

Salzburg

schmeckt

Das Magazin für Salzburger Lebensmittel
und echtes Genuss-Handwerk

9 070512 000116
€ 2,50 N° 01.2022

**NOCH
MEHR
GENUSS
AUF**

www.salzburgschmeckt.at

**REGIONAL
GUT**

Mit Salzburger Spezialitäten echte Genuss-Vielfalt erleben

Bio-Berggemüse
Fötschlhof Lungau
Seite 10



Foodtruck
Austrian Tapas
Seite 69

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

WIR VERSPRECHEN NACHHALTIGKEIT NICHT NUR.

WIR LEBEN SIE SEIT GENERATIONEN.

Nachhaltigkeit leben. Tiergesundheit schmecken.

Unsere Bauernfamilien bewirtschaften ihre Höfe seit vielen Generationen. Dieses nachhaltige Denken und ihre Liebe zu den Tieren und der Natur macht ihren Beruf zu einer Berufung. Unsere einzigartige Tiergesundheitsinitiative beinhaltet Gesundheits-Checks, bestes Futter, frisches Wasser und reichlich Auslauf für unsere Kühe.



milch.com



Gelebte Regionalität

Liebe Leserinnen und Leser,

das laufend wachsende Angebot regionaler Lebensmittel und Produkte im Land Salzburg zeigt: Regionalität ist gefragt. Und sie wird immer mehr zu einem selbstverständlichen Teil unseres Lebens. Wobei die Vielzahl regionaler Spezialitäten, wie wir sie in Salzburg zur Verfügung haben, keineswegs selbstverständlich ist. Bei meinen vielen Betriebsbesuchen erlebe ich jedes Mal, wie viel harte Arbeit, Mut und Pioniergeist dafür nötig ist. Aber auch, wie viel Liebe und Freude darin steckt.

Deshalb stellen wir in der Sommerausgabe von „Salzburg schmeckt“ wieder Menschen vor, die mit genau dieser Leidenschaft Salzburgs Vielfalt ausmachen. Ob Pionierbetriebe wie der Biogemüsehof Fötschl oder das Gasthaus Dreibergbachl, innovative Projekte wie der Tapas-Foodtruck, Salzburgs erste Mehlwurmzucht oder traditionelle Milchwirtschaften wie die Twengeralm – sie alle leben uns vor, wie aus Liebe zur Regionalität echter Genuss wird.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken dieser vielfältigen Genuss-Erlebnisse!

J. Ullsperger

Herzlichst
Ihr Sepp Schwaiger



*Covergericht
„Eierschwammerl-Ravioli“
von Roman Guster,
Restaurant „der Guster“,
Rezept auf Seite 86*



**SALZBURGER
AGRAR
MARKETING**

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER: Salzburger Agrar Marketing (SAM) **VERLAGSORT:** Winklhoferstraße 10, 5411 Oberalm **FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:** Günther Kronberger, SAM **REDAKTION, GRAFIK UND PRODUKTION:** blümkemotzko., Gesellschaft für Werbung und Kommunikation mbH, Pannzaunweg 1a, 5071 Wals, bluemkemozko.at **MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER DIESER AUSGABE: SAM-TEAM:** Magreth Dressler, Ulrike Hammerl, Gertraud Schober, Theresa Steiner, Anna T. Wieser **REDAKTIONSLEITUNG:** Sonja Blümke **CHEFIN VOM DIENST:** Erika Leitinger **KREATIVDIREKTION:** Hannes Wagenhofer **ARTDIREKTION:** Angelika Jessner, Mario Orthmann, Alexander Wittke **REDAKTIONS-TEAM:** Günter Baumgartner, Margret Hörl, Martina Kropf, Angelika Pehab, Rudolf Stadler, Peter Zeitlhofer **LEKTORAT:** Ute Maria Hauber **FOTOGRAFIE:** Foodwerkstatt, Land schafft Leben, Chris Rogl, Salzburger Agrar Marketing, Salzburger Seminarbäuerinnen, SalzburgerLand Tourismus, Anton Stefan, Anna T. Wieser **ANZEIGENVERKAUF:** Gerhard Pemberger **DRUCK:** Walstead Leykam Druck GmbH und Co KG **HINWEIS:** Geringfügige Farbabweichungen sind aus drucktechnischen Gründen möglich.

#visithallein

SalzburgerLand Genuss-Fest

ERLEBEN, GENIESSEN, MITFEIERN!



14. Mai 2022
13.00 bis 21.00 Uhr
Altstadt Hallein

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



Live-Musik, Handwerks-Vorfürungen,
Schau-Backen und vieles mehr.
Infos: www.salzburgschmeckt.at

EIN GUTES BAUCHGEFÜHL

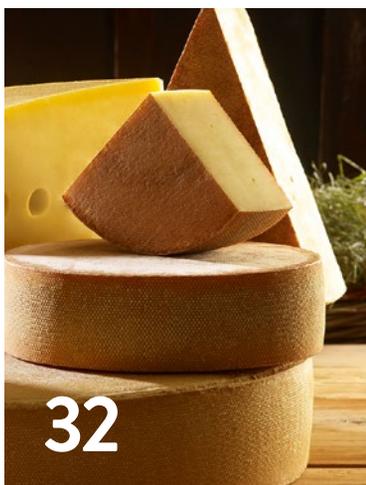
69

Portion für Portion
echten Genuss
bietet das junge Team
von Austrian Tapas.

72



32



10



**MEHR INFOS AUF
DER WEBSEITE
ENTDECKEN!**

www.salzburgschmeckt.at

06 FRISCH GEKOCHT

Regionale
Gemeinschaftsverpflegung

10 ERDREICH

Lungauer Bio-Berggemüse

16 LANDWIRT IM REALITY-CHECK

von „Land schafft Leben“

18 SALZBURGER BERGWURM

Knackiger Proteinsnack

25 WISSEN, WO'S HERKOMMT

Spezialitäten aus Salzburg

32 HIER WÄCHST DIE MILCH

Bio-Heu-Region

42 BEWUSST ESSEN

Interview

Dr. Iris Zachenhofer

44 DAS GUTE LIEGT SO NAH

Märkte, Hof- und
Regionalläden

46 NEUES AUS DER SPEZIALITÄTENKÜCHE

49 LEHRBEISPIEL

Auf der Twengeralm fürs
Leben lernen

54 LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR

Tipps aus der Kräuterküche

58 SCHAU AUFS RUNDE SIEGEL

Das SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat

62 GUSTER AUF MEHR

macht die regionale Küche
in Filzmoos

66 AB AUF DEN GRILL!

Feines von Schaf, Ziege
und Rind

69 EIN GUTES BAUCHGEFÜHL

mit den Austrian Tapas

72 ODE AN DEN GASTGARTEN

Lebensfreude pur

76 AUSGEZEICHNET AUFGETISCHT

Regionaler Genuss

80 3 MAL BERGE, 3 MAL GENUSS

E-Bike-Ausflug in Altenmarkt

98 GARANTIERT REGIONAL

mit dem SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat

REZEPTE

82 BOWLS & MEHR

Schnell und gut

86 REGIONAL GEKOCHT

mit Zutaten aus Salzburg

92 ECHT FRUCHTIG

Sommerrezepte

104 GENUSS-VIELFALT ERLEBEN

Das SalzburgerLand
Genuss-Kisterl

106 GEWINNSPIEL

mit tollen Preisen aus
der Region

FRISCH AUF DEN TISCH

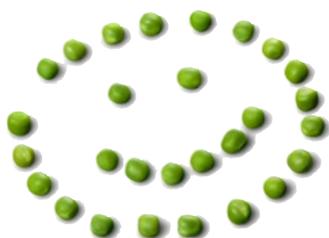
Frisch zubereitetes Essen schmeckt richtig gut. Das wissen auch die Kindergarten- und Volksschulkinder in den Salzburger Gemeinden Plainfeld, Koppl, Ebenau und Faistenau. Sie werden täglich mittags mit einem Zwei-Gang-Menü vom Restaurant Dreibergbachl verwöhnt. Landesrat Sepp Schwaiger hat sich davon bei einem Besuch vor Ort überzeugt.

Text: Ulli Hammerl

Fotos: Anton Stefan



LR Sepp Schwaiger hat den Kindergarten Plainfeld und das Wirtshaus Dreibergbachl besucht und freut sich über die Pionierarbeit, die hier für das frische Mittagessen der Kinder geleistet wird.



Spielen und Lernen macht hungrig. Beim gemeinsamen Mittagstisch „bleibt selten etwas übrig“, freut man sich im Gemeindekindergarten Plainfeld. Ein Zeichen, dass es den Kindern auch richtig gut schmeckt. Denn die Kleinen wissen genau, was sie mögen. Davon ist auch Martin Edlinger, Inhaber des Plainfelder Restaurants Dreibergbachl, überzeugt. Mit seinem Team ist er für die Mittagsverpflegung der Kinder zuständig. „Natürlich achte ich darauf, dass ich mich nach den Vorlieben richte. Nudeln gehen zum Beispiel immer – und bei den Saucen kann ich immer wieder variieren. Denn es ist wichtig, dass schon die Kleinen neue Geschmackserlebnisse haben“, so Edlinger. Er hat bereits 2014 mit der regionalen Gemeinschaftsverpflegung begonnen und zählt sicher zu den Pionieren. Dafür hat er zwar die Küchen den strengen Hygienevorschriften für Kindernahrung anpassen müssen, aber das positive Echo beweist, dass der eingeschlagene Weg der richtige war.

Immer genau im Zeitplan

Die punktgenaue Fertigstellung für die vier Gemeinden Plainfeld, Koppl, Ebenau und Faistenau bedarf guter Organisation. Doch Martin, seine Frau Katharina und Küchenchef Martin Preiner sind ein eingespieltes Team. Vom Speiseplan über den Einkauf bis zur Zubereitung und Abholung ist alles perfekt durchgeplant. Denn bei der Belieferung von fünf Volksschulen und Kindergärten, Firmenkantinen und dem Heimservice „Essen auf Rädern“ kommen im Monat rund 5.000 Portionen zusammen. Zwei- bis dreimal pro Woche fährt Martin Edlinger einkaufen und achtet dabei darauf, dass ausschließlich österreichische und möglichst Salzburger Produkte im Einkaufswagen landen. Schon früh am Morgen wird hier mit dem Kochen begonnen, denn bereits um 10 Uhr müssen die ersten Gerichte abgefüllt sein. Dann werden sie warm gestellt, bis sie nach einem genauen Zeitplan für die jeweiligen Kinderbetreuungseinrichtungen abgeholt werden.





Gelenke Regionalität

Auch in großen Mengen kann regional gekocht werden. Das Team vom Dreibergbachl hat eigens seine Küche für die neuen Anforderungen angepasst.



Ausgezeichnet aufgetischt

Zusätzlich zur Gemeinschaftsverpflegung betreiben die Edlingers das Dreibergbachl als Restaurant und bieten auch ein Catering-Service. Von Mittwoch bis Samstag wird hier bodenständig aufgekocht. Regionalität steht auch hier im Vordergrund. Legendär sind die Burger mit Rind, Huhn oder Gemüse und die unterschiedlichsten Steaks vom heimischen Rind, auf den Punkt zubereitet. Seit Kurzem zielt das Gasthaus die hellgrüne Tafel mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. So können die Gäste darauf vertrauen, dass hier mit regionalen Zutaten gekocht wird. Denn Gerichte, deren Hauptzutat garantiert aus dem Land Salzburg kommt, dürfen in der Speisekarte mit dem runden Siegel ausgewiesen werden.

Die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wurde von Agrar-Landesrat Sepp Schwaiger bei seinem Besuch höchstpersönlich verliehen. Und auch die Bürgermeister der vom Dreibergbachl belieferten Gemeinden durften jeweils die Tafeln für Schule und Kindergarten entgegennehmen. Sie zeigen allen: Hier wird mit regionalen Zutaten ausgezeichnet aufgetischt.



Frisch gekocht, wird das Essen in speziellen Behältern warm gehalten und in den Kindergärten geliefert. So bleiben auch die guten Inhaltsstoffe erhalten.

Pioniere für Regionalität

„Martin Edlinger hat mit seinem Angebot echte Pionierarbeit geleistet“, sagt Landesrat Schwaiger über das gemeindenübergreifende Projekt. „Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung ist mir schon lange ein Anliegen. Und gerade bei Kindern ist es besonders wichtig, dass sie ein Gefühl für den Wert guten Essens bekommen“, führt LR Schwaiger aus. „Natürlich soll es schmecken. Und wenn ich mir so anschau, wie schnell die Teller leer waren, ist es eindeutig, dass die Qualität heimischer Produkte auch die Kleinen überzeugt hat.“

Bei Gerichten auf runde Siegel achten!





Familie Edlinger und Bürgermeister Wolfgang Ganzenhuber freuen sich über das SalzburgerLand Herkunftszertifikat.



Bereits mehrere Gemeinden dabei
Plainfeld, Koppl, Ebenau und Faistenau sind aber längst nicht die einzigen Gemeinden, die bei der Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen mit regionalen Betrieben, Produzentinnen und Produzenten sowie Landwirtschaften zusammenarbeiten. Und wenn es nach dem Landesrat ginge, sollen in Zukunft noch viel mehr Orte im Salzburger Land dazukommen. „Es gibt seit 2021 einen Landtagsbeschluss, um den Anteil regionaler und auch biologischer Erzeugnisse in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen“, so der Landesrat. Aber: „Regionale Gemeinschaftsverpflegung funktioniert nur mit dem Einsatz jeder und jedes einzelnen. Dafür möchte ich mich bei allen Beteiligten herzlich bedanken.“

KREDENZERINNEN UND KREDENZER GESUCHT

Um das regionale Angebot in Gemeinden weiter auszubauen, wurde das Projekt der „Kredenznerinnen und Kredenzner“ ins Leben gerufen. Diese sollen vor Ort ein verstärktes Bewusstsein für Regionalität schaffen. In einem ersten Schritt sammeln und bündeln sie das vorhandene Angebot und bringen im Weiteren Produzierende und Interessierte zusammen.

Projektpartner sind die LK Salzburg, das Salzburger Bildungswerk, die Gesellschaft für Vorsorgemedizin AVOS sowie das Salzburger Agrar Marketing, das von LR Sepp Schwaiger den Auftrag zur Abwicklung erhalten hat. Als Pilotprojekt wurden die drei Gemeinden Hof im Flachgau, Abtenau im Tennengau und Lend im Pinzgau ausgewählt.

Weitere Gemeinden sollen folgen.

Infos und Anmeldung bei Anita Moser, Salzburger Bildungswerk
www.salzburgerbildungswerk.at/de/gemeindeentwicklung/essenzen



ERDREICH

Am Anfang war das kleine Hausgartl am Biohof Fötschl, wo Salat für den Eigenbedarf aus der Erde sprießte. Heute, rund 35 Jahre später, baut Familie Santner unterschiedlichstes Gemüse auf ihren Feldern im Lungau an – auf über 1.000 Meter Seehöhe.

*Text: Peter Zeitlhofer
Fotos: Chris Rogl, Biohof Fötschl*



Grüne Täler, bewaldete Hügel, rauschende Bäche und der Blick auf die hohen Gipfel der Alpen: Wer den Lungau, Salzburgs südlichste Genuss-Region, kennt, der weiß, dass es sich hier um ein ganz besonders schönes Fleckchen Erde handelt. Inmitten dieser Landschaft lebt und arbeitet Bernhard Santner gemeinsam mit seinen Eltern am Biohof Fötschl. Auf ihren Feldern am Rande von Tamsweg baut die Familie seit mehreren Jahrzehnten bestes Gemüse nach organisch-biologischer Arbeitsweise an. Doch das war nicht immer so.

Wie aus dem Bauerngartl ein Gemüsefeld wurde

Begonnen hat alles im kleinen, feinen Hausgartl des 1915 erbauten Hofes. Liebevoll wurden hier von den Altbauersleuten Hildegunde und Peter Santner Salat, Kraut und Karotten für den familiären Eigenbedarf angebaut. Gezogen und geerntet von eigener Hand schmeckte es schon damals am besten. Und

hätte der Zufall nicht seine Finger im Spiel gehabt, wäre es wohl bis heute bei den Selbstversorger-Beeten geblieben. So aber führte ein Überangebot an verschiedenen Salatsorten dazu, dass Peter einem befreundeten Gastwirt einen Teil der Ernte anbot. Das war 1985. Der Lungauer Salat kam so gut an, dass die Nachfrage schnell das Angebot überstieg und sich Familie Santner schlussendlich dafür entschied, den Hof vom bisher reinen Milch- auf einen Gemischtbetrieb umzustellen. Felder wurden angelegt, Obstbäume gepflanzt und der Rest ist Geschichte.

Höhenlage als Chance

Heute dreht sich am Biohof Fötschl alles um Gemüse und Obst. Kohlrabi, Brokkoli, Kraut, Karfiol, Zwiebel, Erdbeeren und natürlich der echte Lungauer Eachtling sprießen aus der Erde und werden im Hofladen an jedem Dienstag, Freitag und Samstag direkt verkauft. Außerdem wird eine kleine Auswahl von regionalen



Auf den weitläufigen Feldern des Biohofs Fötschl bei Tamsweg wachsen vielfältige Salat- und Erdäpfelsorten, Zucchini und Kürbis, ebenso wie Erdbeeren und Tomaten. Seit 1988 nach biologischen Richtlinien geführt, steht hier seit jeher die Verbundenheit mit der Natur im Mittelpunkt.

Gasthäusern mit dem frischen Gemüse beliefert. Auch wenn Gemüsebauern normalerweise eher im Flachland verortet sind und dem Anbau von Obst und Gemüse in den Bergen immer noch etwas Exotisches anhaftet, ist Bernhard Santner vom Weg der Familie überzeugt: „Das Klima hier bei uns im Lungau eignet sich sehr gut zum Anbau. Das hat sich auch beim Lungauer Eachtling erwiesen, der mittlerweile weit über die Grenzen hinaus bekannt ist. Unser Boden ist sehr fruchtbar, wir haben keinerlei Probleme mit Schnecken und anderen Schädlingen und müssen aus diesem Grund auch nur sehr wenig düngen.“

Bio seit 1988

Die größte Herausforderung für den Gemüseanbau in großer Höhe ist sicherlich die relativ kurze Saison. Denn auch wenn das Wetter

mitspielt, können die Biolandwirte frühestens Anfang bis Mitte Juni mit dem Verkauf von Gemüse und Erdbeeren beginnen. Und nach einem arbeitsreichen Sommer, in dem auch Schwester Elisabeth tatkräftig mit anpackt, laufen ab Mitte Oktober bereits wieder die Vorbereitungsarbeiten für den Winter an. Von der organisch-biologischen Wirtschaftsweise waren die Santners von Anfang an überzeugt. Bereits 1988 ließen sie, als einer von wenigen Höfen im Lungau, ihren Hof biozertifizieren und schlossen sich dem Verband „Ernte fürs Leben“ an. Der damaligen Philosophie „Mit der Natur zu leben, statt gegen sie“ sind sie bis heute treugeblieben. „Wir glauben daran, dass ein gutes Lebensmittel regional und saisonal sein muss“, so der Jungbauer. „Man schmeckt einfach den Unterschied.“

Biohof Fötschl

Bernhard Santner

Zinsgasse 29

5580 Tamsweg

T +43 (0)664.4244498

bsantner@gmx.at

Mitglied von



„Das Klima hier bei uns im Lungau eignet sich sehr gut zum Gemüseanbau.“

BERNHARD SANTNER, BIOBAUER

Mich kannst du mit allem abfüllen.



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.



VON DAHOAM DAS BESTE!

Mit der vor zwölf Jahren gestarteten Initiative „Von dahoam das Beste“ ist INTERSPAR ein echter Pionier im Lebensmittelhandel. In den Regalen der Märkte im EUROPARK, in Lehen, Hallein und Saalfelden finden wir über 600 köstliche Spezialitäten von rund 100 lokalen Produzentinnen und Produzenten.

Tipp
Lokale Produzent:innen
kennlernen unter:
vondahoamdasbeste.at

Die Sehnsucht der Salzburgerinnen und Salzburger nach echten, unverfälschten und hochwertigen Lebensmitteln aus der Region wird immer größer. Die Initiative „Von dahoam das Beste“ sorgt bereits seit zwölf Jahren für eine echte Win-win-Situation, denn der Verkauf von Produkten aus der unmittelbaren Nachbarschaft bringt Vorteile für alle: Kurze Transportwege schonen das Klima und ermöglichen maximale Frische. Mehr Nachhaltigkeit bedeutet ein Plus für Mensch und Umwelt. Außerdem stärkt es die Wirtschaftskraft der Region, wenn Lebensmittel aus Salzburg gekauft werden.

Viele Erfolgsgeschichten

INTERSPAR bietet den Salzburger Kundinnen und Kunden 600 unterschiedliche Spezialitäten von kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betrieben. Zumeist handelt es sich um familiär geführte Manufakturen, die sich in unmittelbarer Nähe zum jeweiligen INTERSPAR befinden. Das Angebot reicht von den köstlichen Eisl Schafspezialitäten aus Abersee bis zu den Bio-Haferflocken von der Erlachmühle in Mondsee, den

Spezialitäten der Schlossfischerei Fuschl bis zum Löwenzahnsirup von Iris Rauter aus Fusch an der Glocknerstraße.

Im INTERSPAR-Regal sind alle lokalen Spezialitäten mit einem roten Herzapfel gekennzeichnet. Unterstützen wir alle die Initiative „Von dahoam das Beste“ und greifen beim Einkaufen ganz bewusst zu den einzigartigen lokalen Spezialitäten aus Salzburg.



„Von dahoam das Beste“
finden wir im Regal
gekennzeichnet mit
dem Herzapfel.

Gastbeitrag: Hannes Royer, Obmann von „Land schafft Leben“

LANDWIRTSCHAFT IM REALITY-CHECK



DIE FRAGE, WO UND WIE LEBENSMITTEL PRODUZIERT WERDEN, ERFREUT SICH IMMER GRÖßEREN INTERESSES. MANCH EINE ODER EINER KANN SICH SOGAR VORSTELLEN, SELBST IN DIE LANDWIRTSCHAFT EINZUSTEIGEN. BERGBAUER HANNES ROYER VOM VEREIN „LAND SCHAFFT LEBEN“ GIBT UNS INTERESSANTE EINBLICKE.



Land schafft Leben

Bewusstsein schaffen

Hannes Royer betreibt auf seinem Bio-Bergbauernhof eine Kalbinnenaufzucht. Als er vor etlichen Jahren bemerkte, dass es um die heimische Landwirtschaft nicht mehr gut bestellt ist, gründete er mit Maria Fanningner den Verein „Land schafft Leben“. Gemeinsam mit ihrem Team klären sie seither über Herkunft und Herstellung österreichischer Lebensmittel für mehr Bewusstsein auf.

www.landschaftleben.at

Wer an das Bäuerinnen- oder Bauer-Sein denkt, der hat meist romantische Bilder im Kopf: ein idyllischer Hof abseits der Alltagshektik, Tiere, Felder, die selbst produzierten Lebensmittel am Tisch und vielleicht ein paar Gästezimmer. Es ist nicht zuletzt diese bilderbuchhafte Vorstellung des Landlebens, die immer wieder Menschen dazu bewegt, ihren Job aufzugeben und eine eigene Landwirtschaft aufzubauen. Gleich vorweg: Solche mutigen Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger braucht es dringend. Die Zahl unserer landwirtschaftlichen Betriebe sinkt seit vielen Jahren stetig. Wenn es so weitergeht, werden wir unsere Lebensmittel in etlichen Jahren nur noch vom internationalen Markt beziehen. Auch in Salzburg ist die Zahl der Betriebe rückläufig: Allein in den vergangenen 20 Jahren haben über 1.200 Betriebe ihre (Stall-)Türen geschlossen. Heute gibt es noch etwa 9.500 Landwirtschaften. Dabei versorgen uns die heimischen Bäuerinnen und Bauern nicht nur mit qualitativ hochwertigen Produkten, sondern erfüllen auch die wichtige Funktion der Pflege unserer Kulturlandschaft.

Ein herausfordernder Beruf

Zurück zu den Quereinsteigerinnen und Quereinsteigern. Als leidenschaftlicher Bergbauer würde ich gerne nichts als Positives über meinen Beruf erzählen. Die Wahrheit ist jedoch, dass die Landwirtschaft neben all ihrer Attraktivität vor allem eines ist: eine große Herausforderung. Und die beginnt schon bei

der Ausbildung. Der bloße Wunsch, Bäuerin oder Bauer zu werden, reicht nicht aus, um einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen – dazu braucht es schon viel fachliches Wissen über den Umgang mit Tier, Grund und Boden. Wer den Schritt in die Landwirtschaft wagt, dem sollte außerdem bewusst sein: Man macht sich nicht einfach nur selbstständig, sondern baut einen großen Landwirtschaftsbetrieb auf, der, angefangen vom Erwerb der Immobilie, mit umfangreichen Investitionen und hohen Fixkosten verbunden ist. Dass diese nicht mehr gedeckt werden können, ist übrigens der Hauptgrund dafür, dass viele Bäuerinnen und Bauern ihre Betriebe zusperrten. Wer diesen Beruf wählt, wird also auch Unternehmerin und Unternehmer – und muss sich wie jedes andere Unternehmen mit seinem Produkt auf dem freien Markt durchsetzen.

In Anbetracht der Arbeitsstunden, die auf einem Hof anfallen, braucht es also eine gehörige Portion Idealismus, um den Beruf der Landwirtin oder des Landwirts zu ergreifen. Doch wer sich diesen behält, der wird belohnt. Das Arbeiten im Einklang mit der Natur, das Leben mit den Tieren, das Eingebundensein in einen natürlichen Kreislauf – auch wenn nun doch Klischees bedient werden: Diese kommen nicht von irgendwoher. Ich jedenfalls würde mich jeden Tag wieder für die Landwirtschaft entscheiden, denn einen schöneren Beruf könnte ich mir trotz aller Herausforderungen nicht vorstellen.

