

2018

BIO GUIDE

Salzburg



Einkaufen

Erleben

Informieren





NATÜRLICH FAIR

Das milde Aroma von Kaffee Organico verbindet Genuss mit der Achtung der Menschen, die ihn kultivieren und der Natur, in der er gedeiht. Daraus erwächst Kaffeekultur mit Zukunft.

EZA Fairer Handel GmbH

Wenger Straße 5 · 5203 Köstendorf · T 06216/20200

www.eza.cc

Die Direktvermarkter sind innerhalb der Bezirke alphabetisch nach

1. Ort und
2. Nachnamen sortiert.

Folgende Symbole sollen Ihnen die schnelle Suche nach Produkten erleichtern:



Vollsortiment



Zustellung, Versand, Onlineshop



Getreide u. -produkte



Milch u. -produkte



Eier



Gemüse u. -produkte



Obst u. -produkte



Rind u. Rinderprodukte



Schwein u. Schweineprodukte



Schaf u. -produkte, Ziegen u. -produkte



Geflügel u. -produkte



Fisch u. -produkte



Getränke, Spirituosen, Essig, Öl



Honig, Imkereierzeugnisse



Kräuter, Tee, Kosmetik

Impressum

BIO GUIDE Salzburg 2018

Herausgeber: BIO AUSTRIA Salzburg

Schwarzstraße 19

5020 Salzburg

T: 0662/870571-313

F: 0662/870571-320

E: salzburg@bio-austria.at

www.bio-austria.at

Grafik und Layout: Ing. Bernhard Altenburger

Druck: Samson Druck

Auflage: 5.000 Stk.

Titelmotiv: BIO AUSTRIA

Weitere Fotos: BIO AUSTRIA, Theurl,

Urlaub am Bauernhof, Fotolia

Druckfehler und inhaltliche Fehler vorbehalten!

Produkterhebung Stand 01.02.2018

Sortiment vorbehaltlich Verfügbarkeit
und jährlicher Zertifizierung

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit
wird im Text auf eine geschlechtsspezifische
Differenzierung verzichtet. Entsprechende
Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung
grundsätzlich für alle Geschlechter.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON

**BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS**



**LAND
SALZBURG**

Zeichenerklärung	1
Vorwort	4
Bioinfo	6
Saisonkalender	17
Direktvermarkter	
Tennengau	18
Pongau	25
Flachgau, Stadt Salzburg & angrenzendes OÖ	33
Lungau	53
Pinzgau	58
Bauernmärkte	68
Biofachhandel	69
Hotels & Gastronomie	71
Urlaub am Bio-Bauernhof	79
BIO AUSTRIA Partner	85
Weltläden	95
Schaubauernhöfe	97
Veranstaltungen	108
Index	112



DI Dr. Josef Schwaiger
Landesrat

Liebe Leserinnen und Leser!

Biologische Lebensmittel und biologischer Landbau sind heute in der Mitte der Gesellschaft angekommen und werden immer stärker nachgefragt. Das Bundesland Salzburg hat seine Position als Bio-Europameister im Bio-Vorzeigeland Österreich nicht nur bestätigen, sondern noch weiter ausbauen können. Angetrieben wurde diese Entwicklung vor allem von engagierten Bäuerinnen und Bauern aber auch vom zunehmenden Bedürfnis der Menschen nach echten und ursprünglichen Lebensmitteln, welche von Landwirten produziert werden, die man kennt und denen man vertraut.

Die Erfolgsgeschichte Bio basiert auch auf großem Pioniergeist der ersten biologisch wirtschaftenden Landwirte und den politischen Entscheidungen für die richtigen Rahmenbedingungen. In Salzburg werden schon 57 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche biologisch bewirtschaftet. Dieser internationale Spitzenwert ist ein Erfolg der Salzburger Biobäuerinnen und -bauern.

Die Bio-Landwirtschaft hat ein sehr gutes Verhältnis zu den Konsumenten, der Gastronomie und dem Handel. Das Potenzial ist noch nicht ausgeschöpft und wenn die Wünsche der Konsumenten und des Marktes weiterhin so gut bedient werden wie in der Vergangenheit, dann steht der biologischen Landwirtschaft eine positive Zukunft bevor. Die Nähe der Produzenten zu den Kunden ist der Schlüssel für den zukünftigen Erfolg und die Politik muss weiterhin mit Hausverstand für die richtigen Rahmenbedingungen sorgen, damit sich die nachhaltige Wirtschaftsweise entwickeln kann und weiterhin so großen Zuspruch erhält.

Ich bedanke mich herzlich bei allen, die Teil der Erfolgsgeschichte der biologischen Landwirtschaft in Salzburg sind.



Sebastian Herzog
Obmann BIO AUSTRIA Salzburg

Bio, regional und saisonal ist optimal!

Eine Überschrift, die alle wichtigen Aspekte beim Einkauf von Lebensmitteln auf den Punkt bringt. Dieses Buch ist ein Führer durch die Salzburger Landwirtschaft. Biologische Lebensmittel, welche in Salzburg erzeugt werden, sind nachhaltig, klimafreundlich, gesund und vor allem ein Geschmackserlebnis. Durch die Entscheidung zu diesen Produkten zu greifen, wird unsere Biolandwirtschaft und unzählige andere Betriebe gefördert. Durch diese bewusste Entscheidung beschäftigt man sich aber auch bewusst mit seiner Ernährung und Lebensstil. Hier werden zwei wichtige Bereiche in unserem Leben mit einem Gedanken erfüllt. Es ist nämlich nicht egal, was man isst und wo es herkommt. In unserer hektischen und digitalisierten Zeit hat das Lebensmittel seinen Stellenwert oft schon verloren. Dabei ist im Wort selbst die Wichtigkeit zu finden, „Lebensmittel“, das wichtigste Mittel um zu leben. Es ist uns, von BIO AUSTRIA, daher ein Anliegen den Menschen nahe zu legen was Ernährung bedeutet, nämlich mehr als nur Essen und satt zu sein. Gesunde und nachhaltige Ernährung sollte wieder vielmehr in den Fokus unseres Lebens rücken.

Im folgenden Einkaufsführer sind Biobetriebe vorgestellt, die Produkte und Leistungen in diesem Sinne anbieten.

Es gibt in unserem Bundesland viele Biobetriebe, die tagtäglich hervorragende Arbeit leisten. Biobauern die auf ihren Betrieben wertvolle Lebensmittel produzieren, oder Gastronomiebetriebe wo man herrlich biologisch Essengehen und entspannt Urlauben kann.

Ich wünsche viel Freude beim lesen, es gibt viel zu entdecken und schmecken im Bioland Salzburg.

Sebastian Herzog

BIO AUSTRIA – Die Organisation der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern

Österreich ist DAS Bioland in Europa

Rund 22 % der landwirtschaftlichen Fläche wird von Biobäuerinnen und Biobauern bewirtschaftet. Damit ist Österreich hinter Lichtenstein DAS Bioland in Europa.

BIO AUSTRIA ist die stärkste Stimme für den Bio-Landbau

Seit über 35 Jahren entwickeln wir den Biolandbau in Österreich. Unsere Mitglieder bewirtschaften ihre Bio-Höfe nach den BIO AUSTRIA Richtlinien, die weit über den gesetzlichen Bio-Normen liegen. Es geht ihnen nicht um reine Ertragsmaximierung, sondern um einen ganzheitlichen Ansatz. Biolandwirtschaft ist multifunktional und erbringt vielfältige Leistungen für die gesamte Gesellschaft.



Kontakt

BIO AUSTRIA

Auf der Gugl 3/3. OG

4020 Linz

T +43(0)732/654884

F +43(0)732/654884-140

office@bio-austria.at

www.bio-austria.at

BIO AUSTRIA ist mit über 12.000 Mitgliedsbetrieben die stärkste Interessenvertretung in Österreich, die sich ausschließlich für die Anliegen des Biolandbaus einsetzt. Über 350 Partnern aus der Wirtschaft arbeiten mit uns zusammen und setzen auf die hohen Qualitätsstandards von BIO AUSTRIA.

Schwerpunkte der Tätigkeit von BIO AUSTRIA sind die landwirtschaftlich fachliche Beratung unserer Mitglieder, Vermarktung, Lobbying, Öffentlichkeitsarbeit sowie Zusammenarbeit mit Wirtschaft, Politik, Forschung und Medien.

BIO AUSTRIA Salzburg – Die Organisation der Salzburger Biobäuerinnen und Biobauern

Salzburg ist DIE Bioregion in Europa

Mit rund 57 % der landwirtschaftlichen Fläche ist das Bundesland Salzburg Spitzenreiter in Österreich und innerhalb der EU. Ca. 3.500 Biobauern betreiben vorwiegend Vieh- und Milchwirtschaft, davon knapp 1700 nach den strengen BIO AUSTRIA Vorschriften. Über 70 gewerbliche Partner bringen Produkte unserer Biobauern auf den Markt.

BIO AUSTRIA Salzburg ist der Salzburger Landesverband und wurde von den ersten Bio-Pionieren 1980 gegründet. Wir bieten Unterstützung von der Produktion, über Weiterbildung bis hin zur Vermarktung und Öffentlichkeitsarbeit an.



Kontakt

BIO AUSTRIA Salzburg
Schwarzstraße 19
5020 Salzburg
T +43(0)662/870571
F +43(0) 662/870571-320
salzburg@bio-austria.at
www.bio-austria.at

Impulsgeber für eine zukunftsorientierte Landwirtschaft

Wir setzen uns für die Ökologisierung der Salzburger Landwirtschaft und für faire Produzenten-Preise ein, um die Versorgung der Bevölkerung mit Bio-Lebensmitteln zu gewährleisten.

Die Information der Salzburger Konsumenten über die Grundlagen und Wirkungsweisen der biologischen Landwirtschaft sind uns zentrale Anliegen.

6 Gründe für den Kauf von biologischen Lebensmitteln

Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften im Einklang mit der Natur. Ihr Ziel ist es, höchste Lebensmittelqualität durch schonende Nutzung der Landwirtschaft zu gewinnen. Ihr Blick „aufs Ganze“ bietet die Voraussetzung für die Lebensgrundlage vieler Generationen.

Der Einkauf beim Direktvermarkter sichert zudem regionale Wertschöpfung, handwerkliche Spezialitäten, gepflegte Kulturlandschaften und biobäuerliche Zukunft für Salzburg.

1 BIO LIEFERT HÖCHSTE QUALITÄT

Bio-Produkte zeichnen sich durch höchste Qualität aus und sind voll im Geschmack. Aus diesem Grund bekennen sich auch Spitzenköche immer öfter zu Bio-Lebensmitteln.

2 BIO HAT STRIKTES GENTECHNIKVERBOT

In der biologischen Landwirtschaft wird in keinem Produktionsschritt Gentechnik eingesetzt. Sowohl Saatgut als auch Futtermittel und Verarbeitungshilfsstoffe sind absolut frei von Gentechnik.



3 BIO IST TIERGERECHT

Das Futter kommt überwiegend vom eigenen Hof, die Tiere werden ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend mit viel Bewegungsfreiheit, Sozialkontakten, entsprechender Weide oder Auslauf und auf Liegeflächen aus Stroh gehalten.

4 BIO IST UMWELTSCHUTZ

Biologisch wirtschaften bedeutet, die Artenvielfalt zu fördern, Grundwasser und Boden zu schonen und aktiven Klimaschutz zu betreiben. Denn Bio braucht eine gesunde und intakte Umwelt, in der alle Lebewesen Platz finden und sich wohl fühlen.

5 BIO HÄLT DEN BODEN NACHHALTIG GESUND

Düngung mit organischen Stoffen wie Kompost und Mist schont den Boden, baut Humus auf und garantiert langfristig auf natürliche Weise die Fruchtbarkeit der Äcker und Wiesen.



6 BIO WIRD STRENG KONTROLLIERT

Bio-Produkte werden durch Behörden und unabhängige Kontrollstellen streng kontrolliert. Und zwar vom Bauernhof bis ins Lebensmittelregal. Wo Bio drauf steht, ist also garantiert auch Bio drin.

Bio-Kennzeichnung: Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin!

Biologische Lebensmittel werden nicht nur nach strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt und kontrolliert, sondern auch klar gekennzeichnet.

Wer diese Kennzeichnungen kennt, kann echte Bio-Lebensmittel problemlos erkennen. Die wichtigsten Bio-Erkennungszeichen im heimischen Handel sind das EU-Bio-Logo, das AMA-Biosiegel und das BIO AUSTRIA-Logo.

DAS EU-BIO-LOGO

Alle verpackten Bio-Produkte, die in einem EU-Mitgliedsstaat an den Konsumenten verkauft werden, müssen mit dem EU-Bio-Logo, dem Kontrollstellencode und der Herkunftsangabe gekennzeichnet sein. Es garantiert die Qualität von Bio-Lebensmitteln, die nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung hergestellt werden.

Bio-Direktvermarkter, die Verbandsmitglieder von BIO AUSTRIA sind, kennzeichnen ihre Produkte mit dem EU-Bio-Logo und dem BIO AUSTRIA-Logo.

EU-Bio-Logo



Kontrollstellencode



AT-BIO-501

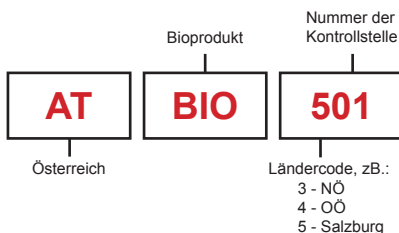
Herkunftsbezeichnung



Österreichische Landwirtschaft

DIE BIO-KONTROLLSTELLEN

Bio-Lebensmittel müssen den Kontrollstellencode der zuständigen Kontrollstelle auf der Verpackung haben. Jede staatlich anerkannte Bio-Kontrollstelle ist durch einen Code erkennbar:



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Direkt unter dem Kontrollstellencode befindet sich die Herkunftsbezeichnung, die Auskunft gibt über die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe.

„Österreichische Landwirtschaft“:

mindestens 98 % aller landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus Österreich - diese Bezeichnung ist analog auch für andere Länder möglich.

Weitere Herkunftsbezeichnungen:

- „EU-Landwirtschaft“
- „Nicht-EU-Landwirtschaft“
- „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“

DER BIO-HINWEIS

Die Bezeichnung „Bio“ ist in Bezug auf Lebensmittel gesetzlich geschützt (z.B. Bio-Apfelsaft, Bio-Dinkel).

Zusätzlich dürfen nur Bio-Produkte folgende Bezeichnungen tragen:

- „aus biologischem (ökologischem) Anbau“
- „aus biologischer (ökologischer) Landwirtschaft“
- „aus biologischem (ökologischem) Landbau“

Bezeichnungen wie umweltgerecht, naturnah, kontrolliert, ungespritzt, zertifiziert u. ä. haben „nichts“ mit biologischer Landwirtschaft zu tun.

Achten Sie auf diese Zeichen

Die wichtigsten Bio-Erkennungszeichen auf Bio-Produkten in Österreich

Bio-Erkennungszeichen auf Verpackungen von Bio-Lebensmitteln geben Konsumenten auf einen Blick zu erkennen, dass hier „echt Bio“ drinnen ist.

Die häufigsten Bio-Erkennungszeichen in Österreich sind:



DAS BIO AUSTRIA-VERBANDSZEICHEN

erhalten BIO AUSTRIA-Produkte, die gemäß den strengen BIO AUSTRIA Richtlinien produziert wurden und jährlich von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert werden. Bei Bio-Lebensmitteln, die das BIO AUSTRIA-Logo tragen, können Sie sich darauf verlassen, dass Sie ein Produkt höchster Bio-Qualität bekommen.

BIO AUSTRIA Produkte enthalten Rohstoffe von BIO AUSTRIA Betrieben und können sowohl von bäuerlichen Mitgliedsbetrieben als auch von gewerblichen Partnern produziert werden, sofern die strengeren BIO AUSTRIA Richtlinien eingehalten werden.

DAS BIO AUSTRIA-PARTNERLOGO

symbolisiert die Zusammenarbeit von gewerblichen Kooperationspartnern mit BIO AUSTRIA. Diese besitzen einen gültigen Kooperationspartner-Vertrag mit BIO AUSTRIA, in dem sie sich verpflichten, entsprechend den BIO AUSTRIA-Produktionsrichtlinien, den BIO AUSTRIA Verarbeitungsrichtlinien für Bio-Lebensmittel und der BIO AUSTRIA-Wertewelt zu wirtschaften.

Die BIO AUSTRIA Richtlinien liegen über den Kriterien der EU-Bio-Verordnung. In über 100 Punkten sind die BIO AUSTRIA

Produkte strenger produziert als Produkte von Biobauern, die lediglich nach der EU-Bio-Verordnung produzieren. So wird der gesamte Betrieb biologisch bewirtschaftet, biologische Futtermittel stammen weitgehend aus Österreich, der Gesamtstickstoffeintrag durch organische Düngung ist beschränkt, Rinder erhalten nur max. 15 % Kraftfutter, es gibt zusätzliche Einschränkungen bei Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, Nanotechnologie ist verboten.



DAS EU-BIO-ZEICHEN

kennzeichnet verpackte Produkte, die mindestens den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen. Es ist verpflichtend auf allen in der EU produzierten Bio-Produkten angebracht und garantiert, dass das Produkt biologisch erzeugt wurde.



DAS AMA-BIO-SIEGEL MIT HERKUNFTSANGABE „AUSTRIA“

garantiert 100 % biologische Zutaten, die über den gesetzlichen Anforderungen produziert werden. Alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe müssen aus Österreich kommen und die Be- und Verarbeitung gänzlich in Österreich erfolgen. Darüber hinaus sind z.B. die erlaubten Zusatzstoffe in der Verarbeitung nochmals um ein Viertel eingeschränkt.

DAS AMA-BIOZEICHEN OHNE HERKUNFTSANGABE

garantiert, dass das Produkt gemäß der AMA-Biosiegel-Richtlinie hergestellt wurde. Für dieses Zeichen können die Bio-Zutaten uneingeschränkt international zugekauft werden. Der Ort der Be- und Verarbeitung sowie die Herkunft der Bio-Rohstoffe sind bei diesem Zeichen nicht auf das Inland eingeschränkt.

Bio-Kontrolle

Ob Biobauer, Verarbeiter oder Händler: Alle, die Bio-Lebensmittel produzieren, sind eingebunden in ein einzigartiges Kontrollsystem.

In Österreich sind der Anbau und die Kontrolle biologischer Lebensmittel durch EU-Verordnungen geregelt. Die Bio-Betriebe werden mindestens einmal jährlich von einer unabhängigen Stelle überprüft.

Die unabhängigen Kontrollstellen unterliegen der Aufsicht der Lebensmittelbehörden. BIO AUSTRIA Höfe müssen nicht nur die EU-Verordnungen einhalten sondern auch die noch strengeren BIO AUSTRIA-Verbandsrichtlinien.

AM BIO-BETRIEB

werden artgemäße Tierhaltung und biologischer Pflanzenbau überprüft. Dass ihr Gemüse nicht mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln in Berührung kommt, das Saatgut aus biologischer Landwirtschaft stammt und keine leicht löslichen mineralischen Dünger in den Boden gelangen – das überprüfen fachlich ausgebildete Kontrolleure vor Ort.

Damit sich auf dem Bio-Bauernhof alle Tiere „sauwohl“ fühlen, wird der regelmäßige Auslauf ins Freie, der Weidegang, das biologische Futter und vieles mehr genau unter die Lupe genommen. Verstöße gegen die Richtlinien werden streng geahndet und von einer einfachen Verwarnung bis hin zur Aberkennung des Bio-Status sanktioniert.

BEI VERARBEITUNGSBETRIEBEN

werden ebenfalls die Kriterien der EU-Verordnung und bei BIO AUSTRIA Partnern die BIO AUSTRIA Richtlinien kontrolliert.

Die Trennung von Bio- und konventioneller Ware im Bereich des Wareneingangs, der Verarbeitung, der Lagerung und des Warenausgangs wird mittels einer Warenflusskontrolle gewährleistet. Sämtliche Roh- und Zusatzstoffe werden auf ihre Gentechnikfreiheit kontrolliert. Synthetische Farbstoffe, Geschmackverstärker, künstliche Aromen, Stabilisatoren oder synthetische Süßstoffe sind bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln strikt verboten.

IN HANDEL UND GASTRONOMIE

sind all jene, die biologische Waren aufbereiten und verarbeiten kontrollpflichtig. Betriebe, die bereits verpackte und etikettierte Ware ein-, und verkaufen, sind nicht kontrollpflichtig.



Mehr . Mehr Qualität.

Das **AMA-Biosiegel** ist ein unabhängiges, behördlich genehmigtes Gütesiegel. Seine Verwendung ist strikt an die Einhaltung der AMA-Bio-Richtlinien gebunden. Das AMA-Biosiegel steht allen Bio-Produzenten für die Kennzeichnung ihrer Lebensmittel zur Verfügung.

Das AMA-Biosiegel steht für:

- ✓ 100 Prozent biologische Zutaten
- ✓ ausgezeichnete Produktqualität
- ✓ transparente Herkunft der Rohstoffe
- ✓ von unabhängigen Stellen kontrolliert

Wir bringen Kultur
in unsere Landschaft.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



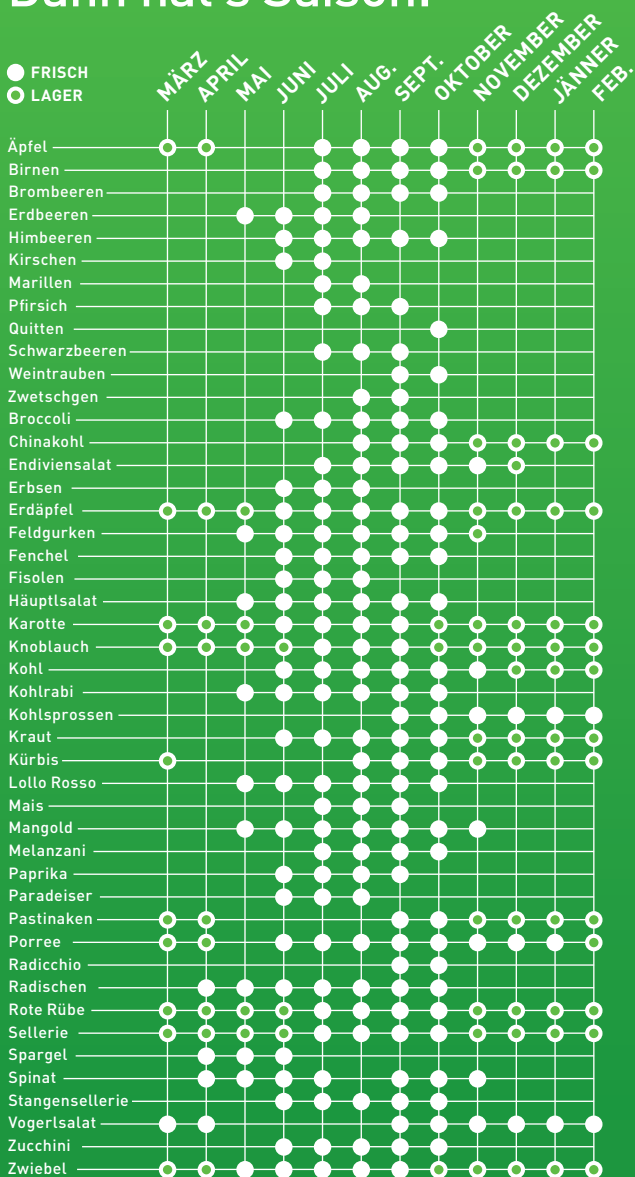
Abwechslungsreiche Landschaften bieten allen Erholung und Wohlbefinden. Biobäuerinnen und Biobauern ist eine vielfältige Kulturlandschaft sehr wichtig. Deshalb legen sie Hecken, Raine, Ackerwildstreifen oder Feldgehölze an. Vögel und Insekten finden dort ihren Lebensraum als Nützlinge für einen natürlichen Pflanzenschutz.

Wusstest Du? Die höhere Vielfalt der Begleitflora von Bio-Getreidefeldern fördert Insekten wie Wildbienen, Honigbienen und Hummeln, welche die Blüten dieser ergänzenden Pflanzen aufsuchen.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

Dann hat's Saison:

- FRISCH
- LAGER



Quelle: Bio Ernte Steiermark



TENNENGAU

Abtenau, Erfeld 2
Quehenberger Matthias

Kainhof

T: 06243/2208, 0676/842214394

E: quehenberger@utanet.at



Bauernbrot, Kletzenbrot, Hühnereier, Jungrind-Fleisch alle 2 Monate im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Hauswürstel, Schweinespeck, Brennholz, Heumilch, Kuhmilch, Rohmilch, Frischkäse aus Kuhmilch, Knoblauchkäse, Kräuterkäse, Kräutertopfen, Liptauer, Schnittkäse, Butterkäse, Topfen, Topfenaufstrich, Vollmilchtopfen, Weichkäse in Öl, Weichkäse mit Kräutern;

Bauernmarkt Abtenau Parkplatz Ost Freitag 13-16 Uhr

Abtenau, Möselberg 10

Schnitzhofer Johann

Schnitzhof

T: 06243/2518, 0664/4118033

E: schnitzhof@aon.at

www.schnitzhof.eu



Almhütte Schnitzhof Alm: Almladen und Almausschank, Urlaub am Bauernhof

Abtenau, Schorn 14
Wintersteller Herbert

Oberrettenbach

T: 06243/20158, 0677/61929873

E: barb.wintersteller@gmail.com



Hühnereier, Milch, Joghurt;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Abtenau, Wagner 11

Reiter Stefan

Obermais

T: 06243/28824, 0664/1671881

E: office@obermais.at

www.obermais.at



Geselchtes vom Rind, Schweinespeck, Wurstwaren von Rind und Schwein, Geschenkkisterl/körbe, Zirbenlikör, Fleischveredelung ausschließlich mit Natursalz;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Bauernmarkt Abtenau Parkplatz Ost

Adnet, Spumberg 9
Brunauer Christine
 Niederunteregg
 T: 06245/74348, 0664/73725978
 E: brunauer@aon.at
 www.untereggs-kraeutergartl.at



Schnäpse, Tinkturen, Kräutersalz, Kräutertee;
 Kräuter Energie Seminare, Seminarraum, Vorträge altes Wissen und
 Tipps gegen kleinere, alltägliche Beschwerden, Vorträge Salben rü-
 ren, Tinkturen ansetzen, Workshops Kräuter & Salz, eigenes frisches
 Kräutersalz herstellen für Kinder und Erwachsene, Betriebsführungen
 TEH-Praktikerin, Lehrgang Hausapotheke, Betriebsführungen und
 Seminare, Betriebsführungen von Mai-Oktober, Seminare ganzjährig,
 Führungen durch den TEH-Kräutergarten, Wandermöglichkeit: über
 Gasthaus Broswirt zum Kräutergarten, Schaubauernhof von Mai bis
 Oktober

Adnet, Wimberg 23
Fagerer Simon
 Unterkuhmanngut
 T/F: 06245/74514, 0676/9395140



Hühnereier, Kalbinnenfleisch 5x jährlich im Mischpaket, Vollmilch-
 kalbfleisch 2x jährlich im Mischpaket, Leberknödel, Sulz vom Rind,
 Apfelsaft, Birnenbrand, Obstler, Tannensirup, Zwetschkenschnaps,
 Weintrauben;
Hofladen (Fleischverkauf nur bei Schlachtung)

Bad Vigaun, Mayrhofweg 170
Schlager Georg
 Mayrhof
 T: 06245/71447
 E: georgschlager@gmx.at



Hühnereier, Baby-Beef 3x jährlich im Mischpaket, Jungrind-Fleisch
 3x jährlich im Mischpaket, Kalbfleisch im Mischpaket, Kalbinnen-
 fleisch 3x jährlich im Mischpaket, Suppenhühner 2x jährlich in
 Einzelteile, bunte u. helle Eierteigwaren;
*Ab-Hof-Verkauf 7-24 Uhr, Belieferung von Gasthäusern und Wieder-
 verkäufern*

Golling, Haarbergweg 340
Harlander Gertraud
 Seiwaldbauer
 T: 06244/7134, 0664/2734522
 E: info@seiwaldgut.at
 www.seiwaldgut.at



Apfelbrand, Birnenbrand, Edelbrand, Enzianbrand, Himbeerbrand,
 Holunderbrand, Marillenbrand, Meisterwurzschnaps, Obstler, Vogel-
 beerschnaps, Wacholderschnaps, Williamsbrände, Zirbenschknaps,
 Zwetschkenschnaps;



Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Biofest Salzburger Kapitelplatz, Rupertikirtag am Salzburger Mozartplatz, Belieferung von Wiederverkäufern, Online-Shop, Postversand

Hallein, Bauernbräuweg 1

Gumpold Anna

Bauernbräu

T: 06245/84381, 0664/3892690

E: anna.gumpold@aon.at



Hühnereier, Jungrind-Fleisch, Kochkurse auch mit Fleisch und Workshops rund um den Biolandbau, Vorträge Wildkräuter, Kräuter-verarbeitung, Delikatessen am Wegesrand, Workshops: Kräuterworkshops, Kochkurse, Brotbacken im Holzofen, Stoffdruck, Töpfern, Betriebsführungen, Kräuterpädagogin, Bio-Botschafterin, Schule auf dem Bauernhof ganzjährig, Kräuterpädagogik, Schaubauernhof ganzjährig, Angebote für Kinder und Erwachsene;
Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 20 km

