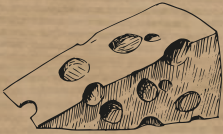




Salzburg  schmeckt  
**GUIDE**  
**2024/25**



Schau aufs runde Siegel!  
 Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht für  
 garantierte Regionalität.



salzburgschmeckt.at



N°. 01.2024

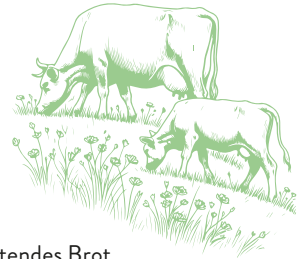




Salzburg  schmeckt

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

# Gutes aus der Region, Tag für Tag!



Frisches Gemüse, cremiges Joghurt, feinwürziger Käse, duftendes Brot und bestes Fleisch. Echt und unverfälscht. So genießen wir unsere Lebensmittel am liebsten. Und damit wir darauf vertrauen können, dass diese in höchster Qualität und mit viel Handwerkskunst hergestellt werden, gibt es das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Rund 350 Salzburger Betriebe mit rund 2.600 Produkten sind inzwischen Teil dieser regionalen Qualitätsgemeinschaft. Und es werden laufend mehr. Wie auch die vielen Gastgeberinnen und Gastgeber, die aus diesen hochwertigen Lebensmitteln kulinarische Genuss-Momente und Gaumenfreuden machen.

Damit wir diese feinen Produkte Tag für Tag genießen können, zeigt der „Salzburg schmeckt“-Guide, welche herkunftszertifizierten Spezialitäten es bei uns gibt. Diese finden wir oftmals direkt ab Hof, im Regionalladen, am Wochenmarkt, im gut sortierten Einzelhandel und Supermarkt oder auch ganz bequem geliefert.

Viel Freude beim Durchkosten wünschen LR Sepp Schwaiger und das Team des Salzburger Agrar Marketing

*Bewusst einkaufen,  
schau aufs Siegel!*



## IMPRESSUM

Herausgeber: Salzburger Agrar Marketing, f. d. l. v.: Günther Kronberger, Redaktion und Layout: blümke\_blümke\_wagenhofer Corporate Communications & Corporate Publishing GmbH, Fotos: Salzburger Agrar Marketing (ausser anders angeführt), Illustrationen Cover/U4: aksol – stock.adobe.com, Egor Shilov – stock.adobe.com (Teller), Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn. Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler, Copyright: Salzburger Agrar Marketing, Stand: August 2024

# Inhalt

**WISSEN,  
WO'S  
HERKOMMT**  
Eine Erfolgsgeschichte **06**

**DAS RUNDE SIEGEL**  
steht für  
100 % Salzburg **08**

**REGIONAL GEKOCHT**  
mit Salzburger Zutaten **10**

**MEHR TRANSPARENZ**  
Gemeinschafts-  
verpflegung **12**

**SALZBURG ISST GUT**  
Ausgewogene  
Ernährung **14**

**LAIB MIT SEELE**  
Getreidespezialitäten **16**

**GUTES AUS MILCH**  
Butter, Käse & mehr **18**

**DIREKT VOM FELD**  
Gemüse und Obst **20**

**JA ZUM TIERWOHL**  
Ob Rind, Lamm  
oder Pute **23**

**FRISCH GEFISCHT**  
Heimische Wassertiere **26**

**KLEINE KRAFTPAKETE**  
Hier gibt's  
Hülsenfrüchte **27**

**EI, EI, EI**  
Von glücklichen  
Hühnern **28**

**BUNTE VIELFALT**  
Blumen, Wolle & Co. **29**

**AUS STADT UND LAND**  
Salzburger Honig **30**



**ALLE  
TEILNEHMER:INNEN  
KURZ VORGESTELLT**

Produzentinnen und  
Produzenten **32**

Gastgeberinnen  
und Gastgeber **106**

Gemeinschaftsküchen **136**

**VERZEICHNIS**  
Von A-Z  
garantiert regional **147**



# 14

Ausgewogene Ernährung?  
Mit dem vielseitigen und  
saisonalen Produkten aus der  
Region geht's ganz einfach.



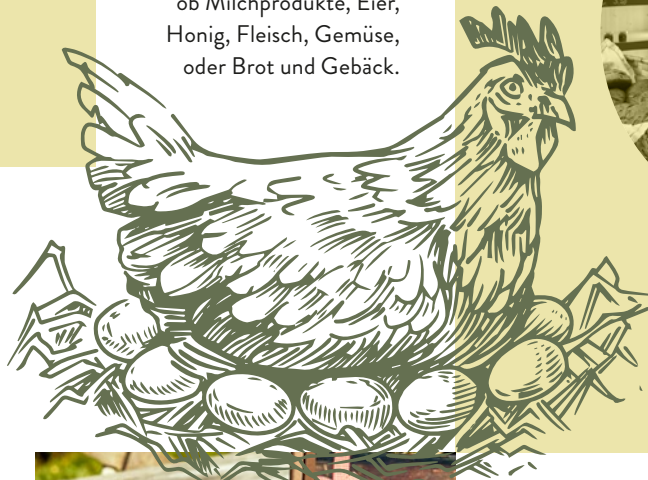


**MEHR  
AUF DER WEBSITE  
ENTDECKEN!**

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

**16**

Echtes Genuss-Handwerk  
aus dem Land Salzburg:  
ob Milchprodukte, Eier,  
Honig, Fleisch, Gemüse,  
oder Brot und Gebäck.



Illustrationen: aksol — stock.adobe.com, Foto oben: Netzwerk Kulinarik/pov.at

**06**

Das SalzburgerLand  
Herkunfts-Zertifikat bringt  
Regionalität ins Leben!  
Eine Erfolgsgeschichte  
für ganz Salzburg.



**FOLGE  
UNS AUF:**



**32**

Wo gibt's was?  
Alle herkunfts-  
zertifizierten  
Betriebe im  
Überblick.

**106**

So gut schmeckt Salzburg!  
Beste regionale Zutaten genießen  
wir auch in der Gastronomie und  
Gemeinschaftsverpflegung.



Das Österreichische Umweltzeichen  
für Druckzeugnisse, UZ 24, UW 686  
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.



# SO KOMMT REGIONALER GENUSS INS LEBEN

REGIONALITÄT IST LÄNGST MEHR ALS EIN TREND.  
REGIONALITÄT IST EIN LEBENSMODELL, DAS MEHR UND  
MEHR ZUR SELBSTVERSTÄNDLICHKEIT WIRD. DASS  
HEIMISCHE LEBENSMITTEL UND PRODUKTE SEIT JAHREN  
SO ERFOLGREICH SIND, IST DIE SUMME VIELER TEILE.



**V**on der Regionalität profitieren wir alle: Als Konsumentinnen und Konsumenten, die Frische und Qualität schätzen, die Gastronomie, die mit heimischen Spezialitäten echte Geschmackserlebnisse kreiert, und natürlich die Salzburger Landwirtschaft, die so marktwirtschaftlich und rentabel arbeiten kann. Sie ist zugleich das feste Fundament, auf dem das Prinzip einer regional eigenständigen Versorgung aufbaut. Unsere Bäuerinnen und Landwirte sorgen dabei Tag für Tag mit viel Einsatz, Mut und Pioniergeist dafür, dass das Angebot an Salzburger Lebensmitteln und Produkten laufend größer wird.

### **Wissen, wo's herkommt**

Seit seiner Gründung im Jahr 2019 schreibt das Salzburger Land Herkunfts-Zertifikat Erfolgsgeschichte. Und das zu Recht. Denn zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen, wie und wo sie verarbeitet werden, wird immer wichtiger. Mit dem runden Siegel wird die Salzburger Herkunft garantiert. Zugleich zeigt das Siegel, wie vielfältig die Produktion in Salzburg ist – und

dass unser traditionelles Handwerk für echten und unverfälschten Genuss steht. Mit dabei sind große produzierende Betriebe wie Molkereien, familiengeführte Handwerksbetriebe wie Metzgereien, Bäckereien oder Gärtnereien

**„Seit mehr als fünf Jahren zeigt das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat eindrucksvoll die Vielzahl an hochwertigen Produkten, die von unseren Genuss-Handwerkern hergestellt werden.“**

LR Sepp Schwaiger,  
Obmann des Salzburger Agrar Marketing

sowie zahlreiche Direktvermarkter. Ausgezeichnet werden dabei ausschließlich Lebensmittel und Produkte, die in Salzburg hergestellt werden. Agrar-Landesrat Josef Schwaiger hat das Zertifikat gemeinsam mit Landwirtschaftskammer-Präsident Rupert Quehenberger initiiert und erfolgreich auf den Weg gebracht. Die praktische Umsetzung erfolgt durch das Salzburger Agrar Marketing.

Auch die Gastronomie hat die Bedeutung regionaler Produkte erkannt und nutzt diesen Vorteil zum Beispiel im Tourismus. Mehr als 150 Gastgeberinnen und Gastgeber setzen mittlerweile als Teilnehmer des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats ein klares

Zeichen für den bewussten Einsatz regionaler Zutaten in ihren Küchen. Und auch in der Gemeinschaftsverpflegung rücken Qualität und Regionalität in den Fokus.

### **Herkunftsnachweis schafft Vertrauen**

Transparenz ist entscheidend für das Vertrauen in regionale Produkte. Denn für die Konsumentinnen und

Konsumenten muss einfach nachvollziehbar sein, dass diese tatsächlich aus der Region stammen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gewährleistet genau das: eine klare Herkunft und beste Qualität aus Salzburg! Regelmäßig kontrolliert durch das staatlich anerkannte Gütesiegel AMA GENUSS REGION und die Initiative GUT ZU WISSEN der Landwirtschaftskammer Österreich.

# Schau aufs runde Siegel!

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht für kontrollierte Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln, Produkten und Gerichten aus und in Salzburg.

Damit werden regionale Herkunft, Qualität und Transparenz garantiert!  
Klar erkennbar am runden Siegel.

## Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat findet sich

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



## Ausgezeichnet aufgetischt?

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

## Herkunftszertifizierte Lebensmittel und Produkte gibt's

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



## 1 x im Jahr Genuss-Fest!

Erleben, genießen, mitfeiern!



## Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

**156** Gastgeberinnen und Gastgeber  
**350** Produzentinnen und Produzenten  
**2.600** Produkte

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

Stand: 1. August 2024



# Die Herkunftskriterien im Überblick:



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



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



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



**Wild:** erlegt und zerlegt in Salzburg

**Fisch:** aufgezogen und gefischt in Salzburg



**Eier:** gelegt in Salzburg



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



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



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

**Honig und Imkereiprodukte:** Bienenstandort in Salzburg



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



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



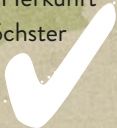
**Wolle:** geschoren und verarbeitet in Salzburg



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

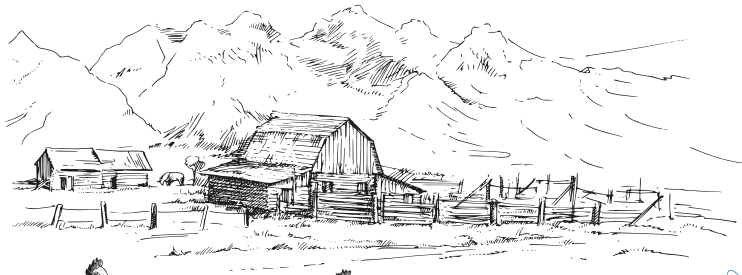
## Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

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



# REGIONAL GEKOCHT

Wissen, wo's herkommt. Das ist vielen Gästen auch beim Essengehen wichtig. Deshalb können Speisen, die vorrangig mit Salzburger Zutaten zubereitet werden, mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gekennzeichnet werden.



Fangfrische Bachforelle aus dem Pinzgau, zartes Rehfilet vom Pongauer Wild, beste Eachtling aus Tamsweg und zum Dessert süße Erdbeeren aus dem Walsertal, so genussvoll kann essen gehen sein. Denn die hohe Qualität und Frische regionaler Lebensmittel sind neben handwerklichem Können und Liebe zum Tun die besten Zutaten beim Kochen. Darauf

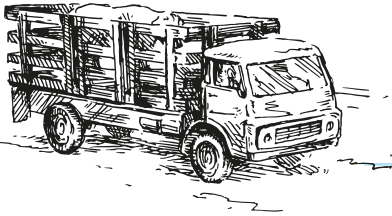
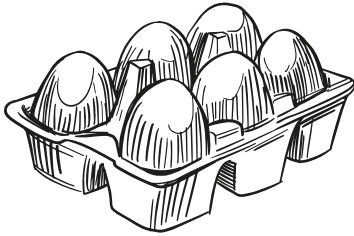
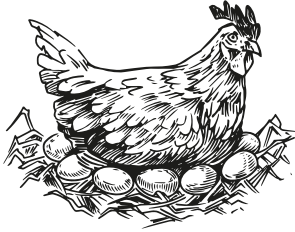
vertrauen auch die mehr als 150 Gastgeberinnen und Gastgeber im Land Salzburg, die auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat setzen.

## GENUSS VERBINDET

Dank der gemeinsamen Regionalitätsphilosophie in der großen Genuss-Familie des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats entstehen oft lang-

jährige Partnerschaften und verlässliche Lieferstrukturen. Immer mehr Gastronomen pflegen einen engen Austausch mit regionalen Produzentinnen und Produzenten, die spezielle Lebensmittel herstellen. So entstehen spannende Projekte, die auch vergessene und regionale Sorten wiederbeleben. Das sorgt für Mehrwert: Lange Transportwege entfallen,

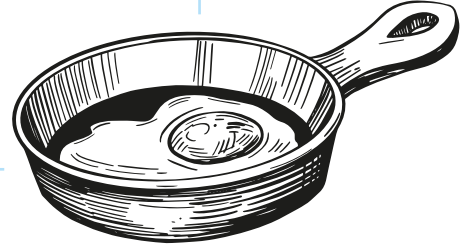




## FROM FARM TO TABLE

„Farm to Table“ heisst übersetzt so viel wie „wissen, wo’s herkommt“! Denn die transparente Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist das erklärte Ziel.

- angebaut in Salzburg
- aufgezogen in Salzburg
- geschlachtet in Salzburg



mehrere Partner profitieren, kleine Betriebe werden gestärkt und der Wert regionaler Lebensmittel wird in den Mittelpunkt gerückt. Und das Wichtigste: Es schmeckt!

### SO SCHMECKT SALZBURG

In ferne Länder reisen und sich durch regionale Küchen kosten? Genau das wollen auch die Urlaubsgäste im Land Salzburg.

Denn wo schmecken regionale Spezialitäten besser als dort, wo die Lebensmittel wachsen und mit Sorgfalt hergestellt werden? Auf der Alm wird das Butter- oder Käsebrod so zum echten Genuss, im Hotel das Frühstücksei zum Geschmackserlebnis und auch beim klassischen Schnitzerl oder bei frischem Gemüse schmecken wir die Qualität. Besser geht’s kaum.

### SCHAU AUF S RUND E SIEGEL

Dank des Herkunftssiegels ist bei vielen Speisekarten bereits auf den ersten Blick erkennbar, wo mit den besten Zutaten aus Salzburg frisch gekocht wird! So können Gerichte mit Lebensmitteln aus Salzburg klar gekennzeichnet werden. Oder einfach nachfragen: Denn wer regional kocht, gibt auch gerne Auskunft über die Zutaten!

# GEMEINSAM BESSER ESSEN

Ob beim Mittagessen in der Betriebskantine, bei der Jause im Kindergarten oder beim Heimliefer-service „Essen auf Rädern“, mit frischen, saisonalen Zutaten aus Salzburg schmeckt’s auch in der Gemeinschaftsverpflegung besser. Deshalb setzen immer mehr öffentliche Einrichtungen wie Kindergärten, Schulen oder Seniorenheime, soziale Vereine und Gesundheitszentren sowie private Unternehmen auf Qualität und Regionalität auf dem Teller.

## Regionale Herkunft garantiert

Mit der Teilnahme am SalzburgerLand Herkunftszertifikat verpflichten sich Gemeinschaftsküchen zu mehr Transparenz und Regionalität.

So wird die Herkunft von Fleisch, Milchprodukten und Eiern klar kommuniziert und Wert darauf gelegt, den Anteil regionaler Lebensmittel zu erhöhen. Mittlerweile sind mehr als 80 Küchen zertifiziert, die täglich rund 40.000 Speisen in ganz Salzburg zubereiten. Viele davon beziehen die Zutaten bewusst aus der näheren Umgebung und unterstützen damit Betriebe vor Ort.



## 3-fach hält besser:

- freiwillige Verpflichtung
- klare Kennzeichnung
- jährliche Kontrolle

## Ausgezeichnet aufgetischt

Das „Ausgezeichnet aufgetischt“-Symbol zeigt: Hier wird die regionale Herkunft von Fleisch, Milch und Eiern auch regelmäßig kontrolliert! Zusätzlich können Gerichte mit vorrangig regionalen Zutaten mit dem runden Herkunftssiegel ausgezeichnet werden. Eine Übersicht aller teilnehmenden Gemeinschaftsküchen gibt's ab Seite 136.

**Ausgezeichnet  
aufgetischt!**



# REGIONAL, SAISONAL, AUSGEWOGEN

Wie man sich mit Lebensmitteln aus dem Land Salzburg gesund und ausgewogen ernähren kann, zeigt die Initiative „Salzburg isst gut“. Ob Milchprodukte, Fleisch Gemüse oder Erdäpfel – hier ist von jedem und für alle etwas dabei.

Die große Lebensmittelvielfalt im Land Salzburg macht uns eine ausgewogene Ernährung mit regionalen Produkten relativ einfach. Worauf es dabei ankommt, weiß Diätologin Maria Anna Benedikt. Sie begleitet die Initiative fachlich und legt viel Wert auf alltagstaugliche Empfehlungen: „Möglichst viel frisches Gemüse, ergänzt durch gute Fette wie Öl und Nüsse. Je nach Vorliebe liefern Fleisch oder Hülsenfrüchte wertvolles Eiweiß und Milchprodukte brauchen wir für viele weitere Nährstoffe.“ Dabei steht die Qualität und nicht die Quantität eindeutig im Mittelpunkt. Hochwertige, frische Lebensmittel, Freude am Genuss und Saisonalität sind dabei die besten Zutaten. „Sich zumindest einmal am Tag bewusst Zeit fürs Essen Zeit nehmen und dieses in netter Gesellschaft wirklich genießen“, ist dabei ihr Tipp.



## Das einfache Teller-Konzept

Jede Hauptmahlzeit sollte Gemüse, pflanzliches oder tierisches Eiweiß sowie Kohlenhydrate beinhalten. Die Anteile können dabei ganz nach Vorliebe variieren. Wie einfach das mit regionalen Lebensmitteln umsetzbar ist, zeigen die sieben Teller, die Benedikt für „Salzburg isst gut“ ent-

**Bewegung  
und Achtsamkeit**

Täglich und regelmäßig

**Alkoholfreie  
Getränke**

Täglich ca. 1,5 bis 2 Liter

**Gemüse, Obst  
und Kräuter**

Täglich 3 x Gemüse, 2 x Obst

**Getreide  
und Erdäpfel**

Täglich zu jeder Hauptmahlzeit

**Verschiedene  
Milchprodukte**

Täglich 2 bis 3 Portionen

**Öle, Fette, Nüsse  
und Samen**

Täglich ergänzend zum Essen

**Tierisches und  
pflanzliches Eiweiß**

Jeweils 2 bis 3 x wöchentlich

**Süßes und  
Knabbereien**

Selten, aber mit Genuss!



wickelt hat. Dabei wird jedem Wochentag eine Hauptzutat zugeordnet. So gibt's am Brat-Tag zum Beispiel Rindsroulade mit Dinkelspätzle, am Erdäpfel-Tag Erdäpfelgröstl mit Spiegelei oder am Gemüse-Tag einen Spinatstrudel mit Joghurt-Sauer-rahmdip.

**Gut kombiniert**

In der richtigen Kombi entfaltet sich das Protein vom Hühnereiweiß am besten mit Erdäpfeln, Milch oder Getreide. Und es macht ernährungsphysiologisch Sinn, zu Hülsenfrüchten eine Scheibe Roggenbrot zu essen. Vieles davon, wie das Glas Milch zu Palatschinken, ist altes Wissen, das nun auch wissenschaftlich belegt ist.

**Salzburger Ernährungspyramide**

Basis des Tellerkonzepts ist die Salzburger Ernährungspyramide, die zusätzlich regelmäßige Bewegung sowie gemeinsames Essen als wichtige Bestandteile definiert.

**Saisonal und regional**

Da in erntefrischem Gemüse und unverfälschten Produkten

besonders viele gute Inhaltsstoffe stecken, sind Lebensmittel aus dem Land Salzburg jedenfalls die richtige Wahl. Welche heimischen Obst- und Gemüsesorten im Jahreskreislauf verfügbar sind, zeigt der Saisonkalender, der gemeinsam mit den Salzburger Gärtnerinnen und Gemüsebauern erstellt wurde.



Salzburg isst gut!

Saisonal und regional schmeckt's am besten: Ob vielseitige Rezepte, die Ernährungspyramide, das „7 Tage“-Tellerkonzept, Tipps oder der Saisonkalender – auf [www.salzburgschmeckt.at/uebersicht-isst-gut](http://www.salzburgschmeckt.at/uebersicht-isst-gut) dreht sich alles um gesunden Genuss!



# LAIB MIT SEELE

Jedes Brot ist nur so gut, wie das Getreide, das drinnen steckt. Die Handwerkskunst unserer Bäcker und Müller tut das ihrige dazu, um aus Brot echt gutes Brot zu machen. Und davon gibt es im Land Salzburg jede Menge. Durch den Wiederaufbau von Raritäten und die Pflege alter Sorten tragen die Landwirtschaften auch wesentlich zum Erhalt und der Kultivierung von Speisetreide im Salzburger Land bei. Hier einige Getreidespezialitäten, die durch die Einsatzfreude unserer Landwirtinnen und Landwirte erhalten wurden oder werden.

Welches herkunftszertifizierte Getreide gibt's? Mehr unter:



## WIEDER DA!

Der Laufener Landweizen ist eine beinahe verschollene Weizensorte, die aus den letzten 40 verbliebenen Getreidekörnern wieder vermehrt wurde. Damit ist sie die einzige übriggebliebene Weizensorte der Region. Mit viel Experimentierfreude haben dazu Heidi und Manfred Eisl vom Esserbauer in St. Georgen wertvolle Aufbauarbeit geleistet. Auch die Biolandwirtschaft Erentrudishof in Salzburg baut dieses besondere Getreide an. Das von der Plainfelder Hochmühle Frauenlob sorgfältig vermahlene Mehl ist etwa im Biobauernmarkt Aglassing erhältlich.



## Sehr BEKÖMMLICH

Auch der Dinkel wird in Salzburg vermehrt angebaut. Ob im Pinzgau von Familie Perwein, die 2009 wieder mit dem Getreideanbau begonnen haben oder von Familie Bamberger im Flachgau, die als Dinkelpioniere Salzburgs gelten und den Urdinkel „Oberkulmer Rotkorn“ kultivieren. Damals in der Region noch gänzlich unbekannt, ist er heute aus der Genuss-Vielfalt Salzburgs nicht mehr wegzudenken.



## Hart im NEHMEN

Der Tauernroggen ist eine alpine Getreidesorte, die in ihrer Robustheit ideal zu den rauen Bedingungen des Lungaus passt. Seine Wiederentdeckung vor rund 20 Jahren ist Elisabeth und Peter Löcker vom Sauschneiderhof in St. Margarethen zu verdanken, die dieses vergessene Getreide mit viel Leidenschaft kultiviert haben. Tauernroggenmehl gibt es zum Beispiel auch bei der Lerchenmühle in Golling.

## LIEGT IM TREND

Hafer gehört zu einer ausgewogenen Ernährung mittlerweile einfach dazu: ob als Porridge, Granola oder Drink. Auch Familie Platzer-Kreuzberger vom Biohof Gschwendt in Bischofshofen setzt bei ihrem Projekt zur Wiederbelebung alter Getreidesorten auf den (Nackt)Hafer, der zu Vollkornflocken und Haferreis verarbeitet wird. Als „Haunsberger“ Hafer kultiviert zudem das Biogut Oberwald in Anthering, bekannt als „Hof der alten Sorten“, dieses gesunde Getreide.



# GUTES AUS MILCH!

Die Milchwirtschaft hat in Salzburg lange Tradition. Und dieses Wissen zeigt sich Tag für Tag in den vielen köstlichen Produkten, die mit Liebe und in traditioneller Handwerkskunst hergestellt werden. Von kleinen und großen Betrieben, auf der Alm oder in der Stadt, klassisch oder immer wieder neugedacht, von Kuh, Schaf, oder Ziege.

Grundlage für die hochwertigen Produkte wie Almbutter, Rohmilch, Topfen, Käse und Joghurt ist dabei die erhaltene Naturlandschaft im Land Salzburg. Die besondere Artenvielfalt auf den bewirtschafteten Grün- und Weideflächen trägt wesentlich dazu bei. Denn saftige Wiesengräser, würzige Almkrauter und duftendes Heu schmecken nicht nur den Tieren, sondern sorgen auch für den guten Geschmack der vielseitigen Milchprodukte.

Die Herstellung ist dabei geprägt von kleinstrukturierten Familienbetrieben, die oftmals über Generationen mit viel Leidenschaft und persönlichem Bezug zu den Tieren für beste Qualität sorgen. Ein Teil verarbeitet die frisch gemolkene Milch selbst und bietet diese im Direktverkauf an. Aber auch die großen Molkereien setzen auf beste Salzburger Milch. Echter Genuss steht dabei immer an erster Stelle. Das garantiert auch das runde Herkunftssiegel!



# EINIGE SPEZIALITÄTEN AUS DEM LAND SALZBURG

## WARUM MILCHPRODUKTE AUS SALZBURG?

- Die vorherrschende Weide- und Almhaltung erhöht den Gehalt an Vitaminen und wichtigen Fettsäuren.
- Würzige Alm- und Wiesenkräuter tragen zum besonders guten Geschmack bei.
- Regionales Einkaufen unterstützt die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.
- Besondere Frische durch kurze Transportwege, die auch das Klima schonen.
- Hohe Standards wie z. B. Freilaufvorgaben garantieren mehr Tierwohl.

## ALMBUTTER

Wer schon einmal frische Almbutter probiert hat, kann bestätigen: So wird das Butterbrot zum kulinarischen Genuss. Einfach bei der nächsten Wanderung verkosten und gleich mitnehmen!



## SCHOTTEN

Der Schotten diente früher als Restlverwertung, um die bei der Milchverarbeitung anfallende Molke bzw. Buttermilch weiterzuverwenden. Von Konsistenz und Geschmack erinnert er an Topfen oder Ricotta. Tipp: Schottnocken!



## SAUERKAS

Aus der Not eine Tugend gemacht haben die Bauersleute früher zur Zeit der Grundherrschaft. Da sie Butter, Rahm und fette Milch abgeben mussten, entstand diese besondere Spezialität aus 100 % Magermilch.



## HEUMILCH

(Bio-)Heumilchbetriebe verzichten gänzlich auf Silage als Futter und lassen die Tiere mindestens 120 Tage auf Wiesen und Almen im Freiluft weiden. Und das schmeckt man!



# VOM FELD AUF DEN TISCH

Saisonalität heißt auch Vorfreude! Und so freuen wir uns auf die ersten heimischen Erdbeeren, sonnenreife Tomaten, erntefrische Blattsalate, leuchtende Kürbisse und vitaminreiches Sauerkraut. Denn die Salzburger Gemüsebäuerinnen und -bauern bieten zu jeder Jahreszeit beste Qualität und überraschen uns immer wieder mit neuen Sorten. Kein Wunder, dass gleich zwei Regionen als eigene Genussregionen ausgezeichnet sind. Beim Direktverkauf ab Hof und auf den Regionalmärkten wissen wir, wo's herkommt.



*Eine vielfältige Gemüseauswahl gibt es zum Beispiel auch im Gasteinertal beim Biobauernhof Hintermann.*



## WARUM SAISONAL UND REGIONAL?

- Geschmack
- Reifezeit
- Nährstoffe
- Frische
- Qualität
- Klimaschutz



### SALZBURGER GEMÜSE GIBT'S

- ab Hof und in Regionalläden
- auf zahlreichen Grünmärkten
- im Einzelhandel und in Supermärkten
- geliefert z. B. in der Stadt von „Fanny Fresh“

### Walser Gemüse

Das Paradies für Gemüsefans liegt nahe der Stadt Salzburg, genauer gesagt im Walserfeld. Hier auf den Feldern rund um das Untersbergvorland bauen die Walser Bäuerinnen und Gärtner seit Generationen verschiedenste Sorten an. Neben dem umsichtigen Anbau tut die Natur ihr Übriges zur hohen Qualität. So sind der fruchtbare Boden und das Klima mit ausreichend Regen ideal für den Gemüseanbau und mitverantwortlich für die Auszeichnung zur Genussregion. Durch die kurze Zeit zwischen Ernte und Verkauf genießen wir Tomaten, Zucchini, Karfiol, Blattsalate, Paprika oder das bekannte Walser Kraut frisch vom Feld, voll mit wichtigen Vitaminen.

### Lungauer Eachtling

Ob Eachtling oder Ächtling genannt, die Erdäpfel sind jedenfalls eine Besonderheit, die traditionell im Lungau beheimatet ist. Das rauhe Klima, kühle Nächte und viele Sonnenstunden tragen mit dem naturbelassenen, sandigen Urgesteinsboden zu dem kräftigen Aroma bei, das die Eachtling so beliebt macht. Nicht umsonst gibt es seit

2005 die Genussregion „Lungauer Eachtling“. Dank der zahlreichen Landwirtschaften, die liebevoll alte Sorten kultivieren, können wir Eachtlinge mit so klingenden Namen wie Ditta, Evita, Ostarra oder Melody genießen.

### Fernes so nah

Zwischen den klassischen heimischen Gemüsesorten entdecken wir auf dem Markt immer wieder Neuigkeiten. So gedeihen in heißen Sommern bei uns mittlerweile auch Melonen, wird mit dem Anbau von Ingwer und Knoblauch experimentiert oder gesellen sich zu italienischen zuweilen auch Artischocken aus Salzburg. Früher Exotisches wie Aronia-beeren, Pak Choi oder Shiitake-pilze sind inzwischen selbstverständlich im regionalen Angebot.

Tipp: Es lohnt sich, mit den Standlerinnen und Standlern ins Gespräch zu kommen. Hier gibt's zuweilen Gemüsesorten, von denen wir nicht gedacht hätten, dass ihre Herkunft das Salzburger Land ist.

FRISCHE VITAMINE?  
SCHAU IN DEN  
SAISONKALENDER!





Wir schauen aufs Ganze.  
Die Biobäuerinnen & Biobauern



*Alle Bio-Angebote  
auf einer Karte*  
[www.biomaps.at](http://www.biomaps.at)

*in einem Guide*  
**Bio-Einkaufsführer Salzburg\***



Einkaufen



Genießen



Übernachten



Erleben

\* Den aktuellen Bio-Einkaufsführer von Salzburg einfach kostenlos anfordern unter [salzburg@bio-austria.at](mailto:salzburg@bio-austria.at)

# JA ZUM TIERWOHL!

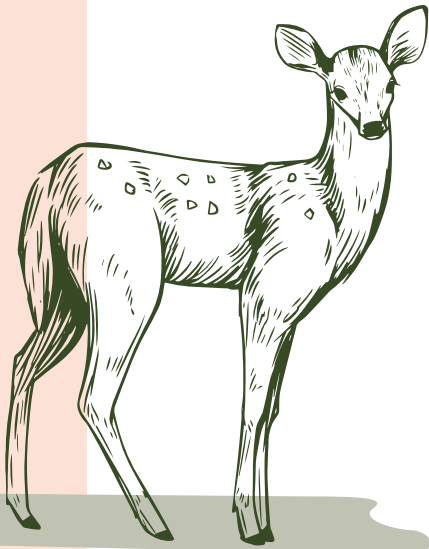


*Beim Kas Michi in Saalfelden werden die Ferkel im Sinne der Kreislaufwirtschaft mit Molke aufgezogen.*

Bei den Betrieben, die das Salzburger Land Herkunftszertifikat führen, wird Tierwohl groß geschrieben. Das zeigt sich in vielen Aspekten: ob in der artgerechten (Bio-) Haltung mit modernen Ställen, viel Auslauf und natürlichem Futter oder bei den möglichst kurzgehaltenen Transportwegen und der stressfreien Schlachtung. Dafür wurde oftmals in eigene Schlachträume investiert oder wird mit umliegenden Metzgereien zusammengearbeitet. Neben hochwertigem Frischfleisch von Rind, Lamm, Schwein, Ziege und Geflügel werden auch Produkte wie verschiedenste Würste, Speck und Schinken hergestellt.

## SALZBURGER SCHWEINEFLEISCH? GIBT'S!

Auch wenn die Schweinehaltung im Land Salzburg nicht wirklich Tradition hat, finden wir dennoch einige Schweinemastbetriebe. Zudem gibt es immer wieder Landwirtschaften, die Schweine mit am Hof oder auf der Alm halten. Und das auch aus nachhaltigen Gründen. Wie z. B. bei der Dorfkäserei Pötzensberger in Adnet, die das Nebenprodukt Molke an ihre Mastferkel verfüttert. Weiters finden sich immer wieder Spezialitäten der Rassen Duroc, Schwäbisch Haller Landschwein oder Mangalitzta Wollschwein.



## WEIDMANNSDANK

Wildfleisch hat bei vielen Genussmenschen einen fixen Platz in der saisonalen Küche. Durch die hohe Kunst der Veredelung können wir das feine Wildfleisch zudem ganzjährig genießen. Zum Beispiel als Hirschroschinken, Rehkäsekrainer oder feine Wildpasteten. Neben anderen Produzenten stellt die Genussregion „Pongauer Wild“ dabei Qualität und Frische in den Mittelpunkt. Durch die Zusammenarbeit der regionalen Jägerschaft mit umliegenden Metzgereien entstehen so feine Produkte wie Chilisalami mit Wild, Rehbosna oder Hirschbänder.

## PUTE, WACHTEL & CO.

Ob Bioputen, Weidegänse, Enten oder verschiedenste Hühnerrassen: Beim herkunftszertifizierten Geflügel gibt es in Salzburg eine vielfältige Auswahl. Allen gemein ist, dass sie sich auf der Weide oder auf artgerechten Freilaufflächen tummeln, bestes Futter genießen und ein rundum glückliches Leben führen. Da das Fleisch oftmals nur saisonal verfügbar ist, ist gerade vor den Weihnachtsfeiertagen eine Reservierung empfehlenswert!







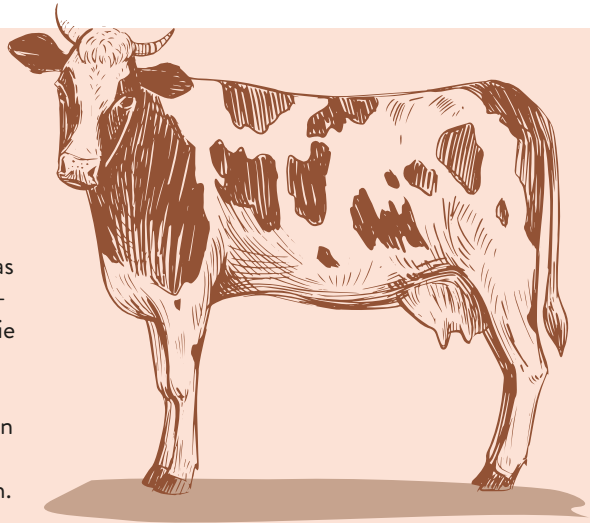
## HOCH AM BERG

Immer größerer Beliebtheit erfreut sich das Lammfleisch in Salzburg. Neben vielen kleineren Landwirtschaften, die Lamm anbieten, kann man bestes Fleisch aus der Nationalparkregion Hohe Tauern bei der Genossenschaft Tauernlamm erwerben. Die Tiere wachsen auf den Bergbauern-

höfen in ihrer natürlichen Umgebung heran, weiden auf kräuterreichen Bergwiesen und werden stressfrei geschlachtet – und das zeigt sich auch in der Fleischqualität. Zudem wird die kleinteilige Struktur der Landwirtschaften erhalten und regionaler Genuss garantiert.

## DER KLASSIKER

Das Fleckvieh ist die am meisten verbreitete Rinderrasse im Land Salzburg. Tradition hat vor allem das Pinzgauer Rind, das in vielen Landwirtschaften zur Milch- oder für die Fleischproduktion gehalten wird. Salzburger Rinder fühlen sich auf den heimischen Almen und Weiden besonders wohl und liefern daher qualitativ hochwertiges Rindfleisch. Neben diesen Klassikern gibt es immer öfter besondere Rassen wie Black Angus oder Schottische Hochlandrinder, deren Fleisch zart und aromatisch schmeckt.



Welche Fleischprodukte es im Land Salzburg gibt, zeigt die Übersicht:



# FRISCH GEFISCHT...



... schmeckt's am besten. Was beim Urlaub am Meer gilt, genießen wir gerne auch daheim. Bachforelle und Saibling zählen dabei zu den beliebtesten Fischarten aus Salzburgs klaren Gewässern. Und wenn es einmal etwas Besonderes sein soll, bieten unsere herkunftszertifizierten Fischereibetriebe auch heimische Wassertiere wie Flusskrebse und Garnelen oder feinen Kaviar an. Hier eine kleine Übersicht:

## Bachforelle

*Die Bachforelle schmeckt köstlich gebraten und eignet sich auch wunderbar zum Räuchern. Ihr Lebensraum ist kaltes, klares Wasser. Gibt's auch aus biologischer Zucht.*

## Seeforelle

*Diese Fischart ist der Bachforelle sehr ähnlich und teilweise kaum von ihr zu unterscheiden. Aufgrund ihrer Größe eignet sie sich gut zum Filetieren.*

## Regenbogenforelle

*Der beliebte Speisefisch wächst in kaltem Wasser langsam heran und verfügt dadurch über festeres Fleisch. Dieses ist zart weiß und hat einen milden Geschmack.*

## Saibling

*Das zart hellrote Fleisch schmeckt besonders fein. Ob gegrillt, im Ofen oder in der Pfanne gebacken oder geräuchert – ein echter Genuss aus der Region.*

## Saiblingskaviar

*Saiblingskaviar genießen wir saisonal im Winter, zu besonderen Anlässen und nahezu pur. Denn der Rogen wird vor dem Verzehr nur mit Wasser gereinigt und leicht gesalzen.*

## Flusskrebse

*Aus Wildfang sind Flusskrebse saisonal im Herbst verfügbar. Der Geschmack ist zart, leicht nussig und lieblich. Beim Kochen nehmen sie eine leuchtend rote Färbung an.*

## Garnelen

*Garnelen gibt es seit Kurzem aus lokaler Zucht in Bergheim. Nach vier Monaten sind die Tiere groß genug, um in den Verkauf zu kommen – und unsere Küche zu bereichern.*

WO GIBT'S DAS?

Mehr dazu auf unserer Website:



# KLEINE KRAFTPAKETE

Hülsenfrüchte liefern viel pflanzliches Eiweiß und sind in einer ausgewogenen Ernährung genauso wichtig wie gesunde Fette und Mineralstoffe aus Nüssen und Samen. Wie gut, dass es Landwirtschaften und Initiativen gibt, die versuchen, diese wieder bei uns heimisch zu machen. Ob im Lungau, Pongau oder Flachgau.

Die Bohne ist eines der ältesten Lebensmittel und wurde früher viel bei uns angebaut. Familie Bauer vom Weberhof im Lungau hat sich vor einigen Jahren vorgenommen, die Original Lungauer Saubohne wieder zurück nach Salzburg zu bringen. Und das mit Erfolg! Dass sie auch auf über 1.250 Metern Seehöhe bestens gedeiht, wusste übrigens schon Andreas Urgroßvater, der sie damals als wichtigen Eiweißlieferant für Tier und Mensch angebaut hat. Mit ihrem zart speckigen Geschmack ist sie vielseitig einsetzbar und harmoniert ganz traditionell mit Speck ebenso wie mit zahlreichen Gemüsesorten in der modernen Küche. Tipp: Frisches Bohnenkraut dazu geben!

Ebenfalls mit Bohnen beschäftigt sich Emil Platzer vom Biohof Gschwendt im Pongau. Neben verschiedensten alten Getreidesorten baut er in sorgsamer Handarbeit die Sorten „Black Turtle“ und „Rotholzer Trockenbohne“ an. Diese schmecken im Chili ebenso gut wie als Aufstrich.

Ein weiteres Projekt sind die Trockenerbsen, die reich an Eiweiß sind und sich ideal für vegetarische Gerichte eignen. Dafür werden die Samen der normalen Gartenerbse getrocknet und in der umweltfreundlichen Mehrwegflasche verkauft.

Als Pilotprojekt für Hülsenfrüchte allgemein haben sich auch Schülerinnen und Schüler der HBLA Ursprung am Anbau auf Flachgauer Feldern versucht. So wurden im Herbst 2024 die ersten Linsen und Kichererbsen geerntet. Und damit der Beweis erbracht, dass mit Einsatzfreude und Innovationsgeist vieles möglich ist.

## GEWUSST?

*Hülsenfrüchte sind die einzigen Pflanzen, die Stickstoff aus der Luft gewinnen können und so auf natürliche Weise die Bodenfruchtbarkeit verbessern.*



# EI, EI, EI

In Bioqualität, aus Freiland- oder aus Bodenhaltung, mobil vom Wanderhuhn oder aus dem konventionellen Stall – im Land Salzburg gibt es eine vielseitige Auswahl an Eiern. Neben der artgerechten Haltung tragen auch die Qualität des Futters und die Frische zum besonders guten Geschmack bei. Auch das ist ein Grund, beim Eierkauf auf die Herkunft zu achten.



*Eine Vielzahl an Legebennen tummeln sich im Land Salzburg, wie hier beim Oberneuhof in Hüttschlag.*

Zartes Hellgrün, liches Türkisblau, elegantes Cremeweiß oder sattes Rotbraun: Mit diesen natürlich bunten Farben überraschen uns die Hühner nicht nur zu Ostern. Denn je nach Rasse legen sie auch Eier in verschiedenen Farbnuancen. Aber auch in den klassischen Farben genießen wir beste Qualität in Salzburg. Hier haben glückliche Hühner ausreichend Platz zum Scharren, Picken, Sandbaden und können sich ihr Futter selber suchen. Und das an verschiedensten Orten, denn

immer öfter sieht man auch mobile Hühnerställe auf den Salzburger Wiesen stehen.

## **Klein, aber oho!**

Hübsch gesprenkelt, vollgepackt mit guten Nährstoffen und besonders schmackhaft – Wachteleier haben längst ihren Weg in unseren Alltag gefunden. Wie gut, dass es im Land Salzburg Betriebe gibt, die diese direkt ab Hof verkaufen bzw. über ausgewählte Läden vertreiben. So hat zum Beispiel der Unterholzhof in Seekirchen

seinen Hof ganz auf die zierlichen Tiere umgestellt und füttert diese rein mit biologisch erzeugtem Futter. Schutz vor Marder und Habicht bieten dabei die großzügigen Volieren. Und auch am Mayrhof in Bad Vigaun genießen Wachteln eine artgerechte Haltung mit viel Platz zum Verstecken.

**Tipp:**  
Neben der Herkunft auf die Kennzeichnung achten!  
0=Bio, 1=Freiland,  
2=Boden  
Die Käfighaltung ist in Österreich verboten.

# BUNTE VIELFALT

Kamin- und Brennholz, Holzspielzeug, Schnittblumen und Sträucher, Kräuter und Gemüsejungpflanzen oder kuschelige Schafwollprodukte – das und vieles mehr gibt es mit dem Herkunftssiegel ausgezeichnet. So können wir die schönen Dinge des Lebens auf kurzem Wege einkaufen und das freut auch das Klima. Folgend ein paar Beispiele.



## Einfach gemütlich

Ob knisterndes Kaminfeuer, flackernde Feuerschale oder für den sommerlichen Grillabend: Schnitt- und Brennholz sowie andere Holzprodukte aus dem Salzburger Land stehen nicht nur für heimische Qualität, sondern auch für eine natürliche und verantwortungsvolle Verarbeitung. Diese finden wir z. B. in Thalgau am Hof Obervetterbach, der auch Tannenreisig für einen stimmungsvollen Advent anbietet. Oder auch bei den handgemachten Holzstöckerln vom Aicherbauer in Seeham.

## Im Jahreskreislauf

Auch bei den Pflanzen gilt: Regional gekauft macht mehr Freude! Die ersten Tulpen zum Valentinstag, zarte Jungpflanzen im März, bunte Balkonblumen und aromatische Küchenkräuter im Frühsommer – viele der Salzburger Gärtnerinnen und Gärtner versorgen uns das ganze Jahr mit selbst gezogenen Pflanzen und Blumen. Und wenn der Winter kommt, freuen wir uns über leuchtende Weihnachtssterne, tiefgrüne Tannenzweige und Glücksklee für den Jahreswechsel.

## 100 % aus Salzburg

Schafwolle bietet viele kreative Anwendungsmöglichkeiten. Neben handgefertigten Filzpatschen, wie den sogenannten Doggln vom Salzburger Wollstadl, machen Findige wie Familie Quehenberger vom Rocherbauer daraus innovative Produkte. So sind deren Schafwollpellets eine ökologische Alternative zum Düngemittel. Wolle liefern im Land Salzburg übrigens nicht nur Schafe, auch feinste Alpakawolle aus Wagrain trägt das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.



Was gibt's alles aus regionaler Produktion?  
Hineinschnuppern lohnt sich!

# AUS STADT, LAND, BERG

Ob aromatischer Wald-, süßer Blüten- oder kräftiger Gebirgshonig: Im Salzburger Land gibt's immer mehr Imkerinnen und Imker, sodass hochwertiger Honig nahezu direkt vor der Haustüre erhältlich ist. Regionaler geht's kaum! Durch ausgewählte Standorte, oftmals in der unberührten Natur hoher Gebirgslagen, schmeckt der Honig je nach Imkerei und Lage zudem unterschiedlich und trägt damit zur Geschmacksvielfalt bei. Neben verschiedensten Sorten werden auch Honigprodukte wie Met, Blütenpollen oder Bienenwachskerzen hergestellt.

## VON LÖWENZAHN BIS ALMROSEN

Im Land Salzburg finden wir reinsortigen Honig aus Löwenzahn, Lindenblüte, Weißtanne, Ahornblüte oder in den Gebirgsgauen auch Almrosen. Zudem gibt es Blüten- und Waldhonig gemischt, verfeinert mit Walnüssen, Hanf- und Brennnesselsamen oder streichart als Cremehonig. Viele der Bienenstöcke haben je nach Jahreszeit unterschiedliche Standorte und befinden sich auf bis zu 2.000 Metern Höhe.

## AUS DER LANDESHAUPTSTADT

Auch im urbanen Raum gibt es durch die vielen öffentlichen und privaten Gärten für Bienen eine große Vielfalt an Pflanzen. Diese wird zum Beispiel von der Stadtimkerei Greimel und ihren rund 1 Millionen Bienen genutzt. Das Sammelgebiet erstreckt sich dabei über drei bis sechs Kilometer rund um die Stöcke im Raum Maxglan. Das Ergebnis: feinsten Stadthonig in Bioqualität!

## ALTES WISSEN NEU ENTDECKT

Sauerhonig, auch als Oxymel bekannt, war bereits in der Antike verbreitet und wird heute gerne wieder hergestellt. Dazu wird hochwertiger Honig mit Essig und Heil- oder Almkräutern gemischt. Durch die guten Inhaltsstoffe soll das Honigprodukt unter anderem das Immunsystem stärken und sich positiv auf die Verdauung auswirken. Mit Mineralwasser gemixt ein ideales Erfrischungsgetränk – und passend auch für den einen oder anderen Cocktail.



*Honig ist übrigens eines der meistgefälschten Lebensmittel! Das Herkunfts-Zertifikat garantiert, dass dieser aus Salzburg stammt.*





Für eine Region  
voller Werte



# UNSERE PRODUZENTINNEN

Die folgenden 350 Betriebe, Landwirtschaften und Manufakturen sind Teil der großen „Salzburg schmeckt“-Familie. Diese Leidenschaft für Regionalität und echten Genuss zeigen sie stolz mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

AKTUELLE  
INFOS:





## Jetzt zertifizieren lassen


Für alle Fragen rund um die Auszeichnung mit dem runden Siegel steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung.


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


## ZEICHENLEGENDE


Ab-Hof, Automat, Hofladen, Selbstbedienung 


Hauszustellung 


Versand 

Onlineshop 

Einzelhandel, Markt 



Almausschank 



EU-Bio 





BIO AUSTRIA 

Hier geht's zu  
allen Betrieben.





<h2>Babingerbauer</h2> <p>Herbert Haiml</p>	
<p>Das Gemüse liegt Familie Haiml quasi im Blut. Durch diese langjährige Erfahrung und Leidenschaft im Gemüsebau, gibt es eine breite Produktpalette: von Salat, Karotten, und Kraut über Tomaten bis zu Melonen. Gerne werden auch neue Gemüsesorten angebaut und geerntet. Salzburger Schranne!</p>	 
<p>Kirchengasse 11, 5020 Salzburg +43 662 440629 herbert@haiml-gemuese.at</p>	

<h2>Bio Fischzucht Krieg</h2> <p>Dominik Krieg</p>	
<p>Die erste Bio-Fischzucht im Salzburger Land zählt zugleich auch zu den Bio-Pionieren bei Saibling, Bach- und Seeforelle. Die Haltung in natürlicher Umgebung, naturbelassene Fütterung und eine bewusste Verarbeitung stehen an oberster Stelle. Tipp: Verkaufsstand auf der Schranne und am Grünmarkt!</p>	
<p>Ferdinand-Hanusch-Platz 4, 5020 Salzburg +43 662 660190 dominik@fisch-krieg.at <a href="http://www.biofischzucht-krieg.at">www.biofischzucht-krieg.at</a></p>	

<h2>Dorfmetzgerei Helmut Karl</h2> <p>Helmut Karl</p>	
<p>Die Dorfmetzgerei Karl steht für hervorragende Fleisch- und Wurstqualität, Party-service und Grill-Kurse. Zusätzlich gibt's im Stüberl täglich frisch gekochte Tagesmenüs zum dort essen oder mitnehmen. Helmut ist übrigens internationaler Barbecue- und Grillmeister und gibt sein Wissen gerne weiter!</p>	   
<p>Lieferinger Hauptstraße 102, 5020 Salzburg +43 662 431462 info@helmutkarl.at <a href="http://www.helmutkarl.at">www.helmutkarl.at</a></p>	

<h2>Fanny Fresh</h2> <p>Franziska Adam-Laubenbacher</p>	
<p>Franziska und Michael beliefern die Stadt-Salzburgerinnen und -Salzburger ganz CO<sub>2</sub>-neutral mit frischem Obst und Gemüse, das ausschließlich von Landwirtschaften aus der nahen Region kommt. Und das ganz saisonal! Zur Auswahl gibt's die Freshbox zum Kochen und die Snack- oder Obstbox zum Naschen.</p>	
<p>Röcklbrunnstraße 43, 5020 Salzburg +43 664 3883547 info@fanny-fresh.com <a href="http://www.fanny-fresh.com">www.fanny-fresh.com</a></p>	

<h2>Feinkostmetzgerei Wimmer</h2> <p>Roman Wimmer</p>	
<p>Die Feinkostmetzgerei, vormals Knoll, besteht seit mehr als 100 Jahren in Salzburg-Maxglan. Neben der Metzgerei wird ein eigener Viehhandel betrieben und mit den Landwirtschaften besteht persönlicher Kontakt. Das Fleisch kommt ausschließlich aus dem Flachgau und dem Mondseer Raum!</p>	
<p>Maxglaner Hauptstraße 14, 5020 Salzburg +43 662 827825 info@wimmerfleisch.at <a href="http://www.wimmerfleisch.at">www.wimmerfleisch.at</a></p>	

<h2>Fleisch und Wurstwaren Lettner</h2> <p>Engelbert Lettner</p>	
<p>Familie Lettner steht seit mehr als 100 Jahren für regionale Zutaten, handwerkliches Können und hohe Qualität bei der Verarbeitung. Das Rind- und Schweinefleisch kommt dabei direkt aus der Umgebung, zudem werden nur Naturgewürze und eigene Mischungen verwendet. Tipp: die Schinkenspezialitäten!</p>	
<p>Wolfgangseestraße 19, 5023 Salzburg +43 662 640188 info@e-lettner.at <a href="http://www.e-lettner.at">www.e-lettner.at</a></p>	





Engelbert Lettner





# SALZBURGER FLEISCHKULTUR



Der Name Lettner steht seit 1904 für erstklassiges Fleischhandwerk und beste Qualität. Bereits in vierter Generation trägt die Traditionsmetzgerei einen wichtigen Teil zur Salzburger Wurst- und Fleischkultur bei. Zudem ist sie einer der wenigen noch selbst produzierenden Familienbetriebe in der Stadt Salzburg. Die Fleisch- und Wurstwaren überzeugen dabei durch absolute Frische und einen unvergleichlichen Geschmack. Ob veredeltes Fleisch, feinste Wurstsorten oder ausgefallenes Catering, hier wird täglich frisch produziert. Das macht Familie Lettner zu einem gefragten Partner für die anspruchsvolle Kundschaft.