Podcast-Tipp: „Landwirt schafft Perspektive“

Nicht alle, die einen Hof erben, wollen Bäuerin oder Bauer sein, und nicht alle, die Bauer oder Bäuerin sein wollen, erben einen Hof. Gut, dass es Initiativen wie „Perspektive Landwirtschaft“ gibt. Im Land schafft Leben-Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“ stellt Florian Jungreithmeier den Verein vor, der Hofsuchende mit Hofübergabenden zusammenbringt.



DER FRÜHE VOGEL



**FÄNGT
DEN
WURM**

Text: Günter Baumgartner

Fotos: Chris Rogl

„Wie das schmeckt?
Leicht nussig, würzig
und nicht zu salzig.“



Wenn Fabian Weiß nach seiner „Herde“ sieht, dann geht er dafür nicht in einen Stall oder auf eine Wiese. Er betritt einfach das sogenannte Wurmkommerl. Hier tummeln sich die Salzburger Bergwürmer, die der Jungbauer zu knusprigen Snacks verarbeitet.

Klassisches Fleckvieh, Esel und auch Zwergzebus wohnen am Biobauernhof der Familie Weiß in St. Martin am Tennengebirge. Auf den ersten Blick wirkt diese zierliche Hausrind-Rasse dabei als die einzige Besonderheit, die am Buchseitenhof zu finden ist. Sobald Fabian Weiß aber die Türe zum sogenannten Wurmkommerl öffnet, zeigt sich, hier gibt es noch einiges mehr zu entdecken: nämlich die ersten Salzburger Bergwürmer.

Nahrung der Zukunft?

Zwei Jahre ist es her, dass der heute 24-jährige Fabian mit seinem Vater Josef über neue Ideen für den Hof geplaudert hat und dabei das Gespräch auf die Insektenzucht kam. Dieses spannende Thema ließ ihn dann auch nicht mehr los: So wurde geforscht und

gelernt – und schließlich im November 2020 die eigene Wurmzucht gestartet. Wobei der „Bergwurm“ nur bei Fabian Weiß zu finden ist – hat er seinen Mehlwürmern doch diesen speziellen Namen verliehen. Zum Fischen oder als klassisches Tierfutter sind die Bergwürmer in Bioqualität allerdings nicht gedacht, ganz im Gegenteil: Sie werden zart geröstet und leicht gesalzen im Glas als Snack vertrieben. Dass bei der Produktion gänzlich auf die Zugabe von Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffen verzichtet wird, versteht sich bei Familie Weiß von selbst.

Einfach probieren!

„Knusprig, würzig, nicht zu salzig und angenehm nussig im Geschmack, sind die Bergwürmer eine proteinreiche

Direkt aus dem Glas sind die gerösteten und gesalzenen Bergwürmer ein knuspriger Proteinsnack.



Nachhaltigkeit und die Möglichkeit, eine alternative Proteinquelle zu erschließen, waren für Fabian Weiß grundlegend für die Idee der Bergwurmzucht.

Alternative zu Chips und Co“, erklärt der innovative Landwirt. „Einfach über den Salat streuen, als Topping von Bowls verwenden oder am besten direkt aus dem Glas snacken!“ Sein Freundeskreis ist von der neuartigen Knabberei bereits begeistert – und wegen des bemerkenswert hohen Proteingehalts von mehr als 50 Prozent kommt sie inzwischen auch bei Sportbegeisterten sehr gut an. „Am Anfang wurde über die Idee der essbaren Insekten aus dem Pongau noch geschmunzelt“, so Fabian. „Aber sie haben noch jedem, der sich einmal drüber getraut hat, geschmeckt.“

Ressourcenschonende Nahrungsquelle

In Sachen Nachhaltigkeit ist die regionale Mehlwurmzucht ein Vorzeigeprojekt. Denn die genügsamen Tierchen benötigen äußerst wenig Platz sowie kaum Nahrung. Sie wachsen in Behältern mit feinsten Bio-weizenkleie auf und erhalten jeden zweiten Tag Biokarotten, um mit Feuchtigkeit versorgt zu werden. Ein Teil der Würmer entwickelt sich dabei zu Käfern, um neue Larven für die Zucht zu bekommen. Der perfekte Kreislauf, ganz ohne Tiertransporte, ganz ohne Zukauf neuer Insekten.



„Der volle Lebenszyklus der Salzburger Bergwürmer findet auf unserem Hof statt“, so der Mehlwurm-Produzent.

Gekühlt und dann geröstet

Dreieinhalb Monate befinden sich die ungewöhnlichen Zuchttiere in der Kiste, bevor sie verarbeitet werden. Und dafür hat sich Fabian eine besonders stressfreie Methode einfallen lassen: Die Würmer werden einfach eine Stunde in den Kühlschrank gelegt. Dort fahren sie ihren Stoffwechsel herunter und verfallen in eine Starre, bevor es für 24 Stunden in den Gefrierschrank geht. Erst dann kommen sie kurz in kochendes Wasser, um anschließend für eine Stunde in einer Art Kaffeeröster geröstet und danach gesalzen zu werden.

Praktischer Vorausdenker

Der Salzburger Wurm-Pionier hat natürlich auch für die Zukunft schon einiges geplant. Da wären zum einen eigene Biogewürze, die für mehr Geschmacksvielfalt im Glas sorgen sollen. Zum anderem haben die Mehlwürmer „Made in Pongau“ den Vorteil, dass sich ihre Ausscheidungen dank des hohen Phosphorgehalts optimal als Blumendünger eignen. Auch diesen soll es dann im Onlineshop geben. „Somit kann wirklich alles vom Tier genutzt werden. Ich tüftle zwar noch daran, aber demnächst dürfte es so weit sein“, freut sich Fabian auf seine nächsten Projekte.





Fabian Weiß füttert die Mehlwürmer mit handgeriebenen Biokarotten und Bio-weizenkleie. So kommt nur Bio ins Glas.

„Ich denke, dass Mehlwürmer in Zukunft eine wichtige Rolle in der Lebensmittelbranche spielen werden.“



Die gerösteten Mehlwürmer sowie das hofeigene Bio-Rindfleisch sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

**Salzburger Bergwurm
Fabian Weiß**
Martinerstraße 71
5522 St. Martin am
Tennengebirge
T +43 (0)664.2170578
www.salzburgerbergwurm.at

DIREKT VOM BAUERNHOF

Die Metzgerei Rettensteiner Scharfetter ist bekannt für ihre Fleisch- und Wildspezialitäten. Dabei setzt der Familienbetrieb seit jeher auf die hohe Qualität regionaler Landwirtschaften.



Ob Feines vom Rind, Kalb, Schwein, Pute oder Lamm bis hin zu Wild, bei der Metzgerei Rettensteiner Scharfetter in St. Johann im Pongau wird besonders auf regionale Herkunft geachtet. Deshalb kennt Metzgermeister Robert Rettensteiner alle Bäuerinnen und Bauern persönlich und weiß genau, woher das Fleisch, das er verarbeitet, stammt: „So kann ich unserer Kundschaft zum Beispiel sagen, von welcher Landwirtschaft das Kalbfleisch für das Sonntagschnitzerl kommt.“ Wichtig ist ihm dabei auch, dass er ein verlässlicher Partner für die Landwirtschaften aus der Umgebung ist. Denn die Wertschätzung für das Produkt beginnt für den Metzgermeister bei der Herstellung. Und die kurzen Transportwege tragen auch zu der hervorragenden Qualität der verschiedenen Fleischprodukte bei.

Seniorbauer Hans Obinger und Robert Rettensteiner stehen für hochwertige Fleischqualität.



Zederbergbauer als neuer Partner

In dem Bemühen, ihren Kundinnen und Kunden hochwertige Produkte aus dem Salzburger Land anzubieten, freut sich Familie Rettensteiner, den „Zederbergbauer“ als neuen Partnerbetrieb gewonnen zu haben. Familie

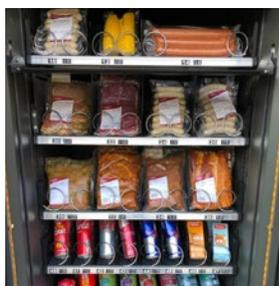
Obinger betreibt in St. Johann eine Landwirtschaft mit rund 30 Rindern, die sie alle an die Metzgerei liefern wird. „Damit werden wir Rindfleisch in bester Qualität anbieten können“, freut sich Robert Rettensteiner auf die Zusammenarbeit.



Das Pongauer Wildbret sowie Kalb-, Lamm- und Rindfleisch sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Metzgerei
Rettensteiner Scharfetter
 Hans Kappacherstraße 9
 5600 St. Johann im Pongau
 T +43 (0)6412.20245
 www.metzgerei-
 rettensteiner-scharfetter.at

Im Genuss-Automaten gibt's regionales Fleisch und eine Auswahl an Grillwürsten.



Grillfleisch rund um die Uhr

Gute Nachrichten für all jene, die sich auch am Wochenende spontan bestes Fleisch schmecken lassen möchten: Im Genuss-Automaten vor der Metzgerei wird rund um die Uhr eine feine Auswahl an Spezialitäten geboten. Hier

gibt es passend zur Sommersaison portionsweise abgepacktes Frischfleisch und verschiedene Würste für einen gemütlichen Grillabend. Von zarten Steaks über würzige Koteletts bis hin zu Partywürstl kommt alles aus hauseigener Herstellung.

SAVE THE DATE!

**METZGEREI
 RETTENSTEINER
 SCHARFETTER BEIM
 SALZBURGERLAND
 GENUSS-FEST**

**14. MAI
 13 – 21 UHR
 ALTSTADT
 HALLEIN**

**ECHTER GENUSS AUS
 DER REGION! MIT BOSNA
 VOM PONGAUER RIND
 UND HEIMISCHEN
 PRODUKTEN VOM WILD
 UND MOLKESCHWEIN**



Rettensteiner Scharfetter
 metzgerei / restaurant / café



Tipp
Jetzt im Lagerhaus
auch im 5-kg-Sack!



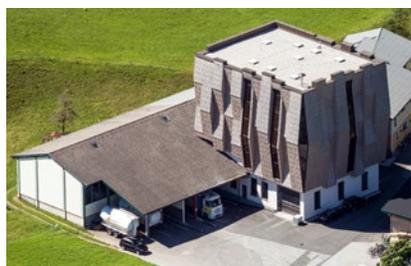
Feine Mehle aus Salzburg

SEIT MEHR ALS 500 JAHREN WIRD IN DER GOLLINGER LERCHENMÜHLE KORN ZU MEHL GEMAHLEN. TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST, REGIONALITÄT UND DIE LIEBE ZUM PRODUKT STEHEN DABEI BIS HEUTE IM MITTELPUNKT.

Das Sortiment der Lerchenmühle wurde über die Jahrzehnte laufend vergrößert und hat sich auch der steigenden Nachfrage nach unterschiedlichsten Mehlen angepasst. So reihen sich im liebevoll geführten Mühlenladen verschiedenste Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle neben Maisprodukte, Cerealien und weitere regionale Produkte. Darunter Spezialitäten wie Lungauer Tauernroggen oder Laufener Landweizen, die mit dem SalzburgerLand Herkunfts-

Zertifikat ausgezeichnet sind. „Der Trend zum Selberbacken ist weiterhin ungebrochen“, so Geschäftsführer Gerhard Wieser. „Unsere Kundinnen und Kunden schätzen dabei die hohe Qualität unserer Mehle ebenso wie deren heimische Herkunft.“

Erweitertes Sortiment im Lagerhaus
Als regionalen Vertriebspartner setzt die Lerchenmühle nun verstärkt auf die Zusammenarbeit mit dem Salzburger Lagerhaus. Seit April finden sich in den dortigen „Feines aus der Region“-Regalen fünf weitere Lerchenmühle-Mehle der Getreidesorten Weizen, Dinkel und Roggen. Ob für feine Kuchen, kräftiges Sauerteigbrot, fruchtige Obstknödel, selbstgemachte Pasta oder saftigen Dinkelbiskuit – hier gibt es eine große Auswahl für alle, die auch beim Backen zu Hause auf beste Salzburger Zutaten achten.



In der Lerchenmühle in Golling wird nur heimisches Getreide vermahlen.



Das Bio-Roggenmehl aus Lungauer Tauernroggen und das Bio-Weizenmehl aus Laufener Landweizen sind mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

**Lerchenmühle
Gerhard Wieser**
Taggerstraße 43
5440 Golling
T +43 (0)6244.4249
info@lerchenmuehle.at
www.lerchenmuehle.at



Wissen, wo's herkommt

Die Lebensmittelvielfalt im Land Salzburg kann sich sehen lassen – und sie wird täglich größer. So entdecken wir ab Hof, im Bauernladen, am Markt und auch im regional sortierten Handel immer mehr echte Salzburger Köstlichkeiten. Viele davon sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Bio vom Angusrind



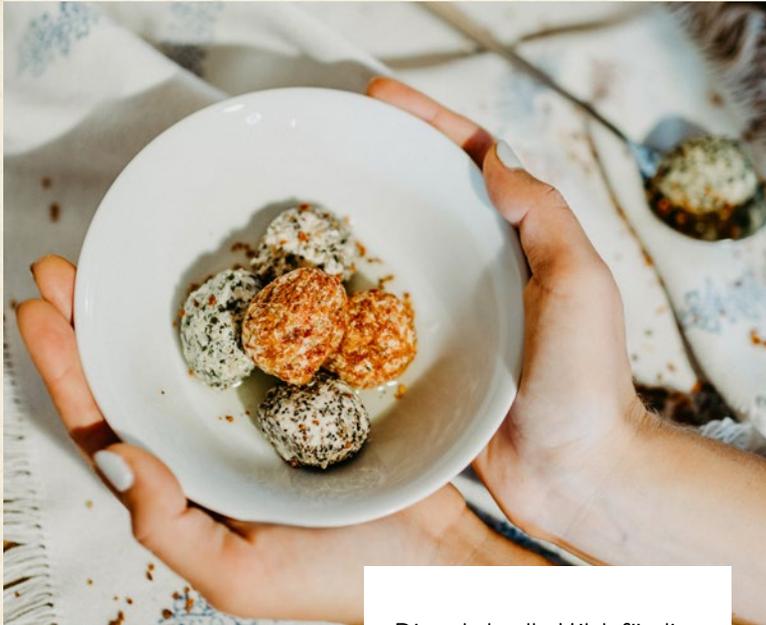
Familie Ganglberger vom Hansenbauerngut in Werfenweng lässt ihren schwarzen Rindern Zeit zum Wachsen. Das trägt zum Tierwohl und zur besonders saftigen und hochwertigen Fleischqualität bei. Die schmackhaften Bio-Einzelstücke – von der Beiried übers Filet bis zum Tomahawk-Steak – sind bequem online oder beim Verkaufsautomaten zusammen mit weiteren Produkten aus der Region erhältlich. wengangusta.at



Ein Stück Käsekultur

Die Pinzgauer Kasnock'n und die echten Kaspressknödel schmecken ohne ihn nur halb so gut. Und auch auf der klassischen Jausenplatte darf er nicht fehlen – der Pinzgauer Bierkäse. Der würzig-kraftige Schnittkäse der PinzgauMilch wird seit jeher nach traditioneller Rezeptur aus frischer Salzburger Bergbauernmilch hergestellt. www.pinzgauMilch.at

Topfenkugeln *IM GLAS*



Die gehaltvolle Milch für die Produkte vom Hundsalzhof in Flachau liefern 14 Milchkuhe der Rassen Jersey, Pinzgauer und Fleckvieh. Daraus entstehen zum Beispiel die cremigen Bio-Topfenkugeln. Mit Kürbiskernen, Tomatengranulat oder Pfeffer verfeinert sind sie ein echter Genuss. Gibt's auch im nachhaltigen Mehrwegglas.
hundsalzhof.at



Entspannter *Kräutergenuss*

Allein der Geruch von Lavendel wirkt schon entspannend. Angelika Leitner-Eisl vom Stranzenhof in Thalgau fängt das Aroma der lila Blüten in ihrem köstlichen Kräuter-

sirup ein. Verdünnt mit Wasser, Tee, Apfelsaft, Buttermilch, Wein oder Sekt ein erfrischender und entspannender Genuss in Bioqualität. **www.stranzenhof.at**



Backen macht glücklich

Deshalb gibt es bei Carmen Glück am Stoibergut im Salzburger Stadtteil Maxglan neben einer feinen Auswahl an Gemüse auch selbst gemachte Brot- und Gebäckspezialitäten. Einfach vorbestellen! Erlernen können wir das schöne Handwerk zudem in den Backkursen der Seminarbäuerin.
www.stoibergut.at

RUND 30 HEIMISCHE BÄCKER BEI SPAR!

Naheliegender: So wie die Butter aufs Brot, gehören Semmeln, Dinkelweckerl und Plundergebäck der nächstgelegenen Bäcker ins SPAR-Sortiment. Geliefert wird täglich frisch.

Brot ist ein emotionales Thema: Der Duft von frischen Semmeln erinnert viele von uns an ein ausgiebiges Wochenendfrühstück. Natursauerteig braucht nicht nur erstklassige Zutaten, sondern auch viel Zeit. Das Familienunternehmen SPAR weiß um den Stellenwert von Brot und fördert daher die Zusammenarbeit mit heimischen Bäckereien. Mittlerweile liefern rund 30 lokale Bäcker allein aus Salzburg an SPAR – jeden Morgen direkt aus der Backstube zu den nahe gelegenen SPAR-Supermärkten.



Bäcker Georg Vorhauer aus Seekirchen



Die Bäckerei Pföß in Elsbethen bei Salzburg bäckt nach traditionellen Brotrezepten.

Brot und Gebäck aus Meisterhand

SPAR legt großen Wert auf eine faire Partnerschaft. „Wir schätzen die erstklassige Produktqualität der Salzburger Bäckereien sehr“, betont Patricia Sepetavc, Geschäftsführerin SPAR Salzburg und Tirol. „Die heimischen Bäckermeisterinnen und Bäckermeister produzieren für SPAR mit viel handwerklichem Geschick täglich eine große Auswahl an frischen Brot- und Gebäckspezialitäten.“

Spitzenqualität aus Meisterhand

Die Bio-Bäckerei Pföß in Elsbethen besteht seit 1888. Der Familienbetrieb kombiniert Handarbeit und traditionelle Rezepturen mit modernen Komponenten. Täglich frisch liefert das Team von Peter Pföß Bio-Schwarz- und Bio-Vollkornbrote, Gebäck und Mehlspeisen an ausgewählte SPAR-Supermärkte.

Familienbetriebe seit Generationen

„Unsere Philosophie besteht darin, aus hochwertigen und regionalen Zutaten etwas Besonderes zu schaffen und den Teigen die Zeit zu geben, die sie benötigen“, so Bäckermeister Georg Vorhauer in Seekirchen. Gemeinsam mit seiner Frau Manuela und einem



Traditionsbäckerei Obauer in St. Gilgen

Team von rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beliefert er SPAR und EUROSPAR täglich frisch.

„Ohhh, der mit den spezial BROTukten“ – unter diesem auffälligen Motto arbeitet der Bäckereibetrieb Obauer in St. Gilgen. Gotthard Obauer stammt aus einer Familie, die bereits seit Generationen das Bäckerhandwerk betreibt. Gemeinsam mit seiner Frau Sonja führt er mit großer Liebe zum Beruf die Bäckerei. Von reinem Roggenbrot mit Sauerteig bis hin zu Bio-Dinkelkeimbrot ohne Mehl reicht die Produktpalette bei SPAR und EUROSPAR.

SPAR sucht neue Salzburger Partner! Jetzt bewerben bei: salzburg@spar.at



Grüner Da

DAS SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT GIBT ES JETZT AUCH FÜR REGIONALE GEBRAUCHSPRODUKTE. GANZ VORNE MIT DABEI? GÄRTNEREIEN UND GARTENFACHBETRIEBE MIT VIELSEITIGEN BLUMEN UND PFLANZEN. UND DER BIOARCHE ROCHERBAUER MIT ÖKOLOGISCHEM DÜNGER AUS SALZBURGER SCHAFWOLLE.

Tipp
Sag's mit dem Siegel.
Jetzt Produkte zertifizieren lassen!
www.salzburgschmeckt.at



Erhältlich im Online-Shop, im gut sortierten Einzel- und Fachhandel sowie bei ausgewählten Gärtnereien.
www.biohof-rocherbauer.at

100 % reine Schafwolle

Schafwollprodukte halten uns nicht nur natürlich warm, sie eignen sich durch ihren hohen Nährstoffgehalt auch als biologischer Dünger. Familie Quehenberger vom Archehof Rocherbauer lässt diese traditionelle Methode nun wieder aufleben und veredelt auf ihrem Biohof in Abtenau reine Salzburger Schafwolle zu ökologischem Dünger im handlichen Pelletsformat. Das Prinzip dabei ist einfach: Durch den langsamen Zersetzungsprozess der Schafwolle gibt

diese laufend Nährstoffe ab, die von den Pflanzen aufgenommen werden. Ideal zum Beispiel zur Depotdüngung von Setzlingen wie Tomaten, Gurken oder Erdbeeren, Ziergehölzern sowie Büschen und Sträuchern. In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenzuchtverband wird für die Pellets ausschließlich Schafwolle aus der Region verwendet – ausgezeichnet mit dem Salzburger Land Herkunfts-Zertifikat eine besonders nachhaltige Wahl für Beet und Garten.



ummen hoch!



PFLANZEN FÜRS KLIMA

Mit der Begrünung von Terrasse und Balkon zum Klimaschutz beitragen? Aber sicher, denn was sieht im Sommer schöner aus als mit regionalen Blumen und Kräutern bepflanzte Balkonkisterl und Pflanzentröge? Das Angebot an sogenannten Hot Flowers, also coole Pflanzen für heiße Tage, müssen wir in den Salzburger Gärtnereien nicht lange suchen. Aber auch selbst gezogene Kräuter sind eine Idealbesetzung im Kisterl. Das Brüderpaar Gregor und Stefan Hintringer zieht sie in ihrem Familienbetrieb Zmugg direkt am Leopoldskroner Weiher in der Stadt Salzburg selbst fachmännisch heran. Ihre Auswahl reicht von Spezialitäten wie dem Kugel-Thymian über dekorativen Silber-Salbei bis hin zum klassischen Schnittlauch. Mit einer bunten Auswahl von rund 100 selbst gezogenen Pflanzenarten dürften sich in der Gärtnerei Pleitner in Rif bei Hallein auch größere Draußenprojekte in die Tat umsetzen lassen. Genau wie mit dem Betrieb der Gärtnerei Tautermann in St. Johann. So finden wir von Sonnenlieschen über Ringelblumen, Fuchsien und Tagetes bis zu aromatischen Walderdbeeren zahlreiche Sorten für den Sommergarten, die das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat tragen.



Alle Gärtnereibetriebe mit SalzburgerLand zertifizierten Produkten gibt's im Herstellerverzeichnis ab Seite 98.

Genusszeit ist

SPEZIALITÄTEN AUS DEM SALZBURGER LAND BRINGEN ABWECHSLUNG AUF DEN TISCH. DURCHKOSTEN UND SCHMANKERL ENTDECKEN!



Aus der KÄSEMANUFAKTUR

Der neue Almsenner Butterkäse mit Trüffel ist eine weitere erlesene Käsespezialität der Pinzgau Milch. Die in Handarbeit beigemengten Splitter italienischer Sommertrüffel und die Reifezeit tragen zu seinem unverwechselbaren Geschmack bei. Gibt's exklusiv im Milch- und Käseladen in Maishofen.



GUTEN Morgen!

Den haben nicht nur wir, sondern auch die Heumilchkühe. Sie genießen an 365 Tagen im Jahr Bewegung im Freilauf, grasen im Sommer auf frischen Almwiesen und bekommen auch im Winter feinstes Heu. Darum schmeckt die Premium Frühstück-Heumilch von SalzburgMilch so besonders

SalzburgMilch

gut – ob am Sonntag oder jeden Tag!

FRISCHE IM GLAS

Heute ein pikantes Hühner-Curry oder lieber ein kräftiges Hirschragout? Die Metzgerei Rettensteiner Scharfetter bietet jetzt fünf köstliche Gerichte fix fertig für zu Hause an. Schnell aufgewärmt, gibt es damit jederzeit ein „g'sundes Essen“ aus dem Glas. Übrigens: Durch das Einwecken sind die Speisen bis zu zwei Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.



Fotos oben: Pinzgau Milch, SalzburgMilch, Foto unten: Metzgerei Rettensteiner Scharfetter

Genussvolles aus der Region

DURCH LOKALPARTNERSCHAFTEN UNTERSTÜTZEN BILLA UND BILLA PLUS KLEINE BETRIEBE UND MACHEN DEREN PRODUKTE MIT DER „IS' HEIMISCH“-KENNZEICHNUNG NOCH LEICHTER ERKENNBAR.



Familie Mangelberger von der Hofkäserei Mattigtaler steht für den bewussten Umgang mit der Natur.

Seit Jahrzehnten steht BILLA für Regionalität und bietet heimischen Bäuerinnen und Bauern eine wichtige Bühne für ihre Erzeugnisse. Im Rahmen der Lokalpartnerschaften werden vor allem Lieferantinnen und Lieferanten aus der Region vor den Vorhang geholt und deren Produkte im BILLA ums Eck angeboten. Hannes Gruber, gebürtiger Salzburger und BILLA Vertriebs-

direktor in Salzburg, betont: „Es ist uns wichtig, mit Betrieben aus der nahen Umgebung eng zusammenzuarbeiten. Die Vorteile liegen auf der Hand: Für Produzentinnen und Produzenten ergeben sich zusätzliche Absatzmöglichkeiten und unsere Kundinnen und Kunden finden wertvolle Lebensmittel aus der Region in unseren Regalen.“

Von verschiedensten Frischkäsesorten und Brotaufstrichen über Schlagobers, Sauerrahm, Topfen, Butter, Hüttenkäse, Natur- und Früchtejoghurt bis hin zu würzigen Käsespezialitäten reicht das umfassende Sortiment in den BILLA und BILLA PLUS Märkten.