Hallein, Gamperstraße Süd 18

Brunauer Florian

Brüggler

T/F: 06245/82279, 0664/5140402

E: florian.brunauer@gmx.at



Dinkelbrot, Eier aus Freilandhaltung, Dinkel auch Dinkel geschält, Roggen, Weizen, Dinkelprodukte, Dinkelreis, Milch, Sonnentkäse 50 % FiT, Grillkäse 50 % FiT, Sbg. Fastenzeitkäse 10 % FiT, Sbg. Bauernkäse 30 % FiT;
Ab-Hof-Verkauf, Bauernmarkt am Winklhof in Oberalm am Mittwoch 16-18 Uhr, Freitag 13-17 Uhr

Krispl, Gaißau 43

Schnaitmann Christine

Wallman

T: 0664/3415043

E: office@wallmanhof.at

www.wallmanhof.at



Pinzgauer Rindfleisch im Mischpaket oder Gustostücke, Räucher-mischungen, Liköre, Tinkturen, Gewürzmischungen, Kräutersalz, Kräutertee, Essig, Workshops zum Thema Naturapotheke, Naturkosmetik, Naturküche und Blütenessenzen, Schaubauernhof;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Online-Shop

Kuchl, Georgenberg 1

Rönnestedt Andreas

Bachbauer

T: 0664/5713187

E: roenne.andi@sbg.at

www.kucherbiobeef.at



Hühnereier, Jungrind-Fleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchen-



fertig zerlegt, Milch, alte Apfelsorten, Walnüsse ganz;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Kuchl, Georgenberg 61
Mühlthaler Josef



Rucker

T: 06244/6952, F: 06244/69521

E: fam.muehlthaler@sbg.at

Hühnereier, Wachteleier, Kaninchenfleisch, Lammhälften, Suppenhühner, Wildhendl Mai, August, Oktober, Kräuterlikör, Latschenlikör, Meisterwurzschnaps, Nusslikör, Obstler, Wacholderschnaps, Zirbenlikör, Bunte Eierteigwaren, Dinkel-Eierteigwaren, Helle Eierteigwaren, Kräuter-Eierteigwaren, Vollkorn-Eierteigwaren, Heumilch;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Kuchl, Jadorf 1
Marchl Andrea



Karlbauer

T: 0664/3505807

E: peter.marchl@sbg.at

Beef-Natur vom Charolaisrind im Mischpaket und küchenfertig zerlegt;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Kuchl, Kellau 15
Rettenbacher Nikolaus



Fürstenhof

T: 06244/6475, 0676/4556605, F: 06244/647530

E: aktiv@fuerstenhof.co.at

www.fuerstenhof.co.at

Dinkelvollkornbrot, Kürbiskernbrot, Sonnenblumenbrot, Kräuteressig, Geschenkkisterl/körbe Frühlingserwachen, Sommerfrische, Herbstauslese, Winterzauber, Teigwaren, Schokoladenwaren, Honig, Almrose-Molkekosmetik: Duschgel, Shampoo, Lotion, Pflegecreme, Solera-Salzkosmetik: Duschgel, Shampoo, Lotion, Pflegecreme, Kräutergelees, 30 verschiedene Käsespezialitäten, Frischkäse aus Kuhmilch in Öl: Almkräuter, Bärlauch, Chili, Paprika, Frischkäse aus Kuhmilch, Käsepesto: Bärlauch, Chili, Kürbis, Almkräuter, Bärlauch, Chili, Kürbis, Sauerrahmbutter, Schnittkäse (Kuhmilch): Butterkäse, Kräuterkäse, Kuahmelker, Freiecker, Juchizer, Salzachtaler, Holzknechtkäse, Sonnenkäse, Weichkäse: Blaublüter, Zwiefacher, Kürbi, Butterkäse, Kerterer, Camembert Käseperle, Wolferl, Öle, Steinsalz mit Lavendel, Fruchtchutneys Jostabeere, Rhabarber, Ringlotte, Vogelbeere, Zwetschke, Gelees, Marmeladen/Fruchtaufstriche; Exkursionsbetrieb, Schaubauernhof, Betriebsführungen (Bauer, Käser u. Käsesommelier): „Bio-Molke Kosmetik selber machen“ jeden Freitag um 10 Uhr; Führungen inkl. 4 Käsekostproben täglich um 11 Uhr, außer Sonn- und Feiertag, Betriebsführungen für Bus- und Gruppenreisen zum Thema „Von der Kuh bis zum Käse“, „Käse selber machen“ täglich um 10 Uhr, außer Freitag, Sonntag, Feiertag, tägliche



Führungen „Von der Milch zum Käse“ durch die Schaukäserei um 11 Uhr, Exkursionen/Führungen Anmeldungen unter aktiv@fuerstenhof.co.at, Schule auf dem Bauernhof: Milchgewinnung, Käseverarbeitung, -verkostung, Jause, selbst produzierten Käse, Bauernhof-Cafe täglich von 9-17 Uhr (ausser Sonn- und Feiertag) mit hausgemachten Kuchen-/Strudel-Spezialitäten und Kaffee;

Hofladen Montag-Samstag 9-17 Uhr

Kuchl, Kellau 43

Lienbacher Thomas

Hinterkellaubauer

T/F: 06244/5050, 0664/3703973

E: thomas.lienbacher@aon.at

www.hinterkellaubauer.at



Eier, selbstgebrannte Schnäpse, Äpfel, Birnen, Zwetschken, Urlaub am Bauernhof, Ferienwohnung, Zimmer;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Kuchl, Moos 3

Siller Katharina

Hagn

T: 06244/5437, 0664/3890059

E: k.siller@outlook.at



Hühnereier, Teigwaren, Kuhmilch;

Ab-Hof-Verkauf täglich

Oberalm, Alte Wiestalstr. 3

Hofstätter Stefan

Schönbauer

T: 0664/8964672

E: marianne.hofstaetter@gmx.at



Brot, Schnaps, Butter, Frischkäse, Milchprodukte, Rahm, Schnittkäse (Kuhmilch), Topfen;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Oberalm, Guglhaidenstr. 8

Ebner Dionys

Jellgut

T: 06245/88773, 0664/3856552

E: jellgut@gmx.at



Hühnereier, Kuhmilchautomat, Frischkäse aus Kuhmilch, Joghurt, Molke, Vollmilchtopfen;

Ab-Hof-Verkauf 0-24 Uhr nur eigene Produkte

Oberalm, Kahlsperstr. 62**Kasperer Franz**

Tonibauer

T: 06245/77217, 0664/2008866

www.saegeprofi.at



Hühnereier, Jungrind-Fleisch, Vollmilchkalbfleisch, Apfelbrand, Birnenbrand, Edelbrand, Kräuterbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps;
Ab-Hof-Verkauf

Puch, Leitnerstr. 33**Meißl Stefan**

Moosbauer

T: 06245/75467



Holzofenbrot mit oder ohne Walnüsse auf Bestellung, Hühnereier auf Bestellung, Enten im Herbst auf Bestellung, Gänse im Herbst auf Bestellung, Kalbfleisch 1-2x im Jahr, Rindfleisch 1x im Jahr, Edelbrand, Rohmilch, Butter auf Bestellung, Schnittkäse (Kuhmilch) 1x im Jahr, Topfen auf Bestellung, Obst;
Ab-Hof-Verkauf nur nach telefonischer Bestellung

Scheffau, Moosegg 19**Siller Manfred**

Bachrain

T: 06244/6166, 0664/2422969

E: info@bachrain.at

www.bachrain.at



Jungrind-Fleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Urlaub Wander- und Bikerparadies, Schilift, Winterwanderwege, Loipe und Rodelbahn am Haus, Ausflugs-gasthof Bio-Gastronomie alles Bio, Spielplatz, Damwildgehege, original Pinzgauer Ziegen, Esel, Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück, 4 Blumen;
Ab-Hof-Verkauf

Scheffau, Scheffau 10a**Winkler Josef**

Hochberg

T: 06244/8791, 0664/5019682

E: sepp.winkler@sbg.at



Rindfleisch vom Galloway im Mischpaket;
Ab-Hof-Verkauf

Wir investieren Milliarden
zum Wohle aller.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



In einer Handvoll lebendiger Erde befinden sich Milliarden von Klein-Lebewesen: Regenwürmer, Käfer, Pilze und Bakterien. Sie sind die Basis für die Boden-Fruchtbarkeit und das Wachsen der Pflanzen.

Diese Milliarden an Helferlein unter der Erde sind das wichtigste Kapital für Biobäuerinnen und Biobauern. Deshalb pflegen und vermehren sie diese lebensnotwendige Grundlage zum Wohle aller.

Wusstest Du? Unter einer gutwüchsigen Bio-Weide in der Größe eines Fußballfeldes befinden sich 25 Tonnen Bodenlebewesen, das entspricht einem Gewicht von 40 Kühen.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

PONGAU

Bad Hofgastein, Breitenberg 2

Schönegger Herbert

Schneiderbauer

T: 06432/7714

E: maurer.schneiderbauer@a1.net



Hühnereier, Schnäpse, Kuhmilch, Butter, Käse, Topfen;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Bad Hofgastein, Gadaunern 70

Stuhler Michael

Hintermanngütl

T: 06432/2561, 0664/1603134, F: 06432/25612

E: bio@hintermann.at

www.hintermann.at



Hühnereier, Lammfleisch ganzjährig im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Lammrollbraten, Geselchtes vom Schwein, Lammwürste, Asiasalate, Pflücksalat, Bataviasalat, Bleichspargel, Bohnen, Bolognesersalat, Broccoli, Buschbohnen, Chili, Chinakohl, Eichblattsalat, Eissalat, Endiviensalat, Erbsen, Fisolen, Grünspargel, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Jungzwiebeln, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Knollenfenchel, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kopfsalat, Kraut, Mangold, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Pfefferoni, Porree, Lauch, Radieschen, Rettich schwarz, Rhabarber, Rote Rüben, Rotkraut, Blaukraut, Ruccola, Sauerkraut, Sellerie, Spinat, Spitzkraut, Tomaten, Tomatenraritäten, Vogelsalat, Weißkraut, Wirsing, Wurzelpetersilie, Zucchini, Zuckerhut, Zuckermais, Zwiebeln, Apfel-Karottensaft, Apfelbrand, Apfelsaft, Beerenlikör, Birnenbrand, Holunderblütensirup, Holunderbrand, Kräuterschnaps, Kräutersirup, Marillenbrand, Obstler, Vogelbeerschnaps, Zwetschenschnaps, Dinkel, Roggen, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln festkochend, Basilikum, Beifuß, Bohnenkraut, Borretsch, Eibisch, Estragon, Koriander, Kräutersalz, Kräuterteemischung, Lavendel, Liebstöckl, Majoran, Melisse, Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Wildkräuter, Ysop, Zitronenmelisse, Frischkäse aus Kuhmilch, Mozzarella, Vollmilchtopfen, Weichkäse: Camembert, Pfefferkäse, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Marillen, Nektarinen, Pfirsiche, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Walnüsse ganz, Wassermelonen, Weintrauben, Zwetschken, Kürbiskernöl und Hanföl, Obstbäume, Champignons, Fruchtmuse, 3 Ferienwohnungen ganzjährig;

Ab-Hof-Verkauf, Bestellungen per Mail - täglich außer Sonntag möglich, Pongauer Bauernladen in St. Johann/Pg. – Kongreßhaus am Dom, Dienstag von 8.00 bis 17.00 Uhr, Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr durchgehend, Pongauer Bauernladen in Schwarzach/Pg. – vis a vis Sport Pointner sowie Postamt, Dienstag von 8.00 bis 17.00 Uhr, Freitag von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr durchgehend, Bauernmarkt am Winkelhof in Oberalm am Mittwoch 16-18 Uhr, Freitag 13-17 Uhr, Bauernmarkt Marktstand Mittwoch und Samstag – Bad Hofgastein, Tourismusinfo-Tauernplatzbrunnen von 8.30 bis 12.00 Uhr

Bad Hofgastein, Wieden 52

**Viehauser Markus und
Berghammer Martina**

Schmaranzgut

T: 06432/6719, 0664/1605575, F: 06432 67198

E: office@schmaranz.at

www.schmaranz.at



Bio-Hofbierbrauerei mit Bräustüberl, Anmeldung 06432/6719-40.
Betriebsführungen, Hofmetzgerei, Stromversorgung mit Wasserkraftwerk, Photovoltaik, Almwirtschaft, Schnapsbrennen, Exkursionen/Führungen für Kindergärten, VS, HS, AHS, LWS, Studenten, Landwirte & landw. Experten, Konsumenten

Bischofshofen, Kreuzberg 14

Saller Barbara

Lehen

T/F: 06462/2243, 0664/9233070

E: saller.b@a1.net

www.saller.co.at



Bauernbrot, Bauernkrapfen, Dinkel/Roggenbrot, Dinkelmehlspeisen, Milchbrot, Sonnenblumenbrot, Strudeln, Weizenmehlspeisen, Partyservice, Eier aus Freilandhaltung, Kalbinnenfleisch im Mischpaket, Rindfleisch im Mischpaket, Schweinefleisch im Mischpaket, Almschweine im November, Wildfleisch aus der Genussregion, Pongauer Wild auf Vorbestellung, Bündnerfleisch, Grammelshmalz, Schweinespeck, Sulz, Surfleisch, Holunderblütensirup und Bergholundersaft, Johannisbeerdicksaft schwarz, Ribiseldicksaft, Kuhmilch silofrei - im Sommer Almmilch, Almkäse, Butter, Buttermilch, Joghurt, Magertopfen, Sauerrahm, im Sommer Almbutter, Schlagobers, Rahm auf Vorbestellung, Topfen, Topfenaufstrich, Weichkäse mit und ohne Kräuter, Apfelspalten, Apfelringe, Dörrbirnen/Kletzen, Almhütte von ca. 20. Mai bis 26. Oktober auf der Kögeralm in Dorfgastein mit Nächtigungsmöglichkeit - Großteil ist bio;
Ab-Hof-Verkauf Donnerstag 13-18 Uhr, Bauernmarkt Bischofshofen Bahnhofstraße Freitag 9-13 Uhr. (Jänner und Februar Winterpause), Belieferung von Großküchen, Gastronomie, Hauszustellung im Umkreis von 20 km, Online-Shop

Eben, Schattbachwinkelweg 32

Pfister Johann

Neudegghof

T/F: 06458/8356, 0664/1209398

E: neudegg.bio.farm@aon.at

www.neudegghof.at, www.urlaubambauernhof/neudegghof



Aronia-Pulver, EZA-Produkte;

Verkaufsautomat

Eben, Schattbachwinkl 33a

Lanner Elke

Schattbachgut

T: 06458/8641

E: elke.lanner@aon.at



Kuhmilch, Butter, Frischkäse Rollen mit Kräuter, Weichkäse in Öl;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Filzmoos, Hachau 163

Rettenwender Angela

Lackengut

T/F: 06453/8653, 0664/9119369

E: feriegut.lackenhof@sbg.at

www.lackenhof-filzmoos.at



Salzburger Bio-Weidegans saisonal

Goldegg, Hasling 4a

Lercher Heidi

Mitteruralsberg

T: 0664/1526318, 0664/2850938, F: 06415/8293

E: lercher@sbg.at



Roggenbrot auf Vorbestellung, nur ab Hof, Walnussbrot auf Vorbestellung, nur ab Hof, Schweinefleisch 2x jährlich nach Vereinbarung, Bauernkörbe je nach Wunsch, Vogelbeerschnaps und Birnenschnaps nur Ab-Hof-Verkauf, Zwetschkenschnaps nur ab Hof, Butter, Butterschmalz, Frischkäse, Frischkäse in Öl, Hartkäse, Käse, Schnittkäse (Kuhmilch): 16 verschiedene Sorten, Schotten, Topfen, Weichkäse, Weichkäse in Öl, Preiselbeermarmelade nur ab Hof, Schwarzbearmarmelade nur ab Hof, Zwetschenmarmelade nur ab Hof;
Ab-Hof-Verkauf Montag 9-11.30 Uhr, Donnerstag 17-19 Uhr, Pongauer Bauernladen in St. Johann/Pg. – Kongreßhaus am Dom, Dienstag von 8-17 Uhr, Freitag von 8-18 Uhr durchgehend, Pongauer Bauernladen Schwarzach Salzburgerstr. 20, Dienstag 9-17 Uhr, Freitag 9-18 Uhr

Goldegg, March 7

Harlander Josef

Eyersberghof

T/F: 06415/8266, 0664/1612696

E: jharlander.eyersberg@aon.at



Edelbrände aus unserer kleinen Hofbrennerei: Apfel, Birne, Vogelbeer, Frischkäse in Öl, Schnittkäse (Kuhmilch), Topfen;
Ab-Hof-Verkauf, Pongauer Bauernladen Schwarzach und St. Johann

Goldegg, Weng 31

Reicher Markus

Oberau

T/F: 06415/8886, 0664/8557373



Angus-Beef 3-4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt,
Jungrind-Fleisch 2-3x jährlich im Mischpaket und küchenfertig
zerlegt;

*Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung, Hauszustellung für Konsumenten
im Umkreis von 50 km bzw. nach Vereinbarung*

Hüttau, Hüttau 21

Posch Hedwig

Eisenhut

T: 06458/7622, 0664/73160675, 0664/73040411

E: posch.eisenhut@aon.at

www.eisenhuat.at



Almoachsenfleisch, Baby-Beef, Beef-Natur, Freilandschwein, Jungrind-
Fleisch, Ochsenfleisch, Rindfleisch, Stierfleisch; Schaubauernhof
ganzjährig: Alte Haustierrassen, Wie kommt die Kuh zum Kalb? Altes
bäuerliches Werkzeug. Betriebsführungen Angebot für Kinder und
Erwachsene, Schule auf dem Bauernhof: Wie kommt die Kuh zum
Kalb, Museumsbesichtigung, alte Haustierrassen, Urlaub am Bauern-
hof, Ferienwohnung, Urlaub auf der Alm;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Hüttau, Iglsbach 2

Promegger Franz

Hintersattlegg

T: 06458/7126, 0664/6271741

E: franz.promegger@bio-austria.at



Jungrindfleisch 2x jährlich, Kitzfleisch 1x jährlich im Herbst,
Lammfleisch 1x jährlich im Frühsommer, Urlaub am Bauernhof,
Ferienwohnung;

Ab-Hof-Verkauf und Hauszustellung nach tel. Vereinbarung

Radstadt, Premweg 3

Maier Margaretha

Premhof

T/F: 06452 6543, 0664/1318486



Rindfleisch auf Bestellung, Milch, Butter, Topfen;

*Ab-Hof-Verkauf, Bauernmarkt Radstadt Stadtplatz, Freitag 7-12 Uhr
alle 14 Tage*

Radstadt, Steinerweg 4**Kocher Thomas**

Steinergut

T: 0664/9414082, F: 06452/6026

E: thomas.kocher@gmx.at



Wildhendl auf Vorbestellung, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Waldhonig, Beifuß, Brennessel, Brennesseltee, Eibisch, Johanniskrauttee, Kamillentee, Kräuter und Gewürze 60 verschiedene Sorten von Apfelminze bis Zitronenmelisse, Kräutertee, Lavendel, Liebstöckl, Lindenblütentee, Majoran, Malve, Melisse, Ringelblume, Salbei, Schafgarbe, Schafgarbentee, Wildkräuter, Ysop, Johannisbeergelee, Marillenmarmelade, Zwetschkenmarmelade;

Bauernmarkt am Winklhof in Oberalm am Mittwoch 16-18 Uhr, Freitag 13-17 Uhr, Bauernmarkt gerade Wochen Radstadt 7:30 - 12:00 Uhr, Bauernmarkt ungerade Wochen Oberalm LFS Winklhof 13:30 - 16:30 Uhr, Bauernmarkt ungerade Wochen Salzburg Kajetanerplatz 8:00 - 13:00 Uhr, Salzburg Schranne rechts von Andräkirche Donnerstag 7-12:30 Uhr an geraden Wochen, Hauszustellung nach Vereinbarung, Online-Shop, Postversand

Radstadt, Unterer Schwemmberg 37**Winter Rosemarie**

Eschbachhof

T: 06452/5077

E: biobauernhof@eschbachhof.at

www.eschbachhof.at

Hofeigene Produkte, 2 Ferienwohnungen für 3-7 Personen und Ferienhütte für gemütlichen Hüttenurlaub, Eschbachhütte, Ponyreiten, Infrarotsauna, Urlaub am BIO-Bauernhof 4 Blumen

St. Johann, Einöden 21**Ortner Sylvia**

Schruntenhof

T: 0664/9221053

E: sortner87@gmail.com



Faschiertes vom Highlandrind, Hochlandrind-Fleisch im Oktober im Mischpaket von 5 oder 10 kg, Birnenschnaps, Obstler, Vogelbeerschnaps;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung, Hauszustellung im Umkreis von 50 km bzw. nach Vereinbarung

St. Johann, Talblickstr. 31**Zirnitzer Josef**

Vordereben

T/F: 06412/8696, 0676/4030079

E: vorderebenhof@aon.at

www.vorderebenhof.at



Hühnereier;

Pongauer Bauernladen St. Johann: Di. 9-17 Uhr, Fr. 9 -18 Uhr

St. Martin, Edtstr. 27
Kronberger Daniela
Oberedt
T/F: 06463/7600, 0664/4006686
E: guenther.kronberger@aon.at



Hühnereier, Geräuchertes auf Anfrage, Honig;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

St. Veit, Kirchweg 8
Donauer Richard
Dopplerhof
T: 06415/7511, 0664/2116653, F: 06415/751133
vorsorge@donauer.at
www.dopplerhof.at



Rohmilch, Graukäse;
*Ab-Hof-Verkauf Milchautomat und Käsekühlschrank 0-24 Uhr,
Belieferung von Großküchen*

St. Veit, Oberuntersberg 12
Pointner Johann jun.
Blahof
T: 06415/6264, 0664/2313780
E: blahof@aon.at



Kuhmilch, Äpfel, Kirschen, Obst, Zwetschken, Enzianbrand,
Kirschenbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps, Bauholz, Brennholz
Kutschenfahrten;
Ab-Hof-Verkauf, Hauszustellung im Umkreis von 5 km

Wagrain, Egg 19
Riepler Martin
Hinteregg
T/F: 06413/8086, 0664/9989552
E: bio-hinteregg@gmx.at



Milch, Ziegenmilch, Ziegenfrischkäse, Gemüse, Kartoffeln, Tee,
Liköre, Schnäpse;
Ab-Hof-Verkauf

Wagrain, Ginau 2
Gfrerer Anna
Hinterellmau
T: 06413/8773, 0664/73501966, F: 06413/87734



Bauernbrot, Bauernkrapfen, Dinkelvollkornbrot;
Pongauer Bauernladen: Di 9-17 Uhr, Fr 9-18 Uhr

Wagrain, Weberlandl 15

Weichselbraun Rudolf

Steinbach

T: 06413/8616, 0664/3205254, F: 06413/86161

E: weichselbraun@sbg.at

www.biofreilande.at



Hühnereier, Wachteleier nur im Sommer, Schafwolle, Lammfleisch küchenfertig zerlegt, Lammhälften küchenfertig zerlegt, Suppenhühner 1x jährlich, Floristik aus Meisterhand auf Vorbestellung, Apfelbrand, Eierlikör, Hühnermist;
Ab-Hof-Verkauf Bio-Eier jederzeit im Kühlschrank zur Selbstentnahme, Belieferung von Gasthäusern, Großküchen, Wiederverkäufern, Bauernläden



Wir predigen nicht
Wasser, wir schützen es.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



Die Qualität unseres Trinkwassers sowie unserer Flüsse, Seen und Meere hängt stark davon ab, welche Landwirtschaft betrieben wird.

Biobäuerinnen und Biobauern schützen unsere Lebensgrundlage Wasser, weil sie konsequent auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Dünger verzichten.

Wusstest Du? 94 Milliarden Liter Wasser könnten jährlich eingespart werden, wenn alle ÖsterreicherInnen Bio-Milch konsumierten.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

FLACHGAU & ANGRENZENDES OÖ

Abersee, Farchen 24
Eisl GmbH, Eisl Eis
Wolfgangsee Schafprodukte
 Seegut Eisl / Stoffbauer
 T: 06227/3234, F: 06227/323436
 M: office@seegut-eisl.at
 www.seegut-eisl.at



Geschenkkisterl/körbe, Schafrohmlisch, Fruchtmolke von der Schafmilch Holunderblüte-Erdbeere, Mango-Vanille, Johannisbeere, Schaffrischkäse, Schaffrischkäse Dessertkäse: Mandel-Rolle, Zimt-Rolle mit Honig gesüßt, Schafjoghurt von der Schafmilch Holunderblüte-Erdbeere, Mango-Vanille, Johannisbeere, Schafkäse, Schafmilchprodukte Produkte von Mitte Februar bis Mitte November, Schaftopfen aus Vollmilch, Speiseeis, 1. Schafmilcheis-Salon Österreichs: Eisl Eis - Bio-Schafmilcheis handwerklich hergestellt am Seegut Eisl in den Sorten Vanille, Schokolade, Haselnuss, Waldviertler Graumohn, Heidelbeer-Rosmarin, Joghurt-Himbeer, Kürbiskern, Kokos, Marille-Topfen, reines Milcheis, Schafkäse-Honigsüß (Premium Eis), Joghurt-Kirsch. Sorbets: schwarze Ribisel, Erdbeere, Orange, Zitrone-Minze, Betriebsführungen, Exkursionsbetrieb für Erwachsene und Schüler mit Anmeldung;

Ab-Hof-Verkauf Schafkäseautomat 24 Stunden 7 Tage die Woche, Hauszustellung für Handel und Gastronomie, Gastro-Großhandel

Anthering, Berg 5
Klinger Martin und Rosina
 Biogemüse Klingerbauer
 T/F: 06223/2689, 0664/73473840
 M: klingerbauer@aon.at
 www.klingerbauer.at



Kopfsalat der Saison, Mangold, Gurken, Speisekürbis, Zucchini, Gemüse der Saison, Säfte, Konserven und Sauergemüse, Hühnereier, Fisolen, Kartoffeln, Kohl, Kraut, Kräuter und Gewürze, Obst der Saison, Karotten, Rote Rüben, Sellerie, Porree, Lauch, Brot (Itzlingers Biobäckerei);

Bauernmarkt Hallein Griesplatz Freitag 14-17 Uhr, Bauernmarkt Kajetanerplatz Salzburg Freitag 8-13 Uhr, Hofladen Samstag 7.30-12 Uhr

Bergheim, Breitweg 2
Nussdorfer Matthias
 Breit
 T/F: 0662/456763, 0664/9494040
 E: m.nussdorfer@bilanz-buchhalter.at



alte Apfelsorten, Äpfel, Dörrbirnen/Kletzen, Dörrzweitschken, Birnenbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps, Apfelessig, Apfel-Birnensaft, Apfelsaft, Apfel-Birnenmost, Getreidemöhlen, Brennholz, Hackschnitzel, Rundholz, Hühnereier, Birnen, Heumilch, Kuhmilch, Rohmilch, Walnüsse ganz, Reinigungsmittel, Hühnermist, Kuhmist, Stallmist,



Kirschen, Zwetschken, Heu, Stroh, Tierfutter, Pressobst,
Wirtschaftsobst;
*Salzburg Schranne Donnerstag 6-12.30 Uhr,
Hofladen Mittwoch ab 15 Uhr*

Bürmoos, Stierlingwaldstr. 12

Hainz Johannes

Bischofbauer

T/F: 06274/7939, 0660/4629262

E: hainz@sbg.at

www.biofleisch-hainz.at



Hanfbier, Malzbier, Zwickl, Schmalz, Fischfeinkost und Fischfilets, Geräucherte Fische, Fleischaufstrich, Kalbsrollbraten, Lammrollbraten, Schweinsbraten, Leberaufstrich, Leberkäse, Leberknödel, Sulz, Verhackertes, Forelle, Enten zu Weihnachten und Martini, Gänse zu Weihnachten und Martini, Masthühner 3x pro Woche in Einzelteile, Puten 1x jährlich im Herbst, Truthahn, Geselchtes vom Schwein, Geselchtes vom Rind, Schweinespeck, Faschiertes vom Kalb, Kalbfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Vollmilchkalbfleisch küchenfertig zerlegt, Karpfen, Kaspressknödel, Knödel, Laibchen, Anis, Basilikum, Beifuß, Bohnenkraut, Dille, Estragon, Fenchel, Gartenkräuter, Heublumen, Kümmel, Liebstöckl, Majoran, Oregano, Petersilie, Rosenblütenblätter, Rosmarin, Safran, Salbei, Schafgarbe, Schnittlauch, Senf, Senfkörner, Thymian, Wildkräuter, Ysop, Zitronenmelisse, Faschiertes vom Lamm, Lammfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Milchlamm küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Rind, Kalbinnenfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Ochsenfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Rindfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Stierfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Saibling, Bündnerfleisch, Hirschschinken, Putenschinken, Rinderschinken, Faschiertes vom Schwein, Schweinefleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Surfleisch v. Schwein, Brotgewürz, Salatgewürze, Feldhase auf Bestellung küchenfertig zerlegt, Rehfleisch auf Bestellung küchenfertig zerlegt, Blutwürste, Bratwürste, Frankfurter, Hauswürstel, Hirschwurst, Käsekrainer, Knoblauchwurst, Lammbratwürstel, Lammwürste, Leberwürste, Presswurst, Putenwurst, Putenwürstel, Rindsdauerwurst, Rindswürste, Salami, Schinkenwurst, Selchwürste, Streichwurst, Exkursionsbetrieb;

Biomarkt Bergheim, Fa. Eiswerk, Donnerstag 14-18 Uhr, Stadt Salzburg: Grünmarkt, Max Reinhardt Platz Samstag 8-12.30 Uhr, Borromäuspunt Freitag 14-18 Uhr, Kajetanerplatz Freitag 8-13 Uhr, Schranne Donnerstag 6-13 Uhr, Belieferung von Gasthäusern und Wiederverkäufern

