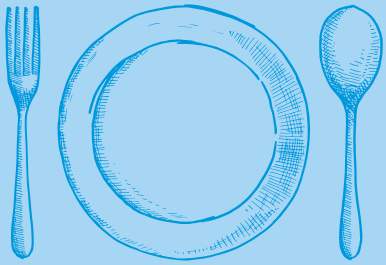


DEIN HANDY. DEINE INFOS AUS SALZBURG.

AKTUELLES. MENSCHEN. BILDER.
GESCHICHTEN. EVENTS. PREISE.

Aus Liebe zur Region.

MeinBezirk



Ausgezeichnet aufgetischt!

Produkte aus unserer Region – Salzburger Land – www.garantiert-regional.at

MIT REGIONALEN ZUTATEN

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

Mehr Infos

89 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGEN MIT ZERTIFIZIERTEN KÜCHEN

STADT SALZBURG	Bildungscampus Gnigl	
	Das Schmaus & Browse	
	Der Bauchladen	
	Geschützte Werkstätten Salzburg	
	Hort Taxham	
	Kindergarten Aigen	
	Kindergarten Alterbach	
	Kindergarten Kleingmain	
	Kindergarten Lehen 2	
	Kindergarten Leopoldskron	
	Kindergarten Maxglan	
	Kindergarten Schallmoos	
	Kindergarten Taxham	
	Kindergarten und Hort Aiglhof	
	Kindergarten und Hort Baron Schwarzpark	
	Kindergarten und Hort Bolaring	
	Kindergarten und Hort Froschheim	
	Kindergarten und Hort Josefiau	
	Kindergarten und Hort Liefering	
	Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen	
	Kulinarium Salzburg Quartier Riedenburg	
	Landesberufsschule 2 Salzburg	
	Landeskrankenhaus Salzburg	
	Landeszentrum für Hör- und Sehbildung	
	Privatgymnasium der Herz-Jesu-Missionare	
	Salzburg AG	
	Seniorenwohnhaus Hellbrunn	
	Seniorenwohnhaus Itzling	
	Seniorenwohnhaus Lehen	
	Seniorenwohnhaus Liefering	
	Seniorenwohnhaus Taxham	
	Sozial-Pädagogisches Zentrum des Landes	
	WIBERG Salzburg	
FLACHGAU	Seniorenwohnhaus Anif	Anif
	Palfinger AG Bergheim	Bergheim
	Werkschulheim Felbertal	Ebenau
	HBLA Ursprung	Elixhausen
	Seniorenwohnhaus Elisabeth	Elsbethen
	Seniorenheim Haus St. Martin	Eugendorf
	Seniorenwohnheim Grödig	Grödig
	Seniorenwohnhaus Antonius	Hallwang
	Palfinger Europe Köstendorf	Köstendorf
	Seniorenwohnhaus Weyerbucht	Mattsee
	Dalinger Catering	Neumarkt
	HLW Neumarkt	Neumarkt
	Seniorenwohnhaus Neumarkt	Neumarkt
FLACHGAU	Oberndorfer Catering	Oberndorf
	Landesberufsschulheim Obertrum	Obertrum
	Seniorenwohnheim Jakobushaus	Obertrum
	Seniorenwohnhaus St. Rupert	Straßwalchen
	Seniorenwohnhaus Thalgau	Thalgau
	Landesberufsschulheim Walserfeld	Wals-Siezenheim
	Landwirtschaftliche Fachschule Kleßheim	Wals-Siezenheim
	Seniorenheim Wals-Siezenheim	Wals-Siezenheim
TENNENGAU	Seniorenwohnheim und Krankenhaus	Abtenau
	Voglauer	Abtenau
	Medizinisches Zentrum Bad Vigaun	Bad Vigaun
	Landesberufsschülerheim Hallein	Hallein
	Landeskrankenhaus Hallein	Hallein
	Seniorenwohnhaus Hallein	Hallein
	Haus der Senioren	Kuchl
	Holztechnikum	Kuchl
	Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof	Oberalm
	Seniorenwohnhaus Puch	Puch
PINZGAU	Seniorenheim Bruck	Bruck
	Landwirtschaftliche Fachschule Bruck	Bruck
	Haus der Senioren	Lend
	Wohnhaus Prielgut	Leogang
	Tauernklinikum Mittersill	Mittersill
	Seniorenansitz Neukirchen	Neukirchen
	Seniorenwohnheim Piesendorf	Piesendorf
	Privatklinik Ritzensee	Saalfelden
	Seniorenhaus Farmach	Saalfelden
	oberrainanderskompetent	Unken
	Tauernklinikum Zell am See	Zell am See
PONGAU	Tourismusschule Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
	Seniorenheim & Kindergarten Lafen	Bad Hofgastein
	Seniorenpflegeheim Mühlbach	Mühlbach
	Seniorenzentrum Schwarzach	Schwarzach
	Berufsschulheim St. Johann	St. Johann
	HLW Elisabethinum	St. Johann
	Landesklinik St. Veit	St. Veit
	Gasthaus Eisenwerk	Tenneck
	Zentralküche Werfen	Werfen
LUNGAU	Seniorenheim Marienheim	Mariapfarr
	multiaugustinum	St. Margarethen
	Berufsschulheim Tamsweg	Tamsweg
	Landesklinik Tamsweg	Tamsweg
	Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg	Tamsweg

Illustration: Egor Shilov – stock.adobe.com (Teller)

Stand 1. September 2026

165 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
- Hotel Goldener Hirsch
- Restaurant Herzl
- Villa Verde