„Bei BILLA und BILLA PLUS wird Regionalität großgeschrieben“, so Vertriebsdirektor Hannes Gruber.

Höchste Qualität, die man schmeckt
Derzeit beliefern rund 190 regionale und lokale Betriebe aus Salzburg die Märkte mit über 2.450 Artikeln. So auch die Hofkäserei Mattigtaler aus Seekirchen, die 26 Salzburger BILLA und BILLA PLUS Märkte mit Käse und Milchprodukten in höchster Bioqualität versorgt. „Mit viel Leidenschaft folgen wir seit Generationen unserer Philosophie: Je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger das Produkt. Daher werden all unsere Erzeugnisse aus 100 Prozent natürlichen Rohstoffen – wie bester Bio-Heumilch – hergestellt“, erklärt Familie Mangelberger, die den Hof seit 1978 führt.

„IS' HEIMISCH“

Die Herkunftsauszeichnung sorgt bei BILLA und BILLA PLUS für mehr Transparenz beim täglichen Einkauf.

Lokal: bis 30 Kilometer vom Markt entfernt

Regional: aus dem Bundesland

Österreich: heimische Produkte

BILLA

HIER.. WÄCHST DIE MILCH

Text: Ulli Hammerl

Fotos: ARGE Heumilch, Helmut Mühlbacher, Käserei Walkner



Wer bewusst einkauft,
ist im Kühlregal sicher
schon öfter auf die
Bezeichnung
„Heumilch“ gestoßen.
Doch was bedeutet sie
genau und was macht
diese Milch so
besonders? Ein kleiner
Ausflug in Sachen
regionale
Milchwirtschaft.

Längst sind die letzten Schneereste geschmolzen und die Felder im Flachgau haben sich in sattes Grün gekleidet. Der Frühling liegt in der Luft und alles summt und brummt in blühenden Bäumen und Hecken, die das viele Grünland und deren Wege säumen. Hier in der Bio-Heu-Region, die sich über das Salzburger Seenland, den nördlichen Flachgau, das Mattigtal



Die Bio-Heu-Region wurde 1996 von 13 Biobauernhöfen aus Berndorf und Seeham als Bio-Genossenschaft Trumer Seenland gegründet und umfasst mittlerweile 240 Mitglieder.

sowie das Mondseeland erstreckt, wächst das beste Futter für die Milchwirtschaft dieser besonderen Region.

Nummer 1 in Sachen Heumilch

Überregional gehört die Bio-Heu-Region zur ARGE Heumilch, die mit rund 8.000 Bäuerinnen und Bauern europaweit führend bei der Heumilcherzeugung ist. Die zahlreichen Mitglieder sorgen in ganz Österreich dafür, dass aus bester Heumilch regionale Spezialitäten entstehen. Unter anderem liegt das daran, dass Heumilchkühe einfach ein besonders feines Leben haben. So

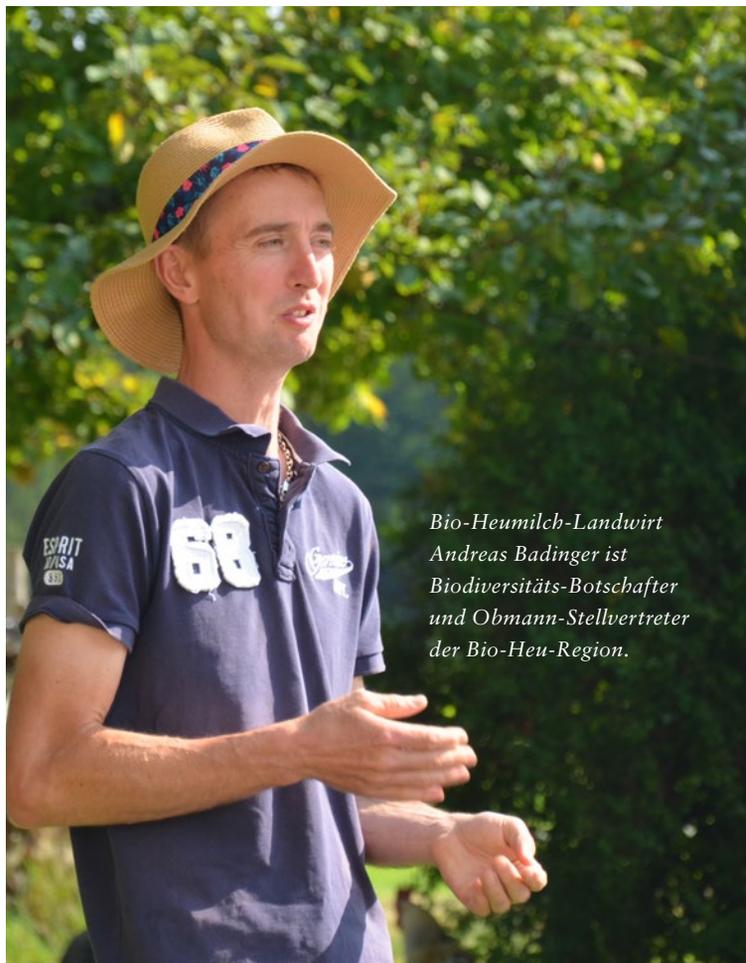
ist eine der Vorgaben, dass die Tiere mindestens 120 Tage im Jahr auf der Weide oder im Freilauf

verbringen. Zum Fressen gibt es dabei das ganze Jahr über frische Gräser, würzige Kräuter oder duftendes Heu. Und das macht auch den aromatischen Geschmack und die hochwertige Qualität der Heumilchprodukte aus. Die damit einhergehende ganzjährige Grünlandbewirtschaftung bietet dabei auch Vorteile für die Natur. Denn durch die nachhaltige Nutzung der Böden wird auch die Fruchtbarkeit des Bodens gesteigert. Das erhöht den Artenreichtum und trägt zur Biodiversität von Fauna und Flora bei.

Ein Botschafter für Artenvielfalt

Andreas Badinger aus Straßwalchen hat für das Thema Artenvielfalt eine besondere Leidenschaft entwickelt. Darum ist der Jungbauer, der einen





*Bio-Heumilch-Landwirt
Andreas Badinger ist
Biodiversitäts-Botschafter
und Obmann-Stellvertreter
der Bio-Heu-Region.*

biologischen Heumilchbetrieb mit rund 14 Hektar bewirtschaftet, seit Anfang des Jahres einer der fünf österreichischen Biodiversitäts-Botschafter und -Botschafterinnen. Ausgewählt vom Projekt „Farming for Nature“ zeigen sie vor, wie sich Wirtschaftlichkeit und Ökologie in der Landwirtschaft vereinen lassen. Bereits vor zehn Jahren ließ der innovative Landwirt Blühstreifen – den sogenannten Rain – am Feldrand stehen, um so die Artenvielfalt zu fördern. Allein das hat ausgereicht, um eine vielfältige Gesellschaft aus Pflanzen und Nützlingen entstehen zu lassen.

Das Besondere an Badingers Idee

Während das Grünland bis zu vier Mal im Jahr gemäht wird, wird der Rain erst

nach der letzten Heumahd Ende des Sommers geschnitten. Nach und nach hat Andreas Badinger seine Feldfläche unterteilt, diese mit Blühstreifen, Feldrainen, Brachflächen oder auch Totholzhaufen bereichert und so statt eines großen, viele kleine verschiedene Lebensräume geschaffen. Damit ist gewährleistet, dass die zahlreichen Wildtiere, Vögel und Insekten natürliche Rückzugsräume vorfinden. Von Hasen und Rehen, die hier Schutz finden, bis zu Singvögeln, die darin ihre Nester bauen und Wildbienen, die gerade im Frühsommer auf Nahrungssuche sind. Klar, der Zeitaufwand für die Bewirtschaftung dieser Flächen ist deutlich höher. Aber die wachsende Artenvielfalt ist es dem Biodiversitäts-Botschafter wert.



GEWUSST?

Heumilchregionen befinden sich vorwiegend in den Alpen – wie zum Beispiel im Salzburger Land –, wo die Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. In Österreich liegt der Heumilchanteil bei 15 Prozent der gesamten angelieferten Milchmenge. Das sind jährlich rund 520 Millionen Kilogramm. Europaweit erfüllen hingegen weniger als drei Prozent der erzeugten Milch die Kriterien für die Bezeichnung Heumilch.
www.heumilch.com

Biohof

Andreas Badinger

Milchwirtschaft, Gemüseanbau
und Ab-Hof-Verkauf
Hüttenedt 1
5204 Straßwalchen
T +43 (0)6213.8557



*Frisches Gras und
duftendes Heu:
Das macht den
Geschmack und die
Qualität der Heu-
milchprodukte aus.*

Ein Vorbild, das bereits Schule macht. So gibt es beispielsweise im Flachgau inzwischen immer mehr Blühstreifen, die unsere Landschaft bereichern.

Beste Heumilchkäse aus Tradition

Das Geheimnis des unverwechselbaren Heumilchgeschmacks liegt also in dem höheren Artenreichtum im Futter. Wir können Heumilch pur genießen oder uns durch die vielen

Spezialitäten der Bio-Heu-Region kosten. Die Vielfalt reicht von Obers, Joghurt und

Topfen über Butter bis zu verschiedenen Käsesorten – wie beispielsweise der würzige Emmentaler der Käserei Walkner in Seeham, die

seit 2019 von Petra und Andreas Walkner junior geführt wird. Was 1912 in einer kleinen Waschhütte des Familienbetriebs mit der Produktion von Butter und Käse begann, ist heute zu einer modernen Käserei geworden. Das handwerkliche Können, die Liebe zum Produkt und der hohe Qualitätsanspruch wurden dabei von Generation zu Generation weitergegeben.

Fünf Millionen Liter Milch

Basis der vollendeten Walkner-Käsespezialitäten ist, wie könnte es in dieser Region anders sein, natürlich beste Heumilch. Diese wird bei der morgendlichen Runde durch die umliegenden Gemeinden direkt bei den verschiedenen Heumilchhöfen abgeholt. Damit ist garantiert, dass die Milch ohne Umwege und ganz frisch weiter-





Im Familienbetrieb Walkner wird seit 1912 mit Liebe und Leidenschaft gekäst. Andreas Walkner führt diese Tradition seit 2019 fort.



verarbeitet werden kann. Aus mehr als fünf Millionen Litern Milch entstehen so in der Käserei Walkner Jahr für Jahr rund 480 Tonnen Käse. Ob Heumilch-Emmentaler, Bio-Heumilch-Emmentaler oder Bio-Heumilch-Bergkäse – alle sind mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.



Ob (Bio-)Emmentaler oder Bio-Bergkäse, die Produkte der Käserei Walkner tragen das SalzburgerLand Herkunftszertifikat.

Käserei Walkner
Petra und Andreas Walkner
 Asperting 8
 5164 Seeham
 T +43 (0)6217.8134
 office@kaeserei-walkner.at
 kaeserei-walkner.at

Tip
 Gusto auf einen feinen Käseteller bekommen?
 Ab Hof gibt's bei Familie Walkner sowohl den Käse aus eigener Produktion sowie Produkte anderer Heumilchbetriebe.

Feines aus der Region



PLASTIKFREIES MULTITALENT

Dieser wahre Tausendsassa im lässigen Retro-Look hat Platz für viele Köstlichkeiten. Ob Suppen, Säfte, Saucen oder Shaking Salads – ruckzuck einfüllen, zuschrauben und mitnehmen! Oder einfach Deckel drauf und fertig ist der Inhalt zum Einkochen. Obendrein eignet sich das nachhaltige MULTI-Glas ganz wunderbar zur Aufbewahrung von Pasta, Keksen oder Müsli.



DAMIT ALLE TAGE ZU GENUSS-TAGEN WERDEN. SO GUT SCHMECKT SALZBURG.



ECHT SELBST GEMACHT

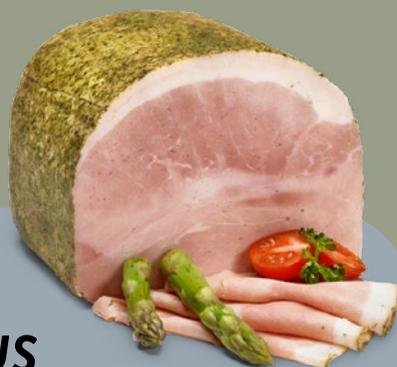
Das köstliche French Dressing vom Restaurant Steiner's in Eben im Pongau gibt's jetzt – auf Wunsch vieler Gäste – auch für zu Hause. Handwerklich sorgsam und ganz ohne künstliche Zusatzstoffe in der zugehörigen Manufaktur hergestellt, macht es sich auch wunderbar als Dip zu Pizza oder Grillgerichten. Erhältlich sind die hübschen Flaschen bei BILLA und BILLA PLUS im Land Salzburg.

steiner's



GOLD VOM GAISBERG

Das „Gaisbergwasser“ stammt direkt von Salzburgs beliebtem Stadtberg und erhielt nun bei der internationalen Blindverkostung der „Fine Water Society“ die Goldmedaille für den besten Geschmack. Ausschließlich in Glasflaschen abgefüllt, auch ein Erfolg für die Umwelt. Ob prickelnd oder still: Einfach bequem im Webshop bestellen!



AUS MEISTERHAND

Der Salzburger Spargelschinken ist eine saisonale Spezialität aus der Festspielstadt und noch bis Ende Juni erhältlich. Hergestellt von der Metzgerei Lettner in Guggenthal, ist der feine Schinken mit bestem Schweinefleisch vom GUSTINO-Strohschwein eine Bereicherung fürs Sonntagsfrühstück oder die Jausenplatte. Den Schinken sowie weitere „Salzburger Köstlichkeiten“ finden wir exklusiv in den Salzburger Märkten der Eurogast Zeller Gruppe.



FEIN NUSSIG

24 Stunden Ruhezeit lässt die Bäckerei Unterberger aus Maishofen ihrem Dinkel-Walnuss-Brot, bevor es im Steinofen gebacken wird. Mit besten Zutaten wie feinem Dinkelmehl, gerösteten Walnüssen und Roggen-Natursauerteig ist das Brot ein echter Genuss. Gibt's in allen Unterberger-Filialen.



*Mögen die
Spiele beginnen!*



Foto: Big Green Egg

#schultesmeinmetzgermeister

SCHULTES
mein metzger meister

Regionale & nachhaltige
Spezialitäten
für Ihren Fleischgenuss

Unsere Bauern und wir,
gemeinsam für unsere Kunden.

Denn Fleischkauf
ist Vertrauenssache!

Metzgerei Schultes
Kitzsteinhornstraße 47 · Zell am See / Schüttdorf
www.metzgerei-schultes.at

**ALTSTADT
SALZBURG**

www.salzburg-altstadt.at

FÜR FEINSCHMECKER UND BESSERESSER.

**MITTAGSPLANER
ALTSTADT SALZBURG**



GLEICH KOSTENLOSE APP DOWNLOADEN UND
DAS PASSENDE MITTAGSMENÜ FINDEN!

mittag.salzburg-altstadt.at/de



SCAN ME



Mit ALPENRIND wird der Sommer zum Genuss



An **OSI** Group Company

SOBALD DIE TEMPERATUREN STEIGEN, KANN DIE GRILLSAISON BEGINNEN. PERFEKTEN GESCHMACK LIEFERT DABEI REGIONALES FLEISCH IN BESTER ALPENRIND-QUALITÄT.

Grillen zählt wohl zu den ursprünglichsten Formen der Zubereitung von Speisen und weckt in uns Menschen archaische Gefühle. Die Feuerstelle als Ort der Zusammenkunft und des gemeinsamen Essens war schon immer etwas Besonderes. Der charakteristische Geschmack von Raucharomen hat bis heute eine enorme Anziehungskraft und verleiht Grillgut das gewisse Etwas. Hochwertiges regionales Fleisch, in bester Qualität, ist dabei für viele Konsumentinnen und Konsumenten mittlerweile ein Muss.

Bewusster Genuss fürs Tierwohl

Als einer der größten Rindfleischbetriebe Österreichs sieht sich ALPENRIND verpflichtet, sich mit dem Thema Tierwohl intensiv auseinanderzusetzen. „Wir sehen hier wesentliche Handlungsfelder, die wir proaktiv aufgreifen. Bei unserer täglichen Arbeit gehen wir über die geltenden Regulative hinaus. Dies gebietet uns einerseits der Respekt vor den Lebewesen, die bei uns geschlachtet werden, und andererseits auch das Bestreben, uns von negativen Beispielen, die in Zusammenhang mit



Tiertransport und Schlachtung immer wieder auftreten, ganz bewusst abzugrenzen“, erklärt ALPENRIND-Geschäftsführer Roland Ackermann. Er ist überzeugt, damit auch dem Wunsch der großen Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten Rechnung zu tragen.

Einfach online bestellen!

Im ALPENRIND-Onlineshop können Kundinnen und Kunden einfach und unkompliziert Pakete mit den besten Stücken vom österreichischen Rind bestellen. Darin enthalten sind je nach Paket Beiried, Filet und Rostbraten

von Jungtieren, Kälbern und Ochsen. Die Preise für die 10 bis 15 Kilogramm schweren Pakete variieren zwischen 139 und 199 Euro. Das gereifte Fleisch ist ideal für die Weiterverarbeitung geeignet: Für die sommerliche Grillparty, zum Einfrieren oder zum Teilen mit Familie und Gästen. Also nichts wie ran an den Grill!

ALPENRIND GmbH
Metzgerstraße 67
5020 Salzburg
www.alpenrind.at

BEWUSST REGIONAL ESSEN

Text: Rudolf Stadler

REGIONALE LEBENSMITTEL, REGELMÄSSIGE BEWEGUNG UND GEMEINSAMER GENUSS KÖNNEN VIEL ZU UNSEREM WOHLBEFINDEN BEITRAGEN, IST SICH NEUROCHIRURGIN UND PSYCHIATERIN DR. IRIS ZACHENHOFER SICHER. WIR HABEN NACHFRAGT, WAS WIR BEIM ESSEN BEACHTEN SOLLTEN.



Dr. Iris Zachenhofer, Neurochirurgin und Psychiaterin, arbeitet am Otto-Wagner-Spital in Wien und ist auf Suchterkrankungen spezialisiert. Sie beschäftigt sich zudem besonders mit Übergewicht und hat mehrere Bestseller dazu verfasst.

Frau Dr. Zachenhofer, was bedeutet Essen für Sie?

Essen soll guttun und im Idealfall sogar Glücksgefühle hervorrufen. Es geht nicht nur um das Sattwerden, sondern auch um die Stimmung, die es auslöst. Essen soll „heilen, nähren und Kraft geben“. Aber natürlich ist Ernährung in jeder Hinsicht immer individuell zu sehen.

Worauf basiert Ihr Ernährungsansatz?

Der Grundsatz ist, dass Lebensmittel aus medizinischer Sicht wenig behandelt und möglichst frisch gekocht werden sollen. Dabei sollten wir auf traditionelle und lokale Lebensmittel, gerne auch bio, achten. Zudem wissen wir, dass frisch geerntetes Obst und Gemüse, das in der Natur richtig ausreifen konnte, intensiver und auch besser schmeckt.

Warum ist frisch gekocht so wichtig?

Weil in industriellen Fertiggerichten manchmal zu viele gesättigte Fettsäuren enthalten sind. Diese bewirken, dass wir weniger bestimmen können, was und wie viel wir essen. Diesen fehlenden Sättigungsprozess bezeichnen wir in der Psychologie als Craving. Bei frisch zubereiteten Speisen und natürlichen Zutaten entsteht das erst gar nicht.

Sollte das auch beim Essen außer Haus eine Rolle spielen?

Natürlich! Ich begrüße es sehr, dass in Seniorenheimen, Kindergärten oder Schulen immer mehr frische Lebensmittel angeboten werden. Und auch die Gastronomie sollte sich wieder auf regionale Zutaten besinnen, um den Gästen echten Genuss zu bieten.

Gibt es einen Ernährungs-Tipp zum Abschluss?

Als Ärztin und begeisterte Köchin kann ich nur empfehlen, Essen regelmäßig selbst zuzubereiten und dieses möglichst gemeinsam mit Familie und Freunden zu genießen.



Foto: Alessandro Biascioli – stock.adobe.com

So, wie sich Lebensgewohnheiten, Arbeitsweisen und wissenschaftliche Erkenntnisse laufend ändern, werden auch Ernährungsempfehlungen immer wieder angepasst. Aktuell geht der Trend zu einer vielseitigen Mischform, die regelmäßige Bewegung, das gemeinsame Esserlebnis und das bewusste Genießen als wichtige Faktoren des Wohlbefindens einschließt. In ihren Büchern über Ernährung spricht sich die Neurochirurgin und Psychiaterin

Dr. Iris Zachenhofer genau für dieses Zusammenspiel zwischen Gehirn und Körper aus. Auf unserem Einkaufszettel sollten zudem möglichst saisonale und lokale Produkte, vorzugsweise aus biologischem Anbau stehen. Das basiert auf der Überlegung, dass die heimische Natur immer genau die Nährstoffe bietet, die wir in den jeweiligen Jahreszeiten brauchen. Durch die Frische sowie die handwerkliche Produktion und kurze Transportwege schmecken regionale Lebens-

mittel besonders gut und tragen zum Klimaschutz bei. Dr. Zachenhofers Empfehlung für jede Hauptmahlzeit lautet: Sie sollte eine Vielzahl an Farben und verschiedenen Texturen enthalten, damit unser Essen alle Sinne anspricht. Diese bunte Mischung ist es auch, die unserem Körper guttut. Stehen dabei saisonale Abwechslung, regionale Vielfalt sowie die Qualität unserer Lebensmittel im Vordergrund, ernähren wir uns nicht nur bewusst, sondern bewusst genussvoll.

Flachgau

- 1 Biobauernladen Sperlbauer, Anthering
- 2 Lagerhaus Bergheim
- 3 Käseladen Käserei Elixhausen
- 4 Frauenlob Mühle, Plainfeld
- 5 Bioladen, Seeham
- 6 Ökohof Feldinger – Stammhaus, Wals-Siezenheim
- 7 Bauernmarkt Anif (Sa)
- 8 Biomarkt Bergheim (Do)
- 9 Bauernmarkt Lagerhaus Elsbethen (Sa)
- 10 Bauernmarkt Lagerhaus Eugendorf (Sa)
- 11 Bauernhofmarkt Buchbichl, Grödig (Fr)
- 12 Biobauernmarkt, Henndorf (Do)
- 13 Wochenmarkt, Hof b. Salzburg (Sa)
- 14 Flachgauer Schrankenmarkt, Neumarkt am Wallersee (Fr)
- 15 Nussdorfer Schrona (Sa)
- 16 Biomarkt Schmuckbauer, Oberndorf (Do + Fr)
- 17 Wochenmarkt, Oberndorf (Sa)
- 18 Bauernmarkt, Seekirchen (Sa)
- 19 Wochenmarkt, St. Gilgen (Sa)
- 20 Bauernmarkt Lagerhaus Straßwalchen (Fr)
- 21 Grünmarkt, Straßwalchen (Fr)
- 22 Bauernmarkt, Strobl (Fr)
- 23 Wochenmarkt, Thalgau (Fr)
- 24 Stoffbauer, Abersee
- 25 Kastners HofgreisslerEi, Anif
- 26 Klingergut, Anthering
- 27 Bindergüt, Au
- 28 Breit, Bergheim
- 29 Obered, Ebenau
- 30 Biohof Pertiller, Eugendorf
- 31 Faistenauer Hofkäserei
- 32 Oberhinteregg, Faistenau
- 33 Riegerbauer-Teuflbauer, Faistenau
- 34 Hölzlbauer, Henndorf
- 35 Hasenschwandtner, Klein Köstendorf
- 36 Knotzingerbauer, Knotzing
- 37 Schusterbauer, Koppl
- 38 Schmetterlingshof, Lamprechtshausen
- 39 Buchbergbauer, Mattsee
- 40 Frankgut, Mayerlehen
- 41 Samshofbauer, Neumarkt
- 42 Derndlbauer, Nußdorf
- 43 Teufelsgüt, Eder's Edelaufüllung, Nußdorf

Das Gute liegt so nah

- 44 Bauernbauer, Oberndorf
- 45 Joglbauer, Obertrum a. See
- 46 Müllnerhansl-Trumer Schmankerlhof, Obertrum a. See
- 47 Spitzauerbauer, St. Georgen
- 48 Biobauernmarkt Aglassing, St. Georgen
- 49 Stöcklbauer, St. Georgen
- 50 Käserei Walkner, Seeham
- 51 Mattigtaler, Seekirchen
- 52 Storegg, Thalgau
- 53 Stranzenhof, Thalgau
- 54 Baierlgut, Wals-Siezenheim
- 55 Breitenbauer, Wals-Siezenheim
- 56 Dandlhof, Wals-Siezenheim
- 57 Dödererbauer, Wals-Siezenheim
- 58 Gartenbau Winkhofer, Wals-Siezenheim
- 59 Fraidlgut, Hasenörl, Wals-Siezenheim
- 60 Kracherbauer, Wals-Siezenheim
- 61 Lindner Sepp, Wals

Stadt Salzburg

- 62 Bio Hofladen Erentrudishof
- 63 Ökohof Feldinger – Rochushof
- 64 Biobauernmarkt im EUROPARK (Fr)
- 65 Biomarkt am Borromäuspoint (Fr)
- 66 Biomarkt am Kajetanerplatz (Fr)
- 67 Salzburger Grünmarkt (Mo – Sa)
- 68 Salzburger Schranne (Do)
- 69 Hofladen Putzhammer – Gabelmacher

