

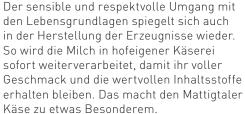


### Biobauernhof im Flachgau

## Mattigtaler Hofkäserei Josef Mangelberger

Krimpelstätter, Seekirchen

Der Krimpelstätterhof ist ein familiär geführter Traditionsbetrieb in Seekirchen bei Salzburg. Der Bio-Heumilchbetrieb ist eingebettet in die Hügeln des Mattigtals.



Sie sind eingeladen, in seine facettenreiche Welt tiefer einzutauchen

#### Programm

- Hofführung
- Käseverkostungen
- Milch- und Käseworkshops
- Frischkäse selber machen

# Wir gehen auf Nummer sicher, wenn es um die Zukunft unserer Kinder geht

Biobäuerinnen und -bauern verzichten auf agrarische Hilfsmittel, die unsere Umwelt schädigen oder deren Langzeitwirkung auf Mensch und Natur unbekannt sind, wie: "Kunstdünger", chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel oder gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere. Damit produzieren sie nicht nur hochwertige Lebensmittel, sondern sichern die Zukunft unserer Kinder und Enkel.



Ernährungstrainerin

**Gruppengröße** \_\_\_\_\_\_ Mind. 10. max. 20 Personen

#### Programm Wer besondere Genüsse entdecken möchte, der fühlt sich in den Workshops "Käse und seine Begleiter" und "Frischkäse selber machen" bestimmt gut angekommen. Betriebsdaten \_\_\_\_\_ Milchproduktion in der Bio-Heu-Region Laufstall mit modernster Melktechnik, Seminarraum. Verkauf ab Hof und Bauernmarkt Borromäuspoint Salzburg / Parsch Fr. 14-18 Uhr Bauernmarkt Seekirchen Rupertusplatz Sa. 8.30-11.30 Uhr, Rochushof - die feine Kost in Salzburg / Maxglan Mo. - Fr. von 07.30 - 18.30 Uhr, Sa. von 07.30 - 12.30 Uhr Ausbildung \_\_\_\_\_ Käsemeister, Käsesommelier.

Zeitraum des Angebotes
Ganzjährig
Programmdauer
1,5 - 2 Stunden
Kosten
EURO 15,- / Person inkl. Käseverkostung
Zufahrtsbeschreibung
Von Autobahn Salzburg Nord Richtung Matt-
$see \rightarrow Lengfelden \rightarrow Elixhausen \rightarrow nach$
4 km Wegweiser Kraiham nach links abbie-
gen $\rightarrow$ dann 1 km geradeaus $\rightarrow$ Krimpel-
stätterhof
Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Stadt Salzburg, Trumer Seenland,

Hochseilpark Seeham

Kontaktdaten
Familie Mangelberger
Mattigtaler Hofkäserei
Kraiham 9, 5201 Seekirchen
T +43(0)6212/7128
E info@mattigtaler.at
W www.mattigtaler.at

speichern.



Wir sparen in der Zeit, nicht erst in der Not Heute sehen alle die Notwendigkeit, schädliche Treibhausgase zu reduzieren. Die Biobäuerinnen und –bauern sparen seit Jahrzehnten CO<sub>2</sub> durch ihre Wirtschaftsweise. Sie schützen unser Klima im doppelten Sinne: Einerseits verzichten sie auf den Einsatz von "Kunstdünger", dessen Herstellung auf Erdöl beruht. Dadurch vermeiden sie den Ausstoß schädlicher Treibhausgase.

reiche Böden auf, die große Mengen an CO2