Großen Wert legt die Metzgerei auch auf nachhaltiges Denken und Handeln. So wird bewusst auf eine industrielle Verpackung und Konservierungsmittel verzichtet und zugleich auf die regionale Herkunft geachtet – den Kundinnen und Kunden, dem Produkt und der Umwelt zuliebe. In den Filialen Gnigl und Guggenthal steht das erfahrene Team gerne für alle Wünsche persönlich zur Verfügung. Neben Privatkunden vertrauen auch viele Salzburger Würstelstände, Kantinen, Gasthäuser und Lebensmittelgeschäfte auf die hohe Qualität der Lettner Fleisch- und Wurstwaren.



[www.e-lettner.at](http://www.e-lettner.at)


<h2>Gabelmacher</h2> <p>Maria Putzhammer</p>	
<p>Der Traditionshof beschäftigt sich seit Jahren mit dem Gemüseanbau. Das frische Gemüse wird auf den Ackerflächen und im Glashaus angebaut und direkt am Hof vermarktet. Durch das Einsetzen von Nützlingen wird jedes Jahr ausgezeichnetes Gemüse produziert. Mo, Mi und Fr Ab-Hof-Verkauf!</p>	
<p>Törringstraße 14, 5020 Salzburg +43 676 9217540 maria.putzhammer@aon.at <a href="http://www.hofladen-putzhammer.at">www.hofladen-putzhammer.at</a></p>	

<h2>Gärtnerei Zmugg</h2> <p>Gregor und Stephan Hintringer</p>	
<p>Der Familienbetrieb produziert nahezu alle Pflanzen selbst. Ob Küchenkräuter, Balkon- und Beetblumen oder Zierpflanzen. Die Gärtnerei kauft Jungpflanzen und bewurzelte Stecklinge zu und zieht sie bis zum verkaufsfertigen Produkt. Rund 300.000 Topfpflanzen pro Jahr werden so produziert!</p>	
<p>Kobergerweg 1, 5020 Salzburg +43 662 820763 office@gaertneri-zmugg.at <a href="http://www.gaertneri-zmugg.at">www.gaertneri-zmugg.at</a></p>	

<h2>Geisbichlgut</h2> <p>Katharina Lettner</p>	
<p>Als biologischer Heumilchbetrieb mit Montafoner Braunviehkühen, Muttersauen, Mutterschafen und Legehennen vermarktet Familie Lettner viele Milch- und Fleischprodukte sowie Eier direkt ab Hof. Saisonal gibt's auch regionale Fleischpakete vom Schwein, Rind, Kalb oder Lamm zu kaufen!</p>	
<p>Geisbichlweg 10, 5023 Salzburg +43 664 1451190 katharina_lettner@gmx.at</p>	

<h2>Genuss.Fleischerei Walter</h2> <p>Hans Walter</p>	
<p>Hans ist Fleischermeister aus Überzeugung und bietet in seiner Fleischhauerei eine besonders große Grillauswahl sowie fachkundige Beratung beim Fleischeinkauf. Besonders der Leberkäse ist über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und beliebt. Tipp: mit SB-Shop „Walter's Genuss.Schmiede“</p>	  
<p>Langmoosweg 1, 5023 Salzburg +43 662 661835 info@hanswalter.at <a href="http://www.hanswalter.at">www.hanswalter.at</a></p>	

<h2>Salzburger Blumenhof</h2> <p>Alexandra Puffer</p>	
<p>Die einzige Genossenschaft der Gärtner aus Salzburg und Umgebung vermarktet seit 1968 in der Saison die hochwertige regionale Ware der Mitglieder. Dazu zählen: Gärtnerei Lindner, Lindner Gemüseanbau, Gärtnerei Deisl, Gärtnerei Zmugg, Gastager GmbH, Gärtnerei Pleitner und Jungpflanzen Gerl.</p>	 
<p>Mehrlgutweg 29, 5020 Salzburg +43 662 8304020 office@salzburger-blumen.at <a href="http://www.salzburger-blumen.at">www.salzburger-blumen.at</a></p>	

<h2>SalzburgMilch</h2>	
<p>Die drittgrößte Molkerei Österreichs verarbeitet ausschließlich Milch aus Salzburg und dem angrenzenden Oberösterreich. Mehr als die Hälfte davon zu „Spezialmilch“-Sorten, wie Bio-Heumilch mit zusätzlichen, speziellen Haltungs- und Fütterungskriterien. Sie ist zudem Pionier bei der Tiergesundheit.</p>	
<p>Milchstraße 1, 5020 Salzburg +43 662 24550 office@milch.com <a href="http://www.milch.com">www.milch.com</a></p>	

## Stadtkerei Greimel

Karoline Greimel



Auf ihrer Dachterrasse hat Karoline begonnen, Bienen zu halten. Mittlerweile sind über eine Million Bienen in ihrer Obhut. Der Stadthonig ist besonders vielfältig im Geschmack, bietet erstklassige Qualität und ist bio-zertifiziert. Auch im Sortiment: Wander-, Creme- und Wabenhonig.



Glangasse 9, 5020 Salzburg  
+43 699 17172217  
stadtkerei.greimel@gmx.at  
[www.stadtkerei-greimel.at](http://www.stadtkerei-greimel.at)

## Stoibergut

Christian Glück

In ihrer vielseitigen Landwirtschaft erzeugt Familie Glück Milchprodukte wie Frischkäse, Topfen und Joghurt sowie Weizen und Mehl, verschiedenstes Gemüse, Rind- und Kalbfleisch und Eier. Zudem bäckt Carmen mit Leidenschaft und gibt dieses Wissen gerne in Kursen weiter. Tipp: Schule am Bauernhof!



Hinterfeldstraße 22, 5020 Salzburg  
+43 664 5232354  
christian.gluck@gmx.at  
[www.backenmachtgluecklich.shop](http://www.backenmachtgluecklich.shop)

# Salzburg schmeckt – das Magazin

Das „Salzburg schmeckt“-Magazin bietet viele spannende Geschichten rund ums Salzburger Genusshandwerk und stellt dabei die Menschen in den Mittelpunkt: Ob Hof und Handwerk, Wirtshaus oder Alm, Produkte oder Lebensmittel, hier ist alles 100 % regional. Dazu gibt's viele Rezepte und praktische Tipps!

Erhältlich am Kiosk, bei allen „Salzburg schmeckt“-Partnern oder auf [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)



2x jährlich!  
Mediadaten  
auf Anfrage



Illustrationen: aksol – stock.adobe.com





<p><b>Bio-Bauernhof Seegut Eisl</b> Familie Eisl</p>	
<p>Der mehrfach ausgezeichnete Bio-Bauernhof produziert besonders hochwertige Bio-Schafmilch, die sich durch ihr vollmundiges und cremiges Aroma auszeichnet. Neben feinstem Frischkäse umfasst das Sortiment Joghurt, Eis, Molke, Topfen und Rohmilch. Tipp: Im Hofladen beim Melken zusehen!</p>	   
<p>Farchen 24, 5342 Abersee +43 6227 28028 office@seegut-eisl.at www.seegut-eisl.at</p>	

<p><b>Friesacherhof</b> Michael Friesacher</p>	
<p>In der Landwirtschaft werden Schweine, Rinder und Kälber gezüchtet, Gemüse und Kartoffeln angebaut sowie Kräuter gezogen. So stellen Sabine und Michael sicher, dass in der hauseigenen Gastronomie erstklassige Qualität auf den Teller kommt. Monatlicher Ab-Hof-Verkauf, Fleisch auch in Kilopaketen!</p>	
<p>Hellbrunnerstraße 17, 5081 Anif +43 6246 8977 office@friesacher.com www.friesacher.com/landwirtschaft</p>	

<p><b>Gaisbergwasser</b> Christian Hetz</p>	
<p>Das international ausgezeichnete Wasser wird von einer Quelle am Gaisberg auf etwa 860 m Seehöhe direkt in umweltfreundliche Glasflaschen abgefüllt. Mit einem pH-Wert von 7,73 kann es zu einem ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt beitragen. Mild als idealer Speisebegleiter oder spritzig für Mixgetränke!</p>	
<p>Ahornstraße 21, 5081 Anif +43 664 2028590 info@gaisbergwasser.at www.gaisbergwasser.at</p>	

<p><b>Kastnerbauer – HofgreisslerEi</b> Nicole und Bernhard Leitner</p>	
<p>Mit viel Liebe und Leidenschaft betreiben Nicole und Bernhard ihre Biolandwirtschaft auf 38 Hektar. Neben dem Mutterkuhbetrieb leben im mobilen Hühnerstall glückliche Legehennen. Die frischen Bio-Eier und weitere regionale Erzeugnisse gibt's im Hofladen und im SB-Automaten!</p>	  
<p>Römerstraße 8, 5081 Anif +43 664 5286450 nb.leitner05@gmail.com www.kastnersbioeier.at</p>	

<p><b>Biogut Oberwald</b> Hof der alten Sorten</p>	
<p>Familie Diethard setzt aus Überzeugung auf den Erhalt und die Kultivierung alter, nahezu vergessener Getreidesorten. Unter anderem werden hier „Haunsberger“ Roggen, Weizen, Hafer, Dinkel und die Urform Binkel nach biologischen Richtlinien angebaut. Zudem gibt's Frischobst sowie Säfte und Essige.</p>	
<p>Wald 2, 5102 Anthering +43 664 2025679 info@hofderaltensorten.at www.hofderaltensorten.at</p>	

<p><b>Goisbauer – SalzburgerLand Ei</b> Gabriele und Martin Leberer</p>	
<p>Beim Goisbauer leben rund 2.500 Legehennen in artgerechter Haltung. Das große Areal mit Wiesen und Bäumen bietet den Hühnern genug Möglichkeiten zum Scharren sowie Sonnenschutz. Verkauft werden die Freiland Eier im Lebensmitteleinzelhandel unter der Marke SalzburgerLand Ei.</p>	 
<p>Wurmassing 3, 5102 Anthering +43 6223 2546 c.leberer@gmx.at www.salzburgerland-ei.at</p>	

## Kernbauer / Kernei's Mostheuriger

Familie Muckenhammer

Seit mehr als 12 Jahren betreibt Familie Muckenhammer den jahrhundertealten Erbhof mit eigenem Mostheurigen. Das Rind-, Schweine- und Wildfleisch sowie der Fisch werden in der hofeigenen Metzgerei veredelt und ab Hof angeboten. Dazu gibt's selbstgebrannten Schnaps, Obstbrände und Likör.



Bahnhofstraße 11, 5102 Anthering  
+43 664 4263408  
kontakt@kernei.at  
[www.kernei.at](http://www.kernei.at)

## Seppengut

Veronika und Josef Spitaler



Erstmals 1896 urkundlich erwähnt, wurde der kleine Bauernhof 2006 von Veronika und Josef von Veronikas Eltern übernommen. Dabei haben die beiden ihre Berufung mit den Bio-Weidegänsen und Bio-Puten gefunden, welche sie mit Leidenschaft hegen und pflegen. Tipp: Am besten vorbestellen!



Berg 12, 5102 Anthering  
+43 664 1850820  
info@biohof-seppengut.at  
[www.biohof-seppengut.at](http://www.biohof-seppengut.at)

## Sperlbauer

Josef und Maria Hillerzeder



Menschen und Tieren zuliebe – mehr muss man gar nicht wissen, um zu verstehen, was Familie Hillerzeder am Herzen liegt und wie sie ihren Bio-Bauernhof bewirtschaften. Rund 60 Schweine und etwa 3.000 Legehennen leben hier artgerecht mit viel Auslauf. Vieles wird direkt am Hof verarbeitet.



Wurmassing 4, 5102 Anthering  
+43 6223 2295  
info@sperlbauer.bio  
[www.sperlbauer.bio](http://www.sperlbauer.bio)

## Lagerhaus Bergheim

In dem bestens sortierten Lagerhaus wird ein umfangreiches Sortiment an regionalen Lebensmitteln und Produkten geboten. Hier gibt's auch die beliebten SalzburgerLand Genuss-Kisterl mit 100 % SalzburgerLand herkunftszertifizierten Produkten. Ideal um garantiert regionalen Genuss zu schenken!



Lamprechtshausenerstraße 4, 5101 Bergheim  
+43 662 451518-10  
robert.bamberger@lgh.rvs.at  
[www.salzburger-lagerhaus.at](http://www.salzburger-lagerhaus.at)

## Salzburg Garnelen

Thomas Praniess, Lorenz Höller

Die Salzburg Garnelen aus Bergheim sind die beste Alternative zu Garnelen aus dem Ausland. Frisch gefangen, hier verarbeitet und in gewünschter Portionsgröße verpackt. Frei von Antibiotika und fangfrisch. Erhältlich auf Vorbestellung im Hofladen sowie auf ausgewählten Wochenmärkten.



Handelszentrum 16, 5101 Bergheim  
+43 650 7710539  
office@salzburggarnelen.at  
[www.salzburggarnelen.at](http://www.salzburggarnelen.at)


## Bauer z'Feichten



Kirsten und Franz Kreiseder


Hier bekommen die Hühner bestes ausgewogenes Futter, gentechnikfrei und ohne Antibiotika. Sie haben täglich Auslauf auf den großflächigen Wiesen, können nach Lust und Laune picken, scharren und sandbaden. Somit ist beste Ei-Qualität gewährleistet. Erhältlich im Hofladen oder praktischen Eierautomaten.






Feichten 4, 5165 Berndorf  
+43 699 11328220  
franz.kreiseder@gmx.at  
[www.kreiseder-wieseneier.at](http://www.kreiseder-wieseneier.at)



<h2>Brot.Wert</h2> <p>Alexander Hock</p>	
<p>Zeit und Liebe sind das A und O der Brotmanufaktur. Durch die besonders lange Teigruhe und die Sauerteigvielfalt wird das Brot auf natürliche Weise aromatisch, bekömmlich und bleibt länger frisch. Nahrhafte Brotsorten aus Bio- und Urgetreide zu kreieren, ist die erklärte Philosophie der „Eigenbrötler“.</p>	
<p>Am Bäckerweg 3, 5165 Berndorf +43 650 9821209 hallo@brotwert.at <a href="http://www.brotwert.at">www.brotwert.at</a></p>	

<h2>Hausl Wall</h2> <p>Robert Haberl</p>	
<p>Familie Haberl bietet nachhaltiges Bio-Kalb- fleisch an. Die Kälber werden dabei ganz ohne Kraftfutter und Milchaustauscher aufgezogen. Großer Wert wird zudem auf eine stressfreie Schlachtung gelegt. Die Verarbeitung erfolgt in unmittelbarer Hofnähe, um kurze Transportwege zu gewährleisten.</p>	
<p>Wall 3, 5165 Berndorf +43 664 4310608 robert_haberl@gmx.at</p>	

<h2>Imkerei Martin Hinterhauser</h2> <p>Martin Hinterhauser</p>	
<p>150 Bienenvölker liefern sortenreine Blütenhonige aus Ahornblüten, Löwenzahn und Lindenblüten sowie kräftigen Wald-, Weißtannen- und Cremehonig. Zudem gibt's Edelkastanien- und Hochgebirgshonig. Tipp: Im Umkreis von 40 Kilometern werden diese von Martin auch gerne zugestellt.</p>	  
<p>Dorfbeuern 112, 5152 Dorfbeuern +43 650 242 69 18 martin.hinterhauser@sbg.at</p>	

<h2>Dorfmetzgerei Baischer</h2> <p>Gabriele Baischer</p>	
<p>Im Jahr 2005 übernahm Gabriele gemeinsam mit ihrem Bruder den elterlichen Betrieb und betreibt nun mit Tocher Anna als geprüfter Fleischer-Meisterin die Dorfmetzgerei. Das Sortiment umfasst hausgemachte Würste ebenso wie Geflügel aus der Region, verschiedenste Käse und andere feine Dinge.</p>	
<p>Dorfstraße 11, 5161 Elixhausen +43 662 26028 office@dorfmetzgerei-baischer.at <a href="http://www.dorfmetzgerei-baischer.at">www.dorfmetzgerei-baischer.at</a></p>	

<h2>Bio-Bäckerei Pföß</h2> <p>Peter Pföß</p>	
<p>Seit 1875 ist die Bäckerei in Familienbesitz. Mittlerweile führt Peter Pföß die Bio-Bäckerei mit fünf Standorten in sechster Generation. Mit viel Liebe und den besten Rohstoffen möglichst aus der Region werden verschiedenste Brote, Fein- und Kleingebäck sowie Kuchen sorgfältig per Hand gefertigt.</p>	
<p>Christophorus Straße 62, 5061 Elsbethen +43 662 623471 backstube@pfoess.com <a href="http://www.pfoess.com">www.pfoess.com</a></p>	

<h2>Lehner's Beerenstadl</h2> <p>Familie Lehner</p>	
<p>Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren aus Salzburg gibt's hier je nach Saison zu pflücken und zu kaufen. Ergänzt wird das eigene Sortiment um eine breite Vielfalt an bäuerlichen Spezialitäten aus der Region wie Speck und Käse oder Teigwaren und Eier. In der Weihnachtszeit mit Christbaumverkauf!</p>	 
<p>Aignerstraße 134, 5061 Elsbethen +43 7434 42498 office@lehners-beeren.at <a href="http://www.lehners-beeren.at">www.lehners-beeren.at</a></p>	



## Hofkäserei Haslauer

Familie Haslauer



Auf dem Bio-Bergbauernhof leben mehr als 100 Schafe der Rasse „Lacaune“. Aus der frischen Schafmilch produziert Familie Haslauer im Vollerwerb vorrangig cremiges Joghurt in verschiedenen Sorten sowie Frischkäse. Erhältlich ab Hof, im Einzelhandel und in der Gastronomie im nahen Umkreis.



Höhenwald 2, 5061 Elsbethen  
+43 664 5286223  
oberhoehenwald@a1.net  
[www.hofkaeserei-haslauer.com](http://www.hofkaeserei-haslauer.com)

## Bio-Imkerei Wildblume

Mattia Rainoldi



Für beste Bioqualität leben die Bienenvölker an ruhigen und sonnigen Standplätzen in naturbelassenen Gebieten im Land Salzburg. Bei der Honiggewinnung wird zudem auf das schonende und traditionelle Pressverfahren gesetzt. Alle Produkte sind bio-zertifiziert und auch im Onlineshop erhältlich.



Stettnerstraße 32, 5301 Eugendorf  
+43 699 11456633  
biene@wildblume.at  
[www.wildblume.at](http://www.wildblume.at)

## Biohof Pertiller Oberwimmpoint

Maria Pertiller



Die bunte Vielfalt des Frischgemüses in Bioqualität ist schon von Weitem zu sehen. Denn die nachhaltige Produktion von biologischen Lebensmitteln ist das Credo von Familie Pertiller. So gibt's im Hofladen je nach Saison Karotten, Tomaten, Lauch, Paprika, Salate sowie Kräuter und Jungpflanzen.



Wimpointweg 1, 5301 Eugendorf  
+43 664 3801232  
franz.pertiller@aon.at  
[www.biohof-pertiller.at](http://www.biohof-pertiller.at)

## Gasbachbauer

Marianne Wuppinger

Seit vielen Jahren betreibt Familie Wuppinger einen Ab-Hof-Verkauf von Fleisch und Wurst aus eigener Produktion. Hier wird Tradition und Regionalität großgeschrieben. Diese Qualität zeigt sich auch in den Produkten: ob Frankfurter, verschiedenste Wurstsorten oder Frischfleisch vom Schwein und Rind.



Wiesnerstraße 15, 5301 Eugendorf  
+43 664 73978878  
j.wuppinger@aon.at

## Imkerei Freundlinger

Andreas Freundlinger

Andreas ist seit 1985 Imker und bewirtschaftet mit seiner Familie den Betrieb mit rund 70 Bienenvölkern. Die Bienen sammeln auf vier ausgewählten Plätzen den Nektar der umliegenden Pflanzen für besten Wald-, Blüten- oder Cremehonig. Sein Wissen gibt er übrigens gerne an Interessierte weiter.



Reitbergstraße 8, 5301 Eugendorf  
+43 664 73557238  
andreas.freundlinger@aon.at

## Butcher and Farmer Teufl GmbH




Andreas Teufl





Die zotteligen Galloway-Rinder der Bio-Farm Teufl grasen fast das ganze Jahr über auf grünen Wiesen. Denn der bewusste und gesunde Umgang mit Tier und Fleisch wird hier großgeschrieben. In der hofeigenen Metzgerei werden garantiert regionale Wurst- und Rindfleischprodukte erzeugt!







Schönaustraße 49, 5324 Faistenau  
+43 660 5096000  
biofarmteufl@gmail.com  
[www.biofarmteufl.at](http://www.biofarmteufl.at)



<h2>Ederbrot</h2> <p>David Eder</p>	  
<p>David ist „Bäcker mit Laib und Seele“ und bietet eine breite Palette von Qualitätsprodukten wie Bio-Schwarzbrot und Vollkornbrote aus frisch vermahlenem Getreide. Auch das Plunder- und Blätterteiggebäck entsteht nach eigener Rezeptur. Filialen gibt's in Faistenau und Thalgau.</p>	
<p>Dorfstraße 5, 5324 Faistenau +43 6228 22710 info@ederbrot.at <a href="http://www.ederbrot.at">www.ederbrot.at</a></p>	

<h2>Grögenbauer</h2> <p>Christian Frohnwieser</p>	  
<p>Die Schweine des „BIO AUSTRIA“-Hofs bekommen ausschließlich gentechnikfreies Bio-Futter, das vorzugsweise vom eigenen Hof stammt. Zudem können sie gemütlich im Stroh liegen und darin wühlen und haben viel Auslauf. Das Schweine- sowie Rindfleisch gibt's ganzjährig per Zustellung.</p>	
<p>Grögernweg 5, 5324 Faistenau +43 664 88622752 frohnwieser.christian@gmail.com</p>	

<h2>Itzlinger's Biobäckerei</h2> <p>Jakob Itzlinger</p>	 
<p>Getreide, Mehl und Brot haben eine lange Tradition bei Familie Itzlinger. Als Jakob 1983 die Mühle übernahm, war sein Anliegen, dem Brot die ursprüngliche Kraft und Vollwertigkeit durch das ganze Korn wiederzugeben. Heute werden rund 60 verschiedene Sorten nach dieser Philosophie gebacken.</p>	
<p>Karlmühlweg 9, 5324 Faistenau +43 6228 26240 info@itzlingers.at <a href="http://www.itzlingers.at">www.itzlingers.at</a></p>	

<h2>Oberhinteregg</h2> <p>Brigitta und Simon Klaushofer</p>	 
<p>Auf dem Erlebnisbauernhof weiden 9 Milchkühe, deren Milch in der eigenen Hofkäserei u. a. zu Topfen, Frischkäse, eingelegten Käsen in Öl und dem Schnittkäse „Faistenauer“ verarbeitet wird. Zudem gibt's Kräutersirupe, Honig, Holzofenbrot und selbst geräucherten Speck. Mit Hofladen!</p>	
<p>Tiefenbrunnaustraße 17, 5324 Faistenau +43 664 5564026 info@faistenauer-hofkaeserei.at <a href="http://www.faistenauer-hofkaeserei.at">www.faistenauer-hofkaeserei.at</a></p>	

<h2>Eiswerk</h2> <p>Daniel Erlinger</p>	 
<p>Langjährige Partnerbetriebe versorgen das Familienunternehmen mit besten regionalen Zutaten. Kombiniert mit frischer Bio-Heumilch und viel Liebe bei der Zubereitung machen sie das Eis zu etwas Einzigartigem. Die mehr als 80 Jahre Erfahrung zeigen sich auch bei dem Verzicht auf künstliche Zusätze.</p>	
<p>Mittergöming 12, 5114 Göming +43 662 426123 office@eiswerk.at <a href="http://www.eiswerk.at">www.eiswerk.at</a></p>	

<h2>Fuchseriei Buchbichlgut</h2> <p>Stephan Fuchs</p>	 
<p>Was im Jahr 1994 als Hofmetzgerei seinen Ursprung fand, hat sich zu einer der ersten Metzgeradressen entwickelt. Mit viel Liebe, Leidenschaft und ehrlicher Verarbeitung wird hier für hochwertige Wurst-, Schinken- und Selchfleischspezialitäten gelehrt und gearbeitet. Tipp: Freitag mit Bauernmarkt!</p>	
<p>Gartenauerstraße 9, 5083 Grödig +43 6246 76606 fuchs@fuchseriei.at <a href="http://www.fuchseriei.at">www.fuchseriei.at</a></p>	

## Lenzenbauer

Elfriede und Hannes Golser



Der Lenzenbauernhof umfasst eine ein Hektar große Obstplantage mit großteils Apfel-, aber auch Birn- und Zwetschkenbäumen und war der erste Erwerbsobstbauer Salzburgs. Dazu tummeln sich hier auch noch Hühner. Eigene Produkte wie Säfte, Sirupe, frisches Obst oder Apfelwein gibt's im SB-Hofladen.



Döbringstraße 17, 5300 Hallwang  
+43 650 9949847  
info@lenzenbauer.at  
www.lenzenbauer.at

## Gärtnerei Kral

Alexander Kral

In den 3,8 Hektar großen Gewächs- und Folienhäusern zieht Familie Kral ein vielfältiges, saisonales Angebot an Zimmer- und Topfpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen sowie Schnittblumen. Hochzeits- und Trauerfloristik sowie Gartenplanung runden das Angebot ab. Tipp: Auch auf der Schranne!



Hof 47, 5302 Henndorf  
+43 6214 6572  
info@gaertnerei-kral.at  
www.gaertnerei-kral.com

## Grablergut

Andreas Brandl



An die 50 Bienenvölker werden hier sorgsam und naturnah u. a. auf ausgewählten Standorten mit abwechslungsreichem Nektar- und Pollenangebot gehegt. Die umliegende Heumilchregion mit ihren saftigen Wiesen, den Wäldern und kleinen Streuobstgärten ist für die aromatischen Honige bestens geeignet.



Wankham 1, 5302 Henndorf  
+43 664 4145867  
honig@imkerei-brandl.at  
www.imkerei-brandl.at

## Hözlbauer

Christine Fuchsberger



Der Bio-Heubetrieb mit 15 Hektar landwirtschaftlicher Fläche verfügt über einen Außenklimalaufstall mit Mastkalbinnenaufzucht sowie zwei mobile Hühnerställe mit insgesamt mehr als 500 Hennen. Eier und Geflügel gibt's nach Voranmeldung ab Hof oder auch in der Dorfladenbox Eugendorf.



Hof 25, 5302 Henndorf  
+43 664 1224545  
Weidls.bioprodukte@gmail.com

## Krapfbauer

Tobias Oberascher

Familie Oberascher führt ihre Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. „Klein, aber fein“ ist hier das Motto. Alle Jungrinder werden auf dem Hof geboren und wachsen mit frischer Luft, saftigem Gras, wohlriechendem Heu und 365 Tagen Auslauf auf. Das Fleisch gibt's von Ende Oktober bis Ende Mai.



Hintersee 5, 5324 Hintersee  
+43 664 3643912  
t.oberascher@sbg.at  
www.krapfbauer-hintersee.at

## Imkerei Tarmann

Manuel Tarmann

Die Bienenstöcke stehen das ganze Jahr über in Hof bei Salzburg, umgeben von vielen Blumengärten, Weideland und viel Wald. Dabei setzt Manuel auf biologische Bienenhaltung und garantiert damit ein reines und vor allem regionales Produkt: ob Wald-, Blüten-, Creme- oder Wabenhonig.



Lebachstraße 26, 5322 Hof  
+43 664 4260727  
imkerei-tarmann@mail.gmx  
www.imkerei-tarmann.at



# Konservierungs- mittel? Nicht mit mir!

## JETZT GEHT'S ANS EINGEMACHTE.

Wir sind die Plattform für alles Selbstgemachte zum Einrexen. Bei uns bekommst du nicht nur alle Einmach-Gläser und -Flaschen – ob modern mit Drehverschluss oder klassisch mit Gummi und Klammern – sondern auch wertvolle Tipps, köstliche Rezepte und Inspirationen, Etiketten und alles, was du sonst noch zum Einrexen brauchst.



## Karlgut

Lisa und Christian Oberascher

Am eigenen Hof grasen die Heumilchkühe, deren Milch zu besten Käsen verarbeitet wird. Und in jedem davon steckt viel Liebe, Geduld und Leidenschaft. Vom Frisch- über Schnittkäse bis hin zum Camembert. Eingelegt oder natur. In bester Handwerkstradition hergestellt sorgen sie immer für echten Genuss.



Schroffenaustraße 5, 5322 Hof  
+43 664 4564207  
haasalisa@gmx.at

## Kehlbauer

Thomas Ließ



Der Familienbauernhof wurde 2015 von Thomas von Kuh- auf Schafmilch umgestellt und produziert seither neben Milch von rund 160 Tieren feinste Spezialitäten. Dazu zählen Joghurts und Topfen, verschiedene Schafskäse pur oder in Öl eingelegt und pikante Aufstriche. Alle im Glas und in Bioqualität!



Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof  
+43 664 4032702  
thomas@liess.at  
**schafmilch-liess.at**

## Fleischhauerei Fuchs

Johann Fuchs

Die Fleischhauerei verfügt über ein vielfältiges Angebot und achtet besonders auf Qualität. Das Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch kommt aus der Umgebung und wird im eigenen Schlachthof fachgerecht verarbeitet. Zudem gibt's veredelte Fleisch- und Wurstprodukte. Tipp: Den Leberkäse probieren!



Dorfstraße 3, 5321 Koppl  
+43 664 2100755  
kiwi.fuchs@aon.at

## Gärtnerei Deisl

Leonhard Deisl

In der familiengeführten Gärtnerei kommen alle Erzeugnisse für Balkon und Garten aus eigener Produktion. Neben Blumen und Zierpflanzen gibt's auch frische Kräuter. Die jahrzehntelange Erfahrung und Freude am Beruf zeichnen den Betrieb ebenso aus wie die Genauigkeit und Achtsamkeit bei der Arbeit.



Dorfstraße 15, 5321 Koppl  
+43 6221 7285  
gaertnerei-deisl@aon.at  
**www.gaertnerei-deisl.at**

## Gruber – Geflügelhof Eigenherr

Monika und Anton Eigenherr

Der Hof am sonnigen Heuberg steht ganz unter dem Motto „Qualität vom regionalen Familienbetrieb“. Deshalb setzt Familie Eigenherr auf eine ursprüngliche und vor allem artgerechte Umgebung, in der ihre Tiere gesund und zufrieden aufwachsen können. Tipp: frische Eier im Hofladen!



Mettigweg 5, 5023 Koppl  
+43 664 6424206  
info@eigenherr.at  
**www.eigenherr.at**

## Huberbauer Deisl's Bio Schafmilch




Familie Deisl




Familie Deisl hat 2014 ihr Herzensprojekt „Bio-Milchschaf“ verwirklicht und viele Jahre lang in ihrer kleinen Hofkäserei Schafmilch zu Frischkäse, Topfen und cremigem Joghurt verarbeitet. Seit 2022 produzieren sie ihre feinen Schafmilchprodukte hauptsächlich für den Eigenbedarf.






Willischwandtstraße 11, 5321 Koppl  
+43 664 2136334  
bauer@bio-schafmilch.at  
**www.bio-schafmilch.at**




<h3>Imkerhof Salzburg</h3> <p>Thomas Renner</p>	
<p>Der Landesverein für Imkerei und Bienenzucht in Salzburg steht mit dem Imkerhof Salzburg als Branchen-Fachhandel für ehrliche Beratung, freundliche Bedienung und Qualität der Produkte. Verschiedenste Honige (Blüten/Wald/Creme), Blütenpollen oder auch Oxymel sind im Shop erhältlich.</p>	  
<p>Wolfgangsee Straße 108, 5321 Koppl +43 6221 7342 info@imkerhof-salzburg.at www.imkerhof-salzburg.at</p>	

<h3>Gärtnerei Frahammer</h3> <p>Josef Frahammer</p>	
<p>Seit 1996 bietet die Gärtnerei Schnittblumen und Grünpflanzen sowie Gestecke an. Der Großteil der Balkonblumen, Beet- und Gemüsepflanzen sowie die Kräuter werden im Eigenanbau liebevoll großgezogen. Dazu gibt's viele Gemüsejungpflanzen oder Saisonales wie den Weihnachtsstern aus der Region!</p>	
<p>Tannham 11/2, 5203 Köstendorf +43 6216 5894 gaertneri-frahammer@gmx.at www.gaertneri-frahammer.at</p>	

<h3>Hasi's Schmankerlkasten</h3> <p>Thomas Hasenschwandtner</p>	
<p>Das Wohlergehen der Hühner durch viel Auslauf und die nachhaltige Bewirtschaftung am Feld ist dem Betrieb äußerst wichtig. Die regionalen Lebensmittel wie Eier und Kartoffeln gibt's im eigenen Hofladen und im Schmankerlkasten immer samstags von 14 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung.</p>	
<p>Kleinköstendorf 7, 5203 Köstendorf +43 660 8536341 hasenschwandtner.thomas@gmail.com</p>	

<h3>Karlbauer</h3> <p>Karin und Andreas Brandhuber</p>	
<p>Bei Familie Brandhuber leben die rund 1.200 Legehennen nach dem Wanderhuhnprinzip. Mit dem mobilen Stall sind sie immer genau dort, wo die grünsten Gräser und nährstoffreichsten Kräuter wachsen und tragen so zum natürlichen Ökosystem bei. Die Eier gibt's u. a. im durchgehend geöffneten Hofladen.</p>	 
<p>Gramling 1, 5203 Köstendorf +43 676 3285530 brandhuberswanderhuhn@gmail.com www.brandhubers-wanderhuhn.at</p>	

<h3>Knotzinger – SalzburgerLand Ei</h3> <p>Familie Kreiseder</p>	
<p>Die Familie vom Knotzingerhof führt seit 1995 den für sie sehr wichtigen Betriebszweig Hühnerhaltung. Und zwar in Freilandhaltung mit Wiesen zum Scharren und Picken, um den Hühnern ein naturnahes Leben zu ermöglichen. Tipp: Beim Eiereinkaufen ab Hof gerne auch den Hof besichtigen!</p>	  
<p>Knotzing 1, 5112 Lamprechtshausen +43 664 5222670 hp.kreiseder@aon.at www.salzburgerland-ei.at</p>	

<h3>Riederbauer</h3> <p>Annemarie Achleitner</p>	
<p>Ob Apfelsaft oder Holunderblütensirup, Erdäpfel oder Eier, Wald- und Blütenhonig oder verschiedenste selbst hergestellte Essige – bei Familie Achleitner steht die garantierte Regionalität im Mittelpunkt ihres Tuns. Die biologische Bewirtschaftung des Hofes ist dabei ebenso selbstverständlich.</p>	 
<p>F.-X.-Gruber-Str. 33, 5112 Lamprechtshausen +43 664 9124213 riederbauer@sbg.at</p>	

## Schnapsbrennerei Bruckmoser

Bernhard Bruckmoser

Die traditionelle Familienbrennerei mit Brennrechten aus der Zeit Maria Theresias stellt seit 1768 feinste Brände und Qualitäts-schnäpse her. Das sonnengereifte Obst dafür stammt vorwiegend aus den eigenen Obstgärten und wird schonend in der modernen Kolonnenbrennerei verarbeitet.



Stockham 7, 5112 Lamprechtshausen  
+43 664 5485114  
bernhard-bruckmoser@gmx.at  
[www.schnapsbrennerei.at](http://www.schnapsbrennerei.at)

## Buachberger's Mili

Birgit und Alexander Aigner

Der Buchbergbauer ist ein Betrieb mit eigener Kalbinnenaufzucht und Stiermast. Mit größter Sorgfalt wird ein Teil der Milch frisch zu Rahm, Süßrahmbutter, Topfen, Joghurt oder Käse verarbeitet. Erhältlich im Mehrwegglas nach Vereinbarung ab Hof. Von den Rindern gibt's zudem Fleischmischpakete.



Buchberg 1/2, 5163 Mattsee  
+43 6219 6351  
info@buchbergmilch.at  
[www.buchbergmilch.at](http://www.buchbergmilch.at)

## Mitterhof

Franz Gruber

Im Wirts'laden, dem hauseigenen Hofladen, gibt's Produkte aus Eigenproduktion oder einem Umkreis von wenigen Kilometern. Ob Wurst- und Fleischprodukte aus der eigenen Metzgerei oder Fertiggerichte, die von Franz ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe selbst zubereitet werden.



Mitterhof 3a, 5163 Mattsee  
+43 664 4566360  
gasthof@mitterhof.at  
[www.mitterhof.at](http://www.mitterhof.at)

## Bioimkerei Hinterhauser

Gerhard Hinterhauser

Erstklassige Bioqualität und der schonende Umgang mit der Natur zeichnen die Imkerei aus. Das Sortiment umfasst rund 14 verschiedene Honigsorten, die mit größtmöglicher Sorgfalt geerntet und veredelt werden: ob Weißtanne, Edelkastanie oder Lindenblüte. Zudem gibt's weitere Honigprodukte.




Dorfbeuern 4, 5152 Michaelbeuern  
+43 6274 8344  
g.hinterhauser@sbg.at  
[imkerei-hinterhauser.at](http://imkerei-hinterhauser.at)







## KULINARISCHER TREFFPUNKT

Die Flachgauer Schranne in Neumarkt am Wallersee ist ein beliebter Markt, der jeden Freitagnachmittag von 14 bis 18 Uhr am Hauptplatz stattfindet. Besucherinnen und Besucher finden eine Vielzahl hochwertiger Produkte: von Fleischspezialitäten über Sauerteigbrot bis hin zu Honigprodukten. Interessierte Ständlerinnen und Ständler sind herzlich willkommen!






<p><b>Trapp Blumen- &amp; Gartenwelt</b> Maria Trapp</p>	
<p>Die Gärtnerei setzt auf einen hohen Eigenproduktionsanteil und kultiviert auf 20.000 m<sup>2</sup> Beet-, Balkon- und Gemüsepflanzen, Kräuter, Gewürz- und Heilpflanzen sowie Bienenpflanzen und Stauden. Weiters gibt's zahlreiche Gemüseraritäten, Sommerstauden, Gräser, Weihnachtssterne und vieles mehr.</p>	
<p>Wertheim 50, 5202 Neumarkt +43 6216 6309 office@gartenwelt.at <a href="http://www.gartenwelt.at">www.gartenwelt.at</a></p>	

<p><b>Biohof Oedt Gut</b> Johanna Klimmer</p>	
<p>Aus dem anfänglichen Selbstversorgerhof ist mit den Jahren eine schöne kleine Landwirtschaft mit Direktvermarktung entstanden. Frei nach dem Motto „Vielfalt statt Einfach“ leben auf dem Hof verschiedenste Tiere und alte Rassen. Der Hof wird nach den Richtlinien der BIO AUSTRIA bewirtschaftet.</p>	
<p>Reinharting 6, 5165 Nussdorf +43 650 2585398 j.klimmer@oedt-gut.at</p>	

<p><b>Derndlbauer</b> Alexander Eder</p>	
<p>Alexander und Verena fassten 2017 den Entschluss, die Milch selbst zu verarbeiten. Jetzt gibt's verschiedene Joghurts, Tilsiter und den Rottstätter Käse (Bergkäse). Dazu kommen eigener Speck und Wurstwaren. Tipp: Verkauf in der SB-Hütte. Frischfleisch vom Freiland-schwein ist auf Vorbestellung erhältlich.</p>	 
<p>Rottstät 2, 5151 Nußdorf +43 664 1310133 dernei@gmx.at</p>	

<p><b>Bauer am Bichl – SalzburgerLand Ei</b> Gabriele und Andreas Loiperdinger</p>	
<p>Seit den 1970iger Jahren werden am Hof Legehennen gehalten, später wurde der Stall umgebaut und nun werden die Eier aus Freilandhaltung als SalzburgerLand-Eier auch im hofeigenen Laden verkauft. Neben den Eiern findet man hier auch Wachteleier und Honig aus eigener Produktion.</p>	 
<p>Bauernweg 3, 5110 Oberndorf +43 664 2119264 a.loiperdinger@aura.at <a href="http://www.salzburgerland-ei.at">www.salzburgerland-ei.at</a></p>	

<p><b>Bergland-Ei OG</b> Andreas Loiperdinger &amp; andere</p>	
<p>Seit dem Jahr 2010 betreiben die Familien Loiperdinger, Pölzleitner, Prommegger und Quehenberger die Firma Bergland-Ei in Annaberg. Rund 16.000 Hühner in Bodenhaltung liefern dabei die Eier für Privatpersonen, Gastronomiebetriebe, Bäckereien und den Handel im Umkreis von 150 km.</p>	 
<p>Bauernweg 3, 5110 Oberndorf +43 664 2119264 a.loiperdinger@aura.at</p>	

<p><b>Bindergüt – SalzburgerLand Ei</b> Christoph Buttenhauser</p>	
<p>2006 hat sich Christoph entschlossen, die Landwirtschaft wieder aufzunehmen und errichtete einen modernen, tierfreundlichen Hühnerstall. Hier können die Hühner sowohl in Freiland- als auch in Bodenhaltung scharren, picken und sandbaden. Die frischen Eier werden u. a. im Hofladen verkauft.</p>	  
<p>Doppl 6, 5162 Obertrum +43 6219 7352 buttenhauser_landei@aon.at <a href="http://www.salzburgerland-ei.at">www.salzburgerland-ei.at</a></p>	

## Flachgauer Biopilze

Andreas Eibl



Am Heinbauernhof werden nach Bio-Richtlinien Austernseitlinge und Shiitakepilze in sorgfältiger Handarbeit gezüchtet und die regionale Landwirtschaft um eine innovative Idee bereichert. Zu kaufen gibt's die Pilze u. a. im Hofaden vor Ort. Ob frisch, getrocknet oder eingelegt – jedenfalls immer gut!



Dorfleiten 8, 5162 Obertrum  
+43 660 4111849  
office@flachgauer-biopilze.at  
www.flachgauer-biopilze.at

## Imker Kastenauer

Wilhelm Kastenauer

Die 100 Bienenvölker von Imker Wilhelm sind im Umland von Obertrum fleißig am Nektarsammeln. Der daraus gewonnene Blütenhonig, Waldhonig oder Cremehonig ist ab Hof nach telefonischer Anmeldung erhältlich. Zusätzlich werden am Betrieb auch Königinnen selbst gezüchtet.



Ptzelsbergstrae 26, 5162 Obertrum  
+43 664 2599406  
imkerei.faulerwilli@gmx.at

## Imkerei Strasser

Roman Strasser

Die Bienenstöcke von Roman befinden sich am Haunsberg und am Waldrand zwischen Obertrum und Seekirchen. Seit 25 Jahren betreut er je nach Bedarf an Honig zwischen 20 und 40 Bienenvölker. Mit viel Liebe und Hingabe wird hier Wald-, Blüten- und bester Cremehonig erzeugt. Erhältlich ab Hof!



Weiheweg 7, 5162 Obertrum  
+43 664 5267807  
strasser.rolif@gmx.at

## Imkerei bertsberger

Josef bertsberger

Familie bertsberger betreibt ihre kleine Imkerei so naturnah wie möglich. Der besondere Geschmack des Honigs entsteht einerseits durch die Pflanzenvielfalt entlang des Seeufers des Obertrumersees und andererseits durch die baumartenreichen Mischwälder des Kstendorfer Tannbergs.



Seestraße 23, 5162 Obertrum  
+43 664 5452398  
j.uebertsberger@asen.at

## Joglbauer

Robert und Katharina Hofer



In der Bio-Heu-Region Trumer Seenland wird der Erbhof seit 1979 nach den Richtlinien von BIO AUSTRIA bewirtschaftet. Im Hofladen gibt's u. a. hausgemachtes Brot aus selbst angebautem Dinkel und Roggen, eigene Milchprodukte, Frisch- und Lagergemüse sowie Obst und vieles mehr.



Hohengarten 3, 5162 Obertrum  
+43 664 73754944  
hofladen.joglbauer@aon.at  
www.hofladen-joglbauer.at

## Tischlerbauer





Elisabeth Plackner










Der Hof wird seit vielen Generationen als Familienbetrieb geführt und wurde 2010 auf Bio-Masthühner umgestellt. Auch die Bienenhaltung wurde in Folge biologisch. Der Wald-, Blüten- und Cremehonig kommt aus der blutenreichen Bio-Heu-Region rund um den Haunsberg und das Trumer Seenland.









Dorfleiten 11, 5162 Obertrum  
+43 664 2329828  
plackner@gmx.at

<h3>Hochmühle Frauenlob</h3> <p>Johannes Frauenlob</p>	
<p>In der in dritter Generation geführten Hochmühle werden Weizen-, Durum-, Roggen- und Dinkelmehle sowie Getreideschrote konventionell und in Bioqualität produziert. Im hofeigenen Mühlengeschäft kann man sich von der Vielfalt der Mehle überzeugen und in 25-kg-, 5-kg- und 1-kg-Säcken erwerben.</p>	  
<p>Dorf 15, 5325 Plainfeld +43 6229 2430 hans.frauenlob@sbg.at <a href="http://www.frauenlob.at">www.frauenlob.at</a></p>	

<h3>Huberbauer – SalzburgerLand Ei</h3> <p>Maria und Johannes Költringer</p>	
<p>Bereits seit dem Jahre 1970 ist Familie Költringer im Bereich der Hühnerhaltung tätig, seit 2002 wird den Tieren in Bodenhaltung ausreichend Platz geboten. Davon kann man sich gerne bei einem Besuch am Hof überzeugen. Geliefert wird das frische SalzburgerLand-Ei frei Haus!</p>	 
<p>Mölkham 6, 5205 Schleedorf +43 6217 5322 johannes.koeltringer@aon.at</p>	

<h3>Stoffn Bio-Edelpilz</h3> <p>Sebastian Reindl und Lisa Fuchs</p>	
<p>Sebastian und Lisa züchten Shiitake, Rosen-, Zitronen- und Austernseitlinge im alten Obstkeller ihres Bauernhofs. Auf heimischem Stroh als Nährboden produzieren sie so kulinarische Delikatessen. Vor Ort gibt's Pilze (ab Hof und online), Führungen, Workshops, Rezepte und mehr.</p>	  
<p>Edt 4, 5205 Schleedorf +43 664 75093604 office@stoffn.at <a href="http://www.stoffn.at">www.stoffn.at</a></p>	

<h3>Aicherbauer</h3> <p>Johann Greischberger</p>	
<p>Auf dem Erlebnisbauernhof gibt es besonderes Holzspielzeug zu entdecken: die traditionellen Holzstöckerl. Das unbehandelte Fichtenholz dazu kommt ausschließlich aus dem eigenen Wald, der wie die übrige Landwirtschaft ebenfalls nach organisch-biologischen Richtlinien bewirtschaftet wird.</p>	 
<p>Talacker 3, 5164 Seeham +43 6217 6521 haha@aicherbauer.com <a href="http://www.aicherbauer.com">www.aicherbauer.com</a></p>	

<h3>Käserei Walkner</h3> <p>Andreas Walkner</p>	
<p>Die Käserei besteht bereits seit 1912! Durch laufende Anpassungen können die heutigen Qualitätsstandards erfüllt werden, ohne den handwerklichen Aspekt aus den Augen zu verlieren. Heute produzieren Andreas und Petra verschiedene Bio-Käsespezialitäten aus Heumilch in traditioneller Herstellung.</p>	 
<p>Asperting 8, 5164 Seeham +43 62178134 office@kaeserei-walkner.at <a href="http://www.kaeserei-walkner.at">www.kaeserei-walkner.at</a></p>	

<h3>Kramerei Seeham</h3> <p>Margarete Dürnberger</p>	
<p>Der charmante Kramerladen von Margarete hat als regionaler Nahversorger täglich geöffnet. Hier finden Regionalfans u. a. Milch und Milchprodukte, Fleisch, Wurst, Getreide, Gewürze, Honig – und freitags auch frisches Gemüse. Geschenk-Tipp: Das SalzburgerLand Genuss-Kisterl!</p>	
<p>Hauptstraße 64, 5164 Seeham +43 664 41372000 info@kramerei.co.at</p>	

## Thurerhof

Claudia Dirnberger



Qualität statt Quantität ist hier das Credo. Im Kräutergarten hat Claudia ihre wahre Berufung gefunden und kümmert sich seither mit Leidenschaft um Bio-Räucherwerk & Co. Das Angebot umfasst zudem Bio-Honig und Bio-Imkereiprodukte sowie Erzeugnisse aus der eigenen Landwirtschaft direkt ab Hof.



Tur 1, 5164 Seeham  
+43 680 2166 011  
info@thurerhof.at  
[www.thurerhof.at](http://www.thurerhof.at)

## Bio-Land-Imkerei Mösl

Monika und Bernhard Mösl



Die Geburtsstunde der Bio-Land-Imkerei war 1996. Bernhard stieg damit in die Fußstapfen seines Großvaters und hegt seither eine große Liebe zu den Honigbienen. Monika kümmert sich um die Weiterverarbeitung und als bio-zertifizierter Familienbetrieb bieten sie Bienenprodukte höchster Qualität an.



Mayerlehen 91, 5201 Seekirchen  
+43 664 4130 988  
biolandimkerei@gmail.com

## Bioimkerei Doppler

Felix und Maria Doppler



Die „BIO AUSTRIA“-Imkerei liegt direkt in der Heumilch-Region Salzburger Seenland. Dort erfreuen sich die Bienen an der herrlichen Vielfalt an Blüten und Honigtau. Mit mittlerweile rund 50 Bienenstöcken produzieren Felix und Maria feine Honige und züchten auch die Königinnen selbst.



Mühlbachstraße 57, 5201 Seekirchen  
+43 677 61101116  
felix.doppler@gmx.at

## Frankgut – SalzburgerLand Ei

Georg Mösl

Der Hühnerhof wird als reiner Familienbetrieb mit Freiland- und Bodenhaltung geführt. Im Jahr 2003 wurde ein Stall nach den neuesten Erkenntnissen zu besonders tierfreundlichen Haltungsformen gebaut. Bei einer Stallbesichtigung kann man in die Welt der Hühner eintauchen!



Mayerlehen 4, 5201 Seekirchen  
+43 664 1359492  
andreas.moesl@gmx.at  
[www.salzburgerland-ei.at](http://www.salzburgerland-ei.at)

## Glückswachtelei Unterholzhof

Renate und Matthias Winkler



2019 wurden im Unterholzhof rund 160 Wachteln einquartiert, die seitdem im eigens angefertigten „Wellnessbereich“ leben. Denn abgesehen von den Sandbädern, dem großen Auslauf und der Musik, kümmert sich Familie Winkler persönlich um das Wohl der Tiere. Verkauf u. a. direkt am Bio-Hof.



Halberstätten 16, 5201 Seekirchen  
+43 699 11060627  
glueckswachtelei@gmail.com

## Hoamat Honig

André Arnold

Aus der Leidenschaft für Bienen und Honig gründete André 2016 „Hoamat Honig“. Was mit drei Bienenvölkern begann, entwickelte sich zu einem erfolgreichen Hobby mit derzeit 13 Bienenstöcken. Neben Wald- und Blütenhonig gibt es auch Met zu kaufen. Erhältlich ab Hof oder auf Bestellung.