Elixhausen, Katzmoosstr. 49

Kreuzberger Markus

Katzmoos

T: 0650/2210770

E: katzmoos@gmx.at



Schnäpse, Weidegans saisonal, Masthühner und Legehühner, Lammfleisch, Rindfleisch

Elixhausen, Leichartingstr. 1
Költringer Bernhard und Lisa
 Leiharting
 T: 0664/1132381
 E: lisa.koeltringer@gmx.at



Puten saisonal, Wildhendl, Hühnereier;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Elsbethen, Höhenwald 2
Haslauer Katharina
 Oberhöhenwald
 T: 0662/260754, 0664/3046884
 E: oberhoehenwald@a1.net



Schafmilch u. -produkte, Schaffrischkäse natur, Dreierlei mit Kräuter,
 Schafjoghurt natur, Vanille, Marille, Himbeer, Heidelbeer, Kaffee;
Hofladen Freitag 14-17 Uhr

Elsbethen-Glasenbach, Oberwinkl 21
Schiebel Norbert
 Loithramgut
 T: 0662/621533, 0664/2435045
 E: bettynor@gmx.net



Eier, Gemüse u. Salzburger Bio-Weidegans saisonal,
 Schaubauernhof;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Eugendorf, Holzmeisterstr. 12
Gruber Anna
 Pichlgut
 T/F: 06225/2045, 0664/5967131
 E: fam.alois.gruber@aon.at



alte Apfelsorten, Hühnereier, Ochsenfleisch 3x jährlich im Mischpaket
 und küchenfertig zerlegt, Zwetschken;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Eugendorf, Loidhartingerstr. 5
Gruber Martin
 Zenzenbauer
 T/F: 06225/8467, 0664/4663630



Lammfleisch von Mitte April bis Mitte August;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Faistenau, Oberwaldweg 7
Ebner Mathilde
Oberwaldgut
T/F: 06228/2322, 0664/9169912
E: info@oberwaldlift-faistenau.at
www.oberwaldlift-faistenau.at



Salzburger Bio-Weidegans saisonal;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung und Vorbestellung

Faistenau, Tiefbrunnaustr. 9
Pichler Rupert
Oberhöfern
T: 06228/2217, 0664/1208343
E: info@hoefern.com
www.hoefern.com



Heumilch, Urlaub auf der Alm, Almhütte Oberhöferhütte
Selbstversorgerhütte;
Milchautomat 0-24 Uhr

Hallwang, Döbringstr. 17
Golser Hannes
Lenzenbauer
T: 0650/9949847
M: info@lenzenbauer.at
www.lenzenbauer.at



Eier, Obst, Säfte, alte Apfelsorten, Äpfel, Himbeeren, Apfelessig,
Most-/Obstessig, Apfel-Karottensaft, Apfelsaft, Birnensaft,
Apfel-Birnenmost, Apfelmot, Birnenmost, Buschenschank/
Mostheuriger, Birnen, Birnenschaumwein, Frizzante, Kirschen,
Zwetschken;
Ab-Hof-Verkauf Selbstbedienungsladen

Hallwang, Forellenweg 42
Familie Krieg KG
T: 0662/660190, 0664/1022866, F: 0662/660304
M: admin@biofischzucht-krieg.at
www.biofischzucht-krieg.at



Barsch, Fischfilets, geräucherte Fische, Lachs, Forelle, Karpfen,
Saibling;
*Grünmarkt Salzburg, Schranne Salzburg Donnerstag vormittag,
Belieferung von Gasthäusern, Wiederverkäufern*

Hallwang, Mühlthalweg 9
Lindner Andreas
Mühlthal
T: 0662/660804, 0664/5363692
E: muehlthalbauer@gmx.at



Kalbfleisch 1x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt,



Heumilch, Kalbinnen- u. Ochsenfleisch 1x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Hallwang, Reicherting 4

Unterholzer Niki

Unterreicherting

T/F: 06225/7929, 0664/1227906

E: niki.unterholzer@aon.at



Apfelsaft, Milch, Kakao und Bio-Eiskaffee (wird täglich an Schulen in der Stadt Salzburg geliefert), Heumilch, Kuhmilch, Birnen, Nusslikör, Walnüsse ganz, Äpfel, Kirschen, Marillen, Nektarinen, Zwetschken, Wirtschaftsobst, Holunderblütensirup, Brennholz, Rundholz;

Betriebsführungen ganzjährig zum Thema Milchverarbeitung, Schulmilcherzeugung, Milchkühe, Betriebsführungen/Hofführung, Schulmilch oder Butter selbst produzieren, Heu-Milchstraße, Schule auf dem Bauernhof, Verkostung verschiedener Fruchtmilchprodukte aus eigener Erzeugung, Exkursionsbetrieb für Konsumenten, Schaubauernhof ganzjährig am Donnerstag 10.30-12 Uhr, außer in Schulferien, für Busreisen nach Vereinbarung;

Hofladen nach tel. Vereinbarung

Henndorf, Wankham 1

Brandl Andreas

Grablergut, Imkerei Brandl

T: 0664/4145867

E: honig@imkerei-brandl.at

www.imkerei-brandl.at



Crenehonig, Wabenhonig, Waldhonig, Propolis, Wachs;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Hauszustellung für Konsumenten auf Anfrage

Hof, Riedlstr. 21

Gruber Fritz

Anzenberg

T: 06235/20164, 0650/8101912



Fruchtessige, Kuhmilchprodukte, Öle, Schafmilchprodukte, Ziegenmilchprodukte;
Schranne Salzburg Donnerstag 8-12 Uhr

Lamprechtshausen, Braunsberg 3

Gangl Franz und Ulrike

Kollmannbauer

T/F: 06274/4112, 0680/4065822

E: gangl.kollmannbauer@aon.at



Salzburger Bio-Weidegans saisonal 1x jährlich, Salzburger Bio-Wildmasthendl 4x jährlich, Hühnereier, Heumilch;



Ab-Hof-Verkauf Montag bis Sonntag 8-19 Uhr, Belieferung von Wiederverkäufern und Bauernläden

Mattsee, Gräbl 1
Eder Georg
Gräblerbauer
T: 0660/7253000
E: info@kinderparadies.org



Kuhmilch

Mattsee, Untermayrhof 1
Sturm Franziska
Koller
T: 06217/5392, 0664/5300843
E: simon.sturm@aon.at



Hühnereier, Nordmannstanne, Rotfichte, Weißstanne, Brennholz;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Belieferung von Großküchen, Gastronomie in Salzburg Stadt u. Umgebung

Michaelbeuern, Dorfbeuern 64
Hinterhauser Gerhard
Bioimkerei
T/F: 06274/8344, 0650/8988777
E: g.hinterhauser@sbg.at
www.bioimkerei.at



Akazienhonig, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Honig mit Nüssen, Honig-Fruchtmischung, Kastanienhonig, Lindenblütenhonig, Pollenhonig, Sonnenblumenhonig, Wabenhonig, Waldhonig, Gelée royale, Kerzen, Met, Pollen, Propolis, Wachs, Cremen, Kosmetik;
Ökohof Feldinger in Wals, Rochushof in Salzburg, Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 30 km bzw. nach Vereinbarung, Hofladen täglich und nach telefonischer Vereinbarung, Postversand

Neumarkt, Aring 43
Krenn Johanna
Dichtlhof
T: 0664/6503626
E: info@dichtlalm.at
www.dichtlalm.at



Beef-Natur im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Schweinefleisch, Almhütte Dichtlalm Samstag, Sonntag und Feiertag ab 13 Uhr, Ferienwohnungen;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Neumarkt, Statzenbachg. 13**Schinwald Johann**

Hagingbauer

T/F: 06216/6329, 0664/8787769

E: haging1@aon.at



Kuhmilch;

*Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung***Neumarkt**, Wienerstr. 28**Sams Nikolaus**

Samshofbauer

T: 06216/5397, F: 06216/53974

E: sams@samshofbauer.at

www.samshofbauer.at



Vollsortiment, Roggenbrot, Dinkelgebäck, Dinkelmehlspeisen, Roggenvollkornbrot, Vollkornggebäck, Weizengebäck, Weizenvollkornbrot, Hühnereier, Apfelessig, Geflügel, Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Frankfurter, Knoblauchwurst, Schinken, Streichwurst, Essiggemüse, Essigurken, Gemüse nach Saison, Bier, Biofairer Kaffee, biofairer Kakao, Fruchtsäfte, Dinkel, Dinkelbrot, Reis, Roggen, Weizen, Dinkel-Eierteigwaren, Dinkelgrieß, Dinkelreis, Haferflocken, Maisgrieß, Polenta, Müslimischungen, Schokoladenwaren, Waldhonig, div. Gewürze, Früchtetee, Kräutersalz, Kräuterteemischung, Heumilch, Kuhmilch, Magermilch, Rohmilch, Buttermilch, Butterschmalz, Frischkäse: Schichtkäse, Frischkäse Natur, mit Knoblauch, mit Petersilie, mit Tomaten, mit Bärlauch, Knoblauchkäse, Mozzarella, Fruchtjoghurt und Müslijoghurt, Hartkäse: div. Sorten, Bergkäse, Emmentaler, Parmesan, Joghurt, Magertopfen, Molke, Sauermilch, Sauerrahmbutter, Schafjoghurt, Schafkäse hart und Schnittkäse, Schafweichkäse, Schlagobers, Rahm, Schnittkäse (Kuhmilch) div. Sorten: Bierkäse, Butterkäse, Räucherkäse, Tilsiter, Süßrahmbutter, Topfenaufstrich div. Sorten, Erdäpfelkäse, Vollmilchtopfen, Weichkäse div. Sorten: Brie, Camembert, Graukäse, Ziegencamembert, Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse, Ziegenkäse in Öl, Ziegenschnittkäse, Ziegentopfen, Ziegenweichkäse, Obst nach Saison, Wirtschaftsobst, Rotweine div. Sorten, Wein div. Sorten, Weißweine div. Sorten; *Bauernmarkt Hallein Griesplatz Freitag 14-17 Uhr, Bauernmarkt Salzburg Grünmarkt Furtwänglerpark Samstag 8-12.30 Uhr, Bauernmarkt Salzburg Kajetanerplatz Freitag 8-13 Uhr, Schranne Salzburg Donnerstag 7-12.30 Uhr, Belieferung von Wiederverkäufern, Biobauernmarkt in Henndorf am Dorfplatz Donnerstag 15.30-18 Uhr, Hofladen Freitag 15-18 Uhr*

Oberndorf, Loipferdingerstr. 6**Bruckmoser Johann**

Schmuck

T/F: 06272/7678, 0664/73568778

E: gemuese@biohof-schmuckbauer.at



Blattgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Gartenkräuter;



*Ab-Hof-Verkauf Donnerstag 17-19.30 Uhr, Freitag 9-11.30 Uhr,
Biomarkt Bergheim, Fa. Eiswerk, Donnerstag 14-18 Uhr,
Bauernmarkt Salzburg Borromäuspunt Freitag 14-18 Uhr,
Grünmarkt am Furtwänglerpark Samstag 8-12.30 Uhr,
Schrane Salzburg Donnerstag 6-13 Uhr*

Obertrum, Doppl 1

Reichl Gerhard

Dopplergut

T: 0676/4426565



Faschirtes vom Jungrind, Jungrind-Fleisch, Äpfel, Brombeeren, Himbeeren, Holunderbeeren, Jostabeeren, Kirschen, Stachelbeeren, Walnüsse ganz, Zwetschken, Ferienwohnungen;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Obertrum, Hohengarten 3

Hofer Robert

Joglbauer

T/F: 06219/6291, 0664/73754944

E: hofladen.joglbauer@aon.at

www.hofladen-joglbauer.at



Bauernkrapfen, Dinkelbrösel, Dinkelknödelbrot, Dinkelgebäck, Dinkelmehl Speisen, Dinkelvollkornbrot, Früchtebrot, Germmehlspeisen, Helles Knödelbrot, Kekse, Knäckebrötchen, Kuchen, Mischbrot und Dinkelbrot, Nussbrot, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Sonnenblumenbrot, Striezel, Brioche, Strudeln, Torten, verschiedenes Kleingebäck, Weißbrot, Seminarbetrieb, Vorträge Obstbaumschnittkurs, Kochkurs, Essigkurse, Hühnereier, Apeflessig und Birnenessig, Balsamico Essig, Kräuternessig und Dinkelbrot, Weinessig, Fische, Fischfilets, Fischfeinkost, Forelle, Geräucherte Fische, Karpfen, Saibling, Kalbsrollbraten, Lammfleisch, Lammrollbraten, Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweinsbraten, Suppenhühner, Blutwürste, Bratenfett, Bratwürste, Fleischaufstrich, Frankfurter, Geselchtes vom Schwein, Geselchtes vom Rind, Grammeln, Grammschmalz, Hauswürstel, Käsekrainer, Leberaufstrich, Leberkäse, Leberknödel, Leberwürste, Putenschinken, Putenwurst, Putenwürstel, Rinderschinken, Rindsdauerwurst, Rindswürste, Salami, Schinkenwurst, Schmalz, Schweinespeck, Selchwürste, Streichwurst, Sulz, Surfleisch v. Schwein, Verhackertes, Bataviasalat, Bleichspargel, Bohnen, Bolognesersalat, Broccoli, Chicoree, Chili, Chinakohl, Eichblattsalat, Eissalat, Endivienensalat, Erbsen, Essiggemüse, Essiggurken, Fisolen, Gemüse-Chutneys, Grünspargel, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Jungzwiebeln, Käferbohnen, Karfiol, Karotten, Karottensalat, Kichererbsen, Knoblauch, Knollenfenchel, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kopfsalat, Kraut, Kren, Kresse, Letscho, Linsen, Mangold, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Pfefferoni, Porree, Lauch, Radicchio, Radieschen, Red Kidney Bohnen, Rettich, Rettich schwarz, Rhabarber, Rote Rüben, Rote Rüben gedämpft, Rote-Rüben-Salat, Rotkraut, Blaukraut, Ruccola, Sauerkraut, Sellerie, Senfgurken, Sojabohnen, Speisekürbis, Spinat, Spitzkraut, Stangensellerie/Bleichsellerie, Suppengemüse, Tomaten, Tomatenmark, Tomatenraritäten,



Topinambur, Süßkartoffel, Vogerlsalat, Weißkraut, Wirsing, Wurzelpe-
 tersilie, Zucchini, Zuckerhut, Zuckermais, Zwiebeln, Geschenkkisterl/
 körbe, Räucherwaren, Apfel-/Karottensaft, Apfel-Birnenmost, Apfel-
 Birnensaft, Apfelbrand, Apfelmilch, Apfelsaft, Beerenlikör, Biofairer
 Kaffee, Birnenbrand, Birnenmost, Birnensaft, Brombeerdicksaft,
 Brombeerlikör, Dinkelkaffee, Erdbeersaft,
 Gemüsemischsaft, Getreidekaffee, Holunderbeerendicksaft,
 Holunderblütensirup, Holunderlikör, Johannisbeerdicksaft schwarz,
 Johannisbeersaft, Jostabeersirup, Kakao, Kirschsaff, Kräuterlikör,
 Kräutersirup, Melissensirup, Nussgeist, Ribiseldicksaft, Rote-Rüben-
 Saft, Sauerkrautsaft, Sonst. Apfelmischsäfte, Sonst. Beerensäfte,
 Süßmost, Traubensaft, Vogelbeerschnaps, Wacholderschnaps,
 Zwetschkensaft, Zwetschenschnaps, Zwickl und Steinbier, Braun-
 hirse, Buchweizen, Dinkel, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Durum-
 weizen, Einkorn, Emmer, Grünkern, Hirse, Kamut, Mais, Nacktgerste,
 Nackthafer, Quinoa, Reis, Roggen, Roggen-Feinmehl, Roggen-Voll-
 mehl, Weizen, Weizen-Feinmehl, Weizen-Vollmehl,
 Bunte Eierteigwaren, Bunte Teigwaren, Dinkel-Teigwaren, Dinkelflo-
 cken, Dinkelgrieß, Dinkelreis, Dinkelschrot, Gersteflocken, Grün-
 kernschrot, Haferflocken, Helle Teigwaren, Hirseflocken, Maisgrieß,
 Polenta, Müslimischungen, Roggenschrot, Rollgerste, Vollkorn-
 Teigwaren, Weizengrieß, Weizenschrot, Aufstriche, Kartoffelkäse,
 Kaspressknödel, Knabbergebäck, Knödel, Konserven und Sauer-
 gemüse, Laibchen, Schokoladenwaren, Sojaprodukte, Süßwaren,
 Zucker, Hanföl, Heu, Reinigungsmittel, Waschmittel, Akazienhonig,
 Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Honig-Fruchtmischung,
 Kastanienhonig, Lindenblütenhonig, Löwenzahnsirup, Met, Pollen,
 Pollenhonig, Propolis, Sonnenblumenhonig, Waldhonig, Frühkartof-
 feln, Kartoffelraritäten, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln
 mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Arnikatinktur,
 Badekräuter, Cremen, Kosmetik, Johanniskrautöl, Kosmetika,
 Kräutercremen, Ringelblumenbalsam, Tinkturen, Anis, Basilikum,
 Beifuß, Bohnenkraut, Brennesseltee, Brombeerblätterttee, Brotge-
 würz, Dille, Eibisch, Estragon, Fenchel, Frauenmanteltee, Früchtetee,
 Gartenkräuter, Gewürzmischungen, Grüntee, Hagebuttentee, Ho-
 lunderblütentee, Kamillentee, Koriander, Kräuterpesto, Kräutersalz,
 Kräutersenf, Kräuterteemischung, Kümmel, Lavendel, Liebstöckl,
 Lindenblüten, Lindenblütentee, Majoran, Malve, Melisse, Oregano,
 Petersilie, Pfefferminze, Ringelblume, Rosmarin, Salatgewürze,
 Salbei, Salbeitee, Schafgarbe, Schnittlauch, Schwarztee, Senf,
 Senfkörner, Thymian, Wildkräuter, Ysop, Zitronenmelisse, Heumilch,
 Magermilch, Rohmilch, Schafmilch, Ziegenmilch, Buttermilch, But-
 terschmalz, Frischkäse aus Kuhmilch, Knoblauchkäse, Kräuterkäse,
 Fruchtjoghurt, Hartkäse: Bergkäse, Emmentaler, Parmesan, Joghurt,
 Kräutertopfen, Magertopfen, Molke, Sauermilch, Sauerrahm, Sauer-
 rahmbutter, Schaf/Kuhmilchkäse, Schafcamembert, Schaffrischkäse,
 Schafjoghurt, Schafkäse hart, Schafweichkäse, Schlagobers, Rahm,
 Schnittkäse (Kuhmilch): Butterkäse, Edelpilzkäse, Gouda, Räucher-
 käse, Tilsiter, Schotten, Topfen, Topfenaufstrich, Vollmilchtopfen,
 Weichkäse: Brie, Camembert, Pfefferkäse, Ziegen/Kuhmilchkäse,
 Ziegenjoghurt, Ziegenkäse, Ziegenkäse in Öl, Ziegenschnittkäse,
 Ziegenweichkäse, alte Apfelsorten, Äpfel, Birnen, Brombeeren,
 Edelkastanien, Erdbeeren, Haselnüsse, Heidelbeeren,



Himbeeren, Holunderbeeren, Honigmelonen, Jostabeeren, Kirschen, Kiwi, Marillen, Mostbirnen, Nektarinen, Pfirsiche, Pflaumen, Pres-sobst, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stachelbee-ren, Walnüsse ausgelöst, Walnüsse ganz, Wassermelonen, Wein-trauben, Wirtschaftsobst, Zuckermelonen, Zwetschken, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Leinöl, Leinsamen, Margarine, Mohn, Mohnöl, Nussöl, Öle Kokosöl, Mariendistelöl, Schwarzkümmelöl, Sesamöl, Oliven-öl, Rapsöl, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Champignons, Edelpilze, Apfelmus, Apfelspalten, Apfelringe, Brombeermarmelade, Dörrbirnen/Kletzen, Dörrobst, Dörrzwetschken, Erdbeermarmelade, Fruchtchutneys, Frucht-muse, gedörnte Marillen, Gelees, Himbeermar-melade, Holunderbeermarmelade, Kirschenmarmelade, Kompotte, Marillenmarmelade, Mehrfrucht-marmelade, Powidl, Ribiselmarmela-de, Zwetschkenmarmelade, Blauburger, Blauer Portugieser, Cabernet Sauvignon, Cuvée, Cuvée rot, Cuvée weiß, Frizzante, Früherer Veltliner, Grüner Veltliner, Roséweine, Scheurebe, Sekt, Welschries-ling, Zweigelt, Betriebsführungen, Ausbildungsbetrieb, Bodenprakti-ker, Betriebsführungen und Hofführungen: Außenklimastall, Hofladen, Verarbeitungsraum, Backstube, Essig-, Saft- und Brotverkostungen, Exkursionsbetrieb ganzjährig für Erwachsene, Schüler und Interres-sierte, 100 % Bio-Verpflegung bei Exkursionen möglich, Produktver-kostung für Gruppen nach telefonischer Vereinbarung möglich, Schaubauernhof ganzjährig;

Hofladen Dienstag 16-18.30 Uhr, Freitag 13-18.30 Uhr, Samstag 8.30-12 Uhr und nach Vereinbarung, Belieferung von Gasthäusern u. Wiederverkäufern

Obertrum, Schörgstätt 1

Lüftenegger Wolfgang

Auerbauer

T: 06219/20175

E: auer.lueftenegger@aon.at



Hühnereier

Perwang, Hinterbuch 4

Rachl Angela

Lippenbauer - Schafwolle pur

T/F: 06217/8739, 0664/2776775

E: office@schafwolle-pur.at

www.schafwolle-pur.at



Lammfelle, Schaffelle, Schafwolle verarbeiten: Filzen, Stricken, Spinnen, Schafwolle, Filzpatschen, Filzsachen aus Schafwolle, Schafwolldecken, Schafwollpolster, Schafwollteppiche, Schafwoll-vlies, Strickwolle, Schaubauernhof ganzjährig, Schafwolle verarbei-ten: Filzen, Stricken, Spinnen. Wolle der eigenen Schafe wird zur Gänze verarbeitet-umweltfreundlich, mit handwerklichem und künst-lerischem Geschick. Fühlen und erleben was in den eigenen Händen entstehen kann- Wolle genießen - das will Angela Rachl vermitteln. Filz-kurse finden in der Jurte am Hof statt. Hier kann man in ent-spannter Atmosphäre kreative, schöne, lustige Stunden verbringen; *Hofladen Mi-Fr 14-18 Uhr und nach tel. Vereinbarung*

Perwang, Rudersberg 10
Spatzenegger Johann
 Hansbauer
 T: 06274/8526
 E: sp.hans@aon.at



Hühnereier;
Ab-Hof-Verkauf

Salzburg, Alpenstraße 54
Pfeifenberger Daniel
 Bio-Imkerei Bienenlieb
 T: 0662/626200, 0664/8517591
 E: info@bienenlieb.at
 www.bienenlieb.at



Bienenwachs, Blütenpollen, Honig, Kerzen, Propolis, Honigbutter,
 Saatgut Bienenweide, Schaubauernhof;
Ab-Hof-Verkauf Montag - Donnerstag 9-17 Uhr, Freitag 9-14 Uhr,
Online-Shop

Salzburg, Dax-Lueg-Str. 35
Stöllinger Franz
 Vorderschwandt
 T: 0650/3750229
 E: schwandtbauer@gmail.com



Apfelsaft, Milch;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Salzburg, Moosstr. 176
Steger Ernst
 Schmidbauer
 T: 0662/824642
 E: steger.moos@aon.at



Hühnereier, Lammhälften Frühjahr/Herbst küchenfertig zerlegt,
 Suppenhühner nach tel. Vereinbarung, Apfelsaft, Kuhmilch,
 Rohmilch, alte Apfelsorten;
Ab-Hof-Verkauf von Milch und Eiern täglich zwischen 17.30 und
18.30 Uhr bzw. nach tel. Vereinbarung

Salzburg, Morzgerstr. 40
Erentrudishof Stift Nonnberg
 T: 0662/820754
 E: office@erentrudishof.at
 www.erentrudishof.at



Hühnereier, Dinkel, Roggen, Weizen, Heumilch;
Milchautomat 0-24 Uhr, Hofladen Vollsortiment im angeschlossenen
Nonnberger Erentrudishof-Hofladen, T: 0662/822858

Schleedorf, Dorf 20

Wimmer Monika

Mojser

T: 06216/6562, F: 06216/656214

E: lebensfreude@wimmertracht.at

www.wimmertracht.at



Jungrind-Fleisch vom Jung-Angus nur auf Vorbestellung;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Seeham, Biodorf-Weg 1

Wallner Thomas

Bioladen Seeham

T/F: 06217/59218, 0664/3934567

E: thomas.wallner@sbg.at

www.bioladen-seeham.at



Bauernbrot, Brot, Dinkelgebäck, Dinkelvollkornbrot, Gebäck mit Ölsaaten, Helles Knödelbrot, Kletzenbrot, Kuchen, Roggengebäck, Semmelbrösel, Sonnenblumenbrot, Strudeln, Torten, Vollkorn-Knödelbrot, Vollkornbrösel, Vollkornbrot, Vollkorng Gebäck, Weizengebäck, Weizenmehlspeisen, Apfelessig, Balsamico Essig, Most-/Obstessig, Weinessig, Lammfelle, Fische, Forelle, Geräucherte Fische, Saibling, Jungrind-Fleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Puten, Rehfleisch, Rindfleisch, Truthahn, Wildhendl, Blutwürste, Bratwürste, Fleischaufstrich, Frankfurter, Geselchtes vom Schwein, Geselchtes vom Rind, Hauswürstel, Käsekrauter, Lammwürste, Leberaufstrich, Leberkäse, Leberknödel, Leberwürste, Putenwurst, Putenwürstel, Salami, Schinkenwurst, Schweinespeck, Streichwurst, Bataviasalat, Bleichspargel, Bohnen, Broccoli, Chinakohl, Eichblattsalat, Eissalat, Endiviansalat, Erbsen, Essiggemüse, Essiggurken, Grünspargel, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Jungzwiebeln, Karfiol, Karotten, Kichererbsen, Knoblauch, Knollenfenchel, Kohl, Kohlrabi, Kopfsalat, Kraut, Kren, Kresse, Linsen, Mangold, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Porree, Lauch, Radicchio, Radieschen, Rettich, Rettich schwarz, Rhabarber, Rote Rüben, Rote-Rüben-Salat, Rotkraut, Blaukraut, Ruccola, Russenkraut, Sauerkraut, Schwarzwurzeln, Sellerie, Senfgurken, Sojabohnen, Spinat, Spitzkraut, Suppengemüse, Tomaten, Tomatenmark, Topinambur, Süßkartoffel, Vogerlsalat, Weißkraut, Wirsing, Wurzelpetersilie, Zucchini, Zuckerhut, Zuckermais, Zwiebeln, Dinkelkissen, Geschenkkisterl/körbe, Korbwaren, Räucherwaren, Apfel-Birnensaft, Apfel-Karottensaft, Apfelbrand, Apfeldicksaft, Apfelsaft, Biofairer Kaffee, Birnenbrand, Birnensaft, Dinkelkaffee, Edelbrand, Erdbeersaft, Getreidekaffee, Holunderblütensirup, Johannisbeerdicksaft, Kakao, Karottensaft, Korn, Marillenbrand, Märzenbier, Rote-Rüben-Saft, Rum, Sauerkrautsaft, Sonst. Apfelmischsäfte, Süßmost, Traubensaft, Wodka, Weißbier, Williamsbrände, Zwickl, Amaranth, Braunhirse, Buchweizen, Buchweizenmehl, Dinkel, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Emmer, Hirse, Maismehl, Nackthafer, Roggen-Feinmehl, Weizen-Feinmehl, Weizen-Vollmehl, Bunte Eierteigwaren, Dinkel-Teigwaren, Dinkelflocken, Dinkelgrieß, Fruchtemüsli, Helle Eierteigwaren, Hirseflocken, Vollkorn-Teigwaren, Aufstriche, Kartoffelkäse, Kaspessknödel, Knabbergebäck, Konserven und Sauer-



gemüse, Schokoladenwaren, Sojaprodukte, Speiseeis, Süßwaren, Zucker, ätherische Öle, Reinigungsmittel, Waschmittel, Akazienhonig, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Kerzen, Met, Pollen, Propolis, Sonnenblumenhonig, Wachs, Waldhonig, Frühkartoffeln mehlig, vorwiegend festkochend, festkochend, Badekräuter, Badeöl, Cremes, Kosmetik, Kosmetika, Kräutercremes, Anis, Basilikum, Beifuß, Bohnenkraut, Brennessel, Brennesseltee, Brombeerblätterttee, Brotgewürz, Dille, Eibisch, Fenchel, Früchtetee, Gartenkräuter, Gewürzmischungen, Grüntee, Hagebuttentee, Himbeerblätterttee, Holunderblütentee, Kamillentee, Koriander, Kräutersalz, Kräutertee, Kümmel, Lavendel, Liebstöckl, Lindenblüten, Lindenblütentee, Majoran, Melisse, Melissentee, Oregano, Petersilie, Pfefferminze, Rosmarin, Salatgewürze, Salbeitee, Schafgarbe, Schafgarbentee, Schnittlauch, Schwarztee, Wildkräuter, Ysop, Kuhmilch, Buttermilch, Butterschmalz, Frischkäse aus Kuhmilch, Kräuterkäse, Mozzarella, Hartkäse: Bergkäse, Emmentaler, Joghurt, Liptauer, Magertopfen, Molke, Sauerrahmbutter, Schaffrischkäse, Schaffjoghurt, Schafkäse hart, Schlagobers, Rahm, Schnittkäse: Bierkäse, Butterkäse, Edelpilzkäse, Weichkäse: Brie, Camembert, Pfefferkäse, Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse, Ziegenkäse in Öl, Ziegenschnittkäse, Äpfel, Birnen, Edelkastanien, Erdbeeren, Haselnüsse, Honigmelonen, Josta-beeren, Kirschen, Kiwi, Marillen, Nektarinen, Pfirsiche, Pressobst, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Walnüsse ausgelöst, Walnüsse ganz, Wassermelonen, Weintrauben, Zuckermelonen, Zwetschken, Distelöl, Kürbiskernöl, Leinöl, Leinsamen, Margarine, Nussöl, Öle, Olivenöl, Rapsöl, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Traubenkernöl, Champignons, Edelpilze, Apfelmus, Apfelspalten, Apfelringe, Dörrobst, Dörrzwetschken, Erdbeermarmelade, Fruchtrose, Fruchtsenf, Gelees, Himbeermarmelade, Kirschenmarmelade, Kompotte, Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade, Ribiselmarmelade, Zwetschkenmarmelade, Barrique, Chardonnay, Cuvee, Cuvée rot, Eiswein, Frizzante, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Roesler, Roséweine, Sekt, Welschriesling, Zweigelt;