FLACHGAU

Abersee
- Seehotel Huber

Anif
- Hotel Friesacher
- Hotel Restaurant Kaiserhof
- Hubertushof Anif

Anthering
- Hotel Ammerhauser
- Hotel Hammerschmiede
- Kernei's Mostheuriger

Bergheim
- Bistro16by Christian Reschner
- Genussdorf Gmachl

Elixhausen
- Romantik Spa Hotel Elixhauser Wirt

Elsbethen
- Landgasthof Rechenwirt

Eugendorf
- Gasthof Gastagwirt
- Am Hochfuchs

Fuschl
- Lilycrêpes

Grödig
- Hotel & Gasthof Schorn

Großgmain
- Latschenwirt

Mattsee
- Gasthof Mitterhof
- Seeside Hotel Seewirt Mattsee

Neumarkt
- Gasthaus Kienberg

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 Königgut

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

Krispl
- Gasthaus Krisplwirt
- Gasthütte Spielbergalm
- Latschenalm

Kuchl
- Befo Burger
- Jadorferwirt

Puch
- Kirchenwirt Puch

Scheffau
- Bio-Berggasthof Bachrain
- Pointwirt

PINZGAU

Bruck
- Hotel Gasthof Lukashansl

Dienten
- Die Bürglalm
- Hotel Hochkönig
- Hotel Übergossene Alm

Fusch
- Hotel Römerhof

Kaprun
- Alpine Superior Hotel Barbarahof
- Hotel Auhof
- Kennidi Cafe Restaurant
- Weitblick Kaprun

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

Lofer
- Wirts'haus Zum Schweizer

Maria Alm
- Der Sonnenhof
- moser-Hochkönig
- Tom Almhütte

Mittersill
- Restaurant Sunnseit

Neukirchen
- Alpengasthof Stockenbaum
- Gasthof Siggen
- Jausenstation Einödhof

Niedernsill
- Austrian Tapas
- Hotel Gasthof Kröll

Rauris
- Gasthof Andrelwirt
- gusto Restaurant im Wörtherhof
- Hotel Rauriserhof

PINZGAU

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
- Berghotel Blaikner's Sonnalm
- Der Schütthof
- Hotel Latini
- kraftWERK - restaurant & winebar
- Panorama Restaurant Franzl
- Restaurant Sonnkogel

PONGAU

Altenmarkt
- Heissgut
- Hotel Salzburger Hof
- Reitlehenalm
- Schihütte Sonnalm

Bad Gastein
- Himmelwandhütte

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

Bischofshofen
- Beefman's Restaurant
- Gasthaus Bürglhöh

Dorfgastein
- Hotel Restaurant Römerhof

Eben
- Genussplatzl Eben
- Landhotel Berger

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

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

Großarl
- Berggasthof Loosbühelalm
- Gasthof Alpentaverne
- Großarler Hof
- Hotel Johanneshof

PONGAU

- Hotel Moar-Gut
- Hotel Nesslerhof
- Hotel Tauernhof

Mühlbach
- Hotel Meine Bergheimat

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

Radstadt
- Forellencamp
- Zum Kaswurm

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

St. Martin/Tgb.
- Gasthof Post

St. Veit
- Sonnhof by Vitus Winkler

Wagrain
- Hotel Sonne
- Vamoos Restaurant

Werfenweng
- Gut Wenghof - Mountain Resort
- JUFA Werfenweng

LUNGAU

Mariapfarr
- Hotel Gasthof Häuserl im Wald

Mauterndorf
- Gasthof Weitgasser

St. Margarethen
- Löckerwirt

St. Michael/Lg.
- Wellness Hotel Eggerwirt

Tamsweg
- Backen mit Christina
- Frois Pub
- Gellnwirt



Mehr Infos

Illustration: aksol – stock.adobe.com (Tasse)


Wildspezialitäten
VOM METZGERMEISTER
SCHULTES
mein metzger meister
REGIONAL
HOCHWERTIG
AUS ERSTER HAND
metzgerei-schultes.at
bestellung@schultes-kg.at
+43 6542 / 20561

Herbstzeit ist Wildzeit!

Qualität, Genuss und Regionalität sind seit Generationen tief in der DNA der Metzgerei Schultes in Zell am See verankert. Das zeigt sich im Herbst mit hochwertigen Wildspezialitäten.

Der Herbst ist eine herrliche Zeit, besonders wenn es um regionale Produkte geht, die die Genuss-Region Pinzgau so besonders machen. Interessant wird die Sache bei heimischen Wildspezialitäten, die von der Pinzgauer Jägerschaft geliefert werden. Diese werden in der Metzgerei Schultes von einem Team erfahrener Experten zu hochqualitativen Produkten verarbeitet und dann in der Filiale Schüttorf zum Verkauf angeboten. Klingt wie in der guten alten Zeit? Ist es auch, denn jene Werte, die das Zeller Traditionsunternehmen über Generationen erfolgreich gemacht haben, werden von Alois Schultes nach wie vor hochgehalten.

Qualität durch Handwerkskunst

„Wir schätzen unsere Lieferantinnen und Lieferanten und achten bei allen Arbeitsprozessen strikt darauf, die hohe Qualität der Grundprodukte zu bewahren“, erklärt Metzgermeister Alois und erwähnt dabei, dass Juniorchef Stefan Schultes selbst begeisterter Jäger ist. Achtung vor der Natur und echte Handwerkskunst sind beiden besonders wichtig und so wundert es kaum, dass das „Who's who“ der heimischen Gastronomie zur Kundschaft zählt. „Wir sind sehr stolz, viele der bekanntesten Gastronomie- und Hotelleriebetriebe im Land Salzburg mit unseren Produkten und unserem Know-how zu versorgen“, freut sich Alois. „Dabei sind wir uns unserer Verantwortung bewusst. Mit unserer Arbeit schaffen wir die Basis für die viel zitierte Regionalität im heimischen Tourismus!“ Und die ist in aller Munde.