Wallerseestraße 55b, Top 3, 5201 Seekirchen  
+43 664 75008013  
andre.arnold86@gmx.at



**Imkerei Janser**  
Herbert Janser

---

Die Imkerei setzt auf das SalzburgerLand Herkunftszertifikat, damit ihre Produkte aus der Region für ihre Kundinnen und Kunden klar erkennbar sind. Zu den angebotenen Erzeugnissen zählen Wald-, Blüten- und Cremehonig sowie Honigwein. Erhältlich ab Hof.

---

Ried 17, 5201 Seekirchen  
+43 650 2387380  
herbert.janser@sbg.at

**Imkerei Roider**  
Josef Roider

---

Die Bienenstände von Josef befinden sich in Seekirchen Waldprechting und Mödlham. Im Sommer wandern einige Stöcke nach Taxenbach. Für die Nachzucht werden die Königinnen selbst vermehrt und auf Honigertrag selektiert. Wald-, Blüten- und Cremehonig ist nach Vereinbarung ab Hof erhältlich!

---

Waldmoosgasse 1, 5201 Seekirchen  
+43 650 5203205  
rote.rojo@gmx.at

**Mattigtaler Käse**  
Familie Mangelberger

---

Seit 1978 führt die Familie den Hof in alter Tradition zur Milchwirtschaft fort, seit 1994 mit eigener Hofkäserei. Die Philosophie dabei: je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger das Produkt. Und das schmeckt man bei den Joghurts, der Frischmilch sowie beim vielseitigen Bio-Weichkäse und Frischkäse!

---

Kraiham 9, 5201 Seekirchen  
+43 6212 7128  
info@mattigtaler.at  
www.mattigtaler.at

**Ungerbauer**  
Florian Fallenecker

---

Die Milchkuhe und Hühner haben täglichen Auslauf auf der Weide – die Hennen ziehen im mobilen Hühnerstall sogar laufend um. Deren Freiland Eier, selbst gemachte Nudeln aus Dinkel und Weizen oder die beliebten Topfenbällchen für die Jause gibt's im Hofladen. Tipp: zu Ostern gefärbte Eier!

---

Kothgumprechting 1, 5201 Seekirchen  
+43 664 5016519  
ungerbauer@gmx.at

**Unterkapellen**  
Gertraud Stangl

---

Am Hof von Familie Stangl werden beste Rohmilch, cremiges Naturjoghurt und auch Eier im Direktverkauf angeboten. Mit der Teilnahme am SalzburgerLand Herkunftszertifikat wird die regionale Herkunft klar ausgewiesen und die Bedeutung der regionalen Landwirtschaft unterstrichen.

---

Schöngumprechting 18, 5201 Seekirchen  
+43 664 2302064  
markus.stangl@asen.at

**Gärtnerei Monger**  
Stefan Monger

---

Der Familienbetrieb zieht seit 1975 liebevoll und mit langjähriger Erfahrung Setzlinge zu prächtigen, blühenden und gesunden Pflanzen heran. Ob Balkonblumen, Beetpflanzen, winterharte Stauden und Bäume, verschiedenste Kräuter oder Gemüsejungpflanzen: Hier gibt's eine große Auswahl.

---

Wallerseestraße 89, 5201 Seekirchen  
+43 6212 6532  
office@gaertnerei-monger.at  
www.gaertnerei-monger.at

## Graßmann

Elisabeth und Josef Braumann

Milch- und Holsteinzuchtbetrieb mit eigener Kalbinnenaufzucht sowie die Puten- und Hühnermast werden in konventioneller Wirtschaftsweise betrieben. Die Jungtiere kommen von regionalen Betrieben. Im Hofladen gibt's auf Vorbestellung Masthendl, Weihnachtsputen und Rindfleischpakete.



Bayerham 7, 5201 Seekirchen  
+43 664 9606769

## Biohof Stöcklbauer

Eva-Maria Bamberger

Der Bio-Bauernhof ist seit 1946 im Besitz der Familie Bamberger und war einer der ersten Betriebe im Salzburger Land, der auf biologischen Landbau umgestellt hat. 1984 wurde mit dem Anbau des damals noch unbekanntes Dinkels begonnen. Viel Feines daraus und mehr gibt's u. a. im Hofladen.



Bauernstraße 16, 5113 St. Georgen  
+43 680 4050979  
info@biodinkelnudeln.at  
www.biodinkelnudeln.com

## Grabnergut

Waltraud Grömer

Die Speckspezialitäten werden bereits in dritter Generation nach altem Familienrezept hergestellt. Das Fleisch dafür stammt ausnahmslos von den eigenen Schweinen. Es reift für drei Wochen im Surfass und wird dann im Selchofen geräuchert. Hauchzart aufgeschnitten ein besonderer Genuss!



Holzhauser Straße 82, 5113 St. Georgen  
+43 676 3832620  
georg.groemer1@gmx.at

## Kaiser's Hofbäckerei

Stefan Huber

Roggen und Laufener Landweizen aus eigenem Anbau werden am Hof vermahlen und jeden Donnerstag und Samstag zu köstlichem Holzofenbrot und Hefezöpfen verbakken. Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln gibt's ebenfalls im Hofladen. Tipp: der besondere schwarze Knoblauch!



St. Georgener Landesstraße 11, 5113 St. Georgen  
+43 680 5591000  
kaiser\_hof@yahoo.at

## Schmetterlingshof

Franz Höfer

Als Bio-Seminarbauernhof hat sich Familie Höfer der Nachhaltigkeit, Achtsamkeit und Artenvielfalt verschrieben. Zahlreiche Schafe genießen hier den Freilauf ebenso wie Gänse und Hühner. Neben deren Fleisch gibt es Produkte aus selbst angebaute Dinkel sowie verschiedenste Tees.



Helmberger Straße 21, 5113 St. Georgen  
+43 664 8545965  
info@schmetterlingshof.at  
www.schmetterlingshof.at

## Bäckerei Obauer

Gotthard Obauer

Die Rezepte von Familie Obauer haben lange Tradition – ebenso wie das Bäckerhandwerk in siebter Generation. Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und nur von regionalen Anbietern bezogen. Ob für zu Hause oder im Café nebenan, hier ist für alle etwas dabei. Tipp: Tauernroggen- und Landweizenbrot!



Steinklüftstraße 3, 5340 St. Gilgen  
+43 6227 2225  
baeckerei-obauer@aon.at  
www.obauer-brot.at

Bezahlte Anzeige

## IMMER FREITAGS

Der Grünmarkt in Straßwalchen findet jeden Freitag von 7 bis 12.30 Uhr im alten Feuerwehrpark statt. Das vielfältige Angebot umfasst frisches Obst und Gemüse, Käse, handgemachte Butter, verschiedene Aufstriche, Eier, Wurst- und Fleischwaren, Nudeln, Honig und Honigprodukte, Kräuter, Öle und Sirupe sowie Kreatives aus Holz. Alle zwei Wochen gibt's frische Snacks und Bauernkrapfen.



### Fleischhauerei Gerbl

Anton Gerbl

Seit mehr als 80 Jahren sorgt Familie Gerbl jetzt schon für das Wohl ihrer Gäste – ob in Form von erstklassigem Fleisch aus eigener Produktion oder feinem Essen im Gasthof. Denn es sind die einfachen Dinge, die glücklich machen – wenn sie mit Leidenschaft, Liebe zum Detail und Qualität gemacht sind.

Marktplatz 9, 5204 Straßwalchen  
+43 664 3915947  
office@antongerbl.at  
[www.antongerbl.at](http://www.antongerbl.at)



### Bäckerei Necker

Erich Necker

Die Bäckerei Necker beliefert seit 2002 Strobl und Umgebung mit hausgemachten Spezialitäten. Ob Bio-Holzofenbrot, Dinkelvollkornbrot, Mohnflesserl, Briochekipferl, Salzstangerl oder verschiedenste Torten – hier wird nur mit besten Zutaten gebacken. Tipp: die legendären Knoblauchstangerl!

Bahnstraße 5, 5350 Strobl  
+43 6137 20232  
info@baeckerei-necker.at  
[www.baeckerei-necker.at](http://www.baeckerei-necker.at)



### d'Krämerin

Lisa Maria Frenkenberger

Der liebevoll gestaltete Kramerladen ist eine Drehscheibe für regionale, nachhaltige und faire Lebensmittel, Handwerks-, Geschenk- und Haushaltsartikel. Tipp: Ob als Geschenk oder regionales Mitbringsel – hier gibt's das SalzburgerLand Genuss-Kisterl. Auf Wunsch auch im Onlineshop!

Salzburger Straße 99, 5303 Thalgau  
+43 677 18044421  
info@kramerin.at  
[www.kramerin.at](http://www.kramerin.at)



### Kasbach

Gabriele Gruber

Die Förderung von regionalen Lebensmitteln und der direkte Kontakt zu ihren Kundinnen und Kunden liegt Familie Gruber sehr am Herzen. Deshalb wird das Rindfleisch nach telefonischer Vorbestellung ab Hof angeboten.

Wasenmoosweg 7, 5303 Thalgau  
+43 664 5144734  
gabrielegrubler1@gmx.at





## Fleischhauerei Santner

Christian Santner



Familie Santner verarbeitet ausschließlich Fleisch aus der Region, der Fokus liegt auf Kalbfleisch. Produziert werden verschiedene Rohwurstsorten, Salamis, Kaminwürsten sowie Speck und Schinken. Saisonal gibt's auch Thalgauer Reh. Eine Spezialität ist „Santners Hausbratwurst“ nach altem Familienrezept.



Marktplatz 2, 5303 Thalgau  
+43 6235 7216  
office@landgasthofsantner.at  
www.landgasthofsantner.at

## Lechnergut – SalzburgerLand Ei

Johann Frenkenberger

Das Lechnergut ist seit 1605 im Besitz von Familie Frenkenberger. Neben der Jung-rinderhaltung ist die Legehennenhaltung seit drei Generationen das wichtigste Standbein. Die frischen Eier können nach telefonischer Vereinbarung direkt ab Hof abgeholt werden. Tipp: Lieferservice bis 30 km!



Kolomanstraße 12, 5303 Thalgau  
+43 664 73820363  
j.f@gmx.net  
www.salzburgerland-ei.at

## Gitti's Freilandeier

Klaus und Brigitte Salzmann

Familie Salzmann bewirtschaftet seit drei Jahrzehnten einen Legehennenbetrieb und kümmert sich dabei mit Herzblut um das Wohl der Tiere. In zwei Ställen mit Freilandhaltung und Wintergarten können die Hühner scharren, picken und sandbaden. Tipp: Selbstbedienungshütte rund um die Uhr.



Brandstattsiedlung 9, 5303 Thalgau  
+43 664 4040237  
salzmann.eier@aon.at

## Obervetterbach

Familie Lichtmannsperger

Auf dem Bio-Bauernhof gibt's Johannis- und Himbeeren, hausgemachten Apfelsaft und Milch. Saisonal ist auch Brenn- sowie Kaminholz auf Vorbestellung erhältlich. Und in der Adventszeit sorgt Weißstannenreisig aus dem eigenen Wald für Gemütlichkeit. Alles ab Hof nach Verfügbarkeit und Vereinbarung.



Obervetterbach 4, 5303 Thalgau  
+43 650 6284021  
kat.lichtmannsperger@gmail.com

## Stranzenhof

Angelika und Ägidius Leitner-Eisl



Am Bio-Bauernhof werden seit 1993 Mähweiden, Feuchtwiesen, Wald und traditionelle Obst- und Gemüsegärten bewirtschaftet. Auch 140 Milchschafe und 20 Hühner leben hier. Die vielseitigen Produkte wie Fruchtaufstriche, Sirupe, Schafwürste oder Lammfell gibt's nach Verfügbarkeit ab Hof.



Waseneggstraße 7, 5303 Thalgau  
+43 699 11122036  
stranzenhof@sbg.at  
www.stranzenhof.at

## Baierlgut

Matthias Brötzner

Der bäuerliche Familienbetrieb baut seit Generationen Gemüse an. Bis zu 40 verschiedene Sorten, großteils aus Eigenanbau, gibt's je nach Saison erntefrisch im Hofladen zu kaufen. Ob Erdbeeren im Frühjahr, Salate im Sommer oder Kraut im Herbst. Und auch Brot und Speck sind aus eigener Erzeugung.



Walsersstraße 12, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 5448486  
baierlgut@gmail.com

**Berznauer**  
Kaspar Reischl

---

Familie Reischl hat sich auf den Anbau von Kartoffeln spezialisiert. Von festkochend bis mehlig – das Angebot reicht von Früherdäpfeln bis zu Lagererdäpfeln. Eine besondere Sorte ist die gelbfleischige, mehligke Agria oder die festkochende Ditta. Die Kartoffeln gibt's vorrangig im Lagerhaus.

---

Walsersstraße 4, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 850087  
kasparreischl@gmail.com





**Dandlhof**  
Georg und Monika Anna Reiter

---

Hier dreht sich alles ums Gemüse, das von vier Generationen gemeinsam und mit viel Sorgfalt und Respekt angebaut wird. So entsteht auch aus Überschüssen Wert- und Geschmackvolles wie etwa Säfte oder Eingelegetes im Glas. Besonders stolz ist man auf die Gemüseraritäten und alte Sorten.

---

Bauernschmiedgasse 8, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 676 9314069  
georgreiter@gmx.at  
[www.dandlhof.at](http://www.dandlhof.at)


**Dödererbauer**  
Agnes und Kaspar Gerl

---

Der Dödererhof ist bekannt für seine Angus-Rinder. Ihr Fleisch gilt als besonders zart und feinfaserig mit einer guten Marmorierung. Das Fleisch reift schonend unter Druck, um die Aromatik besser zu erhalten. Weiters gibt's Fleisch von Strohschwein, Weidepute und -henderl auf Vorbestellung!

---

Grünauerstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 5264486  
agnes.gerl@aon.at  
[www.walser-angusrind.com](http://www.walser-angusrind.com)



**Eisl Gastronomieservice**  
Johannes Eisl

---

Gemüse, Obst und Kräuter von den Walsen Gemüsebauern werden hier direkt und erntefrisch an Gastronomien in ganz Salzburg geliefert. Ein Teil der Flächen wird dabei selbst mit Lagergemüse wie Kraut, Wirsing und Kartoffeln bestellt. Die übrigen Felder sind an Landwirtschaften verpachtet.

---

Grenzstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 850746  
office@frucht-eisl.at  
[www.frucht-eisl.at](http://www.frucht-eisl.at)



**Eismannhof**  
Georg Esterer

---

Der Eismannhof ist ein traditioneller Gemüsebaubetrieb, wie er im Buche steht. Hier wird nur regionales Gemüse erzeugt und 100 % Qualität ist dabei oberstes Ziel. Bunt, frisch und knackig kann man sich das Gemüse sogar als Gemüsekisterl nach Hause liefern lassen: ob individuell oder einfach saisonal.

---

Bauerngasse 20, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 75034260  
georg.esterer@gmx.at



**Feldinger's Hausgartl**  
Johann Feldinger

---

Schon 1990 stellte Johann Feldinger Senior den Familienbetrieb auf biologische Wirtschaftsweise um. Und baut seither rund 40 verschiedene Kulturen nach dem Motto „Qualität ist die Erde und nicht die gerade Gurke“ an. Dazu zählen unter anderem die beliebten Kresse- und Sprossenboxen.

---

Walsersfeldstraße 11, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 5264937  
j.feldinger@hausgartl.at

## Fleischerei Santner

Paul Peter Santner

Paul ist bereits die 11. Generation in dem 1688 gegründeten Handwerksbetrieb. Der bio-zertifizierte Meisterbetrieb mit eigener Zucht setzt dabei auf artgerechte Haltung, Fleisch aus der nahen Umgebung und das Nose-to-Tail-Prinzip. Das „Dry Aged Beef“ wird auch im eigenen Wirtshaus angeboten.



Walser Straße 24, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 85038840  
fleischerei.santner@wasi.tv  
[www.santner-wals.at](http://www.santner-wals.at)

## Fraidlgut

Johann Hasenöhr

Der Gemüseproduktionsbetrieb wird seit Generationen geführt. Mittwochnachmittags kann im Hofladen eingekauft werden. Zusätzlich gibt's das breitgefächerte Sortiment aus Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Melanzani, Kräutern und vielem mehr auf der Salzburger Schranne und in St. Johann.



Loigerstraße 61, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 1331408  
[fraidlgut@ngwave.net](mailto:fraidlgut@ngwave.net)

## Frießneggergut

Georg Eisl

Der Gemüseproduktionsbetrieb von Regina und Georg wird bereits seit Generationen geführt und zieht im Freiland und in Gewächshäusern verschiedenste Gewürz- und Heilkräuter, Gemüsejungpflanzen und Raritäten. Das vielseitige Angebot gibt's nach Voranmeldung auch im Hofladen.



Bauerngasse 18, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 1978704  
[regina.eisl@yahoo.de](mailto:regina.eisl@yahoo.de)

## Gartenbau Winklhofer

Johann Winklhofer

Die zertifizierte Bio-Gärtnerei wird bereits in vierter Generation geführt. Auf der Freilandfläche baut Familie Winklhofer bis zu 60 Gemüsesorten und in den großen Gewächshäusern rund 250 verschiedene Gewürz- und Heilkräuter sowie Gemüsejungpflanzen und Raritäten an. Tipp: Mi & Fr ist Hofladenzeit!



Viehhauserstraße 28, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 853036  
[office@gartenbau-winklhofer.at](mailto:office@gartenbau-winklhofer.at)  
[www.gartenbau-winklhofer.at](http://www.gartenbau-winklhofer.at)

## Gärtnerei Gastager

Stefan Gastager

Für das Unternehmen steht die Produktion von qualitativ hochwertigen Jungpflanzen im Vordergrund. Von der Kultivierung des gesamten Beet- und Balkonsortiments im Frühjahr bis hin zur Produktion von Poinsettien-Jungpflanzen für die Herbstsaison. Tipp: der Schaugarten im Sommer!



Oberaustraße 20, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 853442  
[office@gastager-gartenbau.at](mailto:office@gastager-gartenbau.at)  
[www.gastager-gartenbau.at](http://www.gastager-gartenbau.at)

## Gärtnerei Lindner

Andreas Lindner

Der Familienbetrieb steht seit den 1940er-Jahren für Qualität, Kreativität und Vielfalt rund um die Pflanzen. In den Glashäusern werden das ganze Jahr über saisonale Topf- und Schnittblumen gezogen: ob Frühlingsblüher, Beet- und Balkonblumen oder Weihnachtssterne und vierblättriger Glücksklee.



Grenzstraße 27, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 8500 79  
[info@gaertnereilindner.at](mailto:info@gaertnereilindner.at)  
[www.gaertnereilindner.at](http://www.gaertnereilindner.at)



## Gemüsebau Esterer

Margret und Alfred Esterer

Der Kleßhamer Bauer von Familie Esterer wurde früher als Milchviehbetrieb mit ein wenig Gemüseanbau für die Selbstversorgung geführt. In den 1960er-Jahren wurde der Schwerpunkt auf den Gemüseanbau verlegt und 2005 vollständig umgestellt. Jetzt gibt es das ganze Jahr über saisonales Gemüse!



Kapellenweg 1, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 650 9150850  
gemuesebau-esterer@gmx.at

## Gerlbauer

Christina Gastager

Der familiengeführte Milchviehbetrieb wird seit 1677 innerhalb der Familie bewirtschaftet und trägt damit das Prädikat „Erhhof“. Bewirtschaftet wird dabei eine Grünfläche von ca. 25 ha. Seit 1997 wird die Milch von rund 35 Kühen direkt vermarktet. 25 Tiere werden für die Nachzucht gehalten.



Walser Straße 14, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 855702  
gastager.milchprodukte@sbg.at

## Hallerbauer

Andrea und Anton Langwallner

Die Spezialisierung von Familie Langwallner liegt auf dem Anbau von Blumen und Kürbissen, der Freilandhaltung von mehr als 250 Hühnern sowie der Ochsenmast von ca. 24 Tieren für ein überragendes Qualitätsrindfleisch vom Pinzgauer Ochsen. Tierwohl und Sorgfalt sind dabei selbstverständlich.



Viehhauserstraße 43, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 5353143  
info@derkuerbis.at  
www.derkuerbis.at

## Hörmannbauer

Martin Punz

Den Hörmannbauernhof gibt es schon seit 1390. Aktuell bewirtschaften drei Generationen den Hof mit 18 ha Fläche u. a. mit Kartoffeln in allen Variationen (Tipp: Trüffelkartoffeln!), verschiedenem Kohlgemüse und Salaten. Verkauf: am Do auf der Schranne und am Sa auf dem Salzburger Grünmarkt!



Kirchenstraße 20, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 3943704  
punz-gemuesebau@gmx.at

## Jungpflanzen Gerl

Josef Gerl

Seit 1982 produziert der Familienbetrieb rund 60 verschiedene Gemüsejungpflanzenarten mit mehr als 300 verschiedenen Sorten. Vom Steckling bis zur fertigen Pflanze wird nahezu alles selbst produziert. Dabei wird auf höchste Qualität geachtet. Jungpflanzen und Kräuter gibt's übrigens im recycelbaren Topf.



Loigerstraße 16, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 650 4611467  
office@jungpflanzen-gerl.at  
www.jungpflanzen-gerl.at

## Kaindlbauer

Matthias Reiter

Der Kaindlbauer ist ein typischer Walser Gemüsebaubetrieb. Vielseitiges Frischgemüse wie Karotten, violette Karotten, gelbe Rüben, Kraut, Kopfsalat sowie frische Kräuter und verschiedenste Kartoffelsorten sind hier zu finden. Vorrangig wird an den Großhandel und die Gastronomie verkauft.



Untere Walserbergstraße 34,  
5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 850544  
gemuese-reiter@gmx.at



# GUTES ZUM MITNEHMEN

Frische Eier, eingelegte Tomaten, handgemachte (Dinkel-)Nudeln, verschiedenste Obstsäfte, Grammelschmalz oder feinsten Speck, im Hofladen vom Königgut gibt es jede Menge feine Köstlichkeiten für daheim. Denn vieles, was von Familie Reiter und Team in liebevoller Handarbeit für das eigene Hotel-Restaurant hergestellt wird, gibt es auch via Selbstbedienung rund um die Uhr zu kaufen.

## AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT



Die Auswahl ist dabei so vielfältig wie die angeschlossene Landwirtschaft, die von Johann Senior und Johann Junior mit viel Leidenschaft gemeinsam geführt wird. Sie bewirtschaften die Gemüsegelder und kümmern sich um die Beeren und rund 150 Obstbäume. Zudem genießen rund 400 Hennen das Leben in zwei Hühnermobilen, tummeln sich im Sommer Schweine auf den Wiesen und sorgen die eigenen Bienen für verschiedenste Honigsorten.


Neben frischen Lebensmitteln finden sich auch genussvolle Fertigprodukte in den Regalen. So wird der Geschmack des Sommers in feinen Marmeladen aus Erdbeere, Marille und Stachelbeere festgehalten oder zu Apfel- und Apfelmischsäften, Holler- und Ribiselsirup verarbeitet. Weiters gibt es unterschiedliche Pestos und Zucchini-Salsa sowie die handgemachte Pasta von Seniorchefin Maria. So einfach geht regionaler Genuss zu Hause! [www.koeniggut.at](http://www.koeniggut.at)





König-gut!  
24/7 geöffnet



<h2>Königgut</h2> <p>Familie Reiter</p>	
<p>Wissen, wo's herkommt! Deshalb bezieht Familie Reiter das Obst und Gemüse für ihre Gastronomie vorrangig aus der eigenen Landwirtschaft u. a. mit rund 500 glücklichen Hühnern im Freilauf. Verkauft werden hausgemachte Königgut-Produkte wie Nudeln, Speck, Fruchtsäfte oder Eier im SB-Laden.</p>	
<p>Oberfeldstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim +43 662 850393 hotel@koeniggut-salzburg.at <a href="http://www.koeniggut-salzburg.at">www.koeniggut-salzburg.at</a></p>	

<h2>Kracherbauer</h2> <p>Elisabeth und Martin Brötzner</p>	
<p>Beim Kracherbauer gibt es Gemüse von A bis Z: ob Asia-Salat, Blaukraut, Chili, Eiertomaten, Feldgurke, Vogelsalat und Zucchini. Vieles wird für mehr Geschmacksvielfalt in unterschiedlichen Sorten angeboten. Zudem gibt's geschnittenes Gemüse, eigenes Sauerkraut oder gekochte Rote Rüben.</p>	 
<p>Himmelreichstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim +43 662 854242 martin.brötzner@gmx.at</p>	

<h2>LFS Klessheim</h2> <p>Dir. Walburga Kaiser</p>	
<p>Das Landesgut Klessheim wird seit 1997 biologisch bewirtschaftet und dient als Lehrwerkstatt der LFS Klessheim für praxisnahe Ausbildung. Auf dem Hof gibt es Rinder, Milchkühe sowie Flächen für Forst, Obst- und Ackerbau. Die erzeugten Produkte werden zur Selbstversorgung genutzt.</p>	
<p>Kleßheim 16, 5071 Wals-Siezenheim +43 5 7599701 post@lfs-klessheim.at <a href="http://www.lfs-klessheim.at">www.lfs-klessheim.at</a></p>	

<h2>Mesnerbauer</h2> <p>Georg und Maria Huber</p>	
<p>Georg und Maria nutzen die idealen Bedingungen der schottrigen Walsener Böden, um Gemüse und Kartoffeln anzubauen. Dabei wird auf Nützlinge und die Einhaltung der Fruchtfolge gesetzt. Erhältlich ist das vielseitige Sortiment in ausgewählten Bauernläden und im Lebensmitteleinzelhandel.</p>	
<p>Oberfeldstraße 21, 5071 Wals-Siezenheim +43 650 8722375 maria.huber86@gmx.at</p>	

<h2>Schneiderbauer</h2> <p>Robert und Christina Reiter</p>	
<p>Als Mitglied der Genussregion Walsener Gemüse vermarktet Familie Reiter ihre Produkte hauptsächlich über den Großhandel Schwaighofer und an die Gastronomie in und um Salzburg Stadt. Tipp: Einen Marktstand gibt's jeden Samstagvormittag beim Autohaus Wenger in Kuchl.</p>	
<p>Wals 15, 5071 Wals-Siezenheim +43 664 3964905 reiter-schneiderbauer@gmx.at</p>	

<h2>Stefflhans</h2> <p>Rupert Berger</p>	
<p>Der Stefflhansenhof wird von Familie Berger bereits in fünfter Generation als Milchvieh-, Stiermast- und Gemüsebaubetrieb geführt. Neben vielseitigem Frisch- und Lagergemüse sind die Erdäpfel ihr besonderer Stolz. Die sorgfältig ausgewählten Sorten sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.</p>	 
<p>Stefflhansweg 2, 5071 Wals-Siezenheim +43 664 4824664 berger-rupert@gmx.at</p>	

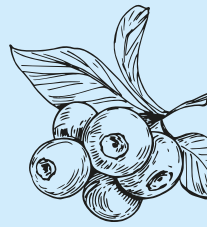
## Wirstengut

Andrea und Stefan Brötzner

Der Gemüseproduktionsbetrieb wird seit Generationen geführt und baut im Freiland verschiedenste Kartoffelsorten wie Agata, Anuschka, Ditta, Evita, Laura und Husar an. Nach telefonischer Anmeldung können diese Walser Spezialitäten ganzjährig auch im Hofladen eingekauft werden.



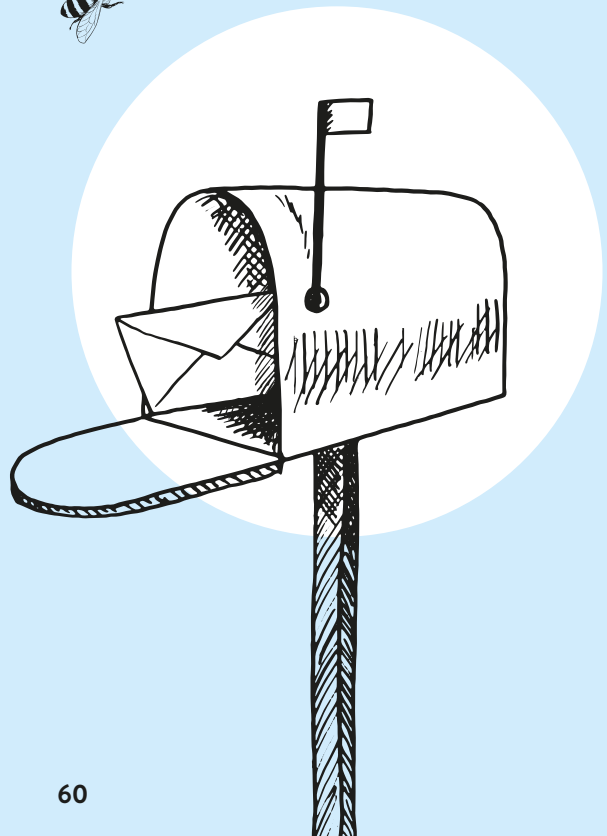
Kirchenwagnerweg 6, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 4152631  
stefan.broetzner@gmx.at







# 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:















<h2>Bio-Freilandhof Putzgrub</h2> <p>Julia und Matthias Eder</p>	
<p>Der Bio-Freilandhof bietet den rund 1.170 Hennen und 18 Hähnen viel Auslauf u. a. in zwei großzügigen Wintergärten. Die frischen Qualitätseier werden am Hof auch zu vielfältigen Bio-Nudeln verarbeitet: Es gibt z. B. Bandnudeln, Muscheln und Fleckerl aus Urdinkel und Hartweizengries.</p>	  
<p style="text-align: right;">Kehlhof 3, 5441 Abtenau +43 664 4522732 putzgrub@gmx.at <a href="http://www.putzgrub.com">www.putzgrub.com</a></p>	

<h2>Bioarche Rocherbauer</h2> <p>Josef Quehenberger</p>	
<p>Neben Pinzgauer Kühen werden hier Braune Bergschafe und Puten im Einklang mit der Natur gehalten. Denn Tierwohl steht hier an oberster Stelle. Das spiegelt sich in der Qualität des Fleisches wider. Die Vermarktung erfolgt direkt ab Hof, wo man sich gerne von der artgerechten Haltung überzeugen kann.</p>	  
<p style="text-align: right;">Unterberg 7, 5441 Abtenau +43 650 5702015 josef@biohof-rocherbauer.at <a href="http://www.biohof-rocherbauer.at">www.biohof-rocherbauer.at</a></p>	

<h2>Kleinschörghof</h2> <p>Anneliese und Johann Hedegger</p>	
<p>Der Kleinschörghof wird seit Generationen biologisch bewirtschaftet. Durch die gelebte Weidewirtschaft und die Alpung der verschiedenen Tierarten werden die Produkte daraus noch schmackhafter. Verschiedene Kartoffelsorten gibt's ganzjährig im 24h-SB-Automaten. Tipp: Gans nach Voranmeldung!</p>	 
<p style="text-align: right;">Au 2, 5441 Abtenau +43 664 3970989 hedegger.matthias@gmail.com</p>	

<h2>Leierhof</h2> <p>Renée Schroeder, Constantin Scherer</p>	
<p>Die wilden Kräuter, die auf 1.100 Metern auf den Wiesen rund um den Hof wachsen, werden von Hand gepflückt, schonend getrocknet und sorgfältig zu verschiedenen Tees und Oxymel verarbeitet. Das Wissen wird gerne in Kursen weitergegeben. Tipp: die getrockneten Brennnesselsamen!</p>	   
<p style="text-align: right;">Seydegg 3, 5441 Abtenau +43 681 20687610 office@leierhof.at <a href="http://www.leierhof.at">www.leierhof.at</a></p>	

<h2>Thalgerhof – SalzburgerLand Ei</h2> <p>Peter Windhofer</p>	
<p>Familie Windhofer beschäftigt sich seit mehr als 50 Jahren mit Hühnerhaltung. Oberstes Gebot ist der liebevolle Umgang mit den Tieren, ein Stall zum Wohlfühlen sowie der freie Zugang zur Natur. Dank regionaler Produktion mit kurzen Transportwegen wird höchste Frische garantiert.</p>	 
<p style="text-align: right;">Rigaus 16, 5441 Abtenau +43 664 1961000 peter.windhofer@sbg.at <a href="http://www.salzburgerland-ei.at">www.salzburgerland-ei.at</a></p>	

<h2>Untergrub</h2> <p>Georg Buchegger</p>	
<p>Georg ist mit Leib und Seele Bio-Bauer. Das Hauptaugenmerk liegt auf der Kalbinnenaufzucht seiner Partnerbetriebe, der eigenen Rindermast und der Direktvermarktung. Köstlichkeiten wie Hauswürstel, Krainer, Grillwürstel und Speck werden ab Hof nach telefonischer Vereinbarung angeboten.</p>	 
<p style="text-align: right;">Möselberg 12, 5441 Abtenau +43 664 2042215 moselberg12@gmail.com</p>	

## Untermoas – Abtenauer Wiesenei

Ulrike Fuschlberger

Bei Ulrike sind die rund 600 Hühner in mobilen Hühnerhotels mit frischem Gras, täglichen Auslauf und viel Platz untergebracht. Vor Verkauf wird jedes „Abtenauer Wiesenei“ in Handarbeit kontrolliert und abgestempelt. Das garantiert neben der artgerechten Haltung auch die hohe Qualität.



Au 41, 5441 Abtenau  
+43 680 4067226  
ulrikefuschlberger@gmail.com

## Obsthof Buchegger/Oberhaslach

Brigitte und Matthias Buchegger

Als ausgebildete Edelbrandsommeliers haben sich Brigitte und Matthias ganz dem Obstbau und der Obstverarbeitung verschrieben. Aus den rund 200 eigenen Obstbäumen wie Apfel, Birne, Zwetschke, Marille oder Kirsche werden u. a. hochwertige Schnäpse, feine Obstsäfte, Gärmost und Liköre hergestellt.



Hallseiten 9, 5441 Abtenau  
+43 664 4017175  
buchegger.obst@aon.at  
www.buchegger-schnaps.at

## Dorfkäserei Pötzelberger

Franz Pötzelberger

Das Geheimnis des besonderen Geschmacks liegt in der traditionellen Arbeitsweise und der Verbundenheit mit der Natur. Die köstlichen Variationen wie Magdalenenkäse, Bergkas, Emmentaler, Rauchkuchl-Kas, Kürbisperle oder Heublumenkas werden ausschließlich mit naturbelassener Heumilch hergestellt.



Waidach 27, 5421 Adnet  
+43 6245 83228  
info@biokas.at  
www.biokas.at

## Motzenhof

Familie Krispler

Die überzeugten Heumilchbauern haben den Hof 2008 übernommen und seitdem laufend innovative Ideen umgesetzt. Das Wohl ihrer Kühe ist ihnen dabei besonders wichtig. Die Liebe zum Tun schmeckt man auch in der feinen Heumilch, die es im SB-Automaten gibt.



Adnet 59, 5421 Adnet  
+43 664 3042345  
info@motzenhof.at  
www.motzenhof.at

## Fischhof – Das Ziegenparadies

Johanna Wallinger

Im Ziegenparadies produziert Familie Wallinger eine Vielzahl köstlicher Bio-Käse: von Frischkäse über Camembert bis zu Schnittkäse. Auch das Ziegenfleisch wird zu schmackhaften Produkten wie Käsekrauter, Bolognese oder Jausenwürstel verarbeitet. Das vielseitige Angebot gibt's im Hofladen!



Salfelden 13, 5524 Annaberg  
+43 664 75067644  
johanna.wallinger@sbg.at

## Metwelt

Katalin Nagy-Berki

Die Imkerei hat seit Jahrzehnten einen hohen Stellenwert in der Familie. Wichtig dabei ist Katalin die Naturbelassenheit. So sind auch der Honigwein und -essig frei von Zucker. Die Blütenvielfalt der Wiesen und Wälder in den Salzburger Bergen allein trägt zum besonderen Geschmack des Honigs bei.



Hefenschner 25, 5524 Annaberg  
+43 664 5647576  
kataberki.knb@gmail.com  
www.metwelt.com



# KÄSE. TRADITION. GENUSS.



Die Dorfkäserei Pötzelsberger steht für die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen. Unter anderem durch die Förderung der biologischen Landwirtschaft, die das Wirtschaften in Harmonie mit der Natur in den Mittelpunkt stellt. Deshalb werden alle Käse und verschiedene Milchprodukte nur aus bester Bio-Heumilch hergestellt. Die Adnetter Bauern liefern diese täglich auf kürzestem Weg in die Dorfkäserei, wo sie frisch und nach alten Familienrezepten verarbeitet wird. Traditionelle Handwerkskunst und die Liebe zum Detail machen die Käse von Familie Pötzelsberger besonders wertvoll und wohlschmeckend.

## ZU BESUCH IM KASLAD'N

Im Kaslad'n der Dorfkäserei Pötzelsberger kann das umfassende Käsesortiment nicht nur erworben, sondern auch verkostet werden: ob feiner Bio-Heublumen-Kas, cremiger Bio-Dorfkas oder herzhafter Bio-Bergsteigerkas. Zudem gibt's Bio-Sauerrahmbutter vom Fass,

Bio-Frischkäse, saisonale Topfenaufstriche, Fleischspezialitäten, hausgemachte Knödel und weitere Genussprodukte aus der eigenen Landwirtschaft sowie von den Adnetter Bäuerinnen und Bauern. [www.biokas.at](http://www.biokas.at)



**PÖTZELSDERGER**  
DORFKÄSEREI SEIT 1886

Adnet im Salzburger Land

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

## MundOrt Metzgerei

Thomas Buchsteiner

Produkte aus regionaler Herkunft, die mit viel Liebe und meisterhaftem Können hergestellt werden, zeichnen die Metzgerei aus. Im eigenen Schlachtbetrieb wird Fleisch aus den Regionen Lammertal und Enns-Pongau sorgfältig und nachvollziehbar verarbeitet. Tipp: Original Annaberger Bauernspeck!



Hefenschner 88, 5524 Annaberg  
+43 664 1202309  
buchsteinermetzgerei@gmail.com  
[www.mund-ort.at](http://www.mund-ort.at)

## Unterschlag – SalzburgerLand Ei

Roswitha und Josef Quehenberger

Auf dem Bauernhof ist die Hühnerhaltung bereits seit 1963 Tradition. Seit damals werden die Eier regional und direkt verkauft. 2008 wurde der Betrieb modernisiert und der Stall mit Bodenhaltung erneuert sowie mit modernster Technik ausgestattet. Nun leben hier rund 4.400 zufriedene Hühner.



Salfelden 12, 5524 Annaberg  
+43 664 3580537  
info@salzburg-abtenau.at  
[www.salzburg-abtenau.at](http://www.salzburg-abtenau.at)

## Vorderweinau – SalzburgerLand Ei

Rupert Pölzleitner

Seit den 1960er Jahren wird auf dem Hof von Familie Pölzleitner Hühnerzucht und Eierproduktion betrieben. Insgesamt leben hier 3.600 Hühner und es gibt 10 Bienenstöcke. Mit den Familien Quehenberger, Loiperdinginger und Prommegger wird zudem die Firma Bergland Ei in Annaberg geführt.



Braunötzhof 2, 5524 Annaberg  
+43 6463 8362  
vorderweinau@sbg.at  
[www.salzburgerland-ei.at](http://www.salzburgerland-ei.at)

## Hofkäserei Schmiedbauer

Gertraud und Josef Oberascher

Der Familienbetrieb mit Fleckmilchvieh und eigener Nachzucht verarbeitet ausschließlich hofeigene Heumilch zu Milchprodukten. Und das seit 2012 in der eigenen Hofkäserei. Im Hofladen gibt's die feinen Produkte wie Butter, Joghurt, Chilitopfen und Weichkäse in Öl, Jausenkäse oder Viconum zu kaufen.



Kreuzangerweg 15, 5424 Bad Vigaun  
+43 6245 77710  
info@schmiedbauer-kas.at  
[www.schmiedbauer-kas.at](http://www.schmiedbauer-kas.at)

## Honig Manufaktur Roider

Franz Roider

Im Imkereibetrieb werden rund 50 Bienenvölker gehalten, die eine Vielzahl an köstlichen Honigsorten wie zum Beispiel Blüten-, Wald-, Wald-/Blütenhonig sowie Cremehonig produzieren. Außerdem veranstaltet Franz Roider Praxiskurse, in denen er sein Imkerwissen gerne weitergibt!



Kleinstockerweg 18a, 5424 Bad Vigaun  
+43 664 88357760  
franz.roider@a1.net

## Mayrhof

Irene und Georg Schlager

Bis zu 800 Hühner tummeln sich auf dem seit 1993 bio geführten Hof. Der Schwerpunkt liegt auf der Hühnerhaltung und dem Eierverkauf. In drei großen Hühnermobilen können die Legehennen ihr Leben genießen. Die Bio-Freiland Eier und allerhand andere bäuerliche Produkte gibt's im Hofladen!



Mayrhofweg 170, 5424 Bad Vigaun  
+43 664 73877620  
georgschlager@gmx.at  
[www.mayrhof-bio.at](http://www.mayrhof-bio.at)





# NACHHALTIGE ABENTEUER



Urlaub am Bauernhof ist Erholung für Körper und Geist: Einfach die Schönheit der Natur erleben, echt regionale Produkte genießen und sich bei den vielen Salzburger Bauernfamilien herzlich willkommen fühlen. Die Höfe sind in malerische Landschaften eingebettet, die zu Erkundungen und Abenteuern einladen. So können die Kinder beim Tierefüttern helfen, im Stall mitanpacken oder eine Runde auf dem Traktor mitfahren, während sich die Eltern entspannt auf der Liege ausruhen, den Kühen beim Grasens zuschauen oder lernen, wie man Frischkäse oder Brot macht. So wird der Familienurlaub zu einem nachhaltigen Erlebnis, das lange in Erinnerung bleibt.

Hier geht's zu unseren Biohöfen



## BIOLOGISCH GUT

Seit 20 Jahren arbeiten Urlaub am Bauernhof und Bio Austria daran, das Angebot von Urlaub am Biobauernhof zu fördern. Unterstützt von Bund, Ländern und der Europäischen Union sind nachhaltiger Tourismus und Biolandwirtschaft das Ziel. Die Kooperation mit Bio Austria garantiert, dass die teilnehmenden Bauernhöfe nach streng ökologischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Das bedeutet: keine chemischen Düngemittel und Pestizide, dafür Förderung der Artenvielfalt und Schutz der natürlichen Ressourcen.

„Botschafter der bäuerlichen Welt“: Urlaub am Bauernhof unterstützt seit mehr als 30 Jahren Landwirtschaften dabei, sich ein zweites Standbein aufzubauen. Jetzt anfragen unter: M: uab@lk-salzburg.at, T: 0662 / 870571-341

Fotos: Urlaub am Bauernhof

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **LAND SALZBURG**

 Kofinanziert von der  
Europäischen Union



×



## Karnerhof

Christian Lanner



Christian hat den Hof nach der Übernahme auf eine Hochlandrindzucht umgestellt und bewirtschaftet diesen biologisch. Im Winter sorgt der helle moderne Stall für echtes Tierwohl, im Sommer sind die Rinder auf der Höllriedalm im Bluntatal. Das ganze Jahr gibt's Gras und Heu ohne Kraftfutter.



Moartalstraße 407, 5440 Golling  
+43 664 88706590  
christian.lanner@sbg.at  
[www.karnerhof.at](http://www.karnerhof.at)

## Lerchenmühle Wieser

Gerhard Wieser

In der Lerchenmühle vereinen sich Tradition und Moderne. Der innovative Neubau erlaubt es, alle Variationen von Weizen-, Roggen-, Dinkelmehlen und Grießen herzustellen. Im eigenen Mühlenladen gibt's das gesamte Mehlsortiment, Vollkorn- und Getreideprodukte, Nudeln, Müslis und Cerealien.



Taggerstraße 43, 5440 Golling  
+43 6244 4249  
info@lerchenmuehle.at  
[www.lerchenmuehle.at](http://www.lerchenmuehle.at)

## Seiwaldgut

Claudia und Peter Harlander



Der Bio-Bauernhof betreibt „Mutterkuhhaltung“ und wird nach biologischen Gesichtspunkten bewirtschaftet. Zudem wird in der hofeigenen Verschlussbrennerei bestes Bio-Obst zu Edelbränden verarbeitet. Die Produkte sind u. a. ab Hof oder am Tennengauer Wandermarkt erhältlich.



Haarbergweg 366, 5440 Golling  
+43 664 2734522  
info@seiwaldgut.at  
[www.seiwaldgut.at](http://www.seiwaldgut.at)

## Stieglerbauer

Margret Bernhofer



Ein besonderes Anliegen des Bio-Hofes ist die möglichst naturnahe Haltung der Tiere. Deshalb wird seit einigen Jahren eine muttergebundene Kälberaufzucht betrieben. So wachsen die Kälber zu Vollmilchkälbern heran. Kalbfleisch sowie die Milch, welche von den Kälbern nicht benötigt wird, gibt's ab Hof.



Moartalstraße 79, 5440 Golling  
+43 664 6451670  
stieglerbauer@gmx.at

## Bauernbräugut

Magdalena Gumpold



Seit 25 Jahren wird das Bauernbräu biologisch bewirtschaftet. Im Laufstall und auf der Weide tummeln sich 10 Kühe, die täglich frische Milch sowie das Kalbfleisch liefern, die Eier kommen von rund 200 Hühnern. Tipp: der urige Hofladen mit Milch, Eiern, Brot, Speck und saisonalem Obst und Gemüse.



Bauernbräuweg 1, 5400 Hallein  
+43 664 1352018  
bauernbraeugut@gmail.com

## Gärtnerei Pleitner

Gerald Pleitner




Mit mehr als 100 verschiedenen Pflanzen, die über das Jahr von Familie Pleitner selbst gezogen werden, ist für alle das Richtige dabei. Angefangen von den Stiefmütterchen im Frühjahr über die Beet- und Balkonblumen für den Sommer bis hin zu den Weihnachtssternen im Dezember ist alles vertreten.



Rif/Schloßallee 51, 5400 Hallein  
+43 6245 80414  
office-pleitner@gmx.at  
[www.gaertnerei-pleitner.at](http://www.gaertnerei-pleitner.at)

<h2>Handkäserei Wimmer</h2> <p>Georg Wimmer</p>	
<p>Neben der Eigenproduktion für seinen Käse-Hofladen auf dem Gelände der Landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof stellt Georg Wimmer Käse für Direktvermarkter her. Die köstlichen und vielfach prämierten Käse gibt's auch am Halleiner Grünmarkt. Tipp: Immer wieder neue Sorten probieren!</p>	
<p>Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm +43 664 1543799 wimmer-ag@drei.at <a href="http://www.handkaeserei.at">www.handkaeserei.at</a></p>	

<h2>Sonnenhuhn</h2> <p>Rupert Höllbacher</p>	
<p>Familie Höllbacher-Hüttmayr hat sich auf das Sonnenhuhn spezialisiert, das mit bis zu 240 Artgenossinnen auf den Wiesen des Bergerhofes wohnt. Viel Auslauf, täglich frisches Gras und rein regionales Futter sorgen für besten Geschmack und einen sonnengelben Dotter. Mit SB-Kühlschrank!</p>	 
<p>Wolfgrubweg 1, 5400 Hallein +43 699 11426027 r.n.hoellbacher@gmail.com <a href="http://www.sonnenhuhn.at">www.sonnenhuhn.at</a></p>	

<h2>JOHANNES Bio-Bergbauernhof</h2> <p>Johannes Weissenbacher</p>	
<p>Der Bauernhof erzeugt Produkte im Einklang mit der Natur. Hier grasen Mutterschafe mit ihren Lämmern und werden Sulmtaler Hühner gezüchtet. Zudem gibt's Honig der eigenen Bienen und verschiedenen selbst gemischte Bergkräutertees. Das zarte Bio-Fleisch ist ab Hof erhältlich!</p>	 
<p>Gaissau 3, 5425 Krispl +43 650 8609650 johannes@jobio.at <a href="http://www.jobio.at">www.jobio.at</a></p>	

<h2>Bio-Hofkäserei Fürstenhof</h2> <p>Nikolaus Rettenbacher</p>	
<p>Der Bio-Betrieb mit eigener Hofkäserei verarbeitet frische Milch seiner Jersey-Rinder. Die nicht pasteurisierte Bio-Milch wird in Handarbeit zu mehr als 30 verschiedenen Rohmilchkäsesorten verarbeitet, von den viele mehrfach prämiert wurden. Mit Schaukäserei und Käseverkostung nach Anmeldung!</p>	   
<p>Kellau 15, 5431 Kuchl +43 6244 6475 info@fuerstenhof.co.at <a href="http://www.fuerstenhof.co.at">www.fuerstenhof.co.at</a></p>	

<h2>Fleischerei Gumpold</h2> <p>Alexander Gumpold</p>	
<p>Vor bereits drei Generationen eröffnete Familie Gumpold 1950 ihre Metzgerei. Seit 2021 führen nun Alexander und Julia mit ihren drei Kindern die Fleischerei in alter Familientradition. Ihre Philosophie: Leidenschaft und beste Qualität – vom Feld bis auf den Teller.</p>	 
<p>Markt 127, 5431 Kuchl +43 6244 6239 info@gumpold-fleischerei.at <a href="http://www.gumpold-fleischerei.at">www.gumpold-fleischerei.at</a></p>	

<h2>Oberhofbauer – SalzburgerLand Ei</h2> <p>Maria und Josef Putz</p>	
<p>Familie Putz wirtschaftet mit Milchvieh und Legehennen, wobei der Fokus auf der artgerechten Hühnerhaltung liegt. So findet sich seit 2019 auch ein mobiler Hühnerstall am Hof. Die Eier der Freilandhennen werden ab Hof, auf der Salzburger Schranne sowie als SalzburgerLand Ei vermarktet.</p>	  
<p>Georgenberg 19, 5431 Kuchl +43 680 3039208 putz-oberhof@aon.at <a href="http://www.salzburgerland-ei.at">www.salzburgerland-ei.at</a></p>	

## Pillhof

Sandra Weiß



Das Wohlbefinden der Tiere steht am Pillhof an erster Stelle: ob viel Auslauf, eine altersdurchmischte Herdenhaltung oder Futter ausschließlich von den selbst bewirtschafteten Flächen. Die Ochsen wachsen hier langsamer, danken es aber mit zarterem Fleisch. Natürlich und ganz klar biologisch!



Moos 1, 5431 Kuchl  
+43 664 3434622  
sandra@stcw.at  
[www.pillhof.at](http://www.pillhof.at)

## Scharfetter

Christina und Markus Aschbacher



Am Bio-Bauernhof Scharfetter gibt die Natur den Ton an – bei den Tieren auf den Weiden und bei den verarbeiteten Produkten. Insgesamt leben neun Mutterkühe samt Nachwuchs auf dem Hof. Das Salzburger Naturbeef in höchster Bioqualität ist ab Hof und auf Bestellung erhältlich.



Georgenberg 28, 5431 Kuchl  
+43 650 7333758  
hsa@sbg.at

## Weissenbachmühle

Johann Struber



Johann hat sich in der Pension entschlossen, Imker zu werden. Einige Stöcke stehen seither auch im Lungauer Jagdgebiet. Die Honigwaben schleudert der Imker selbst und füllt den fertigen Honig in Gläser ab. Je nach Jahr gibt es hier Blüten- und Waldhonig. Nach Vereinbarung direkt ab Hof erhältlich!



Weissenbach 8a, 5431 Kuchl  
+43 664 3587347  
hansi@struber-entsorgung.com

## Einäuglbauer

Anita und Rupert Quehenberger

Am Hof von Familie Quehenberger tummeln sich rund 120 Legehühner und 150 Masthühner. Neben frischen Eiern und Hühnerfleisch sind saisonal auch Rehwild, Rotwild und Gamsfleisch erhältlich.



Neubach 15, 5523 Lungötz  
+43 664 1619109  
eva-maria.quehenberger@gmx.at

## Jellgut

Christine und Dionys Ebner



Die nachhaltige und schonende Bewirtschaftung wird hier großgeschrieben. Das kann man in den frischen Lebensmitteln richtig schmecken. Mit viel Liebe und Sorgfalt werden aus der frischen Milch Vollmilchtopfen, Naturjoghurt, Frischkäse und Molke hergestellt. Mit SB-Automat am Hof!