Bioladen Seeham, „bio & fair“, Vollsortiment, Montag bis Freitag 8-19 Uhr, Samstag 8-15 Uhr, Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 10 km bzw. nach Obertrum, Mattsee, Berndorf, Seeham; Hendorfer Biobauernmarkt Donnerstag 15.30-18 Uhr, Party-Service ab 10 Personen: Brötchen, Mehlspeisen in Bioqualität

Seeham, Tur 1

Dirnberger Claudia

Thurerhof

T: 06217/20530, 0680/2166011

E: info@thurerhof.at

www.thurerhof.at



Räucherwerk, Räuchermischungen, Räucherbüschel, Honig und Imkereiprodukte, Bio-Imkerei mit Naturwabenbau, Propolis, Wachs, Gewürzmischungen, Kräutersalz, Kräuterteemischung, Salatgewürze, Bücher, Rauch & Brauch Workshops zum Thema Kräuter, Heilpflanzen, Räuchern mit heimischen Kräutern und Wurzeln, Salben rühren, Bienehaltung mit Naturwabenbau, Garten, Natur;



Betriebsführungen Getreide: Holzbackofen - verschiedene Getreidesorten bearbeiten u. backen, Betriebsführungen zum Thema Kräuter- oder Kräuterwanderungen in unserem 8000 m² großen Bio-Naturgarten und WALD-WIESE-MOOR, Räuchern mit den Schätzen der Natur, Hausmittel für Babys und Kleinkinder,..., Betriebsführungen zum Thema Kräuter, Heilpflanzen, Bienenhaltung mit Naturwabenbau, Garten, Natur, geführte Wanderungen, Räuchermischungen mit Bio-Kräutern, Wurzeln und Harze, Exkursionsbetrieb für Konsumenten, Schaubauernhof ganzjährig: Workshops zum Thema Kräuter, Heilpflanzen, Bienenhaltung mit Naturwabenbau, Garten, Natur;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Online-Shop, Postversand

Seekirchen, Fischtaging 16

Forsthuber Otto und Maria

Almannsgrub

T: 06212/7507, 0664/4136566

E: almannsgrub@aon.at

www.almannsgrub.at



Jungrind-Fleisch im Mischpaket, Bataviasalat, Bolognesersalat, Broccoli, Buschbohnen, Eichblattsalat, Endiviensalat, Fisolen, Gelbe Möhren, Gemüse je nach Saison und solange der Vorrat reicht, Grünkohl, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Knollenfenchel, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kopfsalat, Kraut, Mangold, Paprika, Pastinaken, Pfefferoni, Porree, Lauch, Radieschen, Rettich schwarz, Rhabarber im Frühjahr, Rote Rüben, Rotkraut, Blaukraut, Ruccola, Sellerie, Speisekürbis, Spinat, Spitzkraut Frischware, Tomaten, Vogersalat, Weißkraut Frischware, Wirsing, Wurzelpetersilie, Zucchini, Zuckerhut, Zuckermais ab August, Zwiebeln, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Petersilie ab Mai bis November, Schnittlauch, Heumilch, Kuhmilch, Weichseln;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Belieferung von Gasthäusern, Bio-Kiste nach tel. Bestellung oder übers Internet - Selbstabholung, Biomarkt Henndorf Dorfplatz Donnerstag 16.30-18 Uhr, Biomarkt Seekirchen Rupertusplatz Samstag 8.30-11.30 Uhr

Seekirchen, Huttich 2

Öschlberger Josef

Archehof Zachhiesen

T: 06212/7088, F: 06212/70883

E: josef.oeschlberger@zachhiesenhof.at



Holzofenbrot verschiedene Sorten aus Roggen und Dinkel, jeden Freitag frisch gebacken, Vollkorngebäck jeden Freitag frisch gebacken, Hühnereier vom Sulmtaler Huhn, Dinkel im ganzen Korn oder frisch gemahlen auf Vorbestellung, Roggen im ganzen Korn oder frisch gemahlen auf Vorbestellung, anerkannter Archehof mit vorwiegend vom Aussterben bedrohte Nutztierassen;

Ab-Hof-Verkauf täglicher Verkauf der am Hof produzierten Produkte

Seekirchen, Kraiham 9

Mangelberger Josef jun.

Krimpelstätten

T: 06212/7128, 0664/4176317, F: 06212/712899

E: info@mattigtaler.at

www.mattigtaler.at



Milch, Buttermilch, Butterschmalz, Frischkäse aus Kuhmilch, Kräuterkäse, Mozzarella, Schaf-Kuhmilchkäse, Ziegen-Kuhmilchkäse, Fruchtjoghurt, Hartkäse: Bergkäse, Emmentaler, Parmesan, Joghurt, Kräutertopfen, Liptauer, Magertopfen, Molke, Sauerrahm, Sauerrahmbutter, Schaffrischkäse, Schafjoghurt, Schafkäse hart, Schlagobers, Rahm, Schnittkäse: Bierkäse, Butterkäse, Edelpilzkäse, Fastenkäse, Tilsiter, Topfen und Vollmilchtopfen, Topfenaufstrich, Weichkäse: Brie, Camembert, Pfefferkäse, Weichkäse mit Kräutern, Ziegen-Schafkäse, Ziegenfrischkäse, Workshops „Käse und seine Begleiter“, Milch- und Käseworkshops, Betriebsführungen Heu-Milchstraße, Käsemeister, Käsesommeliere, Ernährungstrainerin, Betriebsführungen Hofführungen ganzjährig, Käseverkostungen, Schaubauernhof ganzjährig;

Bauernladen Verkauf Salzburg RochusHof Montag-Freitag 7.30-18.30 Uhr, Samstag 7.30-12.30 Uhr, Biomarkt Bergheim, Fa. Eiswerk, Donnerstag 14-18 Uhr, Bauernmarkt Salzburg Borromäuspoint Freitag 14-18 Uhr, Seekirchen Rupertusplatz Biomarkt Samstag 8.30-11.30 Uhr, Belieferung von Großküchen, Gastronomie, Hauszustellung durch Frenkis Biobox www.biobox.at

Seekirchen, Mödlham 9

Strasser Manfred

Oberbichlgut

T/F: 06212/5080, 0650/6373186

office@oberbichl.at

www.oberbichl.at



Cremen, Kosmetik, Kosmetika alkoholische Auszüge, Auszugsöle, Duftwasser, Gewürze und Gewürzmischungen, Kräutertee einzeln und Mischungen;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung, Bestellung per Mail möglich, Biomarkt Bergheim, Fa. Eiswerk, Donnerstag 14-18 Uhr Anfang des Monats, Seekirchen Rupertusplatz Biomarkt Samstag 8.30-11.30 Uhr, Hauszustellung durch Postversand

Seekirchen, Wirthenstätten 25

Högler Helmut

Wirthenstätten

T/F: 06212/30115, 0664/1425074

E: helmut.hoegler@gmx.at



Eier aus Freilandhaltung, Wachteleier, Lammfelle, Schafmilch, Schaffrischkäse, Schafjoghurt, Schafkäse hart, Schafschnittkäse, Schaftopfen, Schafweichkäse in Öl;

Ab-Hof-Verkauf täglich 8-18 Uhr

St. Georgen, Bauernstr. 18
Bamberger Rudolf
Stöcklbauer
T/F: 06272/8373, 0664/1742366
E: biodinkelnudeln@gmx.at
www.biodinkelnudeln.com



Dinkelflocken, Haferflocken, Buchweizen, Dinkel auch geschält, Roggen, Perldinkel, Dinkelgrieß, Nackthafer, Buchweizenmehl, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Zentrofan und Kamut-Vollmehl, Roggen-Vollmehl, Karpaten Kristallsalz, Dinkel-Teigwaren mit Hanf ohne Ei, Dinkel-Teigwaren mit Hanf ohne Ei, Vollkorn-Teigwaren, weiße Teigwaren mit und ohne Eier;

Ab-Hof-Verkauf Freitag 14-18 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung, Bauernladen Aglassing Mittwoch 16-19 Uhr, Freitag 14-19 Uhr Samstag 8-12 Uhr, Online-Shop, Postversand der Teigwaren

St. Georgen, Waldstr. 25
Spitzauer Johann
Schuster
T: 06272/8101, 0664/4324975
E: spitzauer@biomarkt-aglassing.at
www.biomarkt-aglassing.at



Hühnereier, Apfelessig, Balsamico Essig und Balsamico-Creme, Asiasalate, Pflücksalat, Bataviasalat, Blattgemüse nach Saison, Bleichspargel, Bohnen, Broccoli, Buschbohnen, Chicoree nach Saison, Chili, Chinakohl, Eichblattsalat, Endiviensalat nach Saison, Essiggemüse, Essigurken, Fisolen, Fruchtgemüse nach Saison, Gelbe Möhren, Grünsparigel, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Jungzwiebeln, Käferbohnen, Karfiol, Karotten, Kichererbsen, Knoblauch, Knollenfenchel, Kochsalat nach Saison, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kopfsalat, Kraut, Kren, Linsen, Mangold nach Saison, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Pfefferoni, Porree, Lauch, Radicchio große Auswahl, Radieschen, Red Kidney Bohnen, Rettich, Rettich schwarz, Rhabarber, Rote Rüben, Rote Rüben gedämpft, Rote-Rüben-Salat, Rotkraut, Blaukraut, Ruccola nach Saison, Russenkraut, Sauerkraut, Schalotten, Sellerie, Speisekürbis, Spinat große Auswahl, Tomaten, Tomatenmark, Tomatenraritäten, Topinambur, Süßkartoffel, Vogelsalat nach Saison, Weißkraut, Wirsing, Wurzelpetersilie, Zucchini Eigenproduktion nach Saison, Zuckerhut nach Saison, Zuckermais, Zwiebeln, Apfelmost, Bier und alkoholfreies Bier verschiedene Sorten, Biofairer Kaffee, Brombeerlikör, Dinkelkaffee, Fruchtsäfte, Himbeerdicksaft, Holunderblütensirup, Johannisbeerdicksaft schwarz, Kakao, Karottensaft, Nusslikör, Sauerkrautsaft, Zwetschkenschnaps, Amaranth, Braunhirse, Buchweizen, Dinkel, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Gerstegraupen, Grünkern, Hafer, Hirse, Kamut, Mais, Maismehl, Nacktgerste, Quinoa, Reis, Roggen, Roggen-Feinmehl, Roggen-Vollmehl, Weizen, Weizen-Feinmehl, Weizen-Vollmehl, Dinkel-Eierteigwaren, Dinkel-Teigwaren, Dinkelflocken, Dinkelgrieß, Dinkelreis, Dinkelschrot, Früchtemüsli, Haferflocken, Helle Eierteigwaren, Helle Teigwaren, Maisgrieß, Polenta, Müslimischungen, Roggenschrot, Schrote Mühle vorhanden, Vollkorn-Eierteigwaren,



Vollkorn-Teigwaren, Weizenschrot, Aufstriche, Schokoladenwaren und Zotter Schokoladen, Süßwaren, Zucker, Gelée royale, Honig verschiedene Sorten von Hinterhauser, Met, Pollen, Propolis, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Brotgewürz, Gewürzmischungen, Kräuter und Gewürze große Auswahl, Kräuter und Gewürze von Sonnentor, Kräuterpesto, Kräutersalz, Tee nach Saison, Äpfel, Äpfel nach Saison und Verfügbarkeit, Beerenobst je nach Saison und Angebot, Birnen, Melonen, Steinobst je nach Saison und Angebot, Distelöl, Hanföl, Knabberkerne gemischt, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Leinöl, Leinsamen, Mohn, Olivenöl, Rapsöl, Sojaöl, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Champignons, Edelpilze, Dörrobst nach Angebot, Marmeladen/Fruchtaufstriche, Frizzante, Rotweine, Sekt, Wein, Weißweine; *Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Bauernladen Aglassing Mittwoch 16-19 Uhr, Freitag 14-19 Uhr, Samstag 8-12 Uhr*

St. Georgen, Wimpassing 2

Eisl Manfred

Esserbauer

T/F: 06272/7541

E: eisl@biomarkt-aglassing.at

www.biomarkt-aglassing.at



Bauernbrot, Dinkelgebäck, Dinkelmehlspeisen, Dinkelvollkornbrot und Dinkelbrot, Gebäck mit Ölsaaten, Helles Knödelbrot, Holzofenbrot, Kletzenbrot, Kuchen, Milchbrot, Mischbrot, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Semmelbrösel, Sonnenblumenbrot, Vollkorn-Knödelbrot, Vollkornbrösel, Vollkornbrot, Vollkorngebäck, Weißbrot, Weizengebäck, Weizenmehlspeisen, Weizenvollkornbrot, Fische, Forelle, Geräucherte Fische, Saibling, Kalbsrollbraten, Lammfleisch 1x wöchentlich küchenfertig zerlegt, Lammrollbraten, Puten 1x wöchentlich, Rehfleisch nach Saison, Rindfleisch ganzjährig küchenfertig zerlegt, Schweinefleisch 1x wöchentlich küchenfertig zerlegt, Schweinsbraten, Weideochsenfleisch 1x monatlich, Wildhendl 1x wöchentlich, Blutwürste, Bratwürste, Bündnerfleisch, Frankfurter, Geselchtes vom Schwein, Geselchtes vom Rind, Grammeln, Grammschmalz, Leberkäse, Leberknödel, Putenschinken, Rinderschinken, Schmalz, Schweinespeck, Sulz, Surfleisch vom Schwein, Betriebsführungen Direktvermarktung, Hofladen mit Vollsortiment, Alte Sorten, Betriebsführungen Kreislaufwirtschaft, Boden, artgerechte Tierhaltung, Birnenbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps, Roggen, Weizen, Kaspessknödel, Rohmilch, Butterschmalz, Frischkäse aus Kuhmilch, Kräuterkäse, Mozzarella, Fruchtjoghurt, Hartkäse: Bergkäse, Emmentaler, Parmesan, Joghurt, Kräutertopfen, Liptauer, Mager-topfen, Sauerrahm, Schafcamembert, Schaffrischkäse, Schafjoghurt, Schafkäse hart, Schafweichkäse, Schlagobers, Rahm, Schnittkäse: Bierkäse, Butterkäse, Edelpilzkäse, Räucherkäse, Tilsiter, Süßrahmbutter, Topfen, Topfenaufstrich, Vollmilchtopfen, Weichkäse: Brie, Camembert, Pfefferkäse, Weichkäse mit Kräutern, Weichkäse in Öl, Ziegen-Schafkäse, Ziegen-camembert, Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse, Ziegenkäse in Öl, Ziegenschnittkäse, Ziegentopfen, Ziegenweichkäse, Vollsortiment, Schaubauernhof ganzjährig nach Vereinbarung, LWS,



Bodenpraktiker, Werklehrerin;
Hofladen Mittwoch 16-19 Uhr, Freitag 14-19 Uhr, Samstag 8-12 Uhr

Straßwalchen, Lärchenweg 21

Herzog Leopold

Zenzbauer

T/F: 06215/6569, 0664/73632022

E: edelkorn@aon.at

www.edelkorn.at



Diverse Liköre, Walnusslikör, Himbeerlikör, Korn, Kräuterlikör,
Malzbrand, Whisky, Zirbenlikör, Heumilch;
*Ab-Hof-Verkauf jederzeit, bzw. nach Vereinbarung, Belieferung von
Gasthäusern, Postversand*

Thalgau, Fuschlerstr. 24

Haslacher Marianne

Hinteregg

T/F: 06235/5680, 0664/9136343

E: haslacher.marianne@gmail.com



Baby-Beef 3-monatlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt,
Ferienwohnungen;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Thalgau, Kienbergweg 4

Greinz Martin

Leiting

T/F: 06235/6984

E: greinz@gmx.at



Jungrind-Fleisch 4x jährlich im Mischpaket;

Ab-Hof-Verkauf auf Vorbestellung

Thalgau, Obervetterbach 4

Lichtmannsperger Katharina

Obervetterbach

T: 06235/20134, 0676/81985101

E: lichtmannsperger@aon.at



Milch, Mispeln im Herbst auf Anfrage;

Ab-Hof-Verkauf

Thalgau, Thalgaubergegerstr. 34

Fleckner Georg

Storegg

T/F: 06235/6234, 0664/4135079



Perlhühneier, Hühnereier, Wachteleier, Geselchtes vom Schwein,
Schweinespeck;

*Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 25 km,
Hofladen je nach Schlachtung nach telefonischer Vereinbarung*

Thalgau, Waseneggstr. 7
DI Leitner-Eisl Angelika
Stranzenhof
T: 0699/11122036
E: stranzenhof@sbg.at
www.myproduct.at/stranzenhof



Hühnereier, Geschenkkisterl/körbe, Kräutersirup, Schnaps, Schaf-
rohmlch von März - November, Fruchtchutneys, Marmeladen/Frucht-
aufstriche;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Online-Shop



**Tischlein
deck dich**

Das zauberhafte
Bio-Catering!



EINE ZAUBERHAFTE GENUSSREISE
DURCH UNSER KOSTBAR HEIMISCHES
KULINARIUM, WO BESTE QUALITÄT
UND REGIONALE VIELSEITIGKEIT
ZUR KUNST DES GENUSSES FÜHRT.

DAS BESONDERE CATERING, WO DIE WAHRE GENUSS-
ART IM „SEIN IST WICHTIGER ALS HABEN“ LIEGT.

WWW.GENUSSBUFFET.AT

Wir säen Zukunft
für die Ernährung aller.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



Damit auch in Zukunft noch genug Lebensmittel für alle auf dieser Welt produziert werden können, benötigt es dringend den Schutz unserer natürlichen Ressourcen. Die biologische Landwirtschaft erbringt gute Erträge und schützt gleichzeitig unser Wasser, unser Klima, unseren Boden und unsere biologische Vielfalt als Basis für gutes natürliches Wachstum unserer Kulturpflanzen.

Wusstest Du? Mit biologischem Landbau lässt sich die landwirtschaftliche Produktion in Afrika, Asien und Lateinamerika mehr als verdoppeln. Über 290 wissenschaftliche Studien beweisen das.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

LUNGAU

Göriach, Fern 31**Naynar Gunther**

Hiasn

T/F: 06483/219

E: hiasnhof@aon.at



Dinkelgebäck, Dinkelmehlspeisen, Knäckebrot, Kuchen, Roggen-vollkornbrot, Kitzhälften, Produktverkostung fallweise, Dinkel, Lungauer Tauernroggen, Weizen, Kräutertee, Frischkäse aus Kuhmilch, Hartkäse: Bergkäse, Schnittkäse Tilsiter, Weichkäse: Camembert, Ziegencamembert, Ziegenfrischkäse, Ziegenweichkäse, Fair Trade Produkte, Schaubauernhof;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Bauernladen Lungauer Spezialitätenladen - „Kemmts eina“ am Marktplatz 7 in Tamsweg, Montag-Freitag 9-12 Uhr, 14-18 Uhr, Samstag 9-12 Uhr., Bauernmarkt Tamsweg Marktplatz Freitag 8-12 Uhr

Mariapfarr, Pichl 10**DI Prodingler Leonhard**

Suppan

T: 06473/8269, 0664/1292102

E: leo.prodingler@gmx.at

www.biohof-suppangut.at



Getreide, Kartoffeln, Freizeitangebote Heiraten am Bauernhof – eigene Hofkapelle, Almhütte eigene bewirtschaftete Alm mit selbst erzeugten Produkten, idyllisch gelegener Teich, großer Aufenthaltsraum, Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück;
Ab-Hof-Verkauf

Mariapfarr, Zankwarn 4**DI Schitter Rupert und Agnes**

Zehner

T: 06473/8216, 0680/1268030, F: 06473/821611

E: agnes.schitter@gmx.at

www.zehnerhof.at



Dinkel, Nackthafer, Roggen, Aronia-Direktsaft, Aroniabeeren frisch ab ca. September und tiefgekühlt ganzjährig, Aronia-Pulver, getrocknete Aroniabeeren;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung, Hauszustellung im Umkreis von 20 km, Online-Shop

Mauterndorf, Steindorf 10**Gruber Johann**

Staudinger

T/F: 06472/7380

E: staudingerhof@aon.at

www.taurachsoft.at/gruber



Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, →

3 Ferienwohnungen;
Ab-Hof-Verkauf

Muhr, Hemerach 15

Aigner Thomas

Aignergut

T/F: 06479/239, 0699/10823891

E: aignergut@aon.at

www.aignerhof.at



Fische, Angus-Beef nach Bedarf auf Vorbestellung im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Rind, Wildfleisch auf Vorbestellung, Bratwürste, Hirschschinken saisonal, Hirschwurst und Wilddauerwurst, Rindsdauerwurst;

Hauszustellung bis Salzburg Stadt nach Vereinbarung, Hofladen täglich 8-12 Uhr, 13-16 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

St. Andrä, Lintsching 93

Kocher Rupert

Schober

T/F: 06473/8374

E: schoberhof@salzburg.at

www.schoberhof.com,

www.urlaubambauernhof.at/schoberhof.mariapfarr



Brot, Dinkel, Roggen, Kartoffeln, Milch, Frischkäse, Joghurt, Kefir, 4 Ferienwohnungen, geführte Wanderungen, Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

St. Margarethen, Oberbayrdorf 21

Löcker Elisabeth

Sauschneider

T: 06476/2970, 0664/2318963, F: 06476/29718

E: sauschneider@sbg.at

www.biourlaub.at



Dinkelgebäck, Roggenvollkornbrot vom Lungauer Tauernroggen, Vollkornbrot, Getreide, Lungauer Tauernroggen, Dinkel-Teigwaren, Teigwaren aus dem Lungauer Tauernroggen, Kartoffeln, Leindotteröl, EZA-Produkte, Seminarräume, Ferienwohnungen, Schaubauernhof, Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück;

Bauernladen Lungauer Spezialitätenladen - „Kemmts eina“ am Marktplatz 7 in Tamsweg. Montag-Freitag 9-12 Uhr, 14-18 Uhr, Samstag 9-12 Uhr, Bauernmarkt Tamsweg Marktplatz Freitag 8-12 Uhr

St. Michael, Fell 120

Mayr Johannes

Blasiwirt

T: 06477/8402, 0650/7106048, F: 06477/8402 12

E: info@blasiwirt.at

www.blasiwirt.at



Schafffleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, alkoholfreie Getränke, Gasthaus/Restaurant Blasiwirt

Tamsweg, Haiden 8

Gappmayr Johannes

Kämpfer

T: 06474/7364, 0664/4109234

E: kaempferhof@gmx.at

www.kaempferhof.at



Bauholz und Lungauer Lärchenbauholz, Brennholz, Exkursionen/ Führungen Kräutergartenführungen „Im Kräutergarten auf den Lungau schauen“, Ferienwohnungen, geführte Wanderungen, Almhütte, Schaubauernhof Anfang Juli bis Ende August;
Online-Shop

Tamsweg, Sauerfeld 143

Hötzer Eduard

Trimminger

T/F: 06474/8164

E: trimmingerhof@aon.at

www.tauernroggen.at



Schafwollprodukte, Apfelbrand, Kräuterbrand, Kräutertee, Joghurt, Rohmilchkäse vom Schaf, Rohmilchkäse von der Kuh, Schule auf dem Bauernhof, Schaubauernhof;
Bauernladen Lungauer Spezialitätenladen - „Kemmts eina“ am Marktplatz 7 in Tamsweg. Montag-Freitag 9-12 Uhr, 14-18 Uhr, Samstag 9-12 Uhr, Bauernmarkt

Tamsweg, Haiden 18

König Elisabeth und Manfred

Gratzgut

T: 0664/2412216 , 0664/5434530

E: info@gratzgut.at

www.gratzgut.at



Jungrind-Fleisch im 10 kg Mischpaket, Puten ganz oder halbiert;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Tamsweg, Wölting 58

Landwirtschaftsbetrieb Standlhof

T: 06474/7126, 0664/4338710, F: 06474/712620

E: post@lfs-tamsweg.at

www.lfs-tamsweg.at/standlhof.html



Rindfleisch saisonal im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Gerste, →

Roggen, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Exkursionsbetrieb, Betriebsführungen;
Ab-Hof-Verkauf nach Terminvereinbarung, Belieferung von Großküchen

Tamsweg, Zinsgasse 29

Santner Bernhard

Fötschl

T/F: 06474/7857

E: bsantner@gmx.at



Gemüse frisch im Sommer und Herbst, Sauerkraut im Herbst, Honig, Kartoffeln, Tee, Käse;
Ab-Hof-Verkauf Gemüse Sommer/Herbst nach tel. Vereinbarung

Thomatal, Gruben 50

König Valentin

Schneider

T/F: 06476/380, 0664/4350692

E: akoenig@salzburg.at



Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Kuhmilch;
Ab-Hof-Verkauf, Hauszustellung im Umkreis von 50 km

Unternberg, Neggerndorf 54

Pritz Andreas u. Löcker Gabriele

Trimminger

T: 06474/7630, 0650/5585054

E: trimmingerhof@salzburg.at

www.urlaubambauernhof.at/schwarzenbichlalm



Almbutter, Milchprodukte aus Almmilch, Schnittkäse (Kuhmilch), Weichkäse, Graukäse, Almhütte Schwarzenbichlhütte, Wald 13 in Zederhaus von Ende Juni bis Mitte September, mit Übernachtungsmöglichkeit;

Ab-Hof-Verkauf nur auf der Alm

Unternberg, Vordersdorf 1

Lüftenegger Elisabeth

Neumayr

T/F: 06476/268, 0664/9939374

E: elisabeth.lueftenegger@gmx.at



Apfelessig, Kräuteressig, Brennholz, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend;

Ab-Hof-Verkauf Anfang September bis November für Erdäpfel, Belieferung von Gasthäusern mit Erdäpfeln

Wir lieben es bunt, im
Stall und auf dem Feld.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



Gesunde, robuste Tiere und Pflanzen sichern die Ernährung für alle. Biobäuerinnen und Biobauern setzen auf genetische Vielfalt. Sie züchten seit jeher Tierrassen und Pflanzensorten, die ihrer Umgebung und ihrem Klima angepasst sind. Das garantiert auch eine geschmackliche Vielfalt biologischer Lebensmittel.

Wusstest Du? Über 300 zugelassene Getreidesorten stünden uns für unsere Ernährung zur Verfügung. Derzeit ernähren wir uns aber zu 90% von diesen vier: Mais, Weizen, Reis und Gerste.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

PINZGAU

Fusch, Taxenbacher Fusch 31

Schattbacher Josef

Bijo Farm

T: 0664/1607784

E: hallo@bijo.farm

www.bijo.farm



Gänse jährlich Freitag vor Martini (11.11.) Salzburger Bio-Weidegans auf Vorbestellung, Rindfleisch vom Cebu-Rind im Mischpaket 2x jährlich auf Anfrage, Seminarbetrieb Innovations-Resort für besondere Firmenklausuren und Meetings aller Art.