Tipp
Vorbestellung unter
+43 6542 20 561



Die Metzgerei von Alois und Sybille Schultes setzt seit der Gründung 1949 auf Qualität aus Salzburg. Viele der Produkte tragen auch das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Persönliche Beratung

Ein Blick in die Schüttorfer Filiale zeigt, dass auch viele Einheimische die besondere Qualität der Metzgerei schätzen. Geht es um feine Wildspezialitäten, die jetzt im Herbst Saison haben, sind fachmännische Beratung und gute Tipps besonders wichtig. Neben dem Fokus auf Regionalität treffen auch die weitgehend plastikfreien Verpackungen den Zeitgeist. Auch das unterscheide den Einkauf bei Schultes von anderen, so der Metzgermeister. In dem Traditionsbetrieb wird zwar nichts neu erfunden, Familie Schultes interpretiert allerdings zeitgemäß, worum es schon immer gegangen ist: regionale Qualität und das Bewusstsein für natürliche Abläufe.
www.metzgerei-schultes.at

SCHULTES
mein metzger meister

Foto: Foto Felsch



Fischlein deck dich

Ob festlich in der Salzkruste, als feine Fülle für Pasta oder kalt zum Abendbrot: Fisch schmeckt uns auch im Winter!



Fisch in der Salzkruste ist ein Gericht für alle Sinne. Unter der Salzdecke bleibt das Fleisch herrlich zart und saftig. Die Kräuter verleihen ihm dabei ein feines Aroma. Und das Aufklopfen der Kruste am Tisch macht den Genuss zum kleinen Erlebnis.

Für Seminarbäuerin Martina Höfelmaier eine perfekte Art, um Fisch zu garen. Dieses und zwei weitere Rezepte hat sie zum Nachkochen für uns vorbereitet.

Frischen Fisch erkennen
Auch hier geht's um alle Sinne: Klare Augen, neutraler Geruch, festes Fleisch, leuchtende Kiemen und glänzende Schuppen sind Zeichen, dass der Fisch ganz frisch ist. Am besten direkt beim Fischereibetrieb kaufen!

Ist gut.
Schmeckt gut.
Tut gut.

Heimischer Fisch ist leicht verdaulich, verfügt über viel hochwertiges Eiweiß und ist Teil einer ausgewogenen Ernährung. Mehr dazu auf den Seiten 38/39.

Fotos: Martina Höfelmaier



Forelle in der Salzkruste

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 2 große Forellen
- Salz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1,5 kg grobes Steinsalz
- 2 Eiweiß

Auch ein Fenchel-Karotten-Salat passt wunderbar dazu!

ZUBEREITUNG

Fische waschen und den Bauchraum salzen. Kräuter grob hacken und die Fische mit den Kräutern füllen. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Steinsalz mit Eiweiß vermischen. Einen Teil in einer Auflaufform verteilen und für jeden Fisch eine eigene Salzkruste herstellen. Masse gut andrücken.

Ins vorgeheizte Backrohr schieben. Als Faustregel gilt: 15–20 Minuten Garzeit pro 500 g Fisch, 1 kg Fisch braucht also ca. 30–40 Minuten.

Aus dem Rohr nehmen und die Salzkruste sorgsam aufklopfen – am besten mit einem Schnitzelklopfer. Fisch von der Haut lösen und die Mittelgräte entfernen.

Dazu passt herbstliches Ofengemüse: Erdäpfel- und Kürbisstücke mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Salz ca. 30–40 Minuten im Rohr garen.



Besonders gut mit Zutaten von LERCHENMÜHLE

Auch griffiges Weizenmehl eignet sich sehr gut zum Pastamachen.

Ravioli mit Räucherfisch

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Nudelteig
- 300 g Hartweizenmehl
- 3–4 Eier
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Füllung
- 250 g Topfen
- 1 Räucherfischfilet (ca. 100 g)
- 1 Jungzwiebel
- 1 EL Dill
- 1 EL Petersilie
- Salz, Pfeffer
- ½ Biozitrone (Saft und Abrieb)
- ca. 1–2 EL Semmelbrösel
- etwas Butter zum Anrichten

ZUBEREITUNG

Nudelteig
Alle Zutaten zu einem eher festen Teig vermengen, 10 Minuten kneten und 30 Minuten in Frischhaltefolie rasten lassen. Tipps zum Ravioliformen gibt's unter: salzburgschmeckt.at/rezepte

Füllung
Topfen glattrühren, Räucherfischfilet entgräten und fein hacken. Jungzwiebel in sehr dünne Ringe schneiden, Dill und Petersilie waschen und fein hacken. Alles vermischen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Masse mit Semmelbröseln binden. Sie sollte gut formbar sein und nicht mehr kleben. Ravioli füllen und formen.

Martinas Tipp:
Die Ravioli können auch in Kräuterbutter geschwenkt werden. Dazu Butter in einer Pfanne aufschäumen und Teekräuter wie Salbei oder getrocknete Blüten einstreuen. Sieht hübsch aus und gibt ein feines Aroma!

Fertige Ravioli bis zum Kochen auf Backpapier zwischenlagern. In gut gesalzenem Wasser 3–4 Minuten ziehen lassen und vor dem Servieren in etwas Butter schwenken.

Foto: Martina Höfelmaier



Gebeizter Fisch

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 4 Saiblings- oder Lachsforellenfilets entgrätet, mit Haut (ca. 120–150 g pro Person)
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Petersilie
- 70 g Salz
- 30 g Zucker

ZUBEREITUNG

Dill und Petersilie fein hacken. Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Kräutern zu einer Beize vermischen.

Etwas davon in eine Auflaufform geben, die Filets mit der Haut nach unten darauflegen und mit Beize bedecken.

Filets mit Frischhaltefolie abdecken, fest andrücken und beschweren, z. B. mit einem Brett. Mindestens 8–12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Fisch trockentupfen, von der Haut befreien und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Auf einer Scheibe Roggensauerteigbrot, mit Frischkäse bestrichen, servieren. Wichtig: Am gleichen Tag essen!

Als vitaminreiche Beilage gibt's einen Zuckerhut-Salat mit Apfelstücken.

Martinas Tipp:
Für mehr Farbe am Teller eine kleine gekochte und geraspelte Rote Rübe unter die Beize mischen. Sprossen als Topping!