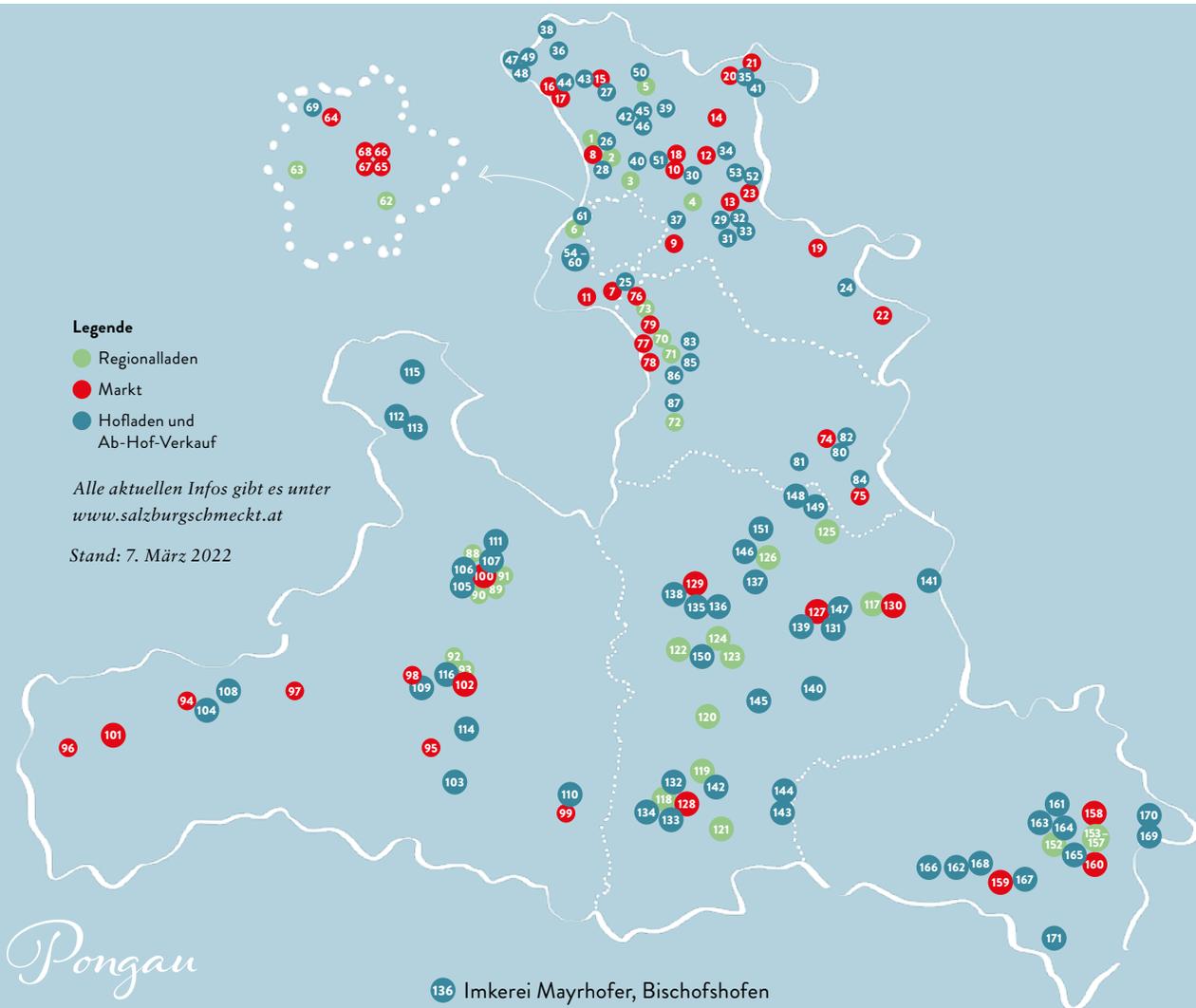
Tennengau

- 70 Der Dorfladen, Hallein
- 71 Läss dir's schmeck'n, Hallein
- 72 Lerchenmühle Mühlenladen, Golling
- 73 RegioVital, Hallein

- 74 Bauernmarkt, Abtenau (Fr)
- 75 Bauernmarkt Lagerhaus Annaberg-Lungötz (Fr)
- 76 Bauernmarkt Lagerhaus Grödig (Fr)
- 77 Biobauernmarkt, Hallein (Fr)
- 78 Grünmarkt, Hallein (Sa)
- 79 Bauernmarkt Winklhof, Oberalm (Mi + Fr)
- 80 Oberhaslach, Abtenau
- 81 Bioarche Rocherbauer, Abtenau
- 82 Zur Sonnleitn – Scheffenbichlgut, Abtenau
- 83 Dorfkäserei Pötzensberger, Adnet
- 84 Fischhof, Annaberg
- 85 Hofkäserei Schmiedbauer, Bad Vigaun
- 86 Mayrhof, Bad Vigaun
- 87 Bio-Hofkäserei Fürstenhof, Kuchl

Pinzgau

- 88 Dorfladen, Leogang
- 89 Feinkost Finstermann, Saalfelden
- 90 Lagerhaus Saalfelden
- 91 Saalachtaler Bauernladen, Saalfelden
- 92 Heimatgold, Zell am See
- 93 Naturgspür, Zell am See
- 94 Bramberger Dorfmarkt (Fr)
- 95 Kapruner Markttag (Fr)
- 96 Krimmler Dorfmarkt (Mi)
- 97 Mittersiller Wochenmarkt (Fr)
- 98 Dorfmarkt, Piesendorf (Do)
- 99 Rauriser Schmankerlmärkte (Do)
- 100 Wochenmarkt, Saalfelden (Fr)
- 101 Bauernmarkt, Wald im Pinzgau (Fr)
- 102 Stadtmarkt, Zell am See (Fr)
- 103 bjo Farm, Fusch
- 104 Scharlern, Hollersbach im Pinzgau
- 105 Sinnlehenhof, Leogang
- 106 Zieferhof, Leogang
- 107 Liebmannhof, Maria Alm
- 108 Wieser, Mittersill
- 109 Neuhäusl, Piesendorf
- 110 Salchegg, Rauris
- 111 Hauserpeter, Saalfelden
- 112 Henasteig, St. Martin
- 113 Schafferbauer, St. Martin
- 114 Unterbachrain, Taxenbach
- 115 Perchthof, Unken
- 116 Augut, Zell am See



Pongau

- 117 Gröbls Naturgartl, Altenmarkt im Pongau
- 118 Gasteiner Bauernladen, Bad Hofgastein
- 119 Großarler Troadkastn
- 120 Hoamalm, Großarl
- 121 Bauernladenstüberl, Hüttschlag
- 122 Pongauer Bio-Bauernladen, Schwarzach
- 123 Lagerhaus St. Johann
- 124 Pongauer Bio-Bauernladen, St. Johann
- 125 Echt Guat, St. Martin am Tgb.
- 126 Werfenwenger Bauernladen
- 127 Wochenmarkt, Altenmarkt (Fr)
- 128 Bauernmarkt Lagerhaus Gastein, Bad Hofgastein (Fr + Sa)
- 129 Maximilians-Bauernmarkt, Bischofshofen (Fr)
- 130 Markt, Radstadt (Fr)
- 131 Konwald, Altenmarkt
- 132 Hintermann, Bad Hofgastein
- 133 Hoislbauerngut, Bad Hofgastein
- 134 Schmaranz, Bad Hofgastein
- 135 Hubmühle, Bischofshofen

- 136 Imkerei Mayrhofer, Bischofshofen
- 137 Lehenbauer, Bischofshofen
- 138 Schreckbauer-Oberseidlgut, Bischofshofen
- 139 Hundsalzhof, Flachau
- 140 Maierlgut, Flachau
- 141 Untersteinhof, Forstau
- 142 Oberharbach, Großarl
- 143 Steinmannbauer, Hüttschlag
- 144 Vorderkree, Hüttschlag
- 145 Hirschleiten, Kleinarl
- 146 Biohof Lehengut, Pfarrwerfen
- 147 Steinergut, Radstadt
- 148 Buchseiten, St. Martin am Tgb.
- 149 Spiesshof, St. Martin am Tgb.
- 150 Sonnenhuab, St. Veit
- 151 Hansenbauerngut, Weng

- 154 Hofladen an der LFS Tamsweg
- 155 Lagerhaus Tamsweg
- 156 Lungauer Spezialitätenladen – „Kemmts eina“, Tamsweg
- 157 Ottingmühle Mühlenladen, Tamsweg
- 158 Bauernmarkt Amtsgasse, Tamsweg (Fr + Sa)
- 159 Wochenmarkt, St. Michael (Fr)
- 160 Wochenmarkt, Tamsweg (Fr)

- 161 Hiasn, Göriach
- 162 Eslörg, Höf
- 163 Sauschneider, Mariapfarr
- 164 Zehnerhof, Mariapfarr
- 165 Greilhof, Mörtelsdorf
- 166 Aignerhof, Muhr
- 167 Sauschneider, St. Margarethen
- 168 Anthofer, St. Michael
- 169 Fötschl, Tamsweg
- 170 Trimming, Tamsweg
- 171 Fötschl, Thomatal

Lungau

- 152 ADEG, Mauterndorf
- 153 EUROSPAR Wirtschaftsverein, Tamsweg

Neues aus der Spezialitätenküche

SOMMERLICHER EISGENUSS, AROMATISCHER KRÄUTERTEE ODER JOGHURTVIELFALT IM GLAS: MIT VIEL LEIDENSCHAFT UND KÖNNEN ÜBERRASCHEN UNS SALZBURGS PRODUZENTINNEN UND PRODUZENTEN IMMER WIEDER MIT NEUEN KÖSTLICHKEITEN – GARANTIERT REGIONAL UND MIT DEM SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT AUSGEZEICHNET.



Vielfalt IM JAHRESKREIS

Tipp
Das Naturjoghurt trägt das SalzburgerLand Herkunftszertifikat.

Ob Erdbeere, Bircher-Müsli oder Kirsche – das Joghurt des Monats bei Buachberger's Mili in Mattsee schmeckt immer wieder gut und immer wieder anders. Seit Kurzem gibt es eine Vielzahl an Sorten und weitere Spezialitäten von Familie Aigner rund um die Uhr auch im Selbstbedienungsladen ab Hof.
www.buchbergmilch.at



Foto: Buachberger's Mili



Eis aus den Bergen

100 % natürliche Zutaten und beste Biomilch direkt vom Bauern vereinen sich bei Missi Eis aus Saalfelden zu einem köstlich cremigen Geschmackserlebnis. Und auch das Auge isst mit. So harmonisieren zum Beispiel bei der Sorte Buttermilch-Moosbeer schneeweißes Eis und violetter Fruchtswirl auch optisch hervorragend. missi.at

Leuchtende BIENENNAHRUNG

Salbei kennen wir als Küchen- und Heilkraut. Der Bienensalbei der Gärtnerei Lindner in Siezenheim ist hingegen ein reines Ziergewächs. Durch die intensive purpurblaue oder kräftig rote Farbe der Blüten ist er ein echter Blickfang auf Balkon, Terrasse und im Garten. Und zieht damit auch Hummeln und Bienen magisch an.

gaertnereilindner.at



Tassenweise Sonnenenergie

Die Kräuter, die in der Schwemmerberger Kräuterwerkstatt von Susanne Kaswurm in die Teemischungen kommen, haben das Glück, auf der Sonnenseite von Radstadt wachsen zu dürfen. Von morgens bis

abends speichern sie so die volle Kraft der Sonne und entfalten dabei ihr Aroma. So genießen wir Schluck für Schluck Energie und Lebenskraft.

T +43 (0)664.7676405

90 Jahre – und viel Grund zu feiern!

SEIT NUNMEHR 90 JAHREN IST FAMILIE ABLINGER AUS OBERNDORF BEREITS UM DAS LEIBLICHE WOHL IHRER KUNDINNEN UND KUNDEN BEMÜHT UND EIN UNVERZICHTBARER NAHVERSORGER IN OBERNDORF. IM JUBILÄUMSJAHR FOLGT DER NÄCHSTE GROSSE MEILENSTEIN: ANFANG JUNI ÖFFNET MIT DEM WERKSVERKAUF IN OBERNDORF DAS DRITTE ABLINGER-GESCHÄFT SEINE TORE.

Neu!
Ab Juni mit Werksverkauf:
Franz-Xaver-Grimm-Straße 3
in Oberndorf



Familie Ablinger steht seit 90 Jahren für regionalen Genuss und feine Fleischspezialitäten.

Auf dem Weg von der kleinen Dorfmetzgerei zu einer der beliebtesten Fleischereien des Landes standen – und stehen – für Ablinger von jeher drei Dinge im Vordergrund: Handwerk, Heimat und Familie. So wird hier immer noch selbst geschlachtet. Und man weiß auch genau, woher die Tiere kommen – nämlich aus der Region und von Bauern, die Familie Ablinger schon viele Jahre persönlich kennt. Mit dem Verkauf direkt ab Werk schlägt der Traditionsbetrieb nun ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte auf.

Große Vielfalt

Im Werksverkauf in der Franz-Xaver-Grimm-Straße 3 gibt es nun auch Großpackungen, die für viele Anlässe eine optimale Alternative darstellen. So entlasten sie das Familienbudget, bieten bei Festen und Veranstaltungen, für Vereine wie die Landjugend, Baustellen oder Einkäufe für die große Tiefkühltruhe die ideale Möglichkeit zur günstigen Verpflegung und Bevorratung. Also ausgewählte Ablinger-Produkte im Großformat praktisch direkt vor der Haustüre.

Im Werksverkauf gibt's:

- Großpackungen von Wurst, Würsteln und Schnittware
- Fleisch und Geflügel
- Schinken oder Speck im Ganzen
- Bruchware: Produkte mit Schönheitsfehlern
- Sauergemüse von Monger, Käse vom Salzburger Milchhof, Wein von Winzer Krems
- Umfangreiches WÜDA-HUND-Sortiment: Hundesnacks vom Metzgermeister

**Franz Ablinger & Co
Fleischhauerbetrieb GmbH**
Franz-Xaver-Grimm-Straße 3
5110 Oberndorf
www.ablinger.co.at



LEHR BEISPIEL

Text: Margret Hörl
Fotos: Familie Kocher-Riegele

Wolfgang Kocher ist Lehrer an einer Landwirtschaftsschule. Doch im Sommer heißt es für ihn: Schultür zu, Hüttentür auf! Dann wird er zum Lungauer Almbauern. Und während viele Almen immer extensiver bewirtschaftet werden, hält er auf seiner Twengeralm Milchkühe, deren Milch auch direkt am Berg verarbeitet wird.





Auf der Twengeralm kümmert sich Wolfgang Kocher neben den neugierigen Tauernschecken und Pinzgauer Milchkühen auch um die Tiere anderer Landwirtschaften. Urlaub auf der Alm sozusagen!



Früh beginnt der Tag hoch oben auf der Twengeralm bei Obertauern auf 1.900 Meter Seehöhe. Wenn die ersten Sonnenstrahlen vorsichtig über die Bergspitzen der Radstädter Tauern blinzeln, ist Wolfgang Kocher bereits auf den Beinen. Die Pinzgauer Milchkühe werden von den umliegenden Almflächen zum Melken geholt und die frische Milch wird danach gleich zu Butter, Topfen, Frisch- und Schnittkäse verarbeitet. Eine Spezialität dabei ist der für den Lungau typische „Almkäse“, ein grobkörniger Magermilchtopfen, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Kümmel oder Paprika.



Echtes Almfrühstück

Es ist acht Uhr. Frühstückszeit für Wolfgang, seine Frau Lisa, die Kinder

und auch für die ersten Wandersleut. Die können auf der Twengeralm ein köstliches Almfrühstück genießen, mit frischem Holzofenbrot und Almbutter, süßen Aufstrichen oder einer gemischten Platte mit Wurst und Käse. Verbunden mit einer Sonnenaufgangstour oder der Gipfelbesteigung des Großen Gurpitschecks – ein einzigartiges Erlebnis.

An schönen Tagen ist viel los hier oben.

Die Gäste schätzen den unverfälschten Almbetrieb und die mit Handwerks-

kunst und Liebe hergestellten Produkte ebenso wie die spektakuläre Landschaft mit den vielen Bergseen. Eine Speisekarte sucht man auf der Twengeralm so vergeblich wie Cola und Pommes. Dafür gibt es hausgemachte Bauernkrapfen mit Preiselbeeren, das Lungauer



Die frisch gemolkene Milch wird direkt auf der Alm zu Butter, Topfen und Käse verarbeitet. Besonders gschmackig ist dabei der Lungauer Almkäse.

Rahmkoch, eine Jause mit Speck oder Würsten vom regionalen Wild und Käsespezialitäten. Dazu gibt's selbst gemachte Sirupsäfte wie Zirbe, Holler oder Minze.

Eine Jause für die Vielfalt

Viele der heimischen Pflanzen und Kräuter verarbeitet die Familie für den Eigenbedarf, darunter Johanniskraut, Isländisch Moos, Blutwurz oder Augentrost. „So eine große Artenvielfalt wie hier oben ist einzigartig“, erzählt der Almer begeistert und erklärt, dass sich auf den Wiesen der Twengeralm, mitten im Schutzgebiet des UNESCO Biosphärenparks Lungau, durch das gleichzeitige Vorkommen von Kalk und Urgestein, die verschiedensten Pflanzen wie die Bewimperte oder die Rostblättrige Alpenrose wohlfühlen. Die vielen freien Flächen und dieser Artenreichtum sind dabei weder selbstverständlich noch zufällig, sondern das

Ergebnis gezielter Arbeit. Wolfgang Kocher, der am eigenen Hof fünf Mutterkühe mit Jungvieh, Tauernschecken-Ziegen, Pferde, Schweine und Hühner hält, nimmt über die Sommermonate auch Milchkühe und Ziegen anderer landwirtschaftlicher Betriebe mit in die Berge, um so die Almwirtschaft zu intensivieren und die Grünflächen zu verbessern. Durch die Beweidung mit verschiedenen Tierarten – wie eben Rinder, Ziegen und Pferde – können Verbuschungen verhindert und die Almflächen offen gehalten werden. Denn gerade in Zeiten der Klimaveränderung drängt der Wald immer weiter nach oben.

„Wandersleut, die zu uns auf die Twengeralm kommen, tragen indirekt zur Artenvielfalt bei. Denn nur mit ihrer Unterstützung ist es uns möglich, den Sommer in dieser Art hier oben zu verbringen und den Lebensraum so zu gestalten“, erklärt Wolfgang und weist

Tipp
Bei Sonnenaufgang in die Berge:
Auf der Twengeralm genießen wir ein
echtes Almfrühstück mit hausgemachten
Produkten.



Auch der gesellige Aspekt der Almtradition wird hier hochgehalten. Und so finden sich neben den musikalischen Almleuten Lisa und Wolfgang immer wieder Musikantinnen und Musikanten zusammen, die ein Lied zum Besten geben.



WANDER-TIPP

Vom Liftparkplatz Schaidberg führt eine ca. 1-stündige Wanderung zur Twengeralm (1.900 m). Sehenswerte Ziele in der Umgebung sind der Twengeralmsee (2.120 m) sowie die Gipfel Großes Gurpitscheck (2.526 m) und Gollitschspitz (2.247 m).

damit auf das wichtige Zusammenspiel von Landwirtschaft und Tourismus hin.

Ein Lehrer auf der Alm

Wolfgang, der sonst als Lehrer an der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Tamsweg arbeitet, schätzt die Abwechslung zwischen seinen Tätigkeiten: „In der Schule habe ich eine geplante Woche mit Stundenplan, auf der Alm gibt die Natur den Rhythmus vor. Wir stehen mit der Sonne auf und gehen bei Sonnenuntergang schlafen.“ Der Fokus liegt dabei ganz auf der Arbeit – keine Zeitung oder Radio lenken davon ab. Denn hier, zum Beispiel beim Käsen, ist Konzentration gefragt. „Es ist für mich auch eine sehr bereinigende Zeit“, so Wolfgang über seine zweite Leidenschaft.

Es ist Abend auf der Twengeralm. Die letzten Gäste haben den Weg ins Tal angetreten, Ruhe kehrt ein. Es war ein anstrengender Tag für das Hütten-team.

Mit Freude auf den Sommer

Idyllisch ist es hier oben am Berg nicht immer, bei Schlechtwetter schon gar nicht. Doch für Wolfgang ist klar: Auch in diesem Jahr will er wieder die Schultür hinter sich schließen und die Hüttentüre für den Sommer öffnen.



Rohmilch, Butter, Buttermilch, Speisetopfen, Schnittkäse Rindfleisch, Ziegenfleisch und Wild

Lisa und Wolfgang Kocher

Tauernstraße 5
5563 Tweng
T +43 (0)664.3696696
wolfgang.kocher@lfs-tamsweg.at
www.twengeralm.at

FEINES AUS DER REGION

IM „FEINES AUS DER REGION“-REGAL IM SALZBURGER LAGERHAUS GIBT'S VOM GETREIDE, GEMÜSE UND OBST BIS HIN ZUM SPECK REGIONALE SPEZIALITÄTEN. MIT JEDEM KAUF ENTSCHEIDEN SICH FEINSCHMECKER BEWUSST FÜR DEN PUREN GENUSS HEIMISCHER LEBENSMITTEL UND SCHÄTZEN ZUGLEICH UNSERE BÄUERLICHEN TRADITIONSBETRIEBE.

Wenn Monika und Georg Reiter das Getreide geerntet haben, kommt es in die hofeigene Getreidemühle zum Mahlen. Daraus backt Monika im holzbeheizten Brotbackofen dann Bauern-, Roggen- oder Dinkelvollkornbrot und noch allerlei anderes Gebäck. So wird am Dandlhof in Wals echte Kreislaufwirtschaft betrieben. Vom Acker bis zum Brot, vom Samen bis zum Gemüse wird hier selbst gesät, selbst geerntet und selbst verarbeitet. Eine Vielzahl an Gemüsesorten, darunter Raritäten und Außergewöhnliches wie Melonen oder Ingwer, baut Familie Reiter auf ihren Feldern an. Weggeworfen wird dabei nichts, erklärt die begeisterte Landwirtin: „Überschüsse beim Gemüse werden verarbeitet und haltbar gemacht, etwa in Soßen, Ketchup oder eingelegten Salaten.“ Erhältlich sind die Lebensmittel vom Dandlhof direkt ab Hof, auf Wochenmärkten – und im Lagerhaus Wals.

Gelebte Regionalität

Der Dandlhof ist damit keine Ausnahme. Das Lagerhaus ist seit jeher eng mit seinen regionalen Lieferantinnen und Lieferanten verbunden, wurde es als Genossenschaft gegründet, um landwirtschaftliche Betriebe zu ver-

sorgen und zu unterstützen. Eine Zusammenarbeit mit Tradition, deren Wertschöpfung in der Region bleibt. Zudem sind die heimischen Produkte aufgrund ihrer hohen Qualität bei den Salzburgerinnen und Salzburgerinnen äußerst beliebt. Was im Lagerhaus ins jeweilige Sortiment aufgenommen wird, legt die Lagerhausleitung vor Ort fest. Sie kennt die Produzentinnen und Produzenten, deren Produkte sowie die Wünsche ihrer Kundinnen und Kunden am besten. 125 regionale Betriebe beliefern derzeit die Lagerhäuser in Salzburg. Das garantiert kurze Transportwege und aufgrund dieser Frische herausragende Qualität. „Wo andere viel Wind um wenig Regionalität machen, ist es bei uns eher umgekehrt“, sagt Bertold Schauer, Lagerhausleiter in Wals, lachend. „Wir leben Regionalität wirklich.“

Vielfältiges Genuss-Kisterl

Das Kisterl zum Genießen ist gefüllt mit echten Salzburger Spezialitäten, vom Pinzgauer Karreespeck über köstlichen Bienenhonig bis hin zum Biotee. Erhältlich ist es in kleiner und großer Ausführung an den Standorten Bergheim, St. Johann und Saalfelden. Wer besondere Wünsche



*frisch aus der Region
schmeckt's am besten.*

hat, kann sich nach Vorbestellung online oder telefonisch sein eigenes Kisterl zusammenstellen lassen. Ob zum Geburtstag, an Festtagen oder einfach als Dankeschön – das Genuss-Kisterl ist das perfekte Geschenk für alle, die puren Genuss aus der Region lieben!



Das SalzburgerLand Genuss-Kisterl gibt es im Lagerhaus Bergheim, St. Johann und Saalfelden.



Lebensmittel sind kostbar

WENN WIR IM FRÜHLING DURCH WALD UND WIESEN WANDERN, KÖNNEN WIR DEN JUNGEN TRIEBEN FAST BEIM WACHSEN ZUSEHEN. DABEI FREUEN WIR UNS SCHON AUF DIE GESCHMACKLICHE VIELFALT, DENN AUS ESSBAREN WILDPFLANZEN, ZARTEN BLÜTEN ODER FRISCHEN GARTENKRÄUTERN LASSEN SICH HERRLICHE KÖSTLICHKEITEN LEICHT SELBST HERSTELLEN.

WIPFEL stürmer

Oxymel – oder auch Sauerhonig genannt – bringt den Waldgeschmack direkt zu uns nach Hause. Einfach einige frisch gepflückte Fichtenzwipfel in ein sauberes Gefäß geben, vier Teile Honig, einen Teil Essig dazu, gut verschließen und einmal am Tag schütteln. Nach ein bis zwei Wochen abseihen, in kleine saubere Flaschen füllen und genießen. Als ideale Ergänzung zum Salatdressing oder aufgespritzt mit Mineralwasser ist der Sirup eine echte Erfrischung an heißen Sommertagen. **Kleiner Tipp: Schmeckt auch mit Holunderblüten, Hagebutten oder Rosmarin köstlich!**



Auf Hildegards SPUREN

Nicht nur in Suppe und Co macht der Wilde Thymian oder Quendl eine gute Figur – das wusste bereits Hildegard von Bingen. Auch für Kekse eignet sich dieses aromatische Kraut.

Dafür eine Handvoll gehackter Kräuter, die wir am sonnigen Wegrand oder bei der Wanderung gesammelt haben, in den Mürbteig einkneten. Nach der Kühlzeit den Teig zu Stangen mit rund 5 cm Durchmesser rollen, mit Dotter bestreichen und in (Blüten)Kristallzucker wälzen. In etwas dickere Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und rund 10 Minuten bei 180 °C backen.



Grüner KNABBERSPASS!