Betriebsführungen über folgende Themen möglich: INNOVATION – Motivation – Neue Wege gehen; ROSEN- nicht nur ein Augenschmaus: Vortrag in der hofeigenen ROSENmanufaktur inkl. Herstellung eines Rosenproduktes. Jeweils Unterlagen vorhanden! Ausbildung BIO Betriebswirt, österr. Skitrainer und dipl. Mentalcoach, BIO Landwirtin, Managerin der bijoFARM und des ROSENcafé's, dipl. Bachblütentherapeutin, Schaubauernhof ganzjährig nach Vereinbarung. Thema: Innovation – Motivation – Neue Wege gehen, ROSEN- nicht nur ein Augenschmaus, Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück (bijo ROSENfrühstück), 1 ROSENSuite für 2 Personen zu vermieten, 100 % Bio-Verpflegung im hofeigenen ROSENcafé;

Direktvermarktung zu Martini beim GANS´N ROSES – Fest im November. BijoFARM- Laden: Verkauf von hausgemachten ROSENprodukten, Ab-Hof-Verkauf bijoFARM-Laden: ROSENprodukte nach Vereinbarung und während der ROSENcafé - Öffnungszeiten, Hofeigenes bijoROSENcafé: Mitte Mai bis Anfang Dezember, jeden Mittwoch 9-19 Uhr, Anmeldung erforderlich! 0664 /1607784, Öffnungszeiten von Mitte Mai bis Anfang Dezember: Mittwoch 9-19 Uhr, Hauszustellung per Postversand möglich, Postversand von Rosenprodukten

Fusch, Zeller Fusch 26

Schmidinger Martin

Premstein

T/F: 06546/555, 0664 5471227

E: martin.schmidinger@sbg.at



Kuhmilch;

Ab-Hof-Verkauf

Gries, Niederhof 2

Hauser Maria

Unterhausreit

T/F: 06545/6146, 0664/5051142

E: heilkraeuter@aon.at



Apfelessig, Aroniasaft, Beerenlikör, Heidelbeerlikör, Aronialikör, Himbeerlikör, Holunderbeerendicksaft, Holunderlikör, Kirschen-dicksaft und Aroniabeerendicksaft, Mehrfruchtsaft, Ribiseldicksaft,



Tinkturen Magenfreund, Stimmung plus, Herzklopper, Frauen 45 plus, Männer 45 plus, Kräuter und Gewürze, Pinzgauer Gewürzmischung, Kräutersalz, Teemischungen, Guten Abendtee, Guten Morgentee, Gute Launetee, Kindertee, Halskratzertee, Blasiustee, Apfelspalten, Apfelfringe; Betriebsführungen, Exkursionsbetrieb saisonal zum Thema Kräuter, TEH-Praktikerin;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung, Hauszustellung, Postversand

Gries, Reit 10

Machreich Josef

Kösslries

T/F: 06545/6333, 0664/4663641

E: koesslries@sbg.at



Hühnereier, Beef-Natur, Lammfleisch auf Anfrage;

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Hinterglemm, Vorderlengauweg 482

Grünwald Josef

Bioimkerei

T: 06541/87188, 0664/3420585, F: 06541/65515

E: info@vorderlengau.at

www.vorderlengau.at



Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Kerzen, Pollenhonig, Propolis, Wabenhonig, Wachs, Waldhonig;

Bauernmarkt, Hauszustellung im Umkreis von 100 km, Hofladen, Online-Shop

Hollersbach, Jochberg 9

Astl Hans-Peter

Scharlern

T: 0664/1286080

E: info@hofladen-scharlern.at

www.hofladen-scharlern.at



Bauernbrot, geräucherter Hirsch, Geselchtes vom Rind, Hauswürstel, Schweinespeck, Wurstwaren, Geschenkkisterl/körbe für jeden Anlass, Fruchtsäfte, Liköre, Schnäpse, Verdünnungssäfte, Almbutter von der eigenen Alm - im Sommer, Frischkäse auf Anfrage, Fruchtmolke, Hartkäse: Bergkäse von der eigenen Alm, Joghurt auf Bestellung, Schnittkäse (Kuhmilch), Schnittkäse, Pinzgauer Käse von der eigenen Alm, Marmeladen/Fruchtaufstriche;

Ab-Hof-Verkauf, Belieferung von Großküchen, Gastronomie, Hofladen Mittwoch u. Freitag 13-18 Uhr, Samstag 8-12 Uhr und nach tel. Vereinbarung

Kaprun, Holzmeisterstr. 10
Gschoßmann Fritz
Holzmeister
T: 0664/3837249
E: fritz.gschoßmann@hotmail.com



Jungrind-Fleisch;
auf Vorbestellung

Leogang, Ecking 10
Herbst Hannelore
Eckingbauer
T: 0664/8335402
E: cherbst1986@hotmail.com



Geflügel, Masthühner, Rindfleisch 1x jährlich im 10-kg-Mischpaket,
Kuhmilch;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung

Leogang, Hirnreit 8
Scheiber Johann
Sinnlehenhof
T: 06583/8438, 0676/842214516, F: 06583/84384
E: sinnlehen@aon.at
www.sinnlehen.at



Schweinefleisch auf Vorbestellung, Schweinehälften, Betriebsführungen Bodenpraktiker, Käseerfachmann, Betriebsführungen Information zu Biolandwirtschaft und Almwirtschaft, handwerkliche Biokäseerei, Betriebsführungen Schau zur Bio-Almkäseerei nach Vereinbarung von April bis Mitte Oktober, Produktverkostung, Almhütte im Sommer bewirtschaftete Sinnlehenalm (gleiche Zufahrt), Butter, Hartkäse: Bergkäse, Käse Kümmelkäse, Schnittkäse Tilsiter, Weichkäse: Camembert, Pfefferkäse, Schaubauernhof Schau zur Bio-Alm, Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück;
Ab-Hof-Verkauf

Leogang, Otting 5
Widauer Johannes
Herzogbauer
T/F: 06583/8443, 0650/4722415
E: herzoghof@sbg.at
www.bauernhof-leogang.com



Hühnereier, Schnaps, Milch, Kosmetik nach Vereinbarung,
Workshops zum Thema Kräuter, Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück;
Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Leogang, Pirzbichl 8**Danzl Josef**

Sappmaishof

T: 06583/8355, 0676/9746761

E: info@biobauernhof-leogang.at

www.biobauernhof-leogang.at



Jungrind-Fleisch im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Gartenkräuter, Liebstöckl, Ringelblume, Bio-Christbäume und Tannenreisig, Ferienwohnungen;

Ab-Hof-Verkauf nach tel. Vereinbarung

Leogang, Rosental 9**Enn Karin**

Metzgerwirt

T: 06583/7169, 0664/1275550

E: info@bio-produkte-leogang.at

www.bio-produkte-leogang.at



Hühnereier, Jungrind-Fleisch 3-4 x im Jahr im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Suppenhühner 1-2 x im Jahr, Einzelteile;
Ab-Hof-Verkauf täglich 8-18 Uhr, Belieferung von Gasthäusern und Wiederverkäufern, Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 30 km bzw. Leogang, Saalfelden, Zell/See, Kaprun

Maishofen, Fliederweg 3**Schattbacher Hans-Georg**

Walchengut

T: 06542/80149, 0699/11503669, F: 06542/801491

E: info@bauernhofurlaub-maishofen.at

www.bauernhofurlaub-maishofen.at



Heumilch, Äpfel, Holunderbeeren, Kirschen, Zwetschken, Gartenkräuter, Ferienwohnungen, Schaubauernhof Naturschutzprojekt, Waldpädagogik, Reitpädagogik, Leben am traditionellen Bio-Bauernhof;

Ab-Hof-Verkauf Montag - Freitag

Mittersill, Weißenstein 5**Berger Thomas**

Oberfilzbach

T: 06562/20397, 0664/1161343

E: c.berger@sbg.at



Kalbinnenfleisch alle 4-5 Wochen im Mischpaket und küchenfertig zerlegt;

Belieferung von Großküchen, Gastronomie, Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 30 km

Piesendorf, Rohrerberg 37

Hollaus Claudia

Haslinggut

E: claudia_hollaus@sbg.at

www.sbg.at/hollaus



Kuhmilch, Ferienwohnungen;

Ab-Hof-Verkauf

Rauris, Seidlwinklstr. 10

Mühlthaler Christine

Gschlößl

T: 06544/6676

E: gschloessl@sbg.at

www.ferienhaus-gschloessl.at



Beef-Natur;

Ab-Hof-Verkauf

Saalbach, Reithweg 70

Rohrmoser Friederike

Reithgut

T: 0664/1455744, F: 06541/7003

E: h.u.f.rohrmoser@aon.at

www.das-reithgut.at



Almgesunde Weidegänse ab Oktober, Geflügel ab Oktober, Jungrind-Fleisch vom Angus-Jungrind im 10 kg Mischpaket ohne Knochen, Lammfleisch Gustostücke vom Berglamm im Frühjahr und Herbst; *Vorbestellung notwendig, Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung, Hauszustellung im Umkreis von 25 km*

Almgesund



das-reithgut.at biohof

Schlachtpaket vom Angus - Jungrind*

Gustostücke vom Berglamm*

Weidegans von der Alm*

* Bitte um Vorbestellung

Inneregebirg - Saalbach - Reithweg 70

Tel. 0664/1455744

Besuchen Sie unseren Bergbauernhof nach telefonischer Anmeldung und überzeugen Sie sich von der Gesundheit und dem Wohlbefinden unserer Tiere.

Saalfelden, Almdorf 7

Hörl Margret

Jagglbauer

T: 06582/72094, 0650/9123397, F: 06582/71160

E: hoerljaggl@sbg.at

www.jagglhof.com



bunte Eier ganzjährig, Jungrind-Fleisch Okt. bis Mai im Mischpaket,
Almhütte Bio-Almausschank „Jagglhütte“;
*Ab-Hof-Verkauf individuelle Verkaufszeiten, Hauszustellung
für Konsumenten im Umkreis von 15 km*

Saalfelden, Deuting 2

Deutinger Siegfried

Oberdeutinggut

T: 06582/72457, 0664/3162484

E: deutinghof@sbg.at

www.oberdeutinghof.at



Beef-Natur vom Salzburger Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung;
Ab-Hof-Verkauf

Saalfelden, Euring 5

Heugenhauser Robert

Hauserpeter

T: 0699/12022002

E: hph-anno-1905@sbg.at



Eier, Essig, Schweinefleisch vom Wollschwein, Mehle, Schokoladenwaren, Kräutersalz, Senf, Tee, div. Teemischungen, Kuhmilch, Butter, Frischkäse in Öl eingelegt, Joghurt, Käse, Käse eingelegt, Speckäse (Pinzgauer Spezialität), Magertopfen, Schnittkäse (Kuhmilch), Topfenaufstrich, Öle, Bijo Rosencafe Produkte, Marmeladen, Fruchtaufstriche;
Hoffladen Freitag 14-17 Uhr oder nach tel. Vereinbarung

Saalfelden, Rain 1

Lohninger Martin

Häusl

T: 0699/13153176

E: fam_lohninger@gmx.at



Schulmilch, Erdbeermilch, Kakao;
*Schulmilchlieferant in Saalfelden und im Umkreis von 25 km
von Montag bis Freitag*

Saalfelden, Ramseiden 21

Hirschbichler Martin

Feichtengut

T: 0650/8207532

E: martin.hirschbichler@gmx.at



Jungrind-Fleisch im Mischpaket;
Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 15 km

Saalfelden, Ramseiden 8

Herzog Anton

Hartlbauer

T: 06582/73464, 0664/4101611

E: simon.herzog@sbg.at



Faschiertes vom Jungrind, Jungrind-Fleisch Sept.-März im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Rindfleisch im Nov./Jän. im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Vollmilchkalbfleisch nach Anfrage im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Apfelbrand, Apfelessig, Apfelmost, Birnenbrand, Blütenhonig, Wabenhonig, Waldhonig, alte Apfelsorten, Äpfel, Pressobst, Wirtschaftsobst, Almmilch, Rohmilch, Brennholz, Heu, Stallmist; Schule auf dem Bauernhof saisonal für Schüler mit Schwerpunkt Bienenhaltung;

Ab-Hof-Verkauf, Fleisch von September-März, Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 30 km bzw. nach Vereinbarung

Saalfelden, Wiesersberg 3

Haitzmann Martin

Stechaubauer

T: 06582/73394, 0664/9374676, F: 06582/7339489

E: bio@stechaubauer.at

www.stechaubauer.at



Hühnereier, Schweinehälften jährlich im Spätherbst, Suppenhühner 2xjährlich, Artischocken, Asiasalate, Pflücksalat, Bataviasalat, Broccoli, Chili, Chinakohl, Eichblattsalat, Eissalat, Endiviensalat, Fieselbohnen/Saubohnen, Fisolen, Gelbe Möhren, Gurken, Jungzwiebeln, Karfiol, Karotten, Knollenfenchel, Kohl, Kohlrabi, Kohlrüben, Kohlsprossen, Kopfsalat, Kresse, Mangold, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Pfefferoni, Porree, Lauch, Radicchio, Radieschen, Rettich schwarz, Rote Rüben, Rotkraut, Blaukraut, Ruccola, Sauerkraut, Sellerie, Speisekürbis, Spinat, Spitzkraut, Stangenbohnen, Stangensellerie/Bleichsellerie, Suppengemüse, Tomaten, Vogelsalat, Weißkraut, Wurzelpetersilie, Zucchini, Zuckerhut, Zuckermais, Geschenkkisterl/körbe und Gutscheine, Apfelsaft, div. Gemüseaufstriche, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Basilikum, Bohnenkraut, Dille, Estragon, Fenchel, Koriander, Kräutersalz, Liebstöckl, Majoran, Petersilie, Pfefferminze, Schnittlauch, Thymian, Ysop, Zitronenmelisse, Andenbeeren, Physalis, Gemüsejungpflanzen; *Verkaufsautomat, Ab-Hof-Verkauf Dienstag 9-11.30 Uhr, Freitag 14-17 Uhr, Bauernladen Saalfelden Obsmarktstraße Samstag 9-12 Uhr, Belieferung von Gasthäusern, Großküchen und Wiederverkäufern*

St. Martin, Dorf 34

Schmiderer Tamara und Stephan

Schafferbauer

T: 06588/7069, 0664/5850179, F: 06588/706910

E: info@schafferbauer.at

www.schafferbauer.at



Bauernbrot, Dinkelbrot mit Chia-Samen, Dinkelgebäck mit Saa-



ten & Körner, Käse-Zwiebel-Weckerl mit Dinkelfein- und vollmehl, Kletzenbrot, Nussbrot mit echtem Sauerteig, Sonnenblumenbrot mit echtem Sauerteig, Vollkornbrot ohne Weizenmehl mit echten Sauerteig, Weizen-Roggen-Mischbrot mit echten Sauerteig, Hühnereier Freiland aus St. Martin/Lofer, Apfelessig, Jausenwurst, Käsekrainer, Leberaufstrich, Leberknödel, Schweinespeck Karree, Bauchspeck, Sulz, Betriebsführungen, Ferienwohnungen, Almhütte Loferer Alm, Bataviasalat, Broccoli, Eichblattsalat, Endiviensalat, Essiggemüse, Essiggurken, Fisolen, Gelbe Möhren, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Karfiol, Karotten, Kichererbsen, Knoblauch, Knollenfenchel, Kohlrabi, Kopfsalat, Linsen, Mangold, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Porree, Lauch, Radieschen, Rettich, Rettich schwarz, Rhabarber, Rote Rüben, Rote-Rüben-Salat, Rotkraut, Blaukraut, Ruccola, Sauerkraut, Sellerie, Senfgrurken, Spinat, Spitzkraut, Stangensellerie/Bleichsellerie, Tomaten, verarbeitetes Gemüse, Sellerie-Karotten-Salat, Maissalat, eingelegte Chili, eingelegte Paprika, Vogersalat, Weißkraut, Wirsingkohlrabi, Wurzelpetersilie, Zucchini, Zuckerhut, Zuckermais, Zwiebeln, Geschenkartikel/Handwerk Dekor regional, Geschenkkisterl/körbe, Apfelsaft, Fruchtsäfte, Birne-Johannisbeere, Apfel-Orange-Karotte, Apfel-Karotte, Apfel-Holunder, Apfel-Kirsche, Orangensaft, Apfel-Karotte-Rote Rüben, Marillen, Marillensaft, Pfirsichsaft, Rote-Rüben-Saft, Traubensaft, Buchweizen, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Dinkel, Ebners Rotkorn, Gerste, Hafer, Hirse, Kamut, Laufener Landweizen, Mais, Quinoa, Reis, Schlägler Roggen, Weizen-Feinmehl, Buchweizenflocken, Cornflakes, Pops, Dinkel-Eierteigwaren, Dinkel-Teigwaren, Dinkelflocken, Dinkelgrieß, Dinkelreis, Haferflocken, Helle Eierteigwaren, Müslimischungen, Roggerste, Konserven und Sauergemüse, Rohrohrzucker, Vanillezucker, Rohrohrstaubzucker, Blütenhonig, Cremehonig, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln, Kräuter und Gewürze, Kräutersalz, Tee, Heurohmilch, Bauernbutter, Butterschmalz, Frischkäse aus Kuhrohmlch, Kräuterkäse und Chilikäse, Naturkäse, Fruchtjoghurt, Hartkäse: Bergkäse, Joghurt natur, Schotten, Topfen natur, Topfenaufstrich, Weichkäse: Camembert, Pfefferkäse, Äpfel, Haselnüsse, Kirschen, Mandeln, Pinenkerne, Cashewkerne, Nektarinen, Pfirsiche, Walnüsse ausgelöst, Wassermelonen, Weintrauben, Zuckermelonen, Zwetschken, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Leinsamen, Olivenöl, Sonnenblumenkerne, Champignons, Kräuterseitlinge, Apfelspalten, Apfelfringe, Pflaumen, Feigen, Cranberries, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Cuvee, Grüner Veltliner, Wein, Welschriesling, Zweigelt;

Hofladen Direktvermarktung, Erdäpfel, Donnerstag 15-18 Uhr, Freitag 10-15 Uhr

Unken, Gföll 21

Haider Barbara

Lutzgut

T: 06589/7236, 0664 4041282

E: lutzgut@aon.at

www.lutzbauer.at



Schweinsbraten, Bratenfett, Geselchtes vom Schwein, Geselchtes vom Rind, Hauswürstel, Schweinespeck, Hanf, Heuprodukte, Kräuterkissen, Apfelsider, Apfelmot, Apfelsaft, Biofairer Kaffee,



Holunderblütensirup, Kräutersirup, Melissensirup, Obstler, Pfefferminzsirup, Beifuß, Brennnessel, Eibisch, Hanf, Heublumen, Kräutersalz und Räucherkräuter, Lindenblüten, Malve, Oregano, Pfefferminze, Ringelblume, Rosenblütenblätter, Schafgarbe, Wildkräuter, Zitronenmelisse, Heumilch, Frischkäse aus Kuhmilch, Mozzarella, Liptauer, Molke, Schnittkäse Räucherkäse, Schnittkäse Tilsiter, Schotten, Topfenaufstrich; Partyservice für 6-50 Personen im Umkreis von 10 km, warmes/kaltes Buffet, Brötchen, Getränke, Seminarbetrieb für 25 Personen, Betriebsführungen, geführte Wanderungen, Buschenschank/Mostheuriger mit 50 % Bio-Produkten, in den Sommermonaten Freitag ab 18 Uhr bzw. nach Anmeldung, Jausenstation, Schaubauernhof jeden Freitag um 18 Uhr von Mitte Juni bis Mitte August, TEH-Praktikerin, Exkursionsbetrieb für Erwachsene, Schüler saisonal mit Schwerpunkt Heilkräuter;
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung, Online-Shop

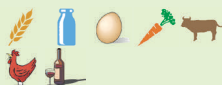
Unken, Unken 26

Haider Katharina

Perchthof

T/F: 06589/4358, 0664/4987825

E: perchtbauer@sol.at



Brot, Gebäck, Süßspeisen, Hühnereier, Fleisch nach Vereinbarung, Salzburger Bio-Weidegans saisonal, Gemüse, Fruchtsäfte, Liköre, Schnaps, Getreide, Teigwaren, Tee, Milchprodukte, Wein;
Hofladen Bioladen Perchthof, Freitag 13.30-17 Uhr

Uttendorf, Litzldorf 17

Steger Rudolf

Jagerbauer

T: 06563/8952, 0664/4637309

E: jaidbachalm_steger@sbg.at

www.jaidbachalm.at



Hartkäse: Bergkäse, Sonnenkäse, Gletscherkäse, Betriebsführungen Information über Biolandbau, Kreislaufwirtschaft, Almwirtschaft, Schaubauernhof, Schau zur Bio-Alm von Mitte Juni bis Mitte September, Betriebsführungen Sennerin, engagierte Bio-Bäuerin, Betriebsführungen: Wert der Lebensmittel und deren Herstellung, Die Kunst des KäSENS, Almhütte Jaidbachalm Anfang Juni-Mitte September, Schaubauernhof - Schau zur Bio-Alm;
Ab-Hof-Verkauf, Direktvermarktung der Produkte von der Alm

Weißbach, Pürzlbach 5

Weißbacher Georg

Fritzbauer

T/F: 06582/8297

E: info@naturheubad.at

www.naturheubad.at



Heublumentee, Freizeitangebote, Dampfheublumenbad, Almhütte;
Ab-Hof-Verkauf nur auf Bestellung

Wir sparen in der Zeit,
und nicht erst in der Not.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



Der Ausstoß schädlicher Treibhausgase ist mitverantwortlich für die weltweite Klimaerwärmung. Biobäuerinnen und Biobauern schützen durch ihre Wirtschaftsweise das Klima, indem sie seit Jahrzehnten CO₂ einsparen: Der Aufbau humusreicher Bio-Böden speichert große Mengen CO₂. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel reduziert den Verbrauch von Erdöl.

Wusstest Du? Wären alle österreichischen Höfe „Bio“, könnte 1 Million Tonnen CO₂ eingespart werden.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

BAUERNMÄRKTE

alphabetisch nach Ortsnamen gereiht

Abtenau, Parkplatz Ost
Freitag 13-16 Uhr

Altenmarkt, Marktplatz
Freitag 14-17.30 Uhr, alle 14 Tage

Bad Hofgastein, Tourismusinfo - Tauernplatzbrunnen
Mittwoch und Samstag 8.30 -12 Uhr

Badgastein, Parkplatz Gemeindefiedlung
Dienstag und Freitag 8.30 -12.15 Uhr

Bischofshofen, Bahnhofstraße
Freitag 9-13 Uhr, Jänner und Februar Winterpause

Hallein, Griesplatz
Freitag 14-17 Uhr

ALLES BIO

Henndorf, Dorfplatz
Donnerstag 15.30-18 Uhr

ALLES BIO

Oberalm, LFS Winkelhof
Mittwoch 16-18 Uhr, Freitag 13-17 Uhr

Radstadt, Stadtplatz
Freitag 7-12 Uhr, alle 14 Tage

Salzburg, Borromäuspunkt Salzburg/Parsch
Freitag 14-18 Uhr

ALLES BIO

Salzburg, Europark
Freitag 9-21 Uhr

ALLES BIO

Salzburg, Grünmarkt am Max Reinhardt Platz / Furtwänglerpark
Samstag 8-12.30 Uhr

Salzburg, Kajetanerplatz
Freitag 8-13 Uhr

ALLES BIO

Salzburg, Schranne
Donnerstag 6-13 Uhr

Seekirchen, Rupertusplatz
Samstag 8.30-11.30 Uhr

ALLES BIO

St. Michael, Marktplatz
Freitag 14-17 Uhr

Tamsweg, Marktplatz
Freitag 8-12 Uhr

BIOFACHHANDEL

alphabetisch nach Ortsnamen gereiht

Salzburg**basic**

Alpenstraße 75, T: 0662/6262110

www.basicbio.at

Montag-Freitag 8-19 Uhr, Samstag 8-18 Uhr

Bio-Supermarkt mit Vollsortiment

Salzburg**denn's Biomarkt**

Sterneckstr. 31, T: 0662/876415

www.denns-biomarkt.at

Montag-Freitag 8.30-19 Uhr, Samstag 8-18 Uhr

Bio-Supermarkt mit Vollsortiment

Salzburg**Ökohof Feldinger, Rochushof GmbH & CoKG**

Rochusgasse 6, T: 0662/832798

www.oekohof.at

Montag-Freitag 7.30-18.30 Uhr, Samstag 7.30-13 Uhr

Vollsortiment, Bistro

Schwarzach**Pongauer Bauernladen**

Salzburgerstr. 20, T: 0676/4827855

www.pongauer-bauernladen.at

Dienstag 9-17 Uhr, Freitag 9-18 Uhr

Vollsortiment

St. Georgen**Biobauernmarkt Aglassing**

Wimpassing 2, T: 06272/7541

www.biomarkt-aglassing.at

Mittwoch 16-19 Uhr, Freitag 14-19 Uhr, Samstag 8-12 Uhr

Vollsortiment

St. Johann**Pongauer Bauernladen**

Leo-Neumayer-Str. 10, T: 06412/6868

www.pongauer-bauernladen.at

Dienstag 9-17 Uhr, Freitag 9-18 Uhr

Vollsortiment

Wals**Ökohof Feldinger**

Walserfeldstr. 13, T: 0662/850897

www.oekohof.at

Montag-Freitag 7.30-18 Uhr, Samstag 7.30-13 Uhr

Vollsortiment, Bistro



BIO-Lebensmittel jede Woche frisch geliefert

Sie hätten gerne einen bunten Mix?
Sie bevorzugen regionales Obst & Gemüse?
Sie überzeugt biologisches Fleisch & Käse?



Wählen Sie aus **18 Bio-Kisten**
& runden Sie Ihre Wahl ...

... mit unseren **hausg'mocht**
Produkten für die schnelle
Küche ab.



BIO aus Liebe,
Verantwortung & Tradition

Achleitner

Biohof

www.biohof.at

Unterm Regenbogen 1 • 4070 Eferding • 07272 2597

HOTELS & GASTRONOMIE

alphabetisch nach Ortsnamen gereiht

**Kaiserhof Anif**Salzachtal-Bundesstraße 135, **Anif**

T: 06246/8920

E: office@kaiserhof-anif.at

www.kaiserhof-anif.at



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück

Naturidyll Hotel HammerschmiedeHammerschmied-Straße 9, **Anthering**

T: 06223/2503

E: info@hammerschmiede.at

www.hammerschmiede.at



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück

Haus HirtKaiserhofstraße 14, **Bad Gastein**

T: 06434/27970

E: info@haus-hirt.com

www.haus-hirt.com



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück

Hotel Flachauerhof GmbHFlachauerstraße 157, **Flachau**

T: 06457/2225

E: info@flachauerhof.at

www.flachauerhof.at

Bio-Hotel (ausschließlich Bio)

Siller Manfred - BachrainMoosegg 19, **Golling/Scheffau**

T: 06244/6166

E: info@bachrain.at

www.bachrain.at



Bio-Hotel (ausschließlich Bio)

Pension VorderlengauVorderlengau 233, **Hinterglemm**

T: 06541/6434

E: info@vorderlengau.com

www.vorderlengau.com



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück und ganztägigem Bio-Teilsortiment

Almhotel Forsthofalm GmbH & Co KG

Hütten 37, **Leogang**

T: 06583/8545

E: info@forsthofalm.com

www.forsthofalm.com



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück und gantztägigem Bio-Teilsortiment

Biohotel Rupertus

Hütten 40, **Leogang**

T: 06583/84660

E: info@rupertus.at

www.rupertus.at



Bio-Hotel (ausschließlich Bio)

Der Sonnenhof GmbH

Sonnberg 1, **Maria Alm**

T: 06584/7748

E: office@der-sonnenhof.at

www.der-sonnenhof.at

Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück

Ökoferiendorf Mariapfarr

Pichl 141, **Mariapfarr**

T: 0664/4270171

E: office@feriendorf-lungau.at

www.feriendorf-lungau.at



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück und gantztägigem Bio-Teilsortiment

Birngruber Gastronomie GmbH, Chef Partie Catering

Lindenweg 11, **Mondsee**

T: 06232/36093

E: office@chefpartie.at

www.chefpartie.at

Bio-Catering (ausschließlich Bio)

Hotel Theresia GmbH

Glemmtaler Landesstraße 208, **Saalbach**

T: 06541/7414

E: info@hotel-theresia.co.at

www.hotel-theresia.com



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück und gantztägigem Bio-Teilsortiment

BioBurgerMeister

Linzergasse 54, **Salzburg**

T: 0662/265101

E: bioburgermeister@hotmail.com

www.bioburgermeister.com



Bio-Gastronomie (ausschließlich Bio)

Das Grüne Bio-Hotel zur Post

Maxglaner Hauptstraße 45, **Salzburg**

T: 0662/8323390

E: info@hotelzurpost.info

www.hotelzurpost.info



Bio-Hotel (ausschließlich Bio)

Hotel Auersperg GmbH

Auerspergstraße 61, **Salzburg**

T: 0662/88944

E: info@auersperg.at

www.auersperg.at



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück und ganztägigem Bio-Teilsortiment

Hotel Heffterhof Salzburg

Maria Cebotarisstraße 1-7, **Salzburg**

T: 0662/641996

E: office@heffterhof.at

www.heffterhof.at

Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück

KultURWirtshaus Urbankeller

Schallmooser Hauptstraße 50, **Salzburg**

T: 0662/870894

E: office@urbankeller.com

www.urbankeller.com



Gastronomie mit überwiegendem Bio-Sortiment

Ökohof Feldinger Rochushof GmbH & CoKG

Rochusgasse 6, **Salzburg**

T: 0662/832798

E: rochushof@oekohof.at

www.oekohof.at

Bio-Bistro (ausschließlich Bio);
Frühstück Mo-Fr 7.30-11 Uhr, Sa bis 12.30 Uhr, Mittagstisch im Bioladen Mo-Fr 11-14 Uhr, warme Gerichte den ganzen Tag, Kaffee und hausgemachte Kuchen und Torten

Organic Pizza Salzburg

Franz Josef Straße 24a, **Salzburg**

T: 0664/5974470

E: murat.akyol@gmx.at

www.organicpizza-salzburg.com

Bio-Gastronomie (ausschließlich Bio)

Robert Hermann Kneidl

Müllnerbräu, Augustinergasse 6a, **Salzburg**

T: +49 176/99179233

E: info@kneidl.cc

www.kneidl.cc

Gastronomie mit Bio-Teilsortiment

St. Virgil Salzburg

Ernst-Grein-Straße 14, **Salzburg**

T: 0662/65901

E: office@virgil.at

www.virgil.at

Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück

Tischlein deck dich Genussbuffet

Franz-Wolfram-Scherer-Str. 30, **Salzburg**

T: 0664/5353405

E: tischleindeckdich@genussbuffet.at

www.genussbuffet.at

Bio-Catering „Tischlein Deck Dich“ (ausschließlich Bio)

Biogasthof Schiessentobel

Schiessentobel 1, **Seeham**

T: 06217/5386

E: info@schuessentobel.at

www.schiessentobel.at

Bio-Hotel (ausschließlich Bio)



Der Schützenwirt

Dorf 96, **St. Jakob am Thurn**

T: 0662/63202020

E: info@derschuetzenwirt.at

www.derschuetzenwirt.at

Bio-Gastronomie (ausschließlich Bio)



BioVitalHotel Sommerau
Sommeraustraße 231, **St. Koloman**
T: 06241/2120
E: info@biohotel-sommerau.at
www.biohotel-sommerau.at



Bio-Hotel (ausschließlich Bio)

Landgasthof Blasiwirt - Familie Mayr
Fell 120, **St. Michael**
T: 06477/8402, 0650/7106048
E: info@blasiwirt.at
www.blasiwirt.at



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück und
gantztägigem Bio-Teilsortiment

Eder Gastro GmbH & Co KG
Königsleiten 24, **Wald**
T: 06564/20272
E: info@castello-koenigsleiten.at
www.castello-koenigsleiten.at



Hotellerie mit Salzburger Biofrühstück und
gantztägigem Bio-Teilsortiment

Ökohof Feldinger - Bio-Bistro
Walsfeldstraße 13, **Wals**
T: 0662/8508970
E: office@oekohof.at
www.oekohof.at

Bio-Bistro (ausschließlich Bio);
Frühstück von Montag-Freitag von 7.30-10.30 Uhr, Samstag 7.30-12
Uhr. Mittagstisch Vegetarisches Bio-Bistro von Montag-Freitag von
11.30-14.00 Uhr, Kaffee und hausgemachte Torten und Kuchen



Frühstückserlebnis im Hotel Heffterhof

Genießen Sie das köstliche Salzburger BIO-Frühstücksbuffet mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln aus unserer Region. Unlimitierte BIO-Tee- und BIO-Kaffeeauswahl im Preis inkludiert.