Foto: Martina Höfelmaier



Zu Gast bei *Paula Bründl*

Die Pinzgauerin hat ihre Liebe zu regionalen Lebensmitteln und zur Heimatküche durch ihre Mama und ihre Wurzeln am Bauernhof in Südtirol entdeckt. Als freie Köchin hat sie seither viele Rezepte und ein Kochbuch verfasst. Für „Salzburg schmeckt" gibt's zwei Ofengerichte, die zeigen: „One Pot" hat eine lange Tradition.

Fotos: Günther Freund



Reindl mit Topfennidei und Kraut

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Nidei
- 600 g mehlige Erdäpfel (gekocht und gepresst)
- 300 g griffiges Mehl
- 200 g Topfen
- 2 kleine Eier
- 1 Eigelb
- Salz, Muskat
- Butter fürs Reindl

Geröstetes Kraut
- 1 kleiner Kopf Spitzkraut
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Kümmel
- 3 EL neutrales Öl
- 1 Stück Pinzgauer Räucherschotten

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nidei alle Zutaten behutsam zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In drei Stücke teilen und auf einer gut bemehlten (griffiges Mehl!) Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Schlangen formen. Mit einer Teigkarte im Abstand von 2 cm jeweils ein Stück abstechen und zu Kugeln formen.

Reindl mit etwas Butter ausstreichen und die Teigkugeln hineingeben. Mit etwas zerlassener Butter bestreichen und für 40–45 Minuten im Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze backen.

Für die Beilage Spitzkraut fein schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Öl marinieren. Nach ca. 20 Minuten das Kraut mit dazu ins Reindl geben.

Sobald die Nidei leicht gebräunt sind und das Kraut gut geröstet ist, kann das Reindl aus dem Ofen genommen werden. Mit frisch geriebenem Räucherschotten garnieren und genießen.



Fotos: Paula Bründl, Illustration: aksol – stock.adobe.com



Topfenauflauf mit Lebkuchengewürz und Sauerkirschen

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 1 Glas Sauerkirschen
- etwas Butter und Zucker für die Form
- 6 Eier
- 5 EL Staubzucker (plus etwas mehr zum Bestreuen)
- 1 Prise Salz
- 250 g Topfen
- 1 Schuss Rum
- Abrieb von 1 Zitrone und 1 Orange
- 150 ml Milch
- 3 EL Buchweizenmehl
- 100 g geriebene Walnüsse
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Reindl mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und im Reindl verteilen.

Die Eier in einen Rührkessel geben und mit dem Staubzucker sowie einer Prise Salz ca. 5 Minuten kräftig schlagen.

Den Topfen mit Rum (kann man für Kinder weglassen), Zitronen- und Orangenabrieb sowie der Milch glatt rühren. Das Buchweizenmehl mit den geriebenen Walnüssen, Backpulver und dem Lebkuchengewürz vermengen. Ein Drittel des Schnees und die Hälfte der Trockenzutaten mit der Topfenmasse glatt rühren. Dann den restlichen Schnee und die übrigen Trockenzutaten vorsichtig unterheben.

Die Masse ins Reindl über die Sauerkirschen gießen. Für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Mit Staubzucker und nach Wunsch einer Kugel Sauerrahmeis servieren.



Fotos: Paula Bründl, Illustration: aksol – stock.adobe.com

Kalbsstelze im Ganzen

Rezept: Martina Höfelmaier



Tipp vom Profi

helmut karl
catering | kochschule | grill & zubehör

Ob im Stück oder als Ossobuco, die Kalbsstelze eignet sich wunderbar zum Schmoren.

ZUTATEN
FÜR 6 PERSONEN

- Kalbsstelze im Ganzen, ca. 2 kg
- Salz, Pfeffer
- 500 ml Wasser oder Suppe

Als Beilage passen Erdäpfel, Knödel, Gemüse der Saison und Krautsalat.

ZUBEREITUNG (ca. 6 Stunden)

Rohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Damit das Fleisch zart und saftig bleibt, bei fallender Temperatur braten.

Stelze mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter geben und bei 220 °C ca. 30 Minuten braten. 500 ml Wasser oder Suppe dazugeben. Temperatur auf 200 °C reduzieren und 2 Stunden weiterbraten. Bei Bedarf mit Folie abdecken, damit sie nicht trocken wird. Hitze auf 150 °C reduzieren und nochmals 2 Stunden braten. Bei 60 °C für 30–45 Minuten ruhen lassen. Lässt sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen, ist die Stelze fertig. Den Knochen entfernen und portionieren. Bratensaft abschmecken und nach Belieben mit etwas Stärke andicken. Mit den Beilagen anrichten und gemeinsam genießen!

Rotkrautsalat

Beilagen

One-Pot-Tipp: Erdäpfel und saisonales Gemüse wie Karotten, bunte Rüben oder Fenchel können in einem großen Bräter mitgebraten werden. Dafür Gemüse waschen, putzen, nach Bedarf schälen und in beliebig große Stücke schneiden. Je nach Größe ca. 30–40 Minuten mitgaren.





Metzgermeister Sepp Mayer ist einer der vielen regionalen Partner der Eurogast Zeller Gruppe.

Nähe, die man schmeckt!

Damit Regionales auf den Teller kommt, müssen die richtigen Partner zusammenfinden. Als verlässlicher Großhändler und Logistikpartner verbindet die Eurogast Zeller Gruppe heimische Produzentinnen und Produzenten mit der Gastronomie und sorgt dafür, dass hochwertige Lebensmittel frisch in der Küche ankommen.

Gerade einmal 35 Kilometer liegen zwischen dem Pongauer Biobauernhof Schreckbauer im Gainfeld bei Bischofshofen und dem Landhotel Taxenbacherhof im Pinzgau. An dem einen Ort produziert Bauer und Metzgermeister Josef „Sepp" Mayer mit seiner Familie hochwertiges Bio- und Premium-Fleisch. Am anderen kreiert Haubenkoch Wolfgang Brugger aus ausgewählten Zutaten eine Küche, die heimische Wirtshauskultur mit zeitgemäßem Genuss verbindet. Dafür, dass beide zusammenfinden, sorgt die Eurogast Zeller Gruppe. Als regional verankerter Großhändler und Logistikpartner unterstützt man beide Seiten: jene, die mit viel Sorgfalt Lebensmittel erzeugen, und jene, die diese in der Gastronomie verarbeiten.