Guglhaidenstraße 8, 5411 Oberalm  
+43 664 3856552  
jellgut@gmx.at

## LFS Winklhof

Dir. Georg Springl



Der Winklhof ist der biologisch geführte Landwirtschaftsbetrieb der angeschlossenen Fachschule und dient als Vorzeigebetrieb und Lehrwerkstatt. Vor Ort gibt's Rinder, Ziegen und auch Bienen. Alle vor Ort erzeugten Produkte werden zur Selbstversorgung verwendet.

Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm  
+43 6245 80427  
office@winklhof.at  
[www.winklhof.at](http://www.winklhof.at)



Mehr über  
Salzburger Natursalz  
im neuen  
Schauraum  
erfahren!



Fotos: Salzmanufaktur Salitri

# WEISSES GOLD

Um für ihre Kundinnen und Kunden reines Natursalz mit regionalem Ursprung herstellen zu können, haben Eva und Helmuth Brudl die jahrhundertalte Tradition der Salzherstellung wieder aufleben lassen. „Das Beste aus dem Berg und sonst nichts“ ist dabei der Ansatz der Salzmanufaktur Salitri. Deshalb wird das Natursalz aus reiner Rohsole aus dem Bergwerk in Hallein hergestellt. Dieser Schatz des Urmeeres ist frei von Schadstoffen und Mikroplastik und wird durch klares Quellwasser im Berginneren gelöst.

## REIN AUS DER NATUR

Das Natursalz aus Oberalm enthält eine Vielzahl wertvoller Mineralien und Spurenelemente neben Natriumchlorid. Durch seinen unverfälschten, milden Geschmack und seine zarte Konsistenz ist es in der Küche vielseitig einsetzbar und veredelt Speisen auf besondere Weise. Zugleich ist es Symbol für Leben, Gesundheit, Erfolg und Glück. Die individuell gestalteten Salzgeschenke der Salzmanufaktur sind eine geschmackvolle Aufmerksamkeit für jeden Anlass.

KRISTALL.KLAR.NATÜRLICH  
[www.salzburger-natursalz.com](http://www.salzburger-natursalz.com)

Salzmanufaktur Salitri

Salitri®  
**Salzburger**   **Natursalz**  


Handgeschöpftes Siedesalz aus Hallein  
KRISTALL. KLAR. NATÜRLICH.

## Salzmanufaktur Salitri

Eva und Helmuth Brudl

Eva und Helmuth stellen in ihrer Manufaktur seit 2011 Salz nach traditioneller Siedemethode her. Das handgeschöpfte Natursalz enthält eine Vielzahl von Mineralien und Spurenelementen sowie natürliches Jod. Auf die Zugabe von Rieselhilfen wird gänzlich verzichtet. Tipp: das feine Kräutersalz!



Kaserermühlweg 3, 5411 Oberalm  
+43 680 1269789  
team@salzburger-natursalz.com  
www.salzburger-natursalz.com

## Biohof Moosbauer

Stefan Meissl



Der bäuerliche Betrieb setzt auf die Direktvermarktung der am Hof hergestellten Rohstoffe und vielseitigen Produkte. Dazu zählen Tauernroggenbrot mit Walnüssen und Kletzenbrot, Gansl und Rindfleisch ebenso wie Fruchtojoghurt oder Butter. All das und vieles mehr gibt's in höchster Bioqualität!



Leitnerstraße 10, 5412 Puch  
+43 660 6228240  
stefan.meissl7@yahoo.at

## Höllhof

Eva Maria und Hubert Reschreiter



Am acht Hektar großen Höllhof halten Eva Maria und Hubert zehn Hochlandrinder in biologischer Landwirtschaft. Das hochwertige Fleisch wird direkt ab Hof verkauft.



Schattau 22, 5442 Rußbach  
+43 664 5224043  
hoellhof@sbg.at  
www.hoellhof.at

## Schleggenhof

Rupert Neureiter



Auf den Bergweiden des Schleggenhofs wird schon seit vielen Jahren das Tennengauer Berglamm gehalten. Die natürliche Fütterung mit aromatischen Kräutern, kurze Transport- und Verarbeitungszeiten in der hofeigenen Metzgerei sorgen für eine besonders hohe Fleischqualität. Tipp: Verkaufsladen!



Scheffau 6, 5440 Scheffau  
+43 664 3036939  
schleggenhof@gmx.at

## Bachrain

Manfred Siller



Familie Siller legt großen Wert auf bio und Nachhaltigkeit. So auch bei der Herstellung der hauseigenen Produkte wie Bio-Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Wild oder Kitz, verschiedene Würste, Aufstriche, Kaspres- oder Leberknödel. Die Köstlichkeiten aus dem Salzburger Land sind ab Hof erhältlich.



Moosegg 19, 5440 Scheffau  
+43 664 2422969  
info@bachrain.at  
www.bachrain.at

## AlmSinn

Martina Egger

Martina ist TEH-Kräuterpraktikerin und kreiert mit Wildpflanzen, Flechten und Kräutern kreative und köstliche Wildkräuterprodukte wie den AlmSinn-Sauerhonig, pinkes WildfrauenSalz oder Teemischungen. Tipp: Onlineshop! AlmSinn bietet zudem buchbare Erlebnisse wie Kräuterwandern.



Am Dorfplatz 31, 5423 St. Koloman  
+43 664 88973960  
office@almsinn.at  
www.almsinn.at



# ALLES BIO AM BERG

Wildromantisch bettet sich der Bergbauernhof Bachrain in ruhiger Einzellage auf das sonnige Hochplateau Moosegg. Hier, auf 1.000 Metern Seehöhe oberhalb von Golling, wird in fünfter Generation im Einklang mit der Natur gelebt und gearbeitet. Denn Nachhaltigkeit und eine biologische Bewirtschaftung sind für Familie Siller selbstverständlich – ob in der Landwirtschaft, im angeschlossenen Gasthof oder in der Hofmetzgerei. Den reichhaltigen Frühstückstisch deckt Gastgeberin Ulrike mit Speck und Geräuchertem sowie Milch von eigenen Braunviehkühen, mit würzigem Tennengauer Almkäse und hausgemachtem Müsli. Zudem gibt's ab Hof weitere Köstlichkeiten wie Aufstriche, Kaspressknödel und Leberknödel zu kaufen. Bio-Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein oder Damwild sowie Würste sind auf Vorbestellung erhältlich!

## AUS EIGENER PRODUKTION

Jedes Stück Fleisch, das in der Küche des Berggasthofs zu traditionellen Speisen verarbeitet wird, stammt ebenfalls aus eigener Produktion. Dass dabei das ganze Lebewesen verwertet wird, versteht sich von selbst. So stehen auf der saisonal angepassten Speisekarte auch Besonderheiten wie Zunge, Beuschel oder Sülzchen zur kulinarischen Auswahl. Und wer Rast nach einer Wanderung in der idyllischen Umgebung macht, kann sich von Familie Siller mit einer kräftigen Jaus'n oder hausgemachten Mehlspeisen auf der Terrasse mit Panoramablick verwöhnen lassen.

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

Urlaub am  
Bio-Bauernhof!



## Da Waldhofer

Juliane und Augustin Rettenbacher

Der Waldhof ist ein kleiner aber feiner landwirtschaftlicher Betrieb. Bei der Aufzucht und Mast von Kalbinnen setzt Familie Rettenbacher auf eine biologische Bewirtschaftungsweise. Zudem tummeln sich hier Legehennen, Wachteln sowie saisonal Masthühner. Das Bio-Rindfleisch gibt's ab Hof.

Waldhofweg 57, 5423 St. Koloman  
+43 664 2111636  
schnaps@dawaldhofer.at  
[www.dawaldhofer.at](http://www.dawaldhofer.at)



Markt-Tipp  
Tennengau



## GUTES UNTER EINEM DACH

Der BAUERNBOGEN Abtenau ist Markt, Treffpunkt und Kulturobjekt zugleich. Zentral im Ort gelegen finden Besucherinnen und Besucher hier besondere Erzeugnisse aus der Region. Liebevoll hergestellt in bäuerlicher und handwerklicher Tradition: ob Gemüse, Brot, Speck, Fisch, Honig oder Lederwaren. Mi. bis Fr., 11–18 Uhr + Sa., 9–12.30 Uhr.

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

Bezahlt Anzeige, Foto: Bauernbogen/Tom Bachler

## EIGENE MILCH, EIGENER KÄSE

Der erfahrene Käsemacher Wolfgang Dankl veredelt für Landwirte deren frische Milch direkt am Hof. Denn mit dem „Pinzga Kasmobil“ kommt die Käseerei zur Milch statt umgekehrt. Pro Käsung können bis zu 800 Liter Milch verarbeitet werden. Ob zu feinem Schnittkäse oder würzigem Bergkäse, ob für den Eigenverbrauch oder für die Direktvermarktung!




[www.kaeserei-pinzgau.at](http://www.kaeserei-pinzgau.at)



Service-Tipp  
Pinzgau





Bezahlt Anzeige, Foto: Armin Djubic





<h2>Biobauernhof Haslach</h2> <p>Franz Kaserer</p>	
<p>Den Sommer verbringen die Kühe auf der Alm im Mühlbachtal. Die schmackhaften Gräser, Kräuter und Blumen geben dabei der Milch ihren besonderen Geschmack. Diese wird in der Alm-Schaukäserei in Handarbeit zu köstlichem Bergkäse und Pinzgauer Käse verarbeitet. Erhältlich direkt am Bio-Hof!</p>	 
<p>Sonnberg 85, 5733 Bramberg +43 664 2537993 haslachhof@sbg.at <a href="http://www.haslachhof.at">www.haslachhof.at</a></p>	

<h2>Obstpresse Bramberg</h2> <p>Christian Vötter</p>	
<p>In Bramberg wird der Bestand der alten Obstbäume sorgfältig gepflegt. Der ansässige Obst- und Gartenbauverein betreibt zudem eine moderne Obstpressanlage, die die Früchte schonend presst und das Aroma im Saft erhält. Die Ernte dazu kommt aus den zahlreichen Streuobstwiesen der Region.</p>	 
<p>Wilhelmstall, Weichseldorf 27a, 5733 Bramberg +43 664 5205203 office@tauriska.at <a href="http://www.obstpresse.at">www.obstpresse.at</a></p>	

<h2>Salzburger Wollstadel</h2> <p>Adelheid Kaiser</p>	
<p>Die Wolle stammt zu 100 % von heimischen Schafen aus dem Nationalpark Hohe Tauern und wird seit mehr als 25 Jahren ausschließlich in Handarbeit verarbeitet. Mit Bedacht, Sorgsamkeit und regionaler Handwerks-tradition werden hier Unikate gefertigt und im Shop verkauft. Tipp: DIY-Filzkurse!</p>	 
<p>Weichseldorf 27a, 5733 Bramberg +43 6566 8679 salzburger@wollstadel.at <a href="http://www.wollstadel.at">www.wollstadel.at</a></p>	

<h2>Gaferlgut</h2> <p>Johann Anton Hutter</p>	
<p>Die Rinder von Familie Hutter genießen den Sommer auf der Alm, Herbst und Frühjahr auf der Weide und den Winter im Laufstall. Durch die stressfreie Schlachtung am Hof ist die Fleischqualität besonders hoch – und das schmeckt man. Zu den Produkten zählen Bio-Burgerpatties, Steaks und Grillwürstel.</p>	
<p>Krössenbachstraße 23, 5671 Bruck +43 680 3048128 urlaub@gafelrgut.at <a href="http://www.gafelrgut.at">www.gafelrgut.at</a></p>	

<h2>Hintergaferl</h2> <p>Jakob Schwab</p>	
<p>Der Familienbetrieb hält 12 Mutterkühe und 500 Bio-Legehennen in zwei Wanderställen mit eigenem Scharrraum und viel Auslauf. Zudem bekommen sie ausschließlich gentechnikfreies Bio-Futter. Das ist auch der Grund, warum die Eier so gut schmecken. Erhältlich im kleinen SB-Hofladen.</p>	
<p>Krössenbachstraße 25, 5671 Bruck +43 664 5946774 eier@hintergaferl.at <a href="http://www.hintergaferl.at">www.hintergaferl.at</a></p>	

<h2>LFS Bruck – Piffgut</h2> <p>Christian Dullnigg</p>	
<p>Rund 30 Kühe werden im Schulbetrieb der LFS Bruck gemolken. Zudem ist das Piffgut seit 2014 Zuchtbetrieb des hochgefährdeten Alpinen Steinschafes. Ziegen, Tauernschecken und Hühner sind ebenso dabei. Alle Produkte werden in der schuleigenen Küche verwendet.</p>	
<p>Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck +43 664 8132655 post@lfs-bruck.at <a href="http://www.lfs-bruck.at">www.lfs-bruck.at</a></p>	

## Bijo Farm

Birgit und Josef Schattbacher



Birgit und Josef betreiben mit viel Leidenschaft den Bio-Bauernhof aus dem Jahre 1492. Auf den Tisch kommen frische Nahrungsmittel zum Großteil aus der Bio-Landwirtschaft. Rosenprodukte vom Anbau bis zum Endprodukt in liebevoller Handarbeit hergestellt bilden hier den Mittelpunkt.



Taxenbacher Fusch 31, 5672 Fusch  
+43 664 1607784  
hallo@bijo.farm  
[www.bijo.farm](http://www.bijo.farm)

## Unterhausreit

Christine und Hanspeter Plaickner



Auf dem Bergbauernbetrieb weiden alte Nutztierassen wie Kärntner Brillenschafe, Pinzgauer Rinder und Mangalitzaschweine. Eine besondere Leidenschaft sind Kräuter, die von Hand geerntet zu Spezialitäten wie Tee oder Gewürzen verarbeitet werden. Zudem gibt's Säfte, Liköre und Dörrobst.



Niederhof 2, 5662 Gries  
+43 664 1329260  
heilkraeuter@aon.at  
[www.arche-hof.at](http://www.arche-hof.at)

## Woidwerk

Daniel Mair

Drei Hauptprodukte stehen hier im Mittelpunkt: Honig, Naturprodukte und Gin. Jedes Produkt wird mit natürlichen Inhaltsstoffen hergestellt, die die tiefe Verbundenheit zur Natur widerspiegeln. Der Gin wird sorgfältig mit ausgewählten Botanicals destilliert.



Patschweg 7 b, 5662 Gries  
+43 660 4500100  
imkerei@woidwerk.at  
[www.woidwerk.at](http://www.woidwerk.at)

## Hollersbacher Kräutergarten

Andrea Rieder



Mehr als 500 verschiedene Pflanzenarten und -sorten findet man im Hollersbacher Kräutergarten. Unterschiedlichste Tees mit so hübschen Namen wie Glücksgefühl, Herzenswärmer oder Juchizza sowie Kräutersalze zählen dabei zum Sortiment. Tipp: Vor Ort das Labyrinth besuchen!



Jochberg 2, 5731 Hollersbach  
+43 676 6616299  
info@hollersbacher.at  
[www.hollersbacher.at](http://www.hollersbacher.at)

## Scharlern

Bettina und Hans-Peter Astl



Der kleine, aber feine Familienbetrieb stellt mit viel Liebe und Freude vielseitige Produkte her. Das Sortiment erstreckt sich von verschiedensten Käsen aus der Hofkäserei über geräuchertes Schweine- und Rindfleisch, Wurstspezialitäten von Rind und Hirsch bis hin zu Likören, Schnäpsen und Marmeladen.






Jochberg 9, 5731 Hollersbach  
+43 660 5021183  
info@hofladen-scharlern.at  
[www.hofladen-scharlern.at](http://www.hofladen-scharlern.at)

## NOWI Conditor Eis







Gerald Rauter

Der Auhof Kaprun stellt sein eigenes NOWI Conditor Eis her. Auch hierbei gilt: Beste heimische Produkte werden mit viel Liebe und handwerklichem Können verarbeitet. Die Zubereitung sowie die Produktion sind nachhaltig und die hochwertigen Zutaten kommen von kleinstrukturierten Betrieben.

Augasse 4, 5710 Kaprun  
+43 664 4011815  
info@derauhof.at  
[www.derauhof.at](http://www.derauhof.at)

<h2>Bio-Imkerei Bründl</h2> <p>Alfred Bründl</p>	
<p>Alfred ist Imker aus Leidenschaft und arbeitet dabei ganzheitlich und absolut bio. Mit rund 200 Völkern produziert er nicht nur Honig, sondern auch viele andere Bienenprodukte. Zudem wurde der Obst-, Gemüse-, Kräuter- und Beerenanbau in den letzten Jahren ausgebaut.</p>	 
<p>Sinning 36, 5771 Leogang +43 664 4449673 alfred.biene@live.at</p>	

<h2>Ottinghof – Leoganger Safran</h2> <p>Familie Mayrhofer und Wölfler</p>	
<p>Rotes Gold aus Leogang! Familie Mayrhofer und Wölfler haben den Safran wieder zurück nach Österreich geholt. Die Krokusse dafür werden auf 600 m<sup>2</sup> Fläche biologisch angebaut und sorgfältig von Hand gepflückt. Der wertvolle Bio-Safran ist u. a. auch im Hofladen des Zieferbauern erhältlich.</p>	 
<p>Otting 3, 5771 Leogang +43 660 6065 840 safran.leogang@gmail.com</p>	

<h2>Sinnlehen</h2> <p>Renate und Johann Scheiber</p>	
<p>1648 errichtet wird der Sinnlehenhof heute als Vermietungs- und Bio-Bauernhof mit eigener Alm und Hofkäserei geführt. Während der Sommermonate wird die Milch von der Alm zur Hofkäserei gebracht und dort zu verschiedenen Käsesorten und Butter verarbeitet. Tipp: Almausschank!</p>	   
<p>Hirnreit 8, 5771 Leogang +43 676 6214909 kaeserei@sinnlehen.at www.sinnlehen.at</p>	

<h2>Ziefer's Hofmolkerei</h2> <p>Familie Perwein</p>	
<p>Familie Perwein steht für nachhaltige Landwirtschaft, Vielfalt und Regionalität im Einklang mit der Natur. Im Hofladen gibt's neben Bio-Milchprodukten aus der eigenen Käserei auch Rindfleisch, Getreide, Nudeln, Erdäpfel und Apfelsaft. Bestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder im Onlineshop möglich.</p>	   
<p>Otting 7, 5771 Leogang +43 664 4441172 info@ziefers.at www.ziefers.at</p>	

<h2>Fleischhauerei Rass</h2> <p>Stefan Rass</p>	
<p>Die Fleischhauerei bezieht ihr Fleisch von regionalen Landwirtschaften, schlachtet selbst und verarbeitet das Fleisch gleich weiter. Ob zu Frischwurst, Schinken- und Speckprodukten, Roh- oder Dauerwurst. Alle Produkte sind frei von Konservierungsstoffen oder Geschmacksverstärkern. Onlineshop!</p>	  
<p>Lofer 47, 5090 Lofer +43 6588 8209 info@rass.at www.rass.at</p>	

<h2>Stoaberg Smokehouse</h2> <p>Walter Leitinger</p>	
<p>Das Stoaberger Smokehouse veredelt Fleischstücke für Gastronomiebetriebe. Die Produkte werden mit selbstkreierten Gewürzmischungen verfeinert. Gemeinsam mit unterschiedlichen Hölzern, dem Smoker und der aufgewendeten Zeit wird so eine ausgezeichnete Fleischqualität erreicht.</p>	
<p>Scheffsnoth 119, 5090 Lofer +43 664 1612350 info@stoaberg-smokehouse.at www.stoaberg-grillschule.at</p>	

## Bichlhof

Stefanie und Stefan Altacher



Auf dem 400 Jahre alten Hof leben vier Generationen, die alle tatkräftig zusammenhelfen. Seit 2021 produziert Familie Altacher in der eigenen Hofmolkerei verschiedenste Bio-Milchprodukte. Zudem gibt's im Hofladen frische Eier und hausgemachte Teigwaren.



Bichlweg 4, 5751 Maishofen  
+43 664 1510526  
s.bichlhof@gmx.at

## Bio-Imkerei Herzog

Matthias Herzog



Mitten in den Pinzgauer Bergen liegt die Bio-Imkerei Herzog mit rund 120 Bienenstöcken. Dort können die Bienen in der unberührten Natur auf über 1.000 Metern Seehöhe herumfliegen und Nektar sammeln. Dadurch entstehen Honige mit einer unverwechselbaren Aromatik und hochwertiger Bioqualität.



Unterreit 31, 5751 Maishofen  
+43 664 73750894  
angelika.schukraft@biohonig-herzog.at  
[www.biohonig-herzog.at](http://www.biohonig-herzog.at)

## Pinzgau Milch

Das Traditionsunternehmen steht als innovativer Milchverarbeitungsbetrieb für eine Region, die dank intakter Umwelt ideale Voraussetzungen für die Herstellung von biologischen Milchprodukten bietet. Über 56 % stammt aus Bio-Landwirtschaft. Produkte sind u. a. Milch, Joghurt, Butter und Käse.



Saalfeldnerstraße 2, 5751 Maishofen  
+43 6542 68226  
office@pinzgaumilch.at  
[www.pinzgaumilch.at](http://www.pinzgaumilch.at)

## Erzeugergemein. Salzburger Rind

Franz Zehentner

Der Rinderzuchtverband ist ein starker und verlässlicher Partner für regionale Landwirtschaften: ob bei der Zucht, Service und Vermarktung und Produktionsrichtungen. Wichtige Projekte sind u. a. „Salzburger Almrind“ und „Salzburger Jungstier“, die für hochwertiges Fleisch aus der Region stehen.



Mayerhoferstraße 12, 5751 Maishofen  
+43 6542 68229  
office@rinderzuchtverband.at  
[www.rinderzucht-salzburg.at](http://www.rinderzucht-salzburg.at)

## Unterberger Brot

Andreas Unterberger

Die Bäckerei verwendet selbst gezüchteten Natursauerteig, der in speziell angefertigten Eichenkübeln angerichtet wird. Die verwendeten Grundprodukte sind gentechnikfrei und es werden keine künstlichen Zusätze verarbeitet. Gebacken wird das Brot im Steinofen, was eine herzhafteste Kruste garantiert.



Dorfstraße 6, 5751 Maishofen  
+43 6542 68228  
baeckerei@unterberger.at  
[www.unterberger.at](http://www.unterberger.at)

## Hatzbauer

Katharina Schnaitl

Der „Hatzbauer“ ist ein Familienbetrieb mit Mutterkuhhaltung. Die Mutterkühe verbringen den Sommer auf der Alm und die Jungrinder werden am Hof geschlachtet und verarbeitet – frei von jeglichem Stress und ohne Transportwege. Das Qualitätsfleisch wird in Paketen zu 5 oder 10 kg vermarktet.



Sonnberg 10, 5761 Maria Alm  
+43 664 2104095  
hatzbauer@sbg.at  
[www.bauernhofurlaub-mariaalm.net](http://www.bauernhofurlaub-mariaalm.net)



## Tischlerbauer

Alois Schnaitl



Der familiengeführte Hof hält Mutterkühe, die den ganzen Sommer auf der Alm verbringen. Die Jungrinder werden direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet – frei von jeglichem Stress und ohne Transportwege. Das Qualitätsfleisch wird in Paketen zu 5 oder 10 kg vermarktet. Einfach anfragen!



Aberg 6, 5761 Maria Alm  
+43 664 4355961  
hatzbauer@sbg.at

[www.bauernhofurlaub-mariaalm.net](http://www.bauernhofurlaub-mariaalm.net)

## Imkerei Albert Wieser

Albert Wieser

Die Bienenvölker sind das Hobby von Albert Wieser. Mit großer Leidenschaft bewirtschaftet er die Imkerei und macht Honig für die eigene Familie sowie für Freunde und Bekannte. Was seine fleißigen Bienen darüber hinaus produzieren, wird im Scharlern Hofladen in Hollersbach vermarktet.



Rettenbachstraße 136, 5730 Mittersill  
+43 650 5730138  
albert.biene@gmail.com

Besahlte Anzeige, Foto: Carletto Photography\_Mittersillplus



## MITTERSILLER WOCHENMARKT

Von Mai bis September öffnet der Mittersiller Wochenmarkt freitags von 9 bis 13 Uhr seine Pforten. Zahlreiche Marktstände präsentieren hier am Stadtplatz heimische Produkte und kulinarische Köstlichkeiten. Das Sortiment reicht von frischem Obst und Gemüse über Speck bis hin zu Bio-Bergkäse und Handwerkskunst.

## Wiesberg

Stefan Höllwerth, Katharina Mayrhuber



Auf dem Bio-Bergbauernhof leben Mutterkühe, Schafe, Ziegen, Hühner und Enten. Im Sommer tummeln sich zudem Gänse auf den Wiesen. Besonders stolz sind Katharina und Stefan auf die große Arten- und Pflanzenvielfalt am Hof. Die Eier und Fleischprodukte sind nach Vereinbarung abholbar!



Gaisbichl 43, 5722 Niedernsill  
+43 664 4711782  
stefan.hoellwerth@gmx.net  
[www.wiesberghof.com](http://www.wiesberghof.com)

## Altjudengut

Barbara und Josef Geisler

Am Altjudengut leben rund 35 Kühe der Rasse „Holstein“ mit Nachzucht in einem Laufstall mit Weidegang. Die Sommermonate verbringen die Rinder auf der Alm, denn das Tierwohl hat oberste Priorität. Verschiedene Käse, Wursterzeugnisse sowie Rind- und Kalbfleisch gibt's ab Hof und am Dorfmarkt.



Schmiedstraße 30, 5721 Piesendorf  
+43 676 5574931  
geisler.judenbauer@sbg.at

## Obstpresse Leitner

Karoline Leitner

In der Obstpresse wird nur verarbeitet, was in der Region wächst. Erlesen im Geschmack und ausgezeichnet in der Qualität findet man im Sortiment Apfel- und Birnensaft sowie Fruchtestige aus Kirsche, Brombeere oder Heidelbeere. Die Köstlichkeiten gibt's im SB-Laden und am Bauernmarkt in Piesendorf.



Grabenäckweg 37, 5721 Piesendorf  
+43 676 955202  
karoline.leitner@sbg.at

## Pinzga Kas Mobil

Wolfgang Dankl

Hier kommt die Molkerei zur Milch! Als Lohnveredler für regionale Landwirtschaften verarbeitet Wolfgang mit seinem Pinzga Kas Mobil deren Milch direkt vor Ort. Schnitt- und Hartkäse werden ausschließlich mit Rohmilch hergestellt. Tipp: In der Kashütte am Hof gibt's die eigenen Milchprodukte zu kaufen.



Walchen 319, 5721 Piesendorf  
+43 664 5760994  
pinzgakasmobil@sbg.at  
www.kaeserei-pinzgau.at

## Frohngütl

Robin Pirchner

Auf ca. 1.100 m Seehöhe befindet sich der kleine Zuchtbetrieb für Hochlandrinder, der völlig im Einklang mit der Natur steht. Das Rindfleisch unter der geschützten Marke Highlandbeef® steht für allerhöchste Bioqualität. Die 10-kg-Fleischpakete sind nach Vereinbarung am Frohngütl abzuholen.



Alte Buchebenstraße 33, 5661 Rauris  
+43 664 1512 814  
pirchner@atue.at  
www.hochlandrinder.cc

## Hohnerbauer

Johann Pirchner

Auf den Wiesen und Almen rund um den Hof grasen Pinzgauer Rinder und tummeln sich Gänse, Puten, Hühner und Schweine. Eier sowie Fleisch- und Wurstprodukte können nach telefonischer Voranmeldung abgeholt werden. Im Hofladen gibt's frisches Obst und Gemüse, Marmeladen, Schnäpse und Liköre.



Hundsdorfstraße 40, 5661 Rauris  
+43 676 7107780  
johann.pirchner@rauris.net

## Klaus Rathgeb

Klaus Rathgeb

Klaus ist Landwirt, selbstständiger Metzger und Viehhändler. Mit seinem eigenen Schlachthaus fungiert er dabei als Bindeglied zwischen regionalen Landwirtschaften und der Gastronomie. Hier gibt's feines Wild-, Rind-, Lamm- und Kalbfleisch mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.



Weidachweg 104, 5661 Rauris  
+43 664 3438518  
aberg@sbg.at



## Kumming


Hannah und Paul Schwaiger




Paul und Hannah Schwaiger führen seit 2019 den Nebenerwerbs-Hof mit großer Leidenschaft. Auf dem Bauernhof leben u. a. Grauvieh-Mutterkühe mit ihren Kälbern, Ziegen, Schafe und im Sommer auch Schweine. Das Fleisch, auch vom Wild, gibt's ab Hof. Auf Wunsch auch „küchenfertig“ vakuumiert.







Hundsdorfstraße 10, 5661 Rauris  
+43 650 9841008  
paulkumming3@gmail.com


<p><b>Obermoosen</b> Manuela Ellmauer</p>	
<p>Aus der eigenen Milch werden wertvolle Lebensmittel hergestellt wie zum Beispiel Frischkäse in Öl und Weichkäse. Erhältlich sind diese am Schmankerlmarkt und im Lagerhaus Rauris. Jedes Jahr wird die Produktpalette ergänzt und erweitert. Tipp: Produkte aus der Rauriser Zirbe!</p>	
<p>Moosenweg 14, 5661 Rauris +43 676 6705370 manuela.ellmauer@rauris.net</p>	

<p><b>Marolden</b> Andrea Hasenauer</p>	
<p>Andrea und Michael liegt das Wohl ihrer Tiere sowie eine nachhaltige Wirtschaftsweise am Herzen – und das spiegelt sich auch an der Qualität der Produkte wider. Die Ochsen, Mast- und Legehühner werden alle mit viel Auslauf in der Natur und bestem Futter von den eigenen Flächen gehalten.</p>	
<p>Maroldenweg 4, 5754 Saalbach-Hinterglemm +43 676 5969320 urlaub@marolden.at <a href="http://www.marolden.at">www.marolden.at</a></p>	

<p><b>Reithgut</b> Hannes Rohmoser</p>	
<p>Hannes ist Bergbauer aus Leidenschaft. 65 Angus-Rinder und 280 Lacaune-Milchschafe werden auf den Wiesen und Almen in 1.000 bis 1.700 m Seehöhe gehalten. Die Artenvielfalt der Pflanzen und Kräuter geben den Fleisch- und Milchprodukten den besonderen Geschmack. Ab-Hof Verkauf!</p>	 
<p>Reithweg 70, 5753 Saalbach-Hinterglemm +43 6541 7003 info@das-reithgut.at <a href="http://www.das-reithgut.at">www.das-reithgut.at</a></p>	

<p><b>Fischzucht Kehlbach</b> Stefan Magg</p>	
<p>Fischereimeister Stefan züchtet Äschen, Bach-, Regenbogen- und Seeforellen sowie Bachsaiblinge. Die Anlage besteht aus einem eigenen Bruthaus und kleineren Teichen, Fischkanälen und mehreren Fischbehältern. Tipp: Neben Speisefischen gibt's auch Flusskrebse und Kaviar vom Bachsaibling!</p>	 
<p>Kehlbach 63, 5760 Saalfelden +43 664 75100077 magg@saalfelden.at <a href="http://www.fischzucht.eu">www.fischzucht.eu</a></p>	

<p><b>Fischzucht Schwaiger</b> Mario Schwaiger</p>	
<p>In der Fischzucht direkt an der Leoganger Ache wachsen See-, Regenbogen- und Bachforellen sowie Bachsaiblinge möglichst naturnah in klarem Wasser heran. Neben täglich frischem Fisch gibt's allerlei veredelte Fischprodukte. Der Hofladen ist nach telefonischer Vereinbarung geöffnet!</p>	 
<p>Kohlengasse 41, 5760 Saalfelden +43 664 9460330 m.schwaiger@sol.at</p>	

<p><b>Fleischhauerei Fürstauer</b> Bernd Fürstauer</p>	
<p>Die Wurst, die rockt! So kennt man im Pinzgau den Fleischhauer Fürstauer. In dritter Generation werden von Metzgermeister Bernd fast ausschließlich regionale Zutaten verarbeitet. Das Fleisch kommt zu 100 % aus der Region und der Großteil der Wurstwaren wird selbst produziert.</p>	
<p>Ritzenseestraße 2, 5760 Saalfelden +43 6582 72419 office@metzgerei-fuerstauer.at <a href="http://www.metzgerei-fuerstauer.at">www.metzgerei-fuerstauer.at</a></p>	

## Hanslbauer

Michael Gassner



Michael, bekannt auch als KasMichi, leitet den Hanslbauer-Hof mit echter Leidenschaft. Als Ergänzung zum Milchbetrieb hat er seinen Fokus auf die Produktion von Bio-Käse, insbesondere Schnittkäse, gelegt. Michaels Ziel: eine nachhaltige Landwirtschaft, die sich immer wieder neu erfindet.



Ruhgassing 2, 5760 Saalfelden  
+43 664 3003852  
michael.gassner@sbg.at

## Hauserpeterhof

Familie Heugenhauser



Familie Heugenhauser produziert Rohmilch, Speckäse, Hüttenkäse, Topfen, Butterschmalz, Speck und Geselchtes sowie Dinkel- und Weizennudeln, Tee und Räucherwerk. Zudem gibt's Hühner- und Wachteleier. Und alles in Bioqualität. Vieles davon ist in der „HPH Schmankerl Hittr“ rund um die Uhr erhältlich.



Euring 5, 5760 Saalfelden  
+43 699 12022002  
hph-anno-1905@sbg.at  
www.hph-anno-1905.at

## Imkerei Martin Handl

Martin Handl

Die Imkerei mit 14 Bienenvölkern befindet sich auf 830 m Seehöhe am Fuße der Grasberge. Durch das viele Grünland in der Umgebung können die Bienen die Frühjahrsblüte voll ausnutzen. Dank der Nähe zum Bergwald kann Familie Handl auch einen sehr guten Waldhonig ernten. Ab-Hof-Verkauf!



Harham 66, 5760 Saalfelden  
+43 6582 75946  
martin.handl@sbg.at

## Jagglhof

Margret und Erik Hörl-Pokriefke



Der Jagglhof wird seit 1994 biologisch bewirtschaftet. Rund 30 Mutterkühe mit ihren Kälbern genießen den Sommer auf der Geralm und die Hühner den mobilen Stall. Zudem bauen Margret und Erik auch Dinkel und Roggen an. Tipp: Die eigenen Bio-Produkte auf der Jagglhütte verkosten!



Almdorf 7, 5760 Saalfelden  
+43 650 9123397  
hoerljaggl@sbg.at  
www.jagglhof.at

## Missi Eis

Ingrid Kriegl

Gründerin Ingrid Kriegl steht für 100 % natürliche Zutaten und die Verwendung bester Bio-Milch aus den Salzburger Bergen. Das macht das AlpenEis besonders cremig, kräftig und echt im Geschmack. Erhältlich in verschiedensten Sorten wie Alpenkaramell, Bienenstich oder Buttermilch-Heidelbeer.



Pfaffing 42, 5760 Saalfelden  
+43 664 3912770  
ingrid.kriegl@missi.at  
www.missi.at

## Örgenbauer

Alois Hörl



Der Bio-Bauernhof wird seit 2006 von Familie Hörl mit Mutterkühen, Stieren und Kalbinnen bewirtschaftet. Die Verarbeitung erfolgt direkt im hofeigenen Schlachtraum. Feines wie Jungrindfleisch, Leberknödel oder Jausenwurst gibt's nach Vereinbarung. Tipp: Almausschank auf der Örgenbauernalm!



Ruhgassing 3, 5760 Saalfelden  
+43 676 9313887  
oergenbauer@sbg.at  
www.die-schattberger.at



## Poltenhof

Edith und Johann Handl



Der Mutterkuhbetrieb wird seit 1991 ausschließlich biologisch bewirtschaftet. Derzeit leben 20 Mutterkühe mit ihren Kälbern, drei Kalbinnen, zwei Pferde und einige Hühner am Hof. Die Tiere werden gemeinsam im Laufstall mit bestem Futter von den hofeigenen Feldern und im Sommer auf der Alm gehalten.



Pfaffenhofen 3, 5760 Saalfelden  
+43 664 2810870  
johann.handl@unika.at  
[www.kochenundbackenmitedith.at](http://www.kochenundbackenmitedith.at)

## Thoman

Regina Imlauer



Familie Imlauer ist 2018 von der Milchwirtschaft auf die Hühnerhaltung umgestiegen. Seither gibt's ganzjährig frische Eier aus biologischer Haltung mit viel Freilauf auf den Wiesen und im Wintergarten. Saisonal sind zwischen Aschermittwoch und Ostern zudem bunte Bio-Ostereier erhältlich.



Schmieding 4, 5760 Saalfelden  
+43 650 5707888  
siegfriedimlauer@aon.at



## Lagerhaus Saalfelden

Salzburgs größtes Lagerhaus bietet ein umfangreiches Sortiment an regionalen Lebensmitteln und Produkten. Zudem gibt's hier das SalzburgerLand Genuss-Kisterl mit zu 100 % SalzburgerLand herkunftszertifizierten Produkten. Tipp: Ideal um garantiert regionalen Genuss zu schenken!



Otto-Gruber-Straße 3, 5760 Saalfelden  
+43 6582 73532-11  
andreas.mayer@lgh.rvs.at  
[www.salzburger-lagerhaus.at](http://www.salzburger-lagerhaus.at)

## Oberdeutinghof

Siegfried und Roswitha Deutinger



Familie Deutinger hält rund 60 Mutterkühe und ihre Kälber u. a. während der Sommermonate auf der Deutingalm in Dienten. Metzger Siegfried jun. schlachtet die Tiere im für Bio-Produkte zertifizierten Schlacht- und Verarbeitungsraum am Hof. Das und die richtige Reifung garantieren beste Qualität.



Deuting 2, 5760 Saalfelden  
+43 664 3162484  
deutinghof@sbg.at  
[www.oberdeutinghof.at](http://www.oberdeutinghof.at)

## Sunnseitimker

Franz Eder

So schmeckt die Pinzgauer Gebirgslandschaft! Franz produziert verschiedene Honigsorten wie Blüten- und Waldhonig sowie Cremehonig mit getrockneten Salbeiblättern, Aroniabeeren oder gerösteten Brennnesselsamen. Zudem gibt's Met. Erhältlich ab Hof nach Anmeldung oder online!



Steinbachstraße 16, 5662 St. Georgen / Pzg.  
+43 664 1356375  
franz.eder@lfs-bruck.at  
[www.sunnseitimker.at](http://www.sunnseitimker.at)

## Obermoos

Herbert Rohrmoser



Der ehemalige Milchbetrieb ist nach der Umstellung 2015 Heimat für rund 700 glückliche Legehennen. Die frischen Bio-Eier gibt's rund um die Uhr im SB-Kühlschrank. Und im dazugehörigen Gasthaus Henasteig'n genießen nicht nur die Hausgäste regionale Spezialitäten.



Wildmoos 48, 5092 St. Martin / Lofer  
+43 660 6100129  
info@haus-rohrmoser.com  
www.gut-essen.co

## Plattner Blütenflair & Gartenlust

Stefan Plattner

Stefan und Monika führen die Gärtnerei und das Blumengeschäft bereits in dritter Generation. Als traditioneller Handwerksbetrieb ist es für sie selbstverständlich, dass alle Blumen und Pflanzen aus der eigenen Produktion kommen. Neben Floristik für Feiern gibt's täglich frische Schnittblumen.



Grubhof 184, 5092 St. Martin / Lofer  
+43 6588 8268  
info@gaertneriei-plattner.at  
www.gaertneriei-plattner.at

## Nationalpark Gärtnerei

Matthias Meinel



Die regenerative Bio-Markt-gärtnerei setzt auf Handarbeit und biointensive Techniken. Im Hofladen sind eine Vielzahl an Gemüse- und Pflanzenraritäten, verschiedenste Kräuter sowie Jungpflanzen erhältlich. Insbesondere die Tomatenvielfalt ist beachtlich. Tipp: die Gemüse-Obst-Abo-Kiste.



Radweg 9, 5724 Stuhlfelden  
+43 664 9213246  
office@nationalpark-gaertneriei.at  
nationalpark-gaertneriei.at

## Tauernlamm Verwertung Eschenau

Matthias Zehentner

Die Metzgerei in Eschenau verkauft das feine Fleisch der Tauernlammgenossenschaft Taxenbach. Zahlreiche kleinbäuerliche Betriebe, auf denen die Tiere in der Nationalparkregion Hohe Tauern in artgerechter Haltung heranwachsen und schlachtfertig gefüttert werden, sind die Hauptlieferanten.



Eschenau 16, 5660 Taxenbach  
+43 6416 7517  
office@tauernlamm.at  
www.tauernlamm.at

## Unterbachrainerhof

Gerhard Harlander



Der Bergbauernhof liegt auf 950 m und ist ein reiner Familienbetrieb. Durch die Direktvermarktung hat sich für Familie Harlander der Traum vom Vollerwerb erfüllt. Hier wird mit viel Liebe die Milch der eigenen Kühe zu Frisch- oder Schnittkäsespezialitäten verarbeitet. Tipp: Chili- oder Schnittlauchkas!



Taxberg 3, 5660 Taxenbach  
+43 650 4349976  
harlander-bachrain@aon.at

## Kreuzerbauer





Sandra Herbst



Der urige Bio-Betrieb hat sich auf Rinder, speziell auf die Haltung seltener Rassen, spezialisiert. Kreislaufwirtschaft, die natürliche Haltung und bestes Futter werden bei Familie Herbst großgeschrieben. Ab-Hof-Verkauf von Rindfleisch und Fleischprodukten nach telefonischer Vereinbarung.







Gföll 2, 5091 Unken  
+43 664 3287719  
herbst.sandra@gmx.net

<p><b>Oberrain anderskompetent</b> Wolfgang Katsch</p>	
<p>Am hauseigenen Gemüseacker werden von den jungen Auszubildenden ca. 4 ha Fläche bearbeitet. In enger Zusammenarbeit mit dem Gartencenter am Campus werden hochwertiges Gemüse und frische Kräuter im Hofladen zum Verkauf angeboten.</p>	  
<p>Unken 8, 5091 Unken +43 6589 42160 office@anderskompetent.at <a href="http://www.anderskompetent.at">www.anderskompetent.at</a></p>	

<p><b>Bamer</b> Christine Egger</p>	
<p>Die Jungriinder von Familie Egger verbringen den ganzen Sommer auf der Alm und genießen im Frühjahr und Herbst die Weide auf über 1.000 m Seehöhe. Das stressfrei geschlachtete Bio-Jungriind gibt es saisonal nach telefonischer Vorbestellung mit Direktzustellung im Umkreis von 20 km.</p>	  
<p>Uggel 6, 5723 Uttendorf +43 664 88505030</p>	

<p><b>Pinzga Speckdorf</b> Hans-Peter Schöppel</p>	
<p>Familie Schöppel lebt echtes Metzger-Handwerk und die Leidenschaft für hochwertige, von Hand gefertigte Fleisch-, Speck- und Wurstprodukte bereits in fünfter Generation. Mit Begeisterung widmet sie sich der Speckerzeugung und allem, was mit dem wertvollen Gut Fleisch und Regionalität zu tun hat.</p>	  
<p>Vorderkrimml 70, 5742 Wald +43 6564 7450 info@pinzgauer-speck.at <a href="http://www.pinzgauer-speck.at">www.pinzgauer-speck.at</a></p>	

<p><b>Augut</b> Melanie Pichler</p>	
<p>Wer den Hofladen von Familie Pichler besucht, spürt sofort die Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel. Die Landwirtschaft mit Milchkühen, Schweinen, Hühnern und Honigbienen ist das Herzensprojekt der Pichlers. Und die geernteten Produkte werden mit viel Sorgfalt zu Köstlichkeiten verarbeitet.</p>	   
<p>Sonnbergweg 4, 5700 Zell am See +43 664 9370079 hofladen@augut.at <a href="http://www.augut.at">www.augut.at</a></p>	

<p><b>Imkerei Michael Egger</b> Michael Egger</p>	
<p>Die in bester Handwerkstradition hergestellten Spezialitäten sorgen für echten Genuss aus der Region! Der Waldblütenhonig ist dabei nur ein kleiner Teil der besonderen Erzeugnisse. Auch Pollen, Wachs und Propolis werden gesammelt und sorgsam weiterverarbeitet.</p>	   
<p>Seeuferstraße 1, 5700 Zell am See +43 664 3163339 egger.michael24@gmail.com</p>	

<p><b>Metzgerei Schultes</b> Alois Schultes</p>	
<p>Die Traditionsmetzgerei legt besonderen Wert auf Regionalität und persönlichen Kontakt. Deshalb kommt das Fleisch und alle Zutaten, soweit möglich, aus der nahen Umgebung oder aus Österreich. Zudem ist Familie Schultes seit mehr als 75 Jahren ein verlässlicher Partner für Wirte und Hoteliers.</p>	
<p>Kitzsteinhornstraße 47, 5700 Zell am See +43 6542 20561 office@schultes-kg.at <a href="http://www.metzgerei-schultes.at">www.metzgerei-schultes.at</a></p>	



JÄHRLICH RUND

**600**

Workshops, Onlinekurse  
Zertifikatslehrgänge  
Webinare & Farminare

**Gesundheit** Forst- & Holzwirtschaft **ERNÄHRUNG**  
Tierproduktion **Obst- & Gartenbau** **Pflanzenproduktion**  
**PERSÖNLICHKEIT** Urlaub & Schule am Bauernhof  
**Unternehmensführung** **NATUR & GARTEN**  
**Umwelt- & Biolandbau** **DIREKTVERMARKTUNG**

# IHR WISSEN WÄCHST

Wir, das Ländliche Fortbildungsinstitut Salzburg,  
sind das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer.

## DAFÜR STEHEN WIR

Wir bieten berufliche und persönliche Erwachsenenbildung für jede und jeden. Im Mittelpunkt stehen bewusst-lebende, interessierte Menschen, speziell auch Landwirtinnen und Landwirte. Das Angebot umfasst Kurse, Seminare oder längere Zertifikatslehrgänge in den Bereichen Land- und Forstwirtschaft, Direktvermarktung, Energie und Technik, Gesundheit, Kreativität sowie Natur und Garten.

## SIE MÖCHTEN IHR WISSEN VON ZUHAUSE AUS AUFFRISCHEN?

Dann buchen Sie einen unserer Onlinekurse und erweitern unabhängig von Ort und Zeit Ihr Wissen. Auch unsere Webinare, Farminare und Cookinare bieten eine tolle Gelegenheit, sich in den eigenen vier Wänden zu jeder Tages- und Nachtzeit weiterzubilden. Mehr Infos zu unserem Angebot finden Sie online auf unserer Website: [sbg.lfi.at](http://sbg.lfi.at)



LFI Salzburg  
Maria-Cebotari-Straße 5  
5020 Salzburg  
[lfi@lk-salzburg.at](mailto:lfi@lk-salzburg.at)

ÜBERSICHT ZUM  
AKTUELLEN  
KURSANGEBOT:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



 **LAND  
SALZBURG**


  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union




Kursübersicht




<h3>Habersattgut</h3> <p>Regina und Martin Steffner</p>	
<p>Am Habersattgut können Gäste das Leben am Bauernhof hautnah erleben. Vom Kühemelken und Ziegenfüttern bis zur Heuernte. Zu den vielfältigen selbst hergestellten Produkten zählen Wild-, Rind- und Lammfleisch ebenso wie Honig, Eier und Vogelbeerschnaps. Neu: Honigschnaps!</p>	
<p>Schwembergweg 25, 5541 Altenmarkt +43 664 4751656 info@ferienbauernhof.at</p>	

<h3>Konwald</h3> <p>Rosi Unteregger</p>	
<p>Die Hofkäserei von Rosi hat schon zahlreiche Preise gewonnen, u. a. für den „Zaucher Ziegenkäse in Öl“ und den Schnittkäse „Hauslaib“. Verkauft werden ihre feinen Produkte wie die Frischkäsezubereitungen ab Hof und am Wochenmarkt in Altenmarkt, den sie 1993 gegründet hat.</p>	 
<p>Konwaldweg 3, 5541 Altenmarkt +43 6452 4370 konwald-hofkaeserei@gmx.at</p>	

<h3>Tauerngarten Altenmarkt</h3> <p>Katharina Maier</p>	
<p>Im Tauerngarten gibt es Gemüse und Kräuter der Saison sowie Blumen für jeden Anlass und für jede Jahreszeit. Familie Maier sieht sich dabei als verlässlichen Partner für die Region. Denn Nachhaltigkeit und Regionalität sind ihnen besonders wichtig.</p>	
<p>Zefferergasse 14, 5541 Altenmarkt +43 6452 20635 info@tauerngarten.at www.tauerngarten.at</p>	

<h3>Imkerei Jakob Steffner</h3> <p>Jakob Steffner</p>	
<p>Die Bienenvölker von Jakob befinden sich an drei verschiedenen Standorten, in einer Seehöhe von 850 bis 1380 Metern. Denn das Imkern im Gebirge ist für ihn ein Garant für die gute Qualität, Gesundheit und Vitalität der Bienen. Sie sammeln Nektar und leisten zugleich die wichtige Bestäubung.</p>	 
<p>Habersattwiesenweg 14, 5541 Altenmarkt +43 664 75148085 jakob.steffner@sbg.at</p>	

<h3>Bio-Bauernhof Schmaranz</h3> <p>Martina Berghammer</p>	
<p>Die Philosophie des Bio-Bauernhofes Schmaranzgut beruht auf Vertrauen in die Natur als oberstes Gebot. Die Belohnung nach der harten Arbeit ist für Familie Berghammer der tägliche Genuss frischer Milch, selbstgebackenem Brot, Käse, Butter, Eier, Speck und Fleisch – alles vom eigenen Hof.</p>	   
<p>Wieden 76, 5630 Bad Hofgastein +43 676 9021400 office@schmaranz.at www.biobauernhof-gastein.com</p>	 

<h3>Fleischhauerei Hutegger</h3> <p>Hannes Hutegger</p>	
<p>Mit der gesamten Herstellung vom Einkauf bis zur Verpackung garantiert Familie Hutegger eine ehrliche und nachvollziehbare Produktion. Die Verbindung traditioneller Rezepturen und modernster Produktion ermöglicht dabei beste Qualität beim vielseitigen Sortiment. Tipp: Tauern Friauli!</p>	
<p>Pyrkerstraße 76, 5630 Bad Hofgastein +43 6432 6755 fleischhauerei@hutegger.at www.hutegger.at</p>	

## Veitbauer

Doreen Schmidt



Die mit viel Liebe hergestellten Produkte wie Bio-Joghurt-Topfen und Bio-Vollmilch gibt's rund um die Uhr in der hofeigenen Abholstation. Auch die Gastronomie schätzt die feinen Milcherzeugnisse von Familie Schmidt.



Wieden 2, 5630 Bad Hofgastein  
+43 660 1473269  
veitbauer@gmx.net

## Echt kasig Hofkäserei Hubmühle

Elisabeth und Robert Hödlmoser

Seit 2015 züchtet Familie Hödlmoser Krainer Steinschafe und verarbeitet die Milch in der kleinen Hofkäserei zu feinen Produkten wie Joghurt, Camembert und verschiedenste Schnittkäse. Dabei wird weitestgehend von Hand gekäst, der Schnittkäse reift im Naturkeller. Verkauf u. a. am Maximiliansmarkt!



Erzstraße 29, 5500 Bischofshofen  
+43 664 2114304  
echtkasig@gmx.at  
[www.echtkasig.at](http://www.echtkasig.at)

## Echt Schreckbauer

Josef Mayer



Auf dem rund 300 Jahre alten Hof züchten Metzgermeister Sepp und seine Frau Michaela vorrangig Schafe, aber auch Puten und Schweine. Diese genießen viel Freilauf und den Sommer auf der Alm. In der eigenen Metzgerei werden feinste Fleisch- und Wurstwaren hergestellt und ab Hof verkauft.



Gainfeld 7, 5500 Bischofshofen  
+43 664 2114642  
info@schreckbauer.at  
[www.schreckbauer.at](http://www.schreckbauer.at)

## Imkerei Mayrhofer

Reinhard und Andrea Mayrhofer

Die Imkerei mit rund 200 Bienenvölkern ist ein kleiner Familienbetrieb in erster Generation. Reinhard und Andrea veredeln das hochwertige Naturprodukt Honig zu verschiedensten Produkten höchster Qualität wie Met, Liköre oder Spezialhonigmischungen  
Tipp: Führung durch den Imkereibetrieb!