Brennnesseln als köstliche Spinatalternative kennen die meisten von uns. Dass sich die frischen Blätter aber auch als krosse Chips eignen? Dafür die sauberen Blätter kurz in heißes Pflanzenfett geben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und losknuspern! Perfekt als Suppen-Topping, im Salat oder im Müsli – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Basilikum-Sorbet

ZUTATEN

- 750 ml Wasser
- 2 Bio-Zitronen
- 2 Blätter Gelatine
- 600 g Zucker
- 40 g frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

- 1** Gelatine in rund 50 ml lauwarmem Wasser auflösen.
- 2** Inzwischen das restliche Wasser erwärmen, den Zucker darin auflösen und auskühlen lassen.
- 3** Zitronen auspressen und Basilikumblätter fein hacken.
- 4** Beides in das Zuckerwasser einrühren. Eventuell dazu einen Pürierstab verwenden.
- 5** Gelatine einrühren und ab in die Eismaschine! Alternativ das Sorbet einfach in einem flachen Gefäß tiefkühlen und mit einer Gabel öfters umrühren.

Tipp: Viele Kräuter gibt's auch mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat zu kaufen.

Deko-Tipp

Bunter Blütenzucker

Ob auf dem Eis, in süßen Bäckereien oder Obstknödeln: Selbstgemachter Blütenzucker ist das bunte i-Tüpfelchen in der Sommerküche. Dazu Kristallzucker mit gesäuberten Blütenblättern im Mixer zerkleinern, auf einem Backpapier trocknen lassen und in ein sauberes Glas abfüllen. Nach rund drei Tagen hat der Zucker den jeweiligen Geschmack und die Farbe der Blüten aufgenommen. Zu beachten: Vor Licht schützen, damit die schöne Farbe nicht gleich verblasst!

GELB

Schlüsselblumen



ORANGE

Löwenzahn
Ringelblüten



GRÜN

Minze



ROT

Rosenblüten



BLAU

Blaue Malven



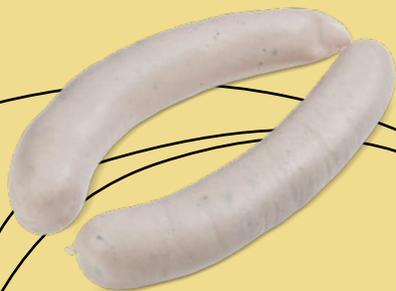
LILA

Lavendel
Flieder
Veilchen



Grillzeit!

OB ÜBER HOLZKOHLE
ODER VOM ELEKTROGRILL –
MIT FLEISCH AUS DER REGION
SCHMECKT'S EINFACH
BESSER.



BÄRLAUCH BRATWURST

Bestes, fein zerkleinertes Schweine- und Kalbfleisch, frischer Bärlauch und eine ausgewogene Würzmischung verleihen der Bärlauchwurst der Metzgerei Schultes aus Zell am See ihr fein würziges Aroma. Ob aus der Pfanne oder vom Grill – sie passt hervorragend zu saisonalem Gemüse wie etwa Spargel.



FÜR FLEISCHTIGER

Das Rindfleisch der Fleischerei Urban aus St. Johann im Pongau stammt vorwiegend aus dem Land Salzburg. Nach der hauseigenen Schlachtung und einer Reifezeit von mindestens zwei Wochen steht dem Fleischgenuss nichts mehr im Wege. So schmeckt uns das!



— DAS BISTRO —



GENIAL REGIONAL

Knackige Würstel vom Grill – so schmeckt der Sommer! Und weil das Fleisch der beliebten Ablinger Grillwürste zu 100 % aus Österreich stammt, macht es noch mehr Appetit. Das neue Siegel auf den Verpackungsetiketten von Frankfurter, Käsekrainer, Schweinsbratwürstel und vielen mehr, weist auf die heimische Herkunft hin. Erhältlich in den Ablinger Feinkostgeschäften in Oberndorf und im Lebensmittelhandel.



THERMENSPISS IN ALTENMARKT

INMITTEN DER SALZBURGER BERGWELT ZEIGT DIE ERLEBNIS-THERME AMADÉ IN ALTENMARKT IM PONGAU, WIE EIN THERMENBESUCH ZUM EINZIGARTIGEN ERLEBNIS WIRD.

Mit einer Gesamtwasserfläche von rund 1.300 Quadratmetern bietet die Erlebnis-Therme Amadé eine vielfältige Bade- und Saunalandschaft mit zahlreichen Attraktionen, wie etwa einer fünf Meter hohen Wasserkletterwand, Wellenbecken und Sprungturm. Ein besonderes Action-Highlight sind die einzigartigen Rutschen – mit Looping-

Foto: Erlebnis-Therme Amadé

und Trichter-Rutsche ein wahres Paradies für jene, die den besonderen Adrenalinkick suchen.

Mit fünf Themen-Saunen

In der großzügigen Saunawelt lassen insgesamt fünf verschiedene Themen-Saunen das Herz all jener Gäste höher-



schlagen, die Erholung suchen. Der Salzruheraum im Obergeschoss ist zudem der ideale Rückzugsort für ruhige Momente und um Energie zu tanken. Hier genießen wir insbesondere während der Sommermonate herrlich entspannte Abendstunden, umrahmt vom zauberhaften Bergpanorama der Umgebung.

Erlebnis-Therme Amadé
Thermenplatz 1
5541 Altenmarkt im Pongau
Täglich von 9 bis 22 Uhr
www.thermeamadé.at

Erlebnis-Therme Amadé Altenmarkt im Pongau

ERLEBNIS-THERME
amadé
ALTENMARKT
IM PONGAU

**THERMEN
GENUSS
ERLEBEN**

Erlebnis-Therme Amadé
Thermenplatz 1
5541 Altenmarkt im Pongau

Täglich 9 bis 22 Uhr
www.thermeamadé.at

1.300m² Wasserfläche

11 Becken innen & außen

Looping- und Trichterrutsche

5m-Wasserkletterwand

3m-Sprungturm

5 Themen-Saunen

Verwöhn-Gastronomie



Schau aufs runde Siegel!

DAS SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT ZEICHNET REGIONALE LEBENSMITTEL UND PRODUKTE SOWIE GERICHTE IN DER GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE AUS. DAMIT WIRD GARANTIERT, DASS NUR HOCHWERTIGE ZUTATEN AUS DER REGION VERWENDET WERDEN. KLAR ERKENNBAR AM RUNDEN SIEGEL.

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat finden wir

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



Ausgezeichnet aufgetischt?

Ja, wenn die Hauptzutat des Gerichts aus Salzburg kommt. Das garantiert das runde Siegel.

Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

250 Produzentinnen
und Produzenten

130 **1.600** Lebensmittel
Gastgeberinnen und Gastgeber

20 Gemeinden und Einrichtungen mit
Gemeinschaftsverpflegung setzen bereits auf
das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat



Herkunftszertifizierte Lebensmittel und Produkte gibt's

- im Handel: Supermärkte, Einzelhandel und Bioläden
- direkt ab Hof: Hof- und Bauernläden, SB-Automaten etc.
- auf Grün- und Wochenmärkten
- bei Handwerksbetrieben: Metzgerei, Bäckerei oder Käseläden
- in Online-Shops

Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

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



Die Herkunftskriterien im Überblick:



Milch und Käse: gemolken und verarbeitet in Salzburg



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



Schaf und Ziege: in Salzburg geboren, gemästet und geschlachtet



Fisch: aufgezogen und gefischt in Salzburg



Eier: gelegt in Salzburg



Getreide: angebaut, gewachsen und verarbeitet in Salzburg



Gemüse, Obst und Beeren: gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg



Zierpflanzen: gewachsen in Salzburg



Honig und Imkerprodukte: Bienenstandort in Salzburg

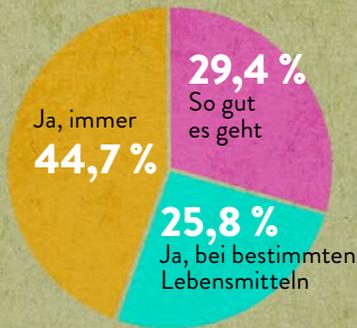
Schafwolle: geschoren und verarbeitet in Salzburg

Holz: gewachsen und verarbeitet in Salzburg



Regionale Lebensmittel sind gefragt!

Achten Sie beim Lebensmitteleinkauf auf regionale Herkunft?*



Jetzt zertifizieren lassen

Für alle Fragen rund um die Auszeichnung von regionalen Lebensmitteln, Produkten und Gerichten mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung. www.garantiert-regional.at



* Online-Umfrage 12/22:
„Wie wichtig ist regionale Herkunft?“,
Basis: Newsletter-Abonnenten „Salzburg schmeckt“

Illustrationen: pronick - stock.adobe.com (Käse, Kanne, Henne, Kuh, Eier, Ähre li.), sabelskaya - stock.adobe.com (Fisch), Elegant Solution - stock.adobe.com (Ähre), berdsigas - stock.adobe.com (Biene), Paint_art - stock.adobe.com (Rübe), Alexander Pokusny - stock.adobe.com (Apfel), animma - stock.adobe.com (Giefskanne), jenesestime - stock.adobe.com (Wolle), kuco - stock.adobe.com (Baum)

Regionalität im Glas und auf dem Teller

DIE SCHMITTEN EIGNET SICH MIT ZAHLREICHEN ATTRAKTIONEN PERFEKT FÜR EIN SPORTLICHES ABENTEUER FÜR COOLE KIDS UND BIETET MIT VIELEN HÜTTEN UND RESTAURANTS AUCH KULINARISCH EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS FÜR DIE GANZE FAMILIE.

Nicht nur im Winter zum Skifahren, sondern ganzjährig kann man die Schmitten als Panorama- und Familienberg erleben. Zahlreiche Attraktionen sind mit den Sommerbergbahnen erreichbar, wie „Schmidolin's Feuertaufe“, der E-Motocross Park oder der Offroad Park. Aber natürlich braucht man für einen rundum perfekten Tag auch ausreichend Pausen, um sich zu stärken.

Kulinarischer Ausflug

Das Sonnenkind der Alpen ist nicht nur ein Panorama- und Familienberg, sondern auch einer für den Genuss und die Kulinarik. Nicht ohne Grund sind Hütten und Restaurants am Berg mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Das Siegel kennzeichnet Lebensmittel und Produkte, die nachweislich aus dem Land Salzburg stammen sowie die daraus hergestellten Gerichte.

Heimisch und regional

Wer also eines dieser Restaurants besuchen möchte, startet am besten auf der Sonnenalm-Seite im Sonnkogel-Restaurant. Alfred Bürki ist ausgebildeter Kräuterexperte und erzählt leidenschaftlich gerne über alle Kräuter und Pflanzen, die auf der Schmitten wachsen und die er dann für Gerichte und Getränke verwendet. Spaziert man dann entlang der Höhenpromenade zum Franzl, findet man links und rechts neben dem Weg zahlreiche Kräuter und Pflanzen, die man davor vielleicht sogar im Sonnkogel schon probiert hat. Nach der Wanderung ist das Franzl oder die AreitLounge für eine Pause genau richtig. Nicht nur die Sonnenterrasse mit traumhaftem Panorama auf die umliegende Bergwelt, sondern auch die regionalen Gerichte auf der Speisekarte laden zum Verweilen und Genießen ein.



Tipp
Alle Genuss-Stationen unter:
www.genuss-station.at

Regionaler Genuss mitten
in Salzburgs Bergwelt


SCHMITTEN
Zell am See - Kaprun

SMICEY[®]

AB SOMMER GIBT ES
IN ALLEN UNTES CAFÉS,
SOWIE IM SEEBISTRO
ZELL AM SEE UNSER
SELBSTGEMACHTES
SMICEY[®].



SM · ICE · Y

[def.] SMILEY + ICE = SMICEY /
ÜBERSETZUNG: SCHMACKHAFT

Unterberger-Brot GmbH

Dorfstraße 6 • 5751 Maishofen • Tel.: +43 6542 68228 • baeckerei@unterberger.at • www.unterberger.at

vill.at



GUSTER AUF MEHR

Text: Günter Baumgartner
Fotos: Chris Rogl

Koch Roman Guster und Gemüsebäuerin Karin Vierthaler zeigen in Filzmoos vor, wie die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und regionaler Landwirtschaft funktionieren kann. Nämlich mit viel Leidenschaft auf beiden Seiten.



Der Ort Filzmoos im Pongau ist schon seit Jahrzehnten ein fixer Bestandteil der Salzburger Genießer-Landkarte. Im Windschatten von Ausnahmeköchin Johanna Maier schickt sich nun seit einigen Jahren eine neue Generation an, der Region ihre eigene Handschrift zu verleihen. Einer dieser talentierten Gastronomen ist Roman Guster, der in der Alpen Küche seine kulinarische Heimat gefunden hat und unter anderem Alexander Forbes jun. vom Verwöhnhotel Berghof in St. Johann als seinen Mentor nennt. Im vergangenen Jahr pachtete Roman nun das Aparthotel „Das Filzmoos“ und eröffnete mit dem „der Guster“ sein eigenes Restaurant.

Hotel und Küche – ein Tanz auf zwei Hochzeiten, der dem ambitionierten Küchenmeister im ersten Jahr sehr gut gelungen ist. In einer Zeit, in der es an Herausforderungen nicht mangelte, setzte er auf Qualität statt Quantität, auf Regionalität sowie den direkten Kontakt zu kleineren Landwirtschaften. Was mitunter auch für Überraschungen sorgt. Denn Gemüselieferantin Karin Vierthaler kannte Roman bisher nur als Sous-Chefin von der Lisa Alm Flachau.

Zurück zu den Wurzeln

Aber wie wird eine Küchenmeisterin zur Gemüsebäuerin? Die Geschichte begann, als die Großeltern von Karin Vierthaler den Wexlerhof in Filzmoos bewirtschafteten. Es war eine kleine Landwirtschaft, die jedoch von Karins Eltern nicht aktiv weitergeführt wurde. Nach einer Generation Pause hauchten Karin und ihr Lebensgefährte dem alten Gehöft wieder neues Leben ein. „Wir sind beide Köche und nicht auf einem Bauernhof aufgewachsen. Aber wir lieben die Arbeit mit Lebensmitteln und so hat das eine das andere ergeben“, erzählt die Jungbäuerin, die vor allem auf Sortenvielfalt sowie Biodiversität achtet und ganz auf regenerative Landwirtschaft setzt. Dazu hat sie kurzer Hand die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin gemacht und baut auf ihrem Hof nun nach und nach den Gemüseanbau auf. „Wir haben als Selbstversorger-Hof angefangen und wollten nur den Überschuss verkaufen. Da es uns richtig Spaß macht, wollen wir mehr in die Direktvermarktung gehen und den Einheimischen frisches



Roman Guster und Karin Viertaler sind sich einig: „Frisch schmeckt’s einfach besser!“





Auf der saisonal orientierten Speisekarte vom „der Guster“ finden sich viele herkunftszertifizierte Gerichte, unter anderem mit dem Gemüse vom Wexlerhof.

der Guster
Roman Guster

Neuberg 122
5532 Filzmoos
T +43 (0)6453.835 555
hallo@derguster.at
www.derguster.at

Wexlerhof
Karin Vierthaler

Neuberg 38
5532 Filzmoos
wexlerhof@outlook.com
T +43 (0)664.382 82 00
www.facebook.com/wexlerhof



Regionale Zutaten stehen bei Roman Guster ganz oben auf der Einkaufsliste – wie das Gemüse vom Wexlerhof.

Gemüse aus der Region anbieten.“ Das Angebot ist zwar noch klein, aber fein, und soll in Zukunft weiter ausgebaut werden. Und hier kommt wieder Roman Guster ins Spiel.

Frisch, frischer, Überraschungsmenü

Denn Roman zaubert unter anderem aus dem hochwertigen und vor allem superfrischen Gemüse des Wexlerhofs seine 4- oder 5-Gang-Überschungsmenüs. „Oft weiß ich in der Früh noch gar nicht, was ich am Abend kochen werde“, lacht Roman. „Ich lasse mich dabei gerne von den frischen Zutaten inspirieren. Welches Gemüse hat Karin für mich oder hat heute Didi Maier frischen Fisch?“ Das Tauernlamm oder Eisl Gemüse zählen dabei auch zu seinen Bezugs- und Inspirationsquellen. „Ich versuche so regional wie möglich einzukaufen und aus den Lebensmitteln so viel wie möglich herauszuholen. Das ist für mich die Verantwortung, die wir als Köche

haben – die Lebensmittel zu respektieren und das Beste damit zu machen.“ Dabei schätzt Roman den persönlichen Kontakt mit den Direktvermarktern: „Es ist eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe und die Nähe zu den Produkten bringt mich auch als Koch weiter. Das finde nicht nur ich gut, sondern auch meine Gäste. Denn für das Genuss-Erlebnis wird eine nachvollziehbare Geschichte hinter dem Gericht und den dafür verwendeten Lebensmitteln immer wichtiger.“ Lassen wir uns also überraschen!



GUSTINO

Strohschwein

Tierwohl⁺



Mit gutem Gewissen

„Gustino Stroh“ – das Markenfleischprogramm von VLV – setzt neben höchster Qualität besonders auf das Tierwohl heimischer Schweine. Für den bewussten Fleischgenuss!

GUSTINO Schweine haben es gut: Sie wachsen bei österreichischen Familienbetrieben auf und werden vorwiegend mit Futter wie Mais, Gerste, Weizen oder Ackerbohne vom eigenen Hof gefüttert. Dabei werden die Strohschweine, wie der Name schon sagt, statt auf Vollspaltenböden auf Stroh gehalten. Und auch ihr Platz im Stall ist um 60 Prozent größer. Aus gutem Grund, denn bei GUSTINO wird besonders auf das Tierwohl geachtet, und das weit über die gesetzlichen Standards hinaus.

Feinster Geschmack

Eine artgerechte Haltung ist gut für die Tiere und für die hohe Fleischqualität der GUSTINO Schweine. Und die

zeichnet sich durch ein saftiges Fleisch mit geringem Bratverlust aus, dessen feiner Geschmack unverkennbar ist – ob beim Schnitzel oder Schweinsbraten. Das wissen auch Konsumentinnen und Konsumenten zu schätzen.

Strenge Kontrollen

Geprüft wird das GUSTINO Fleisch regelmäßig von unabhängigen Experten der AgrarMarkt Austria (AMA), des OÖ Tiergesundheitsdienstes sowie der Kontrollstelle des Verbandes landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV). Damit ist die Einhaltung der hohen Standards garantiert. Weitere Informationen zum GUSTINO Strohschwein gibt es unter www.gustino.at

GUSTINO Partnerbetriebe

Fleischerei Auernig

www.auernig.at

4x Eurogast Zeller Gruppe

eurogast.at

Fleischerei Gumpold Gallus

gumpold-gallus.at

Fleischhauerei Kröll

www.fleischhauerei-kroell.at

Metzgerei Ladinger

www.ladinger.cc

Metzgerei E. Lettner

www.e-lettner.at

Der Mache

www.dermache.at

Fleischhauerei Rumpold

fleischhauerei-rumpold.at

Fleischerei Schader

www.preberwurst.com

Fleischerei Urban

urbiss.at

Genuss.Fleischerei Walter

www.hanswalter.at

Echt Guat

www.echt-guat.at

Wildhandel Wieser

www.wildhandel-wieser.at

AB AUF DEN GRILL

Sommerzeit ist Grillzeit! Und unter freiem Himmel schmecken Salzburgs Köstlichkeiten einfach noch besser. Ob Ziegen-Bratwürstel, Schaf-Grillkäse oder Flap-Steak vom Galloway Rind – die regionalen Genuss-Handwerkerinnen und -Handwerker im Land Salzburg haben eine großartige Auswahl.

Grill-Tipps inklusive!

SPECIAL CUT! SPEZIELLER GENUSS!

Andreas Teufl von der Faistenauer Biofarm Teufl empfiehlt für diesen Sommer das Flap-Steak. Die in Österreich eher noch unbekannteste Steakvariante wird aus dem Bauchlappen geschnitten und kann bis zu 50 cm lang und zwei Kilo schwer sein. Aber zum Glück gibt's ja auch kleinere Stücke ab Hof zu kaufen. Aromatisch im Geschmack, ist das Fleisch durch die grobe Faserung zudem besonders saftig.



GRILL-TIPP VON ANDI TEUFL:

„Das mit einem scharfen Messer zugeputzte Fleisch auf den Grill legen und indirekt auf ca. 50 °C Kerntemperatur bringen. Dann bei hoher Hitze – am besten direkt in der Glut – beidseitig scharf anbraten und rund 5 Min. rasten lassen. So bleibt es schön saftig. Unbedingt gegen die Faser in dünne Streifen schneiden und einfach mit Salzflöcken und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.“

DIE „SALZBURGER GRILLWURST“ IST WIEDER DA!

Nach dem großen Erfolg der vergangenen Grillsaison können wir uns auch dieses Jahr wieder durch die Vielfalt der Salzburger Grillwürste kosten. Ob von der Dorfmetzgerei Karl in der Stadt Salzburg, der Metzgerei Schader in Tamsweg, der Fleischhauerei Huttegger in Bad Hofgastein, der Fleischerei Urban in St. Johann, der Metzgerei Fürstauer aus Saalfelden oder der Fleischerei E. Lettner in Guggenthal, jede dieser Grillwürste wurde speziell als „Salzburger Grillwurst“ entwickelt und mit besten Zutaten sorgsam hergestellt.

KÄSE VOM GRILL

Er bringt Abwechslung in den Grillabend: der feine Grillkäse vom Biohof Lehengut am Reitsamerberg in Werfen. Stück für Stück wird er aus köstlicher Schafmilch in der eigenen



Hofkäserei von Familie Laner handgefertigt. Die runden Laibchen – pur oder mit bunten Blüten – können wir entweder roh als Beilage oder warm vom Grill genießen. Für die Zubereitung den Käse in Alufolie geben und nach Belieben würzen. Passt gut mit Tomatenscheiben. Alles zum Päckchen verschließen und mit direkter Hitze mit Deckel 10 Min., ohne 20 Min. grillen.

REZEPT-TIPP VON BIRGIT LANER: „Käse in Würfel schneiden und abwechselnd mit Gemüsestücken wie Champignons, Kirschtomaten, Zucchini oder Paprika auf einen Holzspieß schichten. In einer Aluschale goldbraun grillen. Dazu passt asiatische Erdnussauce!“



HEISSER TIPP VON METZGER UND GRILLWELTMEISTER HELMUT KARL:

„Das Fleisch beim Grillen nicht mit einer Gabel anstechen und vorher nicht salzen, so bleibt es saftig.“



FEINES VON DER ZIEGE

Ziegenbratwürstel? Mehr als einen Versuch wert, denn Kitzfleisch schmeckt nicht nur wunderbar zart, es ist auch fettarm und leicht bekömmlich. Und es ist jedenfalls die richtige Wahl für all jene, die das Besondere zu schätzen wissen. Ob die köstlichen Bio-Bratwürste vom Bio-Bergbauernhof Lahngut im Wald im Pinzgau oder feine Koteletts in Bio-Qualität vom Ziegenparadies Fisch-



hof in Annaberg – am besten einfach ausprobieren!

ZUBEREITUNGSTIPP VON JOHANNA WALLINGER VOM FISCHHOF:

„Damit das fettarme Fleisch nicht austrocknet, jedenfalls eine Grillschale verwenden, nicht am direkten Feuer grillen und weniger Hitze, dafür mehr Zeit einplanen. Vorab in einer Kräutermarinade mit gutem Öl eingelegt, bleibt das Fleisch saftiger.“

Gutes neu gedacht

MIT FEINSTEN ZUTATEN, IDEENREICHTUM
UND VIEL LIEBE ZUM PRODUKT



ERSTE SAHNE

Ob Creme, Mousse, Füllung, Eclair oder Tartelette – mit QimiQ Whip gelingen Desserts im Handumdrehen. Einfach Packung aufschneiden, kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht anschlagen, beliebige

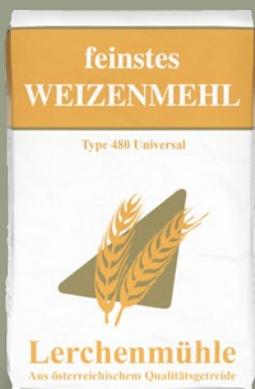
Zutaten zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Gibt's in den Geschmacksrichtungen Natur, Vanille, Schokolade und Kaffee.



Qualitätsfleisch FREI HAUS

Für alle, die gerne von zu Hause aus shoppen, bietet ALPENRIND Qualitätsfleisch über den Onlineshop an. Unter www.alpenrind.at/shop lassen sich die

besten Stücke vom österreichischen Rind in unterschiedlichen Paketen unkompliziert und einfach bestellen. Also: Reinklicken und guten Appetit!



PERFEKTE MISCHUNG

Ein echter Allrounder in Sachen Backvergnügen: Das Weizenmehl Type 480 Universal der Lerchenmühle aus Golling. Es vereint die Vorzüge von griffigem und glattem Mehl. Perfekt sowohl für Feines wie Biskuit, Kuchen, Torten und Kekse – als auch für Pikantes. Jetzt neu im Mühlenladen und den Salzburger Lagerhaus-Filialen!



Tanja und Thomas haben sich mit dem Foodtruck ihren Traum verwirklicht.

INNOVATIV, NACHHALTIG UND FRISCH – SO KOMMEN DIE AUSTRIAN TAPAS VON TANJA GETZINGER UND THOMAS PICHLMAIER AUS DEM FOODTRUCK DAHER. IN IHRE MODERN INTERPRETIERTE HEIMATKÜCHE KOMMEN FÜR DIE WAHL-PINZGAUER NUR PERSÖNLICH AUSGEWÄHLTE, REGIONALE PRODUKTE. DAS IST FAST FOOD AUF HAUBENNIVEAU – MIT VIEL GUTEM GEWISSEN!

EIN GUTES BAUCH.. GEFÜHL

Text: Angelika Pehab
Fotos: Chris Rogl

Thomas' Signature Dish, der „Schweinsbrat'n (im) Knödel“, trägt das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.