Frisch vom Biobauernhof

Auf dem über 300 Jahre alten Hof von Familie Mayer gehören Landwirtschaft und Metzgerhandwerk untrennbar zusammen. Mit viel Sorgfalt zieht die Familie ihre Tiere auf. In der hofeigenen Metzgerei werden sie geschlachtet und das Fleisch anschließend verarbeitet und verpackt. „Nur wer die Erzeugung von Beginn an versteht, kann Fleisch mit gutem Gewissen und in höchster Qualität anbieten", ist Sepp Mayer überzeugt. Diese Haltung prägt auch sein Sortiment: Von handveredeltem Speck und saftigen Burger-Patties bis hin zu exklusivem Wagyu-Fleisch reicht die Palette an Bio- und Premium-Spezialitäten. Mayer tüftelt gerne an Rezepturen, probiert Neues aus und entwickelt besondere Kreationen. Längst finden seine Produkte

Fotos: Eurogast Zeller Gruppe, Echt Schreckbauer GmbH, Taxenbacherhof



Die Biorinder vom Schreckbauer weiden im Sommer auf den Pongauer Almwiesen. Auch das trägt zur Premium-Qualität bei.





Wolfgang Brugger setzt in der Küche auf regionale Herkunft und höchste Qualität.



Der Taxenbacherhof liegt idyllisch am Rande des Nationalparks Hohe Tauern im Salzburger Pinzgau.

auch in der gehobenen Gastronomie großen Anklang. Doch hochwertige Lebensmittel frisch und zuverlässig zu liefern, bedeutet gerade für einen Direktvermarkter großen organisatorischen Aufwand. Hier wird die Eurogast Zeller Gruppe zum entscheidenden Partner: Sie übernimmt die wichtige Rolle als Bindeglied zwischen Hof und Küche. Sie bündelt die Logistik, vereinfacht Bestell- und Lieferabläufe und sorgt dafür, dass das Fleisch dort ankommt, wo es geschätzt und entsprechend weiterverarbeitet wird.

Regionale Qualität auf dem Teller

Wie gut diese Verbindungsachse funktioniert, zeigt die Zusammenarbeit mit dem Taxenbacherhof. Das familiengeführte Landhotel mit Haubenrestaurant steht für eine Küche, in der heimische Produkte den Ton angeben. Das Fleisch von „Echt Schreckbauer" passt genau zur Philosophie von Gastgeber Wolfgang Brugger. Auf seiner Speisekarte verbindet er traditionelle Wirtshausküche mit kreativen Ideen und setzt dabei bewusst auf hochwertige Zutaten aus der Region.

Aller guten Partner sind drei

So bringt die Eurogast Zeller Gruppe zwei Familienbetriebe zusammen, die die Liebe zum Handwerk und den Anspruch an höchste Qualität teilen. Aus kurzen Wegen, persönlichem Vertrauen und gelebter Partnerschaft entsteht ein echter Heimvorteil für alle.

eurogast

Zeller Gruppe

Wie bei Oma





Die Salzburger Seminarbäuerinnen verbinden in ihren Rezepten Genuss und Regionalität. Die folgenden drei Gerichte sind eine Hommage an die traditionelle Küche!

Grundrezept: Süßer Germteig

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 360 ml Milch
- 2 Packerl Trockengerm (1 Würfel Frischgerm)
- 50 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 200 g zimmerwarme Butter
- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz
- etwas Öl

ZUBEREITUNG

1. Milch, Germ, Zucker und Vanillezucker lauwarm (ca. 37 °C) in einem Topf erwärmen bzw. mit Zimmertemperatur verwenden und verrühren.

2. Das Milchgemisch in einen Mixtopf geben und mit Butter, Mehl, Eiern und Salz zu einem glatten Teig kneten.

3. Eine große Schüssel mit etwas Öl ausstreichen und den Teig umfüllen. Schüssel luftdicht mit Deckel oder Frischhaltefolie abschließen.

4. Den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Gehzeit dafür beträgt mindestens 40 Minuten.

Buchteln mit Marmelade

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- Süßer Germteig (siehe Grundrezept)
- 50 g Butter
- ca. 150 g Marmelade (Powidl oder Marille)
- Staubzucker

ZUBEREITUNG

Germteig laut Anleitung (siehe Süßer Germteig) zubereiten. 50 g Butter schmelzen lassen. Eine große Auflaufform einfetten.

Den fertigen Teig in zwei Hälften schneiden. Die erste Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und in 8 Stücke schneiden.

Auf jedes Quadrat 1 EL Marmelade geben und die Ränder oben zusammendrücken. Die Buchteln einzeln in die geschmolzene Butter tauchen und in die Auflaufform setzen. Achtung: Abstand beachten, da der Teig beim Backen aufgeht! Mit der zweiten Teighälfte wiederholen.

Nun die Buchteln in der Form mit einem Geschirrtuch abdecken und noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C goldbraun backen und abkühlen lassen.

Mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Fotos Gericht: Nicole Leitner, Portrait: wildbild

Gut zu wissen!
Nicoles Tipps zum Nachkochen:

Germteig ist ein echter Allrounder und eignet sich für viele Gerichte. Wenn wir einige Dinge bei der Zubereitung beachten, kann dabei nichts schiefgehen.

Mein erstes Gebot: Zeit nehmen! Germteig funktioniert nicht schnell. Je mehr Zeit er hat, desto fluffiger wird er und desto mehr Freude hat man damit.

Mein zweites Gebot: Zimmertemperatur! Wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben, lassen sie sich sehr gut verarbeiten. Man kann die Milch auch erwärmen. Hier ist Vorsicht geboten, denn der Germ kann in der Milch „verbrennen" – der Teig geht dann nicht auf.