Haidberg 37, 5500 Bischofshofen  
+43 664 5058578  
imkerei.mayrhofer@aon.at  
[www.imkerei-mayrhofer.at](http://www.imkerei-mayrhofer.at)

## Biohof Gschwendt

Emil Platzer



Der Biohof ist einer von wenigen Betrieben, die im Pongau Speisegetreide erzeugen. Hier werden bewusst alte, regionale Getreidesorten kultiviert und in Handarbeit zu vollwertigen Produkten veredelt, die sich für Gerichte aus Omas Zeiten und die moderne Küche eignen. Tipp: knackige Rollgerste!



Gainfeld 14, 5500 Bischofshofen  
+43 660 7087974  
biohof.gschwendt@gmx.at  
[www.biohof-gschwendt.at](http://www.biohof-gschwendt.at)

## Obersüßgut

Renate Zitz



Auf dem Bio-Bauernhof leben Mutterkühe mit ihren Kälbern auf den Wiesen und im Sommer auf der Alm. Die glücklichen Legehennen tummeln sich gerne im Obstgarten. Die frischen Bio-Eier sind im kleinen SB-Hofladen erhältlich. Weiters gibt's Sirupe und Apfelsaft, Rindfleisch sowie Fruchtaufstriche.



Gasthofberg 17, 5531 Eben  
+43 650 7270007  
r.zitz@sbg.at  
[www.obersuessgut.at](http://www.obersuessgut.at)

**Ortnergut**  
Matthias Hölzl

---

Familie Hölzl bietet neben der Landwirtschaft auch Zimmer und Apartments. Zu den selbst gemachten Produkten zählen Marmeladen, Milch und Joghurt, Hausspeck, frisches Brot und feine Aufstriche. Auf dem Bauernhof leben u. a. Milchkühe, Kalbinnen und Jungtiere sowie vierzig Hühner für frische Eier.

---

Hauptstraße 21, 5531 Eben  
+43 6458 8140  
ortnergut@netway.at  
[www.ortnergut.com](http://www.ortnergut.com)

**Sulzenalm Krahlehenhütte**  
Marianne Haitzmann

---

Familie Haitzmann stellt direkt auf der Alm köstliche Frisch-, Weich-, Schnitt- und Bergkäse her, die bei der verdienten Jause gleich verkostet werden können. Dazu gibt's selbst gemachte Spezialitäten wie Krapfen, Speck, Wurst und vieles mehr. Tipp: all das mit Panoramablick auf die Bischofsmütze!

---

Neuberg 30, 5532 Filzmoos  
+43 664 5332146  
marianne@haitzmann.info  
[www.bauernhof-krahlehen.at](http://www.bauernhof-krahlehen.at)

**Wexlerhof**  
Karin Vierthaler

---

Karin bewirtschaftet den rund 400 Jahre alten Hof mit viel Liebe und Engagement. Alle Produkte werden von Hand geerntet und sorgfältig weiterverarbeitet. Ob Marmeladen und Sirupe, in Essigsud Eingelegtes wie Eierschwammerl und Bärlauchkapern oder gefriergetrocknete Beeren.

---

Wexlerweg 2, 5532 Filzmoos  
+43 664 3828200  
k\_vierthaler@hotmail.com  
[www.wexlerhof.at](http://www.wexlerhof.at)

**Hundsalzhof**  
Monika Weiß

---

Monika und Hans bewirtschaften den Hundsalzhof im Nebenerwerb. Die gehaltvolle Biomilch für die feinen Produkte liefern 19 Milchkühe der Rassen Jersey, Pinzgauer und Fleckvieh. Unter anderem gibt's frische Milch, Topfen, Frischkäse, Joghurts und Schnittkäsevarianten – alles in Bioqualität!

---

Aigenbergweg 39, 5542 Flachau  
+43 664 8132662  
hundsalz@hotmail.com  
[www.hundsalzhof.at](http://www.hundsalzhof.at)

**Zehenthof**  
Johannes Lackner

---

Familie Lackner bietet in ihrem Käsomat in Flachau geschmackvolle Alm-Spezialitäten an. Alle Produkte werden aus qualitativ hochwertiger Alm-Milch auf der Hafeichtalm in Flachauwinkl hergestellt.

---

Zehenthofweg 22, 5542 Flachau  
+43 664 5235855  
zehenthof@gmail.com

**Honigtraum Winkler**  
Christian Winkler

---

Die Bienenstände zur Honiggewinnung sind in sehr hoch gelegenen, bergigen Regionen angesiedelt, weshalb Christians Betrieb auch als Gebirgssimkerei bezeichnet wird. Hauptstandort ist in Goldegg-Weng auf 850 Metern. Zu den Qualitätsprodukten zählen Wald-, Blüten- und Cremehonig sowie Met.

---

Weng 92, 5622 Goldegg  
+43 664 8384104  
bienen.winkler@gmail.com

**Almliesl**  
Hütten & Ferienhäuser  
*Sowas von echt!*

# URLAUB IN DEN BERGEN

Urlaubs-  
Gutscheine  
von Almliesl  
schenken!

Freiheit und Natur pur – das wünschen sich die meisten Gäste von ihrem Urlaub in den Bergen. Almliesl bietet mit 170 urigen Almhütten, authentischen Bergchalets sowie traditionellen Bauern- und Landhäusern eine vielseitige Auswahl. Die gewünschte Urlaubsunterkunft wird dabei einfach online oder mit einer persönlichen Beratung durch das erfahrene Almliesl-Team gebucht. Umgeben von klarer Höhenluft, erfrischenden Seen und saftigen Almwiesen lässt sich so die Sommerfrische mit unvergleichlichem Blick in die Bergwelt verbringen.




## ECHT, EINFACH, HERRLICH!

Ob idyllische Schneeschuhwanderung, Rodelspaß oder Pistengaudi, im Winter stehen zahlreiche (Selbstversorger-)Hütten in den besten Skiregionen Österreichs und Südtirols bereit. Und spätestens, wenn draußen die Schneeflocken tanzen, gibt es auch für die Kinder kein Halten mehr. Nach einem aktiven Tag in der Natur wird dann in der eigenen Sauna entspannt und die Erlebnisse des Tages werden in der gemütlichen Stube am wärmenden Kamin erzählt. Urlaubsinfo und Gratiskatalog unter: [www.almliesl.com](http://www.almliesl.com) oder **T +43 6542 80480**






Fotos: Almliesl, Foto Mitte: Foto Fischbauer



<h2>Mitterurlsberg</h2> <p>Heidi Lercher</p>	
<p>Am Mitterurlsberghof wird bereits in dritter Generation beste Bio-Rohmilch von der Kuh zu verschiedenen Milchprodukten und Käsespezialitäten verarbeitet. Neben Butter, Topfen, Weich- und Hartkäse gibt's hier auch noch den traditionellen Schotten sowie Sauerkäse! Erhältlich u. a. im Hofladen.</p>	 
<p>Hasling 4a, 5622 Goldegg +43 664 2850938 lercher@sbg.at</p>	

<h2>ärla Fischmanufaktur Großarl</h2> <p>Tom Brandner</p>	
<p>Die Fischmanufaktur setzt auf regionale Herstellung in bester Handwerkstradition. Wichtig ist dabei die Herkunftsauszeichnung für Transparenz und beste heimische Qualität. Neben frischen Forellen und Saiblingen gibt's geräucherte und gesalzene Fische sowie Fischaufstrich.</p>	
<p>Kössler 5, 5611 Großarl +43 664 3700821 brandner.th@gmail.com <a href="http://www.arla-fisch.at">www.arla-fisch.at</a></p>	

<h2>Aubauer</h2> <p>Richard Lainer</p>	
<p>Die Aualm liegt auf 1.795 m Seehöhe unterhalb des Schuhflickers und wurde liebevoll aus heimischem Holz neu erbaut. Auf der Sonnenterrasse oder in der duftenden Zirbenstube genießen die Gäste selbst gemachte Köstlichkeiten. Almausschank von Juni bis Oktober ab 8 Uhr Früh!</p>	 
<p>Aubauernweg 1, 5611 Großarl +43 664 2145011 info@aubauernhof.at <a href="http://www.aubauernhof.at">www.aubauernhof.at</a></p>	

<h2>Bernberg</h2> <p>Familie Rohrmoser</p>	
<p>Umgeben von den malerischen Bergen verarbeiten Margarita und Christoph die frische Milch der eigenen Kühe sorgfältig zu Butter, Natur- und Fruchtjoghurts sowie verschiedenen Käse wie Weich-, Schnitt- und Hartkäse. Nach telefonischer Vorbestellung sind die feinen Produkte ab Hof erhältlich!</p>	  
<p>Schiedweg 39, 5611 Großarl +43 664 4653834 bernberg.tom@gmail.com</p>	

<h2>Filzmoosalm Prommegg</h2> <p>Bettina und Manfred Huber</p>	
<p>Seit 2018 führen Bettina und Manfred den Prommegghof. Die Milch ihrer Pinzgauer Kühe veredeln die beiden zu Käsespezialitäten wie Großarl Sauerkäse oder Alpenmozzarella. Diese und Produkte von den hofeigenen Schweinen und Rindern gibt's auf der Alm zu verkosten. Tipp: das selbst erzeugte Almeis!</p>	 
<p>Ellmau 41, 5611 Großarl +43 660 6716303 senner@filzmoosalm.at <a href="http://www.filzmoosalm.at">www.filzmoosalm.at</a></p>	

<h2>Gerstreit</h2> <p>Elisabeth und Josef Laireiter</p>	
<p>Die junge Familie bewirtschaftet gemeinsam mit den Seniorbauersleuten den Gerstreithof mit rund 55 Rindern, 60 Schafen, Freilandhühnern sowie Schweinen im Sommer. Auf der Alm wird die gesamte Milch zu Käse und Butter verarbeitet und die Tiere werden selbst am Hof geschlachtet und direkt vermarktet.</p>	 
<p>Sonnseitweg 34, 5611 Großarl +43 664 9185118 l.s.laireiter@gmail.com <a href="http://www.almfleisch.wordpress.com">www.almfleisch.wordpress.com</a></p>	

## Großarler Genuss

Thomas Ammerer

In der Metzgerei werden ausgesuchte Fleischstücke über aromatischem Buchenholz geräuchert. So entstehen feinste klassische Specksorten: vom zarten Karree bis zum würzigen Schopfspeck. Im angeschlossenen Genussladen gibt's Eier, Käse, Milch, Honig, Bauernbrot und Wild aus der Region.



Sonneggweg 1, 5611 Großarl  
+43 6414 20599  
info@grossarler-genuss.at  
www.grossarler-genuss.at

## Hinterklausberg

Siegfried Aigner



Am Hof von Familie Aigner werden rund 20 Rinder und acht Lämmer nach biologischen Richtlinien gehalten. Zu den Erzeugnissen mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat zählt das Lammfleisch, das jeweils einmal im April und im Oktober verkauft wird, sowie bestes Rindfleisch, das auch in der Gastro geschätzt ist.



Ellmau 53, 5611 Großarl  
+43 650 2411191  
siegi.aigner75@gmail.com

## Klausbauer

Johann Rohrmoser

Der Klausbauer ist ein modernisierter Zuchtbetrieb mit Milchwirtschaft. Als Produzent der Genussregion „Großarltaler Bergbauernkäse“ legt Familie Rohrmoser großen Wert auf die naturbelassene Herstellung ohne Zusätze. Alle Produkte gibt's nach Vereinbarung ab Hof oder auf der Loosbühelalm.



Ellmau 74, 5611 Großarl  
+43 664 1525552  
info@klausbauer.at

## Mitterhub

Anna und Josef Kreuzer



Der kleinstrukturierte Bio-Bergbauernbetrieb bietet hochwertiges Bio-Lammfleisch. Anna und Sepp legen großen Wert auf eine nachhaltige und artgerechte Tierhaltung, um beste Produkte zu gewährleisten. Erhältlich auf Anfrage ab Hof sowie im Pongauer Bio-Bauernladen in St. Johann und Schwarzach!



Hubdorf 9, 5611 Großarl  
+43 664 7868717  
office@mitterhub.at  
www.mitterhub.at

## Oberharbach

Ambros Gschwandtl

Der Oberharbachhof ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb im Vollerwerb mit 15 Milchkühen, 30 Jungtieren, 10 Mutter-schafen mit Lämmern und einigen Schweinen. Lydia und Ambros stellen aus hofeigenen Zutaten „regionale und gute Fertiggerichte“ ohne Zusätze her. Und im Sommer ist Almzeit!



Oberharbach 4, 5611 Großarl  
+43 676 7576351  
oberharbach@aon.at  
www.regional-guat.at

## Pointgrün

Josef Hettegger

Seit 2016 bewirtschaftet Familie Hettegger den Pointgrünhof auf 1.300 m Seehöhe. Wichtig ist ihr dabei, dass die Tiere möglichst kurze Zeit transportiert werden und von den regionalen Metzgern im Tal geschlachtet und verarbeitet werden. Erhältlich sind Rind-, Kalb- und Lammfleisch sowie Eier.



Rattersberg 20, 5611 Großarl  
+43 664 9151474  
anitahohenwarter@a1.net

**Untergollegghof**  
Josef Taxer

---

Auf dem Untergollegghof wird seit Generationen Obst zu Edelbränden verarbeitet. Sepp ist nicht nur Schnapsbrenner aus Leidenschaft, sondern auch Edelbrand-sommelier. Deshalb zählen die Edelbrände zu den besten des Landes und wurden bereits mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet.

---

Eggriedl 2, 5611 Großarl  
+43 664 1535974  
info@bauernhofurlaub-grossarl.at  
www.bauernhofurlaub-grossarl.at

**Großarler Troadkastn**  
Großarler Troadkastn OG

---

Mitten im Ort haben Katharina Prommegger und Martina Hettegger den Großarler Troadkastn eröffnet. Der Bauernladen bietet ein vielseitiges Angebot an heimischen Produkten: Getreide, Brot, Fleisch, Wurst, Milchprodukte, Honig, Fruchtaufstriche und Säfte. Viele davon selbst produziert.

---

Dorfstraße 2, 5611 Großarl  
+43 664 75128535  
info@grossarler-troadkastn.at  
www.grossarler-troadkastn.at



**Aigenreith**  
Katrin Steger und Max Mann

---

Familie Steger züchtet mit der Rasse „Schwäbisch Hällsches Landschwein“ das Fritztaler Freiland Schwein. Die Tiere werden nur mit Gras, Heu und einer Futtermischung aus garantiert gentechnikfreien Rohstoffen gefüttert. Die stressfreie Schlachtung vor Ort ist ebenfalls ein Qualitätsmerkmal.

---

Sonnberg 5, 5511 Hütttau  
+43 664 5015135  
info@dorfmetzgerei-mann.at  
www.dorfmetzgerei-mann.at

**Bodenbauer**  
Andreas Steinberger

---

Der gelernte Metzger hat sich seinen Arbeitsplatz am Hof eingerichtet und füllt mit seinem Schlachthaus eine wichtige Lücke. Denn Regionalität bei den Produkten und die Vermarktung ab Hof gewinnen immer mehr an Bedeutung. Neben Rind gibt's Hühner- und Putenfleisch sowie Rotwild direkt ab Hof.

---

Bairau 1, 5511 Hütttau  
+43 664 7832095  
andil.steinberger@gmail.com

**Gut Hüttschlag**  
Alexander Draxler

---

Aus der Hochgebirgsjagd gibt's hier bestes Rehwild, Rotwild, Gamsfleisch sowie Salami, und rohe Hauswürstel.

---

Hüttschlag 8, 5112 Hüttschlag  
+43 6417 202420  
office@guthuettschlag.at  
www.guthuettschlag.at

## Oberneuhof

Leonie Berger

Zum Betrieb von Familie Berger gehören ein paar Mutterkühe samt Nachzucht, Schweine, eine kleine Schafherde und im mobilen Stall hausen einige Hühner. Der liebevolle Umgang und das Wohlbefinden der Tiere stehen an erster Stelle. Die Produkte gibt's im SB-Laden und Tiefkühl-Fleisch-Automaten.



Karteis 3, 5612 Hüttschlag  
+43 676 4849044  
Loony18@freenet.de

## Steinmannbauer

Wilhelm Huttegger

Der Bergbauernhof wird seit 1992 biologisch bewirtschaftet. Im Sommer gibt's einen Ausschank und Übernachtungsmöglichkeiten auf der schönen Alm. Ein eigener Hofladen rundet das Angebot ab. Zu den angebotenen Produkten zählen Milch- und Fleischprodukte sowie Zirbenbrand. Tipp: Sauerkäse!



Hüttschlag 57, 5612 Hüttschlag  
+43 664 5480927  
info@steinmannbauer.at  
www.steinmannbauer.at

## Vorderkree

Doris Aichhorn

Der Hof im schönen Hüttschlager Talschluss wird biologisch bewirtschaftet. Die selbst gemachten Produkte genießen Wanderfreudige auf der Kreealm/Kreehütte. Und das „Hüttschlager Bauernladenstüberl“ als Jausenstation mit Bauernladen und kleiner Käseerei bietet eine Vielfalt regionaler Produkte.



See 2, 5612 Hüttschlag  
+43 6417 20219  
info@bauernladenstueberl.com  
www.bauernladenstueberl.com

## Bio aus dem Tal

Bio aus dem Tal GmbH

Die drei Biobauern Christoph, Rupert und Markus betreiben mit der Milchwerkstatt eine gemeinsame Hofmolkerei. Dort wird die Bio-Milch aus dem Kleinarthal nach überlieferten Rezepten, mit Liebe zum bäuerlichen Handwerk und vielen frischen Ideen zu hochwertigen Bio-Produkten veredelt.



Ployergasse 17, 5603 Kleinarl  
+43 660 7475133  
info@bioausdemtal.com  
www.bioausdemtal.at

## Bäckerei Café Konditorei Bauer

Familie Bauer




Mit Liebe zum Handwerk erzeugt Familie Bauer seit 1908 traditionelles Backwerk mit ausschließlich biologischen Rohstoffen aus österreichischem Anbau. Der Bio-Natursauerteig ist dabei die Grundlage für die unterschiedlichen Brot-Bäckereien. Zudem gibt's Süßes, Feinbäckereien und Torten!







Dorf 248, 5505 Mühlbach  
+43 6467 7220  
info@baeckerei-bauer.at  
www.baeckerei-bauer.at







<h3>Tauernbrennerei</h3> <p>Familie Kirchgasser</p>	
<p>Schon lange werden in der eigenen Landwirtschaft von den Edelbrandsommeliers Petra und Niki hochwertige Edelbrände, Geiste und Liköre nach eigenen Rezepten hergestellt. 2019 wurde mit der Tauernbrennerei die höchst gelegenen Schaubrennerei Österreichs ins Leben gerufen. Tipp: Verkostung!</p>	  
<p>Alpenstraße 5, 5562 Obertauern +43 6456 7479 info@tauernbrennerei.at www.tauernbrennerei.at</p>	

<h3>Salzburger Edelbrandsommeliers</h3> <p>Obmann Nikolaus Kirchgasser</p>	
<p>Mit großer Begeisterung werden im Verein erfahrener Edelbrandsommeliers u. a. aus Salzburger Vogelbeeren, Himbeeren und Äpfeln Edelbrände von höchster Qualität hergestellt. Der hohe Anspruch an das Produkt und die feinsinnige Verarbeitung tragen zum besonderen Geschmack bei.</p>	
<p>Alpenstraße 5, 5562 Obertauern +43 664 3518599 info@edelbrandsommeliers.at www.edelbrandsommeliers.at</p>	

<h3>Biohof Lehengut</h3> <p>Birgit und Thomas Laner</p>	
<p>Die hochwertige Bio-Schafmilch wird von Birgit in der hofeigenen Käserei zu edlen Käsespezialitäten verarbeitet. Das Käsen ist nicht nur ihr Handwerk, sondern auch ihre Leidenschaft – und das schmeckt man auch in den Produkten, die sie in der kleinen Handkäserei mit Liebe zur Milch herstellt.</p>	 
<p>Reitsam 11a, 5452 Pfarrwerfen +43 664 2758341 info@biohof-lehengut.at www.biohof-lehengut.at</p>	

<h3>Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut</h3> <p>Michael Warter</p>	
<p>2016 wurde der Versuch gestartet, auf 1.200 m Seehöhe Lavendel anzubauen. Mittlerweile wachsen hier rund 2.500 Stöcke unterschiedlicher Sorten wie auch weißer und winterharter Lavendel. Händisch geerntet werden die hochwertigen Bio-Pflanzen zu Öl, Sirup, Hydrolat oder Aufstrich veredelt.</p>	   
<p>Roßbrandstraße 30, 5550 Radstadt +43 664 2265715 michael@bergbauernlavendel.at www.bergbauernlavendel.at</p>	

<h3>Metzgerei Ladinger</h3> <p>Ladinger GmbH &amp; Co KG</p>	
<p>Fleisch als Lebens- und Genussmittel in höchster Qualität anzubieten, ist die Passion von Metzgermeister Josef Ladinger. Die vielseitige Auswahl an Frischfleisch, Wurst- und Speckspezialitäten kommt nahezu gänzlich aus eigener Erzeugung, das Fleisch dazu liefern die regionalen Landwirtschaften.</p>	 
<p>Stadtplatz 13, 5550 Radstadt +43 6452 4234 info@ladinger.cc www.ladinger.cc</p>	

<h3>Spitalerhof</h3> <p>Susanne Kaswurm</p>	
<p>Der Bergbauernhof legt Wert auf die Selbstversorgung. Dementsprechend vielfältig ist die Hofstruktur u. a. mit Milchkühen, Schweinen, Hühnern, einem großen Gemüsegarten und vielen Teekräutern. Diese werden unter dem Namen „Schwemmberger Kräuterwerkstatt“ direkt vermarktet.</p>	
<p>Münzgrubweg 13, 5550 Radstadt +43 664 7676405 spitalerweber@gmail.com</p>	

## Steinergut – Kocher's Biohof

Johanna Kocher



Johanna beschäftigt sich jahrzehntelang mit Kräutern und bringt diese Erfahrung in die Herstellung bekömmlicher Teesorten und Mischungen ein. Von der Aussaat bis zur Ernte und Trocknung werden alle Arbeitsschritte in Handarbeit durchgeführt. Die Gebirgslage ermöglicht zudem Bioqualität.



Steinerweg 4, 5550 Radstadt  
+43 664 9414082  
info@biokocher.at  
[www.biokocher.at](http://www.biokocher.at)

## Unterfarnwang

Rupert Kaswurm



Der Bauernhof wird seit 1995 als Bio-Landwirtschaft geführt. Genützt werden die 17 ha größtenteils als Futterfläche für die Zucht und Direktvermarktung der Pinzgauer Rinder. Zu den Produkten zählen Rind- und Kalbfleisch, Haussalami, Kaminwürsten oder Grammelnschmalz. Tipp: eigenes Wirtshaus!



Farnwangweg 5, 5550 Radstadt  
+43 664 1511486  
info@zum-kaswurm.at  
[www.zum-kaswurm.at](http://www.zum-kaswurm.at)

## Genussregion Pongauer Wild

Eduard Winkler

Die Genussregion Pongauer Wild bringt Wildbret von Hirsch, Reh und Gams aus regionalen Revieren direkt auf den Teller und garantiert Wild ausschließlich von freilebendem Rot-, Reh- und Gamswild aus den Wildregionen des Pongaus und des angrenzenden Pinzgaus.



Baderstraße 7, 5620 Schwarzach  
+43 660 1700716  
genuss-greisslerei@pongauerwild.at  
[www.pongauerwild.at](http://www.pongauerwild.at)

## Pongauer Bio-Bauernladen

Rupert Emberger

Neben feinen Köstlichkeiten und regionalen Spezialitäten von mehr als zwanzig Pongauer Höfen gibt es einen Catering-Service für bis zu 200 Personen. Ob Bauernbuffet, Alm- oder Brettljause, gesunde Jause mit Gemüsesticks oder bäuerliche Mehlspeisen.



Salzburgerstraße 26, 5620 Schwarzach  
+43 676 4827855  
pongauer.bauernladen@a1.net  
[www.pongauer-bauernladen.at](http://www.pongauer-bauernladen.at)

## Brennerei Gauger

Konrad Gauger

In der kleinen Brennerei wird Obst ganz traditionell ohne jegliche Zutaten destilliert. Somit bieten die Edelbrände und Schnäpse garantiert 100 % Frucht und sonst nichts. Gebrannt wird im „Doppelverfahren“. So entsteht mit viel Liebe und Zeitaufwand ein besonders harmonischer Brand.



Froschauweg 2, 5600 St. Johann  
+43 664 5149375  
konrad.gauger@sbg.at

## Gartenbau Tautermann

Manfred Tautermann

Der Gartenbaubetrieb ist mittlerweile eine reine Produktionsgärtnerei ohne Detailverkauf. Als eingesessener Familienbetrieb werden bereits in dritter Generation vitale und kräftige Pflanzen produziert. Erhältlich sind die herkunftszertifizierten Blumen, Zier- und Jungpflanzen in ganz Salzburg.



Kastenhofweg 7, 5600 St. Johann  
+43 6412 41420  
gartenbau@tautermann.email  
[www.gartenbau-tautermann.at](http://www.gartenbau-tautermann.at)

## Lagerhaus St. Johann

Das große und vielseitig sortierte Lagerhaus bietet ein umfangreiches Sortiment an regionalen Lebensmitteln und Produkten. Als SalzburgerLand Genuss-Kisterl Partner sind hier auch die beliebten Genuss-Kisterl erhältlich, die zu 100 % mit SalzburgerLand herkunftszertifizierten Produkten gefüllt sind.



Industriestraße 8, 5600 St. Johann  
+43 6412 7373-15  
markus.leyerer@lgh.rvs.at  
[www.salzburger-lagerhaus.at](http://www.salzburger-lagerhaus.at)

## Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter

Robert und Simone Rettensteiner

Im Selbstbedienungsautomat vor der Metzgerei können ausgewählte Fleischprodukte rund um die Uhr gekauft werden. Die Produkte werden auch der Saison angepasst. Tipp: das SalzburgerLand Genuss-Kisterl gefüllt mit hausgemachten regionalen Spezialitäten!



Hans-Kappacherstraße 9, 5600 St. Johann  
+43 6412 20245  
rettensteiner.office@sbg.at  
[www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at](http://www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at)



## Pongauer Bio-Bauernladen

Rupert Emberger

Mehr als zwanzig Bauern aus dem Pongau bieten an den beiden Standorten in St. Johann und Schwarzach ihre Produkte an. Ob Käsesorten, Wurst und Speck, Schnäpse und Liköre, Marmeladen und Honig oder frisches Obst und Gemüse. Tipp: Jeden Freitag gibt es auch frisches Bauernbrot.



Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1, 5600 St. Johann  
+43 6412 6868  
pongauer.bauernladen@a1.net  
[www.pongauer-bauernladen.at](http://www.pongauer-bauernladen.at)

## Metzgerei Urban

Bernhard Urban

Seit mehr als 40 Jahren wird hier Fleisch- und Wurstwaren mit bester Qualität produziert. Die eigene Schlachtung ist dabei ein absoluter Vorteil, denn neben der Fleischauswahl kann die Reifezeit im eigenen Betrieb optimal gesteuert werden. Tipp: das Urbiss-Bistro von Küchenchef Robert Urban!



Hauptstraße 32, 5600 St. Johann  
+43 6412 4275  
info@urbiss.at  
[www.urbiss.at](http://www.urbiss.at)

## Echt Guat Bauernladen

Kathrin Weiss

Der traditionelle Bauernladen „Echt guat“ bietet hochwertige selbst gemachte Produkte aus der Region. Die Auswahl an bäuerlichen und regionalen Produkten reicht von Speck, Käse und Fleisch bis zu Säften und Schnaps. Zudem gibt's täglich Mittagsmenüs und jeden Freitag frisches Bauernbrot!



Dorfstraße 15, 5522 St. Martin / Tgb.  
+43 6463 7410  
kathrin.weiss@live.at

## Oberedt

Sophia und Hans Peter Kronberger



Der Oberedthof ist ein Familienbetrieb, bei dem Tradition und Tierwohl großgeschrieben werden. Die Rinder und Schafe weiden im Sommer auf der Alm und auch die Hühner haben viel Platz und Auslauf. Eier und Honig sind ganzjährig erhältlich, Schaf- und Rindfleisch auf Vorbestellung!



Edtstraße 27, 5522 St. Martin / Tgb.  
+43 650 3544155  
kronberger@gmx.at

## Spiesshof

Marianne Lanner-Aigner



In dem mehr als 300 Jahre alten Bauernhaus sind die Hofkäserei und der Hofladen untergebracht. Im Sommer wird ausschließlich beste Bio-Milch von den Kühen, die auf der Spiessalm weiden, zu Käse, Butter und Topfen verarbeitet. Tipp: der Lammertaler Speck. Mit milder Würze ein echter Genuss!



Lammertalweg 41, 5522 St. Martin / Tgb.  
+43 664 9917857  
spiesshof@sbg.at  
[www.spiessalm.at](http://www.spiessalm.at)

## Waisengut

Matthias Diegruber



Im Bio-Betrieb steht der persönliche Umgang mit den Tieren im Vordergrund. Neben 10 Mutterkühen, die den Sommer auf der zugehörigen Langeggalm verbringen dürfen, wird beim „Woasn“ als zusätzliches Standbein Bio-Geflügel wie Puten und Hühner mit viel Auslauf artgerecht gehalten.



Nasenweg 41/2, 5522 St. Martin / Tgb.  
+43 664 2214055  
matthias.diegruber@icloud.com

## Bauernhof Sonnenhuab

Sabrina Radacher

Ab Hof werden täglich frische Eier von den eigenen Hühnern, saisonale Köstlichkeiten wie verschiedene Sirupe, Marmeladen sowie Imkereiprodukte wie Honig oder Lippenbalsam mit Propolis verkauft. Auf Vorbestellung gibt's u. a. Eierlikör, Marmeladen, Bauernbrot, Schnaps und Jungrindfleisch.



Niederuntersberg 10a, 5621 St. Veit  
+43 664 75075588  
sonnenhuab@sbg.at  
[www.huab.at](http://www.huab.at)

## Die Summerin

Armin Kanins

Als Standimker bewirtschaftet Armin mehrere Bienenvölker an verschiedenen Standorten auf einer Höhe zwischen 500 bis ca. 1.100 Metern. So können die Bienen das vielfältige Angebot der Naturlandschaft voll nutzen. Neben verschiedenen Honigsorten gibt's u. a. Propolis und Bienenwachskerzen.



Pass Lueg Straße 3, 5451 Tenneck  
+43 664 1538660  
arminkanins@gmail.com

## AlpakaAlm Wollmanufaktur

Bernhard Maurer

Auf 1.265 Metern mitten in der Salzburger Bergwelt fertigt Familie Maurer mit Leidenschaft Filzprodukte aus Alpaka- und Schafwolle an. Die weichen Fasern der Alpakas und die robuste Wolle der Schafe dienen als Grundlage für die hochwertigen Produkte, die in traditioneller Handwerkskunst entstehen.



Zollweg 21, 5602 Wagrain  
+43 664 1111167  
info@alpakaalm.at  
[www.alpakaalm.at](http://www.alpakaalm.at)



# SOOO KUSCHELIG ...

Im Sommer 2013 zogen die ersten Alpakas auf das Wagrainener „Kitzsteingut“, das als Landwirtschaft auf 1.265 m Seehöhe von Familie Mauer geführt wird. Mittlerweile tummeln sich rund 35 der treuherzigen Tiere auf den Wiesen um den Hof. Die feine Wolle verarbeiten Bernhard und sein Team in der eigenen Wollmanufaktur zu kuscheligen Filz-, Strick- und Bettwaren. Zu kaufen gibt's diese im Onlineshop oder im liebevoll gestalteten Hofladen.

## 100 % HEIMISCHE ALPAKAWOLLE

Ob Mützen, Socken oder Fäustlinge: Alpakawolle ist nicht nur wärmend, sondern auch besonders angenehm zu tragen. Eingestept in Bio-Baumwolle sorgt sie zudem als Bettdecke für einen erholsamen und gesunden Schlaf. Weiters finden sich im Shop handgefertigte Filzwaren wie Hauspatschen, Sitzauflagen, Taschen, flauschige Wolldecken und vieles mehr.

Tip: Wer genau wissen möchte, wo die Wolle herkommt, bucht am besten einen geführten Alpakaspaaziergang! [www.alpakaalm.at](http://www.alpakaalm.at)





## Bäckerei Konditorei Steinbauer

Florian Steinbauer



Das Familienunternehmen setzt auf Qualität. Hochwertige Rohstoffe, Handarbeit und viel Zeit sind die Zutaten für das mehrfach ausgezeichnete Brot und Gebäck. Diese Philosophie zeigt sich auch im Bio-Sortiment sowie in ausgewählten Produkten bei Allergien und speziellen Unverträglichkeiten.



Markt 93, 5602 Wagrain  
+43 6413 8236  
info@baeckerei-wagrain.at  
www.baeckerei-wagrain.at

## Beermoos

Elisabeth und Markus Palle



Der familienfreundliche Bauernhof liegt in ruhiger, sonniger Hanglage. Die Gäste genießen viele eigene Produkte zum reichhaltigen Frühstück. Herkunftszertifiziert ist das Rindfleisch, das ab Hof erhältlich ist.



Öbristweg 65, 5602 Wagrain  
+43 664 1265391  
palle@outlook.at

## Großwidmoos

Waltraud Kaml



Der landwirtschaftliche Bio-Betrieb hat viele Standbeine und ist auf nachhaltige Landwirtschaft spezialisiert. Puten und Brathühner werden im Ganzen oder küchenfertig ab Hof verkauft. Zudem gibt's Honig, Schnaps, getrocknete Kräuter und viele Teemischungen zu kaufen. Tipp: Mit Schule am Bauernhof!



Widmoosweg 12, 5602 Wagrain  
+43 664 5294179  
waltraud.kaml@sbg.at

## Wagrainer Hühnerdorf

Brigitte und Rudolf Weichselbraun



Das Wohl ihrer Hühner steht bei Familie Weichselbraun an erster Stelle. Seit 2013 bietet der moderne, helle, große Stall samt Wintergarten noch mehr Platz. Neben Bio-Eiern und Bio-Nudeln wird auch der Eierlikör selbst produziert. Erhältlich in Selbstbedienung am Hof rund um die Uhr.



Weberlandl 15, 5602 Wagrain  
+43 681 81801133  
office@wagrainerhuehnerdorf.at  
www.wagrainerhuehnerdorf.at

## Hinterdechantshof

Anton und Michaela Lechner



Mit viel Hingabe und Sorgfalt entsteht bei Familie Lechner Blüten-, Wald- und Creme-honig. Neben den verschiedenen Honigvariationen gibt's zudem auch Hühner-eier. Die regionalen Lebensmittel kann man nach telefonischer Vereinbarung direkt ab Hof beziehen.



Reitsam 70, 5450 Werfen  
+43 664 4643503  
mt.lechner@icloud.com

## wengANGUSa




Alexandra Ganglberger



Familie Ganglberger hat sich auf reinrassige „Aberdeen Angus“-Rinder in biologischer Haltung spezialisiert. Durch die extensive Fütterung wachsen die Rinder langsam und entwickeln sich dadurch besonders gut. Neben klassischen Mischpaketen gibt's Tafel-spitz, Gulasch und verschiedene Steakarten.








Weng 32, 5453 Werfenweng  
+43 676 4205203  
info@wengangusta.at  
www.wengANGUSa.at

<h2>Bienenlehrpfad Göriach</h2> <p>Leonhard Gruber</p>	
<p>Insgesamt 28 Bienenvölker gibt es bei Imker Leonhard in Göriach. In den Sommermonaten wandern einige davon nach Schönfeld, um dort den Nektar der Almrosen zu sammeln. Tipp: Der Bienenlehrpfad gibt einen Einblick in das Leben der Honigbienen, nach Absprache begleitet von einem Imker.</p>	 
<p>Vordergöriach 116, 5574 Göriach +43 664 5042188 leonhard.ulli@aon.at</p>	

<h2>Leitner/Hiasn</h2> <p>Simone Rottensteiner</p>	
<p>Die landwirtschaftlichen Betriebe in Göriach und St. Andrä werden mit einer Mutterkuhherde für den Verkauf von Rindfleisch bewirtschaftet. Sobald es die Witterung zulässt, kommen die Kühe und Kälber auf die Weide und im Sommer natürlich auf die Alm. Im Winterbetrieb gibt's dann bestes Heu.</p>	
<p>Vordergöriach 61, 5574 Göriach +43 664 3415691 simone.rott61@gmail.com</p>	

<h2>Kinderbauernhof Standlhof</h2> <p>Anna Schreilechner</p>	
<p>Der Hof wird nachhaltig und biologisch bewirtschaftet und der achtsame Umgang mit den Tieren ist Familie Schreilechner ein großes Anliegen. Deshalb grasen die Tiere auf kräuterreichen, schmackhaften Wiesen und bekommen im Winter frisches Heu – denn frische Heumilch schmeckt besonders gut.</p>	
<p>Seitling 77, 5571 Mariapfarr +43 664 1947130 info-schreilechner@sbg.at <a href="http://www.kinderbauernhof-lungau.at">www.kinderbauernhof-lungau.at</a></p>	

<h2>Poinsit</h2> <p>Markus Schröcker</p>	
<p>Auf 1.230 m Seehöhe werden rund 18 Milchkühe sowie Jungtiere gehalten. Ein kleiner Teil der Milch wird direkt am Hof zu Joghurt, Frischkäse, Butter und cremigem Topfen veredelt. Zudem werden Lege- und Masthennen biologisch gehalten und Lungauer Roggen angebaut. Tipp: Hofladen besuchen!</p>	 
<p>Fern 36, 5571 Mariapfarr +43 664 88869543 mschroecker@gmx.at <a href="http://www.poinsitgut.at">www.poinsitgut.at</a></p>	

<h2>Pürstl</h2> <p>Johann Jäger</p>	
<p>Am biologisch bewirtschafteten Pürstlhof dreht sich alles ums Hühnerei. Rund 2.000 Legehennen können sich in den großen Freilandgehegen nach Lust und Laune frei bewegen. Das Futter stammt von hofeigenem Getreide oder aus der Region. Verkauf nach Vereinbarung ab Hof oder auf der Schranne.</p>	  
<p>Pürstlmoos 24, 5571 Mariapfarr +43 664 5309402 berndjaeger92@yahoo.de</p>	

<h2>Samerhof</h2> <p>Franz-Josef Moser</p>	
<p>Seit 1993 wird der Traditionsbetrieb biologisch bewirtschaftet. Neben der Mutterkuhhaltung, Forstwirtschaft und dem Ackerbau gibt's auch Pferde am Hof. Eine wichtige Rolle spielt der Eachtlinganbau. Ab Mitte September sind die Bio-Eachtlingsorten „Ditta“ und „Laura“ exklusiv ab Hof erhältlich.</p>	
<p>Stranach 34, 5571 Mariapfarr +43 664 9335173 urlaub@moser-samerhof.at <a href="http://www.moser-samerhof.at">www.moser-samerhof.at</a></p>	

## Sauschneider

Michaela Wieland



Hier wird Familienzusammenhalt großgeschrieben. Der als Nebenerwerb geführte Hof ist ein vielfältiger Bio-Mischbetrieb mit Acker-, Grünland- und Forstwirtschaft. Produkte wie Rind- und Schaffleisch, Masthühner, Speck, Kartoffeln und Brennholz werden ab Hof auf Vorbestellung verkauft.



Fanning 106, 5571 Mariapfarr  
+43 650 3144214  
info@sauschneider.at  
www.sauschneider.at

## Weberhof

Andreas Bauer

Familie Bauer hat sich auf die Original Lungauer Saubohne spezialisiert und möchte diesen wichtigen Eiweißlieferanten in der Tradition des Urgroßvaters wieder vermehrt auf die Teller bringen. Die Bohnen werden auf 1.250 Metern Seehöhe am hofeigenen Acker angebaut und schmecken zart speckig.



Grabendorf 55, 5571 Mariapfarr  
+43 650 9922797  
bauer.weber@aon.at  
www.ferienwohnung-lungau.at

## Wielandhof

Johannes Perner



Der Hof auf 1.350 m Seehöhe wird als Vieh- und Forstwirtschaft betrieben. Die Pinzgauer-Rinder werden nur mit dem besten Gras und Heu gefüttert und die Milch in der Hofkäserei zu feinem Frisch- und Schnittkäse verarbeitet. Tipp: gibt's ab Hof im SB-Kühlschrank und für alle Gäste beim Frühstück!



Lignitz 47, 5571 Mariapfarr  
+43 664 5983779  
info@wielandhof.at  
www.wielandhof.at

## Zehnerhof

Gottfried Rothensteiner



Als Bio-Pionier wird der Hof schon mehr als 40 Jahre ohne Pflanzenschutzmittel und synthetische Dünger bewirtschaftet. Die Aroniabeeren wachsen im sonnigen Biosphärenpark Lungau und werden am Hof schonend zu Saft, getrockneten Beeren und Aroniapulver verarbeitet.



Zankwarn 4, 5571 Mariapfarr  
+43 6473 8216  
info@zehnerhof.at  
www.zehnerhof.at



## Bacher

Gerhild Kassar






Der biologisch geführte landwirtschaftliche Betrieb von Familie Kassar hat sich auf Kalbinnenaufzucht spezialisiert. Dadurch sind immer nur junge Rinder am Betrieb. Das hochwertige Bio-Fleisch ist ganzjährig u. a. in der Lungauer Speis und im Hofladen erhältlich.









Markt 182, 5570 Mauterndorf  
+43 676 3624455  
kassargerhild@yahoo.com





<h2>Daslerhof</h2> <p>Christian Wirnsperger</p>	
<p>Am Daslerhof werden rund 25 Jungtiere und 13 Mutterkühe von Familie Wirnsperger liebevoll umsorgt. Zudem produziert Christian mit drei weiteren Betrieben aus dem Ort gemeinsam Bio-Weißwürste für die Direktvermarktung. Diese und das feine Kalbfleisch gibt's nach Voranmeldung ab Hof.</p>	  
<p>Markt 99, 5570 Mauterndorf                  +43 650 5055618                  chris_wirns@gmx.at</p>	

<h2>Imkerei Kaiser</h2> <p>Siegfried und Theresia Kaiser</p>	
<p>Der Fokus der Imkerei mit mehr als 20 Ertragsvölkern liegt auf der Carnica-Biene. Die Honigernten erfolgen dabei zwischen einer Höhe von 1.100 bis ca. 2.000 Metern. Ab Hof gibt's Blütenhonig, Cremehonig pur, mit Perga oder Haselnussmus sowie weitere Produkte wie Bienenwachskerzen.</p>	  
<p>Markt 342, 5570 Mauterndorf                  +43 664 2032323                  siegf.kaiser@gmail.com</p>	

<h2>Metzger</h2> <p>Hermann Mauser</p>	
<p>Der Metzgerhof mit 15 Milchkühen mit Kälbern wird seit 1992 biologisch geführt. Die Tiere verbringen dabei ihren Sommer auf der Metzgeralm in Tweng. Tipp: Dort gibt's eine herzhafte Almjause mit selbst gemachten Produkten wie Grill- und Weißwürsten! Ab Hof ist Kalbfleisch auf Bestellung erhältlich.</p>	 
<p>Markt 22, 5570 Mauterndorf                  +43 650 4320252                  hermann_mauser@yahoo.de</p>	

<h2>Imkerei Aigner</h2> <p>Maria und Florian Aigner</p>	
<p>In vierter Generation kümmern sich Florian und seine Familie liebevoll um ihre derzeit rund 30 Bienenvölker. Der einzigartige Geschmack des Honigs entsteht dabei durch die Wildblumen und Pflanzen der naturbelassenen Umgebung. Erhältlich sind die Produkte ab Hof nach Vereinbarung.</p>	 
<p>Hemerach 16, 5583 Muhr                  +43 664 4912433                  r.m.aigner@aon.at</p>	

<h2>Schoberhof</h2> <p>Rupert Kocher</p>	
<p>Seit 2001 bewirtschaftet die junge Generation den Bio-Hof mit viel Liebe und Engagement. Dazu zählen die Milchwirtschaft mit Kalbinnenaufzucht, die Forstwirtschaft, der Bio-Saat- und Speisekartoffelanbau, speziell des Lungauer Eachtlings, sowie der Dinkel- und Roggenanbau.</p>	 
<p>Lintsching 93, 5572 St. Andrä                  +43 6473 8374                  schoberhof@salzburg.at</p>	

<h2>Biohof Sauschneider</h2> <p>Elisabeth Löcker</p>	
<p>Am Bauernhof von Elisabeth und Peter wird viel Wert auf Kreislaufwirtschaft gelegt. Neben unterschiedlichem Speisegetreide zur Herstellung des hofgebackenen Brotes wird der legendäre Lungauer Tauernroggen biologisch angebaut und verarbeitet. Erhältlich sind die Produkte via Direktvermarktung.</p>	  
<p>Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen                  +43 6476 297                  sauschneider@sbg.at                  www.biourlaub.at</p>	

## Sagmeister

Johannes Rotschopf



Der Sagmeisterhof hat sich neben Kühen, Pferden, Schweinen, Ziegen und Hühnern auf die Erhaltung und Verarbeitung alter Getreidesorten spezialisiert. Dazu zählen der Tauernroggen, Oberkulmer Rotkorn-Dinkel, Nackthafer oder Indigoweizen. Und natürlich gibt's auch den Lungauer Eachtling.



Staig 39, 5581 St. Margarethen  
+43 676 7257248  
rotschopf.sagmeister@aon.at

## Bio-Imkerei Brugger

Melanie und Andreas Brugger

Das junge Imkerpaar startete 2021 mit zwei Wirtschaftsvölkern und einem Kunstschwarm auf 1.111 Metern Seehöhe, wobei die Bienenvölkeranzahl kontinuierlich steigt. Neben Honig werden auch Bienenwachstücher und Oxydel in der Imkerei selbst hergestellt. Nach Voranmeldung ab Hof erhältlich.



Fell 52, 5582 St. Michael  
+43 664 1673354  
melanie.brugger@gmx.net

## Eslörg

Peter Bliem

Familie Bliem bewirtschaftet mit ihrem Hof eine Fläche von 27 Hektar in Rinderhaltung mit rund 60 Tieren. Das Fleisch ist nach telefonischer Voranmeldung auch direkt ab Hof erhältlich.



Dasl 18, 5582 St. Michael  
+43 664 5911531  
bliem.esloerg@sbg.at

## Örgenhias

Thomas Schiefer

Auf der Alm kann man die Köstlichkeiten der Sennerinnen aus eigener Herstellung genießen. Dazu gehört die einzigartige Käsejause mit vielen verschiedenen Käsesorten sowie die Bauernkräpfen und das Rahmkoch. Alle Produkte werden vor Ort bzw. am Heimbetrieb produziert.



Dasl 15, 5582 St. Michael  
+43 664 4593392  
thomal@gmx.at  
[www.oergenhias-alm.at](http://www.oergenhias-alm.at)

## Kasparbauerhof

Doris Gfrerer



Die Milchkühe von Familie Gfrerer verbringen den ganzen Sommer auf der Alm. Die Qualität der Gräser schmeckt man in Milch und Käse. Zusätzlich gibt's frisches Rindfleisch. Tipp: der selbst gemachte Honigschnaps. Alle Produkte können ab Hof nur nach Voranmeldung abgeholt werden.



Dasl 17, 5582 St. Michael  
+43 664 75143492  
kasparbauerhof@outlook.de

## Burgerhof



Iris und Andreas Zitz

Mit viel Liebe zum Produkt stellt Familie Zitz hoch am Berg traditionelle Lungauer Spezialitäten her. Ob Bio-Bauernbutter, goldbraune Bauernkräpfen, Zirbengelee und Ribiselmarmelade, oder verschiedenste Sirupe und kräftige Geister – hier kann aus einer vielseitigen Bioproduktepalette gewählt werden.



Refling 27, 5580 Tamsweg  
+43 660 7424348  
i.zitz@hotmail.com  
[www.burgerhof.at](http://www.burgerhof.at)









<h2>Genussregion Lungauer Eachtling</h2> <p>Andreas Kaiser</p>	 
<p>Seit 2021 sind die Eachtling mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Der Begriff „Eachtling“ steht für Kartoffel und wird als Markenname verwendet. Die bis heute naturbelassenen, humushaltigen, sandigen Böden im Lungau eignen sich vorzüglich für den Anbau.</p>	
<p>Amtsgasse 8, 5580 Tamsweg +43 6474 2219 info@eachtling.at www.eachtling.at</p>	

<h2>Greilhof</h2> <p>Corinna und Philip Wind</p>	 
<p>Der Bio-Hof wird von Familie Wind mit großer Begeisterung seit über 20 Jahren geführt. Von der Aufzucht über das Schlachten bis hin zur Veredelung und Vermarktung wird alles vor Ort am Hof gemacht, das garantiert Metzgermeister Philip. Tipp: Marktstand auf der Salzburger Schranne!</p>	
<p>Mörtelsdorf 39, 5580 Tamsweg +43 676 9631521 office@bio-greilhof.at www.bio-greilhof.at</p>	



<h2>Langer</h2> <p>Martin Jakob Planitzer</p>	 
<p>Hier wird bestes Rindfleisch vom Lasaberg produziert. Die Tiere am Hof von Familie Planitzer können langsam wachsen und verbringen den ganzen Sommer artgerecht mit viel Auslauf auf der Alm. Das Ergebnis ist Rindfleisch mit feinem Geschmack. Echte Salzburger Qualität, die man schmeckt.</p>	
<p>Lasaberg 9, 5580 Tamsweg +43 660 6425377 martin.planitzer@yahoo.de</p>	

<h2>LFS Tamsweg – Standlhof</h2> <p>Mathias Gappmaier</p>	  
<p>Ungefähr 15 Kühe werden im Schulbetrieb täglich gemolken und deren Bio-Milch an die Salzburg Milch geliefert. Zudem ist der Standlhof Zuchtbetrieb des hochgefährdeten Braunen Bergschafs. Weiters werden bis zu 45 Ferkel jährlich gemästet und verarbeitet sowie auf den Äckern Eachtling und Getreide angebaut.</p>	
<p>Wölting 58, 5580 Tamsweg +43 6474 7126-11 direktion@lfs-tamsweg.at www.lfs-tamsweg.at</p>	

<h2>Lungauer Speis</h2> <p>Mathias Gappmaier</p>	  
<p>Die Lungauer Landwirtschaftsgenossenschaft bündelt in dem Verkaufsladen das vielfältige regionale Angebot. Ob Brot, Butter, Eier, Mehl, Nudeln, Eachtling, im Lungau gebraute Biere und natürlich das Lungauer Edelrind. Die Tiere werden direkt in der Metzgerei der LFS Tamsweg geschlachtet und verarbeitet.</p>	
<p>Preberstraße 7, 5580 Tamsweg +43 664 8962193 info@lungauerspeis.at www.lungauerspeis.at</p>	

## Ottinggut

David Gruber



David und Birgit haben es sich zur Aufgabe gemacht, regionale biologische Produkte zu produzieren. Die täglich frische Milch findet man im Milchautomaten. Bio-Eachtlinge, Joghurts und Vollmilchtopfen aus Bio-Milch und die Bio-Eier von den freilaufenden Hühnern werden direkt ab Hof angeboten.



Ottingweg 69, 5580 Tamsweg  
+43 664 1436788  
davidgruber@aon.at  
www.ottinggut.at

## Tonibauer

Johann Schitter



Der Bio-Bauernhof umfasst eine Mutterkuhhaltung, Forstwirtschaft und die Direktvermarktung von Rind- und Lammfleisch sowie Eiern. Und das ganze Jahr gibt's hier Urlaub am Bauernhof! Familie Schitter zeigt zudem gerne ihren Betrieb her, freut sich über Exkursionen und interessierte Gäste.



Einöd 1, 5580 Tamsweg  
+43 6769271550  
info@tonibauer.at  
www.tonibauer.at

## Trimminger

Stefan Hötzer



Der Arche- und Slow-Food-Lungau-Betrieb von Familie Hötzer achtet besonders auf eine nachhaltige Wirtschaftsweise. Im Einklang mit der Natur werden hier in Handarbeit Spezialitäten aus Kuh- und Schafmilch hergestellt. Zudem gibt's Gewürze, verschiedene Tees, Destillate und Brände.