Ein Semmelknödel, mit Schweinsbraten gefüllt, mit Grammeln garniert und vom Duft des würzigen Bratensaftes begleitet, wandert über die Theke des dunkelgrünen Foodtrucks in Saalfelden. Es ist das „Signature Dish“, also das Spezialgericht von Thomas Pichlmaier und Tanja Getzinger, die sich mit „Austrian Tapas“ im vergangenen Sommer den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt haben. Die studierte Tourismusmanagerin erinnert sich: „Nachdem ich immer schon von Thomas Kochkünsten begeistert war, kam mir vor gut drei Jahren die Idee für einen Foodtruck. Allerdings war die Zeit damals offensichtlich noch nicht reif.“

an“, erinnert sich Thomas. Die kulinarische Ausrichtung war dabei von Anfang an klar. „Wir mögen die österreichische Küche, vor allem kleine Speisen, und setzen stark auf heimische Lieferantinnen und Lieferanten, die viel Herzblut in ihre Produkte stecken. Deshalb servieren wir modern interpretierte Heimatküche aus regionalen Zutaten als kleine Tapas“, so der Jungunternehmer, der sich in namhaften Genussküchen – vom Stanglwirt in Going über das Veggie-Restaurant TIAN bis hin zum KraftWerk in Zell am See – sein handwerkliches Können erarbeitet hat.

Essen auf die Hand

Die Gerichte, serviert in nachhaltig produzierten Kartonschalen, erinnern optisch an die Haubenküche. Ebenso wie ihre Zubereitung. Schließlich stellt die Perfektion im Kleinen für den leidenschaftlichen Koch die größte Freude dar. So gibt es auf der Speisekarte neben dem „Schweinsbrat'n (im) Knödel“ vier weitere köstliche Tapas-Gerichte: „Tafelspitz Ravioli“, „Gebackene Pinzgauer Nidei“, „Süße

Tipp

Neben den wöchentlichen Standplätzen steht der „Austrian Tapas“ Foodtruck auch auf regionalen Events und Wochenmärkten. Aktuelle Infos gibt's via Facebook und Instagram.

Tanja und Thomas sind auch in der Küche ein eingespieltes Team.



Pinzgauer Nidei“ und „Backhendl“. Jedes für sich ist geschmacklich ausgereift und vollendet bis zum Topping. Und gelegentlich stehen auch saisonale Specials auf der Schiefertafel vor dem Foodtruck.

Fast Food ganz „slow“

Thomas Pichlmaier gibt sich bei der Zubereitung viel Zeit. Und dank der Qualität der Produkte kann er gänzlich auf künstliche Zusatzstoffe verzichten. „Allein die Sauce für den Schweinsbratenknödel lasse ich eineinhalb Tage köcheln. So beinhaltet sie den vollen Geschmack aus Fleisch, Knochen und Gemüse“, beschreibt der gebürtige Bayer seine Kochphilosophie. Zudem wird nach Möglichkeit immer das ganze Tier verwertet. Wichtig ist dem jungen Paar dabei, dass sie alle ihre Lieferantinnen und Lieferanten persönlich besuchen und sich vor Ort genau ansehen, wie deren Lebensmittel und Produkte entstehen.

So kommt das Schweinefleisch von der Metzgerei Max Mann aus Hütttau, das Lammfleisch von Tauernlamm, die

Rindswürstel von der Bio-Farm Teufel aus Faistenau, Gemüse und das Kraut für das selbst gemachte Sauerkraut vom Dandlhof aus Wals, das Knödelbrot von der Bäckerei Bauer aus Mühlbach, die Milchprodukte von der PinzgauMilch und die Sprossen von den „Urban Roots“ aus der Stadt Salzburg. Viele dieser regionalen Zutaten sind übrigens mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet, ebenso wie die beiden Gerichte „Schweinsbrat'n (im) Knödel“ und „Pinzgauer Nidei“.

Lauter Lieblingsplätze

Unter der Woche sind Tanja und Thomas im Pinzgau unterwegs und machen auch in St. Johann in Tirol Halt. Wo der Foodtruck genau zu finden ist, können wir tagesaktuell auf ihrer Facebook- und Instagram-Seite nachlesen. Außerdem besteht die Möglichkeit, „Austrian Tapas“ für Caterings zu buchen – auf Wunsch natürlich auch mit vegetarischen oder veganen Tapas. „Egal, wo wir sind: Unser Lieblingsplatz ist immer genau dort, wo unsere Gäste unsere Speisen

mit Freude genießen. Für diese Erfahrung und unsere neu gewonnene, berufliche Freiheit sind wir unendlich dankbar“, so die beiden.



Von den Tapas-Gerichten sind der „Schweinsbrat'n (im) Knödel“ und die „Pinzgauer Nidei“ mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Austrian Tapas Tanja Getzinger und Thomas Pichlmaier

Ramseiden 98
5760 Saalfelden a. St. M.
T +43 (0)699.100 63 006
austrian-tapas@outlook.com
www.austrian-tapas.at

Ode an den Gastgarten

**WIR SUCHEN
SALZBURGS
SCHÖNSTES
GASTGARTEN-FOTO.**

**Mitmachen und
Genuss-Kisterl gewinnen!**

**Bis 31. August einreichen unter:
office@salzburgschmeckt.at**

Lebensfreude und ehrliche Gastfreundschaft, das zeichnet die Gastgärten im Land Salzburg aus. Und natürlich die vielen regionalen Spezialitäten mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Ob Familienfest, sommerlicher Sonntagsausflug oder entspannter Tagesausklang, so beginnen Salzburger Genuss-Erlebnisse!

Text: Rudolf Stadler

Fotos: Gasthof Weitgasser, Weiserhof, Kienberg, Sagwirt, Sunnseit, Himmelwandhütte



- LUNGAU - IM KASTANIENGARTEN

Wo sitzt es sich an heißen Sommertagen schöner als unter einem Kastanienbaum? Der beliebte Schattenspender beim Gasthaus Weitgasser in Mauterndorf ist zwar sicher jünger als das historische Gasthaus, das bereits 1570 in der Ortschronik erwähnt wurde. Doch in seinem Schatten genießen nicht nur Lungauer gerne die Spezialitäten von Familie Wallner.

Besonders berühmt ist das Traditionsgericht „Saurüssel“, das sonst nur noch selten zu finden ist. Ebenfalls köstlich ist das Hirschragout mit Lungauer Eachtling vom Tamsweger Landwirt Gappmayr. Gekocht wird übrigens nur, was der Wirt selbst gerne isst. Hier hat also nicht nur das Haus Charakter.

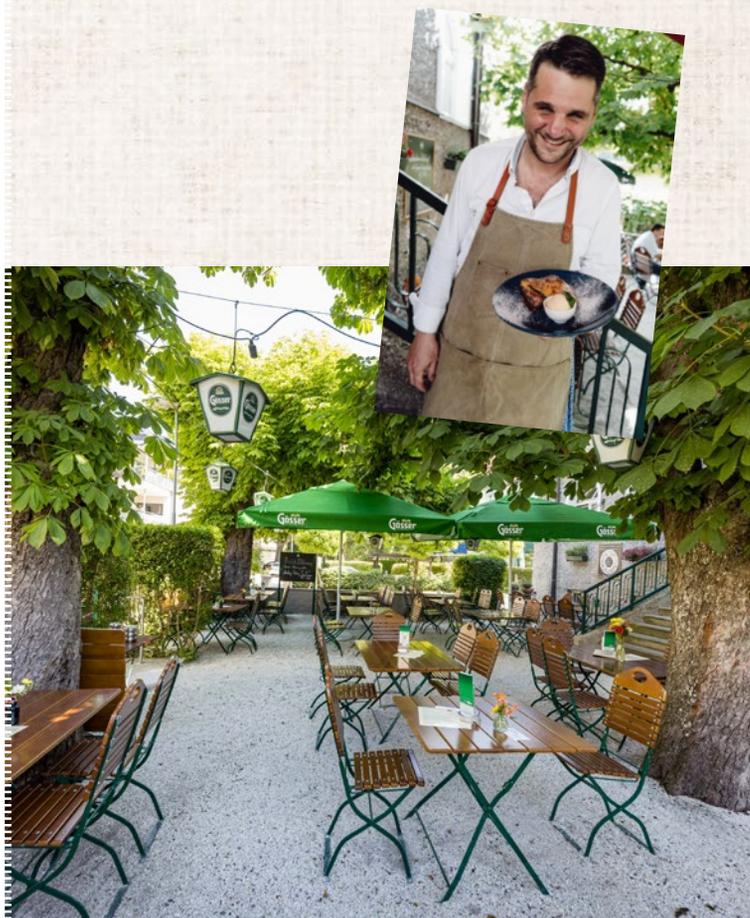
www.gasthof-weitgasser.at



- STADT SALZBURG - KLASSISCHES STADTPLATZERL

Der Gastgarten des Weiserhofs ist legendär und bei den Einheimischen nicht umsonst als einer der schönsten der Stadt beliebt. Hier genießen wir im Schatten uriger Kastanienbäume klassische Salzburger Spezialitäten nach bester Kochkunst. Diese schätzen die vielen Stammgäste ebenso wie die ungezwungene Atmosphäre, die Julian Grössinger mit seinem Team bietet. Ob das Fleisch für „From Nose to Tail“-Klassiker oder das Gemüse für saisonale Gerichte, hier wird Wert auf regionale Zutaten gelegt. Wer sich eines der begehrten Platzerl sichern möchte, sollte jedenfalls reservieren!

www.weiserhof.at





- FLACHGAU -
**JA SAGEN IM
HOCHZEITSGARTEN**

Blühende Obstbäume, der Duft frisch gemähter Wiesen und ein sanftes Sommerlüftchen: Schöner kann der schönste Tag wohl kaum gefeiert werden als im Garten des Gasthof Kienberg. Wer möchte, kann hier sogar seine standesamtliche Trauung abhalten. Neben Hochzeitsessen werden auch für alle anderen Gerichte wie den Geheimtipp regionaler Feinschmecker, das Kalbsrahmbeuschel, beste heimische Fleischsorten vom regionalen Metzger „Ablinger“ oder Gemüse aus der Genussregion Wals verwendet. Der in vierter Generation geführte Familienbetrieb in Neumarkt ist jedenfalls ein herrliches Ausflugsziel, an dem wir mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten verwöhnt werden.

www.kienberg.at

Tipp

Mehr Gastgärten unter:
www.salzburgschmeckt.at



- TENNENGAU -
DIE BERGE IM BLICK

Im Gasthof Sagwirt kocht Gerald Pichler auf Haubenniveau. Mit viel Liebe werden hier regionale Zutaten wie das Sulmtaler Huhn aus Freilandhaltung vom Gaissauer Bauern, Tennengauer Berglamm aus naturnaher Mutterschafhaltung in Scheffau, Fische aus dem Bluntatal oder der hervorragende Almkäse von der Käserei Pötzelsberger aus Adnet verarbeitet. Genießen können wir die regionalen Speisen an warmen Sommertagen auf der Terrasse. Sie gibt den Blick frei auf die eindrucksvolle Bergkulisse der Region Gaissau-Hintersee.

Sonntags bis 15 Uhr Küche!

www.sagwirt.com



- PINZGAU -
ESSEN MIT WEITBLICK

Der Blick auf die 3.000er des Nationalparks Hohe Tauern ist von der Terrasse der Sunnseit für sich schon ein Highlight. Das Bergrestaurant in Mittersill ist ganzjährig geöffnet, im Sommer für Frischluft-Genießer allerdings besonders zu empfehlen und auch aus kulinarischer Sicht einen Ausflug wert. Zahlreiche Auszeichnungen und verwöhnte Gäste geben der Philosophie von Toni Seber Recht. Denn für den Wirt hat Weitblick auch mit Nachhaltigkeit zu tun. Daher kommen die Forellen fürs Sushi oder Carpaccio aus dem hauseigenen Teich und alle anderen (Bio-)Zutaten werden möglichst regional bezogen. Unser Tipp: Das Vollmondinner ist, bei klarer Sicht, ebenso eindrucksvoll wie romantisch.

www.sunnseit.at



- PONGAU -
**EIN STRUDEL
 NAH AM HIMMEL**

Auf 1.079 Meter Höhe liegt die Himmelwandhütte im Kötschentäl, die von den zwei Generationen Wolfgang und Sigi, Sabrina und Seppi bewirtschaftet wird. Nach einer gemütlichen Wanderung durch die wunderbare Bergwelt schmecken der Rindfleischtopf mit Fleisch vom Hutegger aus Bad Hofgastein oder Wild aus der eigenen Jagd an der frischen Luft besonders gut. Genuss-Tipp: Die mehr als 50 verschiedenen Strudelsorten, die hier in Familientradition abwechselnd und täglich frisch gebacken werden. Wenn nach 18 Uhr auf der Jausenstation dann Ruhe einkehrt, darf auf Vorbestellung im Gastgarten der laue Sommerabend mit Blick auf die Gasteiner Berge genossen werden.

www.gasteinertal.com/himmelwandhuette/



GARANTIIERT REGIONALE KULINARIK

Details zu allen mit dem SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat ausgezeichneten
Betrieben unter
www.salzburgschmeckt.at



Salzburg Stadt

- 1 bijo Farm - Rosencafé
- 2 Doktorwirt
- 3 Gasthof Hölle
- 4 Heffterhof Salzburg
- 5 Humboldt. Bio-Restaurant & Bar
- 6 Die Weisse
- 7 Villa Verde
- 8 Der Weiserhof bei Jules
- 9 Restaurant Riedenburg

Flachgau

- 10 Seehotel Huber, Abersee
- 11 Hubertushof, Anif
- 12 Kaiserhof, Anif

- 13 Ammerhauser, Anthering
- 14 Kernei's Mostheuriger, Anthering
- 15 Hotel Hammerschmiede, Anthering
- 16 Romantikhôtel Gmachl, Elixhausen
- 17 Landgasthof Rechenwirt, Elsbethen
- 18 Gasthof Gastagwirt, Eugendorf
- 19 Hotel Restaurant am Hochfuchs, Eugendorf
- 20 Steinerwirt, Großgmain
- 21 Assisi Stuben, Großgmain
- 22 Gasthof Mitterhof, Mattsee

- 23 Seewirt, Mattsee
- 24 Gasthaus Kienberg, Neumarkt
- 25 Gasthof Gerbl, Neumarkt
- 26 Restaurant zum Dreibergbacht, Plainfeld
- 27 Hotel Gasthof Fürberg, St. Gilgen
- 28 Gasthof Schorn, St. Leonhard
- 29 Gasthaus Hofwirt, Schleedorf
- 30 Landgut Gasthof Fischtagging, Seekirchen
- 31 Risottomas, Seekirchen
- 32 Gasthof zur Post, Straßwalchen
- 33 Gasthof zur Wacht, Strobl
- 34 Kirchenwirt GmbH, Strobl

35 Gasthof Hotel Weberhäusel,
Strobl

36 Landgasthof und Fleischhauerei
Santner, Thalgau

37 Gasthof Saalachstubb, Wals

38 Hotel Königgut, Wals

Tennengau

39 Gasthaus Traunstein, Abtenau

40 Halleiner Hütte, Adnet

41 Postwirt, Annaberg

42 Hotel Langwies, Bad Vigaun

43 Kuatei's Café, Golling

44 Döllerer, Golling

45 Die Genusskrämerei, Hallein

46 Gasthof Hohlwegwirt, Hallein-
Taxach

47 Gasthof Krisplwirt, Krispl

48 Gasthof Sagwirt, Krispl

49 Gasthütte Spielbergalm, Krispl

50 Bio-Berggasthof Bachrain,
Scheffau

51 Pointwirt, Scheffau

Pinzgau

52 Hotel Gasthof Lukashansl, Bruck

53 Bürglalm, Dienten am Hochkönig

54 Übergossene Alm Resort,
Dienten am Hochkönig

55 bijo FARM, Fusch

56 Alpenoase Sonnhof, Hinterglemm

57 Wiesergut GmbH, Hinterglemm

58 Ampere Gastronomie GmbH,
Kaprun

59 Der Auhof, Kaprun

60 Hotel Barbarahof Mariacher
GmbH, Kaprun

61 Guggenbichl, Kaprun

62 Kitzsteinhorn – Gletscherbahnen
Kaprun AG, Kaprun

63 TAUERN SPA WORLD, Kaprun

64 Krimmler Tauernhaus, Krimml

65 Wirtshaus Bäckerwirt, Leogang

66 Good Life Resort Riederalm,
Leogang

67 Hotel Krallerhof, Leogang

68 Hotel Salzburger Hof, Leogang

69 Hotel Wachter, Leogang

70 Gasthof zum Schweizer, Lofer

71 Tom Almhütte, Maria Alm

72 Restaurant Sunnseit, Mittersill

73 Meilinger Taverne, Mittersill

74 Gasthaus Stockenbaum,
Neukirchen am Großvenediger

75 Gasthof Kröll, Niedernsill

76 Andrelwirt, Rauris

77 Gusto – Das Restaurant, Rauris

78 Hotel Rauriserhof, Rauris

79 Appartements Liebe Heimat,
Wirtshaus, Saalbach

80 Eggerhof, Saalbach

81 Tiroler Buam, Saalbach

82 Hotel Vorderronach, Saalbach

83 Gasthof Brandlwirt, Saalfelden

84 Roots Café Bistro, Saalfelden

85 Austrian Tapas, Saalfelden

86 Taxenbacher Hof, Taxenbach

87 Areit Alm, Zell am See

88 Franzl am Berg, Zell am See

89 Kinderhotel Mavida, Zell am See

90 Libertas Urlaubshotel – Der
Schütthof, Zell am See

91 Libertas Hotel & Spa – Hotel
Latini, Zell am See

92 Restaurant Kraftwerk, Zell am
See

93 Schloss Prielau, Zell am See

94 Sonnkogel Restaurant, Zell am See

Pongau

95 Der Lausbua, Altenmarkt i. P.

96 Himmelwandhütte, Bad Gastein

97 Landgasthof Bertahof, Bad Hof-
gastein

98 Gastein Alm, Bad Hofgastein

99 Das Goldberg, Bad Hofgastein

100 Cafe Röck, Bad Hofgastein

101 Pro-Ge Urlaub & Seminar GmbH
– Hotel Bad Hofgastein, Bad
Hofgastein

102 Sendlhofer's, Bad Hofgastein

103 Wirtshaus Schweizerhof, Bad
Hofgastein

104 Weitmoser Schössl, Weitmoser
Schlossalm und Weitmoserin,
Bad Hofgastein und Hotel zur
Post, Goldegg

105 Gasthof Bürglhöh,
Bischofshofen

106 Römerhof, Dorfgastein

107 Imbiss Wieser – Wildhandel
Wieser KG, Eben

108 Landhotel Berger, Eben

109 Neuburgerhof, Filzmoos

110 Restaurant der Guster, Filzmoos

111 Sulzenalm-Krahlehenhütte,
Filzmoos

112 Flachauer Gutshof, Flachau

113 Restaurant Bar Dampfkessel,
Flachau

114 Winterbauer GmbH, Flachau

115 Zum Holzwurm, Flachau

116 Hotel Johanneshof, Großarl

117 Loosbühlalm, Großarl

118 Hotel Bergheimat, Mühlbach a. H.

119 Lazy Flamingo, Obertauern

120 Hotel Panorama, Obertauern

121 Hotel Schneider, Obertauern

122 Wirtshaus zum Kaswurm, Rad-
stadt

123 Bar Restaurant Platzl,
St. Johann

124 Gasthof Post, St. Martin a. T.

125 Sonnhof, St. Veit i. P.

126 Vamoos Restaurant, Wagrain

Lungau

127 Ferienwelt Bogensperger &
„Die Stub'n“, Mariapfarr

128 Gasthof Weitgasser,
Mauterndorf

129 Alte Alm GmbH, Obertauern

130 Der Löckerwirt, St. Margarethen

131 Wellnesshotel Eggerwirt,
St. Michael

132 Wastlwirt, St. Michael

REGIONALITÄT REICHT NOCH WEITER

PAUKENSCHLAG IM HEIMISCHEN GASTRONOMIEGROSSHANDEL: DIE ADEG ZELL AM SEE GRUPPE MIT IHREN FÜNF STANDORTEN IN SALZBURG UND TIROL IST JETZT TEIL VON EUROGAST ÖSTERREICH!

Die Alpin Gastro Markt GmbH (Eurogast Zeller Gruppe), vormals ADEG Zell am See, ist eine Vereinigung selbstständiger Kaufleute mit Standorten in Salzburg, Altenmarkt, Zell am See, Gasteinertal und Hall in Tirol. Seit 1. Mai bildet sie eine Allianz mit Eurogast. Eine Allianz aus Expertinnen und Experten mit Erfahrung, die künftig für noch mehr Verlässlichkeit in der regionalen Versorgung von Gastronomie, Hotellerie und Großverbrauchern sorgen.



Rudolf Schwarzenbacher, Geschäftsführer der Alpin Gastro Markt GmbH (Eurogast Zeller Gruppe) und Peter Krug, Geschäftsführer von Eurogast Österreich (rechts), freuen sich über den Zusammenschluss.

In der Region verankert.

Aus der Region versorgt.

„Eurogast ist als innovativer Zusammenschluss aus Familienunternehmen der ideale Partner für uns sowie unsere Kundinnen und Kunden. Zusammen bieten wir noch mehr Kompetenz und Qualität in und aus der Region“, sagt Rudolf Schwarzenbacher, Geschäfts-

führer der Eurogast Zeller Gruppe.

„Selbstverständlich bleiben unsere Serviceorientierung und Ausrichtung an den Wünschen der Kundinnen und Kunden unverändert“, so Schwarzenbacher. „Wir gestalten unser Sortiment weiterhin regional und passen es jeweils an die Erfordernisse unserer fünf Standorte an.“

eurogast

Zeller Gruppe

DIE NEUE EUROGAST ZELLER GRUPPE

5 STANDORTE
250 MITARBEITERINNEN
UND MITARBEITER
7.000 **40** LKW
KUNDINNEN UND KUNDEN



STICHTAG 1. MAI:

Am 1. Mai 2022 wurde die ADEG Zell am See GmbH vollwertiges Mitglied und Gesellschafter von Eurogast Österreich. Der neue Name: Alpin Gastro Markt GmbH (Eurogast Zeller Gruppe)

LIEFERANTINNEN UND LIEFERANTEN

DIREKT AUS DER REGION:

Alpenrind, Salzburg
Alpine Brands, Attnang-Puchheim
Bio aus dem Tal, Kleinarl
Flachgauer Biopilze, Obertrum
Käserei Pötzensberger, Adnet
Käseereignossenschaft Elixhausen, Elixhausen
Lerchenmühle Wieser, Golling
Engelbert Lettner, Salzburg
Thomas Ließ, Hof bei Salzburg
Mattigtaler Käse, Seekirchen
Pinzgau Milch, Maishofen
QIMIQ, Hof bei Salzburg
Salzburger Land-Ei, Salzburg
SalzburgMilch, Salzburg
Fleischhauerei Schader, Tamsweg
Tauernlamm Verwertung, Taxenbach
Urban – Die Fleischerei, St. Johann im Pongau
Zchnerhof, Mariapfarr

Nah in der Region. Da für die Region.

Noch mehr Nähe bedeutet auch, noch enger zusammenzuarbeiten. Und ein direkterer Austausch garantiert noch mehr regionale Qualität – dank der Zusammenarbeit mit der Gastronomie und Hotellerie, dem Lebensmittelhandwerk und der Landwirtschaft vor Ort. Eurogast bietet der Zeller Gruppe

viele neue Produkte von lokalen Produzentinnen und Produzenten aus dem Land Salzburg (siehe Info-Box oben). „Durch den Beitritt zu Eurogast ergeben sich viele Möglichkeiten in der Sortimentsgestaltung und -tiefe“, betont Eurogast-Geschäftsführer Peter Krug die Handschlagqualität und Verlässlichkeit, die Eurogast aus-

zeichnet. Gepaart mit der nationalen Organisationsstruktur und grenzüberschreitenden Expertise entsteht aus dem neuen Zusammenschluss regional verankerter, heimischer Familienunternehmen eine noch engere Partnerschaft mit dem Salzburger Agrar Marketing zur Stärkung des heimischen Ursprungs.

ALLER GUTEN DINGE ...

Drei Berge, drei regionale Köstlichkeiten aus der alpinen Küche, eine Ferienregion: Das ist die „3Berge.Tour“ in Altenmarkt-Zauchensee. Ausgestattet mit einem E-Bike werden wir mühelos zu kulinarischen Gipfelstürmern. Also ab in den Sattel und losradeln!

Frische Bergluft, Bewegung und Gutes aus der Region lassen einfach jedes Wochenende zum Genuss-Wochenende werden. Und weil aller guten Dinge bekanntlich drei sind, warten in Altenmarkt-Zauchensee auch genau drei kulinarische Stopps auf uns: der Schlatterberg, der Schwemmberg und der Ameisenberg. Mit dem E-Bike geht sich eine geführte „3Berge.Tour“ in rund zwei Stunden Fahrt leicht aus. So bleibt unterwegs noch genug Zeit, um sich durch die Spezialitäten der Region zu kosten.

3Berge.Tour, geführter Genuss auf 2-Rädern

- 42 Euro pro Person inklusive Speisen (auch für Vegetarier), ohne Getränke
- 26.05. bis 29.09.2022, jeden Donnerstag von 10.30 bis 15.00 Uhr
- Treffpunkt: Tourismusinformation, Sportplatzstraße 6, 5541 Altenmarkt-Zauchensee
- Infos und Anmeldung: www.altenmarkt-zauchensee.at, T +43 (0)6452/5511
- Auch für Familien mit Kindern ab 10 Jahren geeignet!

Praktische Tipps:

- Umweltfreundliche Anreise: vom Salzburger Hauptbahnhof mit der Bahn nach Bischofshofen, von dort weiter mit dem Bus 510 direkt nach Altenmarkt
- E-Bikes und Helme können bei örtlichen Sporthändlern ausgeliehen werden. Auf das E-Bike gibt es in Altenmarkt 10 Prozent Ermäßigung!
- Mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnete Gerichte gibt's im „s'Kessei Restaurant“, beim „Lausbua“ und im „Wiaz'haus Winterbauer“
- Gemütliche Atmosphäre bieten die neuen Unterkünfte „casa wii“, „Lisal Appartementshaus“ und das „Markthaus36“.