Im Sommer frühstücken Sie auf unserer sonnigen Terrasse.

**Geschenktipp:
Bei uns können Sie Frühstücksgutscheine erwerben.**

Tischreservierungen erforderlich!
Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1 – 7, 5020 Salzburg
M: office@heffterhof.at T +43(0) 662 641996, www.heffterhof.at





BioParadies

— SalzburgerLand —

*Urlaub natürlich
genießen*

URLAUB NATÜRLICH GENIESSSEN



Kostenlose Bestellung des Bio-Magazins und des Via Culinaria Guides, sowie buchbare Packages unter bioparadies.salzburgerland.com und via-culinaria.com.

**SALZBURGER
LAND**

Echter Urlaub

**BIO- UND VITALBAUERNHÖFE
IN ÖSTERREICH**



ECHTER GENUSS

Die Karotten kommen direkt aus dem Garten. Auf dem selbstgebackenen Brot steht nicht nur Bio drauf, es sind auch die natürlichsten Zutaten drin. Ein Urlaub auf dem Biobauernhof bedeutet: das Echte genießen und aus der Natur neue Kraft schöpfen.

www.UrlaubamBauernhof.at

Urlaub am Bauernhof Österreich
+43 (0)662 880202 | office@farmholidays.com

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Österreichische Landwirtschaft
für die Entwicklung des ländlichen
Raums (Euler-Programm) Bundes- und
Landesregierung



LEADER-Initiativen
L
Ländliche Entwicklung

Wir gehen auf
Nummer sicher, bei
unseren Kindern.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



Unbelastete, hochwertige Lebensmittel sichern
die Gesundheit unserer Kinder.

Biobäuerinnen und Biobauern verwenden keine gentechnisch veränderten Pflanzen und Tiere. Auch bei den in der Lebensmittelverarbeitung verwendeten Zusatzstoffen wird auf Gentechnik verzichtet, da deren Langzeitwirkungen auf Mensch und Natur unbekannt sind.

Wusstest Du? Es gibt keine ausreichenden Langzeitstudien zur Auswirkung von gentechnisch veränderten Organismen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

URLAUB AM BIO-BAUERNHOF

alphabetisch nach Bezirk und Ortsnamen gereiht

Fuschl, Bambichlweg 1
Mösenbichler Katharina
Bambichlhof
T/F: 06226/8564
E: bambichlhof@fuschl.tv
www.bambichlhof.at



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück, 4 Blumen, 1 Zimmer zu vermieten, 3 Ferienwohnungen für je 2-4 Personen

Seeham, Dürnberg 3
Oitner Franz und Herta
Stiedlbauerhof
T: 06217/5303
E: stiedlbauerhof@sbg.at
www.stiedlbauerhof.at



Urlaub am BIO-Bauernhof, Urlaub am Baby- und Kinderbauernhof, Erlebnisspielplatz mit Kletterfels und Spielbach, 4 Ferienwohnungen für 2-6 Personen, 2 FeWo f. 2-4 Personen, 4 Doppelzimmer zu vermieten

Seeham, Innerwall 22
Stockinger Herta
Stroblbauer
T/F: 06217/6704
E: stroblbauernhof@inode.at
www.urlaubambauernhof.at/stroblbauernhof



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Bio-Frühstück

Seeham, Talacker 3
Greischberger Johann
Aicherbauer
T/F: 06217/6521, 0664/73840082
E: aicherbauer@direkt.at
www.aicherbauer.com



Urlaub am BIO-Bauernhof, Urlaub am Baby- und Kinder- und Bio-bauernhof, 2 Ferienwohnungen f. 2-5 Personen. Freizeitangebote: Führung durch den Naturlehrpfad Teufelsgraben, Kugelmühle, Röhremoosmühle, Sagen- oder Fackelwanderung, Spielzeug Holzstöckerl, kreatives Spielen mit 40.000 Holzstöckerl für Jung und Alt

Scheffau, Moosegg 19

Siller Manfred

Bachrain

T: 06244/6166, 0664/2422969

E: info@bachrain.at

www.bachrain.at



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück, 4 Blumen, Urlaub Wander- und Bikerparadies, Schilift, Winterwanderwege, Loipe und Rodelbahn am Haus, Ausflugsghasthof Bio-Gastronomie alles Bio, Spielplatz, Damwildgehege, original Pinzgauer Ziegen, Esel

Dorfgastein, Maierhofen 129

Berger Johann

Torbauer

T/F: 06433/7283

E: info@torbauer.at

www.torbauer.at



Urlaub am BIO-Bauernhof, Ferienwohnungen 4 Blumen, Freizeitangebote Brot backen, alles rund ums Ei, Eier färben, mit Naturfarben malen, Marmelade kochen, Kartoffel pflanzen und ernten

Radstadt, Unterer Schwemmborg 37

Winter Rosemarie

Eschbachhof

T: 06452/5077

E: biobauernhof@eschbachhof.at

www.eschbachhof.at



Urlaub am BIO-Bauernhof, 4 Blumen, 2 Ferienwohnungen f. 3-7 Personen und Ferienhütte für gemütlichen Hüttenurlaub, Eschbachhütte, Ponyreiten, hofeigene Produkte, Infrarotsauna

Schwarzach, Niederuntersberg 45

Freudenthaler Christiane

Reithgut

T: 06415/5757, 0664/1270899, 06415/20432

E: reithgut@aon.at

www.urlaubambauernhof.at/reithgut



Urlaub am BIO-Bauernhof

Wagrain, Moadörfl 60

Emberger Franz

Vierthalerhof

T: 06413/8767, F: 06413/87671

E: vierthalerhof@sbg.at

www.urlaubambauernhof.at/vierthalerhof



Urlaub am BIO-Bauernhof, 3 Blumen, Frühstücksbuffet mit eigenen Bioprodukten, 2 Ferienwohnungen für 4-6 Personen

Fusch, Taxenbacher Fusch 31
Schattbacher Josef
 Bijo Farm
 T: 0664/1607784
 E: hallo@bijo.farm
 www.bijo.farm



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück
 (bijo ROSENfrühstück), 1 ROSENsuite für 2 Personen zu vermieten,
 100 % Bio-Verpflegung im hofeigenen ROSENcafé

Leogang, Ecking 6
Herzog Sebastian jun.
 Kleintödlingbauer
 T: 06583/8686, 0676/842214510
 sebastian.herzog@sbg.at
 www.kleintoedling.at



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück

Leogang, Hirnreit 8
Scheiber Johann
 Sinnlehenhof
 T: 06583/8438, 0676/842214516, F: 06583/84384
 sinnlehen@aon.at
 www.sinnlehen.at



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück,
 Betriebsführungen, Bodenpraktiker, Käseerfachmann,
 Information zu Biolandwirtschaft und Almwirtschaft, handwerkliche
 Biokäserei, Schaubauernhof, Schau zu Bio-Almkäserei nach
 Vereinbarung von April bis Mitte Oktober, Produktverkostung,
 Almhütte im Sommer bewirtschaftete Sinnlehenalm
 (gleiche Zufahrt)

Leogang, Otting 5
Widauer Johannes
 Herzogbauer
 T/F: 06583/8443, 0650/4722415
 E: herzoghof@sbg.at
 www.bauernhof-leogang.com



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück. Workshops
 zum Thema Kräuter, Kosmetik nach Vereinbarung

Saalfelden, Breitenbergham 2
Stöckl Christine
 Oberhasling
 T/F: 06582/73935, 0664/4871449
 E: oberhasling@sbg.at
 www.oberhasling.at



Urlaub am BIO-Bauernhof

Mariapfarr, Bruckdorf 59
Macheiner Peter
Tonimörtl
T: 06473/8583, 0664/5072407
E: office@tonimoertlhof.at
www.tonimoertlhof.at



Urlaub am BIO-Bauernhof

Mariapfarr, Pichl 10
DI Prodingler Leonhard
Suppan
T: 06473/8269, 0664/1292102
E: leo.prodingler@gmx.at
www.biohof-suppangut.at



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück, Freizeitangebote Heiraten am Bauernhof – eigene Hofkapelle, Almhütte eigene bewirtschaftete Alm mit selbst erzeugten Produkten, idyllisch gelegener Teich, großer Aufenthaltsraum

Mauterndorf, Neusess 2
Essl Alois
Gut Neusess
T/F: 06472/7245
E: info@gut-neusess.at
www.gut-neusess.at



Urlaub am BIO-Bauernhof, 5 Ferienwohnungen für 2-8 Personen, im Sommer tolles Bauernhof-ERLEBNIS im Winter Skiurlaub, Freizeitangebote: eigene Alm, Filzen, Gratis-Skibus

Mauterndorf, Neusess-Moos 4
Pertl Alois
Hansala
T: 06472/7558, 0664/75042589
E: info@hansalagut.com
www.hansalagut.com



Urlaub am BIO-Bauernhof

St. Andrä, Lintsching 93
Kocher Rupert
Schober
T/F: 06473/8374
E: schoberhof@salzburg.at
www.schoberhof.com,
www.urlaubambauernhof.at/schoberhof.mariapfarr



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück, 4 Ferienwohnungen, geführte Wanderungen

St. Margarethen, Oberbayrdorf 21

Löcker Elisabeth

Sauschneider

T: 06476/2970, 0664/2318963, F: 06476/29718

sauschneider@sbg.at

www.biourlaub.at



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück,
Schaubauernhof, Seminarräume, Ferienwohnungen

St. Michael, Fell 120

Mayr Johannes

Blasiwirt

T: 06477/8402, 0650/7106048, F: 06477/840212

info@blasiwirt.at

www.blasiwirt.at



Urlaub am BIO-Bauernhof mit Salzburger Biofrühstück
und ganztägigem Bio-Teilsortiment



Wir spielen mit
offenen Karten, vom
Acker bis zum Teller.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



Die biologische Landwirtschaft ist einheitlich durch gesetzliche Bio-Richtlinien geregelt. Das ist einzigartig in Europa.

Biobäuerinnen und Biobauern ist das Vertrauen der KonsumentInnen in ihre Arbeit und ihre Lebensmittel sehr wichtig. Deshalb lassen sie ihre Leistungen und Bio-Produkte vom Acker bis zum Teller kontrollieren. Das gibt Sicherheit der Bio-Erzeugung beim Einkauf.

Wusstest Du? Jeder Bio-Betrieb wird mindestens einmal jährlich von einer staatlich anerkannten, akkreditierten Kontrollstelle auf die Einhaltung der Bio-Produktionsbestimmungen kontrolliert.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

BIO AUSTRIA PARTNER

alphabetisch nach Kategorie und Ort gereiht

**Backwarenhersteller****Backstube Rosenegger**Waidach 14a, **Adnet**

T/F: 06245/75190

E: backstube-rosenegger@gmx.at

Backwarenhersteller, Backwaren, Mehlspeisen und Konditorei-Backwaren, Brot, Weißbrot, Bauernbrot, Dinkel/Roggenbrot, Sonnenblumenbrot, Hausbrot, Mehrkornbrot, Milchbrot, Gebäck, Jour-Gebäck auf Bestellung, Dinkelgebäck

Bäckerei Pföß GmbHChristopherusstraße 62, **Elsbethen**

T: 0662/623471

Filiale Raiffeisenstraße 7, **Elsbethen**

T: 0662/636055

Filiale Klausweg 9, **Puch**

T: 06245/71496

Filiale Griesgasse 21, **Salzburg**

T: 0662/842178

E: office@pfoess.com

www.pfoess.com

Backwarenhersteller, Backwaren, Brot, Gebäck und Kleingebäck und Feinbackwaren, Getreide, Getreideprodukte Mahl- und Schälprodukte, Belieferung von Großküchen, Gastronomie

Itzlinger's Biobäckerei GmbHKarlsmühlweg 9, **Faistenau**

T: 06228/2624

E: info@itzlingers.at

www.itzlingers.at

Backwarenhersteller, Backwaren, Brot, Gebäck, Mehlspeisen und Konditorei-Backwaren, Vollkornbrösel, Vollkorn-Knödelbrot. Bauernmarkt Dienstag und Freitag ganztags und Samstag vormittags Grünmarkt Stadt Salzburg, Bauernmarkt Donnerstag vormittag Schranne Stadt Salzburg, Bauernmarkt Freitag nachmittag Griesplatz Hallein, Bauernmarkt Freitag nachmittag Borromäuspoint Salzburg/Parsch, Bauernmarkt Samstag vormittag Max-Reinhardt-Platz Salzburg, Rochushof Montag-Freitag 7.30-18.30 Uhr, Samstag 7.30-12.30 Uhr, Belieferung von Großküchen, Gastronomie, Reformhäuser, Bio-Supermärkte

Bäckerei Ederbrot GmbH

Dorfstr. 5, **Faistenau**

T: 06228/22710, F: 06228/227114

Filiale Salzburger Str. 1, Thalgau

T: 06235/7235

E: info@ederbrot.at

www.ederbrot.at

Backwaren, Brot, Roggenbrot, Schwarzbrotwecken-Roggenmischbrot, Vollkornbrot, Roggenvollkornbrot, Gebäck und Kleingebäck

Bäckerei Holztrattner

Filiale & Cafe Markt 55, **Kuchl**

T: 06244/7366

Filiale Halleiner Landesstr. 64, **Oberalm**

T: 06245/80387

Filiale Markt 82, **Golling**

T: 06244/4363

Filiale Bundesstr. 5, **Tenneck**

T: 06468/7431

E: baeckereiholztrattner@sbg.at

www.holztrattner-baeckerei.at

Backwarenhersteller, Backwaren, Brot, Gebäck und Feingebäck, Biobauernmarkt Europark Freitag 9-21 Uhr

Bäckerei Gotthard und Sonja Obauer

Steinklüftstr. 3, **St. Gilgen**

T: 06227/2225

E: baeckerei-obauer@aon.at

www.obauer-brot.at

Backwaren, Backwarenhersteller, Vollkornbrot, Vollkorngebäck. Biomarkt Bergheim Donnerstag 14-18 Uhr, Wochenmarkt Bad Ischl Freitag 7-12 Uhr, Rupertusplatz Seekirchen Samstag 8-12 Uhr, Wochenmarkt St. Gilgen Samstag 8-12 Uhr, Verkauf, Frühstück im Geschäft in St. Gilgen, Hauszustellung an Spar-Märkte im Umkreis von 50 km siehe Homepage

Bäckerei & Konditorei Erich Necker

Bahnstr. 93, **Strobl**

T: 06137/20232

E: info@baeckerei-necker.at

www.baeckerei-necker.at

Backwaren, Backwarenhersteller, Brot, Vollkornbrot, Gebäck, Kleingebäck, Biofairer Kaffee, Belieferung von Großküchen, Gastronomie

Bäckerei & Konditorei Steinbauer e.U.Markt 93, **Wagrain**

T: 06413/8236

E: info@baeckerei-wagrain.at

www.baeckerei-wagrain.at

Backwaren, Roggenbrot, Brot, Gebäck

Facheinzelhandel**Salzburger Lagerhaus**Gerberstraße 2, **Salzburg**

T: 0662/468618115

E: landwirtschaft@rvs.at

www.salzburger-lagerhaus.at

Komplettsortiment an Futtermitteln. Ergänzungsfutter für Rinder, Pferde, Schafe, Ziegen und auch Lamas. Allein- und Ergänzungsfutter für Schweine, Geflügel und Fische. Dazu Spezialfuttermittel zur Förderung der Tiergesundheit, Fruchtbarkeit und Futterverwertung.

weitere Partner aus dem Facheinzelhandel siehe Seite 69

Fachgroßhandel**Transgourmet Österreich GmbH**Gewerbehofstr. 5, **Wals**

T: 0662/853000-0

E: office@transgourmet.at

www.transgourmet.at

Belieferung von Großküchen, Gastronomie,
Supermarkt für Gewerbebetriebe

Fleischverarbeitung**Franz Ablinger & Co Fleischhauereibetrieb GmbH**Franz-Xaver-Grimm-Str. 3, **Oberndorf**

T: 06272/753042

E: office@ablinger.co.at

www.ablinger.co.at

Bio-Fleischverarbeitung für Handel und Gastronomie

Futtermittel

Hettegger GmbH

Molkereigasse 16, **Bischofshofen**

T: 06462/3155

E: office@hettegger.co.at

www.hettegger-tiernahrung.at

Tierfutter, Getreidemischungen (ganze und geschrotete Körner)

F. Renz Gesellschaft m.b.H.

Gamperstraße Süd 20, **Hallein**

T: 06245/822790, 0664/5149492

E: florian.brunauer@gmx.at

Getreideaufbereitung u. Handel

Landesproduktenhandel Pagitsch Mühle

Örmoos 32, **Mariapfarr**

T: 06473/8228

E: johann.pagitsch@aon.at

www.pagitsch-muehle.at

Futtermittel

Hans Frauenlob, Hochmühle

Dorf 15, **Plainfeld**

T: 06229/2430

E: hans.frauenlob@sbg.at

www.frauenlob.at

Futtermittel, Tierfutter

Raiffeisenverband Salzburg eGen

Gerberstraße 2, **Salzburg**

T: 0662/468618115

E: landwirtschaft@rvs.at

www.salzburger-lagerhaus.at

Komplettsortiment an Futtermitteln. Ergänzungsfutter für Rinder, Pferde, Schafe, Ziegen und auch Lamas. Allein- und Ergänzungsfutter für Schweine, Geflügel und Fische. Dazu Spezialfuttermittel zur Förderung der Tiergesundheit, Fruchtbarkeit und Futtermittelverwertung. In allen Salzburger Lagerhäuser erhältlich

Siglmühle GmbHMühlbachstraße 28, **Seekirchen**

T: 06212/2230

E: office@sigl.at

www.sigl.at

Futtermittel

Saat & Korn Handels GmbHIrrsdorfer Bachstraße 47, **Straßwalchen**

T: 06215/60270

E: saat.korn@gmx.at

Futtermittel

Martin Gruber, OttingmühleOttingweg 67, **Tamsweg**

T: 06474/76620

E: office@ottingmuehle.at

www.ottingmuehle.at

Futtermittel, Tierfutter

Getränkehersteller**Saftladen Schmidhuber GmbH**Hof 18, **Henndorf**

T: 06214/8440

E: office@saftladen.at

www.saftladen.at

Apfelsaft, Fruchtsäfte, Orangensaft, Gärmost;
Belieferung von Großküchen, Gastronomie**Brauerei Gusswerk GmbH**Römerstraße 3, **Hof bei Salzburg**

T: 06229/39777

E: info@brauhaus-gusswerk.at

www.brauhaus-gusswerk.at

Bio Brauerei, Bier- und Bierspezialitäten; Brauereiführungen jeden
Donnerstag um 17 Uhr, Öffnungszeiten: Dienstag-Donnerstag ab 16
Uhr, Freitag-Samstag ab 13 Uhr**Cida e.U.**Mostwastlweg 26, **Salzburg**

T: 0664/2367401

E: biocider@gmx.at

www.cida.at

Apfelsaft-Spezialitäten, Cider

Hoobert Naturkola

Universitätsplatz 11, **Salzburg**

T: 0664/4688269

E: office@hoobert.at

www.hoobert.at

Natur Kola

Salzburger Biermanufaktur GmbH

Bayerhamerstraße 10, **Salzburg**

T: 0662/876376

E: prost@salzburgerweissbier.at

www.dieweisse.at

Brauerei, Weissbierspezialitäten

Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH

Kendlerstraße 1, **Salzburg**

T: 050/14920

E: office@stiegl.at

Stiegl-Getränkeshop Salzburg

Kendlerstraße 2, **Salzburg**

T: 050/14922900

E: shop.salzburg@stiegl.at

www.stiegl.at

Brauerei, Bier- und Biespezialitäten

Mosterei Loaster, Familie Zweimüller

Zaisberg 4, **Seekirchen**

T: 06212/7590

E: mosterei-loaster@aon.at

www.mosterei-loaster.at

Apfelsaft, Fruchtsäfte, Apfelmost, Obstverarbeitung
von Äpfeln und Birnen

Obstpressgenossenschaft Hager-Hochfeld reg.GmbH

Hüttenedt 62, **Straßwalchen**

T: 06213/8428

E: johann.mayrhauser@aon.at

Apfelsaft, Fruchtsäfte, Obstverarbeitung von Äpfeln und Birnen

Milchverarbeitung**Käserei Pötzensberger GmbH**Waidach 27, **Adnet**

T: 06245/83228

E: info@biokas.at

www.biokas.at

Butter, Butterschmalz, Schnittkäse, Hartkäse, Buttermilch, Molke, Milch, Süßrahm, Sauerrahmbutter, Topfen

Käsereigenossenschaft ElixhausenKäsereweg 4, **Elixhausen**

T: 0662/480208

E: kaeserei-elixhausen@aon.at

www.kaeserei-elixhausen.at

Butter, Sauerrahmbutter, Hartkäse, Schnittkäse, Molke, Schlagobers, Rahm

Gebrüder Woerle GmbHEnzing 26, **Henndorf**

T: 06214/6631

E: woerle@woerle.at

www.woerle.at

Frischkäse natur und mit Kräutern, Heumilch-Bergkäse, -Emmentaler u. -Käsespezialitäten

Käserei Höflmaier & Co KGKerschham 8, **Lochen**

T: 07747/5221

E: office@hoeflmaier.at

www.hoeflmaier.at

Bergkäse, Butterschmalz, Ghee, Butter, Emmentaler, Hofladen, Joghurt, Sauerrahm, Schlagobers, Rahm, Tilsiter, Topfen; Betriebsführungen, Produktverkostung

Pinzgau Milch Produktions-GmbHSaalfeldnerstraße 2, **Maishofen**

T: 06542/682660

E: office@pinzgaumilch.at

www.pinzgaumilch.at

Molkerei und Käserei, Milch, Süßrahmbutter, Hartkäse, Schnittkäse, Schlagobers, Rahm, Sauerrahm, Buttermilch, Joghurt, Fruchtjoghurt; Feinkostmarkt

SalzburgMilch GmbH
Milchstraße 1, **Salzburg**
T: 0662/24550
E: office@milch.com
www.milch.com

Milch, Buttermilch, Schlagobers, Rahm, Sauerrahm, Topfen, Schotten, Frischkäse, Butter, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Hartkäse, Käse, Schnittkäse; Milchladen

Käserei Andreas Walkner GmbH & Co KG
Asperring 8, **Seeham**
T: 06217/8134
E: office@kaeserei-walkner.at
www.kaeserei-walkner.at

Milchprodukte, Hartkäse, Milch, Molke, Rahm; Milchladen

Mühlen und Stärkeerzeuger

Lerchenmühle GmbH
Torren 43/76, **Golling**
T: 06244/4249
E: info@lerchenmuehle.at
www.lerchenmuehle.at

Dinkel, Roggen, Mais und Maiskeime, Weizen, Maisgrieß, Roggen-gries, Weizenvollkorngrieß, Dinkelvollkorngrieß, Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl, Maismehl, Hülsenfrüchte, Reis, Trockenfrüchte, Flocken, Weizenkleie, Roggenkleie, Müsli, Dinkel-Teigwaren, Tee; Ulli's Mühlenladen

Hans Frauenlob, Hochmühle
Dorf 15, **Plainfeld**
T: 06229/2430
E: hans.frauenlob@sbg.at
www.frauenlob.at

Getreideprodukte, Mahl- und Schälprodukte, Mühlenprodukte; Mühlenladen

Martin Gruber, Ottingmühle
Ottingweg 67, **Tamsweg**
T: 06474/76620
E: office@ottingmuehle.at
www.ottingmuehle.at

Gerste, Getreide, Mehle, Müsli; Mühlenladen

Sonstige Nahrungsmittel**Eiswerk Produktions- u. Vertriebs-GmbH**Dorfstraße 28, **Bergheim**

T: 0662/426123

E: office@eiswerk.at

www.eiswerk.at

Creme-Eis, Sorbet-Eis, Steckerl-Eis

Bio-Nahrungsmittel Produktions- u. Handels-GmbHGewerbestraße 2, **Grödig**

T: 06246/763840

office@bio-nahrung.at

www.bio-nahrung.at

Getreideprodukte und sonstige Feldfrüchte, Hülsenfrüchte, Getreide, Ölsamen/Ölsaaten, Nüsse, Trockenfrüchte, Knabbergebäck, Süßwaren

EZA Fairer Handel GmbHWenger Straße 5, **Köstendorf**

T: 06216/20200

E: office@eza.cc

www.eza.cc

Kakao, Biofairer Kaffee, alkoholische und alkoholfreie Getränke, Getreide, Teigwaren, Süßigkeiten und Feinbackwaren, fair gehandelte Produkte, Kräuter und Gewürze, Gewürzmischungen, Tee, Nüsse; Verkaufsladen

Berger Feinste ConfiserieSchokoladenweg 1, **Lofer**

T: 06588/7676

E: schokolade@confiserie-berger.at

www.confiserie-berger.at

Schokoladenwaren, Pralinen, Dragiertes, Vollwertspezialitäten, Müsli

Raps GmbHHandelsstraße 10, **Obertrum**

T: 06219/75570

E: office@raps.at

www.raps.at

Gewürze, Kräuter, Tees, Gewürze, Kräuter und Gewürze, Gewürzmischungen, Essig, Öle, Grillmarinaden, Ethnic-Food, Patisserieprodukte, Dekorblüten uvm. für Gastronomie, Systemgastronomie und gewerbliche Lebensmittelveredelung;

Online-Shop www.raps-goo.at: Gemüse-, Kräuter-, Fleisch- und Wurstgewürze für Haushalt, Gastronomie und Veredelung

Lebenshilfe Salzburg GmbH

Nonntaler Hauptstraße 55, **Salzburg**

T: 0662/820984

E: office@lebenshilfe-salzburg.at

www.lebenshilfe-salzburg.at

Kräutersalz, Kräuteröle, Marmeladen/Fruchtaufstriche und Gelees, Kräuteressig und Gelees, Fichtenwipfelsirup;

Verkauf in der Werkstätte Hallein, Pingitzerkai 20, 5400 Hallein, Tel. 06245/85626, Fach- und Einzelhandel

BioArt AG

Biodorfweg 1, **Seeham**

T: 06217/57000

E: office@bioart.at

www.bioart.at

Schokoladenwaren, Knabbergebäck, Süßwaren, Hülsenfrüchte, Kakao, Getreide, Reis, Getreideprodukte, Mahl-/Schälprodukte, Müslimischungen und Cornflakes, Teigwaren, Aufstriche und Fettaufstriche, Kekse, Zucker und Vanillezucker, Honig, Kräuter und Gewürze, Gewürzmischungen, Tee und -mischungen, Milchprodukte, Butterschmalz, Kuhmilchkäse, Schafkäse hart, Ziegenkäse, Öle, Agavendicksaft, Ketchup, Marmeladen/Fruchtaufstriche und Konfitüren, Putenfleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geselchtes, Schinken, Wurstwaren

BIO-Oder Konventionell Rohstoffe GmbH

Plainfelder Straße 2, **Thalgau**

T: 06235/20274

E: office@bio-ok.at

www.bio-ok.at

Nüsse, Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter, Tees, Ölsamen/Ölsaaten, Öle; Verkauf von biologischen Rohstoffen für Bäcker und Konditoren



Weltläden in Salzburg

Für alle Weltläden: fair gehandelte Produkte, Kakao, Kaffee, alkoholfreie Getränke, Getreide, Teigwaren, Süßigkeiten und Feinbackwaren, Kräuter und Gewürze, Tee, Gewürzmischungen, Nüsse, Schmuck, Kunst-Handwerk, Bekleidung und Kosmetika

Weltladen Bischofshofen

Fr.-Mohshammer-Platz 4, **Bischofshofen**

T: 06462/8043

E: office@weltladen-bischofshofen.at

Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 9-12 Uhr, 14-18 Uhr

Weltladen Golling

Markt 42, **Golling**

T: 06244/20445

E: weltladen.golling@aon.at

www.weltlaeden.at/de/golling

Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 9-12 Uhr, Mo., Di., Do. u. Fr. 14-18 Uhr

Weltladen Saalfelden

Lofererstraße 36, **Saalfelden**

T: 06582/76622

E: office@weltladen-saalfelden.at

www.weltladen-saalfelden.at

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9-12 Uhr, 15-18 Uhr, Sa. 9-12.30 Uhr

Weltladen Salzburg

Linzergasse 64, **Salzburg**

T: 0662/877474

E: weltladen.salzburg@eza.cc

www.eza.cc

Öffnungszeiten: Mo. -Fr. 10-18.30 Uhr, Sa. 9.30-15 Uhr

Weltladen Salzburg-Gneis

Berchtesgadner Straße 72, **Salzburg**

T: 0662/833624

E: gneis@weltladen.at

www.weltlaeden.at/de/salzburg-gneis

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9-12 Uhr, 15-18 Uhr, Sa. 9-12 Uhr

Weltladen St. Johann

Hauptstraße 21a, **St. Johann**

T: 06412/8380

E: weltladen-sanktjohann@aon.at

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 10-12.30 Uhr, 15-18 Uhr, Sa. 10-12 Uhr

Wir schauen aufs Ganze. Die Biobäuerinnen & Biobauern



Vieles, das zusammenhanglos erscheint, ist miteinander verbunden und wirkt aufs Ganze. Ein Beispiel: Biobäuerinnen und Biobauern erhalten durch ihre Landwirtschaft das Bodenleben und damit die natürliche Struktur der Böden. Diese können große Wassermassen bei Starkregenfällen besser speichern und die Gefahr von Hochwassern senken. Bio-Brot aus Bio-Getreide, das auf biologischen Böden gewachsen ist, trägt somit zum Hochwasserschutz bei.