Mein drittes Gebot: Platz lassen! Wir wissen, dass Germteig sich ausdehnt, das heißt: Egal, was man zubereitet – wir geben unserem Werk auch Platz. Sei es im Reindl oder am Blech!

Besonders gut mit Zutaten von SalzburgMilch



Die Premium Milch garantiert den Tieren 365 Tage Freilauf und uns besten Geschmack!

Besonders gut mit Zutaten von LUNGAUER EACHTLING Die natürliche Kartoffel

Eachtlinge sind vielseitig in der Küche einsetzbar.



Seminarbäuerin Irmgard Lürzer aus Scheffau



Erdäpfellaibchen

mit Sauerkraut und Sauerrahmdip

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

Erdäpfellaibchen
- 800 g Erdäpfel, festkochend
- 1 großes Ei
- 3 EL Weizengrieß
- 100 g Mehl
- 2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer und Muskatnuss
- Butterschmalz

Sauerrahmdip
- 200 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Kräuter nach Belieben

Sauerkraut:

ZUBEREITUNG

Erdäpfel in Salzwasser weichkochen. Die gekochten Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse durchdrücken und etwas abkühlen lassen.

Für den Sauerrahmdip alle Zutaten vermengen und durchziehen lassen.

Ei, Grieß, Mehl und Gewürze unter die Erdäpfelmasse mischen. Alles zu einem kompakten Teig verkneten. Wenn er noch klebrig ist, etwas mehr Mehl untermengen.

Handtellergroße Laibchen formen und in einer Pfanne in Butterschmalz goldbraun braten. Mit Sauerkraut und dem Dip anrichten.

Erdäpfellaibchen?
Waren im Alpenraum ein klassisches Restl-Gericht. Erdäpfel, die vom Essen übrig waren, wurden zu einem Teig verarbeitet und in Schmalz herausgebacken. Eine einfache und kräftige Mahlzeit.

Irmgards Tipp:
Wer es gerne herzhafter mag, mischt einfach Speckwürfel unter den Erdäpfelteig.

Foto Gericht: Irmgard Lürzer, Portrait: lisa-seidl-fotografie





Suppe mit Wurstfarferl

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Wurst oder Speck
- 500 g Mehl
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 300 ml Wasser

Zum Anrichten
- Rind- oder Gemüsesuppe
- Schnittlauch oder Petersilie

Erikas Restl-Tipp:
Übriggebliebene Farferl kurz anbraten und mit Salat servieren.

ZUBEREITUNG

Wurst oder Speck kleinwürfelig schneiden und in einer Schüssel mit Mehl vermengen. Eier dazugeben, salzen und gut durchrühren. Kaltes Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Mit einem Löffel in der Hand Nockerl formen und diese ins wallende Wasser geben, bis sie oben schwimmen. Ab und zu umrühren, damit sie nicht am Boden kleben bleiben. Rund 20 Minuten kochen lassen.

Farferl in eine klare Suppe geben und mit Kräutern bestreut servieren.

Farferl?
Sind ein Gericht aus der traditionellen österreichischen Küche (vor allem in Salzburg, Kärnten und der Steiermark).

Zu Nockerl geformt, werden sie als deftige Suppeneinlage oder als einfaches Hauptgericht serviert.

Früher waren sie ein günstiges „Arme-Leute-Essen", heute sind sie als traditionelle Spezialität beliebt.

Weitere Namen: Farfel, Farvei

Foto Gericht: Erika Neureiter, Portrait: Nikolaus Faistauer

Mit besten Zutaten

Im Land Salzburg ist für jeden Geschmack das Richtige dabei!



ERNÄHRUNGS-BEWUSST

Die Lerchenmühle verbindet mit ihrem Bio-Teffmehl aus Österreich moderne Ernährungsbedürfnisse mit regionaler Wertschöpfung. Gemeinsam mit dem vielfältigen glutenfreien Sortiment steht es für genussvolle Qualität aus Österreich.
Jetzt erhältlich im Mühlenladen in Golling.

LERCHENMÜHLE SEIT 1495



SALZBURG SCHMECKT NACH LAND-LEBEN

Die Backerbse – ein vertrauter Begleiter seit Generationen. Ob zum Knabbern, als crunchy Suppeneinlage oder vielleicht doch etwas aufgeweicht – jeder genießt sie auf seine Art. Der blaue Klassiker weckt Kindheitserinnerungen und ist jederzeit für die schnelle Küche bereit.

LAND-LEBEN



KARTOFFELN AUS DEM GEBIRGE

Auf über 1.000 Metern Seehöhe wächst der Lungauer Eachtling. Das alpine Klima, der Boden und die Zeit geben ihm seinen einzigartigen Geschmack. Nach überlieferter Anbautradition reifen hier exzellente Qualitätsspeisekartoffeln. Mit seinem hohen Nährwert und seinen vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten erfüllt der Lungauer Eachtling höchste Ansprüche.

LUNGAUER EACHTLING
Die natürliche Kartoffel

Hintergrund: Günter Albers – stock.adobe.com, Foto oben links: Lechenmühle, Foto oben rechts: LAND-LEBEN, Foto unten: Lungauer Eachtling

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 | Kaminwurzen 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

mit aufwind.co.at

Garantiert regional

Bewusst einkaufen, schau aufs Siegel!