Tipp
Wer das Wochenende auf einen Kurzurlaub verlängern möchte, findet zahlreiche Übernachtungsmöglichkeiten und eine gastronomische Vielfalt der alpinen Küche.

1 Kräuterspeck mit Blick auf den Dachstein

Unser Treffpunkt ist bei der Tourismusinformation Altenmarkt-Zauchensee, wo uns Kurt Eichinger als erfahrener Guide bereits erwartet. Nach einem kurzen Check, ob Bremsen und Co in Ordnung sind, geht's auch schon los. Insgesamt rund 1.000 Höhenmeter sind bei der Tour zu bewältigen, die mit dem E-Bike jedoch auch für Genuss-Radlerinnen und -Radler sowie Familien machbar sind. Und mit Aussicht auf den ersten Zwischenstopp beim Wiaz'haus Winterbauer in Altenmarkt tritt es sich gleich ein wenig

leichter in die Pedale. Denn hier werden aus Zutaten der eigenen Bio-Landwirtschaft und des Kräutergartens sowie mit regionalen Produkten die unterschiedlichsten Geschmackserlebnisse gezaubert. So genießen wir – immer mit dem herrlichen Ausblick auf den Dachstein – eine wunderbare Brotzeit aus kräftigem Annaberger Wurzelkräuterspeck, Topfen mit Bio-Gartenschnittlauch, Bio-Liebstöckel-Salbeibutter und knusprigem Bauernbrot. Ein Glas Bergapfelsaft dazu sorgt für eine willkommene Erfrischung.

2 Gebratene Almforelle oberhalb des Ennstals

Frisch gestärkt sausen wir wieder hinunter ins Tal und lassen uns je nach Mut den Fahrtwind ins Gesicht wehen. Danach geht es gemütlich quer durchs Ennstal, bevor uns der nächste Anstieg auf den Schwemmburg führt. Die Jausenstation Habersattgut wartet hier schon mit dem wohlverdienten Mittagessen auf uns. Die gebratene Kräuter-Almforelle kommt fangfrisch aus dem hauseigenen Teich von Familie Steffner und schmeckt mit heimischen Biokartoffeln und einem knackigen Salat nicht nur wegen der Anfahrt und der frischen Bergluft besonders gut. Die geführte Tour wechselt hier übrigens wöchentlich – so geht's mittags jede zweite Woche zur nahe gelegenen Reitlehenalm.



3 Schwarzbeernocken am Ameisenberg

Fehlt nur noch eines zur kulinarischen 3-Gänge-Tour: die Nachspeise. Und auch die will verdient sein. Also radeln wir zurück nach Altenmarkt und aktivieren für den Anstieg auf den Ameisenberg noch einmal alle Energiereserven. Beim Berggasthof Bliembauer auf 1.070 Meter Seehöhe haben wir unser Ziel erreicht und lassen den genussvollen Ausflug mit einem regionalen Klassiker, dem frisch gezauberten Kaiserschmarren mit Preiselbeeren, gemütlich ausklingen. Danach geht's wieder heimwärts.



Bowls, Bowls, Bowls ...

SCHON EINE GANZE WEILE GIBT ES DEN TREND, VERSCHIEDENSTE ZUTATEN IN HÜBSCHEN SCHÜSSELN ANZURICHTEN. ABER WOHER KOMMT DIESE IDEE EIGENTLICH? MARTINA KROPF IST UNSERE REZEPT-EXPERTIN FÜR BOWLS UND DIE SCHNELLE, REGIONALE KÜCHE.



Die vegetarische Alternative
Woher die Buddha Bowl ihren hübschen Namen hat, ist nicht ganz klar. Ob er nun an Buddhas runden Bauch erinnert oder sich auf den Essensritus des Zen-Buddhismus bezieht – wichtig ist, dass die Zutaten ein ausgewogenes Gericht ergeben. Geht auch als süße Variante.

Eine Portion Urlaub, bitte!
Der Name des hawaiianischen Nationalgerichts Poké Bowl leitet sich ab von Poké, also geschnitten oder gestückelt. Hauptzutat ist roher Fisch sowie Avocado, Sesam, Ingwer, Algen und Sushi-Reis. Über die Clean-Eating-Bewegung in den USA hat die Bowl ihren Weg nach Europa gefunden.



5 x Regionalität
Regionale und saisonale Lebensmittel sind die perfekten Zutaten für die heimische Poké Bowl. Mit dabei sind meist fünf Hauptkomponenten: Kohlehydrate, Gemüse oder Obst, Eiweiß, Dressing und Toppings. Der Rest bleibt dem persönlichen Geschmack überlassen.



Einfach gut essen
Martina Kropf ist Diätologin und Mitinhaberin des Restaurants Foodwerkstatt in Maria Alm. In ihrer Küche spielen regionale Zutaten eine wichtige Rolle für eine bewusste und abwechslungsreiche Ernährung. Als Jungmama weiß Martina unkomplizierte Gerichte besonders zu schätzen. Ihr Motto: Einfach ausprobieren!

Foto o. l.: sonyakamos – stock.adobe.com, Foto o. r.: nerridol – stock.adobe.com,
Foto Mitte: Ralf Geithe – stock.adobe.com, Foto u.: Foodwerkstatt



Regionale Poké Bowl

Für 4 Personen

ZUTATEN

350 g gebeizte Lachsforelle
 280 g Basmatireis
 6 Radieschen
 2 Karotten
 200 g Portulak oder Asiasalat
 4 EL geröstete Sonnenblumenkerne

Rotkraut:

400 g Rotkraut
 1 1/2 EL Honig
 1 EL Senf
 4 EL Sonnenblumenöl
 3 EL Weißweinessig
 Salz

Feuriges Dressing:

1 Becher Crème Fraîche
 1-2 EL Zitronensaft
 2 EL Sonnenblumenöl
 Salz nach Geschmack
 1/4 TL Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Reis waschen, abseihen und in 420 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Herd ausschalten, für 2 Min. den Deckel schräg auflegen, dann komplett schließen und ziehen lassen.
Tipp: Perfekt als Restverwertung für Reis oder jede andere Getreidesorte.
- 2 Rotkraut fein schneiden. Für das Dressing Honig, Senf, Sonnenblumenöl, Weißweinessig und Salz vermengen und über das Rotkraut gießen. Gut mit den Händen vermischen, bis die Struktur des Krauts weich wird.
- 3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Sonnenblumenkerne darin goldbraun anrösten. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 4 Die gebeizte Lachsforelle in dünne Streifen schneiden. Radieschen blättrig und die Karotten mit dem Spiralschneider ringelig schneiden. Portulak waschen und abtropfen lassen.
- 5 Für das feurige Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem „Gummipeter“ (Teigschaber) unterheben bis eine homogene Sauce entstanden ist. Nicht zu heftig rühren, da sich die Crème Fraîche sonst verflüssigt.
- 6 Jetzt beginnt das Zusammensetzen: Den Reis mit dem Dressing vermischen und in die Bowl geben. Rotkraut, Portulak, Lachs und Radieschen darauf anrichten und mit Sonnenblumenkernen garnieren. Fertig!

Zupfbratl Bowl

Für 2 Personen

MARTINAS TIPP: BOWLS EIGNEN SICH PERFEKT ALS RESTLESSEN. SO ZAUBERN WIR IM HANDUMDREHEN AUS ÜBRIGEN PORTIONEN ODER BEILAGEN EINE KÖSTLICHE LUNCH-BOWL FÜR DIE ARBEIT ODER DAS HOMEOFFICE.

ZUTATEN

250 g Rostbraten oder Beiried
(2 Scheiben, ca. 2 cm dick,
schon fertig gebraten oder
am Vorabend zubereiten)
übriggebliebene Bratensauce
Salz, Öl zum Anbraten

Couscous:

120 g Couscous
240 ml Wasser
frische Kräuter nach Saison

3 mittelgroße Süßkartoffeln
3 handvoll Vogersalat
1 TL Kernöl
Sprossen nach Belieben

Kernöldressing:

1/2 Becher Crème Fraîche
1 1/2 EL Kernöl
1/2 EL Apfelessig
1 Knoblauchzehe
Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Beiried auf beiden Seiten etwas salzen und in einer Pfanne auf jeder Seite 1 1/2 Min. anbraten. Auf einen Teller legen, abdecken und 10 Min. ziehen lassen. Mit den Fingern in Stücke zupfen und mit Bratensauce vermengen. Bis zum nächsten Morgen ziehen lassen.
- 2 Wasser zum Kochen bringen, Couscous hineingeben und ohne Hitze zugedeckt ziehen lassen. Die Kräuter hacken, in den abgekühlten Couscous geben und mit wenig Salz abschmecken.
- 3 Süßkartoffeln in Spalten schneiden, auf ein Backblech legen und mit Öl beträufeln. Bei 180 °C im Rohr weich garen. Vogersalat gut waschen und nach Belieben marinieren.
- 4 Für das Kernöldressing den Knoblauch fein hacken. Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Teigschaber unterheben bis eine homogene Sauce entstanden ist. Nicht zu heftig rühren, da sich die Crème Fraîche sonst verflüssigt.
- 5 Jetzt geht's ans Zusammen-
setzen: Couscous in die Bowl
geben. Salat, Zupfbratl, Süß-
kartoffel schön darauf
anordnen. Dressing darüber
geben und mit Sprossen
garnieren. Guten Appetit!

Profi-Tipp



Fleisch 1 bis 2 Std. vor
dem Braten aus dem Kühl-
schrank nehmen.



Tipp
Schmecken kalt auch am nächsten Tag in der Arbeit oder als bunte Frittaten in der Suppe!

Rote-Rüben Wraps

mit Erbsenhummus

Für 4 Personen

ZUTATEN

Rote-Rüben-Palatschinken:

150 g Vollkorndinkelmehl
2 Eier
250 ml Milch
1 Prise Salz
1/2 TL Rote-Rüben-Pulver
Öl zum Anbraten

Erbsenhummus:

300 g Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
1 TL Tahini
1/2 TL Salz
2 EL Oliven- oder Pflanzenöl
gehackte Petersilie

250 g Champignons
200 g Asiasalat oder Portulak
etwas frische Kresse

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Palatschinken alle Zutaten zu einem homogenen Teig verquirlen. Danach eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Palatschinken herausbraten.
- 2 Die Erbsen für den Hummus 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Tiefkühler nehmen oder frische Erbsen vorkochen. Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer oder Cutter zu feinem Hummus verarbeiten.
- 3 Champignons vierteln und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.
- 4 Die Palatschinken mit Hummus, Champignons, Salat und Kresse füllen. Zu einem Wrap einschlagen und genießen.



Dazu passt das Stiegl-Hell mit frischem Hopfenaroma und fein-spritziger Kohlensäure.

Mit besten Zutaten aus der Region



MIT REGIONALEN PRODUKTEN SCHMECKT'S EINFACH BESSER. DESHALB KÖNNEN GERICHTE, DEREN HAUPTZUTATEN NACHWEISLICH AUS DEM LAND SALZBURG STAMMEN, MIT DEM SALZBURGERLAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT AUSGEZEICHNET WERDEN: OB FEINES VOM TAUERNLAMM ODER RAVIOLI MIT SALZBURGER EIERSCHWAMMERL – IN DER SPEISEKARTE LEICHT ERKENNBAR AM RUNDEN SIEGEL.

Rezepte von Roman Guster, Restaurant „der Guster“ in Filzmoos

Eierschwammerl-Ravioli mit Petersilienschaum

ZUTATEN

Teig:

250 g Hartweizenmehl
2 Eier
etwas Wasser
etwas Pflanzenöl
1 Prise Salz

Fülle:

50 g frische Eierschwammerl
etwas Pflanzenöl oder Butter
5 g frische Petersilie, fein geschnitten
20 g Frischkäse
Semmelbrösel
1 Prise Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Abrieb einer Bio-Zitrone

Petersilienschaum:

1 Bund Petersilie
50 g Zwiebel
100 g Butter
150 ml Wasser
50 ml Weißwein
50 ml Obers
1 Prise Salz

Besonders gut mit Zutaten von
SalzburgMilch

Der Premium Frischkäse ist mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.



Beilagen-Tipp von Roman:

Eingelegte Eierschwammerl

ZUTATEN

150 g geputzte Eierschwammerl (möglichst klein), 70 ml Apfelessig, 100 ml Wasser, 3 Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Prise Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen, noch heiß in Rex-Gläser abfüllen und bei 95 °C für 15 Min. im Ofen erhitzen.



ZUBEREITUNG

- 1 Hartweizenmehl, Dotter, Wasser, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1/2 Std. zugedeckt rasten lassen.
- 2 Währenddessen für die Fülle die Eierschwammerl putzen und klein schneiden. In Öl oder Butter kurz anbraten. Mit den übrigen Zutaten vermischen, würzen und beiseitestellen.
- 3 Den Nudelteig dünn ausrollen. Rechtecke schneiden und einen Löffel Fülle darauf verteilen. Die Teigränder mit dem verquirlten Eiklar bestreichen und zu Ravioli formen.
- 4 In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen, die Ravioli einlegen und ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- 5 Für den Petersilienschaum Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Wasser und Weißwein aufgießen und kurz aufkochen. Mit gehackter Petersilie und Obers aufmixen und mit Salz abschmecken.
- 6 Mit eingelegten Eierschwammerln und dem Petersilienschaum anrichten.

Tipp
Ravioli können wunderbar auch mit anderen Füllungen zubereitet werden – wie mit Spargel, Spinat oder Zitrone.



Tipp
 Als Beilage passt auch
 geschmortes Sommergemüse wie
 Tomaten, Melanzani, Zucchini
 und Jungzwiebel. Oder ein feines
 Ratatouille.

Dreierlei vom Tauernlamm mit Polentavariationen

ZUTATEN

Lammkrone:

2 Lammkronen vom Tauernlamm
 Pflanzenöl zum Anbraten
 Salz, Pfeffer

Lammschulter:

1 Lammschulter vom Tauernlamm
 Pflanzenöl zum Anbraten
 Salz, Pfeffer
 Wurzelgemüse
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 1 EL Tomatenmark
 Thymian, Rosmarin
 500 ml Gemüseuppe
 250 ml Rotwein
 Butter

Lammpralinen:

125 g zugeputztes Schulterfleisch
 Salz
 Pfeffer
 125 ml Obers
 1 Ei
 Mehl
 Semmelbrösel
 Butterschmalz zum Ausbacken

Gebratene Polenta:

100 g Milch
 100 g Wasser
 25 g Polenta
 Butter zum Anbraten

Cremige Polenta:

200 ml Milch
 200 ml Wasser
 25 g Polenta
 Thymian
 Salz, Pfeffer
 Geriebene Muskatnuss



ZUBEREITUNG

1 Lammkrone:
Backrohr auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Lammkronen in einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Backrohr 5 Min. braten, herausnehmen, mit Alufolie abdecken und rasten lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Geschmorte Lammschulter:
Lammschulter halbieren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in Öl rundum anbraten. Fleisch herausnehmen und den Bratensatz mit Rotwein und Suppe ablöschen. Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch anrösten, Tomatenmark und klein geschnittene Kräuter dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Fleisch darauflegen und im geschlossenen Bräter bei 120 °C für 2 Std. in den Backofen geben. Schulter herausnehmen, Sauce durch ein Sieb streichen, einreduzieren und mit kalter Butter verfeinern.

3 Lammpralinen:
Für die Lammpralinen das klein geschnittene Fleisch im Cutter zerkleinern und zusammen mit dem Obers und den Gewürzen zu einer feinen Farce vermischen. Aus der Masse kleine Kugeln formen. Diese nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Brösel panieren und in heißem Butterschmalz herausbacken.

4 Gebratene Polenta:
Alle Zutaten zusammen aufkochen, in eine Kastenform füllen und kaltstellen. Zum Fertigstellen die Polenta in Stücke schneiden und in brauner Butter beidseitig anbraten.

5 Cremige Polenta:
Das Milch-Wasser-Gemisch mit den Gewürzen aufkochen, Polenta einrühren, abdecken, zur Seite stellen und quellen lassen.



urban
DIE FLEISCHEREI

18 x Gold 2021

*Urban - Die Fleischerei!
Pongauer Genusshandwerk
seit 1968*



Über 200 Goldmedaillen bei den Fachwettbewerben für Fleisch- und Wurstwaren zeigen den hohen Qualitätsstandard im Hause Urban seit 1968!



Wir bieten zahlreiche mit dem „Salzburger Land Herkunftssiegel“ zertifizierte Produkte!

BONUS FLEISCHER

**NATÜRLICH GUT
NATÜRLICH FRISCH
NATÜRLICH URBAN**

Rind- und Lammfleisch aus eigener Schlachtung.
Schweinefleisch aus Salzburger Herkunft oder Gustino Strohschwein!

Die hohen Qualitätsstandards der Bonusfleischer Österreichs!

info@urbiss.at Die Fleischerei
www.urbiss.at in St. Johann
im Pongau!

Entscheiden Sie sich für den unverfälscht echten, natürlichen Genuss aus unserer Region!



Foto: WTBBERG

**WIR
SIND
HIER**

Jetzt einschalten & Salzburg hören

**WIR SIND
SALZBURG**

**Antenne
SALZBURG**

Stadt Salzburg 95.2 MHz Flach-/Tennengau 95.2 MHz/106.6 MHz

IN DER
SCHNITTE
LIEGT DIE
KRAFT.



EIN STÜCK
AMORE.



ERDBEER-TOPFEN- SCHNITTEN

Zutaten für 12 Schnitten

1 Biskuitboden

Für die Creme

500 g QimiQ Classic, ungekühlt
250 g Magertopfen
100 g Zucker
½ Zitrone, Saft davon
250 g Erdbeeren, gewürfelt
125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

1. Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Erdbeeren untermischen und geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
4. Portionieren und beliebig dekorieren.

Tipp:

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.



the
cream base
company



TIRAMISU

Zutaten für 10 Portionen

Für die Creme

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
150 g Mascarpone
125 ml Milch
1 EL Löskaffeepulver
80 g Zucker
2 EL Amaretto
250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Für die Biskotten

30 Stk. Biskotten/
Löffelbiskuits
200 ml Espresso, lauwarm
2 EL Zucker
2 EL Rum
20 g Kakaopulver,
zum Bestäuben

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch, Löskaffee, Zucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
2. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Biskotten schütten. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Biskotten, der Espresso und die Creme verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



the
cream base
company



Sommerliche Genuss-Momente

SÜSSE ERDBEEREN, HERBE RIBISEL, SÄUERLICHER RHABARBER UND SAFTIGE PFIRSICHE – DER SOMMER BESCHERT UNSEREM GAUMEN FEINE FREUDEN. WIE WIR AUS SAISONALEN ZUTATEN GANZ EINFACH REGIONALE KÖSTLICHKEITEN MACHEN, HABEN DIE SALZBURGER SEMINARBÄUERINNEN IN DREI REZEPT-TIPPS FÜR UNS ZUSAMMENGESTELLT.



Frisch aus dem Topf

Ob von Schaf, Ziege oder Kuh – Topfen ist gerade in der warmen Jahreszeit eine Zutat für mehr Frische in allen Speisen. Und sein helles Cremeweiß macht sich auch optisch zu allen Sommerfrüchten gut. Der Name stammt dabei übrigens tatsächlich vom Topf, in dem das leicht säuerliche Milchprodukt früher hergestellt wurde.



So schmeckt Glück

Frisch gepflückte Erdbeeren sind echte Sommerboten – und eignen sich wunderbar für fruchtige Kuchen oder als raffinierter Kontrast zu pikanten Speisen. Besonders aromatisch sind die etwas kleineren Walderdbeeren oder alte Sorten wie Mieze Schindler, Mara des Bois und Königin Luise.



Hübsch aromatisch

Lavendel lässt sich in der Küche auf vielfältige Arten verwenden und bringt in viele Gerichte das gewisse Etwas. Die violetten Blüten erfreuen das Auge und schmecken in Fleischgerichten und Salaten ebenso wie in süßen Desserts. Das leicht herbe bis bittere Aroma ist jedoch intensiv und sollte daher nur sparsam eingesetzt werden.

Vielfältige Rezeptideen

Die rund 30 Seminarbäuerinnen im Land Salzburg bringen gelebte Regionalität, bewusste Ernährung und saisonalen Genuss zusammen. In ihren zahlreichen Rezepten und Kochkursen geben sie dieses Wissen an uns weiter. Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!





Seminarbäuerin Katharina Lettner
aus der Stadt Salzburg



Erfrischende Topfentorte

ZUTATEN

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
100 g kalte Butter
50 g Zucker
eine Prise Salz

Topfenmasse:

1 kg frischer Bäuerinntopfen
200 g Zucker
5 Eier
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
90 g Maisstärke

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Topfen 5 Min. cremig aufrühren. Abwechselnd Eier und Zucker dazugeben, bis die Masse schön einheitlich ist. Abgeriebene Zitronenschale und Maisstärke vorsichtig unterheben.
- 3 Das Backrohr auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine runde Springform mit Backpapier auslegen. Den Mürbteig dünn ausrollen und in die Form legen. Auch den Rand schön mit Teig verkleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. So kann die heiße Luft besser entweichen. Die Topfenmasse in die Springform gießen und 1 Std. backen.

Hinweis: Die Topfenmasse ist nach dem Backen immer noch etwas flüssig. Vorsichtig aus dem Backrohr nehmen und langsam auskühlen lassen.

Deko-Tipp

von Katharina

„Verziert habe ich meine Topfentorte mit einer feinen Topfencreme. Diese kann frau auch einfach weglassen, denn die Torte schmeckt auch ohne zusätzliche Creme herrlich! Mit etwas frischem Obst dekorativ anrichten und servieren.“

Profi-Tipp



Bio-Weizenmehl T700 eignet sich durch den hohen Gehalt an Stärke ideal für Mürbteige.



Seminarbäuerin Edith Handl-Herzog
aus Saalfelden



Lavendelblütenmuffins mit Glasur

ZUTATEN

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 EL Milch
- 1 TL fein gehackte Lavendelblüten
- 180 g Dinkelmehl, vermischt mit
- 1 EL Backpulver

Glasur:

- 150 g Staubzucker
- Wasser

ZUBEREITUNG

- 1 Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier dazugeben. Die Milch und die fein gehackten Lavendelblüten untermengen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver unterheben.
- 2 Die Masse in Muffinförmchen füllen und bei 20 °C Umluft circa 15 Min. backen.
- 3 Für die Glasur den Staubzucker mit etwas Wasser verrühren und auf die fertig gebackenen Muffins aufstreichen. Mit Lavendelblüten bestreuen.



Besonders gut mit Zutaten von

Pinzgau Milch

Feinste Bergbauern-
butter und -milch
aus Salzburger Bergen.



Seminarbäuerin Nicole Leitner
aus Anif

Fruchtiges Erdbeerchutney

ZUTATEN

- 2 rote Zwiebeln
- 500 g Erdbeeren (oder andere rote Früchte)
- 1 kleine rote Chili
- 75 ml Aceto Balsamico Bianco
- 100 g brauner Zucker
- 1/2 TL fein gehackter Rosmarin oder Basilikum
(nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Erdbeeren halbieren. Chili entkernen und fein hacken.
- 2 Alle vorbereiteten Zutaten mit Balsamico und braunem Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Bei kleiner Hitze 15 bis 20 Min. leicht köcheln lassen und öfters umrühren. Je nach Geschmack fein gehackten Rosmarin oder auch frisches Basilikum unterrühren.
- 3 Noch heiß in saubere Rexgläser füllen und sofort verschließen.



Rezepte Sommer



Deko-Tipp

myRex

Mit handgeschriebenem
Etikett und bunter Schleife
ein hübsches Mitbringsel.

Tipp
Das Chutney hält verschlossen
mehrere Monate. Schmeckt
auch herrlich zu Käse!



Salzburger Federkiel-Stickerei

Hier ist sie zuhause:

DIE 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. Herbert Klieber und seinen drei Söhnen ist es wichtig das Handwerk individuell und auf höchstem Niveau auszuführen. Seit 1986 werden aus Leder und gespaltenen Pfauenfederkielen feinste handgestickte Ranzes, Gürtel, Taschen, Bucheinbände, Hosenträger und noch vieles mehr erzeugt. Jedes Produkt ist ein Einzelstück und wird

nach Kundenwunsch gefertigt. Alte Ranzes werden fachmännisch restauriert. Den Federkielstickern aus St. Martin am Tennengebirge ist es besonders wichtig, dieses Handwerk genauso wie früher auszuführen. Sie haben sich diese künstlerische Arbeit in jahrelanger, mühevoller Tätigkeit selbst beigebracht. Beim Federkielsticken werden gespaltene Pfauenfedern verarbeitet, die in filigraner Kleinarbeit mit einer Ahle ins Leder hineingestickt werden. Dabei entstehen einzigartige Motive, die individuell für den jeweiligen Kun-

den auf Wunsch gezeichnet werden und dann auf Leder zur Vollendung kommen. „Was am Ende bleibt, ist ein einzigartiges Schmuckstück, welches über Tradition erzählt, viel Herzblut und Leidenschaft zum Ausdruck bringt und für Hunderte von Jahren bestimmt ist“ fügen die Kliebers abschließend hinzu.

Salzburger Federkiel-Stickerei
St. Martin am Tennengebirge
Tel.: +43(0)64 63/20 333
info@federkiel.at
www.federkiel.at





Die Ausübung unseres
Handwerkes
erfordert sehr viel Übung und vor
allem handwerkliches Geschick.