Wusstest Du? Jedes gekaufte und verwendete Bio-Lebensmittel ist aktiver Klima-, Natur- und Umweltschutz.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at



Bio-Landwirtschaft begreifen und erleben

Mit dem Projekt „Schau zum Biobauernhof“ bietet BIO AUSTRIA Salzburg gemeinsam mit 36 ausgewählten Bio-Betrieben, darunter auch Almen, die Möglichkeit, die Leistungen der biologischen Landwirtschaft vor Ort zu begreifen.

Die Biobäuerinnen und Biobauern vermitteln ihr Erfahrungswissen und geben Einblick in ihre Arbeit in all ihren Facetten und Zusammenhängen - jeder im Rahmen seines Betriebes und in einer sehr individuellen Form.

Ob nun Workshops, in denen man Käse selbst herstellen kann, Schule am Bio-Bauernhof, Räucherseminare, Kräuterwanderungen oder spezielle Gesundheitsangebote, tiergestützte Pädagogik, Kindergeburtstage, Brotbacken, Schaugärten und vieles mehr. Die Möglichkeiten sind so vielfältig wie der Biolandbau.

Das Angebot richtet sich an Gruppen interessierter Menschen, die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Landwirtschaft und unserer Umwelt auf spannende Art und Weise erleben wollen. Haben Sie Interesse am Besuch eines Schaubauernhofes? Dann melden Sie sich bitte direkt bei den Bio-Höfen an. Regelmäßig gibt es auf den Bio-Betrieben auch Veranstaltungen, die von einzelnen Personen besucht werden können. Wir informieren Sie gerne über dieses Angebot.

Kontakt: BIO AUSTRIA Salzburg, Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg
T: 0662/870571-313, E: salzburg@bio-austria.at
www.bio-austria.at/schaubauernhof



SCHAUBAUERNHÖFE

alphabetisch nach Bezirk und Ort gereiht

Elsbethen-Glasenbach, Oberwinkl 21

Schiebel Bettina und Norbert

Loithramgut

T: 0662/621533, 0664/2435045

E: bettynor@gmx.net

Alle Sinne sind beim Melken, Eier sammeln, Käse herstellen und bei der Arbeit im großen Obst- und Gemüsegarten angesprochen. Das Brot aus dem Holzbackofen schmeckt einfach besonders gut, die selbstgemachte Marmelade oder Kräuterbutter dazu macht die Kinder stolz auf die eigenen Fähigkeiten. Reitpädagogik, Familientage, Projekte und Praktika für Schulklassen, Gruppen, Kindergärten und einzelne Jugendliche

Hallwang, Reicherting 4

Unterholzer Niki

Unterreicherting

T/F: 06225/7929, 0664/1227906

E: niki.unterholzer@aon.at

Milchverarbeitung, Schulmilcherzeugung, Milchkühe, Schulmilch oder Butter selbst produzieren, Bio-Heu-Milchstraße, Schule auf dem Bauernhof, Exkursionsbetrieb für Konsumenten, ganzjährig am Donnerstag 10.30-12 Uhr, außer in Schulferien, für Busreisen nach Vereinbarung

Hintersee, Lämmerbach 11

Matieschek Lisi und Werner

Mayerlehen

T: 06224/216, 0664/5223740

E: bisbald@gruberalm.at

www.gruberalm.at

Schau zur Bio-Alm: Almhütte Mayerlehenhütte auf der Gruberalm von Mai bis September, Wald- und Erlebnispädagogik, Natur- und Landschaftsführungen, Schule auf der Alm. Themen: Essen: Nahrung oder LEBENSmittel? Macht das Schaf nur määh? Der Weg zum Kartoffel-Chip, Abenteuer Wald, vom Summen bis zum Honig-Brot, Almerlebnis, Wasser ist zum Waschen da - oder mehr? Durch was wächst das Gras? Wie kommt die Kuh zu Kalb und Milch? Spezialangebote wie etwa Almkräuter sammeln und damit kochen

Obertrum, Hohengarten 3

Familie Hofer

Joglbauer

T/F: 06219/6291, 0664/73754944

E: hofladen.joglbauer@aon.at

www.hofladen-joglbauer.at

Führung durch das traditionelle Bauernhaus, den gesamten landwirt-



schaftlichen Betrieb, Hofladen mit Vollsortiment, Milchverarbeitungsraum, Hofbackstube, Pflanzenkläranlage fürs ganze Dorf, Streuobst-Lehrgarten, verschiedene Aktivitäten nach speziellen Wünschen möglich: z. Bsp. Obstbaumschnittkurs, Kochkurs, Essig-, Saft- und Brot Workshops mit Verkostungen. Für Gruppen nach telefonischer Vereinbarung, ganzjährig für Erwachsene, Schüler. Angebote für Kinder: z. Bsp. Eier abnehmen. Seminarraum auch zu vermieten

Salzburg, Alpenstraße 54

Pfeifenberger Daniel

Bio-Imkerei Bienenlieb

T: 0662/626200, 0664/8517591

E: info@bienenlieb.at

www.bienenlieb.at

Besichtigung der Bio-Imkerei, der Bienenstöcke und Kennenlernen der Arbeit des Imkers; Honig- und Wachsverarbeitung; Wert und Wirkung von Honig, Wachs, Pollen und Propolis; Honig in der Küche: Kochen und Backen; Herstellung, Heilwirkung und Verwendung von Cremes, Balsam und Lösungen

Seeham, Talacker 3

Greischberger Johann

Aicherbauer

T/F: 06217/6521, 0664/73840082

E: aicherbauer@direkt.at

www.aicherbauer.com

Ganzjährig Ausstellung über den Biolandbau „Biokreislauf – nachhaltige Landwirtschaft“, Führung durch den Naturlehrpfad Teufelsgraben, Kugelmühle, Röhrmoosmühle, Sagen- oder Fackelwanderung, kreatives Spielen mit 40.000 Holzstöckerl für Jung und Alt

Seeham, Tur 1

Dirnberger Claudia und Hans

Thurerhof

T: 06217/20530, 0680/2166011

E: info@thurerhof.at

www.thurerhof.at

Ganzjährig Workshops zum Thema Kräuter, Heilpflanzen, Bienenhaltung mit Naturwabenbau, Räuchern mit Kräutern, Harzen und Wurzeln, Salben rühren. Führungen durch den 8000m² großen Bio-Naturgarten und durch Wald, Wiese, Moor. Hausmittel für Babys und Kleinkinder bis Großeltern

Seekirchen, Halberstätten 22

Wuppinger Johanna

Obergschaid

T: 06212/7675, 0676/86862887

E: johanna.wuppinger@gmx.at

Kräuterkurse, Naturapotheke: Kräutertinkturen herstellen, Salben



kochen, Ölsätze machen, Naturkosmetik selbst herstellen: Lippenpflege, Haarwäsche, Pflegecreme, geführte Wanderungen von April bis September

Seekirchen, Kraiham 9

Mangelberger Josef jun.

Krimpelstätten

T: 06212/7128, 0664/4176317, F: 06212/712899

E: info@mattigtaler.at

www.mattigtaler.at

Workshops „Käse und seine Begleiter“, Betriebsführungen, Bio-Heu-Milchstraße, Käseverkostungen durch Käsesommeliere und Ernährungstrainerin, ganzjährig. Seminarraum auch zu vermieten

Seekirchen, Wirthenstätten 25

Högler Hilde

Wirthenstätten

T: 06212/5349

E: schafal@gmx.net

Betriebsführungen, interaktive Programme zu den Themen Getreide, Huhn, Schaf und Kuh, ganzjährig. Organisation von Festen, wie Kindergeburtstage nach individuellen Wünschen. Workshops: Getreide: Holzbackofen - verschiedene Getreidesorten bearbeiten u. backen; Schaf: Wie wird Wolle gewonnen? Was kann man mit der Wolle anfangen? Wie wird ein Schaf gemolken? Huhn: Alles übers Ei. Für Kindergärten, VS, HS, AHS, LWS, Studenten, Konsumenten, keine Busse!

St. Georgen, Wimpassing 2

Eisl Heidi und Manfred

Esserbauer

T/F: 06272/7541

E: eisl@biomarkt-aglassing.at

www.biomarkt-aglassing.at

Betriebsführungen: Alte Sorten (Laufener Landweizen), Kreislaufwirtschaft, Boden, artgerechte Tierhaltung, Direktvermarktung, Hofladen mit Vollsortiment, ganzjährig

Tiefgraben bei Mondsee, Hingen 8

Fischhofer Anna Maria und Johann

Hingerer

T: 06234/8386

E: biohof-hingerer@gmx.at

Angebote für Kinder und Erwachsene; Hofführung; Käsereibesichtigung (Bergkäse und Hofkäse)

Perwang, Hinterbuch 4
Rachl Angela und Johann
 Lippenbauer - Schafwolle pur
 T/F: 06217/8739, 0664/2776775
 E: office@schafwolle-pur.at
 www.schafwolle-pur.at

Angebot ganzjährig: Schafwolle verarbeiten: Filzen, Stricken, Spinnen. Wolle der eigenen Schafe wird zur Gänze verarbeitet - umweltfreundlich, mit handwerklichem und künstlerischem Geschick. Fühlen und erleben was in den eigenen Händen entstehen kann - Wolle genießen. Filzurse finden in der Jurte am Hof statt

Lochen am See, Kerscham 8
Familie Höflmaier
 Käserei Höflmaier
 T: 07747/5221
 E: office@hoeflmaier.at
 www.hoeflmaier.at

Informationen zur traditionellen Bio- Heumilchkäseproduktion in der Region, Museumsbesichtigung, Käseverkostung

Mondsee, Achenstraße 5
Strobl Angelika und Johannes
 Aubauer
 T: 06232/4223, 0664/1232938
 E: mondsee.biomilch@aon.at
 www.mondsee-biomilch.at

Der Weg der Heumilch von der Wiese über die Bio-Kühe und die Entstehung von Schulumilchprodukten

St. Pantaleon, Seeleitenstraße 13
Familie Hörtlackner
 Seeleitnerhof
 T: 06277/7270, 0676/82150431
 E: bio@seeleitnerhof.at
 www.seeleitnerhof.at

Entlang der ca. 1,5 km langen Hecke: Sinn und Zweck von Hecken, richtige Zusammensetzung, Verwertung der Wildfrüchte und -blüten (Führungen: Frühling/Herbst) mit Kochen, Workshop Salben, Tinkturen, Massageöl, Bio-Brot & -Gebäck für Kinder sowie kulinarisches Basteln für Kinder (Weihnachten, Ostern, Muttertag...), Workshop: Dünger für den Garten selber machen

Adnet, Spumberg 9
Brunauer Christine und Josef
Niederunteregg
T: 06245/74348, 0664/73725978
E: brunauer@aon.at
www.untereggs-kraeutergartl.at

Kräuter, Energie Seminare ganzjährig: altes Wissen und Tipps gegen kleinere, alltägliche Beschwerden, Salben rühren, Tinkturen ansetzen, eigenes frisches Kräutersalz herstellen, für Kinder und Erwachsene, Betriebsführungen, Führungen durch den TEH-Kräutergarten von Mai-Oktober, Wandermöglichkeit: über Gasthaus Broswirt zum Kräutergarten, Seminarraum auch zu vermieten

Hallein, Bauernbräuweg 1
Gumpold Anna und Magdalena
Bauernbräu
T: 06245/84381, 0664/3892690
E: anna.gumpold@aon.at

Brotbacken im Holzofen, Stoffdruck, Töpfern, Kochkurse auch mit Fleisch und Workshops rund um den Biolandbau: Wildkräuter, Kräuterverarbeitung, Delikatessen am Wegesrand, Angebot für Kinder und Erwachsene, Seminarraum auch zu vermieten

Krispl, Gaißau 43
Schnaitmann Christine und Andreas
Wallman
T: 0664/3415043
E: office@wallmanhof.at
www.wallmanhof.at

Workshops zum Thema Naturapotheke, Naturkosmetik, Naturküche und Blütenessenzen, Hof- und Kräutergartenführungen; Naturapotheke: Salben rühren, Tinkturen und Hydrolate herstellen; Naturkosmetik: Herstellung von ganzheitlichen Körperpflegeprodukten. Naturküche: Tipps zur Kräuterverarbeitung und zum Kochen mit Kräutern

Kuchl, Kellau 15
Rettenbacher Maria und Nikolaus
Fürstenhof
T: 06244/6475, 0676/4556605, F: 06244/647530
E: aktiv@fuerstenhof.co.at
www.fuerstenhof.co.at

Betriebsführungen, auch durch die Schaukäserei inkl. 4 Käsekostproben täglich um 11 Uhr, außer Sonn- und Feiertag, für Bus- und Gruppenreisen zum Thema „Von der Kuh bis zum Käse“, Käse selber machen täglich um 10 Uhr, außer Freitag, Sonntag, Feiertag. Bio-Molke Kosmetik selber machen jeden Freitag um 10 Uhr, Anmeldungen unter aktiv@fuerstenhof.co.at, Schule auf dem Bauernhof: Milchgewinnung, Käseverarbeitung, -verkostung, Jause mit selbst produziertem Käse

Bad Hofgastein, Wieden 52

Familie Viehauser

Schmaranz

T: 06432/6719, 0664/1605575, F: 06432/67198

E: bio@schmaranz.at

www.schmaranz.at

Exkursionsbetrieb für Kindergärten, VS, HS, AHS, LWS, Studenten, Landwirte und landw. Experten und Konsumenten zum Thema Biolandwirtschaft, Almwirtschaft. Einblicke in die Hofmetzgerei, Schnapsbrennerei, Hofbierbrauerei mit Bräustüberl, individuelle Programmgestaltung möglich

Hüttau, Hüttau 21

Posch Hedwig und Christian

Eisenhut

T: 06458/7622, 0664/73160675, 0664/73040411

E: posch.eisenhut@aon.at

www.eisenhuat.at

Ganzjährig: Alte Haustierrassen (Pustertaler Sprinzen, Turopolje). Betriebsführungen und interaktive Angebote für Kinder und Erwachsene, Schule am Bauernhof. (z. Bsp. Wie kommt die Kuh zum Kalb?), Museum für altes bäuerliches Werkzeug und Schi

St. Johann, Maschl 3

Rohrmoser Cornelia und Johann

Reiterhof

T: 0664/2531605

E: info@reiterhof.co.at

www.reiterhof.co.at

Seminarbetrieb für 25 Kinder oder 15 Erwachsene mit Übernachtung, Betriebsführungen, Bauernhof erleben für Kinder und Erwachsene, Exkursionen und Workshops für Kinder ganzjährig: Brot backen, alles rund ums Ei, Eier färben, mit Naturfarben malen, Marmelade kochen, Kartoffel pflanzen und ernten, geführte Wanderungen, Schule auf dem Bauernhof, Waldpädagogik, tiergestützte Pädagogik, Tiertrainerin

St. Veit, Wengerstr. 10

Doppler-Klausner Johanna und Reinhard

Untergrub

T: 06415/5694, 0664/1274910

E: info@natur-urlaub.at

www.natur-urlaub.at

Bauernhof erleben für Kinder und Erwachsene, Natur- und Landschaftsführungen, Brotbacken im Holzbackofen. Anwendung ätherische Öle, Klangschalenthérapie, trad. mex. Medizin, Yoga, geführte Wanderungen, Schaubauernhof Mai bis Oktober, individuelle Programmgestaltung möglich

Fusch, Taxenbacher Fusch 31
Schattbacher Birgit und Josef
Bijo Farm
T: 0664/1607784
E: hallo@bijo.farm
www.bijo.farm

Innovations-Resort für besondere Firmenklausuren und Meetings aller Art, Betriebsführungen über folgende Themen möglich: Innovation – Motivation – Neue Wege gehen; Rosen - nicht nur ein Augenschmaus: Vortrag in der hofeigenen Rosenmanufaktur inkl. Herstellung eines Rosenproduktes

Leogang, Hirnreit 8
Scheiber Renate und Hans
Sinnlehenhof
T: 06583/8438, 0676/842214516, F: 06583/84384
E: sinnlehen@aon.at
www.sinnlehen.at

Information zu Biolandwirtschaft und Almwirtschaft, handwerkliche Biokäserei, „Schau zur Bio-Almkäserei“ nach Vereinbarung von April bis Mitte Oktober, Produktverkostung, Almhütte (Sinnlehenalm) im Sommer bewirtschaftet (gleiche Zufahrt)

Maishofen, Fliederweg 3
Schattbacher Christine und Hans-Georg
Walchengut
T: 06542/80149, 0699/11503669, F: 06542/801491
E: info@bauernhofurlaub-maishofen.at
www.bauernhofurlaub-maishofen.at

Naturschutzprojekt (Artenvielfalt auf Streuwiesen, Hutweide, Bergmähder), Waldpädagogik, Reitpädagogik, Leben am traditionellen Bio-Bauernhof

Rauris, Fröstlbergweg 44
Huber Roswitha
Kalchkendl
T: 06544/6445, 0664/4307217
E: kalchkendl@rauris.net
www.schule-am-berg.at

Faszination Milch, Kräuter - Verzaubern und Verwandeln, Schnitzel wachsen nicht auf Bäumen, für Kindergärten, alle Schulen, Studenten, Landwirte & landw. Experten, Konsumenten. Schau zur Bio-Alm in den Sommermonaten: „Ich mache mir ein Butterbrot“

Rauris, Fröstlbergweg 7
Pirchner Katrin und Stefan
 Salchegg, Farm4smile
 T: 0664/1307748
 E: k.pirchner@salzburger.hilfswerk.at

Am Hof gibt es eine alterserweiterte Kindergruppe mit Schwerpunkt tiergestützte Pädagogik. Außerdem wird Schule am Bauernhof angeboten und für alle anderen Altersgruppen individuelle Aktivitäten, pädagogischer Tierkontakt und alles rund um Hühner und Schafe. Ziel ist es jedem Besucher ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern

Unken, Gföll 21
Haider Barbara und Hans
 Lutzgut
 T: 06589/7236, 0664/4041282
 E: lutzgut@aon.at
 www.lutzbauer.at

Betriebsführungen, geführte Wanderungen, für 25 Personen, Erwachsene, Schüler saisonal mit Schwerpunkt Heilkräuter, jeden Freitag um 18 Uhr von Mitte Juni bis Mitte August, TEH-Praktikerin, Mostbuschenschank, Hofladen

Uttendorf, Litzldorf 17
Steger Gerda und Rudi
 Jagerbauer
 T: 06563/8952, 0664/4637309
 E: jaidbachalm_steger@sbg.at
 www.jaidbachalm.at

Information über Biolandbau, Kreislaufwirtschaft, Almwirtschaft, „Schau zu Bio-Alm“ im Krimmler Achantal, Jaidbachalm von Anfang Juni bis Mitte September, Schaukäserei, Wert der Lebensmittel und deren Herstellung, die Kunst des KäSENS

Göriach, Fern 31
Naynar-Lanschützter Margarethe und Gunther
 Hiasn
 T/F: 06483/219
 E: hiasnhof@aon.at

Die Bedeutung der Milch als Lebensmittel, die Vielfalt der Milchprodukte und die handwerkliche Herstellung von Käse, aber auch die Grundlagen der biologischen Landbewirtschaftung werden von Hofkäser Gunther Naynar erklärt. Verkostung der verschiedenen Käsesorten

St. Margarethen, Oberbayrdorf 21

Löcker Liesi und Peter

Sauschneider

T: 06476/2970, 0664/2318963, F: 06476/29718

E: sauschneider@sbg.at

www.biourlaub.at

Führung zum Getreideacker (Lungauer Tauernroggen), die Bedeutung des Bodens als Grundlage der Fruchtbarkeit und Gesundheit. In der Backstube gibt Liesi Einblick in die handwerkliche Herstellung von Brot, abseits der industriellen Produktion und ihrer fragwürdigen Hilfsmittel

Tamsweg, Haiden 8

Familie Gappmayr

Kämpfer

T: 06474/7364, 0664/4109234

E: kaempferhof@gmx.at

www.kaempferhof.at

Anfang Juli bis Ende August Gartenführungen „Im Kräutergarten auf den Lungau schauen“, durch Maria Gappmayer, geführte Wanderungen, Almhütte, im Sommer auf Anfrage Kinderprogramm

Tamsweg, Haiden 18

König Elisabeth und Manfred

Gratzgut

T: 0664/2412216, 0664/5434530

E: info@gratzgut.at

www.gratzgut.at

Angebote für Kinder und Erwachsene - den Bauernhof mit allen Sinnen erleben, Schule am Bauernhof, Kochkurse mit und für Kinder, Spielgruppe am Bauernhof, pädagogischer Tierkontakt, Spiel und Spaß, Kreislauf der Natur erleben, Achtsamkeit im Umgang mit sich Selbst und der Natur, Sinnfindung mit der Natur als Partner, Entschleunigung - Konzentration auf das Wesentliche, Aktuelles Kursangebot auf der Homepage; individuelle Programmgestaltung nach Absprache

Tamsweg, Sauerfeld 143

Hötzer Rosalie und Eduard

Trimmingner

T/F: 06474/8164

E: trimmingnerhof@aon.at

www.tauernroggen.at

Rosalie Hötzer, Kräuterexpertin und Leiterin der Kräuterinitiative Lungau lädt zur Besichtigung ihres Gartens ein. Gemeinsam wird dort geerntet und dann beim Löckerwirt in St. Margareten zu einem Kräuter-Menü verzaubert

Wir leisten uns den
Luxus einer vielfältigen
Flora und Fauna.

Die Biobäuerinnen & Biobauern



Die Vielfalt unserer wild lebenden Tier- und Pflanzenwelt ist stark bedroht. Biobäuerinnen und Biobauern verzichten auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel und schützen so die natürliche Vielfalt. Sie leisten sich den Luxus, stattdessen Nützlinge wie Insekten und Vögel in der Bio-Landwirtschaft einzusetzen und erhalten damit das ökologische Gleichgewicht.

Wusstest Du? In biologisch bewirtschafteten Flächen kommen 30% mehr Arten und 50% mehr Individuen vor.

Weitere Informationen: www.WirschauenaufsGanze.at

Salzburg Marathon



Salzburg Marathon
Lauffestspiele in der Mozartstadt

Größte Breitensportveranstaltung Salzburgs,
biozertifizierte Lauffestspiele in der Stadt Salzburg

Zeitraum: Mai

www.salzburg-marathon.at

Seehamer Bio-Tage



Eine Veranstaltungsreihe, die Einblick in das Leben und in die Arbeit
der kleinen Biowelt geben soll.

Zeitraum: Mai bis September

www.seeham-info.at

Salzburger Biofest



Größtes Biofest Salzburgs

Zahlreiche Biobetriebe präsentieren die Vielfalt regionaler
und österreichischer Bioprodukte.
Großer Bio-Bauernmarkt, Kultur- u. Showprogramm,
Kinderbetreuung, musikalische Unterhaltung, Tombola uvm.

Zeitraum: Zweites Wochenende im Oktober (Samstag/Sonntag)

Details und weitere Bio-Feste unter www.bio-austria.at

Ich bin am biologischen Landbau interessiert und möchte:

Förderndes Mitglied werden

- Zusendung der Zeitschrift „BIO AUSTRIA“ (6x jährlich)
- Zusendung der Zeitschrift „Mitgliederinformation Salzburg“ (6x jährlich)
- Information zum Biofest und aktuellen Themen

Kosten: 50 Euro pro Jahr

Den Bio-Landbau mit einer einmaligen Zahlung von Euro unterstützen.



Datum und Unterschrift: _____, _____

Bitte überweisen Sie den Geldbetrag auf folgendes Konto:
BIO AUSTRIA Salzburg, IBAN: AT73 3500 0000 5911 4678

BIO AUSTRIA Salzburg, Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg. T: 0662/870571-313, E: salzburg@bio-austria.at, www.bio-austria.at

Absender:

Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

Email

Bitte
ausreichend
frankieren

An:

BIO AUSTRIA Salzburg
Schwarzstraße 19
5020 Salzburg



Lust auf Bio vom Feinsten?

Finde Bio-Produkte direkt
von unseren Bauern auf



www.biomaps.at

www.bio-austria.at

A

Ab-Hof-Verkauf	18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 35, 36, 37, 38, 40, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 66
Akazienhonig	38, 41, 45
Almbutter	26, 56, 59
Almhütte	18, 26, 36, 38, 53, 55, 56
Almmilch	26, 56, 64
Almochsenfleisch	28
alte Apfelsorten	21, 33, 35, 36, 41, 43, 64
Amaranth	44, 48
Andenbeeren	64
Angus-Beef	28, 54
Anis	34, 41, 45
Äpfel	22, 27, 30, 33, 36, 37, 40, 45, 49, 61, 64, 65
Apfel-Birnenmost	33, 36, 41
Apfel-Birnensaft	33, 41, 44
Apfel-Karottensaft	25, 36, 41, 44
Apfelbrand	19, 23, 25, 31, 41, 44, 55, 64
Apfelcider	65
Apfeldicksaft	44
Apfelessig	33, 36, 39, 40, 44, 48, 56, 58, 64, 65
Apfelmost	36, 41, 48, 64, 65, 90
Apfelmus	42, 45
Apfelringe	26, 42, 45, 59, 65
Apfelsaft	19, 25, 33, 36, 37, 41, 43, 44, 64, 65, 89, 90
Apfelspalten	26, 42, 45, 59, 65
Arnikatinktur	41
Aroniabeeren	53
Aroniabeerendicksaft	58
Artischocken	64
Asiasalate	25, 48, 64
ätherische Öle	45
Aufstriche	21, 41, 44, 49, 51, 59, 63, 64, 94
Automat	22, 26, 30, 33, 36, 43, 64

B

Baby-Beef	19, 28, 50
Badekräuter	41, 45
Badeöl	45
Balsamico Essig	44, 44, 48
Barrique	45
Barsch	36
Basilikum	25, 34, 41, 45, 64
Bataviasalat	25, 40, 44, 46, 48, 64, 65

Bauernbrot.....	18,26,30,44,49,59,64,85
Bauernkrapfen.....	26,30,40
Bauernladen.....	25,27,29,30,38,47,48,49,53,54,55,64,69
Bauernmarkt.....	18,20,25,26,28,29,33,39,40,45,47,53, 54,55,59,68,69,85,86,108
Bauholz.....	30,55
Bäume.....	25,61
Beef-Natur.....	21,28,38,59,62,63
Beerenlikör.....	25,41,58
Beerenobst.....	49
Beifuß.....	25,29,34,41,45,66
Belieferung von Gasthäusern, Großküchen, Wiederverkäufern, Bauernläden.....	19,20,26,30,31,34,36,38,39,42, 46,47,50,56,59,61,64,85,86,87,89
Bergkäse.....	39,41,45,47,49,53,59,60,65,66,91
Betriebsführungen.....	19,20,21,26,28,33,37,42,46,47,49, 56,58,59,60,65,66,81,91,100,102, 103,104,105
Bienenwachs.....	43
Bier.....	26,34,39,41,44
Bierkäse.....	39,45,47,49
Bio-Kiste.....	46,70
Biofairer Kaffee.....	39,41,44,48,65,86,93
Birnen.....	22,25,33,36,37,41,45,49,90
Birnenbrand.....	19,23,25,33,41,44,49,64
Birnenmost.....	33,36,41
Birnensaft.....	36,41,44
Birnschaumwein.....	36
Blattgemüse.....	39,48
Blauburger.....	42
Blauer Portugieser.....	42
Blaukraut.....	25,40,44,46,48,64,65
Bleichspargel.....	25,40,44,48
Blütenhonig.....	29,38,41,45,59,64,65
Blutwürste.....	34,40,44,49
Bohnen.....	25,40,44,48
Bohnenkraut.....	25,34,41,45,64
Bolognesersalat.....	25,40,46
Borretsch.....	25
Bratenfett.....	40,65
Bratwürste.....	34,40,44,49,54
Braunhirse.....	41,44,48
Brennholz.....	18,30,33,37,38,55,56,64
Brennnessel.....	29,45,66
Brennnesseltee.....	29,41,45
Brie.....	39,41,45,47,49
Brioche.....	40
Broccoli.....	25,40,44,46,48,64,65
Brombeerblätterttee.....	41,45