Sauerfeld 143, 5580 Tamsweg  
+43 660 4722999  
trimminger@gmail.com



## Rigele

Wolfgang Kocher



Familie Kocher bewirtschaftet ihre Twengalm traditionell mit Pinzgauer Milchkühen und Tauernschecken-Ziegen. Dort gibt's auch die vielen Produkte der eigenen Bio-Landwirtschaft wie Speck, Würste vom eigenen Wild, vielseitige Käsesorten oder Zirben-Sirup. Tipp: Almfrühstück auf Vorbestellung!



Tauernstraße 5, 5563 Tweng  
+43 664 3696696  
twengeralm@salzburgurlaub.eu  
www.twengeralm.salzburgurlaub.eu

## Betriebsgemein. Graggaber-Urban

Joseph Graggaber





Die Tiere des Bio-Betriebes verbringen den ganzen Sommer auf der eigenen Alm. Die feine Bio-Milch wird ab Hof verkauft und das Rindfleisch über den regionalen Lebensmittelhandel vermarktet. Zudem können die typischen Lungauer Eachtlinge direkt ab Hof erworben werden.



Neggerndorf 55, 5585 Unternberg  
+43 660 6694064  
jgraggaber@gmx.at

<p><b>Davidhof</b> Martina und Manfred Gruber</p>	
<p>Die biologische Bewirtschaftung des Davidhofs ist vielseitig. Neben der Haltung von Mutterkühen und Burenziegen baut Familie Gruber Eachtlinge der Sorten Melody, Desiree, Ditta und Laura an und setzt auf bäuerliche Vermietung. Junggrind- und Kitzfleisch sowie die Kartoffeln gibt's ab Hof.</p>	 
<p>Dorfstraße 49, 5585 Unternberg +43 6474 8594 davidhof@aon.at</p>	

<p><b>Imkerei Karl Aigner</b> Karl Aigner</p>	
<p>Die Imkerei wird als Familienbetrieb geführt und verfügt über 80 Bienenvölker. Die Stöcke stehen inmitten blühender Bergwiesen auf über 1.100 Metern Seehöhe. Der Almrosencreme- und Almrosenhonig sowie der Blüten-/Waldhonig sind nach telefonischer Anmeldung ab Hof erhältlich.</p>	 
<p>Haltgasse 152, 5585 Unternberg +43 664 3797950 mariaaigner@outlook.com</p>	

<p><b>Kräutlhütte Almkäserei</b> Paul Schreilechner</p>	
<p>Besonderen Wert legt Familie Schreilechner auf die Erzeugung ihrer Milchprodukte. Die frische Milch stammt von den Kühen, die um die Hütte weiden. Als regionale Jause gibt's hier Selbstgemachtes wie Almbutter, Joghurt, diverse Käse, Speck, Brot und Strudel. Tipp: bestes Almmilcheis, frei von Zusatzstoffen!</p>	 
<p>Fanningberg 155, 5572 Weißpriach +43 664 3178677 kraeutlhof-schreilechner@sbg.at</p>	

<p><b>Moosalm</b> Viktoria Schlick</p>	
<p>Familie Schlick hat 2019 den Bauernhof Moos mit der dazugehörigen Moosalm gekauft. Nach der sorgsamem Sanierung werden hier nun aus bester Milch Almbutter, Joghurt, Topfen und verschiedenste Frisch- und Schnittkäse hergestellt. All das gibt's auf der Alm als regionale Brotzeit zu genießen!</p>	
<p>Lamm 39, 5584 Zederhaus +43 676 6213350 moosalm.riedingtal@gmail.com</p>	

<p><b>Müllnerbauer Edelbrände Moser</b> Matthias Rene Moser</p>	
<p>Familie Moser setzt auf gelebte Regionalität und Nachhaltigkeit als wichtigste Zutaten. Auch ihre Liebe zum Handwerk leben sie Tag für Tag. Neben der Bewirtschaftung der biologischen Landwirtschaft erzeugen sie seit 1995 in ihrer Brennerei hochwertige Edelbrände wie „Woodka“, „Troad“ und „Enzian“.</p>	   
<p>Zederhaus 49, 5584 Zederhaus +43 664 1542336 mosermatthias@gmx.net www.edelbraende-moser.at</p>	

<p><b>Waldhof Kösslergut</b> Markus Prodingner</p>	
<p>Nachhaltigkeit, Regionalität, Ressourcenschonung und höchstes Tierwohl sind bei Familie Prodingner eine Selbstverständlichkeit. Deshalb werden die Legehennen in kleinen Herden und ihrer natürlichen Lebensweise entsprechend gehalten. Neben Freilandeiern gibt's auch Suppenhühner und Honig.</p>	 
<p>Wald 15, 5584 Zederhaus +43 681 10742022 maxprodingner@icloud.com www.koesslergut.at</p>	

# UNSERE GASTGEBERINNEN

Bei den folgenden 156 Wirts- und Gasthäusern, Restaurants und Almütten, Hotels und Pensionen werden herkunftszertifizierte Gerichte angeboten.

Jeder der Teilnehmerinnen und Teilnehmer hat sich freiwillig verpflichtet, regional einzukaufen und heimischen Lebensmitteln den Vorzug zu geben. Einfach erkennbar an der Tafel „Ausgezeichnet aufgetischt“.

**Ausgezeichnet  
aufgetischt!**



**Jetzt zertifizieren lassen**

Für Fragen rund um die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung. Mehr dazu: [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)



*Auch online abrufbar!*



## ZEICHENLEGENDE

Speisen mit Herkunfts-Zertifikat



Frühstück mit Herkunfts-Zertifikat







# STADT SALZBURG

## Doktorwirt

Carolin Schnöll



In dem großen Familienbetrieb in ruhiger Lage wird noch sehr viel selbst gemacht. Auch regionale Qualität für die Hotel- und Seminargäste ist der Wirtin ein persönliches Anliegen. Toller Weinkeller!

Glaserstraße 9, 5026 Salzburg  
+43 662 622973  
schoell@doktorwirt.at  
[www.doktorwirt.at](http://www.doktorwirt.at)

## Das grüne Hotel zur Post

Georg Maier



Das Stadthotel bietet herzliche Gastfreundschaft kombiniert mit einer nachhaltigen und umweltfreundlichen Hotelführung. Und beim herrlichen Bio-Frühstück gibt's echten Genuss aus der Region!

Maxglaner Hauptstraße 45, 5020 Salzburg  
+43 662 832339-0  
info@hotelzurpost.info  
[www.hotelzurpost.info](http://www.hotelzurpost.info)

## Gasthof Hölle

Ernst Pühringer



Ein Aufenthalt, wie man ihn sich nur wünschen kann. Im hauseigenen Gasthof begeistert die Küche mit Salzburger Gerichten und landestypischen Klassikern aus regionalen Zutaten. Mit Gastgarten!

Dr.-Adolf-Altman-Strasse 2, 5020 Salzburg  
+43 662 820760  
info@hoelle.at  
[www.hoelle.at](http://www.hoelle.at)

## Heffterhof

Heffterhof – Seminarhotel



Das Seminarhotel gilt als Schaufenster für die Salzburger Landwirtschaft. Ob beim Bio-Frühstücksbuffet, beim abwechslungsreichen Mittagstisch oder beim Dinner: Hier wird Genuss gelebt!

Maria-Cebotari-Strasse 5, 5020 Salzburg  
+43 662 641996  
office@heffterhof.at  
[www.heffterhof.at](http://www.heffterhof.at)

## Hotel Gasthof Brandstätter

Familie Brandstätter



Mehrfach ausgezeichnet bietet der Gasthof seinen Gästen verführerische Spezialitäten. Beim Einkauf ist man auf regionale Herkunft bedacht, um beste Qualität servieren zu können. Schöne Terrasse!

Münchner Bundesstrasse 69, 5020 Salzburg  
+43 662 434535  
info@hotel-brandstaetter.com  
[www.hotel-brandstaetter.com](http://www.hotel-brandstaetter.com)

## Humboldtstüb

MMMoon GmbH



Der feinsinnige Umgang mit naturbelassenen Produkten ist der Anspruch von Martin Sönmezay und Michael Kalhammer. Alle Produkte kommen aus der Region und sind bio- oder demeter-zertifiziert!

Gstättengasse 4, 5020 Salzburg  
+43 676 6710407  
info@humboldtstueb.at  
[www.humboldtstueb.at](http://www.humboldtstueb.at)

## Restaurant Goldener Hirsch

Goldener Hirsch GmbH



Küchenchef Daniel Mild bietet im Gourmetlokal erlesene Kochkunst. Dieser wird durch die Verbindung mit besten regionalen Produkten ein besonderer Touch verliehen, auch beim Frühstück!

Getreidegasse 37, 5020 Salzburg  
+43 662 8084861  
restaurant.goldenerhirsch@luxurycollection.com  
[www.restaurantgoldenerhirsch.at](http://www.restaurantgoldenerhirsch.at)



## Villa Verde

Iris und Alex Jäger



Die Frühstückspension mit 11 Zimmern nahe der Stadt Salzburg wird im familiären Rahmen geführt. Besonderer Wert liegt beim exklusiven Frühstücksbuffet auf ausgesuchten, regionalen Produkten.

Leopoldskronstraße 15, 5020 Salzburg  
+43 699 12711933  
info@villa-verde.at  
www.villa-verde.at



# FLACHGAU

## Seehotel Huber

Familie Huber



Der Familienbetrieb nahe dem Wolfgangsee setzt ganz auf frische, hochwertige Lebensmittel aus der Region. Zu genießen in der gemütlichen Stube mit Kachelofen oder im lauschigen Gastgarten.

Seestraße 105, 5342 Abersee  
+43 6227 3652  
info@seehotel-huber.at  
www.seehotel-huber.at

## Hotel Friesacher

Michael Friesacher



Im Restaurant wird unter anderem mit Produkten aus der hauseigenen Landwirtschaft gekocht. Und gleich nebenan laden der Friesacher Heurige, die Einkehr und der Stadl zum weiteren Gustieren ein.

Hellbrunnerstraße 17, 5081 Anif  
+43 6246 8977  
office@friesacher.com  
www.friesacher.com

## Hotel Restaurant Kaiserhof

Richard Absenger



Die Kaiserhof-Küche kocht fast ausschließlich mit Zutaten aus Österreichs Genussregionen, verfeinert mit Beeren und Kräutern aus dem eigenen Garten. Das Frühstücksbuffet bietet zertifizierte Bioqualität.

Salzachtal Bundesstraße 135, 5081 Anif  
+43 6246 8920  
office@kaiserhof-anif.at  
www.kaiserhof-anif.at

## Hubertushof Anif

Familie Leikermoser



Max Leikermoser verwöhnt seine Gäste mit individuellen Menüs und Köstlichkeiten wie dem „Premiumrind“ und Fischen aus der Region. Tipp: die hauseigene Vinothek und die Gartenterrasse!

Alpenstraße 110, 5081 Anif  
+43 6246 8970  
hotel@hubertushof-anif.at  
www.hubertushof-anif.at

## Hotel Ammerhauser

Maria Ammerhauser



Regionale, saisonale Qualitätsprodukte werden von Küchenchef Gert Seebauer zu klassischen Spezialitäten veredelt. Ideal auch für besondere Anlässe und Feierlichkeiten im Winter- oder im Gastgarten.

Dorfstraße 1, 5102 Anthering  
+43 6223 2204  
info@ammerhauser.at  
www.ammerhauser.at

## Hotel Hammerschmiede

Ernstine Stadler



Mit regionalen Lebensmitteln zeigt das Küchenteam hier die Vielfalt der umliegenden Natur. Im uralten Gastraum werden Spezialitäten auch über offenem Feuer zubereitet. Ein Erlebnis für jeden Anlass!

Hammerschmiedstraße 9, 5102 Anthering  
+43 6223 2503  
info@hammerschmiede.at  
www.hammerschmiede.at

### Kernei's Mostheuriger

Familie Muckenhammer



Bauernhof, Mostheuriger und Hotel garni in einem – das gibt's nur beim Kernei im schönen Anthering. Eigene Landwirtschaft mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Most und Hofmetzgerei!

Bahnhofstraße 11, 5102 Anthering  
+43 6223 3385  
kontakt@kernei.at  
www.kernei.at

### Genussdorf Gmachl

Hotel Gmachl GmbH



Das Genussdorf steht seit 1787 für Momente voller Genuss. Kurze Wege, regionale Erzeugung, bio und ehrliches Handwerk stehen dabei im Mittelpunkt. Mit hauseigener Metzgerei und Brauerei nebenan!

Dorfstraße 35, 5101 Bergheim  
+43 662 4521240  
info@gmachl.at  
www.gmachl.at

### Romantikhotel Gmachl

Michaela Gmachl



Im ältesten Familienbetrieb Österreichs werden bereits seit 1334 Gäste bewirbtet, und das vorrangig mit regionalen Produkten von umliegenden Landwirtschaften. Denn hier wird Nachhaltigkeit gelebt.

Dorfstraße 14, 5161 Elixhausen  
+43 662 4802120  
romantikhotel@gmachl.com  
www.elixhauserwirt.at

### Landgasthof Rechenwirt

Robert Röck



Ob beim Mittagstisch oder abends – hier genießen die Gäste im gemütlichen Gastraum oder im netten Garten die Vielfalt heimischer Nahrungsmittel. Tipp: Gerne auch vegetarische und vegane Speisen!

Austraße 1, 5061 Elsbethen  
+43 662 623449  
office@rechenwirt.at  
www.rechenwirt.at

### Gasthof Gastagwirt

Fritz Maislinger



Die Tradition des seit 1380 bestehenden Gasthofs mit eigener Landwirtschaft wird von Familie Maislinger liebevoll gepflegt. Viele selbst gemachte Produkte und regionales Frühstück in Bioqualität!

Alte Wiener Straße 37, 5301 Eugendorf  
+43 6225 8231  
office@gastagwirt.at  
www.gastagwirt.at

### Am Hochfuchs

Familie Oberreiter



Hier genießen Gäste traditionelle Küche mit modernen Einflüssen und ausgezeichneten Weinen bei einem traumhaften Ausblick über den Flachgau. Mit Feuerstelle zwischen Bar- und Sitzbereich!

Bergweg 2, 5301 Eugendorf  
+43 6225 8289  
willkommen@hochfuchs.at  
www.hochfuchs.at

### Hotel & Gasthof Schorn

Familie Ziegler



In der einladenden Stube gibt's gutbürgerliche Küche und regionale Spezialitäten nach Saison. Frisch gekocht mit besten Produkten aus der nahen Umgebung. Tipp: Mittagsmenü von Mi bis Fr!

St. Leonhard Straße 1, 5083 Grödig  
+43 6246 72334  
info@gasthofschorn.at  
www.gasthofschorn.at

### Assisi Stuben

Stefan Buhk



Ziel des Küchenteams ist es, die Natur in ihrer Vielfältigkeit mit Geschmack und Lebensfreude auf den Teller zu bringen – und das alles hausgemacht. Mitglied der „Green Chefs“ und Slowfood Salzburg.

Salzburger Straße 158, 5084 Großgmain  
+43 664 9152241  
gast@assisi-stuben.com  
www.assisi-stuben.com

### Latschenwirt

Latschenwirt Gastronomie GmbH 

Im Restaurant und in der Einkehr gibt's Wild- und Fleischprodukte sowie hervorragenden Käse aus der Untersbergregion. Auch die Zutaten für die warmen Speisen kommen vorrangig aus dem Land Salzburg.

Buchhöhstraße 122, 5081 Großgmain  
+43 6247 84476  
office@latschenwirt.at  
[www.latschenwirt.at](http://www.latschenwirt.at)

### Steinerwirt in Großgmain

Familie Harl  

Ein guter Platz, um gut zu essen und zu trinken, Feste zu feiern, Menschen zu begegnen oder einfach Zeitung zu lesen. Ob in einer der gemütlichen Stuben oder im Gastgarten unter Kastanienbäumen.

Salzburger Straße 25, 5084 Großgmain  
+43 6247 7311  
mail@dersteinerwirt.com  
[www.dersteinerwirt.com](http://www.dersteinerwirt.com)

### Gasthof Mitterhof

Familie Gruber  

Im Landgasthaus wird seit rund 300 Jahren mit viel Liebe und Bedacht sowie regionalen Zutaten und selbst gemachten Produkten gekocht. Tipp: Spielplatz/Spielraum sowie Platz für bis zu 100 Personen.

Mitterhof 4, 5163 Mattsee  
+43 6217 5570  
gasthof@mitterhof.at  
[www.mitterhof.at](http://www.mitterhof.at)

### Seewirt Mattsee

Helmut Blüthl 

Das Küchenteam um Chefkoch Helmut Blüthl verarbeitet regionale und saisonale Produkte zu kreativen Gerichten. Der Blick auf den Mattsee ist dabei ein zusätzliches Gustostückerl.

Seestraße 4, 5163 Mattsee  
+43 6217 5271  
kuscheln@seewirt-mattsee.at  
[www.seewirt-mattsee.at](http://www.seewirt-mattsee.at)

### Gasthaus Kienberg

Martin Teufl 

Ob in der igrigen Wirtsstube oder auf der Terrasse – hier lassen sich gemütliche Stunden verbringen. Für die abwechslungsreiche Küche werden ausschließlich frische Produkte aus der Region verwendet.

Neufahrn 39, 5202 Neumarkt  
+43 6216 20568  
office@kienberg.at  
[www.kienberg.at](http://www.kienberg.at)

### Gasthof Gerbl

Familie Gerbl 

Mit traditioneller Gastlichkeit fühlt sich Familie Gerbl sehr verbunden und da mit frischen, regionalen Produkten gekocht wird, variiert die Karte je nach Saison. Tipp: der „Schweinsbratensontag“.

Hauptstraße 28, 5202 Neumarkt  
+43 6216 5204  
office@gasthofgerbl.at  
[www.gasthofgerbl.at](http://www.gasthofgerbl.at)

### Braugasthof Sigl

Walter Maislinger 

Im Braugasthof wird mit hochwertigen Lebensmitteln aus dem eigenen Kräutergarten und der unmittelbaren Umgebung gekocht. Ideal auch für Feiern mit Veranstaltungssaal für 250 Personen.

Dorfplatz 1, 5162 Obertrum  
+43 6219 7700  
office@braugasthof-sigl.at  
[www.braugasthof-sigl.at](http://www.braugasthof-sigl.at)

### Landgasthaus Hofwirt

Adolf und Anita Goiginger 

Im Landgasthaus mit eigener Landwirtschaft kann man nicht nur richtig gut essen, sondern auch mit erleben, wie die Tiere aufwachsen. Gekocht wird von Adolf selbst, vorwiegend mit eigenen Zutaten.

Dorf 5, 5205 Schleedorf  
+43 6216 6572  
agoiginger@cablelink.at  
[www.hofwirt-schleedorf.at](http://www.hofwirt-schleedorf.at)

## Landgut Gasthof Fischtagging

Familie Weindl



Hier werden in der Küche hofeigene Produkte wie Fleisch von den eigenen Hochlandrindern, saisonales Gemüse und andere Bioprodukte verarbeitet. Schattiger Gastgarten mit Blick auf den Wallersee!

Fischtagging 8, 5201 Seekirchen  
+43 664 5124096  
johann.weindl@gasthof-fischtagging.at  
[www.gasthof-fischtagging.at](http://www.gasthof-fischtagging.at)

## RisotTomas

Thomas Ensinger



In dem zum trendigen Foodtruck umgebauten Airstream Bj 1969 ist Thomas auf Salzburgs Straßen unterwegs und kocht köstliches Risotto, verfeinert mit regionalen Zutaten ganz nach Saison.

Fischtagging 81, 5201 Seekirchen  
+43 6641125726  
genuss@risottomas.at  
[www.risottomas.at](http://www.risottomas.at)

## Rudi Pichler Catering

Rudi Pichler



Für den Genuss-Botschafter ist die regionale und saisonale Küche Grundvoraussetzung seiner Gerichte und die Natur die Speisekarte dazu. Ob im kleinen Rahmen oder beim Großeventcatering.

St. Georgener Landesstraße 11, 5113 St. Georgen  
+43 664 1412513  
info@rudi-pichler.at  
[www.rudi-pichler.at](http://www.rudi-pichler.at)

## Hotel & Gasthof Fürberg

Familie Ebner



Familie Ebner achtet auf eine natürliche und einfache Zubereitung. Die Basis dafür sind wertvolle Lebensmittel aus der Region. Diese werden in herzlicher Gastfreundschaft direkt am See genossen!

Fürbergstraße 30, 5340 St. Gilgen  
+43 6227 2385  
gasthof@fuerberg.at  
[www.fuerberg.at](http://www.fuerberg.at)

## Gasthaus zur Post

Anton Gerbl



Seit mehr als 80 Jahren sorgt Familie Gerbl für das Wohl ihrer Gäste – ob in Form von erstklassigem Fleisch aus eigener Produktion, feinem Essen im Gasthof oder gemütlichen Zimmern. Einfach gut!

Marktplatz 9, 5204 Straßwalchen  
+43 6215 5060  
office@antongerbl.at  
[www.antongerbl.at](http://www.antongerbl.at)

## Gasthof Kirchenwirt

Familie Schmeisser



Im gutbürgerlichen Gasthof direkt an der Seepromenade finden Gäste neben typisch regionalen Gerichten und Hausmannskost auch internationale Kreationen. Viele Zutaten kommen aus der Region!

Bürglstraße 2, 5350 Strobl  
+43 6137 7207  
info@kirchenwirt.eu  
[www.kirchenwirt.eu](http://www.kirchenwirt.eu)

## Hotel garni Weberhäusl

Christine und Franz Wolfgruber



Familie Wolfgruber verbindet Herzlichkeit und Gastfreundschaft mit der Gemütlichkeit eines familiär geführten Hotels. Abgerundet mit regionalen Spezialitäten in bester Qualität.

Weissenbach 13, 5350 Strobl  
+43 6137 7261  
info@weberhaeusl.com  
[www.weberhaeusl.com](http://www.weberhaeusl.com)

## Landgasthof Santner

Familie Santner



Der Familienbetrieb mit hauseigener Fleischerei bietet laufend frische saisonale Gerichte aus der Region. Der Tag beginnt mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet u. a. mit eigenen Produkten.

Marktplatz 2, 5303 Thalgau  
+43 6235 7216  
office@landgasthofsantner.at  
[www.landgasthofsantner.at](http://www.landgasthofsantner.at)

# königgut



**WIR KOCHEN  
AUCH NUR MIT  
WASSER.**

Wahrscheinlich sind  
es aber die Liebe und  
der Respekt vor unseren  
Lebensmitteln, die  
unsere Menüs ganz  
besonders  
machen.



*Echter Genuss  
aus unserer Heimat.*

T: +43 (0)662 850393 | [hotel@koeniggut-salzburg.at](mailto:hotel@koeniggut-salzburg.at)  
[www.koeniggut-salzburg.at](http://www.koeniggut-salzburg.at) | [f](#) Hotel Königgut | [i](#) hotel\_koeniggut



## Bistro Ökohof Feldinger

Elisabeth Feldinger



100 % bio heißt es bei Frühstück oder Veggie-Vollwert-Biolunch im gemütlichen Bistro. Die Zutaten dazu kommen zum größten Teil aus dem eigenen Biogemüsebau. Tipp: auch vegane Speisen!

Walsersfeldstraße 13, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 850897  
office@oekohof.at  
[www.oekohof.at](http://www.oekohof.at)

## Fuchsbau

Stefan Fuchs



Restaurant und Wirtshaus? Das geht! Besonderen Wert legt der Familienbetrieb dabei auf saisonale Zutaten aus einem Umkreis von 30 km rund um Wals. Damit verwöhnt Stefan auch viele Stammgäste.

Käferheimerstraße 152, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 664 1779177  
info@fuchsbau-wals.at  
[www.fuchsbau-wals.at](http://www.fuchsbau-wals.at)

## Hotel Königgut

Familie Reiter



Im Hotel erleben Gäste Regionalität der Marke Eigenanbau in familiärer Atmosphäre. Gekocht wird mit zahlreichen Produkten aus der eigenen Landwirtschaft. Tipp: ideal auch als Seminarhotel!

Oberfeldstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim  
+43 662 850393  
hotel@koeniggut-salzburg.at  
[www.koeniggut-salzburg.at](http://www.koeniggut-salzburg.at)



# TENNENGAU

## Gasthaus Landhotel Traunstein

Familie Pendl



Wer Wert auf Qualität legt, ist bei Familie Pendl gut aufgehoben. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – nichts soll hier weite Wege hinter sich haben. Die traditionelle Küche wird deshalb groß geschrieben.

Au 66, 5441 Abtenau  
+43 6243 2438  
info@gasthaustraunstein.at  
[www.gasthaustraunstein.at](http://www.gasthaustraunstein.at)

## Gasthof Seefeldmühle

Familie Wallinger



Das Wirtshaus begeistert das ganze Jahr über mit saisonalen Gerichten und Spezialitäten. Ob im schattigen Gastgarten oder im Wintergarten, immer ein kulinarischer Genuss aus dem Salzburger Land.

Adnet 68, 5421 Adnet  
+43 6245 83224  
office@seefeldmuehle.com  
[www.seefeldmuehle.com](http://www.seefeldmuehle.com)

## Annaberg Postwirt

Familie Haigermoser



Nach dem Motto „Das Gute liegt so nah“ setzt Familie Haigermoser auf regionale Produkte: ob fangfrischer Fisch, Bio-Nudeln oder Fleisch. Beim Postwirt treffen sich Einheimische wie Gäste.

Annaberg 5, 5524 Annaberg  
+43 6463 20216  
info@post-wirt.at  
[www.post-wirt.at](http://www.post-wirt.at)

## Gasthof Langwies

Familie Brunbauer



Rupert Herzogs Team vereint Bodenständigkeit mit Innovation. Es zaubert moderne Interpretationen Salzburger Spezialitäten aus dem Besten von der Region, vieles davon auch aus der eigenen Landwirtschaft.

Langwies 22, 5424 Bad Vigaun  
+43 6245 8956  
hotel@langwies.at  
[www.langwies.at](http://www.langwies.at)

## Döllerer's Genusswelten

Andreas Döllerer



Vom Hotel bis zu Feinkost und Vinothek: Dieser gediegene Ort der Gastfreundschaft vor den Toren Gollings lässt keine Wünsche offen. Andreas Döllerer setzt dabei auf die kulinarische Vielfalt der Region.

Markt 56, 5440 Golling  
+43 6244 4220  
office@doellerer.at  
www.doellerer.at

## Café PurPur

Tom Ernst



Im Café im Schloss Wiespach verschmelzen kulinarische Köstlichkeiten und Kunst auf einzigartige Weise. Hausgemachte Speisen, Frühstück und Snacks sind geprägt von regionaler Qualität.

Wiespachstraße 7, 5400 Hallein  
+43 677 64714918  
CafePurPur@gmx.at  
www.schloss-wiespach.at

## Die Genusskrämerei

Aaron Priewasser



Hier verbindet sich gutes Essen mit einer kleinen, feinen Krämerei. Dabei wird auf Regionalität und die Herkunft der Produkte geachtet. Ob für Tapas, beim Brunch oder fürs genussvolle Abendessen.

Gollinger-Tor-Gasse 1, 5400 Hallein  
+43 664 75032236  
office@genusskraemerei.at  
www.genusskraemerei.at

## Gasthof Hohlwegwirt

Ernst Kronreif



Die Küche ist für regionale Schmankerl bekannt. Spezialisiert hat sich der Wirt auf selbst gemachte Pasteten und auf frische, heimische Fische. Gartenterrasse mit herrlichem Blick auf den Untersberg!

Salzburgerstraße 84, 5400 Hallein  
+43 6245 824150  
gasthof@hohlwegwirt.at  
www.hohlwegwirt.at

## Gasthof Sagwirt

Gerald Pichler



Koch Gerald Pichler verzaubert seine Gäste mit traditioneller Wirtshauskost oder internationaler Gourmetküche aus besten heimischen Produkten. Tipp: Das Lamm bei den Tennengauer Genusstagen!

Gaißau 58, 5425 Krispl  
+43 6240 209  
office@sagwirt.at  
www.sagwirt.at

## Gasthütte Spielbergalm

Josef Ziller



Die Spielbergalm ist der perfekte Ausgangspunkt, um die Natur zu erkunden und klassische Salzburger Almhütten-Speisen zu genießen. Besonders schön: die Aussicht auf die umliegende Bergwelt!

Gaißau 185, 5421 Krispl  
+43 6240 385  
info@spielbergalm.com  
www.spielbergalm.com

## Krisplwirt

Anton Rieger



Mitten in der schönen Tennengauer Bergwelt werden die Gäste mit authentischen Gaumenfreuden verwöhnt. Produkte aus der Umgebung gehören hier als Zutat zum Grundrezept dazu.

Krispl 17, 5425 Krispl  
+43 660 5500015  
office@krisplwirt.at  
www.krisplwirt.at

## Jadorferwirt

Josef Ramsauer



Der Familienbetrieb steht für echte Gastfreundschaft. Vater und Sohn sorgen gemeinsam für regionale Gaumenfreuden, traditionell gekocht und modern inspiriert. Tipp: das Platzerl unter der Linde!

Jadorf 9, 5431 Kuchl  
+43 6244 5244  
info@jadorferwirt.at  
www.jadorferwirt.at

DÖL  
LER  
ER

WEIN  
HAUS



**Stöbern Sie durch unser vielfältiges Sortiment** aus Raritäten, neuen Entdeckungen, exklusiven Highlights und kaum vergleichbaren Jahrgangstiefen. Gustieren Sie, holen Sie sich Ideen, finden Sie das perfekte Geschenk!



**SHOP.DOELLERER.AT**

SCANNEN & UNSEREN  
ONLINESHOP ENTDECKEN

### Kirchenwirt Puch

Christian Rettenbacher



Der berühmte hausgemachte Speck der eigenen Hausschweine, Käse und liebevoll zubereitete, frische Produkte aus der Region stehen hier auf der Speisekarte. Ideal für Feiern bis 400 Personen.

Halleiner Landesstraße 116, 5412 Puch  
+43 6245 83134  
info@kirchenwirt.at  
www.kirchenwirt.at

### Gasthof Bachrain

Ulrike und Manfred Siller



Qualität und Regionalität spielen am Berggasthof eine große Rolle. Wo möglich wird auf die Produkte aus eigener Landwirtschaft zurückgegriffen – und das alles in Bio-Qualität. Sonnige Terrasse!

Moosegg 19, 5440 Scheffau  
+43 664 2422969  
info@bachrain.at  
www.bachrain.at

### Pointwirt

Familie Wallinger



Die Küche des Hauses steht für eine abwechslungsreiche Vielfalt zwischen traditionellen und saisonal angepassten Gerichten mit regionalen Produkten. Tipp: Die Pointwirt-Platte mit vielen Spezialitäten.

Scheffau 53, 5440 Scheffau  
+43 6244 8449  
info@pointwirt.at  
www.pointwirt.at

## PINZGAU



### Hotel Gasthof Lukashansl

Lukashansl GmbH



Mitten im Nationalpark Hohe Tauern genießen die Gäste traditionelle Speisen aus regionalen Zutaten. Der eigene Speck, Käse oder die Bergmilch können auf der zugehörigen Trauneralm verkostet werden.

Salzburger Straße 1, 5671 Bruck  
+43 6545 7458  
info@lukashansl.at  
www.lukashansl.at

### Die Bürglalm

Gabi Bürgler



In der mit viel Liebe eingerichteten Hütte erlebt man ehrliche und gelebte Gastfreundschaft. Das Essen ist traditionell und regional. Ob Käse, Butter, Brot oder Kräutersirupe. Tipp: mit Schauküche!

Sonnberg 21, 5652 Dienten  
+43 6461 4260  
info@buerglalm.at  
www.buerglalm.at

### Hotel Römerhof

Familie Enn-Scherer



Das Landhotel am alten Römerweg beherbergt vier Generationen. Diese bieten ihren Gästen eine familiäre Atmosphäre sowie eine heimische und internationale Küche mit regionalen Zutaten.

Glocknerstraße 77, 5672 Fusch  
+43 6546 2180  
hotel@roemerhof-fusch.at  
www.roemerhof-fusch.at

### Hotel Barbarahof

Familie Mariacher



Die Welt der Kulinarik ist bunt – und im Hotelrestaurant ist sie vor allem auch frisch, knackig und regional. Die Küchenphilosophie? Kulinarischer Purismus, der Wert auf das Wesentliche legt.

Nikolaus-Gassner-Straße 11, 5710 Kaprun  
+43 6547 7248  
info@hotel-barbarahof.at  
www.hotel-barbarahof.at

## Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn

Gletscherbahnen Kaprun AG  

Auf 3.029 Metern lädt Salzburgs höchstgelegenes Restaurant zu einem einzigartigen Gipfel-Frühstück sowie vielfältigen Mittagsbuffet bei spektakulärem Ausblick in die Berge ein. Ganzjährig geöffnet!

Kitzsteinhornplatz 1a, 5710 Kaprun  
+43 6547 8621  
office@kitzsteinhorn.at  
[www.kitzsteinhorn.at](http://www.kitzsteinhorn.at)

## Hotel Auhof

Familie Rauter  

Für den Küchenchef und seine kreativen Köpfe ist es eine Selbstverständlichkeit nur höchste Qualität für köstlichen Geschmack zu servieren. Wie Rindfleisch aus Kaprun oder zartes Tauernlamm aus Taxenbach.

Augasse 4, 5710 Kaprun  
+43 6547 8540  
info@derauhof.at  
[www.derauhof.at](http://www.derauhof.at)

## Kennidi Cafe Restaurant

Familie Wuthe 

Familie Wuthe kocht frisch mit heimischen Lebensmitteln. Ob Brötchen, Fingerfood, exklusives Buffet oder Galamenü. Ganz nach Wunsch für Veranstaltungen mit bis zu 900 Personen.

Wilhelm-Fazokas-Straße 15c, 5710 Kaprun  
+43 660 5377446  
kennidi@ampere.at  
[www.cafe-bistro-kennidi.at](http://www.cafe-bistro-kennidi.at)

## Maisi Alm

Gletscherbahnen Kaprun AG  

Direkt an der Talstation der MK Maiskogelbahn ist die Alm ganzjährig ein beliebter Treffpunkt. Serviert wird eine vielseitige Speisenauswahl und Pinzgauer Klassiker. Im Sommer mit Picknick-Korb!

Kitzsteinhornplatz 1a, 5710 Kaprun  
+43 6547 8621  
office@kitzsteinhorn.at  
[www.kitzsteinhorn.at](http://www.kitzsteinhorn.at)

## Restaurant Gletschermühle

Gletscherbahnen Kaprun AG  

Auf dem Sonnenplateau auf 2.450 Metern genießen die Gäste im Winter im Restaurant und auf der Panoramaterrasse mit bodenständige Gerichte. Frisch und möglichst mit regionalen Zutaten gekocht.

Kitzsteinhornplatz 1a, 5710 Kaprun  
+43 6547 8621  
office@kitzsteinhorn.at  
[www.kitzsteinhorn.at](http://www.kitzsteinhorn.at)

## Weitblick Kaprun

Sport Bründl GmbH 

Ein Ort des kulinarischen Genusses und der Entspannung mit Blick auf das malerische Kitzsteinhorn. Das nachhaltige Gastronomiekonzept bietet biologische, saisonale und regionale Köstlichkeiten.

Nikolaus-Gassner-Straße 4, 5710 Kaprun  
+43 6547 8388410  
weitblick@bruendl.at  
[www.weitblick-bruendl.at](http://www.weitblick-bruendl.at)

## Gasthof Wachter

Irmgard Herzog-Rieder 

Das Küchenteam verwöhnt mit hausgemachten Spezialitäten aus dem Saalachtal und Gerichten aus aller Welt. Der Tag beginnt dabei schon genussvoll mit einem Frühstück vom reichhaltigen Buffet.

Rosental 8, 5771 Leogang  
+43 6583 8304  
gasthof-wachter@aon.at  
[www.hotel-gasthof-leogang.at](http://www.hotel-gasthof-leogang.at)

## Good Life Resort Riederalm

Familie Herbst  

Küchenchef Andreas Herbst setzt auf Produkte höchster Qualität, möglichst aus Leogang und der nahen Region. Denn: „Beste Küche gelingt nur mit besten Zutaten“, so das Credo von Familie Herbst.

Rain 100, 5771 Leogang  
+43 6583 7342  
info@riederalm.com  
[www.riederalm.com](http://www.riederalm.com)



## Hotel Salzburger Hof

Familie Hörl



Das Hotel bietet Komfort und kulinarische Köstlichkeiten aus dem Land Salzburg. Der Fokus liegt dabei auf der Regionalität der Speisen. Natürliche, heimische Zutaten tragen zum besonderen Genuss bei.

Sonnberg 170, 5771 Leogang  
+43 6583 7310  
office@salzburgerhof.eu  
[www.salzburgerhof.eu](http://www.salzburgerhof.eu)

## Wirtshaus Bäckerwirt

Barbara und Johann Frick



Hier werden alle Speisen hausgemacht. Zudem kommt das Fleisch von der eigenen Landwirtschaft, der Speck aus der hofeigenen Metzgerei und auch Butter und Brot werden selbst vor Ort hergestellt.

Leogang 1, 5771 Leogang  
+43 6583 82040  
info@baeckerwirt.at  
[www.baeckerwirt.at](http://www.baeckerwirt.at)

## Wirts'haus Zum Schweizer

Johannes Kracher



Hannes verwöhnt seine Gäste mit typisch österreichischer Küche und saisonalen Köstlichkeiten aus hervorragenden heimischen Produkten. Tipp: bei Schönwetter mit Blick auf die Loferer Steinberge!

Markt 44, 5090 Lofer  
+43 6588 8238  
info@zum-schweizer.at  
[www.zum-schweizer.at](http://www.zum-schweizer.at)

## Der Sonnenhof

Monika und Christian Herzog



Das ausgewogene Bio-Frühstück mit regionalem Schwerpunkt garantiert einen genussvollen Start in den Tag. Die Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Umgebung liegt Familie Herzog dabei am Herzen.

Sonnberg 1, 5761 Maria Alm  
+43 6584 7748  
urlaub@der-sonnenhof.at  
[www.der-sonnenhof.at](http://www.der-sonnenhof.at)

## moser-HOCHKÖNIG

Familie Niederreiter



Das Restaurant serviert köstliche Speisen der österreichischen Küche, die mit den besten Zutaten aus der Region zubereitet werden. Von traditionellen Gerichten bis zu kreativen kulinarischen Kreationen.

Am Dorfplatz 2, 5761 Maria Alm  
+43 6584 7721  
info@mein-moser.at  
[www.mein-moser.at](http://www.mein-moser.at)

## Tom Almhütte

edertom GmbH & Co KG



Auf der Speisekarte treffen Klassiker der Hüttenkulinarik auf internationales Flair. Die meisten Produkte hierfür kommen aus der umliegenden Region. Unbedingt den Alm-Brunch ausprobieren!

Natrun 50, 5761 Maria Alm  
+43 676 3535045  
alm@edertom.com  
[www.edertom.com](http://www.edertom.com)

## Restaurant Sunnseit

Anton Seber



Chef und Küchenmeister Toni Seber garantiert regionale und saisonale Küche, Bio-Grundprodukte heimischer Betriebe und selbst gemachte Mehlspeisen. Tipp: Sonnenterrasse mit 3.000er-Blick!

Breitmoos 49, 5730 Mittersill  
+43 676 7773996  
info@sunnseit.at  
[www.sunnseit.at](http://www.sunnseit.at)

## Alpengasthof Stockenbaum

Hannes Kaserer



Familie Kaserer steht für höchste Qualität und verwendet vorrangig bäuerliche Lebensmittel u. a. aus der eigenen Landwirtschaft sowie selbst angebaute Kräuter und Wildbret. Ganztägig warme Küche!

Sonnberg 53, 5741 Neukirchen  
+43 6565 6452  
info@stockenbaum.at  
[www.stockenbaum.at](http://www.stockenbaum.at)

## Gasthof Siggen

Andreas Brugger



Im familiär geführten Hotel und Restaurant finden Gäste eine feine Auswahl gutbürgerlicher und traditioneller Gerichte. Übernachtungsgäste genießen das vorrangig regionale Frühstücksbuffet!

Sulzau-Mittergasse 63, 5741 Neukirchen  
+43 664 9957566  
info@siggen.at  
www.siggen.at

## Jausenstation Einödhof

Marlies Hotter



Ob köstliche Brettljause oder selbst gebrannte Schnäpse, hier gibt's hausgemachte Spezialitäten aus eigener Landwirtschaft. Familien-Tipp: Streichelzoo! Von April bis November täglich geöffnet.

Einöde 7, 5741 Neukirchen  
+43 664 2488488  
marlies.hotter@aon.at

## Austrian Tapas

Thomas Pichlmaier



Im Foodtruck von Thomas und seinem Team gibt's österreichische Speisen neu interpretiert. Saisonal und regional abgestimmt für den echten Salzburger Genuss. Tipp: Schweinsbraten im Knödel!

Salzachstraße 3, 5722 Niedersnill  
+43 699 10063006  
austrian-tapas@outlook.com  
www.austrian-tapas.at

## Hotel Gasthof Kröll

Ralf Kröll



Als „Gastwirt Nationalpark Hohe Tauern“ hat sich Ralf Kröll ganz traditionellen Gustostückerln und „Pinzgauer Schmankerln“ verschrieben. Die Zutaten dazu stammen aus der heimischen Landwirtschaft.

Steindorf-Au 5, 5722 Niedersnill  
+43 6548 8230  
info@gasthof-kroell.at  
www.gasthof-kroell.at

## Gasthof Andrelwirt

Familie Mayer



Der Gasthof im Rauriser Tal wird seit 1520 als Gaststätte geführt. Die Küche mit ihren kulinarischen Spezialitäten schätzen nicht nur die Hausgäste. Tipp: Roastbeef oder Filetsteak vom Rauriser Highlander!

Dorfstraße 19, 5661 Rauris  
+43 6544 6411  
info@andrelwirt.at  
www.andrelwirt.at

## Hotel Rauriser Hof

Familie Rießlegger-Mayr



Das familienfreundliche Hotel bietet die perfekte Mischung aus Entspannung, Aktivurlaub und feinsten Kulinarik. Aus regionalen Zutaten werden dabei feine Gourmet-Kreationen geschaffen.

Marktstraße 6, 5661 Rauris  
+43 6544 6213  
info@rauriserhof.at  
www.rauriserhof.at

## Restaurant GUSTO

Familie Langreiter



Familie Langreiter zaubert mit besten Rohstoffen aus der Region authentische und saisonale Gerichte auf die Teller. Und bietet dabei hohes Küchenniveau in gemütlicher Atmosphäre.

Dorfstraße 22, 5661 Rauris  
+43 6544 6404  
gusto@rauris.net  
www.restaurant-gusto.at

## Alpenoase Sonnhof

Familien Dragosics & Weber



Genuss und Kulinarik werden hier groß geschrieben! Das beginnt bereits beim regionalen Einkauf. Die stets frische Zubereitung der Speisen sorgt für die kulinarische Abrundung des Genuss-Erlebnisses.

Martenweg 135, 5754 Saalbach-Hinterglemm  
+43 6541 6295  
info@alpenoase.at  
www.alpenoase.at

## Wirtshaus Liebe Heimat

Daniel Resch



Aus regionalen und hausgemachten Produkten werden mit besonderer Sorgfalt echte Gaumenfreuden gezaubert. Traditionelle Köstlichkeiten genießt man im gemütlichen Biergarten!

Vorderglemm 778, 5753 Saalbach-Hinterglemm  
+43 664 6570854  
info@liebe-heimat.at  
[www.liebe-heimat.at](http://www.liebe-heimat.at)

## Familien- & Gartenhotel Theresia

Harald Brettermaier



Hier werden aus Überzeugung nachhaltige, gesunde und wertvolle Speisen zubereitet. Das Küchenteam sorgt dafür, dass diese nicht nur köstlich schmecken, sondern auch besonders schön aufgetischt werden.

Glemmtaler Landesstr. 208, 5753 Saalbach  
+43 6541 74140  
info@hotel-theresia.co.at  
[www.hotel-theresia.com](http://www.hotel-theresia.com)

## Hotel Eggerhof

Franz Fresacher



Im traditionsreichen und herzlich geführten Familienbetrieb erwartet Gäste das Beste aus der Küche. Ob reichhaltiges Frühstücksbuffet oder 4-gängiges Abendmenü. Tipp: eigenes Rindfleisch!

Schönleitenweg 81, 5753 Saalbach-Hinterglemm  
+43 6541 7221  
info@eggerhof.at  
[www.eggerhof.at](http://www.eggerhof.at)

## Hotel Thurnerhof

Familie Kröll



Ein genussvoller Start in den Tag – nichts geht über ein herrliches Frühstück! Und das finden die Gäste hier beim reichhaltigen Frühstücksbuffet. Auch zum Abendessen kommt viel Regionales auf den Tisch.

Bergerkreuzweg 56, 5753 Saalbach-Hinterglemm  
+43 6541 6639  
info@thurnerhof-saalbach.at  
[www.thurnerhof-saalbach.at](http://www.thurnerhof-saalbach.at)

## Hotel Tiroler Buam

Familie Mair



Die Küche des Restaurants „Südtiroler Fein.Speisen“ steht im Mittelpunkt des Hauses und verwöhnt die Gäste mit zahlreichen regionalen Köstlichkeiten. Genuss mit echter, familiärer Gastlichkeit!

Vorderglemm 267, 5753 Saalbach-Hinterglemm  
+43 6541 6513  
info@tirolerbuam.at  
[www.tirolerbuam.at](http://www.tirolerbuam.at)

## Hotel Vorderronach

Familie Riedlsperger



Gastgeber Gabriel ist Landwirt mit Leib und Seele. Mit frischen, heimischen Produkten, die teilweise direkt vom Bauernhof kommen, zaubert er schmackhafte Gerichte und Pinzgauer Spezialitäten.

Ronachweg 47, 5753 Saalbach-Hinterglemm  
+43 6541 6447  
hotel@vorderronach.at  
[www.vorderronach.at](http://www.vorderronach.at)

## Jufa Alpenhotel Saalbach

Bernhard Mayr



Das Alpenhotel mitten in Saalbach setzt auf regionale Produkte: ob bei Obst und Gemüse, Milch, Käse und Wurst oder Honig. Und im Winter geht's direkt vor der Hoteltüre ins Skivergnügen!

Unterdorf 212, 5753 Saalbach-Hinterglemm  
+43 5 783 57010  
h.saalbach@jufahotels.com  
[www.jufahotels.com/hotel/saalbach](http://www.jufahotels.com/hotel/saalbach)

## Wiesergut

Familie Kröll



Hier kocht man mit besten Produkten, vorwiegend aus der Region oder erntefrisch aus der familiengeführten Landwirtschaft. Alte Familienrezepte neu interpretiert schaffen damit authentischen Genuss.

Wiesern 48, 5754 Saalbach-Hinterglemm  
+43 6541 6308  
info@wiesergut.com  
[www.wiesergut.com](http://www.wiesergut.com)

## Gasthaus Brandwirt

Rosemarie Mehr



Bereits in vierter Generation führt Familie Mehr mit viel Freude das Traditionsgasthaus. Großer Wert wird auf die nachhaltige Verarbeitung saisonaler und regionaler Produkte in höchster Qualität gelegt.

Ritzenseestraße 1, 5760 Saalfelden  
+43 650 5037215

info@hotel-saalfelden.com

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

## Saliter Hof

Erwin Kaindl



Das Lifestyle-Hotel legt besonderes Augenmerk auf hochwertige Naturmaterialien sowie eine entspannte Wohlfühl-Atmosphäre. Das Gourmetrestaurant bietet u. a. Köstlichkeiten aus der Region.

Uttenhofen 5, 5760 Saalfelden  
+43 6582 73381

info@saliterhof.at

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

## Taxenbacherhof

Familie Brugger



In dem gemütlichen Restaurant verwöhnt Chef Wolfgang selbst seine Gäste: ob Gourmetmenüs oder à la carte, traditionell oder innovativ. Hier ist sicher für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Raiffeisenstraße 6, 5660 Taxenbach  
+43 6543 5215

info@taxenbacherhof.at

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

## Areit Alm

Peter Pfeffer



Moderne Gastlichkeit, gemütliches Ambiente und kulinarische Vielfalt zeichnen das Angebot der verschiedenen Lokale aus. Ob Restaurant, Alm oder SB-Bereich. Tipp: Sonnenterrasse mit Ausblick!

Postfach 8, 5700 Zell am See  
+43 6542 57177

info@areit-alm.at

[www.areit-alm.at](http://www.areit-alm.at)

## Der Schütthof

Gernot Auer



Das reichhaltige Frühstück lässt keine Wünsche offen. Und auch abends kann aus vielfältigen heimischen und internationalen Köstlichkeiten gewählt werden. Tipp: das beliebte Pinzgauer Buffet!

Kitzsteinhornstraße 2, 5700 Zell am See  
+43 6542 5422

schuetthof@latini.at

[www.schuetthof.libertashotels.com](http://www.schuetthof.libertashotels.com)

## Franzl am Berg – Panoramarestaurant

Stefan Putz



Das von der K.-u.-k.-Zeit inspirierte Restaurant bietet seinen Gästen kulinarische Köstlichkeiten und begrüßt mit einer urig-urbanen Gemütlichkeit. All das mit herrlichem Panoramablick!

Areitbahn (Bergstation) 3, 5700 Zell am See  
+43 6542 789777

franzl@schmitten.at

[www.schmitten.at/franzl](http://www.schmitten.at/franzl)

## Hotel Latini

Gernot Auer



Das stilvolle Hotel umgeben von den Gipfeln der Hohen Tauern und dem Zeller See bietet seinen Gästen ausgezeichnete internationale, österreichische Küche sowie Pinzgauer Spezialitäten.

Kitzsteinhornstraße 4, 5700 Zell am See  
+43 6542 5425

office@latini.at

[www.latini.libertashotels.com](http://www.latini.libertashotels.com)

## kraftWERK – restaurant & winebar

Daniel Stoffl, Victoria Breitfuß



Ausgewählte Gerichte nach alten Rezepten und hochwertige Zutaten u. a. vom zugehörigen Bio-Bauernhof machen jeden Bissen zum Erlebnis. Tipp: Nachspeisen wie die hausgemachte Milchschnitte!

Schmittenstraße 12A, 5700 Zell am See  
+43 664 3888016

info@kraftwerk-restaurant.at

[www.kraftwerk-restaurant.at](http://www.kraftwerk-restaurant.at)

## Mayer's Restaurant

Schloss Prielau



Andreas Mayer und sein Team verwandeln in ihrem Gourmetrestaurant frische und vor allem regionale Zutaten in außergewöhnliche Gerichte. Ideal auch für Hochzeiten und besondere Anlässe!

Hofmannsthalstraße 10, 5700 Zell am See  
+43 6542 72911  
info@schloss-prielau.at  
[www.schloss-prielau.at](http://www.schloss-prielau.at)

## Restaurant Sonnkogel

Schmittenhöhebahn AG



Wer in die Pinzgauer Küche mit heimischen Zutaten schnuppern will, genießt hier unverwechselbare Kreationen aus heimischen Kräutern und bodenständige Klassiker. Tipp: für alle Wildkräuterfans!

Schmitten 204, 5700 Zell am See  
+43 6542 789223  
sonnkogel@schmitten.at  
[www.schmitten.at](http://www.schmitten.at)



# PONGAU

## Der Lausbua

Andreas Lettner



Dank Andreas und Saras kreativer Ader wird es hier kulinarisch nie langweilig. Die kleine, aber sehr feine Speisekarte lebt von saisonal ausgewählten Zutaten, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Zauchenseestraße 89, 5541 Altenmarkt  
+43 664 99463341  
info@der-lausbua.at  
[www.der-lausbua.at](http://www.der-lausbua.at)

## Heissgut

Peter Höller



„Da Heiss“ kocht für Di! Ob Hoffest, Firmen- und Geburtstagsfeier oder Veranstaltungen jeglicher Art, hier gibt's das kulinarische Rundpaket für jede Feier. Und das ganz nach Wunsch!

Schwemmbergweg 20, 5541 Altenmarkt  
+43 664 9408992  
info@heissgut.at  
[www.heissgut.at](http://www.heissgut.at)

## Reitlehenalm

Urban und Johanna Schneider



Hier genießen die Gäste regionale Küche bei einer unvergleichlichen Aussicht ins Tal. Dazu gibt's echte Hüttenromantik, die sich in den vielen Spezialitäten zeigt. Tipp: Bergfrühstück auf Vorbestellung!