Garantiert regional



*Bewusst einkaufen,
schau aufs Siegel!*

Vieelfältige Handwerkskunst, echte Spezialitäten, beste Rohstoffe und unverfälschte Zutaten – das macht die Besonderheit unserer Region aus. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert dabei die Herkunft aus dem Land Salzburg. Klar erkennbar an dem

runden Siegel, das die zertifizierten Lebensmittel und Produkte ausweist. Wo diese herkommen und wer dahintersteht, zeigt das folgende Herstellerverzeichnis. Alle Produzentinnen und Produzenten, ihre Angebote sowie weitere Infos gibt es auch auf www.salzburgschmeckt.at

Stadt Salzburg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Gemüse, Kräuter		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Lamm, Rind, Wurst, Schwein, Speck		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Kalb, Rind, Wildspezialitäten		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Hofladen Putzhammer	Gemüse, Kräuter, eingelegtes Gemüse		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Metzgerei Lettner	Salzburger Grillwurst		Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
SalzburgMilch GmbH	Milchprodukte		Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtimkerei Greimel	Honig, Bienenweide-Samen	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Kalb, Rind, Gemüse, Milchprodukte, Getreide		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg

Flachgau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Andreas Walkner GmbH	Milchprodukte	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Bäckerei & Konditorei Erich Necker	Brot	✓	Bahnstraße 93	5350	Strobl
Bäckerei Gotthard Obauer	Brot	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Bäckerei Pföß GmbH	Brot	✓	Christophorusstraße 62	5062	Elsbethen
Baierlgut	Gemüse		Walsenstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Bauernbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland-Ei OG	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Berznauer	Erdäpfel		Hofweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Bindergütl	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Bio-Land-Imkerei Mösl	Honig	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Biohof Oedt Gut	Huhn, Pute, Honig	✓	Reinharting 6	5165	Nußdorf am Haunsberg
Buachberger's Mili	Milchprodukte		Buchberg 1	5163	Mattsee
Dandlhof	Gemüse		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals
Deisl's Bio-Schafmilch	Schafmilchprodukte	✓	Willischwandtstraße 11	5321	Koppl
Derndlbauer	Milchprodukte, Schwein, Wurst		Rottstätt 2	5151	Nußdorf am Haunsberg
Die Fuchserie – Buchbichlgut	Kalb, Kitz, Lamm, Schwein, Rind		Gartenauerstraße 9	5083	St. Leonhard

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Dödererbauer	Walser Angusrind, Schwein, Pute, Wurst, Selchfleisch, Speck, Marmelade, Pesto und Chutney		Grünauerstraße 3	5071	Wals
Ederbrot GmbH	Brot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Eisl GmbH – Seegut Eisl	Schafmilchprodukte, Eis	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Eismannhof	Gemüse		Bauerngasse 20	5071	Wals
Eiswerk	Eis	✓	Dorfstraße 28	5101	Bergheim
Flachgauer Biopilze	Pilze	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum
Fleischhauerei Fuchs Johann	Kalb, Lamm, Rind, Schwein		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Fleischhauerei Gerbl	Rind		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Fraidlgut	Gemüse		Loiger Straße 61	5071	Wals
Frankgut	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Frauenlob Hans Hochmühle	Getreide	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Freundlinger Andreas	Honig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Friesacher GmbH	Schwein, Ochs		Hellbrunnerstraße 17	5081	Anif
Friesenegger	Gemüse		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Fürberg GmbH & Co KG – Seefischerei	Fisch		Fürbergstraße 30	5340	St. Gilgen
Gaisbergwasser GmbH	Wasser		Ahornstraße 21/EG	5081	Anif
Gartenbau Gastager	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	Käuter, Pflanzen, Gemüse, Erdäpfel	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals
Gärtnerei Deisl Leonhard	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gärtnerei Lindner GmbH	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gasbachbauer	Rind, Schwein, Wurst		Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Geflügelhof Familie Eigenherr	Geflügel		Mettigweg 5	5023	Heuberg
Gerl Josef	Gemüsejungpflanzen und Kräuter		Viehhauserstraße 51	5071	Wals
Gois, SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Grablergut – Imkerei Brandl	Honig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Grabnerbauer	Schwein		Holzhauserstraße 82	5113	St. Georgen
Grögenbauer	Schwein	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Hallerbauer	Rind, Kürbis, Schnittblumen, Eier	✓	Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hasi's Schmankerlkasten – Ramberger	Erdäpfel, Eier		Kleinköstendorf 7	5203	Köstendorf
Hözlbauer	Eier	✓	Hof 25	5302	Henndorf am Wallersee
Huberbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Imkerei Strasser	Honig		Weiheweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Tarmann	Honig		Lebachstraße 26	5322	Hof bei Salzburg
Imkerei Übertsberger	Honig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Itzlinger's Biobäckerei GmbH	Brot	✓	Karlmühlweg 9	5324	Faistenau
Joglbauer	Gemüse, Dinkel, Säfte, Essig	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum am See
Kaindlbauer	Gemüse		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Karlbauer	Eier		Gramling 1	5203	Köstendorf
Kasbach	Rind	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Käsereigenossenschaft Elixhausen	Milchprodukte	✓	Käsereiweg 4	5161	Elixhausen
Kastnerbauer	Eier	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Kehlbauer	Schafmilchprodukte	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Kernbauer, Kernei's Mostheuriger	Fleischprodukte, Fisch, Most, Apfelsaft, Edelbrände		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Klesshammer	Gemüse, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals
Knotzingerbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Kracherbauer	Gemüse		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Landgasthof und Fleischhauerei Santner	Kalb		Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnergut – SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomannstraße 14	5303	Thalgau
Lenzenbauer	Marmelade, Sirup, Obst, Most, Essig, Säfte	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Mattigtaler Käse GmbH	Milchprodukte	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Mesnerbauer	Kräuter, Gemüse		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Oberbrandstatt	Eier		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Oberhinteregg	Milchprodukte, Sirup, Honig, Käuter		Tiefbrunnaustraße 17	5324	Faistenau
Oberhöhenwald	Schafmilchprodukte	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Oberwimpoint	Gemüse, Honig, Kräuter	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Ökohof Feldinger – Steinerbauer	Gemüse, Kresse	✓	Walserfeldstraße 13	5071	Wals
QimiQ	Milchprodukte		Lettlweg 5	5322	Hof bei Salzburg

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Riegerbauer – Teuflbauer	Rind, Gemüse, Honig	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Roider Josef	Honig		Waldmoosgasse 13	5201	Seekirchen
Schmetterlingshof	Getreide, Tee, Lamm	✓	Heimbergerstraße 21	5113	Lamprechtshausen
Schneiderbauer	Gemüse, Salat		Bauerngasse 15	5071	Wals-Siezenheim
Seppengut	Gans, Pute	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Eier, Fleisch, Wurst	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Stefflhans	Gemüse		Stefflhansenweg 2	5071	Wals
Stöcklbauer	Getreide, Getreideprodukte	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Stoffn	Edelpilze	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Stranzenhof	Marmelade, Sirup, Chutney, Pesto	✓	Waseneeggstraße 7	5303	Thalgau
Tischlerbauer	Honig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Ungerbauer	Rohmilch		Kothgumprechtung 1	5201	Seekirchen am Wallersee
Unterholz-Hof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Wildblume Bio-Imkerei	Honig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Wirstengut	Gemüse		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim
Wirtsladen Mitterhof	Schwein, Kräuter- und Fruchtsirup, Schnaps, Fruchtaufstrich		Mitterhof 3a	5163	Mattsee

Tennengau

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bauernbräu	Eier, Milchprodukte, Kalb	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Biohof Mayrhof	Eier, Wachteleier, Schnaps	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Dorfkäserei Pötzelsberger	Milchprodukte	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Fischhof	Ziegenmilchprodukte	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
Fürstenhof GmbH	Milchprodukte, Eingelegtes	✓	Fürstenweg 15	5431	Kuchl
Gärtnerei Pleitner	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Schlossallee 51	5400	Hallein
Gimpelbauer, Untermoas	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Handkäserei Wimmer am Winklhof	Milchprodukte		Winkelhofstraße 10	5411	Oberalm
Hefenschler	Honig, Met, Honigessig		Hefenschler 25	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	Milchprodukte		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	Honig		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Jellgut	Milchprodukte, Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
Imkerei Goffriller	Honig		Oberplaickweg 3	5422	Bad Dürnberg
Karnerhof	Hochlandrind	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Kleinschörghof	Weidegans, Erdäpfel	✓	Au 2	5441	Abtenau
Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof – Landwirtschaftsbetrieb Winklhof	Milchprodukte, Honig, Kalb, Schwein, Ziege, Pferd, Schnaps, Essig, Rind	✓	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Leierhof	Brennnesselsamen, Sirup, Tee, Oxydel		Seydegg 3	5441	Abtenau
Lerchenmühle Wieser GmbH	Getreide	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
MundOrt Metzgerei Buchsteiner	Rind, Kalb, Lamm, Rind, Wild, Wurst		Hefenschler 88	5524	Annaberg
Oberhofbauer, SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Pinzgauer Ochs	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Putzgrub	Eier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Rocherbauer	Pute, Rind, Lamm	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Salzmanufaktur Salitri	Salz		Kaserermühlweg 3/3	5411	Oberalm
Scharfetter	Rind, Lamm	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Schlanggenbauer	Lamm	✓	Scheffau 6a	5440	Scheffau
Seiwaldgut	Rind, Sirup, Aufstrich	✓	Haarbergweg 340	5440	Golling
Sonnenhuhn	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Stieglerbauer	Eier, Milchprodukte, Kalb	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling
Thalgerhof, SalzburgerLand Ei	Eier		Rigau 16	5441	Abtenau
Unterkrispl	Lamm, Huhn, Tee, Honig	✓	Gaisau 3	5425	Krispl
Unterschlag, SalzburgerLand Ei	Eier		Salfelden 12	5441	Abtenau
Vorderwein, SalzburgerLand Ei	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Weissenbachmühle	Honig	✓	Weißbach 8a	5431	Kuchl
Winklhof Metzgerei	Schwein, Kalb, Lamm, Wild, Ziege, Rind, Wurst		Winklhofstraße 10	5411	Oberalm



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Altjudengut	Rind, Kalb, Milchprodukte, Wurst		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Augut	Fleisch, Milchprodukte, Honig		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
bijo Farm	Rosenprodukte, Zebuflfleisch	✓	Glocknerstraße 74	5671	Fusch an der Glocknerstraße
Bioimkerei Herzog	Honig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Bramberger Obstsaft	Apfelsaft		Wilhelmstall, Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Egger Michael	Honig	✓	Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Fischzucht in der Vorderkaserklamm	Fisch		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fischzucht Kehlbach	Fisch		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer GmbH & Co KG	Kalb, Lamm, Wild, Rind, Wurst		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Frohngützl	Hochlandrind	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Hanslbauer	Milchprodukte	✓	Ruhgassing 2	5760	Saalfelden
Haslachhof	Milchprodukte	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Hollersbacher Kräutergarten	Kräutersalz, Tee	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Hotel Auhof GmbH & Eismanufaktur	Eis		Augasse 4	5710	Kaprun
Imkerei Martin Handl	Honig		Harham 66	5760	Saalfelden
Jagglhof	Eier, Getreide, Rind	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Käferhof – Smaragdei	Smaragdeier		Schweinegg 2	5732	Mühlbach
Kreuzerbauer	Hochlandrind	✓	Gföll 2	5091	Unken
Lahngut	Kitz	✓	Lahn 13	5742	Wald im Pizgau
Landwirtschaftliche Fachschule Bruck – Landwirtschaftsschule Piffigut	Rind, Lamm, Honig, Schnaps	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck an der Glocknerstraße
Metzgerei Walter Leitinger	Rind		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Missi Eis GmbH & Co KG	Eis		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Neuhäusl	Honig, Eier		Waidach 21	5721	Piesendorf
Oberdeutinghof	Jungrind, Schnaps	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Obermoos	Eier, Huhn	✓	Wildmoos 48	5092	St. Martin / Lofer
Obermoosen	Milchprodukte, Schnaps, Zirbenprodukte	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris
Obstpresse Leitner	Säfte, Essig		Grabenbäckweg 37	5721	Piesendorf
Örgenbauer	Jungrind, Schnaps	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Pinzga Kas Mobil	Milchprodukte		Walchen 319	5721	Piesendorf
Pinzga-Speckdorf	Rind		Vorderkrimml 70	5742	Wald im Pizgau
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Milchprodukte		Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Pinzgauer Naturzauberwerke	Kräuter	✓	Schulstraße 285	5721	Piesendorf
Poltenhof	Jungrind	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Rathgeb Klaus	Wild, Kalb, Rind, Lamm		Weidachweg 104	5661	Rauris
Rauter Iris	Tee, Sirup		Embachwiesensiedlung 133	5672	Fusch an der Glocknerstraße
Reithgut	Rind, Lamm, Schafmilch	✓	Reithweg 70	5753	Saalbach
Rinderzuchtgemeinschaft Leogang – Zieferhof	Milchprodukte, Dinkelprodukte	✓	Otting 7	5771	Leogang
Scharlern	Marmelade, Rind, Milchprodukte, Fruchtaufstriche, Schnaps	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
Schultes GmbH	Kalb, Lamm, Wild, Rind, Schwein, Wurst		Alte Landesstraße 12	5700	Zell am See
Sinnlehenhof	Milchprodukte	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Tauernlamm Verwertungs reg. Gen. mbH	Wild, Rind, Lamm, Kalb	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Milchprodukte	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Unterberger-Brot GmbH	Tauernroggenweckerl		Dorfstraße 6	5751	Maishofen
Unterhausreit	Essig, Kräuterprodukte	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Wiesberg	Gans, Eier, Lamm, Kalb	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedernsill
Wieser Albert	Honig		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Aigenreith	Fleisch		Alpfahrt 10	5500	Bischofshofen
Bäckerei Bauer	Dinkelweckerl	✓	Dorf 248	5505	Mühlbach
Bäckerei Konditorei Steinbauer e.U.	Brot	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Bio aus dem Tal	Milchprodukte	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Die Summerin	Honig		Färbergasse 15	5600	St. Johann
Dorfmetzgerei Max Mann	Fohlen, Kalb, Lamm, Rind, Schwein, Wurst		Sonnberg 5	5511	Hütttau
Gartenbau Tautermann	Blumen, Zierpflanzen und Kräuter		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Gasteiner Mineralwasser GmbH	Wasser		Erlengrundstraße 14	5640	Bad Gastein
Gauger Konrad	Schnaps		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Großarlter Genuss GmbH	Fleisch- und Wurstprodukte		Sonneggweg 1	5611	Großarl
Großwidmoos	Masthuhn, Sirup, Tee, Honig, Pute	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Gut Grub & Schiedstein	Milchprodukte	✓	Alpendorfstraße 7	5600	St. Johann im Pongau
Hauserpeterhof	Milchprodukte, Sirup, Eier, Wurst, Teigwaren, Saft, eingelegtes Gemüse	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Hinterdechantshof	Eier, Honig	✓	Pöham 51	5452	Pfarrwerfen
Hofkäserei Hubmühle – Echt Kasig	Schafmilchprodukte		Erzstraße 39	5500	Bischofshofen
Hundsalzhof	Milchprodukte, Honig	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Hutegger KG	Rind, Wild, Kalb, Lamm, Schwein, Ziege		Pyrkerstraße 78	5630	Bad Hofgastein
Hüttschlag Bauernladenstüberl	Milchprodukte	✓	See 2	5612	Hüttschlag
Imkerei Honigtraum	Honig	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigprodukte		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Imkerei Steffner	Honig	✓	Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Klausbauer	Käse, Kitz, Wurst, Fisch		Ellmau 74	5611	Großarl
Lehengut	Schafmilchprodukte	✓	Reitsam 11	5452	Pfarrwerfen
Metzgerei Ladinger	Rind		Mühlenweg 7	5550	Radstadt
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Kalb, Lamm, Rind, Wild, Schwein, Wurst		Hans Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban Ges.mbH & Co. KG	Wild, Lamm, Kalb, Rind		Hauptstraße 32	5600	St. Johann
Mitterhub	Schafmilchprodukte	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Mitterurlsberg – Biohofkäserei Lercher	Milchprodukte	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
Mühlhof	Milchprodukte	✓	Vorderschneeberg 13a	5630	Bad Hofgastein
Oberharbach	Chutney, Fertiggerichte im Glas, Rind, Schaf, Milchprodukte		Oberharbach 4	5611	Großarl
Oberneuhof	Eier, Fleisch		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Obersüßgut	Sirup, Saft, Aufstrich, Eier, Rind	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Pute, Huhn, Schwein, Gans, Fisch, Milch, Eier		Hauptstraße 21	5531	Eben
Prommegg, Filzmoosalm	Brot, Rind, Wurst, Milchprodukte		Ellmau 41	5611	Großarl
Salzburger Bergwurm – Buchseiten	Rind, geröstete Mehlwürmer	✓	Martinerstraße 71	5622	St. Martin
Schmaranzgut	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Schreckbauer – Oberseidlgut	Kalb, Lamm, Pute, Rind, Schwein, Wurst	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Sonnenhof	Tee, Kräutersalz, Räucher-mischungen		Münzgrubweg 13	5550	Radstadt
Sonnenhuab	Honig		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit im Pongau
Spiesshof	Milchprodukte, Speck, Schnaps	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin
Steinergut	Wildhendl, Kräuter, Rind, Honig	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Steinmannbauer	Milchprodukte, Rind, Schwein, Wurst, Zirbenbrand	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Sulzenalm – Krahlehenhütte	Käse, Milch, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Unterfarnwang	Rind, Apfelsaft, Kräutertee, Milchprodukte	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Untergollegghof	Schnaps, Likör, Rind		Eggried 2	5611	Großarl
Vorderkreebauer	Milchprodukte	✓	See 42	5612	Hüttschlag
Waisengut	Pute, Huhn	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin
wengANGUSta – Hansenbauerngut	Rind	✓	Weng 32	5453	Werfenweng
Wexlerhof	Gemüse	✓	Neuberg 38	5532	Eben
Winterbauer GmbH	Schwein, Rind	✓	Am Feuersang 116	5542	Flachau
Zehenthof	Milchprodukte, Speck, Eier		Zehenthofweg 22	5542	Flachau

Lungau



Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Aigner Karl	Honig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Bacher	Rind	✓	Markt 182	5570	Mauterndorf
Betriebsgemeinschaft Ortsschuster	Rind, Schwein		St. Martiner Straße 10	5582	St. Michael
Bienenlehrpfad Göriach	Honig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Dasler	Kalb	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Davidhof	Kitz, Rind, Eachtling	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Fleischerei Schader GmbH	Salzburger Grillwurst		Postplatz 6	5580	Tamsweg
Greilhof	Rind	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Mörtelsdorf
Honigjäger	Honig	✓	Zoitzach 17a	5575	Lessach
Kasperbauer	Rind	✓	Dasl 17	5582	St. Michael
Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg – Standlhof	Wurst, Eachtling, Milchprodukte, Speck, Binkel, Obstbrand, Honig	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Leitner – Hiasn	Rind		Vordergöriach 61	5574	Göriach
Lungauer Saatzucht- und Saatzbauverein	Eachtling		Amtshausstraße 8	5580	Tamsweg
Metzger	Kalb	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Örgenhias	Rind, Milchprodukte	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Ottinggut, Minimolk	Milchprodukte, Eachtling	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Poinsit	Wildhendl	✓	Fern 36	5575	Mariapfarr
Prodingner	Eachtling, Rind	✓	Proding 3	5580	Tamsweg
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Rigele – Twengeralm	Rind, Ziege, Milchprodukte	✓	Tauernstraße 5	5563	St. Michael
Sagmeisterhof	Eachtling, Dinkel, Lungauer Tauernroggen	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Samerhof	Eachtling	✓	Stranach 34	5571	Mariapfarr
Sauschneider – Familie Löcker	Brot, Schnaps, Nudeln, Schwein, Lungauer Tauernroggen, Laufener Landweizen, Dinkel	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sauschneider – Familie Wieland	Rind, Lamm, Schwein, Pute, Huhn, Eachtling, Honig	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Schoberhof	Rind, Eachtling, Getreide	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Standlhof Kinderbauernhof	Milch, Rind, Eier	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Tonibauer	Eier, Lamm, Rind	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Wielandhof	Rind, Milchprodukte	✓	Liegnitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Aroniaprodukte	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr

Genuss-Kistert



Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer – HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	www.kastnersbioeier.at
Sperlbauer	Wurmassing 4	5102	Anthering	www.sperlbauer.bio
Kernei's Mostheuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	www.kernei.at
Lagerhaus Bergheim	Lamprechtshausener Straße 4	5101	Bergheim	www.salzburger-lagerhaus.at
Imkerei Mayrhofer	Haidberg 37	5500	Bischofshofen	www.imkerei-mayrhofer.at
EUROSPAR Eugendorf	Wiener Straße 2	5301	Eugendorf	www.spar.at
Dorfladen Hallein	Kornsteinplatz 11	5400	Hallein	www.der-dorfladen.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Fürstenweg 15	5431	Kuchl	www.fuerstenhof.co.at
Der Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	www.derauhof.at
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	www.hofladen-joglbauer.at
Feinkost Finstermann	Obsmarktstraße 1	5760	Saalfelden	www.feinkost-finstermann.at
Lagerhaus Saalfelden	Otto-Gruber-Straße 3	5760	Saalfelden	www.salzburger-lagerhaus.at
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburger Straße 20	5620	Schwarzach	www.pongauer-bauernladen.at
EUROSPAR Seekirchen	Hauptstraße 4	5201	Seekirchen am W.	www.spar.at
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen am W.	www.mattigtaler.at
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Hans-Kappacher-Straße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at
Lagerhaus St. Johann	Industriestraße 8	5600	St. Johann	www.salzburger-lagerhaus.at
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	www.pongauer-bauernladen.at
Echt guat	Dorfstraße 15	5522	St. Martin am Tgb.	
Hofladen Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at

Genuss-Vielfalt erleben

DAS GENUSS-KISTERL MIT BESONDEREN KÖSTLICHKEITEN AUS DEM LAND SALZBURG ÜBERRASCHT UNS IMMER WIEDER. JETZT AUSPROBIEREN!

Ob Speck, Bio-Camembert, Bauernbrot, Natursalz, Kräutertee, Holleressig, Löwenzahn-Gelee oder Bio-Aroniasaft – mit den vielfältigen Produkten der rund 250 zertifizierten Genuss-Handwerkerinnen und Genuss-Handwerker kosten wir uns abwechslungsreich durch das Land Salzburg.

Zusammengestellt wird jedes Kisterl ganz individuell und in verschiedenen Größen direkt beim Händler oder Direktvermarkter. Möglich sind dabei vielseitige Überraschungs-Kisterl ebenso wie eine Auswahl spezieller Produkte, Sorten-Kisterl oder einfach bunt und je nach Saison gemischt. Für alle gilt: Es steckt immer 100 Prozent Genuss aus dem Land Salzburg drinnen.

Alle Infos unter
www.salzburgschmeckt.at

Tipp
Mit feinsten regionalen
Spezialitäten ideal auch
als Geschenk!





REGIONAL & DIGITAL.

Alle News aus der Region
auf einen Klick. Einfach online
lesen auf [MeinBezirk.at](https://www.meinbezirk.at)

Aus Liebe zur Region.



MeinBezirk.at

Genuss gewinnen

2 x



„Kochkurs“

Das Thema Ernährung – vom Einkauf bis zum Selbstgemachten – ist einer der Schwerpunkte des Ländlichen Fortbildungs-

instituts (LFI) Salzburg. Bei den Kochkursen mit den Salzburger Seminarbäuerinnen wird dieses Wissen und Bewusstsein für regionale Produkte mit Freude und Genuss weitervermittelt. Kursprogramm: sbg.lfi.at

Gutschein für einen Kochkurs mit den Salzburger Seminarbäuerinnen. Gültig für 2 Personen.

„Dinner für zwei“

Ob im lauschigen Gastgarten, romantisch unterm Sternenhimmel oder in der g'mütlichen Stubn – bei den zahlreichen Partnerbetrieben des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats genießen wir beste Erzeugnisse und feine Spezialitäten aus dem Land Salzburg. Viele davon in Bio-Qualität. www.salzburgschmeckt.at

Gutschein für ein Abendessen bei einem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat Betrieb. Gültig für 2 Personen.

1 x



1 x



„Urlaub am Bauernhof“

Mit den Hühnern aufstehen, Schafe streicheln und die Äpfel frisch vom Baum pflücken: Beim Urlaub am Bauernhof lernen wir die Salzburger Landwirtschaft in ihrer ganzen Vielfalt kennen, genießen wir die Natur von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang und verkosten die köstlichen Produkte ab Hof. Und wo schmeckt das frische Bauernbrot schließlich besser als duftend aus dem Backofen? Das alles ist zum Beispiel am Vordersattlegghof in Hüttau zu erleben! www.urlaubambauernhof.at/vordersattlegg

Gutschein gültig für einen Urlaub am Bauernhof im Land Salzburg.

MIT DEM „SALZBURG SCHMECKT“-NEWSLETTER DIE VIELFALT DES LANDES SALZBURG ERLEBEN.

JETZT NEWSLETTER UNTER WWW.SALZBURGSCHMECKT.AT ABONNIEREN UND BEIM GEWINNSPIEL MITMACHEN!

Alle, die sich bis 30. Juni 2022 neu registrieren, nehmen am Gewinnspiel* teil.



12 x

„Blumengruß“

Sag's durch die Blume! Viele der zahlreichen Gärtnereien im Land Salzburg bieten auch Pflanzen für Garten, Balkon und Terrasse aus eigener Produktion. Als sommerlichen Gruß der Salzburger Gärtnerinnen und Gärtner gibt es die Amazonia, Salzburgs Blume des Jahres, zu gewinnen. salzburgergaertner.at

Gutschein gültig für 1 Stück Amazonia



100% beste
Bergbauernmilch



Neuer Look,
bewährte Qualität.

BERGBAUERN JOGHURT

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

ALLE INFORMATIONEN AUF PINZGAUMILCH.AT



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL UND PRODUKTE, GARANTIERT REGIONAL



Bewusst genießen mit Köstlichkeiten aus
der Region! Erhältlich in Supermärkten, bei
Lebensmittelhändlern, Metzgereien, Bäckereien,
Bauern- und Hofläden!