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. 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
Stadtimkerei 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 (128 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Adambauer	Eier		Adamgasse 3	5342	Abersee
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 & Kernei's Mostheuriger	Fleisch, Wurst, Fisch, Brände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Pute, Gans	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Schweinefleisch, Eierl	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Verein Flachgauer Troadkultur	Haunsberger Getreide	✓	Wald 1 & 2	5102	Anthering

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bauer z'Feichten	Eier		Feichten 4	5165	Berndorf
Brot.Wert	Sauerteigbrot	✓	Am Bäckerweg 3	5165	Berndorf
Hausl Wall	Kalbfleisch	✓	Wall 3	5165	Berndorf
Meistergut Flachgauer Troad	Honig, Kartoffel		Schwand 5	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 Oberwimmpoint	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
Fuchserei 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
Hölzlbauer	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		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, Oxymel, Blütenpollen		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-Str. 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 Kastenauer	Blüten-, Wald-, Creme-, Blüten- mit Waldhonig		Pötzelsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Waldhonig, Cremehonig, Blütenhonig		Weiherweg 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 Schmankerlhof	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	5162	Obertrum
Hochmühle Frauenlob	Laufener Landweizen, Tauernroggen u. a.	✓	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, Oxymel, Räucherwerk u. a.	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bio Land Imkerei & HOAMATTROAD	div. Honige, 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 Unterholzhof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Graßmann	Rindfleisch, Putenfleisch, Hühnerfleisch		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Hoamat Honig	Honig, Met, Oxymel, Zwetschkenmarmelade, 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		Kothgumprechting 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Rohmilch, Naturjoghurt, Eier		Schöngumprechting 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, Gansl), Eier, Essig u. a.	✓	Helmberger Straße 21	5113	St. Georgen
Bäckerei Obauer	Landweizenbrot, Tauernroggenbrot	✓	Steinklüftstraße 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	Schafrohmilch, Käse, Wurst, Saft, Dörrobst u. a.	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Baierlgut	Erdbeeren, Erdäpfel, div. Frischgemüse		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Hofweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Brötznerbauer	Blumen und Zierpflanzen		Himmelreich 3	5071	Wals-Siezenheim
Dandlhof	Frischgemüse, Salat, Erdäpfel, Oca, Topinambur		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererhof	Rind, Schwein, Weidehenderl, 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 Keimsprossen	✓	Walserfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fleischerei Santner	Rindfleisch	✓	Walser Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüsejungpflanzen, Blattsalate, 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
Gartenbau Winklhofer	div. Frischgemüse, Kürbis, Erdäpfel, Salat, Bienenwiese Setzpflanzen u. a.	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Gärtnerei Gastager	Weihnachtssterne		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, Brennnesselsamen		Seydegg 3	5441	Abtenau
Thalgerhof - SalzburgerLand-Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Untergrub	Rindfleisch, Schweinefleisch, Putenfleisch, Grillwürstel, Wurst, Speck	✓	Möselberg 12	5441	Abtenau
Untermoas Abtenauer Wiesenei	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Obsthof Buchegger/Oberhaslach	Apfelsaft, Phillipsbirnenbrand		Hallseiten 9	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzelsberger	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, geselchtes Rindfleisch u. a.		Hefenscher 88	5524	Annaberg
Unterschlag - SalzburgerLand-Ei, Bergland Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau - SalzburgerLand-Ei, Bergland Ei	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	div. 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, Käsekrainer 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
Biohof Bachbauer	Eier, Getreide, Fleisch, Obst, Gemüse	✓	Georgenberg 1	5431	Kuchl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Dinkel (Korn, Mehl, Nudeln, Reis), Käse u. a.	✓	Kellau 15	5431	Kuchl
Fleischerei Gumpold	Rindfleisch		Markt 127	5431	Kuchl
Oberhofbauer - SalzburgerLand-Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Pillhof	Rindfleisch	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Scharfetter	Salzburger Bio-Naturbeef, Eier, Honig	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Weissenbachmühle	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Weissenbach 8a	5431	Kuchl
Einäuglbauer	Eier, Hühnerfleisch, Rehwild, Rotwild, Gams		Neubach 15	5523	Lungötz
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
Schlenggenhof	Lammfleisch, Lammschinken	✓	Scheffau 6	5440	Scheffau
AlmSinn	Kräutertee, Sauerhonig, Suppenwürze mit Wildkräutern		Am Dorfplatz 31	5423	St. Koloman
Da Waldhofer	Rindfleisch, Huhn, Eier, Brände u. a.	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Koloman

PINZGAU (57 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biobauernhof Haslach	Rohmilch, Pinzgauerkäse, Eier, Obstler	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Obstpresse Bramberg	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	Apfelessig, Kräutertee	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Woidwerk	Blütenhonig, Waldhonig, Oxymel		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 Conditor Eis	div. Speiseeissorten		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)	✓	Hirnreit 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 Almrind, Salzburger Jungstier		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milch, Buttermilch, Joghurt, Butter, Schlagobers, div. Käsesorten	✓	Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Unterberger Brot	Tauernroggenbrot		Dorfstraße 6	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, Ganslfleisch, Eier	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedernsill
Altjudengut	div. Käse, Kalb, Wurst, geselchtes Rindfleisch		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Obstpresse Leitner	Säfte, Sirup & Essig (div. Sorten), Apfelchips		Grabenbäckweg 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
Jagglhof „Die Schattberger"	Jungrindfleisch, Leber, Herz, Roggen, Dinkel	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Missi AlpenEis	div. Speiseeissorten		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
Sunnseitimker	Blütenhonig, Waldhonig, Cremehonig, Met		Steinbachstraße 16	5662	St. Georgen/Pzg.
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
Ennsmanngut	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	✓	Uggl 6	5723	Uttendorf
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 (72 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersatter Brot	Tauernroggenbrot		Müllergasse 11	5541	Altenmarkt
Habersattgut	Rohmilch, Eier, Honig, Brände, Forelle, Rind, Schwein, Schaf, Wild	✓	Schwemmbergweg 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.		Zefferergasse 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
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigessig, Bienenwachskerzen, Oxymel, Perga, Walnusshonig		Haidberg 37	5500	Bischofshofen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Obersüßgut	Rindfleisch, Eier, Fruchtaufstrich, Apfelsaft	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Forelle, Eier, Rohmilch, Gansl, Pute, Huhn		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
Mitterurlsberg Biohofkäserei	Rohmilch, Butter, Butterschmalz, Schotten u. a.	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
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	Fritztaler Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Bodenbauer	Rindfleisch, Rotwild, Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Bairau 1	5511	Hüttau
Dorfmetzgerei Max Mann	Fleisch, Speck und Wurst		Sonnberg 5	5511	Hüttau
Pallerbauer	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Hüttau 10	5511	Hüttau
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
Schlöglgut	Eier, Rindfleisch, Sirupe, Marmelade		Schlöglberg 16	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	Austernpilze, Kräuterseitlinge, Shiitake		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.
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