Reitlehenweg 8, 5541 Altenmarkt  
+43 6458 8462  
info@reitlehenalm.at  
[www.reitlehenalm.at](http://www.reitlehenalm.at)

## Sonnalm Zauchensee

Familie Unteregger



Ingrid und Martin stehen für Produktqualität mit schneller Bedienung. Ob Brettljause, Tagesgericht oder Mehlspeisen, ihr Ziel ist es, den Hüttengästen beste Produkte auf hohem Niveau zu servieren.

Kirchgassweg 1, 5541 Altenmarkt  
+43 664 4421684  
kirchgass@gmail.com  
[www.sonnalm-zauchensee.at](http://www.sonnalm-zauchensee.at)

## Himmelwandhütte

Sabrina Heidrich



Auf 1.079 Metern im Bad Gasteiner Kötschachtal wählen die Gäste aus einer umfangreichen Speisekarte. Viele der Produkte stammen aus eigener Erzeugung. Tipp: Die köstlichen Strudel probieren!

Kötschachtal 50, 5630 Bad Gastein  
+43 664 9109530  
himmelwandhuette@aon.at  
[www.gasteinertal.com/himmelwandhuette](http://www.gasteinertal.com/himmelwandhuette)





**Salzburger  
Federkiel-Stickerei**  
[www.federkiel.at](http://www.federkiel.at)

## MIT LIEBE ZUM DETAIL

Ein über 200 Jahre altes Handwerk, dessen Kunst nur mehr ganz wenige beherrschen: Leidenschaft, Fingerfertigkeit, Geduld und ein gutes Auge sind Voraussetzung für diese seltene Arbeitstechnik. Den Federkielstickern aus St. Martin am Tennengebirge ist es dabei besonders wichtig, dieses kunstvolle Handwerk genau so wie früher auszuführen. Herbert Klieber und seine drei Söhne haben sich diese künstlerische Arbeit in jahrelanger, mühevoller Tätigkeit selbst beigebracht und üben dieses mit viel Liebe zum Detail aus.

### HANDGEFERTIGTE EINZELSTÜCKE

Seit 1986 werden aus Leder und gespaltenen Pfauenfederkielen feinste handgestickte Ransen, Gürtel, Taschen, Bucheinbände, Hosenträger und vieles mehr erzeugt. Jedes Produkt ist ein Einzelstück und wird nach Kundenwunsch gefertigt. Alte Ransen werden fachmännisch restauriert. Dabei entstehen einzigartige Motive, die individuell und ganz nach Wunsch gezeichnet werden und auf Leder zur Vollendung kommen.  
**[www.federkiel.at](http://www.federkiel.at)**



Tagesgäste  
willkommen!

## FARM-TO-TABLE

Das Sendlhofer's in Bad Hofgastein ist das Zuhause des kreativen Hoteliers Lukas Sendlhofer. Gemeinsam mit Schwester Martina und Partnerin Eva Goldmann verwandelte das junge Trio den elterlichen Kurbetrieb 2020 zu einem außergewöhnlichen Wellnesshotel, in dem es sich wunderbar entspannen und genießen lässt. Auch im Restaurant LUKE'S wird Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit gelebt. Die drei Inhaber setzen auf kurze Transportwege, Qualität und Frische und stehen im engen Austausch mit ihren Lieferantinnen und Lieferanten.

### DIREKT AUS DER REGION

Dabei sorgt das Nose-to-Tail-Prinzip dafür, dass jedes Teil des Tieres verwertet wird. So findet man auf der Speisekarte neben Spare Ribs vom Duroc-Schwein auch glasierte Rinderleber vom Wagyu. Saisonale Engpässe? Für das Küchenteam kein Problem: Die Karte basiert auf dem saisonalen Angebot der Region und ist daher maximal flexibel. Highlight ist das innovative Schmankerl-Konzept im Tapas-Stil, bei dem Gäste die Vielfalt des Landes Salzburg nach dem Motto „Sharing is Caring“ erleben können. [www.sendlhofers.com](http://www.sendlhofers.com)



  
SENDLHOFER'S  
GASTEIN

  
LUKE'S  
WOHNZIMMER

Fotos: Sendlhofer's

## Das Goldberg

Familie Seer



Naturhotel, Skihotel, Wellnesshotel – Genusshotel!  
Aus ausgewählten Produkten bereiten die Genuss-  
expertInnen Köstlichkeiten der österreichischen  
Küche zu. Mit eigenem Kräutergarten!

Haltestellenweg 23, 5630 Bad Hofgastein  
+43 6432 6444  
info@dasgoldberg.at  
[www.dasgoldberg.at](http://www.dasgoldberg.at)

## Die Weitmoserin

Familie Scharfetter



Sommerzeit im Salzburger Land! Die selektionierte  
Weinkarte, Cocktails und Summerdrinks sowie eine  
kleine, feine Auswahl an Speisen garantieren einen  
gemütlichen Abend auf der schönen Terrasse.

Schlossalmplatz 1d, 5630 Bad Hofgastein  
+43 6432 26316  
weitmoserin@weitmoser.at  
[www.weitmoser.at](http://www.weitmoser.at)

## Hotel Bad Hofgastein

PRO-GE Urlaub



Die Kombination von moderner Ausstattung, aus-  
gezeichneter Küche und hervorragendem Service  
sorgt für einen erholsamen Urlaub. Im Winter-  
garten-Café gibt's ganztägig warme Gerichte.

Rudolf-Bachbauer-Gasse 7, 5630 Bad Hofgastein  
+43 664 6145826  
hofgastein@proge.at  
[www.proge-urlaub.at](http://www.proge-urlaub.at)

## LUKE'S Wohnzimmer

Hotel Sendlhofer's



Dank vieler kleiner Gerichte im Tapas-Style können  
Gäste bei Lukas Sendlhofer vielfältige Produkte aus  
dem Land Salzburg in kreativen Interpretationen  
probieren. Tipp: vielseitiges Frühstücksbuffet!

Pyrkerstraße 34, 5630 Bad Hofgastein  
+43 6432 38380  
lukes@sendlhofers.com  
[www.lukes-wohnzimmer.com](http://www.lukes-wohnzimmer.com)

## Weitmoser Schlossalm

Familie Scharfetter



Der Familienbetrieb vereint Land- und Gastwirt-  
schaft, stets am Puls der Zeit und dennoch ver-  
wurzelt in traditionellen Werten. Das Ergebnis: erst-  
klassige Skihütte für genussvolle Einkehrschwünge!

Anger 239, 5630 Bad Hofgastein  
+43 6432 6739  
schlossalm@weitmoser.at  
[www.weitmoser.at/de/schlossalm-gasteinertal.html](http://www.weitmoser.at/de/schlossalm-gasteinertal.html)

## Weitmoser Schlössl

Familie Scharfetter



Das Schlössl ist ein Erlebnis für alle Sinne. Neben  
dem „gekochten Tafelspitz vom eigenen Pinzgauer-  
Rind“ genießen Gäste zeitlose Gerichte der öster-  
reichischen Küche auf Spitzenniveau.

Schlossgasse 14, 5630 Bad Hofgastein  
+43 6432 6601  
schloss@weitmoser.at  
[www.weitmoser.at/de/schloessl-gasteinertal.html](http://www.weitmoser.at/de/schloessl-gasteinertal.html)

## Gasthaus Bürglhöh

Familie Ratgeb



Am Fuße des Hochkönigs spannt die Küche einen  
Spagat von Klassikern bis zu Neukreationen. Vom  
Frühstück bis zum Abendessen wird alles selbst  
zubereitet und viel Wert auf Regionalität gelegt.

Laideregg 51, 5500 Bischofshofen  
+43 6462 2785  
buerglhoeh@aon.at  
[www.buerglhoeh.at](http://www.buerglhoeh.at)

## Hotel Übergossene Alm

Familie Burgschwaiger



Im Hotel genießt man nachhaltiges Essen mit gutem  
Gewissen. Die Küche zaubert kreativen, regionalen  
und saisonalen Genuss mit vorwiegend Salzburger  
Produkten auf den Teller.

Sonnberg 23, 5652 Dienten  
+43 6461 2300  
urlaub@uebergossenealm.at  
[www.uebergossenealm.at](http://www.uebergossenealm.at)

## Hotel Restaurant Römerhof

Familie Hasenauer



Urkundlich bereits 1340 erwähnt entwickelte sich aus der „Einkehrtaferne“ ein gemütliches Dorfwirtschaftshaus. Heute wird in der Stube regionale österreichische Küche aufgetischt. Mit altem Weinkeller!

Römerplatz 2, 5632 Dorfgastein  
+43 6433 7777

info@roemerhof.com

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

## Genussplatzl Eben

Genussplatzl GmbH



Hier gibt's alles rund um Schwein, Rind, Wild und Lamm sowie Schinken-, Wurst- und Speckprodukte in bester Qualität. Täglich frisches Frühstück und Mittagsmenüs u. a. mit Pongauer Spezialitäten!

Hauptstraße 344, 5531 Eben  
+43 6458 20999

info@wildhandel-wieser.at

[www.wildhandel-wieser.at](http://www.wildhandel-wieser.at)

## Landhotel Berger

Familie Berger



Die einfallsreiche, bodenständige Küche legt den Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Rind, Forelle und Federvieh kommen aus artgerechter Haltung aus der Umgebung oder vom eigenen Hof.

Hauptstraße 387, 5531 Eben  
+43 6458 20470

info@landhotel-berger.com

[www.landhotel-berger.com](http://www.landhotel-berger.com)

## Auszeit Filzmoos

Kai-Uwe Wagner



Einfach eine Auszeit nehmen und mit einem reichhaltigen Frühstück mit besten regionalen Zutaten gestärkt in einen erlebnisreichen Tag starten. Zum Ausklang geht's auf die schöne Sonnenterrasse.

Filzmooser Straße 21, 5532 Filzmoos  
+43 6453 8356

kontakt@auszeit-filzmoos.at

[www.auszeit-filzmoos.at](http://www.auszeit-filzmoos.at)

## Kralehnhütte Sulzenalm

Familie Haitzmann



Mit hausgemachten Produkten wie Krapfen, Käse, Speck, Wurst verwöhnen die Sennerinnen Marianne und Martina auf 1.560 Metern ihre Gäste gerne mit einem Stücklerl mehr Qualität. Mit Panoramablick!

Neuberg 30, 5532 Filzmoos  
+43 664 5332146

marianne@haitzmann.info

[www.bauernhof-krahlehen.at](http://www.bauernhof-krahlehen.at)

## Neubergerhof

Familie Reiter



Hier vereinen sich Gastfreundschaft und Küchenkunst auf höchstem Niveau. Küchenchef Martin hat dabei immer die Qualität der Produkte, viele aus der Region, im Blick. Tipp: Almoachsen-Steak vom Grill!

Neuberger Straße 11, 5532 Filzmoos  
+43 6453 8381

urlaub@neubergerhof.at

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

## Restaurant der Guster

Roman Guster



Küchenchef Roman Guster setzt auf ganz frische, unverarbeitete Zutaten und regionale Produkte. Das Gemüse stammt von Biobauern, auch Fleisch, Milch- und Käseprodukte werden regional bezogen.

Filzmooser Straße 22/122, 5532 Filzmoos  
+43 660 6621831

hallo@derguster.at

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

## Berggasthof Sattelbauer

Familie Oberreiter



Das Ziel von Familie Oberreiter ist es, die „Kunst der Einfachheit“ umzusetzen und Traditionelles und Altbewährtes liebevoll zuzubereiten. In Küche und Service. Tipp: Archehof für seltene Nutztierassen!

Sattelweg 264, 5542 Flachau  
+43 6457 2568

info@sattelbauer.at

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





# FAMILIÄRE GASTLICHKEIT



Fotos: Neuburgerhof

Das 4-Sterne-Hotel Neuburgerhof in malerischer Alleinlage in Filzmoos gelegen, ist zu jeder Jahreszeit ein echtes Urlaubsparadies. Ob zum Genuss-Wandern und Wellnesen oder um gemeinsame Familienzeit zu genießen und die Natur aktiv zu erleben, hier bietet sich eine Vielzahl an Möglichkeiten, den Tag ganz nach den eigenen Wünschen zu gestalten. „Einfach gut“ ist dabei die erklärte Küchenphilosophie, die echten und unverfälschten Genuss in den Mittelpunkt stellt. Dabei entstehen aus besten Zutaten der umliegenden Betriebe und Landwirtschaften kreative Gerichte in höchster Qualität.

## EIN ORT ZUM WIEDERKOMMEN

Besonderen Wert legt Familie Reiter auf die persönliche Beziehung zu ihren Gästen. Und so ist der Neuburgerhof oftmals das „Wir kommen wieder“-Hotel in der Biografie der Urlaubsgäste. „Viele haben wir aufwachsen sehen, viele haben uns aufwachsen sehen“, freut sich Familie Reiter über die gemeinsame Zeit. „Deshalb heißt es bei uns auch nicht ‚Auf Wiedersehen‘ – sondern wir sagen: ‚Bis zum nächsten Mal!‘“

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



Gästezimmer  
und  
Zirbensauna!



## FANTASTISCHE AUSSICHTEN

Am Berggasthof Loosbühelalm im Grossarlal genießen große und kleine Gäste die klare Bergluft, hofeigene Produkte und eine wohltuende Auszeit. Auf 1.769 Metern Höhe mit grandioser Aussicht über das Ellmautal können Erwachsene die Seele baumeln lassen, während die kleinen Besucher jede Menge Spaß auf dem großen Kinderspielplatz haben. Im Winter sind die gemütlichen Stuben ein idealer Treffpunkt fürs Schneeschuh- und Winterwandern oder Tourenskigehen. Und die Naturrodelbahn mit Rodelverleih direkt bei der Hütte bietet Schneevergnügen für die ganze Familie.

### REGIONAL PRODUZIERTE QUALITÄT

Das ganze Jahr über verwöhnt Familie Heigl ihre Gäste mit regionstypischen Köstlichkeiten: ob Kaiserschmarrn, Jausenplatte oder Schnitzerl. Der Großteil der Fleischwaren von Schwein, Kuh und Ziegen sowie die Produkte aus Kuh- und Ziegenmilch kommen dabei direkt vom eigenen Bauernhof, dem „Klausbauer“. Das beliebte Bratl- oder Hutessen ist auf Vorbestellung möglich!

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

  
**Loosbühelalm**  
BERGGASTHOF



Foto oben: Foto Gruber, Fotos unten: Rosfilm

## Dampfkessel

Familie Weitgasser



Hier starten die Gäste mit einem reichhaltigen Frühstück in den Tag und genießen das Mittagessen auf der Sonnenterrasse. Regionale Produkte verfeinern dabei den Geschmack vielseitiger Gerichte.

Flachauer Straße 233, 5542 Flachau  
+43 664 1312226  
info@dampfkessel.at  
www.dampfkessel.at

## Dorfalm & Dorfladen Flachau

Simon Schiefer



Als leidenschaftlichem Landwirt ist Simon die Wertschätzung regionaler Lebensmittel sehr wichtig. Das merkt man auch bei der saisonalen und regionalen Speisekarte. Familien-Tipp: Erlebnisweg für Kinder!

Flachauer Straße 459, 5542 Flachau  
+43 6457 33911  
info@dorfalm-flachau.at  
www.dorfalm-flachau.at

## Flachauer Gutshof

Familie Hartl



Gut essen, tanzen, feiern: Der Gutshof bietet in seinen drei urigen Restaurants ein vielfältiges Angebot an regionalen Spezialitäten u. a. aus eigener Bio-Landwirtschaft. Tipp: Live-Musik im Musistadl!

Pichlgasse 15, 5542 Flachau  
+43 6457 31980  
mail@flachauer-gutshof.at  
www.flachauer-gutshof.at

## Hotel Pongauerhof

Familie Oberreiter



Das Wanderhotel direkt in Flachau überzeugt mit hervorragender Küche und idealer Lage! Ihrem Bekenntnis zur Regionalität und Frische folgt Familie Oberreiter dabei mit ganzem Herzen.

Flachauerstraße 138, 5542 Flachau  
+43 6457 2242  
hotel@pongauerhof.at  
www.pongauerhof.at

## Hotel Winterbauer

Familie Eschbacher



Der Berggasthof bietet bäuerlichen Charme, Natürlichkeit und höchsten Genuss. Junior Johann Winterbauer kocht von klassisch bis innovativ, mit der Qualität regionaler und saisonaler Produkte.

Am Feuersang 28, 5542 Flachau  
+43 6452 42480  
info@winterbauer.at  
www.winterbauer.at

## Waldgasthof Flachau

Familie Toppelreither



Auf der Sonnenterrasse oder in den gemütlichen Stuben erwarten die Gäste heimische Köstlichkeiten und internationale Gerichte aus frischen, regionalen Zutaten. Tipp: der berühmte Kaiserschmarrn!

Griesenkarweg 134, 5542 Flachau  
+43 6457 23280  
info@waldgasthof.at  
www.waldgasthof.at

## Hotel zur Post

Familie Gesinger-Scharfetter



Ein liebevoll gedeckter Tisch und herzliche Gastfreundschaft heißen die Gäste willkommen. Viele Produkte werden aus Goldegg und dem Salzburger Land bezogen. Zudem gibt's einen Kräutergarten.

Hofmark 9, 5622 Goldegg  
+43 6415 81030  
hotel@hotelpost-goldegg.at  
www.hotelpost-goldegg.at

## Berggasthof Loosbühelalm

Familie Heigl



Als zertifizierte Genuss-Hütte ist die Loosbühelalm bekannt für ihre hofeigenen Produkte. Besonders beliebt sind die köstlichen Käsesorten, die Hausherr Hans selbst herstellt. Tipp: großer Spielpatz!

Ellmau 135, 5611 Großarl  
+43 676 4409518  
info@loosbuehelalm.at  
www.loosbuehelalm.at

## Das Edelweiss

Familie Hettegger



Ob traditionelle Spezialitäten, kreative Gerichte aus aller Welt oder vegane Köstlichkeiten: Im Gourmet-hotel von Familie Hettegger erleben die Gäste kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau.

Unterbergstraße 65, 6511 Großarl  
+43 6414 3000  
info@edelweiss-grossarl.com  
www.edelweiss-grossarl.com

## Großarler Hof

Großarler Hof Betrieb GmbH



Das Restaurant mit Jagastub'n ist das Herzstück, in dem die Gäste das kulinarische Großarl kennenlernen und mit Genusskreationen überrascht werden. Reichhaltiges Luxus-Frühstücksbuffet!

Unterbergstraße 76, 5611 Großarl  
+43 6414 8384  
info@grossarlerhof.at  
www.grossarlerhof.at

## Hotel Johanneshof

Familie Laireiter



Die Küche verwöhnt die Gäste beim reichhaltigen Frühstücksbuffet mit heimischen Bio-Heumilch-Köstlichkeiten. Besonderer Wert liegt auf Wild- und Rindfleisch aus dem Großarltal. Mit Kindermenüs!

Unterbergstraße 17, 5611 Großarl  
+43 6414 8204  
info@hotel-johanneshof.com  
www.hotel-johanneshof.com

## Hotel Moar Gut

Familie Kendlbacher



Im Familien-Natur-Resort werden die Zutaten der Gerichte mit äußerstem Bedacht ausgewählt. Zahlreiche Lebensmittel werden direkt aus dem Großarltal bezogen. Genuss-Vollpension!

Moargasse 22, 5611 Großarl  
+43 6414 318  
info@moargut.com  
www.moargut.com

## Hotel Nesslerhof

Familie Neudegger



Kulinarisch werden die Gäste im Hotel-Restaurant verwöhnt. Die eigenen hochwertigen Metzgereiprodukte stehen für Qualität, Handwerkskunst und Leidenschaft. Tipp: direkt an der Skipiste!

Unterbergstraße 50, 5611 Großarl  
+43 6414 81200  
info@nesslerhof.at  
www.nesslerhof.at

## Hotel Tauernhof Großarl

Familie Hettegger



Im Restaurant „Die Schatzarei“ mittendrin im Großarltal bietet Familie Hettegger allerhand kulinarische Schätze. Hier lässt es sich ursprünglich und fein essen, mit vielen Zutaten aus Großarl.

Unterbergstraße 55, 5611 Großarl  
+43 6414 264  
info@tauernhof.com  
www.tauernhof.com

## Hotel Bergheimat

Familie Kögl-Plenk



Bereits in vierter Generation ist das Hotel Wohlfühlort und Genuss-Treffpunkt für Groß und Klein. Unter anderem wird mit der Kräuterküche Augenmerk auf regionale Gewächse gelegt.

Mandlwandstraße 159, 5505 Mühlbach  
+43 6467 7226  
hotel@bergheimat.com  
www.bergheimat.com

## Alte Alm

Nikolaus Kirchgasser



Die urige Skihütte bietet Charme und rustikales Ambiente. Dieser Flair und die Auswahl regionaler Produkte macht die traditionellen Gerichte zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

Alpenstraße 5, 5562 Obertauern  
+43 6456 7479  
info@altealm.at  
www.altealm.at



## DIE NATUR VOR DER TÜR

Der GROSSARLER HOF heißt seine Gäste das ganze Jahr über willkommen. Hier vereinen sich traditionelle Gastfreundschaft und moderner Komfort zu einem unvergesslichen Urlaubserlebnis. Ob Sommer oder Winter, das 4-Sterne-

Superior-Hotel im idyllischen Großarlal ist sowohl Rückzugsort als auch idealer Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten in der Natur. Schon der Morgen beginnt hier mit einem atemberaubenden Blick auf die umliegende Bergwelt – und nach einem Tag in den Bergen kann man im exklusiven Erlenreich Relax & SPA wunderbar die Seele baumeln lassen.

### ECHTE GENUSSMOMENTE

Im preisgekrönten Restaurant, das mit 3 Gabeln und 90 Falstaff-Punkten ausgezeichnet wurde, erleben Gäste die einzigartige Verbindung von heimischen und saisonalen Köstlichkeiten, die mit Liebe zubereitet werden. Das Küchenteam legt dabei größten Wert auf Qualität und Regionalität – von handverlesenen Kräutern bis zu Fleisch und Fisch von lokalen Produzenten und Produzentinnen. [www.grossarlerhof.at](http://www.grossarlerhof.at)



Fotos: GROSSARLER HOF



## Hotel Panorama

Familie Storch



Egal, ob Sommer oder Winter – nach einem Tag in den Bergen kann man sich im Hotelrestaurant „Panorama“ kulinarisch rundum verwöhnen lassen. Und das mit besten Salzburger Zutaten!

Brettsteinstraße 1, 5562 Obertauern  
+43 6456 7432  
info@panorama.at  
[www.panorama-obertauern.at](http://www.panorama-obertauern.at)

## Hotel Schneider

Familie Schneider



Im Wellnesshotel zaubert das Team rund um Thomas Maurer jeden Tag wunderbare Kreationen aus hochwertigen und regionalen Produkten. Traumhafter Ausblick auf die Berge!

Brettsteinstraße 2, 5562 Obertauern  
+43 6456 73140  
hotel@schneider.at  
[www.schneider.at](http://www.schneider.at)

## Hotel Steiner

Familie Steiner



Gut essen, gut träumen, gut leben. Und jedenfalls von 7 Uhr morgens bis 20 Uhr abends frisch und regional genießen. Das Berg-Spa bietet zudem 1.700 m<sup>2</sup> pure Entspannung für die ganze Familie!

Römerstraße 45, 5562 Obertauern  
+43 6456 7306  
info@hotel-steiner.at  
[www.hotel-steiner.at](http://www.hotel-steiner.at)

## Lazy Flamingo

Sebastian Lois



Lust auf eine Reise in die 1960er? Im American Restaurant & Bar stehen Genuss, Lebensfreude und Gemütlichkeit im Mittelpunkt. Serviert werden hausgemachte Burger, Pizzen, Fajitas und Wraps.

Römerstraße 53, 5562 Obertauern  
+43 6456 7336909  
relax@lazy-flamingo.at  
[www.lazy-flamingo.at](http://www.lazy-flamingo.at)

## Zum Kaswurm

Familie Kaswurm



Traditionelle Pongauer Schmankerl, die schon fast in Vergessenheit geraten sind, stehen ebenso auf der Karte wie klassische Gerichte. Tipp: wunderschöner Gastgarten und gemütliche Terrasse!

Farnwangweg 5, 5550 Radstadt  
+43 6452 4114  
info@zum-kaswurm.at  
[www.zum-kaswurm.at](http://www.zum-kaswurm.at)

## Bar-Restaurant Platzl

Christof Rohmoser



Ob zum Essen, Trinken oder einfach, um nette Menschen zu treffen – das beliebte „Platzl“ ist dafür genau der richtige Platz. Tipp: preisgünstiges, täglich wechselndes Mittagsmenü!

Hauptstraße 20, 5600 St. Johann  
+43 699 13124980  
platzl@sbg.at  
[www.platzl.cc](http://www.platzl.cc)

## Sonnhof Alpendorf

Johann Höllwart



Die abwechslungsreiche Küche überrascht täglich mit kreativen Menüs – zubereitet mit viel Herzblut und ohne Schnickschnack. Ob Frühstücksbuffet, Mittags-Snack, Jause oder 5-Gänge-Dinner.

Alpendorf 16, 5600 St. Johann  
+43 6412 7271  
info@sonnhof-alpendorf.at  
[www.sonnhof-alpendorf.at](http://www.sonnhof-alpendorf.at)

## Verwöhnhotel Berghof

Familie Rettenwender



Im Verwöhnhotel haben Regionalität und Qualität oberste Priorität. Die Speisekarte von Küchenchef Alexander Forbes junior spiegelt die Vielfalt und Finesse der Salzburger Produkte wider.

Alpendorf 1, 5600 St. Johann  
+43 6412 6181  
info@hotel-berghof.com  
[www.hotel-berghof.com](http://www.hotel-berghof.com)



### Gasthof Post

Julia Weitgasser



Ob mittags beim 3-gängigen Menü, nachmittags bei Kaffee und Kuchen oder abends à la carte: Frische, traditionelle und vielfältige Gerichte begeistern Einheimische und Tagesgäste.

Martinerstraße 1, 5522 St. Martin/Tgb.  
+43 6463 72180  
info@meinpostwirt.at  
www.meinpostwirt.at

### Verwöhnhotel Sonnhof

Vitus Winkler



„Essenmacher“ Vitus Winkler und sein Team verwöhnen ihre Gäste mit regionalen und kreativen Gerichten. Auch am Frühstücksbuffet gibt es allerlei regionale und saisonale Köstlichkeiten zu entdecken.

Kirchweg 2, 5621 St. Veit  
+43 6415 4323  
sonnhof@vituswinkler.at  
www.sonnhof-vituswinkler.at

### Vamoos Restaurant

Hofgut Touristik GmbH



Im Restaurant wird eine regionale Linie verfolgt: Mehr als 20 hiesige Betriebe liefern frisches Gemüse, Fleisch, Käse, Brot und vieles mehr. So wird das Salzburger Land geschmacklich erlebbar!

Wagrainerstraße 24, 5602 Wagrain  
+43 6413 8644  
dining@vamoos-restaurant.at  
www.vamoos-restaurant.at

### Gut Wenghof – Family Resort

WRB Hotelbetriebe



Im charmanten Familienhotel lebt man die Leidenschaft für authentische Küche. Mit Fokus auf regionale Zutaten präsentiert es seinen Gästen die einzigartigen Geschmacksnuancen der Umgebung.

Weng 17, 5453 Werfenweng  
+43 6466 4500  
hotel@gutwenghof.at  
www.gutwenghof.at



## LUNGAU

### Gasthof Weitgasser

Johann Wallner



Johann ist Wirt und leidenschaftlicher Koch. Das genießen Einheimische und Gäste bei traditionellen Klassikern ebenso wie bei originellen Menüs. Auf Anfrage gibt's einen köstlich zubereiteten Saurüssel!

Markt 106, 5570 Mauterndorf  
+43 6472 7366  
hotel@gasthof-weitgasser.at  
www.gasthof-weitgasser.at

### Löckerwirt

Leonhard Löcker



Der gehobene Landgasthof mit Bio-Landwirtschaft erfüllt nahezu alle Wünsche. Aufgetischt werden von Familie Löcker vor allem eigene Erzeugnisse sowie hochwertige Produkte aus der nahen Umgebung.

Dorfstraße 25, 5581 St. Margarethen  
+43 6476 212  
info@loeckerwirt.at  
www.loeckerwirt.at

### Wellnesshotel Eggerwirt

Familie Moser



„Genuss ist ein Muss für einen erholsamen Urlaub“ ist hier das Credo. Die bewusst regionale Küche ist dem Zeitgeist angepasst und arbeitet möglichst mit Bio-Produkten. Tipp: das Lungauer Buffet!

Kaltbachstraße 5, 5582 St. Michael/Lg.  
+43 6477 8224  
office@eggerwirt.at  
www.eggerwirt.at

## Backen mit Christina

Christina Bauer



Frühstücken bei Christina: Das heißt, echte Regionalität genießen! Beim reichhaltigen Frühstück gibt's Köstlichkeiten aus der Umgebung und Selbstgebackenes wie den flaumigen Briocheknopf.

Johann-Löcker-Straße 10, 5580 Tamsweg  
+43 6474 28112

info@backenmitchristina.at

www.backenmitchristina.at

## Restaurant Goldader – Alpine Kulinarik

Pagitsch Design GmbH



Durch die Verbindung von Tradition und Moderne interpretiert das Küchenteam die heimische Küche auf spannende Weise neu. Frische, regionale Zutaten in bester Qualität sind dabei die Grundlage.

Gewerbepark 281, 5580 Tamsweg  
+43 6474 8191777

reservierung@goldader.at

www.goldader.at

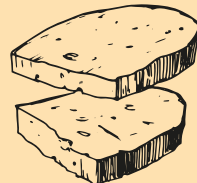
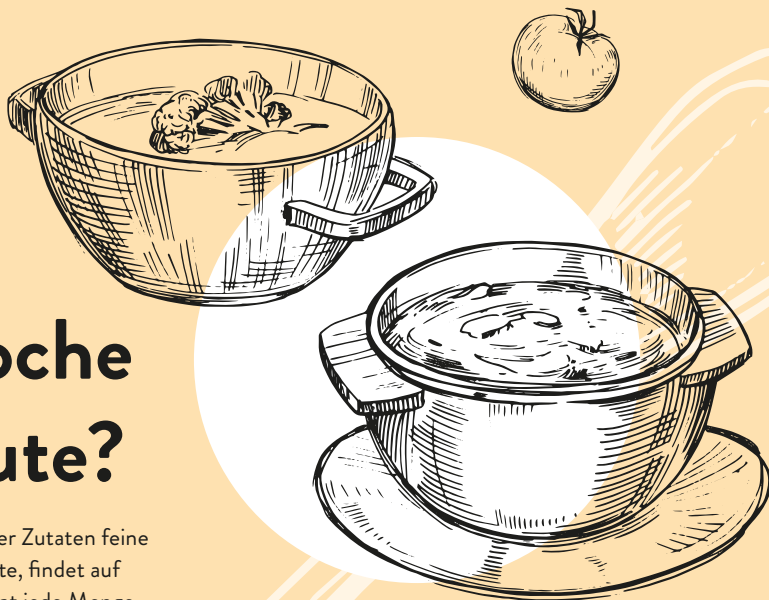
# Was koche ich heute?

Wer selbst aus Salzburger Zutaten feine Gerichte zaubern möchte, findet auf [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at) jede Menge saisonale und regionale Rezeptideen.

Von traditionellen Spezialitäten wie Erdäpfel-Nidei über festliche Raclette-Ideen bis hin zu feinen Gemüsegerichten und Jausen-Tipps. Hier gibt's für jeden Geschmack und jeden Anlass das Richtige. Einfach hineinklicken und inspirieren lassen.



Tipp: Gemeinsam gekocht schmeckt's noch besser!



# WIBERG



# WOW!

## WIR NEHMEN DICH MIT IN DIE WORLD OF WIBERG

Seit über 50 Jahren bringen WIBERG Gewürze mehr Geschmack und mehr Genuss in die besten Restaurants. Jetzt gibt es die Gewürze der Profis auch für zuhause. Mit jeder der kreativen Gewürzmischungen zauberst du außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. **Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

Jetzt ganz einfach bestellen unter: [wiberg.eu/wow-shop](https://wiberg.eu/wow-shop)

JETZT  
REZEPTE  
NACHKOCHEN:



 @world\_of\_wiberg



# REGIONALE GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

In 87 Salzburger Groß- oder Gemeinschaftsküchen wird bereits der Fokus auf regionale Lebensmittel gelegt. Ob Unternehmen, Bildungseinrichtung, Seniorenheim oder soziale Einrichtung.

Jede der teilnehmenden Gemeinschaftsverpflegungen hat sich freiwillig verpflichtet transparent über die Herkunft von Fleisch, Milch und -produkten sowie Eier und die Haltungsformen der Legehennen zu informieren.

*Ausgezeichnet  
aufgetischt!*



**Jetzt zertifizieren lassen**

Für Fragen rund um die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung. Mehr dazu: [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)



*Mehr Infos online!*





# STADT SALZBURG

## **Kulinarium Sbg. Quartier Riedenburg** Diakonie gemeinnützige GmbH

Das inklusive Kulinarium-Team verwöhnt seine Gäste mit Caterings, Buffets, Mittagstischen und saisonalen Angeboten. Täglich werden dabei durchschnittlich 175 Mahlzeiten zubereitet.

Moosstraße 1D,  
5020 Salzburg

## **Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen** Diakonie gemeinnützige GmbH

Ob für Caterings, Buffets oder diverse Mittagstische – in der Küche wird auf Regionalität gesetzt. Durchschnittlich 175 Mahlzeiten werden täglich frisch gekocht und ausgeliefert.

Tulpenstraße 1,  
5020 Salzburg

## **Landesberufsschule 2** Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Das Küchenteam kocht während der Schulzeit durchschnittlich bis zu 180 Essen pro Tag für die Lehrlinge und die Betriebskantine vor Ort. Regionalität rückt stetig in den Fokus.

Makartkai 1,  
5020 Salzburg

## **LZ für Hör- und Sehbildung** Land Salzburg, Abteilung Gesundheit

In dieser Gemeinschaftsverpflegung werden an die 130 Mahlzeiten pro Tag für Kinder und Jugendliche zubereitet. Dabei liegt großer Wert darauf, vor allem regionale Bezugsquellen zu nutzen. Top!

Gailenbachweg 3,  
5020 Salzburg

## **Salzburger Landeskliniken** SALK

Vorzugsweise mit regionalen Lebensmitteln werden hier rund 8.500 Mahlzeiten pro Tag für die Betriebskantine, das Krankenhaus, den Kindergarten sowie die Landeskantinen des Landes Salzburg gekocht.

Müllner Hauptstraße 48,  
5020 Salzburg

## **Bauchladen und Schmaus & Browse** frauenanderskompetent

Mit frischen Zutaten bereiten Andreas Auer und Team täglich mehr als 1.200 Portionen für Personal, Kundschaft sowie Klientinnen und Klienten von anderskompetent in der Stadt Salzburg zu.

Sterneckstraße 35-37,  
5020 Salzburg

## **PG Herz-Jesu-Missionare** Herz-Jesu-Missionare

In der Schulküche werden täglich rund 500 Mahlzeiten für Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte von der Küchencrew um Franz Steiner zubereitet. Dabei wird besonders auf Saisonalität und Regionalität geachtet!

Schönleitenstraße 1,  
5020 Salzburg

## **Salzburg AG** Salzburg AG

Küchenchef Gert Greier und seine Crew bereiten in der Betriebsküche täglich bis zu 550 Mahlzeiten für die Belegschaft zu. Dabei wird bewusst auf die Verwendung heimischer Produkte gesetzt.

Bayerhammerstraße 6,  
5020 Salzburg

## **Hort Taxham** Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 122 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Otto-von-Lilienthal-Straße 1,  
5024 Salzburg



### **Kindergarten Aigen**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 61 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Schwanthalerstraße 102,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten Alterbach**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 76 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Ernst-Mach-Straße 37,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten Kleingmain**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 83 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Morzger Straße 19,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten Lehen 1**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 40 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Scherzhauerfeldstraße 3,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten Leopoldskron**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 78 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Schwarzgrabenweg 1A,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten Maxglan**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 83 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Bindergasse 11,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten Schallmoos**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 78 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Weiserhofstraße 2,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten Taxham**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 55 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Franz-Linher-Straße 2,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten und Hort Aighhof**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 30 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Böhm-Ermolli-Straße 7,  
5020 Salzburg

### **Kindergarten/Hort Baron-Schwarz-Park**

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 78 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Meierhofweg 6,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten und Hort Bolaring** Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 39 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Peter-Pfenninger-Straße 35F,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten und Hort Froschheim** Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 28 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Hauspergstraße 102,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten und Hort Josefiaw** Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 110 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Billrothstraße 2,  
5024 Salzburg

### **Kindergarten und Hort Liefering** Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 108 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Stauffeneggstraße 30,  
5024 Salzburg

### **Seniorenwohnhaus Hellbrunn** Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Für die fünf Senioreneinrichtungen der Stadtgemeinde wird zentral in der Großküche in Hellbrunn gekocht. Küchenleiter Richard Winkler und sein Team bereiten dort täglich bis zu 4.600 Essen zu.

Hellbrunner Straße 28,  
5020 Salzburg

### **Seniorenwohnhaus Itzling** Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Die Betriebskantine und das Seniorenheim werden mit durchschnittlich 920 Mahlzeiten pro Tag zentral von der Großküche im Seniorenwohnheim Hellbrunn aus versorgt.

Schopperstraße 17,  
5020 Salzburg

### **Seniorenwohnhaus Liefering** Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Die Betriebskantine und das Seniorenheim werden mit durchschnittlich 920 Mahlzeiten pro Tag zentral von der Großküche im Seniorenwohnheim Hellbrunn aus versorgt.

Laufenstraße 55,  
5020 Salzburg

### **Seniorenwohnhaus Nonntal** Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Die Betriebskantine und das Seniorenheim werden mit durchschnittlich 920 Mahlzeiten pro Tag zentral von der Großküche im Seniorenwohnheim Hellbrunn aus versorgt.

Karl-Höllner-Straße 4,  
5020 Salzburg

### **Seniorenwohnhaus Taxham** Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Die Betriebskantine und das Seniorenheim werden mit durchschnittlich 920 Mahlzeiten pro Tag zentral von der Großküche im Seniorenwohnheim Hellbrunn aus versorgt.

Otto-von-Lilienthal-Straße 7,  
5020 Salzburg

### **Sozial-Pädagogisches Zentrum des Landes** Land Salzburg

Ob Betriebskantine, Kindergarten oder Schule – die Gemeinschaftsküche serviert täglich rund 180 Mahlzeiten für Mitarbeitende, Kinder und Jugendliche vor Ort. Top: der Bio- und Regionalanteil!

Kleißheimer Allee 81-83,  
5020 Salzburg



# FLACHGAU

## **Palfinger Bergheim** Palfinger AG

Das Betriebsrestaurant verwendet vorrangig Zutaten aus nächster Umgebung und von kontrollierten Betrieben. Täglich werden für die Belegschaft rund 500 Essen vor Ort frisch gekocht.

Lamprechtshausener Bundesstraße 8,  
5101 Bergheim

## **Seniorenwohnhaus Anif** Gemeinde Anif

Die Seniorenwohnhaus-Küche forciert den Einsatz regionaler Lebensmittel. Manuel Grubmüller und Crew bereiten täglich rund 420 Mahlzeiten für Bewohnerschaft, Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule zu.

Pfarrhofweg 3,  
5081 Anif

## **Werkschulheim Felbertal** Verein z. F. v. Werkschulheimen

Das Werkschulheim Felbertal legt in seiner Schulküche großen Wert auf regionale Bezugsquellen. Täglich werden hier rund 800 Mahlzeiten für Schülerinnen, Schüler und das Lehrpersonal zubereitet.

Werkschulheimstraße 11,  
5323 Ebenau

## **HLBA Ursprung** Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft

Von Alexander Reischl und Team werden viele regionale Produkte verarbeitet, inkl. die der eigenen Hof Metzgerei! Auch für den Kindergarten und Schule wird mitgekocht. In Summe 700 Gerichte täglich.

Ursprungstraße 4,  
5161 Elixhausen

## **Seniorenwohnhaus Elisabeth** Gemeinde Elsbethen, Rotes Kreuz Sbg.

Für die Bewohnerinnen und Bewohner des Seniorenheims werden durchschnittlich 240 Mahlzeiten pro Tag zubereitet. Dabei wird darauf geachtet, möglichst Lebensmittel aus der Umgebung zu verwenden.

Schloßstraße 6,  
5061 Elsbethen

## **Konradinum** Land Salzburg

Die Küche der Wohn- und Tagesheimstätte versorgt seine Bewohnerinnen und Bewohner mit abwechslungsreichen Speisen aus möglichst regionalen Zutaten. Täglich werden rund 80 Portionen gekocht.

Konrad-Seyde-Straße 20,  
5301 Eugendorf

## **Seniorenheim Haus St. Martin** Marktgemeinde Eugendorf

Die Küche achtet beim Einkauf darauf, den Anteil an Regionalität stetig zu erhöhen. Jürgen Ziegerhofer und sein Team kochen täglich rund 190 Essen für die Seniorinnen und Senioren sowie Essen auf Rädern.

Sonnenweg 9,  
5301 Eugendorf

## **Seniorenwohnheim Grödig** Marktgemeinde Grödig

Die Küchencrew um Manfred Ellmer kocht täglich um die 600 Mahlzeiten für das Seniorenheim und acht öffentliche Einrichtungen (Kindergärten und Schulen) in Grödig, Fürstenbrunn und St. Leonhard.

Franz-Peyerl-Straße 11,  
5082 Grödig

## **Seniorenwohnhaus Antonius** Rotes Kreuz Salzburg

Hier werden für das Seniorenheim, Essen auf Rädern, Kindergarten, Kinderbetreuung, das Seniorentageszentrum Rauchgründe und das Haus des Roten Kreuzes rund 460 Mahlzeiten pro Tag frisch gekocht.

Lindenweg 2a,  
5300 Hallwang

### **Palfinger Europe Köstendorf** Palfinger Europe GmbH

Die Frischküche des Betriebsrestaurants versorgt die Belegschaft mit rund 500 Essen pro Tag und setzt beim Einkauf unter anderem auf bewährte und vertraute Partnerbetriebe aus der nahen Region.

Moosmühlstraße 1,  
5203 Köstendorf

### **Seniorenwohnhaus Weyerbucht** Gemeinde Mattsee, Rotes Kreuz Sbg.

In der Küche werden bewusst regionale Bezugsquellen genutzt. Mitbekocht werden Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule, Externe sowie das Gemeindeamt mit rund 340 Mahlzeiten pro Tag.

Bajuwarenweg 2,  
5163 Mattsee

### **Dalinger Catering** Andreas Fellner

Das Cateringunternehmen kocht täglich um die 150 Mahlzeiten für neun öffentliche Einrichtungen (Kindergärten und Schulen) in Köstendorf, Schleedorf und Sighartstein.

Siedlungsstraße 13,  
5202 Neumarkt

### **HLW Neumarkt** Höhere Lehranstalt für wirt. Berufe

Die HLW legt großen Wert auf Regionalität und Transparenz bei der Herkunft der Zutaten. Täglich werden hier durchschnittlich 80 frische Mahlzeiten für die Schülerinnen und Schüler zubereitet.

Siedlungsstraße 11,  
5202 Neumarkt

### **Seniorenwohnhaus St. Nikolaus** GV Neumarkt, Henndorf

Das Küchenteam kocht rund 300 Mahlzeiten pro Tag für die Bewohnerschaft, Essen auf Rädern und das örtliche Betreuungsangebot in Schule und Kindergarten. Dabei wird gezielt auf Regionalität geachtet.

Sparkassenstraße 11,  
5202 Neumarkt

### **Oberndorfer Catering** Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH

Von André Vogt und seiner Crew werden täglich rund 1.200 Gerichte zubereitet. Versorgt wird das KH, die Reha-Klinik sowie Schulen, Kindergärten, Lebenshilfeeinrichtungen und Essen auf Rädern vor Ort.

Paracelsusstraße 37,  
5110 Oberndorf

### **Landesberufsschulheim Obertrum** Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Das Küchenteam kocht während der Schulzeit durchschnittlich bis zu 400 Essen pro Tag für die Lehrlinge vor Ort. Das Augenmerk liegt dabei auf regionaler Herkunft und Transparenz.

Mattigtalstraße 8,  
5162 Obertrum

### **Seniorenwohnheim Jakobushaus** Gemeinde Obertrum, Rotes Kreuz Sbg.

In der Gemeinschaftsküche bereiten Andreas Winkler und seine Küchencrew täglich rund 150 Mahlzeiten mit Fokus auf mehr Regionalität für die Bewohnerschaft und Essen auf Rädern zu.

Hauptstraße 2a,  
5162 Obertrum

### **Seniorenwohnhaus St. Rupert** Marktgemeinde Straßwalchen

Hans Peter Hattinger und Team kochen bewusst regionaler. Rund 360 Essen werden pro Tag für Wohnhaus, Tageszentrum, Betreutes Wohnen, Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule zubereitet.

Mondseerstraße 16,  
5204 Straßwalchen

### **Seniorenwohnhaus Thalgau** Gemeinde Thalgau, Rotes Kreuz Sbg.

Erich Schmidlechner und sein Team kochen täglich rund 270 Mahlzeiten mit Fokus auf Regionalität für die Bewohnerinnen und Bewohner. Zudem versorgen sie Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule.

Ferdinand-Zuckerstätter-Straße 19,  
5303 Thalgau

### LFS Kleßheim

Landwirt. Fachschule Kleßheim

Das Küchenteam versorgt die Schülerinnen und Schüler von Ganztageschule und Internat täglich mit 650 frisch zubereiteten Portionen. Zudem gibt es zwei Lehrküchen zum selbst Kochen. Regionalanteil: top!

Kleßheim 16,  
5071 Wals-Siezenheim

### Landesberufsschule Wals

Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Direkt vor Ort bereitet die Küche täglich rund 310 frische Mahlzeiten für Schulbuffet und Internat zu. Dabei liegt der Fokus zunehmend auf dem bewussten Einkauf von Lebensmitteln aus Salzburg.

Schulstraße 5,  
5071 Wals-Siezenheim

### Seniorenheim Wals-Siezenheim

Gemeinde Wals-Siezenheim

In der Küche werden täglich 300 Mahlzeiten frisch gekocht. Dafür verwendet die Küchencrew unter anderem regionale Lebensmittel und Produkte, die das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat tragen.

Jakob-Lechner-Weg 16,  
5071 Wals-Siezenheim



# TENNENGAU

### Seniorenwohnheim und Krankenhaus

Marktgemeinde Abtenau

In der Großküche werden täglich mehr als 600 Mahlzeiten für die Bewohnerschaft des örtlichen Seniorenwohnheimes, Essen auf Rädern und die Menschen im Krankenhaus zubereitet.

Markt 25,  
5441 Abtenau

### Voglauer

Voglauer Gschwandtner & Zwilling GmbH

In der Betriebskantine werden täglich durchschnittlich 250 frisch zubereitete Mahlzeiten für die Belegschaft angeboten, wobei besonderer Wert auf regionale Bezugsquellen gelegt wird.

Pichl 55,  
5441 Abtenau

### Medizinisches Zentrum Bad Vigaun

MZ Bad Vigaun GmbH & Co. KG

1.650 Essen pro Tag werden von der Gemeinschaftsküche ausgegeben. Sie versorgt damit die Betriebskantine, das Medizinische Zentrum, die Privatklinik, die Kuranstalt, das Hotel und die Heiltherme.

Karl-Rödlhammer-Weg 91,  
5424 Bad Vigaun

### Landesberufsschülerheim Hallein

Land Salzburg

Das Küchenteam um Bernhard Suhrer kocht während der Schulzeit rund 400 Essen pro Tag für die Lehrlinge vor Ort und legt dabei Wert auf Transparenz bei der Verpflegung der Auszubildenden. Top: Regionalanteil!

Weisslhofweg 7,  
5400 Hallein

### Landeskrankenhaus Hallein

SALK

In der Gemeinschaftsküche werden täglich 500 Gerichte für die Patientinnen und Patienten im Haus gekocht. Beliefert werden weiters einige Schulen und Kindergärten in Hallein.

Bürgermeisterstraße 34,  
5400 Hallein

### Seniorenwohnhaus Hallein

Stadt Hallein, Rotes Kreuz

Josef Winter kocht mit seinem Team täglich etwa 520 Mahlzeiten für Seniorenheim, Essen auf Rädern, Kindergarten, Externe und Gemeindebedienstete. Der Fokus beim Einkauf: regionale Produkte!

Pernerweg 2,  
5400 Hallein



## Haus der Senioren Marktgemeinde Kuchl

Die Küche bereitet durchschnittlich 360 Mahlzeiten pro Tag für Betriebskantine, Seniorenheim, Betreutes Wohnen, Essen auf Rädern, Kindergarten und -betreuung sowie Schule zu.

Markt 355,  
5431 Kuchl

## Holztechnikum Holztechnikum Kuchl BetriebsgmbH

An Schultagen werden für das Holztechnikum und die Landesberufsschule Kuchl rund 1.050 Portionen frisch gekocht. Der Fokus liegt dabei auf heimischen Zutaten. Regionalanteil: top!

Markt 136,  
5431 Kuchl

## LFS Winklhof LW Fachschule Winklhof

Barbara Hafner, Thomas Huber, Anna Schreiner und Küchenteam bereiten täglich etwa 750 Mahlzeiten mit Fokus auf Saisonalität und Regionalität zu. Kindergarten und Schule vor Ort werden auch beliefert.

Winklhofstraße 10,  
5411 Oberalm

## Seniorenwohnhaus Puch Gemeinde Puch, Rotes Kreuz Sbg.

Im Seniorenwohnhaus wird darauf geachtet, regionale Bezugsquellen zu nutzen. Gekocht werden rund 366 Mahlzeiten für das Seniorenheim, Essen auf Rädern, den Kindergarten sowie externe Personen.

Generationenweg 1,  
5412 Puch

# PINZGAU



## Seniorenheim Bruck Gemeinde Bruck

Das Team der Gemeinschaftsküche versorgt Betriebskantine, Seniorenheim und Betreutes Wohnen, Essen auf Rädern, Kindergarten sowie Schule mit rund 175 Mahlzeiten pro Tag.

Krössenbachstraße 14a,  
5671 Bruck

## LFS Bruck Landwirt. Fachschule Bruck

Georg Langreiter und Küchenteam kochen für die Schülerinnen und Schüler täglich 1.000 Mahlzeiten, stets mit Fokus auf den bewussten Einkauf regionaler Lebensmittel. Regionalanteil: hervorragend!

Bahnhofstraße 5,  
5671 Bruck

## Haus der Senioren Lend GV Lend, Dienten, Taxenbach

Täglich werden hier rund 140 Portionen ausgegeben. Nicht nur die Bewohnerschaft aus Lend, Dienten und Taxenbach wird gepflegt, auch für Kindergarten und Essen auf Rädern wird mitgekocht.

Lend 48,  
5651 Lend

## Wohnhaus Prielgut Gemeinde Leogang

Christa Hörhager und ihr Team bereiten täglich etwa 80 Mahlzeiten für das Haus, Essen auf Rädern, Betreutes Wohnen, Tageshospiz, Kindergarten und Schule zu – immer öfter mit regionalen Produkten.

Sonnrain 2,  
5771 Leogang

## Tauernklinikum Mittersill Tauernkliniken GmbH

Die Klinikküche bereitet täglich 380 frische Mahlzeiten für Krankenhaus, Kindergarten, Volksschule und Essen auf Rädern zu und legt dabei besonderen Wert auf Lebensmittel aus Salzburg.

Felberstraße 1,  
5730 Mittersill

## Seniorenansitz Neukirchen

Marktgemeinde Neukirchen

Das Team um Küchenleiter Stefan Sörensen kocht für Seniorenheim, Kinderbetreuungseinrichtungen und Essen auf Rädern. An die 200 Essen werden täglich frisch und möglichst regional zubereitet.

Oberes Baumgartlehnen 390,  
5741 Neukirchen

## Seniorenwohnheim Piesendorf

Gemeinde Piesendorf

In der Küche des Seniorenwohnheims achtet das Team darauf, vor allem regionale Bezugsquellen zu nutzen. Täglich versorgen 170 Mahlzeiten auch Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule.