Brombeerdicksaft.....	41
Brombeeren.....	40,41
Brombeerlikör.....	41,48
Brombeermarmelade.....	42
Brot.....	18,20,21,22,23,26,27,30,33,39,40,44, 46,49,53,54,59,64,65,66,85,86
Brotgewürz.....	34,41,45,49
Buchweizen.....	41,44,48,65
Buchweizenmehl.....	44,48
Bündnerfleisch.....	26,34,49
Bunte Eierteigwaren.....	21,41,44
Bunte Teigwaren.....	41
Buschbohnen.....	25,46,48
Buschenschank/Mostheuriger.....	36,66,105
Butter.....	21,22,23,25,26,27,28,39,41,43, 45,47,49,56,59,60,63,65,91,92
Butterkäse.....	18,21,39,41,45,47,49
Buttermilch.....	26,39,41,45,47,91,92
Butterschmalz.....	27,39,41,45,47,49,65,91,94

C

Cabernet Sauvignon.....	42,65
Camembert.....	21,25,39,41,45,47,49,53,60,65
Champignons.....	25,42,45,49,65
Chardonnay.....	45,65
Chicoree.....	40,48
Chili.....	21,25,40,48,64,65
Chinakohl.....	25,40,44,48,64
Cremehonig.....	29,37,38,41,45,59,65
Cremen Kosmetik.....	38,41,45,47
Cuvee.....	42,45,65
Cuvée rot.....	42,45
Cuvée weiß.....	42

D

Dicksaft.....	26,41,44,48,58,94
Dille.....	34,41,45,64
Dinkel.....	20,25,39,41,43,44,46,48,53,54,65,92
Dinkel-Eierteigwaren.....	21,39,48,65
Dinkel-Feinmehl.....	41,44,48,65
Dinkel-Teigwaren.....	41,44,48,54,65,92
Dinkel-Vollmehl.....	41,44,48,65
Dinkel/Roggenbrot.....	26,85
Dinkelbrot.....	20,39,40,49,64
Dinkelflocken.....	41
Dinkelgebäck.....	39,40,44,49,53,54,64,85

Dinkelgrieß	39,41,44,48,65
Dinkelkaffee	41,44,48
Dinkelkissen	44
Dinkelmehlspeisen	26,39,40,49,53
Dinkelreis	20,39,41,48,65
Dinkelschrot	41,48
Dinkelvollkornbrot	21,30,40,44,49
Distelöl	42,45,49
Dörrbirnen/Kletzen	26,33,42
Dörrobst	42,45,49
Dörrozwetschken	33,42,45
Durumweizen	41

E

Edelbrand	19,23,27,44
Edelkastanien	41,45
Edelpilze	42,45,49
Edelpilzkäse	41,45,47,49
Eibisch	25,29,41,45,66
Eichblattsalat	25,40,44,46,48,64,65
Eier	18,19,20,21,22,23,25,26,29,30,31,33,35, 36,37,38,39,40,42,43,46,47,48,50,51,59, 60,61,63,64,65,66
Einkorn	41
Eis	33,37,45,93
Eissalat	25,40,44,64
Eiswein	45
Emmentaler	39,41,45,47,49,91
Emmer	41,44
Endiviensalat	25,40,44,46,48,64,65
Enten	23,34
Enzianbrand	19,30
Erbsen	25,40,44
Erdäpfel	56,65
Erdbeeren	25,41,45
Erdbeermarmelade	42,45
Erdbeersaft	41,44
Essig	20,21,33,36,37,39,40,42,44, 48,56,58,63,64,65,93,94
Essiggemüse	39,40,44,48,65
Essiggurken	39,40,44,48,65
Estragon	25,34,41,64
Exkursionen/Führungen	22,26,42,55,103
Exkursionsbetrieb	21,33,34,37,42,46,56,59,66,98,103

F

Faschiertes	29,34,40,54,64
Faschiertes vom Jungrind	40,64
Faschiertes vom Kalb	34
Faschiertes vom Lamm	34
Faschiertes vom Rind	34,54
Faschiertes vom Schwein	34
Feldhase	34
Fenchel	34,41,45,64
Ferienwohnungen	25,29,38,40,50,54,55,61,62,65,79,80,82,83
Filzpatschen	42
Filzsachen aus Schafwolle	42
Fische	34,36,40,44,49,54,87,88
Fischfeinkost	34,40
Fisolen	25,33,40,46,48,64,65
Fleisch	18,19,20,23,28,29,34,40,44,46,50, 55,60,61,62,63,66,70,87,93,94
Fleischaufstrich	34,40,44
Flocken	41,92
Forelle	34,36,40,44,49
Frankfurter	34,39,40,44,49
Frauenmanteltee	41
Freilandschwein	28
Freizeitangebote	53,66,79,80,82
Frischkäse	18,21,22,25,27,30,33,35,39,41,45,47, 49,53,54,59,63,66,91,92
Frischkäse aus Kuhmilch	18,21,22,25,41,45,47,49,53,66
Frizzante	36,42,45,49
Fruchtaufstrich	21,49,51,59,63,94
Fruchtchutneys	21,42,51
Früchtebrot	40
Früchtemüsli	44,48
Früchtetea	39,41,45
Fruchtgemüse	39,48
Fruchtjoghurt	39,41,47,49,65,91,92
Fruchtmolke	33,59
Fruchtmuse	25,42,45
Fruchtsäfte	39,48,59,65,66,89,90
Fruchtsenf	45
Frühkartoffeln	25,41,45,46,49,56,64,65
Frühroter Veltliner	42
Führungen	19,20,21,22,26,28,33,37,42,46,47, 49,55,56,58,59,60,65,66,81,89,91,98, 99,100,101,102,103,104,105,106

G

Gänse	23,34,58,62
Gartenkräuter	34,39,41,45,61
Gasthaus/Restaurant/Gastronomie	23,55,71,72,73,74,75,80
Gastronomie	23,55,71,72,73,74,75,80
Gebäck	39,40,41,44,46,49,53,54,64,66,85,86,93,94
Gebäck mit Ölsaaten	44,49
Gebirgshonig	29,38,41,45,59
gedörrte Marillen	42
Geflügel	87,88
geführte Wanderungen	46,54,55,66,82,100,103,105,106
Gelbe Möhren	46,48,64,65
Gelée royale	38,49
Gelees	21,42,45,94
Gemüse	30,33,35,39,40,41,44,45,46,48,56,64,65,66,70
Gemüse-Chutneys	40
Gemüsemischsaft	41
Geräucherte Fische	34,36,40,44,49
Germmehlspeisen	40
Gerste	55,65,92
Gersteflocken	41
Geschenkartikel/Handwerk	65
Geschenkkisterl/körbe	18,21,33,41,44,51,59,64,65
Geselchtes	18,25,34,40,44,49,50,59,65,94
Geselchtes vom Schwein	25,34,40,44,49,50,65
Geselchtes vom Rind	18,34,40,44,49,59,65
Getränke	55,66,89,90,93,95
Getreide	53,54,66,85,88,92,93,94,95
Getreidekaffee	41,44
Getreidemühlen	33
Getreideprodukte	85,92,93,94
Gewürzmischungen	20,41,45,47,49,93,94,95
Gouda	41
Grammeln	40,49
Grammelschmalz	26,40,49
Graukäse	30,39,56
Grüner Veltliner	42,45,65
Grünkern	41,48
Grünkernschrot	41
Grüenspargel	25,40,44,48
Grüntee	41,45
Gurken	25,33,40,44,46,48,64,65

H

Hackschnitzel	33
Hafer	41,44,48,53,65

Haferflocken	41
Hagebuttentee	41,45
Hanfbier	34
Hanföl	25,41,49
Hartkäse	27,39,41,45,47,49,53,59,60,65,66,91,92
Haselnüsse	41,45,65
Hauswürstel	18,34,40,44,59,65
Hauszustellung für Konsumenten.....	20,26,28,29,30,33,37,38,45, 47,50,53,54,56,58,59,61,62,63,86
Heidelbeeren	41
Helle Eierteigwaren	19,21,44,48,65
Helle Teigwaren	41,48
Helles Knödelbrot	40,44,49
Heu	34,41,64,65,66
Heublumen	34,66
Heumilch.....	18,21,33,36,37,39,41,43,46,50,61,66,91
Heuprodukte	65
Himbeerblättertée	45
Himbeerbrand	19
Himbeerdicksaft.....	48
Himbeeren	25,36,40,42
Himbeerlikör	50,58
Himbeermarmelade	42,45
Hirschschinken	34,54
Hirschwurst.....	34,54
Hirse	41,44,48,65
Hirseflocken.....	41
Hochlandrind-Fleisch.....	29
Hofladen	38,91,98,99,100,105
Hokkaido-Kürbis	25,40,44,46,48,65
Holunderbeeren.....	40,42,61
Holunderbeerendicksaft.....	41,58
Holunderbeermarmelade.....	42
Holunderblütensirup	25,26,37,41,44,48,66
Holunderblütentée	41,45
Holunderbrand.....	19,25
Holunderlikör	41,58
Holzofenbrot	23,46,49
Honig	21,29,30,33,37,38,39,41,42,43,45,49,56,59,64,65,94
Honig mit Nüssen	38
Honig und Imkereiprodukte	45
Honig-Fruchtmischung	38,41
Honigmelonen	42,45
Hühnereier.....	18,19,20,21,22,23,25,29,30,31,33,35, 37,38,39,40,42,43,46,48,50,51,59,60,61,64,65,66
Hühnermist	31,33

J

Jausenstation	66
Joghurt.....	18,22,26,33,35,39,41,45,47,49,54,55,59,63,65,91,92
Johannisbeerdicksaft.....	26,41,44,48
Johannisbeersaft	41
Johanniskrautöl	41
Johanniskrauttee	29
Jostabeeren.....	40,42,45
Jungrind-Fleisch .	18,19,20,23,28,40,44,46,50,55,60,61,62,63,64
Jungzwiebeln.....	25,40,44,48,64

K

Käferbohnen.....	40,48
Kakao	37,39,41,44,48,63,93,94,95
Kalbfleisch	94
Kalbinnenfleisch	19,26,34,37,61
Kalbsrollbraten.....	34,40,49
Kamillentee.....	29,41,45
Kamut	41,48,65
Kaninchenfleisch	21
Karfiol	25,41,44,46,48,64,65
Karotten	25,33,41,44,46,48,64,65
Karottensaft	44,48
Karottensalat	40
Karpfen.....	34,36,40
Kartoffelkäse.....	41,44
Kartoffeln/Erdäpfel.....	25,30,33,39,41,44,45,46, 48,49,53,54,56,64,65,80
Kartoffelraritäten	41
Käse	18,20,21,22,23,25,26,27,30,33,35,39,41,45, 47,49,53,55,56,59,60,63,65,66,70,81,91,92,94
Käsekrainer	34,40,44,65
Käsekühlschrank	30
Kaspresknödel	34,41,44,49
Kastanienhonig.....	38,41
Kefir	54
Kekse.....	40,94
Kerzen	45
Kichererbsen	40,44,48,65
Kirschen.....	25,30,34,36,37,40,42,45,61,65
Kirschenbrand	30
Kirschendicksaft	58
Kirschenmarmelade.....	42,45
Kirschsaf.....	41
Kissen.....	44,65
Kitzfleisch/Kitzhälften.....	28,53

Kiwi	42,45
Kletzen	26,33,42
Kletzenbrot	18,44,49,65
Knabbergebäck	41,44,93,94
Knabberkerne	49
Knäckebröt	40,53
Knoblauch	25,40,44,46,48,65
Knoblauchkäse	18,39,41
Knoblauchwurst	34,39
Knödel	19,34,40,41,44,49,65
Knollenfenchel	25,40,44,46,48,64,65
Kochsalat	48
Kohl	25,33,40,44,46,48,64
Kohlrabi	25,40,44,46,48,64,65
Kohlrüben	64
Kohlsprossen	25,40,46,48,64
Kompotte	42,45
Konserven und Sauergemüse	33,41,44,65
Kopfsalat	25,33,40,44,46,48,64,65
Korbwaren	44
Koriander	25,41,45,64
Korn	44,50
Kosmetik/Kosmetika	20,21,38,41,45,47,60,81,95
Kraut	25,33,40,44,46,48,64,65
Kräuter und Gewürze	29,33,49,59,65,93,94,95
Kräuterbrand	23,55
Kräutercremen	41,45
Kräuteressig	21,40,56,94
Kräuterkäse	18,21,41,45,47,49,65
Kräuterkissen	65
Kräuterlikör	21,41,50
Kräuterpesto	41,49
Kräutersalz	19,20,25,39,41,45,49,59,63,64,65,66,94
Kräutersenf	41
Kräutersirup	25,41,51,66
Kräutertee	19,20,25,29,39,41,45,47,53,55
Kräutertopfen	18,41,47,49
Kren	40,44,48
Kresse	40,44,64
Kuchen	22,40,44,49,53,73,75
Kuhmilch	18,21,22,25,26,27,30,33,37, 38,39,43,45,46,56,58,60,62,63
Kuhmist	33,64
Kümmel	34,41,45
Kürbis	21,25,33,40,44,46,48,64,65
Kürbiskerne	42,49,65
Kürbiskernöl	25,42,45,49,65
Kutschenfahrten	30

L

Lagerkartoffeln.....	25,41,46,49,53,56,64,65
Laibchen.....	34,41
Lammbratwürstel.....	34
Lammfelle.....	42,44,47
Lammfleisch.....	21,25,28,31,34,35,39,40,43,44,49,59,62
Lammhälften.....	21,31,43
Lammrollbraten.....	25,34,40,49
Lammwürste.....	25,34,44
Latschenlikör.....	21
Lavendel.....	25,29,41,45
Lauch.....	25,33,40,44,46,48,64,65
Leberaufstrich.....	34,40,44,65
Leberkäse.....	34,40,44,49
Leberknödel.....	19,34,40,44,49,65
Leberwürste.....	34,40,44
Leinöl.....	42,45,49
Leinsamen.....	42,45,49,65
Letscho.....	40
Liebstockl.....	25,29,34,41,45,61,64
Liköre.....	18,20,21,25,30,31,37,41,48,58,50,59,66
Lindenblüten.....	41,45,66
Lindenblütenhonig.....	38,41
Lindenblütentee.....	29,41,45
Linsen.....	40,44,48,65
Liptauer.....	18,45,47,49,66
Löwenzahnsirup.....	41
Lungauer Tauernroggen.....	53,54

M

Magermilch.....	39,41
Magertopfen.....	26,39,41,45,47,49,63
Mais.....	25,41,44,46,48,64,65,92
Maisgrieß.....	39,41,48,92
Maismehl.....	44,48,92
Majoran.....	25,29,34,41,45,64
Malve.....	29,41,66
Malzbier.....	34
Mangold.....	25,33,40,44,46,48,64,65
Margarine.....	42,45
Marillen.....	25,37,42,45,65
Marillenbrand.....	19,25,44
Marillenmarmelade.....	29,42,45
Marillensaft.....	65
Marmeladen/Fruchtaufstriche.....	21,27,29,42,45,49,51,59,63,94
Märzenbier.....	44

Masthühner.....	34,60
Mehle.....	41,44,48,63,65,92
Mehlspeisen.....	26,39,40,44,45,49,53,85
Mehrfruchtarmelade.....	42
Mehrfruchtsaft.....	58
Meisterwurzchnaps.....	19,21
Melanzani.....	25,40,44,48,64,65
Melisse.....	25,29,34,41,45,64,66
Melissensirup.....	41,66
Melissentee.....	45
Melonen.....	25,42,45,49,65
Met.....	38,41,45,49
Milch.....	18,20,21,22,23,25,26,27,28,30,33,35,36, 37,38,39,41,43,45,46,47,49,50,51,53,54, 56,58,60,61,62,63,64,65,66,91,92,94
Milchautomat.....	22,30,36,43
Milchbrot.....	26,49,85
Milchlamm.....	34
Milchprodukte.....	22,33,37,56,66,92,94
Mischbrot.....	40,49,65,86
Mispeln.....	50
Mist.....	31,33,64
Mohn.....	33,42,49
Mohnöl.....	42
Molke.....	22,33,39,41,45,47,59,66,91,92
Most-/Obstessig.....	36,44
Mostbirnen.....	42
Mostheuriger.....	36,66
Mozarella.....	39
Müller Thurgau.....	45
Müslimischungen.....	39,41,48,65,94

N

Nacktgerste.....	41,48
Nackthafer.....	41,44,48,53
Nektarinen.....	25,37,42,45,65
Nordmannstanne.....	38
Nussbrot.....	27,40,65
Nüsse.....	21,23,25,33,37,38,40,41,42,45,65,93,94,95
Nussgeist.....	41
Nusslikör.....	21,37,48,50
Nussöl.....	42,45

O

Obst.....	23,30,33,34,36,37,39,42,45,49,64,70
Obstbäume.....	25

Obstler	19,21,23,25,29,30,33,49,66
Ochsenfleisch	28,34,35,37,49
Öle	21,37,42,45,47,63,93,94
Olivenöl.....	42,45,49,65
Online-Shop.....	20,26,29,43,46,48,51,53,55,59,66,93
Oregano.....	25,34,41,45,66

P

Paprika	21,25,40,44,46,48,64,65
Paradeiser/Tomaten	25,39,40,44,46,48,64,65
Parmesan	39,41,47,49
Party-Service/Partyservice	26,45,66
Pastinaken.....	25,40,44,46,48,64,65
Petersilie.....	25,34,39,41,45,46,64
Pfefferkäse	25,41,45,47,49,60,65
Pfefferminze	41,45,64,66
Pfefferminzsirup.....	66
Pfefferoni	25,40,46,48,64
Pfirsiche.....	25,42,45,65
Pfirsichsaft.....	65
Physalis	64
Pimpinelle.....	25
Polenta	39,41,48,92
Pollen.....	38,41,45,49,99
Pollenhonig.....	38,41,59
Porree.....	25,33,40,44,46,48,64,65
Postversand.....	20,29,38,46,47,48,50,58,59
Powidl.....	42
Preiselbeermarmelade	27,45
Pressobst.....	34,42,45,64
Presswurst.....	34
Produktverkostung.....	22,37,42,47,53,60,81,91,99, 100,101,102,104,105
Propolis.....	37,38,41,43,45,49,59,99
Puten	34,35,44,49,55
Putenschinken	34,40,49
Putenwurst/Putenwürstel.....	34,40,44

Q

Quinoa	41,48,65
--------------	----------

R

Radicchio.....	40,44,48,64
Radieschen.....	25,40,44,46,48,64,65
Rahm.....	22,26,39,41,45,47,49,91,92
Rapsöl.....	42,45,49
Räucherkäse.....	39,41,49,66
Räucherwaren.....	41,44
Red Kidney Bohnen.....	40,48
Rehfleisch.....	34,44,49
Reinigungsmittel.....	33,41,45
Reis.....	39,41,48,65,92,94
Reitmöglichkeiten.....	29,61,80,98,104
Restaurant.....	23,55,71,72,73,74,75,80
Rettich, Rettich schwarz.....	25,40,44,46,48,64,65
Rhabarber.....	21,25,40,44,46,48,65
Ribiseldicksaft.....	26,41,58
Ribiselmarmelade.....	42,45
Rinderschinken.....	34,40,49
Rindfleisch.....	18,19,20,21,23,26,28,29,34,39,40,44,46, 49,50,54,55,58,59,60,61,62,63,64,65,94
Rindsdauerwurst.....	34,40,54
Rindswürste.....	34,40
Ringelblume.....	29,41,61,66
Ringelblumenbalsam.....	41
Roesler.....	45
Roggen.....	20,25,39,41,43,46,48,49,53,54,56,65,92
Roggen-Feinmehl.....	41,44,48
Roggen-Vollmehl.....	41,48
Roggenbrot.....	26,27,39,40,49,85,86,87
Roggengebäck.....	44
Roggenschrot.....	41,48
Roggenvollkornbrot.....	39,40,49,53,54,86
Rohmilch.....	18,23,30,33,39,41,43,49,51,64,65
Rollgerste.....	41,65
Rosenblütenblätter.....	34,66
Roséweine.....	42,45
Rosmarin.....	25,34,41,45
Rote Johannisbeeren.....	25,42,45
Rote Rüben.....	25,33,40,44,46,48,64,65
Rote Rüben gedämpft.....	40,48
Rote-Rüben-Saft.....	41,44,65
Rote-Rüben-Salat.....	40,44,48,65
Rotkraut.....	25,40,44,46,48,64,65
Rotweine.....	39,49
Ruccola.....	25,40,44,46,48,64,65
Rum.....	44
Rundholz.....	33,37

Russenkraut44,48

S

Saatgut43
 Safran34
 Saibling34,36,40,44,49
 Salami34,40,44
 Salatgewürze34,41,45
 Salbei25,29,34,41,45
 Salbeitee41,45
 Sauerkraut25,40,41,44,48,56,64,65
 Sauerkrautsaft41,44,48
 Sauer Milch39,41
 Sauerrahm21,26,39,41,47,49,91,92
 Sauerrahmbutter21,39,41,45,47,91
 Schaf-Kuhmilchkäse47
 Schafcamembert41,49
 Schaffelle42
 Schaffleisch55
 Schaffrischkäse33,35,41,45,47,49
 Schafgarbe29,34,41,45,66
 Schafgarbentee29,45
 Schafjoghurt33,35,39,41,45,47,49
 Schafkäse hart39,41,45,47,49,94
 Schafmilch33,35,37,41,47
 Schafmilchprodukte33,37
 Schaf topfen33,47
 Schafweichkäse39,41,47,49
 Schafwolldecken42
 Schafwolle31,42
 Schafwollpolster42
 Schafwollprodukte55
 Schafwollteppiche42
 Schafwollvlies42
 Schalotten48
 Schaubauernhof, Schau zur Bio-Alm19,20,21,28,35,37,42,
43,46,47,49,53,54,55,58,60,61,66,
81,83,97,98,99,101,103,104,105
 Scheurebe42
 Schinken34,39,40,44,49,54,94
 Schinkenwurst34,40,44
 Schlagobers, Rahm, Süßrahm26,39,41,45,47,49,91,92
 Schmalz34,40,49
 Schnittkäse (Kuhmilch)18,21,22,23,27,39,41,45,47,
49,53,56,59,60,63,66,91,92
 Schnittlauch25,34,41,45,46,64
 Schokolade, Schokoladenwaren21,33,39,41,45,49,63,93,94

Schotten	27,41,65,66,92
Schrote	41,48,49,88
Schule auf dem Bauernhof, Schule am Bauernhof	20,22, 28,37,55,64,98,102,103,105,106
Schulmilch	37,63
schwarze Johannisbeeren	25,42,45
Schwarztee	41,45
Schwarzwurzeln	44
Schweinefleisch	18,23,25,26,27,28,34,38,39,40, 44,49,50,55,59,60,63,64,65,94
Schweinehälften	60,64
Schweinespeck	18,26,34,40,44,49,50,55,59,65
Schweinsbraten	34,40,49,65
Sekt	42,45,49
Selchwürste	34,40
Sellerie	25,33,40,44,46,48,64,65
Seminare, Seminarraum, Seminarbetrieb	19,40,54,58,66, 83,99,100,102,103
Semmelbrösel	44,49
Senf	34,41,45,63
Senfgurken	40,44,65
Senfkörner	34,41
Sirupe	19,25,26,37,41,44,48,51,66,94
Sojabohnen	40,44
Sojaöl	49
Sojaprodukte	41,45
Sonnenblumenbrot	21,26,40,44,49,65,85
Sonnenblumenhonig	38,41,45
Sonnenblumenkerne	42,45,49,65
Sonnenblumenöl	42,45,49
Sonst. Apfelmischsäfte	41,44
Sonst. Beerensäfte	41
Speiseeis, Eis	33,37,45,93
Speisekürbis	33,40,46,48,64
Spinat	25,40,44,46,48,64,65
Spitzkraut	25,40,44,46,64,65
Stachelbeeren	40,42,45
Stallmist	33,64
Stangenbohnen	64
Stangensellerie/Bleichsellerie	40,64,65
Steinobst	49
Stierfleisch	28,34
Streichwurst	34,39,40,44
Strickwolle	42
Striezel, Brioche	40
Stroh	34
Strudeln	26,40,44
Sulz	19,26,34,40,49,65
Suppengemüse	40,44,64

Suppenhühner	19,21,31,40,43,61,64
Surfleisch	26,34,40,49
Süßkartoffel	41,44,48
Süßmost	41,44
Süßrahm	91
Süßrahmbutter	39,49,91
Süßwaren	41,45,49,93,94

T

Tee	19,20,25,29,30,39,41,45,47,49,53, 55,56,59,63,65,66,92,93,94,95
Teigwaren	19,21,22,39,41,44,48,49,54,65,66,92,93,94,95
Thymian	25,34,41,64
Tierfutter	34,88,89
Tilsiter	39,41,47,49,53,60,66,91
Tinkturen	19,20,41,59
Tomaten	25,39,40,44,46,48,64,65
Tomatenmark	40,44,48
Tomatenraritäten	25,40,48
Topfen	18,22,23,25,26,27,28,33,39,41,45,47,49,63,65,91,92
Topfenaufstrich	18,26,39,41,47,49,63,65,66
Topinambur	41,44,48
Torten	40,44,73,75
Traubenkernöl	45
Traubensaft	41,44,65
Truthahn	34,44

U

Urlaub	18,22,23,26,28,29,36,56,61
Urlaub am Bauernhof	18,22,28
Urlaub am BIO-Bauernhof	29,53,54,58,60,79,80,81,82,83
Urlaub auf der Alm	28,36

V

verarbeitetes Gemüse	65
Verhackertes	34,40
Verkaufsautomat	22,26,30,33,36,43,64
Vogelbeerschnaps	19,25,27,29,41
Vogersalat	25,41,44,46,48,64,65
Vollkorn-Eierteigwaren	21,48
Vollkorn-Knödelbrot	44,49,85
Vollkorn-Teigwaren	41,44,48,49
Vollkornbrösel	44,49,85
Vollkornbrot	21,30,39,40,44,49,53,54,65,86

Vollkorngebäck	39,44,46,49,86
Vollmilchkalbfleisch	19,23,34,64
Vollmilchtopfen	18,22,25,39,41,47,49
Vollsortiment	39,43,45,49,69,99,100
Vorträge	19,20,40,58,104

W

Wabenhonig	37,38,59,64
Wacholderschnaps	19,21,41
Wachs	37,38,43,45,59
Wachteleier	21,31,47,50
Waldhonig	29,37,38,39,41,45,59,64
Walnüsse	21,23,25,33,37,40,42,45,65
Waschmittel	41,45
Wassermelonen	25,42,45,65
Weichkäse	18,21,25,26,27,39,41,45,47,49,53,56,60,65
Weichseln	46
Weideochsenfleisch	49
Wein	39,42,45,49,65,66
Weinessig	40,44
Weintrauben	19,25,42,45,65
Weißbier	44
Weißbrot	40,49,85
Weißkraut	25,41,44,46,48,64,65
Weißtanne	38
Weißweine	39,49
Weizen	20,39,41,43,44,48,49,53,65,92
Weizen-Feinmehl	41,44,48,65
Weizen-Vollmehl	41,44,48
Weizengebäck	39,44,49
Weizengrieß	41
Weizenmehlspeisen	26,44,49
Weizenschrot	41,49
Weizenvollkornbrot	39,49
Welschriesling	42,45,65
Whisky	50
Wild	23,26,54,80
Wildhendl, Wildmasthendl	21,29,35,37,44,49
Wildkräuter	20,25,29,34,41,45,66
Williamsbrände	19,44
Wirsing	25,41,44,46,48,65
Wirtschaftsobst	34,37,39,42,64
Wurstwaren	18,59,94
Wurzelgemüse	39
Wurzelpetersilie	25,41,44,46,48,64,65

Y

Ysop25,29,34,41,45,64

Z

Ziegen-Kuhmilchkäse47
 Ziegen-Schafkäse47,49
 Ziegencamembert39,49,53
 Ziegenfrischkäse30,39,45,47,49,53
 Ziegenjoghurt41
 Ziegenkäse39,41,45,49,94
 Ziegenmilch30,37,41
 Ziegenmilchprodukte37
 Ziegenschnittkäse39,41,45,49
 Ziegentopfen39,49
 Ziegenweichkäse39,41,49,53
 Zimmer zu vermieten79
 Zirbenlikör18,21,50
 Zirbenschnaps19
 Zitronenmelisse25,29,34,41,64,66
 Zucchini25,33,41,44,46,48,64,65
 Zucker41,45,49,65,94
 Zuckerhut25,41,44,46,48,64,65
 Zuckermais25,41,44,46,48,64,65
 Zuckermelonen42,45,65
 Zustellung für Konsumenten20,26,28,29,30,33,37,38,45,
47,50,53,54,56,58,59,61,62,63,86
 Zweigelt42,45,65
 Zwetschken22,25,30,34,35,36,37,40,42,45,61,65
 Zwetschkenmarmelade27,29,42,45
 Zwetschkensaft41
 Zwetschkenschnaps19,23,25,27,30,33,41,48,49
 Zwickl34,41,44
 Zwiebeln25,41,44,46,48,65

Für jeden Anlass Ihr Partner –
ob private Feier, Firmenevent, Festival oder
Sportveranstaltungen – wir garantieren
ein unvergessliches Erlebnis!



© Fotolia/kbuntu

Chef Partie®

LOCATIONS • CATERING • EVENTS

Bio Qualität mit Verantwortung gegenüber Mensch & Umwelt
Regionale Bio-Lebensmittel aus dem Genussland Österreich
Nachhaltigkeit in der Produktbeschaffung & Verarbeitung
Ausgezeichnet mit dem Österreichischen Umweltzeichen



Birngruber Gastronomie GmbH | Lindenweg 11
5310 Mondsee | T: +43 6232 36093

WWW.CHEFPARTIE.AT

Das natürliche Heilmittel gegen trockene Kehlen

STIEGL-PARACELSUS BIO-ZWICKL



*Gebraut mit
Wildshuter
Urgetreide*

— BRAUKUNST AUF HÖCHSTER STUFE. —