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
AlpakaAlm Wollmanufaktur	Pflanzsack, Business-Sohle		Zollweg 21	5602	Wagrain
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Tauernroggenlaib, Laufener Landweizenbrot	✓	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 (40 BETRIEBE)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bienenlehrpfad Göriach	Blüten-, Wald-, Creme-, Löwenzahnhonig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Hiasnhof	Erdäpfel, 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
Mühlhauser	Erdäpfel, Getreide		Althofen 43	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
Ulnhof	Erdäpfel, Rindfleisch, Tauernroggen		Althofen 46	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	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	div. Honig, Honig mit Pollen, Bienenwachs		Markt 342	5570	Mauterndorf
Metzger	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
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
Frois Pub	Lungauer Jerky - vom Beef und Wild		Sauerfeld 28	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
Twengeralm - Rigele	Rohmilch, Butter, 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
Kräutlhütte	Rohmilch, Butter, Milchmischgetränke 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

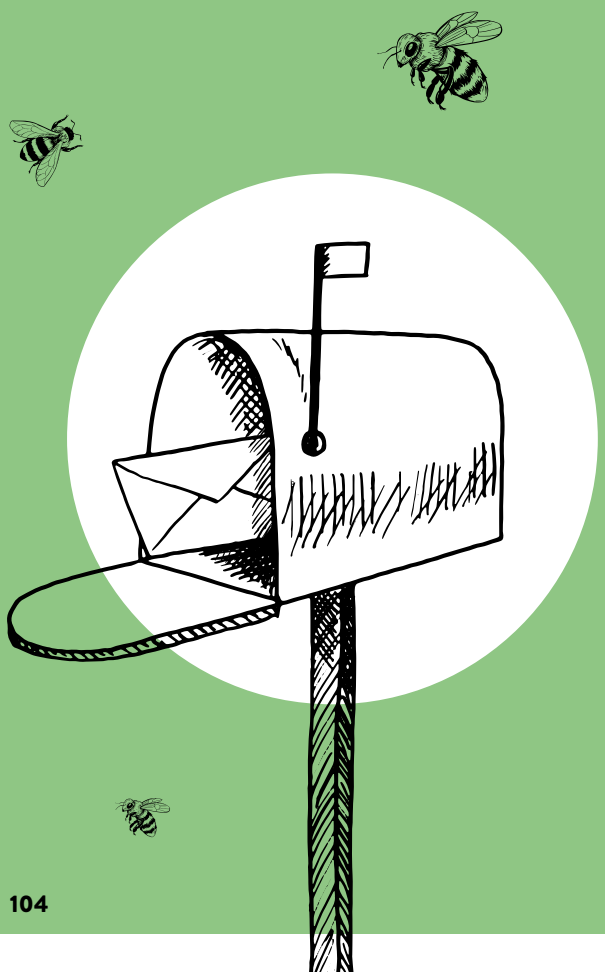
GENUSS-KISTERL (23 BETRIEBE)

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer - HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	www.kastnersbioeier.at
Kernbauer & Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	www.kernei.at
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
Tauern Genussladen	Alpenstraße 5	5562	Obertauern	www.tauerngenussladen.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'Kråmerin		5303	Thalgau	www.kramerin.at
Genussladen Lehengut – Birgit Laner	Markt 22a	5450	Werfen	www.genussladen-lehengut.at
Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at

Lust auf Neuigkeiten bekommen?

Dann einfach den „Salzburg schmeckt"-Newsletter abonnieren und regelmäßig Infos per Mail zum regionalen Genuss erhalten. Ob neue Produkte, saisonale Rezepte, Geschenkideen oder besondere Spezialitäten: Alle 14 Tage kommt der Newsletter automatisch ins Postfach!

Hier anmelden:



Illustrationen: aksol – stock.adobe.com (Bienen), Elena – stock.adobe.com (Briefkasten)



RTS
REGIONAL TV SALZBURG

JETZT ÜBERALL DABEI !

RTS SALZBURG ON

NEU AB 1. OKTOBER :

TÄGLICH NACHRICHTEN AUS SALZBURG

Montag – Freitag ab 18:30 Uhr

SALZBURG Aktuell

Alle Neuigkeiten, Hintergründe und Storys direkt aus dem Bundesland –

Immer am Puls der Region

Salzburg Magazin

Spannende Reportagen, Menschen, Kultur und Highlights –

Ihr Magazin für den Abend

RTS-SALZBURG.AT

Smart TV
Mobile
Tablet



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. Jänner 2027.

Winter-Gutschein *1x*



Genussvoller Einkehrschwung
Hoch in den Bergen den Winter genießen oder den Skitag entspannt ausklingen lassen. Dazu gibt’s Spezialitäten aus der Region.

Gültig für einen Hütten-Einkehrschwung für 2 Personen

3x *Teepaket*



Wärmende Tees
Wenn draußen der Nordwind weht, machen wir es uns drinnen gemütlich. Zum Beispiel mit einer Tasse Biokräutertee vom Großwidmoos.

Gewinn: 1 Genuss-Paket mit drei Teesorten

3x *Genuss-Kisterl*



Feiner Genuss für zu Hause
Im Land Salzburg steckt viel Gutes drin. Eine vielseitige Auswahl davon gibt’s in den SalzburgerLand 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:

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

Foto links: Johannes Kopf/Schmitten, Foto oben: Familie Kamel

LAND-LEBEN



Aus Liebe zu gutem Essen.

SALZBURG SCHMECKT NACH LAND-LEBEN.



www.land-leben.com



Foto: Olo – stock.adobe.com