Windbachgasse 107,  
5721 Piesendorf

## Privatklinik Ritzensee

Gesundheit Innergebirg GmbH

Die Klinikküche bereitet täglich etwa 380 frische Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten, Personal und Essen auf Rädern zu. Der Fokus liegt auf der Verwendung regionaler Lebensmittel.

Schmalenbergham 4,  
5760 Saalfelden

## Seniorenhaus Farmach

Stadtgemeinde Saalfelden

Die Gemeinschaftsküche kocht täglich durchschnittlich 500 Mahlzeiten für Seniorenheim und Betreutes Wohnen. Dabei sollen immer mehr Salzburger Lebensmittel eingesetzt werden.

Farmachstraße 12,  
5760 Saalfelden

## oberrainanderskompetent

anderskompetent GmbH

Mit frischen Zutaten bereitet das Küchenteam täglich 180 Portionen für Betriebskantine, Betreutes Wohnen sowie Schule zu. Dabei wird darauf geachtet, den Anteil an Regionalität stetig zu erhöhen.

Unken 8,  
5091 Unken

## Tauernklinikum Zell am See

Tauernkliniken GmbH

Die Großküche setzt für ihre täglich rund 1.100 frisch zubereiteten Mahlzeiten für Patientinnen, Patienten und Personal vermehrt auf regionale Lebensmittel.

Paracelsusstraße 8,  
5700 Zell am See



PONGAU

## Tourismusschule Bad Hofgastein

Tourismusschulen Salzburg GmbH

In der Schulküche werden für Schülerinnen, Schüler und Lehrende sowie für die örtliche Volksschule und das Sonderpädagogische Zentrum rund 535 Mahlzeiten pro Tag frisch zubereitet.

Doktor-Zimmermann-Straße 16,  
5630 Bad Hofgastein

## Seniorenheim Bad Hofgastein

Marktgemeinde Bad Hofgastein

Hier werden für die Seniorinnen und Senioren täglich rund 350 Mahlzeiten frisch gekocht. Wochentags werden 50 Portionen für den Mittagstisch in den Kindergarten Lafen geliefert. Regionalanteil: top!

Am Griespark 1,  
5630 Bad Hofgastein

## Seniorenpflegeheim Mühlbach

GV SWH Mühlbach/Bischofshofen

Pro Tag werden rund 90 Mahlzeiten frisch und wo möglich mit regionalen Zutaten für das Seniorenheim und Essen auf Rädern, den Kindergarten mit Kinderbetreuung sowie die Schule gekocht.

Mühlbach 234,  
5505 Mühlbach

### Seniorenzentrum Schwarzach

Marktgemeinde Schwarzach

Die Gemeinschaftsküche bereitet täglich etwa 170 Mahlzeiten für die Seniorinnen und Senioren im Haus zu. Der Anteil an regionalen Lebensmitteln soll dabei stetig steigen.

Neue Heimat 13,  
5620 Schwarzach

### Berufsschulheim St. Johann

Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Mit der Teilnahme am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird Transparenz bei der Verpflegung der Auszubildenden geschaffen. Während der Schulzeit werden rund 260 Mahlzeiten täglich gekocht.

Sparkassenstraße 24,  
5600 St. Johann

### HLW Elisabethinum St. Johann

Ver. d. Ordensschulen Österr.

Die Gemeinschaftsküche kocht während des Schuljahres etwa 120 Essen pro Tag für Schülerinnen und Lehrpersonal. Dabei liegt der Fokus auf der Verwendung und Förderung regionaler Lebensmittel.

Alte Bundesstraße 12,  
5600 St. Johann

### Landeslinik St. Veit

SALK

Gekocht wird für Krankenhaus, Betriebskantine, Psychiatrische Reha Promente, Onko Reha, Seniorenheim und den Kindergarten im Ort. In Summe knapp 1.000 frische Mahlzeiten pro Tag.

St. Veiter-Straße 46,  
5621 St. Veit

### Gasthaus Eisenwerk

Adem Aktürk

Auch die Eisenwerk-Küche legt Wert auf die Verwendung regionaler Lebensmittel. Adem und Crew bereiten täglich rund 70 Mahlzeiten für die Belegschaft des Eisenwerks Sulzau-Werfen zu.

Kohlplatzstraße 4,  
5451 Tenneck

### Zentralküche Werfen

Marktgemeinde Werfen

Gekocht wird in der Gemeindeküche für Seniorenheim, Essen auf Rädern, Kindergarten sowie die Schulen in Werfen, Tenneck, Pfarrwerfen und Pöham. Insgesamt sind es um die 200 Mahlzeiten pro Tag.

Markt 24,  
5450 Werfen



## LUNGAU

### multiaugustinum

HLB multiaugustinum

Die Gemeinschaftsküche bereitet täglich etwa 190 frische Mahlzeiten mit regionalem Fokus zu. Sie versorgt neben Schülerinnen, Schülern und Lehrpersonal auch den Kindergarten St. Margarethen.

Schulgasse 60,  
5581 St. Margarethen

### Berufsschulheim Tamsweg

Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Das Küchenteam kocht während der Schulzeit durchschnittlich 150 Essen pro Tag für die Lehrlinge vor Ort. Dabei liegt der Fokus auf der Verwendung und Förderung regionaler Lebensmittel.

Sauerfelder Straße 18,  
5580 Tamsweg

### Kinderland Pagitsch - Goldader Pagitsch GesmbH

Tagsüber Kindergartenverpflegung und Betriebskantine – abends Gourmetlokal mit Regionalfokus. Für den Mittagstisch im Betriebskindergarten werden täglich durchschnittlich 40 Mahlzeiten frisch gekocht.

Gewerbepark 239,  
5580 Tamsweg

### Landesklinik Tamsweg SALK

Das Küchenteam um Franz Rohn kocht täglich 700 frische Portionen für Klinik, Seniorenheim, Essen auf Rädern, Kindergarten, Schule und Lebenshilfe – zunehmend mit regionalen Lebensmitteln.

Bahnhofstraße 7,  
5580 Tamsweg

### LFS Tamsweg Landwirt. Fachschule Tamsweg

Das Küchenteam kocht für die Schülerinnen und Schüler während des Schuljahres täglich 480 Mahlzeiten. Selbstversorgungsgrad und Regionalität vorbildlich!

Preberstraße 7,  
5580 Tamsweg

SalzburgerLand  
Genuss-Kisterl



SALZBURGER

# Genuss-Vielfalt schenken ...

Salzburg  schmeckt

Erhältlich in rund 20 Regionalläden im Land Salzburg. Einer ist sicher auch in Ihrer Nähe.  
Infos unter [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)



*Bewusst einkaufen,  
schau aufs Siegel!*



# Garantiert regional

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

## STADT SALZBURG (14)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Spinat, Erdäpfel, Sauerkraut		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Bio Fischzucht Krieg	Forelle	✓	Ferdinand-Hanusch-Platz 4	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Rind, Spanferkel, Wild, Speck, Wurst, Sulze, Selchrippe		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Fanny Fresh	Herkunftszertifizierte Produkte in Fresh-, Snack- oder Obstbox		Röcklbrunnstraße 43	5020	Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Kalb- und Rindfleisch, Wildfleisch		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Fleisch und Wurstwaren Lettner	Salzburger Grillwurst, div. Schinken		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
Gabelmacher	Frühlingszwiebel, Knoblauch, Lauch		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Blumen und Zierpflanzen, Topfkrauter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Geisbichlgut	Joghurt, Käse, Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Suppenhuhn u. a.	✓	Geisbichlweg 10	5023	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Rindfleisch, Schweinefleisch		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Salzburger Blumenhof	Herkunftszertifizierte Produkte für Gärtnereien		Mehrlgutweg 29	5020	Salzburg
SalzburgMilch	Milch, Schlagobers, Sauerrahm, Joghurt, div. Käsesorten u. a.		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtimkerei Greimel	Diverse Honige, Bienenweidesamen, gelbe und rote Kriacherlmarmelade	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Milch & Käse, Rind, Kalb, Eier, Weizen, Gebäck, Gemüse, Obst, Sirup		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg



# FLACHGAU (123)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Eisl-Bio-Schafmilch-Spezialitäten / Seegut Eisl	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Topfen, Käse u. a.	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Friesacherhof	Rindfleisch, Schweinefleisch, Erd- äpfel		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Gaisbergwasser	Gaisbergwasser (still/prickelnd)		Ahornstraße 21	5081	Anif
Kastnerbauer - HofgreisslerEi	Eier	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Biogut Oberwald	Haunsberger Hafer, Binkel, Obst, Obstbäume u. a.	✓	Wald 2	5102	Anthering
Goisbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Kernbauer & Kernei's Most- heuriger	Fleisch, Wurst, Fisch, Brände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Bio-Pute, Bio-Gans	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Bio-Schweinefleisch, Eier	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Lagerhaus Bergheim	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Lamprechtshausnerstraße 4	5101	Bergheim
Salzburg Garnelen	Garnelen		Handelszentrum 16	5101	Bergheim
Bauer z'Feichten	Eier		Feichten 4	5165	Berndorf
Brot.Wert	Sauerteigbrot	✓	Am Bäckerweg 3	5165	Berndorf
Hausl Wall	Kalbfleisch	✓	Wall 3	5165	Berndorf
Imkerei Martin Hinterhauser	Wald-, Blüten-, Creme-, Akazien- und Lindenblütenhonig		Dorfbeuern 112	5152	Dorfbeuern
Dorfmetzgerei Baischer	Leberkäse, Würstel, Wurst		Dorfstraße 11	5161	Elixhausen
Bio-Bäckerei Pföß	Bio-Dinkellaiberl, Bio-Dinkelbrot	✓	Christophorus Straße 62	5061	Elsbethen
Lehner's Beerenstadl	Heidel-, Erd- und Himbeeren		Aignerstraße 134	5061	Elsbethen
Hofkäserei Haslauer	Schaf: Frischkäse, Joghurt, Käse	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Biohof Pertiller Oberwimpoint	Div. Frischgemüse, Salat, Kohl, Kräuter, Honig	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Bio-Imkerei Wildblume	Wald-, Creme- und Blütenhonig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Gasbachbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch, Würste		Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Imkerei Freundlinger	Blüten-, Wald-, Cremehonig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Butcher and Farmer Teufl	Galloway Rindfleisch, Würste, Hundewurst, Honig	✓	Schönaustraße 49	5324	Faistenau
Ederbrot	Bio-Tauernroggenbrot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögenbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch	✓	Grögenweg 5	5324	Faistenau
Itzlinger's Biobäckerei	Tauernroggenbrot, Laufener Land- weizenbrot	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Oberhinteregg	Honig, Tee, Sirup, Frischkäse, Wild- kräuteraufstrich		Tiefenbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Eiswerk	Div. Eissorten und Sorbet	✓	Mittergöming 12	5114	Göming
Fuchseriei Buchbichlgut	Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- und Ziegenkitzfleisch		St. Leonhard / Gartenauer- straße 9	5083	Grödig
Lenzenbauer	Eier, Walnüsse, Obst, Saft u. a.	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Gärtnerei Kral	Gemüsejungpflanzen, Christbäume, Stauden, Blumen u. a.		Hof 47	5302	Henndorf

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Grablergut	Creme- und Wabenhonig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hözlbauer	Eier, Gänsefleisch	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Krapfbauer	Rind-, Schweinefleisch, Eier, Birnen		Hintersee 5	5324	Hintersee
Imkerei Tarmann	Wald-Blüten-, Creme- und Wabenhonig		Lebachstraße 26	5322	Hof
Karlgut	Frischkäse, Bauernkäse, Camembert, Topfenbällchen		Schroffenastraße 5	5322	Hof
Kehlbauer	Alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Topfen, Käse, Fleisch	✓	Hinterschroffenastraße 3	5322	Hof
Huberbauer	Div. Schafmilchspezialitäten für SB-Kühlschrank		Willschwandtstraße 11	5321	Koppl
Fleischhauerei Fuchs	Kalb, Rind, Schwein, Lamm		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Blumen, Zierpflanzen, Topfkräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gruber - Gefügelhof Eigenherr	Rind-, Hühner-, Putenfleisch, Eier		Mettigweg 5	5023	Koppl
Imkerhof Salzburg	Blüten-, Wald- und Cremehonig, Oxymel, Blütenpollen u. a.		Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl
Gärtnerei Frahammer	Frischgemüse, Kräuter, Honig, Blumen, Zierpflanzen u. a.		Tannham 11/2	5203	Köstendorf
Hasi's Schmankerlkasten	Eier, Erdäpfel		Kleinköstendorf 7	5203	Köstendorf
Karlbauer	Freilandeier	✓	Gramling 1	5203	Köstendorf
Knotzinger - SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Riederbauer	Säfte, Honig, Eier, Erdäpfel, Essige	✓	Franz-Xaver-Gruber-Str. 35	5112	Lamprechtshausen
Schnapsbrennerei Bruckmoser	Brände und Liköre, Waldhonig		Stockham 7	5112	Lamprechtshausen
Buachberger's Mili	Milch, Butter, Joghurt, Schlagobers, div. Käse u. a.		Buchberg 1/2	5163	Mattsee
Mitterhof	Fleisch und Wurst, Getränke		Mitterhof 3a	5163	Mattsee
Bioimkerei Hinterhauser	Blüten- und Waldhonig	✓	Dorfbeuern 4	5152	Michaelbeuern
Trapp Die Blumen- & Gartenwelt	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Hühner- und Putenfleisch, Wald- und Blütenhonig	✓	Reinharting 6	5165	Nussdorf
Derndlbauer	Naturjoghurt, Topfen, Käse, Schweinefleisch, Wurst		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauer am Bichl - SalzburgerLand Ei	Eier, Wachteleier, Blüten- und Waldhonig		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland-Ei OG	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Austernseitlinge und Shiitake (frisch, getrocknet, eingelegt, Pulver)	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Imker Kastanauer	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig		Pötzelsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Wald-, Creme- und Blütenhonig		Weiherweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Joglbauer	Milch, Eier, Getreide, Obst u. a.	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Tischlerbauer	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Hochmühle Frauenlob	Weizenmehl, Laufener Landweizen Mehl, Tauernroggenmehl	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Huberbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Milkham 6	5205	Schleedorf
Stoffn Bio-Edelpilze	Austernseitlinge, Shiitake (frisch, getr., pulv.), Selbstzuchttest, Pilzbrut	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Aicherbauer	Holzstöckerl-Spiel	✓	Talacker 3	5164	Seeham
Käserei Walkner	Emmentaler, Bergkäse		Asperting 8	5164	Seeham
Kramerei Seeham	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Hauptstraße 64	5164	Seeham
Thurerhof	Rindfleisch, Honig, Oxymel, Räucherwerk, Holzvasen u. a.	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bioimkerei Doppler	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen
Bio-Land-Imkerei Mösl	Blüten-, Creme-, Wald- und Blüten- Waldhonig	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Frankgut - SalzburgerLand Ei	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Glückswachtelei Unterholzhof	Wachtelei	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Hoamat Honig	Wald-, Wald-Blütenhonig, Met		Wallerseestraße 55b, Top 3	5201	Seekirchen
Imkerei Janser	Wald-, Creme, Blüten-, Wald- Blütenhonig, Met		Ried 17	5201	Seekirchen
Imkerei Roider	Wald-, Creme- und Blüten-Waldhonig		Waldmoosgasse 1	5201	Seekirchen
Mattigtaler Käse	Milch, Butter, Joghurt, Käse, Heu-likör u. a.	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Ungerbauer	Rohmilch, Eier		Kothgumprechtung 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Rohmilch, Naturjoghurt, Eier		Schöngumprechtung 18	5201	Seekirchen
Gärtnerei Monger	Jungpflanzen, Blumen, Zierpflanzen, Bäume und Sträucher u.a.		Wallerseestraße 89	5201	Seekirchen
Graßmann	Rind-, Puten- und Hühnerfleisch		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Biohof Stöcklbauer	Dinkel, Dinkelreis, Dinkelvollkornnudeln, Hafer, Haferflocken	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Grabnergut	Schweinefleisch, Speck		Holzhauser Straße 82	5113	St. Georgen
Kaiser's Hofbäckerei	Roggenbrot, Mischbrot, Hefezopf, Gemüse, Erdäpfel		St. Georgener Landesstraße 11	5113	St. Georgen
Schmetterlingshof	Fleisch (Lamm, Huhn, Gans!), Eier, Getreide & Mehl, Tees u. a.	✓	Helmsberger Straße 21	5113	St. Georgen
Bäckerei Obauer	Landweizenbrot, Tauernroggenbrot	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Fleischhauerei Gerbl	Rindfleisch		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei Necker	Tauernroggen-Landweizenbrot	✓	Bahnstraße 5	5350	Strobl
d'Krämerin - Lisa Maria Frenkenberger	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Salzburger Straße 99	5303	Thalgau
Gitti's Freilandeier	Freilandeier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Kasbach	Rindfleisch	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof & Fleischhauerei Santner	Kalbfleisch		Marktplatz 2	5303	Thalgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Lechnergut - SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomanstraße 12	5303	Thalgau
Obervetterbach	Rohmilch, Beeren, Apfelsaft, Brenn- und Kaminholz u. a.		Obervetterbach 4	5303	Thalgau
Stranzenhof	Schafrohmlch, Säfte, Pesto, Fruchtaufstriche, Wurst u. a.	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Baierlgut	Erdbeeren, Erdäpfel, div. Frischgemüse		Walsersstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Walsersstraße 4	5071	Wals-Siezenheim
Dandlhof	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Topinambur, Melone u. a.		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererbauer	Rind, Schwein, Puten, Würste, Marmelade u. a.		Grünauerstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eisl Gastronomieservice	Herkunftszert. Gemüse-, Obst-, Kräuter Sortiment für Gastronomie		Grenzstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Bohnen, Sauerkraut u. a.		Bauerngasse 20	5071	Wals-Siezenheim
Feldinger's Hausgartl	Kresse, Keimspossen	✓	Walsersfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fleischerei Santner	Rindfleisch	✓	Walsers Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüsejungpflanzen		Loigerstraße 61	5071	Wals-Siezenheim
Frießeneggergut	Div. Frischgemüse, Erdäpfel, Blattsalat, Rote Rüben, Kraut u. a.		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Div. Frischgemüse, Kürbis, Erdäpfel, Salat, div. Jungpflanzen, Topfkräuter	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Gastager	Weihnachtsstern		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen und Zierpflanzen		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gemüsebau Esterer	Div. Frischgemüse, Salate, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Milch, Butter, Naturjoghurt, Topfen, Schnittkäse		Walsers Straße 14	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Rindfleisch, Leberknödel, Eier, Kürbis, Schnittblumen		Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hörmannbauer	Kohl, Zwiebel, Wurzelgemüse, Fruchtgemüse, Kräuter		Kirchenstraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Jungpflanzen Gerl	Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen, Kräuter, Erdbeeren		Loigerstraße 16	5071	Wals-Siezenheim
Kaindlbauer	Div. Wurzelgemüse, Zwiebelgemüse, Kohlgemüse, Blattsalat, Erdäpfel		Untere Walsersbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Königgut	Eier, Honig, Gemüse, Suppenhühner, Schweinefleisch u. a.		Oberfeldstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Kracherbauer	Gemüsejungpflanzen		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
LFS Klessheim	Div. herkunftszertifizierte Produkte zur Schulversorgung		Kleßheim 16	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Div. Frischgemüse, Salat, Kürbis, Erdäpfel, Kräuter u. a.		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Div. Frischgemüse, Blattsalat, Kürbis, Erdäpfel, Sauerkraut u. a.		Wals 15	5071	Wals-Siezenheim
Stefflhans	Erdäpfel, Karotten, Kraut		Stefflhansweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Wirstengut	Eier, Erdäpfel		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim

TENNENGAU (43) 

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bioarche Rocherbauer	Kalb, Rind, Lamm, Pute, Schafwollpelletsdünger, Holzpellets	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Bio-Freilandhof Putzgrub	Bergbauern-Freilandeier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Kleinschörghof	Gansfleisch, Erdäpfel	✓	Au 2	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	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, Schinken	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
Metwelt	Met, Wald-Blütenhonig		Hefenscher 25	5524	Annaberg
MundOrt Metzgerei	Kalb- und Rindfleisch, Geselchtes Rindfleisch, Lammfleisch, Wild		Hefenscher 88	5524	Annaberg
Unterschlag - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	Div. Käsesorten, Butter, Eis, Joghurt, Wurst, Eier		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	Blütencreme-, Sommercreme- und Waldhonig		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Mayrhof	Bio-Eier, Wachteleier, Obstler	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Karnerhof	Highlandbeef, Hauswürstel, Käsekäiner, Bio-Rindfleisch, Holz	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser	Tauernroggenmehl, Laufener Landweizenmehl		Taggerstraße 43	5440	Golling
Seiwaldgut	Rindfleisch, Fruchtaufstrich, Sirupe	✓	Haarbergweg 336	5440	Golling
Stieglerbauer	Bio-Rohmilch, Kalbfleisch, Bio-Eier	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Bauernbräugut	Rohmilch, Kalbfleisch, Eier	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Gärtnerlei Pleitner	Gemüsejungpflanzen, Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Rif/ Schloßallee 51	5400	Hallein
Handkäserei Wimmer	Naturjoghurt, Vollmilchtopfen, Div. Käsesorten		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
LFS Winklhof	Div herkunftszertifizierte Produkte zur Schulversorgung		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Sonnenhuhn	Hühnerlei		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Johannes Bio-Bergbauernhof Krispl	Lammfleisch, Hühnerfleisch, Bergkräutertee, Wald- und Blütenhonig	✓	Gaissau 3	5425	Krispl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Dinkel, Käse, Konfitüre, Honig, Tee, Sirup u. a.	✓	Kellau 15	5431	Kuchl



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Fleischerei Gumpold	Rindfleisch		Markt 127	5431	Kuchl
Oberhofbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Rindfleisch	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Scharfetter	Salzburger Bio-Naturbeef	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Weissenbachmühle	Bio-Blütenhonig, Bio-Waldhonig	✓	Weissenbach 8a	5431	Kuchl
Einäuglbauer	Eier, Hühnerfleisch, Rehwild, Rotwild, Gams		Neubach 15	5523	Lungötz
Jellgut	Naturjoghurt, Speisetopfen, Frischkäsezubereitungen, Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri	Handgeschöpftes Siedesalz (pur, mit Kräutern), Salzburger Natursalz-Sole		Kaserermühlweg 3	5411	Oberalm
Biohof Moosbauer	Tauernroggenbrot, Gansl, Rindfleisch, Butter, Rohmilch u. a.	✓	Leitnerstraße 10	5412	Puch
Höllhof	Hochlandrind	✓	Schattau 22	5442	Rußbach
Gärtnerei Zmugg	Blumen und Zierpflanzen, Topfkrauter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Schlangenhof	Lammfleisch, Lammshinken	✓	Scheffau 6	5440	Scheffau
Bachrain	Kalb, Rind, Schwein, Wild, Gams	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
Almsinn	Sauerhonig, Kräuterprodukte		Am Dorfplatz 31	5423	St. Koloman
Da Waldhofer	Rindfleisch, Huhn, Eier, Brände u. a.	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Koloman

## PINZGAU (63)

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

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Sinnlehen	Butter, div. Käsesorten	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Milch, Topfen, Weichkäse, Rind, Getreide, Erdäpfel, Apfelsaft 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, Hühnerfleisch, Eier, Cremelikör	✓	Bichlweg 4	5751	Maishofen
Bio-Imkerei Herzog	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald-Blütenhonig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milch, Buttermilch, Joghurt, Butter, Schlagobers, div. Käsesorten		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Rinderzuchtverband Salzburg	Almrind, Jungstier		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Unterberger - Ihr Bäckermeister	Tauernroggenweckerl		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-Blütenhonig		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill
Wiesberg	Rindfleisch, Lammfleisch, Gansfleisch, Eier	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedersill
Altjudengut	Käse, Rind, Kalb, Wurst, geselchtes Rindfleisch		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Säfte, Sirup & Essige, Apfelchips		Grabenbäckweg 37	5721	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Naturjoghurt, Frischkäse, div. Käse		Walchen 319	5721	Piesendorf
Frohngüt	Hochlandrindfleisch	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Hohnerbauer	Kalb- und Rindfleisch, Lamm		Hundsdorfstraße 40	5661	Rauris
Klaus Rathgeb	Wild, Kalb- und Rindfleisch, Lamm		Weidachweg 104	5661	Rauris
Kumming	Kalb- und Rindfleisch, Lamm-, Kitz- und Ziegenfleisch, Wild		Hundsdorfstraße 10	5661	Rauris
Obermoosen	Käse, Zirbengelee, Sirup, Brände u. a.	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
Marolden	Eier, Masthühner, Ochsenfleisch		Maroldenweg 4	5754	Saalbach
Reithgut	Rind-, Lammfleisch, Schafmilch	✓	Reithweg 70	5753	Saalbach
Fischzucht Kehlbach	Forelle, Saibling, Saiblings-Kaviar, Flusskrebse, Besatzfische		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Forelle, Saibling, Saiblingskaviar, Besatzfische		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Hanslbauer	Frischkäse in Öl, Schnittkäse	✓	Ruhgassing 2	5760	Saalfelden
Hauserpeterhof	Milch, Käse, Wurst, Eier, Dinkelnudeln, Räuchermischung u. a.	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Imkerei Martin Handl	Blüten-, Wald-, Creme- und Blüten-Waldhonig		Harham 66	5760	Saalfelden
Jaggldhof	Jungrindfleisch, Leber, Herz, Roggen, Dinkel, Eier	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Lagerhaus Saalfelden	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden
Missi Eis	Div. Speiseeissorten		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof	Jungrindfleisch, Obstler	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Örgenbauer	Rindfleisch, Obstler	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Poltenhof	Rindfleisch	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Thoman	Eier	✓	Schmieding 4	5760	Saalfelden
Sunnseitimker	Blütenhonig, Waldhonig, Met, Cremehonig		Steinbachstraße 16	5662	St. Georgen / Pzg.
Obermoos	Eier, Suppenhuhn	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin / Lofer
Plattner Blütenflair und Gartenlust	Schnittblumen, Blumen, Zierpflanzen		Grubhof 184	5092	St. Martin / Lofer
Nationalpark Gärtnerei	Div. Gemüse, Kräuter, Jungpflanzen		Radweg 9	5724	Stuhlfelden
Tauernlamm	Rind-, Kalb-, Lammfleisch, Wild		Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Topfen, div. Käsesorten	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Kreuzerbauer	Rindfleisch	✓	Gföll 2	5091	Unken
Oberrain anderskompetent	Div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Kohlsprossen, Pfefferminztee	✓	Unken 8	5091	Unken
Bamer	Rindfleisch	✓	Uggl 6	5723	Uttendorf
Pinzga Speckdorf	Rindfleisch, Almwuschz'n mit Bienenhonig, Rinderspeck		Vorderkrimml 70	5742	Wald
Augut	Milch, Käse, Kalb, Schwein, Fruchtaufstrich u. a.		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Imkerei Michael Egger	Wald-Blütenhonig	✓	Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Metzgerei Schultes	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild, Würste, Grillwürstl		Kitzsteinhornstraße / Schüttdorf 47	5700	Zell am See

## PONGAU (69)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersattgut	Rohmilch, Eier, Honig, Brand, Forelle, Fleisch	✓	Schwemmbergweg 25	5541	Altenmarkt
Imkerei Jakob Steffner	Blütenhonig, Cremehonig	✓	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Konwald	Schnittkäse, Frischkäsezubereitungen in Öl, Kitzfleisch, Eier		Konwaldweg 3	5541	Altenmarkt
Tauerngarten Gemüse-, Kräuter- & Blumenhandwerk	Div. Gemüse, Obst, Yacon, Sauerkraut, Saft, Tee u. a.		Zefferergasse 14	5541	Altenmarkt
Bio-Bauernhof Schmaranz	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Fleischhauerei Hutegger	Kalb-, Rind-, Lamm, Schweinefleisch, Wild, Ziegenkitzfleisch u. a.		Pyrkerstraße 76	5630	Bad Hofgastein
Veitbauer	Joghurt, Topfen, Naturjoghurt, Frischmilch	✓	Wieden 2	5630	Bad Hofgastein
Biohof Gschwendt	Rollgerste, Dinkel, Hafer, Roggen, Trockenbohnen u. a.	✓	Gainfeld 14	5500	Bischofshofen
Echt kasig – Hofkäserei Hubmühle	Alles vom Schaf: Joghurt, Topfen, div. Käse		Erzstraße 29	5500	Bischofshofen
Echt Schreckbauer	Lamm, Rind, Schwein, Pute, Würste, Speck (Mangalitz) u. a.	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigessig, Bienenwachs-kerzen, Oxymel, Perga u. a.		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Obersüßgut	Rindfleisch, Eier, Fruchtaufstrich, Apfelsaft, Sirup u. a.	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Forelle, Rohmilch, Gansl, Pute, Huhn, Schweinefleisch u. a.		Hauptstraße 21	5531	Eben
Sulzenalm Krahlehenhütte	Rohmilch, Käse, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Wexlerhof	Div. Frischgemüse, Beeren, Spargel, Pilze, Sirup u. a.		Wexlerweg 2	5532	Filzmoos
Hundsalzhof	Joghurt, Topfen, Frischkäse, Schnittkäse, Wald-Blütenhonig	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Zehenthof	Eier, Almbutter, Sennkäse, Bergkäse, Speck		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Honigtraum Winkler	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald-Blütenhonig, Met	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Mitterurlsberg	Rohmilch, Butter, Butterschmalz, Schotten, Käse (div. Sorten) u. a.	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
årla Fischmanufaktur Großarlal	Forelle, Saibling, Fisch geräuchert/ gesalzen, Fischaufstrich		Marktstraße 26	5611	Großarl
Aubauer	Milch, Käse, Rind, Almschwein, Wurst, Eier u. a.	✓	Aubauernweg 1	5611	Großarl
Bernberg	Butter, Joghurt, Käse, Rind, Pute		Schiedweg 39	5611	Großarl
Filzmoosalm Prommegg	Milch, Butter, Käse, Rind, Brot u. a.		Ellmau 41	5611	Großarl
Gerstreit	Rind-, Lammfleisch, Vogelbeerbrand		Sonnseitweg 34	5611	Großarl
Großarler Genuss	Rindfleisch, Special Cuts, Würste		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Großarler Troadkastn	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 2	5611	Großarl
Hinterklausberg	Rindfleisch, Lammfleisch	✓	Ellmau 53	5611	Großarl
Klausbauer	Butter, Käse, Kitzfleisch, Wurst, Speck, Saibling		Ellmau 74	5611	Großarl
Mitterhub	Lammfleisch	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Oberharbach	Milch, Käse, Rind, Schwein, Lamm, Sirup, vorgefertigte Gerichte u. a.		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Rind-, Kalb-, Lammfleisch, Eier		Rattersberg 20	5611	Großarl
Untergollegghof	Brände, Zirbenlikör, Rindfleisch, Ziegenkitzfleisch u. a.		Eggriedl 2	5611	Großarl
Aigenreith	Fritztaler Freiland Schwein		Sonnberg 5	5511	Hütttau
Bodenbauer	Rindfleisch, Rotwild, Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Bairau 1	5511	Hütttau
Gut Hüttschlag	Rehwild, Rotwild, Gams, Salami, Hauswürstel roh		Hüttschlag 8	5112	Hüttschlag
Oberneuhof	Rind-, Schweine-, Lammfleisch, Suppenhuhn, Eier		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Steinmannbauer	Milch, Butter, Käse, Rind, Schwein, Brand u. a.	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Vorderkree	Käse, Butter, Kaswurst, geselchtes Rindfleisch	✓	See 2	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	Div. Käsesorten	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Bäckerei Café Konditorei Bauer	Dinkelweckerl		Dorf 248	5505	Mühlbach

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Tauernbrennerei	Likör, Rote Rübengeist, Chutney, Fruchtaufstrich, Gelee		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers	Amadeo Salzburg		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Biohof Lehengut	Alles vom Schaf: Milch, Butter, Joghurt, div. Käse und Eier	✓	Reitsam 11a	5452	Pfarrwerfen
Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut	Blütenaufstrich, Sirup, Öl, Duftsäckchen u. a.	✓	Roßbrandstraße 30	5550	Radstadt
Metzgerei Ladinger	Rindfleisch		Stadtplatz 13	5550	Radstadt
Spitalerhof	Div. Tees, Kräutersalz, Stubenrauch		Münzgrubweg 13	5550	Radstadt
Steinergut - Kocher's Biohof	Rind-, Wildhendlfleisch, Honig, Kräutermischungen, Kräutertee	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Unterfarnwang	Rind, Kalb, Wurst, Schmalz, Saft, Tee	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Genussregion Pongauer Wild	Wild, vorgefertigte Wildgerichte (Gulasch, Ragout, Rouladen etc.)		Baderstraße 7	5620	Schwarzach
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach
Brennerei Gauger	Vogelbeer-, Birnenbrand, Obstler		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen und Zierpflanzen, Jungpflanzen, Erdbeeren		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Lagerhaus St. Johann	Div. herkunftszertifizierte Produkte		Industriestraße 8	5600	St. Johann
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Wild, Rind, Lamm, Schwein, verschieden. Würste u. a.		Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban	Rind-, Lamm- und Kitzfleisch, Wild, Würste u. a.		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.
Oberedt	Rindfleisch, Eier, Lammfleisch, Honig	✓	Edtstraße 27	5522	St. Martin / Tgb.
Spießhof	Rohmilch, Butter, Käse, Wurst, Vogelbeerschnaps u. a.	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin / Tgb.
Waisengut	Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin / Tgb.
Bauernhof Sonnenhuab	Vogelbeer-, Birnenbrand, Honig, Rindfleisch, Lippenbalsam		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit
Die Summerin	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald-Blütenhonig		Pass Lueg Straße 3	5451	Tenneck
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	Hühner-, Putenfleisch, Kräutersirup, Obstler, Kräuter, Tees, Honig	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Lammfleisch, Suppenhühner, Hühnerfleisch, Eier	✓	Weberlandl 15	5602	Wagrain
Hinterdechantshof	Eier, Blüten-, Creme- und Wald-Blütenhonig	✓	Reitsam 70	5450	Werfen
wengANGUSta	Rindfleisch	✓	Weng 32	5453	Werfenweng



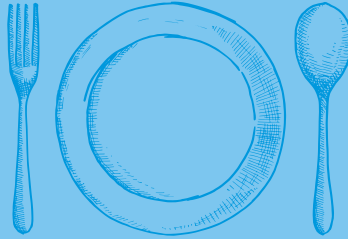
LUNGAU (39) 

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bienenlehrpfad Göriach	Blüten-, Creme-, Löwenzahn und Wald-Blütenhonig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Leitner/Hiasn	Rindfleisch		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Kinderbauernhof Standlhof	Rohmilch, Rindfleisch, Eier	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Poinsit	Hühnerfleisch	✓	Fern 36	5571	Mariapfarr
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Samerhof	Rindfleisch, Eachtling	✓	Stranach 34	5571	Mariapfarr
Sauschneider	Rind, Lamm, Hühner, Puten, Eachtlinge u. a.	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Weberhof	Lungauer Saubohne, Erdäpfel		Grabendorf 55	5571	Mariapfarr
Wielandhof	Frischkäse in Öl, Schnittkäse, Bergkäse, Rindfleisch	✓	Lignitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Aronia (Beeren getrocknet, Pulver, Saft, Tee, Essig), Getreide, Hanf u. a.	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr
Bacher	Rindfleisch	✓	Markt 182	5570	Mauterndorf
Daslerhof	Kalbfleisch	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	Blüten-, Creme-, Wald-Blütenhonig, Bienenwachs u. a.		Markt 342	5570	Mauterndorf
Metzger Mauser	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Imkerei Aigner	Blütenhonig, Cremehonig	✓	Hemerach 16	5583	Muhr
Schoberhof	Rindfleisch, Roggen, Dinkel, Eachtlinge	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Biohof Sauschneider	Schwein, Getreide, Nudeln, Öl, Erdäpfel, Brotschnaps u. a.	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sagmeister	Tauernroggen, Indigoweizen, Dinkel, Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Bio-Imkerei Brugger	Creme- und Wald-Blütenhonig		Fell 52	5582	St. Michael
Eslörg	Rindfleisch		Dasl 18	5582	St. Michael
Kasperbauerhof	Rindfleisch	✓	Dasl 17	5582	St. Michael
Örgenhias	Butter, Topfen, Frisch-, Sauermilchkäse, Rind	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Burggerhof	Butter, Sauermilchkäse, Eier, Sirup, Tee, Kaspreßknödel u. a.	✓	Refling 27	5580	Tamsweg
Genussregion Lungauer Eachtling	Erdäpfel		Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Greilhof	Jungrind, Schwein, Wild, Lamm, vorgefertigte Fleischgerichte u. a.	✓	Mürtelsdorf 39	5580	Tamsweg
Langer	Rindfleisch	✓	Lasaberg 9	5580	Tamsweg
LFS Tamsweg - Standlhof	Rind, Schwein, Erdäpfel, Milch, Käse, Binkel u. a.	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Lungauer Speis	Rind, Schwein, Lamm, vorgefertigte Fleischgerichte, Tierfutter u. a.		Preberstraße 7	5580	Tamsweg
Ottinggut	Milch, Butter, Joghurt, Topfen, Erdäpfel u. a.	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Tonibauer	Rind- und Lammfleisch, Speck, Saibling, Eier u. a.	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Trimmingner	Milch, Joghurt, Käse, Brände, Brennholz u. a.		Sauerfeld 143	5580	Tamsweg
Rigele	Rohmilch, Schnittkäse, Rind, Kitz, Wild u. a.	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Betriebsgem. Graggaber-Urban	Rohmilch, Rindfleisch, Erdäpfel	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Davidhof	Rindfleisch, Kitzfleisch, Eachtling	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Imkerei Karl Aigner	Blüten- mit Waldhonig, Almrosen-, Almosencremehonig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Kräuthütte Almkäserei	Rohmilch, Butter, Käse, Eis, Erdäpfel u. a.		Fanningberg 155	5572	Weißpriach
Moosalm	Rohmilch, Butter, Käse, Joghurt, Eier u. a.	✓	Lamm 39	5584	Zederhaus
Müllnerbauer Edelbrände Moser	Woodka, Troad- und Enzianbrand	✓	Zederhaus 49	5584	Zederhaus
Waldhof Kösslergut	Freilandeier, Blüten- und Creme-honig, Suppenhühner		Wald 15	5584	Zederhaus

## GENUSS-KISTERL (22)

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer-HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	<a href="http://www.kastnersbioeier.at">www.kastnersbioeier.at</a>
Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	<a href="http://www.kernei.at">www.kernei.at</a>
Sperlbauer	Wurmassing 4	5102	Anthering	<a href="http://www.sperlbauer.bio">www.sperlbauer.bio</a>
Lagerhaus Bergheim	Lamprechtshausnerstraße 4	5101	Bergheim	<a href="http://www.salzburger-lagerhaus.at">www.salzburger-lagerhaus.at</a>
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	<a href="http://www.steinmannbauer.at">www.steinmannbauer.at</a>
Hotel Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	<a href="http://www.derauhof.at">www.derauhof.at</a>
Fleischhauerei Fuchs	Dorfstraße 3	5321	Koppl	
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Kellau 15	5431	Kuchl	<a href="http://www.fuerstenhof.co.at">www.fuerstenhof.co.at</a>
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	<a href="http://www.hofladen-joglbauer.at">www.hofladen-joglbauer.at</a>
Genusswirt „Zum Kaswurm“	Farnwangweg 5	5550	Radstadt	<a href="http://www.zum-kaswurm.at">www.zum-kaswurm.at</a>
Lagerhaus Saalfelden	Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden	<a href="http://www.salzburger-lagerhaus.at">www.salzburger-lagerhaus.at</a>
Bachrain	Moosegg 19	5440	Scheffau	<a href="http://www.bachrain.at">www.bachrain.at</a>
Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach	<a href="http://www.pongauer-bauernladen.at">www.pongauer-bauernladen.at</a>
Kamerei Seeham	Hauptstraße 64	5164	Seeham	
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen	<a href="http://www.mattigtaler.at">www.mattigtaler.at</a>
Lagerhaus St. Johann	Industriestraße 8	5600	St. Johann	<a href="http://www.salzburger-lagerhaus.at">www.salzburger-lagerhaus.at</a>
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann	<a href="http://www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at">www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at</a>
Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	<a href="http://www.pongauer-bauernladen.at">www.pongauer-bauernladen.at</a>
Echt Guat Bauernladen	Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.	
Burggerhof	Refling 27	5580	Tamsweg	<a href="http://www.burggerhof.at">www.burggerhof.at</a>
d'Krämerin-Frenkenberger	Salzburger Straße 99	5303	Thalgau	<a href="http://www.kramerin.at">www.kramerin.at</a>
Hofladen Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	<a href="http://www.augut.at">www.augut.at</a>

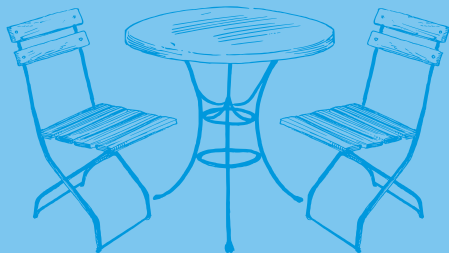


# MIT REGIONALEN ZUTATEN

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

## 156 GASTRONOMIEBETRIEBE IN GANZ SALZBURG

Stadt-Salzburg	Das grüne Hotel zur Post					
	Doktorwirt					
	Gasthof Hölle					
	Heffterhof					
	Hotel Gasthof Brandstätter					
	Humboldtstüb					
	Restaurant Goldener Hirsch					
	Villa Verde					
Flachgau	Seehotel Huber	Abersee				
	Hotel Friesacher	Anif				
	Hotel Restaurant Kaiserhof	Anif				
	Hubertushof Anif	Anif				
	Hotel Ammerhauser	Anthering				
	Hotel Hammerschmiede	Anthering				
	Kernei's Mostheuriger	Anthering				
	Genussdorf Gmabl	Bergheim				
	Romantikhotel Gmabl	Elixhausen				
	Landgasthof Rechenwirt	Elsbethen				
	Am Hochfuchs	Eugendorf				
	Gasthof Gastagwirt	Eugendorf				
	Hotel & Gasthof Schorn	Grödig				
	Assisi Stuben	Großgmain				
	Latschenwirt	Großgmain				
Steinerwirt in Großgmain	Großgmain					
Gasthof Mitterhof	Mattsee					
Seewirt Mattsee	Mattsee					
Gasthaus Kienberg	Neumarkt					
Gasthof Gerbl	Neumarkt					
Flachgau	Braugasthof Sigl		Obertrum			
	Landgasthaus Hofwirt		Schleedorf			
	Landgut Gasthof Fischtagging		Seekirchen			
	RisotTomas		Seekirchen			
	Rudi Pichler Catering		St. Georgen			
	Hotel & Gasthof Fürberg		St. Gilgen			
	Gasthaus zur Post		Straßwalchen			
	Gasthof Kirchenwirt		Strobl			
	Hotel garni Weberhäusl		Strobl			
	Landgasthof Santner		Thalgau			
	Bistro Ökohof Feldinger		Wals-Siezenheim			
Fuchsbau		Wals-Siezenheim				
Hotel Königgut		Wals-Siezenheim				
Tennengau	Gasthaus Landhotel Traunstein		Abtenau			
	Gasthof Seefeldmühle		Adnet			
	Annaberg Postwirt		Annaberg			
	Gasthof Langwies		Bad Vigaun			
	Döllerer's Genusswelten		Gölling			
	Café PurPur		Hallein			
	Die Genusskrämerei		Hallein			
	Gasthof Hohlwegwirt		Hallein			
	Gasthof Sagwirt		Krispl			
	Gasthütte Spielbergalm		Krispl			
	Krisplwirt		Krispl			
Jadorferwirt		Kuchl				
Kirchenwirt Puch		Puch				
Gasthof Bachrain		Scheffau				
Pointwirt		Scheffau				



Mehr Infos

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

**Pinzgau**

Hotel Gasthof Lukashansl	Bruck
Die Bürglalm	Dienten
Hotel Römerhof	Fusch
Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn	Kaprun
Hotel Barbarahof	Kaprun
Hotel Auhof	Kaprun
Kennidi Cafe Restaurant	Kaprun
Maisi Alm	Kaprun
Restaurant Gletschermühle	Kaprun
Weitblick Kaprun	Kaprun
Gasthof Wachter	Leogang
Good Life Resort Riederalm	Leogang
Hotel Salzburger Hof	Leogang
Wirtshaus Bäckerwirt	Leogang
Wirts'haus Zum Schweizer	Lofer
Der Sonnenhof	Maria Alm
moser-HOCHKÖNIG	Maria Alm
Tom Almhütte	Maria Alm
Restaurant Sunnseit	Mittersill
Alpengasthof Stockenbaum	Neukirchen
Gasthof Siggen	Neukirchen
Jausenstation Einödthof	Neukirchen
Austrian Tapas	Niedernsill
Hotel Gasthof Kröll	Niedernsill
Gasthof Andreiwirt	Rauris
Hotel Rauriser Hof	Rauris
Restaurant GUSTO	Rauris
Alpenoase Sonnhof	Saalbach-Hinterglemm
Wirtshaus Liebe Heimat	Saalbach-Hinterglemm
Familien- & Gartenhotel Theresia	Saalbach-Hinterglemm
Hotel Eggerhof	Saalbach-Hinterglemm
Hotel Thurnerhof	Saalbach-Hinterglemm
Hotel Tiroler Buam	Saalbach-Hinterglemm
Hotel Vorderronach	Saalbach-Hinterglemm
Jufa Alpenhotel Saalbach	Saalbach-Hinterglemm
Wiesergut	Saalbach-Hinterglemm
Gasthaus Brandlwirt	Saalfelden
Saliter Hof	Saalfelden
Taxenbacherhof	Taxenbach
Areit Alm	Zell am See
Der Schütthof	Zell am See
Franzl am Berg - Panoramarestaurant	Zell am See
Hotel Latini	Zell am See
kraftWERK - restaurant & winebar	Zell am See
Mayer's Restaurant	Zell am See
Restaurant Sonnkogel	Zell am See

**Pongau**

Der Lausbua	Altenmarkt
Heissgut	Altenmarkt
Reitlehenalm	Altenmarkt
Sonnalm Zauchensee	Altenmarkt

**Pongau**

Himmelwandhütte	Bad Gastein
Das Goldberg	Bad Hofgastein
Die Weitmoserin	Bad Hofgastein
Hotel Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
LUKE'S Wohnzimmer	Bad Hofgastein
Weitmoser Schlossalm	Bad Hofgastein
Weitmoser Schloßl	Bad Hofgastein
Gasthaus Bürglhöh	Bischofshofen
Hotel Übergossene Alm	Dienten
Hotel Restaurant Römerhof	Dorfgastein
Genussplatzl Eben	Eben
Landhotel Berger	Eben
Auszeit Filzmoos	Filzmoos
Kralehenhütte Sulzenalm	Filzmoos
Neubergerhof	Filzmoos
Restaurant der Guster	Filzmoos
Berggasthof Sattelbauer	Flachau
Dampfessel	Flachau
Dorfalm & Dorffladen Flachau	Flachau
Flachauer Gutshof	Flachau
Hotel Pongauerhof	Flachau
Hotel Winterbauer	Flachau
Waldgasthof Flachau	Flachau
Hotel zur Post	Goldegg
Berggasthof Loosbühelalm	Großarl
Das Edelweiss	Großarl
Großarler Hof	Großarl
Hotel Johanneshof	Großarl
Hotel Moar-Gut	Großarl
Hotel Nesslerhof	Großarl
Hotel Tauernhof Großarl	Großarl
Hotel Bergheimat	Mühlbach
Alte Alm	Obertauern
Hotel Panorama	Obertauern
Hotel Schneider	Obertauern
Hotel Steiner	Obertauern
Lazy Flamingo	Obertauern
Zum Kaswurm	Radstadt
Bar-Restaurant Platzl	St. Johann
Sonnhof Alpendorf	St. Johann
Verwöhnhotel Berghof	St. Johann
Gasthof Post	St. Martin/Tgb.
Verwöhnhotel Sonnhof	St. Veit
Vamoos Restaurant	Wagrain
Gut Wenghof - Family Resort	Werfenweng

**Lungau**

Gasthof Weitgasser	Mauterndorf
Löckerwirt	St. Margarethen
Wellness Hotel Eggerwirt	St. Michael/Lg.
Backen mit Christina	Tamsweg
Restaurant Goldader - Alpine Kulinarik	Tamsweg



*Mehr Infos*

# 87 ZERTIFIZIERTE KÜCHEN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE

## Stadt Salzburg

Landesberufsschule 2  
 Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen  
 Kulinarium Sbg. Quartier Riedenburg  
 Landeskrankenhaus Salzburg  
 LZ für Hör- und Sehbildung  
 Kindergarten Aigen  
 Kindergarten Alterbach  
 Kindergarten Kleingmain  
 Kindergarten Lehen 1  
 Kindergarten Leopoldskron  
 Kindergarten/Hort Liefering  
 Kindergarten Maxglan  
 Kindergarten Schallmoos  
 Kindergarten Taxham  
 Hort Taxham  
 Kindergarten/Hort Aighof  
 Kindergarten/Hort Baron Schwarzpark  
 Kindergarten/Hort Bolaring  
 Kindergarten/Hort Froschheim  
 Kindergarten/ Hort Josefhau  
 Seniorenwohnhaus Hellbrunn  
 Seniorenwohnhaus Itzling  
 Seniorenwohnhaus Liefering  
 Seniorenwohnhaus Nonntal  
 Seniorenwohnhaus Taxham  
 PG Herz-Jesu-Missionare  
 Bauchladen und Schmaos & Browse  
 Sozial-Pädagogisches Zentrum des Landes  
 Salzburg AG

## Flachgau

Seniorenwohnhaus Anif Anif  
 Palfinger Bergheim Bergheim  
 Werkschulheim Felbertal Ebenau  
 HBLA Ursprung Elixhausen  
 Seniorenwohnhaus Elisabeth Elsbethen  
 Konradinum Eugendorf  
 Seniorenheim Haus St. Martin Eugendorf  
 Seniorenwohnheim Grödig Grödig  
 Seniorenwohnhaus Antonius Hallwang  
 Palfinger Europe Köstendorf  
 Seniorenwohnhaus Weyerbucht Mattsee  
 Seniorenwohnhaus St. Nikolaus Neumarkt  
 HLW Neumarkt Neumarkt  
 Dalinger Catering Neumarkt  
 Oberndorfer Catering Oberndorf  
 Landesberufsschulheim Obertrum Obertrum

## Flachgau

Seniorenwohnheim Jakobushaus Obertrum  
 Seniorenwohnhaus St. Rupert Straßwalchen  
 Seniorenwohnhaus Thalgau Thalgau  
 Landesberufsschule Wals Wals-Siezenheim  
 LFS Klessheim Wals Siezenheim  
 Seniorenheim Wals-Siezenheim Wals-Siezenheim

## Tennengau

Voglauer Abtenau  
 Seniorenwohnheim und Krankenhaus Abtenau  
 Medizinisches Zentrum Bad Vigaun Bad Vigaun  
 Landesberufsschülerheim Hallein Hallein  
 Landeskrankenhaus Hallein Hallein  
 Seniorenwohnhaus Hallein Hallein  
 Haus der Senioren Kuchl  
 Holztechnikum Kuchl  
 LFS Winklhof Oberalm  
 Seniorenwohnhaus Puch Puch

## Pinzgau

Seniorenheim Bruck Bruck  
 LWF Bruck Bruck  
 Haus der Senioren Lend 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

Seniorenheim Bad Hofgastein Bad Hofgastein  
 Tourismusschule Bad Hofgastein Bad Hofgastein  
 Seniorenpflegeheim Mühlbach Mühlbach  
 Seniorenzentrum Schwarzach Schwarzach  
 HLW Elisabethinum St. Johann St. Johann  
 Berufsschulheim St. Johann 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  
 LFS Tamsweg Tamsweg  
 Kinderland Pagitsch - Goldader Tamsweg







# Bei uns gibt es Kuhwohl wie Heu.

Wer seine Heumilchkühe kennt, weiß, was sie lieben:  
Frische Gräser, Kräuter und Heu, viel Auslauf und eine  
rundum persönliche Betreuung. Mehr auf [heumilch.com](http://heumilch.com)

**Heumilch. So macht man Milch.**



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“





Salzburg  schmeckt